OSNOVNA ŠOLA
LJUDSKI VRT PTUJ

ZDRAVA ŠOLA

38. državni festival Turizmu pomaga lastna glava

ZAKLADI JANŽEVINE

Avtorice: Marina Korpar Mohorko, Zala Majerič in Vita Kac

Mentorice: Elka Mlakar, Martina Prejac in Mateja Prša

Ptuj, februar 2024

KAZALO VSEBINE

ZAHVALA .....
PODATKI O ŠOLI IN NALOGI .....
POVZETEK .....
SUMMARY .....
1 UVOD 1
2 OD KOD NASLOV NAŠE NALOGE? 1
3 RAZISKOVALNI DEL 2
3. 1 IDEJA 2
3. 2. HALOZE 3
3. 3 JANŠKI VRH ..... **Napaka! Zaznamek ni definiran.**
3. 4 KRČMA JANŽEVINA ..... **Napaka! Zaznamek ni definiran.**
4 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA FESTIVALA 5
4. 1 RAZČLENITEV IDEJE IN OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA FESTIVALA 5
4. 2 OSNOVNI PODATKI, POTREBNI ZA PRIPRAVO IN IZVEDBO PROGRAMA 6
4. 2. 1 ŠTEVILO OSEB, POTREBNIH ZA PRIPRAVO IN IZVEDBO PROGRAMA, TER NJIHOVE ZADOLŽITVE 6
4. 3 PROGRAM DOGAJANJA 6
4. 3. 1 PODROBNI PROGRAM - POHOD 6
4. 3. 2 PODROBNI PROGRAM - KOLESARJENJE 7
4. 3. 3 PODROBNI PROGRAM - KRČMA JANŽEVINA 7
4. 3. 4 KAJ NUDIMO OBISKOVALCEM? 9
4. 3. 5 KDAJ SE ODVIJA PROJEKT? 9
4. 4 CENA 10
4. 5 CILJNE SKUPINE 10
4. 6 KONTAKT IN REZERVACIJA 10
4. 7 OSTALA PONUDBA HALOZ 10
4. 8 INFORMACIJE O NAŠI PONUDBI 11
4. 9 KDO BO KAJ OPRAVLJAL? 11
4. 10 SPOMINKI 12
5 TRŽENJE NAŠEGA PROIZVODA 12
6 STROŠKI IN FINANČNA SREDSTVA 13
7 ZAKLJUČEK 14
8 LITERATURA IN VIRI 14
9 PRILOGE 16
PRILOGA 1 – HALOŠKA PLANINSKA POT 16
PRILOGA 2 – PREDSTAVITEV NA TURISTIČNI TRŽNICI 16
PRILOGA 3 – RECEPTI 17
PRILOGA 4 – REKLAMNI LETAK 20

KAZALO SLIK

Slika 1: Haloze (foto: Miklošič).....3
Slika 2: Zemljevid Haloz (vir: internet) 3
Slika 3: Janški Vrh (foto: Miklošič).....4
Slika 4: Krčma Janževina (foto: Miklošič).....4
Slika 5: Bazilika Marije Zavetnice Ptujska Gora (foto: Prša).....6
Slika 6: Smer poti na Janški Vrh (foto: Prejac).....6
Slika 7: QR-koda za dostop do jedilnega lista Krčme Janževina (izdelava: Prejac).....7
Slika 8: Pogled na Haloze s Krčme Janževina (foto: Mlakar).....7
Slike 9, 10, 11: Notranjost Krčme Janževina (foto: Mlakar).....8
Slika 12: To smo mi – turistični podmladkarji (foto: Mlakar).....9
Slika 13: Turistični podmladek pri izdelavi spominkov (foto: Prša).....12
Slika 14: Logotip TD Ptujska Gora (foto: Prejac).....13

ZAHVALA

Želimo se zahvaliti našim družinam in vsem bližnjim, ki so nam s spodbudami, z dobrimi nameni, s potrpežljivostjo ter konkretno pomočjo pomagali pri izdelavi turistične naloge.
Za pomoč pri izvedbi naloge se zahvaljujemo vsem sogovornikom v različnih intervjujih in vsem tistim, ki ste našo zamisel sprejeli odgovorno in nam pomagali z nasveti, predvsem pa gospodu Francu Mlakarju, gospodu Gašperju V. Mlakarju, Manji Trstenjak in Marku Milošiču. Prav tako se zahvaljujemo vsem učiteljem, ki so nam pomagali pri izvedbi projekta. Še posebej Romani Breznik, Andreji Matjašič, Petri Bohinec, Simoni Lozinšek in Blanki Kojc. Za pomoč pri lektoriranju se zahvaljujemo Petri Vujnovič.
Ob koncu gre zahvala še našim potrpežljivim mentoricam Elki Mlakar, Mateji Prša in Martini Prejac za spodbudo in nesebično podporo pri našem delu.

PODATKI O ŠOLI IN NALOGI

OŠ Ljudski vrt Ptuj, Župančičeva 10, 2250 Ptuj, tel: (02) 780 04 70, http://www.os-ljudskivrtptuj.si

NASLOV TURISTIČNE NALOGE: **ZAKLADI JANŽEVINE**

Avtorice (ime in priimek, razred):
Marina Mohorko Korpar, 8. c, Zala Majerič, 8. c, Vita Kac, 8. b
Mentorice:
Elka Mlakar, prof. defektologije
Mateja Prša, univ. dipl. soc. pedagoginja
Martina Prejac, prof. geografije in zgodovine
Sodelavci:
Petra Bohinec, prof. biologije in kemije
Andreja Matjašič, prof. biologije in kemije
Simona Lozinšek, prof. športa
Petra Vujnovič, univ. dipl. pedagoginja
Romana Breznik, prof. slovenščine

Število strani: 15 in priloge
Priloge:

- zemljevid Haloške planinske poti
- predstavitev nastopa na turistični tržnici

- recepti
- reklamni letak

POVZETEK

Turizem predstavlja pomembno razvojno in poslovno priložnost za Ptuj. Želja vseh nas pa je, da turisti spoznajo in obiščejo tudi njegovo okolico, saj je le-ta prav tako bogata s kulturno in naravno dediščino.
Letošnja tema festivala Turizmu pomaga lastna glava OKUSNI ZAKLADI je kot nalašč za to, da se podamo v bližnje Haloze, kjer se turizem, dediščina in prehrana zelo medsebojno prepletajo in dopolnjujejo. Samo turisti morajo vse to še doživeti.
Cilj naše naloge je oblikovati turistični proizvod, ki bo turiste popeljal med naravno in kulturno dediščino prelepih Haloz, in jim ponuditi kulinarične dobrote, ki so značilne za te kraje že iz zgodovine. V nalogi smo prikazale program tega turističnega proizvoda.
Podale smo tudi predloge, kaj bi se še dalo storiti na področju turistične ponudbe in kako bi to izvedle, da bi bila naša ponudba za turiste bolj zanimiva in vredna ogleda.
V nalogi so predstavljeni tudi načini trženja ponudbe in finančni načrt. Največji delež pri promoviranju bomo prevzeli turistični podmladkarji in domače medijske hiše ter turistična društva. Za uspešno trženje bo potrebno vključiti čim več domačinov in domačih podjetnikov.
Vse te ideje nam je uspelo združiti v nalogo, ki smo jo popestrile še z reklamnim materialom in fotografijami.
Pri snovanju in pripravi turistične tržnice pa smo pripravile vrsto spremljevalnih dogodkov, ki bodo še obogatili turistično ponudbo. Za vse te dogodke smo pripravile programski in finančni načrt.
Nalogo je mogoče dobiti v knjižnici OŠ Ljudski vrt Ptuj in pri naših mentoricah.

KLJUČNE BESEDE: festival, podmladkarji, kulinarični turizem, turistična ponudba, trženje ponudbe, Haloze, Krčma Janževina, turistični proizvod.

SUMMARY

Tourism represents a significant developmental and business opportunity for Ptuj. The desire of all of us is that tourists also get to know and visit its surroundings, as it is equally rich in cultural and natural heritage.
This year's theme of the festival "Turizmu pomaga lastna glava" (Thinking for Tourism) - "OKUSNI ZAKLADI" (Tasty Treasures) - is perfect for exploring the nearby Haloze region, where tourism, heritage, and cuisine are closely interconnected and complement each other. However, tourists still need to experience all of this.
The goal of our project is to design a tourist product that will take visitors through the natural and cultural heritage of the beautiful Haloze and allow them to taste culinary delights characteristic of this region throughout history. In the project, we have presented the program of this tourist product.
We have also provided suggestions for what could be done to enhance the tourism offer and how to do it to make our offer more interesting and worth visiting. The project outlines methods of marketing the offer and includes a financial plan. The majority of advertising will

be handled by young tourism enthusiasts, local media houses, and tourist associations. Successful marketing will require the involvement of as many locals and local entrepreneurs as possible.

All these ideas have been consolidated into a project that will be complemented with promotional materials and photographs. In the creation and preparation of the tourist market, we have organized a series of accompanying events that will further enrich the tourism offer. For all these events, we have prepared a program and financial plan.

The project can be obtained at the library of the Primary School Ljudski vrt Ptuj and from our mentors.

KEYWORDS: festival, youth, culinary tourism, tourism offer, marketing of the offer, Haloze, Janževina Inn, tourist product.

1 UVOD

Kulinarični oziroma gastronomski turizem je ena od sodobnih oblik turizma. Leta 2019 je predstavljal tretjo najbolj priljubljeno obliko turizma. Kulinaričnemu turizmu se s turističnimi napovedmi tudi v prihodnje obeta razcvet. Povedano drugače je te vrste turizem odkrivanje kulture določene dežele preko lokalne hrane, pijače in kuharskih tradicij. Ne gre samo za hrano, ki jo jemo, pač pa tudi za doživetje in pristno izkušnjo.
Ljudje iz različnih kulturnih okolij uživajo različno hrano, kar gurmane žene v raziskovanje novih dežel, kultur in njihovih kuhinj. Med potovanjem in počitnicami postane hrana za ljudi družabna priložnost, trenutek, ko se povežejo z družino in s prijatelji.
Ker je kulinarični turizem čedalje pomembnejši segment turističnega sektorja v svetu in tudi v Sloveniji, smo se odločile, da bomo v okviru letošnje teme festivala OKUSNI ZAKLADI: Lokalni kulinarični spominki s trajnostnim pridihom tudi me prispevale majhen delež k temu in predstavile skrit haloški zaklad. S tem želimo udeležence festivala in vse ostale spodbuditi k obisku tega malo manj poznanega dela Slovenije. Oblikovale bomo različne spominke, ki bodo pripomogli k večji prepoznavnosti naše destinacije. Pri ustvarjanju našega kulinaričnega doživetja bomo uporabile lokalno pridelane sestavine ter tradicionalne recepte. S tem bomo podprle naše lokalne kmete in proizvajalce ter tako delovale trajnostno.
To idejo smo razvijale več mesecev, zdaj pa se že veselimo, da jo bomo vsi skupaj lahko predstavili na stojnici. S pomočjo idej s terena smo oblikovale program in izbor hrane, ki izvira iz našega okolja. Osnovni namen našega programa bo predstavitev našega turističnega proizvoda. V naš program pa ne bomo pozabile vključiti ogledov največjih kulturno-zgodovinskih znamenitosti Ptuja. Vse to bomo v nadaljevanju turistične naloge podrobneje predstavile. Prav tako pa bomo predstavile še nekatere naše že znane vodene turistične programe. Nekaj bo tudi presenečenj.

Zato vsi lepo vabljeni na nepozabno turistično kulinarično doživetje na Janževino.

2 OD KOD NASLOV NAŠE NALOGE?

Tema letošnjega festivala je zelo zanimiva. Kot vsako leto smo se tudi letos zelo potrudile in dobro premislile, kaj bi predstavile na naši tržnici.
Ker živimo v neposredni bližini Haloz, ki so turistično nekoliko zapostavljene, vendar nič manj privlačne, smo se odločile, da naš letošnji turistični projekt izpeljemo prav tam. Tudi same smo na nek način povezane s Halozami, saj od tam izhajajo naši predniki. Še danes imamo tu nekaj sorodnikov, ki nam bodo pri letošnjem projektu tudi pomagali.
Haloze niso znane samo po vinorodnih gričih. Tu namreč najdemo številne zaklade, kot so tradicionalna hrana ter bogata kulturna in naravna dediščina. Sem sodijo običaji, delo v vinogradu, koline, Vincekovo in še bi lahko naštevale. Podale smo se na Janški Vrh, da bi predstavile bogate zaklade Janževine.
Upamo, da bo naš atraktivni naslov privabil v ta del Haloz in k naši tržnici čim več radovednežev.

2. 1 KULINARIČNI TURIZEM

Kulinarični turizem je oblika potovanja ali turizma, ki se osredotoča na raziskovanje in doživljanje kulinaričnih užitkov ter tradicionalne kulinarike različnih regij in kultur. Ta vrsta turizma poudarja hrano, pijačo, kuhinjo in gastronomijo določenega območja.
Ljudje se odločajo za kulinarični turizem, da bi okusili in spoznali lokalne ter tradicionalne jedi, vinsko kulturo, načine priprave hrane, običaje prehranjevanja ter se povezali z lokalnimi kuharji, pridelovalci hrane in prebivalci določene destinacije.
Ta turizem vključuje različne dejavnosti, kot so obiski lokalnih tržnic, kuharski tečaji, degustacije hrane in pijače, obisk restavracij s tradicionalno kulinariko, vinskih kleti, oljarn, sirarn in drugih obratov za pridelavo lokalnih specialitet. Omogoča pa tudi spoznavanje kulturnih, zgodovinskih ter geografskih značilnosti skozi hrano in gastronomijo. [1]
Gastronomski turizem postaja vse bolj priljubljen, saj ljudje iščejo bolj pristna in lokalno obarvana doživetja med potovanji, kjer lahko odkrivajo kulinarične posebnosti in se poglobijo v kulturo destinacije skozi njeno hrano.

3 RAZISKOVALNI DEL

3. 1 IDEJA

Tudi letos je bil najtežji del naše naloge izbrati pravo idejo. Želele smo izbrati takšno, ki bo edinstvena, nenavadna in bo pritegnila pozornost. Veliko smo se pogovarjale, brskale po spletu, razmišljale, spraševale sošolce, prijatelje, starše in sorodnike, da bi se čim bolje odločile. Naša naloga je namreč navdihovati turiste, predvsem mlade, da bi si ogledali čim več sveta, držav, pokrajin, zgodovinskih, etnografskih, kulturnih in naravnih znamenitosti ter različnih prireditev. Z njimi namreč delimo čudovite podobe in zgodbe, ki jih ustvarimo na podlagi lastnih doživetij, in jih spodbujamo, naj doživijo in si ogledajo še več. Glavni namen v letošnjem projektu pa je, da turisti spoznajo in doživijo majhen delček kulinaričnega turizma in bogate kulturne in naravne dediščine v naših krajih.
Središče našega projekta je Krčma Janževina, ki ponuja nepozabno kulinarično izkušnjo v osrčju Haloz. V dogovoru z lastniki smo njihovo ponudbo dopolnile z nekaj dodatnimi aktivnostmi. V sklopu tega pripravljamo kar nekaj spremljevalnih dogodkov, ki bodo ta projekt še popestrili in so seveda povezani s turizmom.
Želimo, da obiskovalci skupaj z nami doživijo neko novo izkušnjo, se kaj novega naučijo, uživajo v dobri hrani in pijači, spoznajo Haloze in so ob tem tudi športno aktivni. Program, ki smo ga pripravile skupaj s turističnim podmladkom, bo gotovo pritegnil vašo pozornost. Pri pripravi programa smo se povezale tudi z lastniki Krčme Janževina.
Vsi, ki vas zanima naš program, pridite, da nas spoznate in poskusite naše dobrote.

[1] https://gea-college.si/kulinaricni-turizem-v-sloveniji/

3. 2. HALOZE

Haloze so prometno odročno gričevje v severovzhodni Sloveniji. Raztezajo se od Jelovškega potoka pri Makolah do Zavrča ob meji s Hrvaško. Haloze imajo razgiban relief s strmimi pobočji in z ozkimi dolinami, kar je skozi zgodovino močno vplivalo na življenje ljudi, saj so možnosti za obdelovanje in poseljevanje omejene. Zaradi slabe podolžne prehodnosti se v Halozah ni razvilo krajevno središče; prevladuje razložena poselitev s številnimi majhnimi naselji, večja naselja so le v dolinah.
Haloze še danes veljajo za področje s skromnimi možnostmi za preživetje, kar pa ni samo posledica razgibanega reliefa z velikimi strminami in težko prometno prehodnostjo ter obmejno lego, temveč tudi slabe lokalne in nacionalne razvojne politike ter mnogih drugih dejavnikov, ki vplivajo na demografske razmere in spodbujajo odseljevanje prebivalcev.
Kamninsko podlago večinoma predstavlja lapor, na katerem se je razvila prst, ki je skupaj z ugodnim podnebjem primerna za rast vinske trte. Haloze so tako danes poznane po kakovostnem vinu, čeprav je vinarstvo nekdaj prinašalo skromen dobiček. Vinorodna območja se nahajajo na vzhodnem delu Haloz, kjer vinogradi pokrivajo približno desetino površin, medtem ko je zahodni del Haloz predvsem gozdnat, saj gozdovi pokrivajo okoli polovico celotnega območja, vinogradi pa le odstotek površin. Meja med obema deloma je dolina potoka Peklača, vendar so razlike vedno manjše zaradi zaraščanja vinogradov na vzhodnem delu.
Haloze imajo velik turistični potencial, ki pa je razmeroma slabo izkoriščen in se počasi ter nepovezano razvija.
Problem turizma v Halozah je med drugim nezainteresiranost ljudi, predvsem podjetnikov, za povezovanje različnih zvrsti turizma v celoto oz. združenje, saj se ponudniki turističnih storitev med seboj dojemajo kot konkurenca, svoj davek pa terjajo tudi odseljevanje mlade populacije, pomanjkanje lastnega kapitala in delovnih mest, relativno nizka stopnja infrastrukturne razvitosti ter pomanjkanje prenočitvenih kapacitet.[2]

Slika 1: Haloze (foto: Milošič)

Slika 2 : Haloze (vir: internet)

3. 3 JANŠKI VRH

Janški Vrh je naselje na skrajnem zahodnem robu Haloz. Spada v občino Majšperk. Je nekakšen vinogradniški otoček sredi gozdnatih zahodnih Haloz, pomemben vir preživljanja občanov na tem območju pa je med drugim tudi živinoreja. Nadvse slikovita in zanimiva je pešpot med haloškimi griči od naselja Slape pa vse do vrha Janškega Vrha. Pot nas vodi med

2 https://sl.wikipedia.org/wiki/Haloze

čudovitimi haloškimi goricami, skozi mogočne bukove gozdove, kjer srečamo nekaj starih hiš in zanimivo kužno znamenje iz 15. stoletja. Na vrhu 641 m visokega slemena stoji cerkvica sv. Janeza Krstnika iz 15. stoletja, od koder se razprostira čudovit razgled na Ptujsko Goro ter po Ptujskem in Dravskem polju vse do Ptuja. Cerkvica je že od nekdaj bila priljubljena izletniška točka in romarski kraj, ki so je leta 1910 celo upodobili na razglednici. [3]

3. 4 KRČMA JANŽEVINA

Krčma Janževina se nahaja sredi vinogradniške pokrajine Haloze, na Janškem Vrhu, kjer so se generacije preživljale z vinom in sadjem ter drugimi sadeži narave. Hiša oziroma njen vzhodni del je star preko štiristo let. V drugi polovici 19. stoletja so hišo razširili proti zahodu in ji dali današnji izgled. Skoraj vso svojo zgodovino je spadala pod okrilje minoritov. Hišo je odkupila družina Mlakar in jo obnovila.
Obnovljena stavba spominja na zlato obdobje Haloz, ko se je haloško vino pilo na vseh evropskih dvorih, tudi v Ameriki, Argentini in Avstraliji. Mlakarjevi želijo ohraniti spomin na to obdobje in v ta namen so stavbo preuredili v krčmo. Obnovljena je v starem avstro-ogrskem stilu, pridih preteklosti ji daje sama podoba, pohištvo, tudi detajli, kot so električna stikala.
Je prva popolnoma tematska restavracija v Sloveniji, kar se odraža v zgodbi, ambientu, glasbi, oblekah osebja in seveda kulinariki. Krčma ima veliko jedilnico, kjer lahko gostje ob hrani občudujejo umetnine, stenski mal z valjčkom, ki nas vrne v hiške naših babic, celo kljuke in stikala za luči so takšna, kot so bila v času zlate dobe Haloz. Na zidovih visijo fotografije, ki so bile posnete nedaleč stran od krčme. Umetnost, ki priča o oblačilih, ki so jih nosili takrat, o izgledu vinogradov, katerih trte so rasle navzgor. Tak vinograd krasi tudi dvorišče krčme, raste navzgor kot fižol. Šank krasijo deli starih peči, dve od teh pa ob hladnih dneh grejeta prostor. Ob šanku pogled pritegne tudi leseni steber, na katerega je pritrjen zvonček. Leseni del je stranica 'prešpana', dela stiskalnice grozdja.[4]

Slika 3: Janški Vrh (foto: Milošič)

Slika 4: Janževina (vir: internet)

Ob sprehodu okoli krčme lahko opazimo prav poseben zid. Ta je kamnit, preseneti pa pogled na kamne vseh vrst in oblik, vmes se najdejo celo nagrobni spomeniki, ki so jih vdelali v sam

[3] https://discoverptuj.eu/janski-vrh-pri-ptujski-gori-slikovita-razgledna-tocka-haloz/

[4] #https://ptujinfo.com/novica/lokalno/foto-video-halosko-zlato-dobo-oziveli-v-krcmi-janzevina-domace-vino-stajerska-hran

zid. V obzidje so vdelani le kamni, ki so že bili v rokah nekoga, a svojega mesta še niso našli. Zdaj so del Krčme Janževina.[5]

4 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA FESTIVALA

Z našo idejo oziroma projektom želimo popestriti turistično ponudbo v okolici Ptuja. Ptuj in njegovo bližnjo okolico obišče veliko turistov. Če v turistično ponudbo dodamo še našo letošnjo, bi se lahko turisti v naših krajih zadržali dlje časa, kar bi prineslo več nočitev in posledično več denarja. Naša ideja stoji na trdnih temeljih in ima realne možnosti, da z njo ta del Haloz postane bolj prepoznan in obiskan.
V okviru projekta smo se povezale z družino Mlakar, ki je lastnik Krčme Janževina. Z njihovo pomočjo smo ustvarile naš turistični proizvod. S tem smo tudi me njim pomagale pri promociji tega prekrasnega bisera Haloz. Povezale smo se tudi s TD Ptujska Gora in Ptuj. Naš program smo obogatile s spremljevalnimi delavnicami. Program in delavnice bomo v nadaljevanju podrobneje predstavile. Predvsem pa si želimo, da bi se zanje navdušilo čim več mladih. Tako bi lahko en dan preživeli z nami na drugačen način, brez televizije, računalnikov in telefonov.

Za ime našega projekta smo se odločile po glasovanju celotne ekipe turističnega podmladka, ko smo iskale vsebino, ki bi jo lahko vključile v letošnji projekt. Ko smo določile smernice, smo poiskale ime, ki nekako že na prvi pogled pove, kaj naloga predstavlja. Po svoje pa je naslov tudi nekoliko skrivnosten. Našle smo veliko različnih in zelo zanimivih dejavnosti, ki sodijo v ta naš projekt, dodale smo jim še svoj ustvarjalni pridih in tako je nastal naš novi projekt » ZAKLADI JANŽEVINE«. V tej zgodbi lahko vsi, ki se bodo vanj vključili, tudi aktivno sodelujejo in poskrbijo, da bodo spoznali in okusili kaj novega ter domov odšli zadovoljni.

4. 1 RAZČLENITEV IDEJE IN OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA FESTIVALA

Naš paket obiskovalcem nudi:

- obisk Krčme Janževina,
- peko janeževih upognjencev in ocvirkovke
- nabiranje gob in kostanjev v haloških gozdovih,
- ogled bazilike Marije Zavetnice na Ptujski Gori,
- pohod po delu Haloške planinske poti,
- kolesarjenje,
- obisk stare haloške vinske kleti,
- ogled cerkve sv. Janeza Krstnika na Janškem Vrhu,
- nabiranje zelišč in spoznavanje postopka sušenja zelišč in sadja,
- peka kostanjev (jesen),
- predavanje o zlati dobi Haloz,
- uživanje ob domači haloški hrani.

[5] #https://ptujinfo.com/novica/lokalno/foto-video-halosko-zlato-dobo-oziveli-v-krcmi-janzevina-domace-vino-stajerska-hran

4. 2 OSNOVNI PODATKI, POTREBNI ZA PRIPRAVO IN IZVEDBO PROGRAMA

4. 2. 1 ŠTEVILO OSEB, POTREBNIH ZA PRIPRAVO IN IZVEDBO PROGRAMA, TER NJIHOVE ZADOLŽITVE

Pri pripravi našega projekta sodeluje šestnajst članov našega podmladka in učenke izbirnega predmeta načini prehranjevanja ter foto-video krožka in osem odraslih oseb.

IZPELJAVA PROGRAMA:

Ena odrasla oseba in pet članov podmladka skrbi za sprejem in dobrodošlico turistov pred baziliko na Ptujski Gori. Po dobrodošlici se skupaj z vodnikoma Manjo Trstenjak in Markom Milošičem odpravijo po Haloški planinski poti proti Janškemu Vrhu.
Šest članic izbirnega predmeta načini prehranjevanja z mentoricami Andrejo Matjašič, Martino Prejac in Petro Bohinec pripravijo janeževe upognjence, haloško gibanico in ocvirkovko. Gospod Franc Mlakar pripravi predavanje o zlati dobi Haloz in predstavi knjigo Trte umirajo stoje. Voden ogled etnografskih zbirk na gradu vodijo njihovi kustosi. Vsi skupaj animirajo goste in jih usmerjajo, kot je navedeno v programu.
Mentorica izbirnega predmeta šport za sprostitev Simona Lozinšek, ena odrasla oseba in štirje člani podmladka pričakajo turiste kolesarje na peš mostu na Ptuju. Skupaj se odpravijo na pot proti Halozam.

4. 3 PROGRAM DOGAJANJA

Dobrodošli na našem doživetju na Janževini. Da bi pritegnile čim več obiskovalcev, ki si želijo pokrajino spoznati ne različne načine, smo se odločile, da vas do končnega cilja, Krčme Janževina, popeljemo na dva načina. Prvi je pohod po delu Haloške planinske poti, drugi pa kolesarska tura.
KAKO DOLGO? En dan.
KDO? Turisti vseh starosti, ki imajo željo, da svoj prosti čas preživijo aktivno v naravi, na svežem zraku, obkroženi s haloškimi griči, in si želijo spoznati življenje in običaje tega dela Slovenije ter okusiti haloške dobrote.
KJE? Ptuj, Ptujska Gora, Janški Vrh, Krčma Janževina.
KDAJ? Ob 10. uri oz. ob 9. uri.

4. 3. 1 PODROBNI PROGRAM – POHOD

Z vodnikoma, petimi člani podmladka in udeleženci našega programa se dobimo pri baziliki na Ptujski Gori.

Slika 5: bazilika Marije Zavetnice na Ptujski Gori (foto: Prša)

Slika 6: Smer poti na Janški Vrh (foto: Prejac)

Priporočena je pohodna obutev, saj del našega programa poteka po Haloški planinski poti, ter malica iz nahrbtnika. Že na našem izhodišču si bomo ogledali notranjost znamenite bazilike Marije Zavetnice s plaščem na Ptujski Gori, ki velja za najlepši slovenski gotski kulturni spomenik in drugo najpomembnejše romarsko središče v državi. Zunaj si lahko ogledamo še mogočno tiso, ki naj bi bila posajena leta 1098, ko so križarji zavzeli Jeruzalem. Pot bomo nadaljevali proti Doklecam in naprej proti Janškemu Vrhu. Del poti poteka po markirani asfaltirani cesti, del pa skozi gozd oziroma ob robu gozda. Po poti bomo nabirali plodove, ki jih ponuja narava - gobe, kostanje in zelišča, hkrati pa prisluhnili petju ptic, uživali v neokrnjeni naravi ter čudovitih razgledih po okoliški pokrajini. Ob prihodu v naselje Janški Vrh opazimo cerkev sv. Janeza Krstnika, na sredi naselja pa Krčmo Janževina, kjer je cilj našega pohoda.

4. 3. 2 PODROBNI PROGRAM - KOLESARJENJE

Z učiteljico Simono Lozinšek, eno odraslo osebo ter štirimi člani podmladka se z udeleženci našega programa dobimo na peš mostu na Ptuju. Pot, dolga 18, 5 km, poteka po cesti. Pot je najprej ravninska in nas vodi mimo Zgornje Hajdine in skozi Lovrenc na Dravskem polju. Nato se proti Ptujski Gori pot začne vzpenjati in srečamo se s prvimi klanci, ki se nadaljujejo naprej skozi Slape in Doklece do Krčme Janževina v naselju Janški Vrh. Ob poti si lahko v kraju Podlože pod Ptujsko Goro ogledamo gomilno grobišče iz 7. stoletja pr. n. št. ter vojaški bunker iz 2. svetovne vojne. Na Ptujski Gori imamo krajši postanek za ogled bazilike Marije Zavetnice ter okrepčilo iz nahrbtnika. Pot nadaljujemo proti Slapam, kjer lahko ob cesti opazimo kužno znamenje iz 17. stoletja, opomnik na kugo, ki je morila v tistih časih. Vožnjo s kolesom nato nadaljujemo v smeri našega cilja na Janškem Vrhu.

4. 3. 3 PODROBNI PROGRAM - KRČMA JANŽEVINA

Program dogajanja na Janževini je namenjen tako pohodnikom kot kolesarjem.
Stalni ponudbi Krčme Janževina smo dodale nekaj aktivnosti, s katerimi vas želimo seznaniti z običaji te pokrajine. Po uživanju v okusni hrani vas čaka doživetje, ki vas bo popeljalo v čase naših babic oziroma prababic, ko so hrano pripravljali na preprost način, skrbno, z ljubeznijo ter s polno mero iznajdljivosti.
Ob prihodu v Krčmo Janževina vse obiskovalce pri šanku čaka pijača dobrodošlice. Nato se odpravimo v glavno sobo, kjer nam postrežejo s hrano. Po juhi si ogledamo 400 let staro vinsko klet, kjer lahko degustiramo izbrano vino, mlajši obiskovalci pa domač sadni sok.

Slika 7: QR-koda za dostop do jedilnega lista

Slika 8: Pogled s Krčme Janževina (foto: Mlakar)

Slike: 9, 10, 11: Notranjost Krčme Janževina (foto: Mlakar)

Naše druženje nadaljujemo ob glavni jedi v glavni sobi. Ta je opremljena z izbranimi kosi pohištva s pridihom preteklosti in prav vsak nam pripoveduje svojo zgodbo.
Zadovoljni in siti se lahko podamo na našo dogodivščino. Udeležencem ponujamo delavnice, skozi katere bodo osvežili svoje poznavanje ali pa na novo odkrili način pridelave nekaterih jedi in pijač ter doživeli utrinek preteklosti. Izbirajo lahko med različnimi aktivnostmi.

- G. Franc Mlakar pripravi predstavitev zlate dobe Haloz ter zgodovino hiše, v kateri je sedaj Krčma Janževina. Popelje nas tudi pred krčmo, kjer stoji uta, v kateri se nahaja replika topa proti toči.
- Ali veste, kako nastane zaseka? Bi si želeli izvedeti? Lahko se pridružite predstavitvi izdelave tega okusnega namaza.
- G. Franc Mlakar sam nabira zelišča, ki jih v krčmi uporabijo v kuhinji za popestritev jedi. Ste vedeli, da lahko tudi janež nabiramo na haloških travnikih? Skupaj z nami ga (v poletnih mesecih) lahko naberete in prisluhnete, kje vse ga lahko uporabimo. Kasneje se nam pridružite pri peki janeževih upognjencev po receptih naših babic. Iz nabranih zelišč pa si lahko izdelate šopke.
- G. Franc Mlakar predstavi knjigo Bogdana Novaka: Trte umirajo stoje.
- Večina pozna trgatev, običaj, ko jeseni trgamo grozdje, ga stisnemo in iz mošta nato pridelamo vino. Ampak ali veste, da lahko iz grozdja pridelamo tudi okusen sok in kis ali pa skuhamo marmelado?
- Če vas zanima, kako so včasih sušili sadje in gobe, lahko skupaj z nami sodelujete pri pripravi le-tega. Očistili bomo jabolka in gobe, jih narezali ter pripravili za sušenje.

Pri dejavnostih sodelujeta učiteljici izbirnega predmeta sodobna priprava hrane, ga. Andreja Matjašič in ga. Petra Bohinec. Pomagajo tudi članice podmladka in ostale učiteljice.
Polni novih spoznanj, prijateljstev in čudovitih vtisov naše druženje zaključimo s peko nabranih kostanjev (jesen) in kozarčku dobrega domačega soka ali vina. Zagugamo se lahko tudi na gugalnici pred Janževino ter uživamo v lepem razgledu ali se preprosto spočijemo na svežem zraku ter v senci dreves (poleti). Beremo lahko kakšno knjigo. Priporočamo knjigo Bogdana Novaka Trte umirajo stoje, ki jo je predstavil gospod Mlakar.

Naš program je priložnost tudi za domačine, da preživijo nepozaben dan v naši družbi, se razgibajo, pozabijo na vsakodnevne skrbi, doživijo in spoznajo del zgodovine okoliških krajev ter uživajo hrano, bogato z okusi preteklosti.

Z obiskom našega programa boste doživeli prelepo naravo haloških gričev, okušali domačo štajersko hrano in se v okolju Krčme Janževina prepustili duhu preteklosti.

Slika 12: To smo mi – turistični podmladkarji (foto: Mlakar)

4. 3. 4 KAJ NUDIMO OBISKOVALCEM?

Z vodenim programom »Zakladi Janževine" želimo, da tudi v prelepe Haloze pride še več turistov od blizu in daleč in da spoznajo našo ponudbo. Svoj program želimo predstaviti vsem generacijam, predvsem pa mladim, našim vrstnikom. Opažamo, da preveč svojega prostega časa preživijo pred računalniki, televizorji ali s telefoni. Manj se gibljejo na prostem, pogosto se tudi nezdravo prehranjujejo. Naša naloga je, da jih ustrezno motiviramo. Upamo, da nam bo to uspelo.

Želimo si, da bi s pomočjo tega projekta povečale možnosti trženja takšnih in podobnih produktov in s tem dodatno popestrile razvoj turizma v neposredni bližini Ptuja.

4. 3. 5 KDAJ SE ODVIJA PROJEKT?

Naš program na Janževini se po predhodni najavi lahko odvija spomladi, poleti in jeseni, seveda pa je vse skupaj povezano tudi s prostim časom članov turističnega podmladka. Tega imamo največ med šolskimi počitnicami in med vikendi.

4. 4 CENA

Cena našega programa je različna, saj se gostje lahko odločijo, ali bodo imeli kosilo v Krčmi Janževina. Tisti, ki se odločijo za meni, poimenovan "Sprehod po okusih naših prednikov", lahko izbirajo tudi različno število hodov. Cena sedemhodnega menija je 50 €, šesthodnega 42 €, pethodnega 36 € in štirihodnega 29 €.
Za vse tiste, ki se za kosilo ne odločijo, pa je program brezplačen.
Za udeležence, ki bi si želeli ta dan ogledati še zbirke na Ptujskem gradu, pa je cena vodenega ogleda gradu in ogled ene zbirke 3,50 € za osnovnošolce, dijake in študente, za odrasle pa 10 €. Seveda pa so turistom na našem območju na razpolago tudi številne druge zanimivosti, znamenitosti in atrakcije.
Vse stroške, povezane z oglaševanjem našega projekta, izvedbo delavnic in materialnih dobrin, so pokrili donatorji. To so naši starši, naša šola, Turistično društvo Ptuj, Turistično društvo Ptujska Gora in Radio Ptuj in družina Mlakar. Tudi promocija projekta je brezplačna (Radio Ptuj, Štajerski tednik, SIP TV, TIC).

4. 5 CILJNE SKUPINE

Naš turistični proizvod je namenjen vsem, ki si želijo:

- kulinaričnih užitkov ,
- spoznati dediščino vinorodnih Haloz,
- spoznati tradicionalne jedi Haloz in okolice,
- ogledov znamenitosti Haloz in okolice,
- veliko gibanja,
- aktivno in na drugačen način preživeti prosti čas,
- spoznati nekaj novega.

4. 6 KONTAKT IN REZERVACIJA

Skupine ali posamezniki, ki se odločijo za obisk našega turistično-športnega programa, lahko vsa dodatna vprašanja in rezervacije uredijo na telefonski številki 070 445 738 (Marina Mohorko Korpar) ali preko elektronske pošte:

- marina.mohorko@os-ljudskivrtptuj.si
- zala.majeric@os-ljudskivrtptuj.si
- vita.kac@os-ljudskivrtptuj.si

4. 7 OSTALA PONUDBA HALOZ

Priporočamo tudi:

- ogled okoliških vinskih kleti in degustacijo vin,
- ogled cerkve Janeza Krstnika na Janškem Vrhu,
- kolesarjenje po Halozah,
- ogled številnih izletniških kmetij in gostišč,
- konjeništvo,
- športno padalstvo,

- obisk raznih kulturnih prireditev, ki potekajo v času izvajanja naših programov,
- najde pa se še veliko drugih dogodkov ter destinacij.

4. 8 INFORMACIJE O NAŠI PONUDBI

Za predstavitev je zelo pomembno, v kakšen prostor je umeščena. Postavitev dogodka v pravilno izbran prostor lahko pomeni velik uspeh za sam 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 dogajanja. Mnogi turisti oziroma gostje se za ogled nekega dogodka odločajo zgolj na podlagi vizualnih podatkov, ki so dostopni na spletu. S tem mi nimamo težav. Naše dogajanje bo objavljeno na spletni strani naše šole (www.os-ljudskivrtptuj.si), spletni strani TIC-a Ptuj (www.ptuj.info/index.php/sl/ptuj/turistine-informacije) in spletni strani Turističnega društva Ptujska Gora info@ptujska-gora.si.

Na teh straneh bo objavljen celoten program našega projekta. Vse potrebne informacije pa bodo na voljo tudi na že navedeni telefonski številki in elektronskih naslovih.
O naši ponudbi lahko dobite podatke tudi na profilu našega projekta na socialnih omrežjih Facebook in Instagram[6].

4. 9 KDO BO KAJ OPRAVLJAL?

Izvedba našega programa, kot smo si ga zamislile, zahteva skrbno organizacijo in smotrno razdelitev vlog, ki jih bomo z našimi sodelavci opravljali.
Turistični podmladek:

- pripravi program in ves potreben material za izvedbo,
- zamisel predstavi širšemu krogu ljudi,
- poskrbi za dobrodošlico gostov,
- vodi in animira goste med celotnim dogajanjem,
- izvaja turistično vodenje po Haloški planinski poti,
- pomaga pripraviti pogostitev v krčmi,
- z reklamo na socialnih omrežjih Facebook in Instagram povabi prijatelje, da obiščejo našo spletno stran ter se informirajo o našem dogodku,
- izdeluje zloženke in spominke, peče sladice, izdeluje nalepke za dekoracijo steklenic za sok,
- posname promocijski videospot,
- pripravi in delno vodi delavnice.

Gospe Andreja, Petra, Elka, Mateja in Martina ter učenci izbirnega predmeta načini prehranjevanja:

- pripravijo ter predstavijo dobrodošlico,
- vodijo delavnice peke janeževih upognjencev, haloške gibanice in ocvirkovke,
- organizirajo in vodijo postrežbo dobrodošlice.

Gospa Simona Lozinšek:

- vodi kolesarje.

Gospa Manja Trstenjak in gospod Marko Milošič:

- vodita pohod po Haloški planinski poti.

[6] stran v izdelavi

Gospod Franc Mlakar:
- izvede predavanje o zlati dobi Haloz, predstavi Krčmo Janževina in knjigo Trte umirajo stoje,
- pomaga pri izdelavi scene za tržnico.

Učenke foto-video krožka:
- fotografirajo dogodek.

Zaposleni na gradu Ptuj:
- organizirajo vodenje po gradu.

TIC Ptuj, TD Ptuj, TD Ptujska Gora Radio Ptuj, PeTV:
- skrbijo za promocijo dogodka.

Predstavile smo dokaj široko paleto ljudi, ki bodo sodelovali v našem projektu. Tega nismo storile brez razloga, ampak smo seznam zadolžitev sestavile na podlagi pogovorov z ljudmi in skupinami. Vsi so nam zagotovili, da so se pripravljeni vključiti v ta projekt.

4. 10 SPOMINKI

Obiskovalcem bomo ponudile in podarile:
- dekoracijske spominke,
- janeževe upognjence,
- grozdni sok,
- magnetke,
- druge izdelke, ki bodo izdelani na delavnicah,
- letake.

Slika 13: Turistični podmladek pri izdelavi spominkov (foto: Prša)

Pri izdelavi spominkov in izdelkov smo upoštevale način izdelave in material. Prizadevale smo si, da so preprosti in iz materialov, ki jih je možno dobiti v našem okolju ter so cenovno ugodni. 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 turisti od blizu in daleč slišali za nas in se programa tudi udeležili. K temu pripomore dobra in učinkovita reklama, ki jo že in jo še bomo izvajale na več načinov, pri čemer je potrebno upoštevati ciljno skupino, ki ji je naš turistični produkt namenjen. Navedle bomo predloge za uspešno predstavitev in kdo od sodelujočih v projektu jih lahko uresniči.

Podmladkarji bodo:
- pripravili letak oziroma zloženko o našem projektu,[7]
- izdelali spletno stran,
- izdelali QR-kode,
- posneli videospot,

[7] Priloženo v prilogi

- izdelali in urejali profil na socialnih omrežjih,
- izdelovali spominke, ki jih bomo obiskovalcem ponujali na prireditvi,
- sami sodelovali pri tem projektu in k sodelovanju 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 in Ptujska Gora, TIC-u Ptuj,

Slika 14: Logotip TD Ptujska Gora (foto: Prejac)

- uspešno predstavljali nalogo in stojnico na festivalu Turizmu pomaga lastna glava.

Turistično društvo Ptuj, Ptujska Gora in TIC Ptuj bodo:

- našo ponudbo predstavili ostalim TD v okolici,
- ponudbo predstavili tudi drugim okoliškim društvom,
- pomagali pri izdelavi plakatov,
- promovirali naš reklamni material v občini in izven nje,
- sodelovali pri organizaciji projekta,
- pomagali pri izvedbi enodnevnega programa.

Turisti in drugi obiskovalci bodo obiskali naše dogajanje in aktivno sodelovali pri pripravljenih dejavnostih, predvsem pa nanje povabili čim več svojih prijateljev.

6 STROŠKI IN FINANČNA SREDSTVA

Za izvedbo takšnega dogodka smo morale vsaj približno izračunati finančne stroške. Pri nabavi materiala, ki ga bomo potrebovale predvsem pri izvedbi različnih delavnic, nam bodo v veliko pomoč naši starši, šola ter donatorji.
Naš turistični produkt že promoviramo preko Facebooka, Instagrama in spletnih strani, ki so jih uredili člani našega turističnega podmladka. To bomo počele tudi v prihodnje. Promoviranje preko spleta je brezplačno.
Letos bo brezplačno tudi oglaševanje našega programa na Radiu Ptuj. Tako smo se dogovorile z direktorjem Radio-Tednika Ptuj. [8] Oglaševanje, ki bo v Štajerskem Tedniku (vodilni časopis na ptujskem območju, izhaja dvakrat tedensko) in na Petv pa bodo pokrili donatorji.
Tako stroškov s promocijo ne bo. Strošek bo le papir, ki ga bomo porabili za izdelavo plakatov. Le-tega pa bomo dobili v šoli.
Strošek, ki da bo imel obiskovalec sam, je plačilo menija na Janževini in stroški za pot do Ptujske Gore. Če bo turist v naših krajih ostal dlje časa, pa je njegov strošek še bivanje v enem

[8] dogovor z direktorjem Dragom Slamerškom, pridobljeno 26. 12. 2024

izmed mnogih lepih prenočišč pri nas. Po lastni izbiri si lahko ogleda še zbirke na gradu Ptuj in ostale zanimivosti, znamenitosti in atrakcije. Vstopnine so njegov strošek.

7 ZAKLJUČEK

Kot smo si zadale na začetku, smo skupaj s člani celotnega turističnega podmladka ponovno uspele ustvariti zanimiv projekt, ki ima vse možnosti, da poživi in obogati turistično ponudbo okolice Ptuja, natančneje Haloz.
Oblikovale smo turistični proizvod in dokazale, da se ga da tržiti. Zato sklepamo, da ima naš projekt realne možnosti, da se ob ustrezni promociji realizira in popestri dogajanje na Ptuju. Upamo, da bo naš projekt res zaživel.

Na začetku smo bile malo negotove glede uresničitve naše ideje, naših načrtov in izpeljave le-teh. Nismo natančno vedele, kako bomo vse izvedle, a smo vztrajale. Upamo, da se je vztrajnost obrestovala. Po odzivih sodeč je zanimanje za naš projekt precej veliko. Vsi, ki so udeleženi v našem projektu, so nam z veseljem priskočili na pomoč. Nekaj težav smo imele z razdelitvijo dela, ker je veliko turistični podmladkarjev novincev na tem področju. Da bi se v prihodnje tem težavam izognile, smo že letos k projektu povabile mlajše člane, da bi spoznali potek dela, odkrili svoje sposobnosti in se izurili za delo na področju turističnega raziskovanja.

Z letošnjim projektom smo izjemno zadovoljne, saj nas je naučil tako skupinskega kot individualnega dela. Zelo smo vesele, da je vse teklo dokaj gladko, po načrtih, ki smo si jih zadale, in da je bilo zanimanje za naš projekt kar veliko.

8 LITERATURA IN VIRI

1. https://discoverptuj.eu/janski-vrh-pri-ptujski-gori-slikovita-razgledna-tocka-haloz/https://www.ptujska-gora.si/index.php/informacije/turisticno-informativna-pisarna
2. https://www.janzevina.si/
3. https://www.hribi.net/gora/janski_vrh/4/3081
4. https://sl.wikipedia.org/wiki/Jan%C5%A1ki_Vrh
5. https://www.rasica.org/2013/11/26/janski-vrh/
6. https://www.google.com/search?sca_esv=597139008&q=kr%C4%8Dma+jan%C5%BEevina&tbm=isch&source=lnms&sa=X&sqi=2&pjf=1&ved=2ahUKEwjLzqTzq9KDAxUm8AIHHZE_C4MQ0pQJegQICRAB&biw=1400&bih=649&dpr=1.38&safe=active&ssui=on#imgrc=kKCjHF1g2qm1dMs
7. https://radioptuj.svet24.si/ekipa
8. https://sl.wikipedia.org/wiki/Haloze
9. https://www.haloze.info/ponudba
10. https://gea-college.si/kulinaricni-turizem-v-sloveniji/
11. https://www.ptujska-gora.si/
12. https://www.turizem.haloze.org/2015/09/stok-janski-hram.html
13. https://www.google.com/search?sca_esv=601978436&q=haloze&tbm=isch&source=lnms&sa=X&ved=2ahUKEwipwPuKuv2DAxVIQvEDHSIICZsQ0pQJegQIDRAB&biw=1389&bih=638&dpr=1.38&safe=active&ssui=on#imgrc=YnT_MoqD6j38-M

14. https://www.wikiwand.com/sl/Bazilika_Marije_Zavetnice_s_pla%C5%A1%C4%8Dem,_Ptujska_Gora#google_vignette
15. https://www.kulinarika.net/recepti/sladice/piskoti/janezevi-upognjenci/1457/
16. https://mojpogled.com/haloska-gibanica/
17. https://docs.google.com/document/d/1CFo5f5vXS3rlC5gEgCimXsGDcN86FHzQ/edit#heading=h.uzhbwplohkpa

9 PRILOGE

PRILOGA 1 – HALOŠKA PLANINSKA POT

Povezuje deželo tisočerih gričev. Haloze so najvzhodnejši del Karavank, ki se s pragozdom poraslim pobočjem spuščajo v gričevnat svet, porasel z mešanim gozdom, še nižje pa z vinorodnimi griči. Ko se boste odločili za hojo po Halozah, si vzemite čas in pojdite po haloških gričih s posluhom za pokrajino in ljudi. Kdor hoče užiti Haloze, se mora povzpeti iz dolin po bregovih na vrhove, od koder oko zazna čudovito sliko slemen in hrbtov, ki potekajo v različnih smereh. Sredi haloških gričev oko zasledi prijazne hišice nekdanjih viničarjev, nove, večje hiše, stare mogočne gosposke pristave in množico vikendov. Na pobočjih in vrhovih se belijo cerkve, stoje gradovi in ljudska znamenja. Jeseni kraljujejo na vrhovih in pobočjih klopotci, ki s svojo pesmijo varujejo grozdje.

Zemljevid Haloške planinske poti

PRILOGA 2 – PREDSTAVITEV NA TURISTIČNI TRŽNICI

V okviru turistične tržnice bomo na svoji stojnici, ki ne bo povsem klasična, predstavljali in promovirali naš projekt »Zakladi Janževine«. Urejena bo tako, da bo že na prvi pogled videti, da gre za predstavitev, povezano z našo temo.

Spominki:

- magneti,
- zloženke,
- recepti,
- prigrizki,
- sok,
- kruh.

Pri predstavitvi bo sodelovalo devet učencev. Del ekipe bo ves čas ob stojnici in bo predstavljal naš program ter skrbel za animacijo obiskovalcev. Ostali učenci bodo na prireditvenem prostoru vabili obiskovalce k naši stojnici. Na vidnem mestu bomo označili, od kod smo in kaj tržimo.
Naša stojnica vam zagotavlja enkratno doživetje, zato vsi lepo vabljeni!

PRILOGA 3 – RECEPTI

JANEŽEVI UPOGNJENCI

Sestavine: 4 jajca, moka za težo treh jajc, kristalni sladkor za težo štirih jajc, vaniljev sladkor, janež v zrnju.

Postopek

Stehtamo 4 jajca brez lupine.

Sladkor in vaniljev sladkor z ročnim električnim mešalnikom penasto umešamo s štirimi celimi jajci, tako da masa postane gosta in svetlo rumena in se ves sladkor raztopi. Nato ob rahlem mešanju postopoma dodamo moko.

Pustimo stati na sobni temperaturi 15 minut, da moka nabrekne.

Pečico segrejemo na 200 °C (ventilatorska pečica). Pekač obložimo s peki papirjem in ga obvezno namažemo z maslom, nato nanj s kavno žličko nanesemo maso v precejšnjem razmaku ter vsak kupček mase posujemo z janežem. Pečeno je hitro, cca. 4 minute, ko se temno obarva zunanji rob.

Še vroče upognemo tako, da jih vlagamo v ozke kozarce. Čim otrdijo, jih poberemo ven in ohladimo na rešetki.

Hranimo v dobro zaprti posodi.

HALOŠKA GIBANICA

Testo: 400 g moke (po možnosti pšenična, tip 500), ½ vrečke suhega kvasa ali ¼ kocke svežega, 60 ml olja (sončničnega, rastlinskega), 2 žlički sladkorja, dobra polovica žličke soli, mlačna voda.
Moko vsujemo v globoko skledo, naredimo jamico, v katero damo 2 žlički sladkorja in kvas. Dodamo nekoliko mlačne vode, nežno premešamo, da se stopi sladkor in kvas pomeša z vodo.

Posodo pokrijemo s čisto krpo in pustimo 10 do 15 minut, da se kvas »zbudi«. Na rob k moki dodamo sol, prilijemo olje ter postopoma dodajamo mlačno vodo, medtem ko mesimo sestavine v mehko testo. Ko je testo zgneteno, ga rahlo naoljimo in postavimo v posodo. Testo pustimo vzhajati na toplem uro do uro in pol – toliko, da podvoji volumen.
Skutni nadev: 500 g skute, 150 g sladkorja, 2 žlici bele moke, ščep soli, 1 jajce, 1 beljak (ki je ostal od preliva), sok pol limone in en vaniljev sladkor.
Vse sestavine stresemo v skledo in jih dobro premešamo, da nastane gladka zmes.
Preliv: 1 kisla smetana (180 g), 1 rumenjak, 1 žlica sladkorja, 1 vaniljev sladkor.
Vse sestavine premešamo, da se sladkor stopi in nastane gladek ter žameten obliv.

Priprava haloške gibanice

Ko je testo vzhajano, torej se je podvojilo, ga stresemo na pomokano površino in razdelimo na dva dela. En del vrnemo nazaj v posodo za vzhajanje, drugega pa razvaljamo kar se da na tanko, v obliki kroga.
Na razvaljano testo, ki smo ga prenesli na pekač, obložen s papirjem za peko, nadevamo polovico skutnega nadeva in ga enakomerno razmažemo. Nato naredimo rob. Testo primemo čisto na koncu in ga potegnemo navznoter, na skutni nadev, ter rahlo pritisnemo.

Ko je rob narejen, gibanico premažemo s polovico smetanovega obliva in pri tem pazimo, da premažemo tudi zavihan rob.
Iz preostalih sestavin po enakem postopku naredimo še eno gibanico. Pred peko naj gibanica malo vzhaja (15 do 20 minut oz. toliko, da se segreje pečica).

Peka haloške gibanice

Haložanka je v preteklosti gibanico naložila na lopar in jo potisnila v krušno peč. Nemalo dela je imela s pripravo peči. Danes pa haloško gibanico pečemo v ventilacijski pečici samo ob spodnjem grelcu, na 170 °C, približno 20 minut. Ves čas budno spremljamo peko.

Gibanico še toplo razrežemo na trikotnike in ponudimo, saj je topla najboljša.

OCVIRKOVKA

Testo: 1 kg moke, 6 dl tople vode, kocka kvasa, sol, 3 žlice olja
Nadev: 40 - 50 dag ocvirkov, pancete, pršuta, svinjske klobase, 1 žlica masti, 1 sesekljana čebula

Postopek:

Iz navedenih sestavin zamesimo kvašeno testo in pustimo vzhajati na toplem.

Medtem pripravimo nadev.

Na masti prepražimo čebulo, da začne rjaveti, nato pa dodamo pripravljene ocvirke, panceto, drobno narezano klobaso in pršut.

Vse skupaj pražimo 2 do 3 minute in odstavimo.
Dobro vzhajano testo razvaljamo na pomokanem prtu, enakomerno porazdelimo nadev in zavijemo v potico. Damo v pekač in pustimo še 45 minut vzhajati, nato pa pečemo v ogreti pečici (na 200 °C) 50 do 60 minut.

PRILOGA 4 – REKLAMNI LETAK

ZAKLADI JANŽEVINE

070 445 738 (Marina)

071 217 646 (Zala)

PROGRAM DOGAJANJA

KAKO DOLGO? En dan.

KDO? Turisti vseh starosti, ki imajo željo, da svoj prosti čas preživijo aktivno v naravi, obkroženi s haloškimi griči in si želijo spoznati življenje in običaje tega dela Slovenije ter okusiti haloške dobrote.

KJE in KDAJ SE DOBIMO?

Bazilika Marije Zavetnice na Ptujski Gori, ob 10. uri – pohodniki.

Peš most na Ptuju, ob 9. uri – kolesarji.

KAM GREMO? Na Janški Vrh v krčmo Janževina

KAJ SE BO NA JANŽEVINI DOGAJALO?

Ob prihodu v krčmo Janževina vas pri šanku čaka pijača dobrodošlice. V glavni sobi postrežejo s hrano. Po uživanju v okusni hrani vas nato čaka doživetje, ki vas bo popeljalo v čase naših babic oziroma prababic, ko so hrano pripravljali na preprost način, skrbno, z ljubeznijo ter s polno mero iznajdljivosti.

Povezava do jedilnika in video spota