



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST, KULTURO IN ŠPORT



JAVNI SKLAD REPUBLIKE SLOVENIJE
ZA RAZVOJ KADROV IN ŠTIPENDIJE



Naložba v vašo prihodnost
OPERACIJO DELO FINANCIRA EVROPSKA UNIJA
Evropski socialni sklad



JAVNI VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNI ZAVOD
OSNOVNA ŠOLA DESTRNIK-TRNOVSKA VAS

GROZDNI TALAR



EKONOMIJA ALI TURIZEM RAZISKOVALNA NALOGA

AVTORICE:

1. Maruša Kocbek
2. Sandra Lovrec
3. Tjaša Matko

MENTOR:

Aleš Marđetko, prof. zgodovine in geografije

DESTRNIK, 2013



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 raziskovalne naloge.

Iskrena zahvala gre ravnatelju šole gospodu Dragu Skurjenu za pomoč in podporo ob pisanju naloge.

Hvala gospodu Marjanu Lovrecu iz izletniške kmetije Lovrec za podatke o kmetiji in turistični dejavnosti na kmetiji.

Res velika hvala gospe Nadi Zupanič z izletniške kmetije Lovrec, ki nas je podprla pri ideji in prispevala levji delež pri realizaciji naših receptov in zamisli. Hvala vam, da razumete našo drznost in eksperimentalnost.

Zahvalili bi se tudi našemu mentorju profesorju Alešu Marđetku.

Hvala tudi profesorici slovenščine in angleščine Mateji Miklošič za lektoriranje naloge in profesorici angleščine Klavdiji Heric za prevod v angleščino.

Nenazadnje pa hvala tudi vsem občankam in občanom, ki so si bili pripravljene vzeti čas za naša vprašanja ter so tako pomagali sooblikovati naš projekt do konca. Vaši podatki so nam bili vodilo in spodbuda pri izdelavi te naloge.



Kazalo

ZAHVALA.....	2
POVZETEK.....	4
ABSTRACT.....	4
1 UVOD.....	6
2 RAZISKOVALNI DEL NALOGE (JEDRO).....	9
2.1 IDEJA.....	9
2.2 REZULTATI RAZISKAVE.....	9
2.2.1 IZLETNIŠKO-VINOGRADNIŠKA KMETIJA LOVREC.....	9
2.2.2 PODOBNI DOGODKI IN PRIREDITVE.....	11
2.3 ZANIMANJE ZA NAŠ PROJEKT PRI RAVNATELJU, LASTNIKU KMETIJE IN TURISTIČNEMU DRUŠTVU DESTRNIK.....	12
2.3.1 STANDARDI PRIMERNOSTI IZLETNIŠKO-VINOGRADNIŠKE KMETIJE LOVREC ZA IZVEDBO GROZDNEGA TALARJA.....	12
2.3.2 REZULTATI ANKETE MED OBČANI.....	15
3 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA.....	178
3.1 RAZČLENITEV IDEJE IN OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA.....	18
3.2 PROGRAM.....	199
3.2.1 KDAJ SE ODVIJA GROZDNI TALAR.....	23
3.2.2 PONUDBA GROZDNEGA TALARJA.....	23
3.2.3 KAJ GOSTJE POTREBUJEJO.....	24
3.3 CENA.....	24
3.4 KONTAKT IN REZERVACIJA.....	24
3.5 OSTALA PONUDBA V OBČINI.....	24
3.6 KAKO DO INFORMACIJ O NAŠI PONUDBI IN DOGODKIH V KRAJU.....	24
3.7 CILJNE SKUPINE.....	25
3.8 SPOMINKI.....	25
3.9 MASKOTA.....	26
3.10 SIMBOL IN ZAPIS.....	26
3.11 KDO BO KAJ OPRAVLJAL.....	26
4 TRŽENJE NAŠEGA PROIZVODA.....	277
5 STROŠKI IN FINANČNA SREDSTVA.....	28
6 RAZPRAVA.....	29
7 ZAKLJUČEK.....	30
8 VIRI IN LITERATURA.....	32
9 PRILOGE.....	33



POVZETEK

V našem letošnjem turističnem proizvodu smo hoteli ustvariti nekaj, kar temelji na naši tradiciji, vseeno pa ponuja nekaj novega, nenavadnega in odpira vrata za oblikovanje novega produkta v turistični ponudbi našega kraja.

Tako smo za osnovo vzeli pridelek naše najbolj razširjene kmetijske dejavnosti, grozdje. Cilj našega letošnjega projekta je promocija grozdja, vendar ne kot vira za pridelavo vina, temveč da bi grozdje postalo tudi kot sinonim za pripravo dobre hrane, naše tradicionalne hrane, ki je prehranjevala številne generacije naših prednikov. Cilj je torej ponuditi ljudem nov pogled na grozdje in naše ideje izpolniti tako, da lahko ustvarimo kulinarično prireditev, ki bi prinesla v turistično ponudbo nekaj novega, hkrati pa bi po svoji vsebini postala edinstvena. Zato smo ustvarili naš **Grozdni talar**. Njegov glavni cilj je predstavitev naše prehranjevalne tradicije, našega grozdja, naše zgodovine, posebnosti, tradicionalnosti in tipičnosti. Grozdni talar torej gostom ponuja nepozabno potovanje po izbranih okusih naše tradicije na nov, poseben način. Prva posebnost so jedi iz grozdja, druga pa je, da gostje sami, s svojo aktivnostjo, sooblikujejo to potovanje.

Naš turistični produkt smo postavili na izletniško-vinogradniško kmetijo Lovrec v vasi Jiršovci v občini Destrik.

Nalogo smo izdelali na podlagi razpoložljive literature, pomemben vir pa sta bila tudi lastnika kmetije Lovrec in občani, ki so nam posredovali svoje poglede in ideje.

V nalogi so predstavljeni tudi načini trženja ponudbe.

Vse ideje nam je uspelo združiti v nalogo, ki smo jo popestrili še z reklamnim materialom, namenjenim obiskovalcem Grozdnega talarja.

Nalogo je mogoče dobiti v knjižnicah šol v Destriku in v Trnovski vasi. Izvod imajo avtorji in mentorja, dostopna pa je tudi na spletni strani naše šole.

KLJUČNE BESEDE: grozdje, domača hrana, tradicija, kulinarika, potovanje, dediščina, kmetija Lovrec, Destrik, razvajanje.

ABSTRACT

With this year's tourist product we wanted to create something that is based upon our tradition, but nevertheless provides something new, unusual and which opens the door to distinguishing some new product in the tourist offer of our town.

Therefore we took the produce of our most widespread agricultural activity, grapes, as a foundation. The aim of this year's project is to promote grapes, however not in terms of growing wine, but in terms of grapes becoming a synonym for preparing good food, our traditional food, which has nourished generations of our ancestors and which nowadays still promotes our foods. Therefore the aim is to offer people a new perspective on grapes and to improve our ideas in such a manner to be able to create a culinary event which would bring something new into our tourist offer and at the same time become unique regarding its content. Thus we created our **Grape plate**. Its main aim is to promote our nutritional tradition and our grapes, as well as to promote our history, the specifics, the traditionality and the typicalness. So the **Grape plate** offers the guest a memorable journey across selected tastes of our tradition in a new, special manner. The first speciality are the dishes made of grapes, the second the guest helping shape this journey by taking an active part in it.



Our tourist product has been placed at the Lovrec vineyard homestead in the village Jiršovci of the community Destrnik.

The research paper has been written based on available literature, however an important source were also the Lovrec homestead owner and the community members who shared their views and ideas regarding the **Grape plate**.

In addition, marketing methods are presented in the research paper.

We have been successful in joining all of the ideas in this research paper which has been refreshed by advertising material, intended for the visitors of the **Grape plate**.

The research paper can be found in the school libraries of the Destrnik and Trnovska vas school. One copy is in the possession of the authors and mentors, and it is available on the website of our school as well.

KEY WORDS: grapes, home cooking, tradition, cuisine, travelling, heritage, homestead Lovrec, Destrnik, pampering.



1 UVOD

Velika večina ljudi, ki je obiskala naše kraje, je izpostavila, da je pri nas zelo dobra hrana in pijača, ter da so okusili številne izvrstne jedi in se okrepčali z dobro vinsko kapljico. Tako smo začeli razmišljati o turističnem produktu, ki bi gostom ponudil dobro hrano, hkrati pa bi vseboval našo tradicijo, krajevne posebnosti in značaj našega okolja.

Slovenske gorice, gorice, vinska trta, grozdje - to so glavne sopomenke za naše kraje. Atributi, po katerih smo znani. In seveda vino. Toda mi ne bi vina ... Mi bi GROZDJE.

Grozdje bi bilo vodilno v našem etnološko-kulinaričnem potovanju. Mi grozdja ne bi dali v kozarec, ampak na »talar«!

Tako se je začelo naše potovanje z jezikom. Odločili smo se, da bomo ustvarili turistični produkt, ki bo promoviral kulturno rastlino in njen plod, prepoznavni znak našega območja. Vendar ne bomo promovirali dobre vinske kapljice, ki tu nastaja že stoletja, temveč bomo grozdje uporabili za hrano. Naše tradicionalne jedi bomo pripravili na nov, poseben način, tako da jim bo okus narekovalo grozdje. Odločili smo se, da bomo pripravili enodnevno potovanje po naši kulinarični tradiciji, prepojeno z geografsko in kulturno prepoznavnostjo našega kraja, na katerem bodo gostje doživeli eksplozijo okusov grozdja. To ne bo samo kulinarična prireditev, temveč splet tradicije, zgodovine, navad, nenavadnosti in aktivnosti, povezanih s kulinarično tradicijo, na nek nov, poseben, način. Torej, večplastno potovanje z jezikom.

Cilj naše naloge je na izletniško-vinogradniški kmetiji Lovrec ustvariti novo turistično prireditev, ki bi predstavljala našo tradicijo in geografske posebnosti. Prireditev bi promovirala grozdje na nov, poseben in tudi malce nenavaden način. Naš cilj je promocija grozdja z vidika prehrane, ne samo pridelave vina. Tako smo naše tradicionalne jedi pomešali s kulturo in drugimi značilnostmi našega kraja v prireditev, ki je atraktivna po svoji dejavnosti, predvsem pa po kulinarični posebnosti. Z našim turističnim proizvodom želimo ljudi spodbuditi k doživljanju naših krajev na nov način, na nove možnosti predstavljanja tradicije in kulinaričnih posebnosti. S spletom le-teh želimo poudariti drugačnost in s tem novo možnost za potovanje po naših krajih. To lahko gostje doživijo na enodnevni prireditvi, imenovani Grozdni talar.

*Naš letošnji turistični proizvod nosi ime **Grozdni talar**. Ime je sestavljeno iz dveh komponent — promocije naše glavne razpoznavne kmetijske kulture — grozdja, vendar ne kot sestavine za vino, temveč kot glavne sestavine za jedi, ki so tradicionalne za naše območje.*

Glavno prizorišče prireditve je izletniško-vinogradniška kmetija Lovrec v vasi Jiršovci v občini Destrnik. Kmetija je za izvedbo prireditve, kot je Grozdni talar, primerna iz več vidikov. Je znana, ima vse tipične elemente stavbne dediščine našega okolja, opremo v kuhinji, primerno jedilnico, dostopnost, njena ponudba je vezana na tradicionalne jedi območja, gostje pa lahko na njej spoznajo tudi utrip življenja prednikov s tega območja. Nenazadnje pa ima številne vinograde, ki bi zagotovili zadostno količino grozdja za Grozdni talar. Poleg tega pa ne smemo pozabiti na lastnika, gospo Nado Zupanič in gospoda Marjana Lovreca, ki sta pripravljena izpeljati in podpirati kulinarične novosti, ki jih predstavljamo v Grozdnem talarju.

Del prireditve se odvija tudi v muzeju Viničarija, kjer bodo gostje med drugim spoznali zgodovino življenja v naših krajih, ki so bili vedno povezani s trto in grozdem.

Grozdni talar je zares potovanje po tradiciji kulinarike, zgodovine, posebnosti in tudi nevsakdanjosti našega območja. Gostje pa ne bodo samo pasivni potniki tega etnološko-kulinaričnega potovanja, temveč aktivni udeleženci in sooblikovalci dogodka.

V prvem delu naloge smo predstavili splošne značilnosti in podatke o izletniško-vinogradniški kmetiji Lovrec.



Potem smo raziskali, kakšni so odzivi na našo idejo pri lastniku kmetije, ravnatelju in Turističnem društvu Destrnik.

V tretjem delu naloge smo oblikovali naš turistični proizvod, ga umestili v prostor in čas ter nakazali, kako ga tržiti (načine ter izvajalce).

Pri izdelavi raziskovalne naloge smo uporabili različne metode dela:

- najprej smo po nevihti idej zbrali vse predloge in se odločili za to, ki jo prikazujemo;
- po določitvi teme smo se odpravili na teren do lastnika kmetije, mu predstavili naše ideje in ga vprašali, ali dovoli »uporabo« kmetije za projekt;
- za pridobivanje podatkov, predvsem pa mnenj o naši ideji, smo uporabili tudi metodo anketiranja;
- za oceno primernosti kmetije Lovrec za izvedbo Grozdnega talarja smo na podlagi literature, že izvedenih primerov in lastnega razmišljanja oblikovali standarde in kriterije primernosti kmetije Lovrec za izpeljavo Grozdnega talarja;
- sledila je pot v knjižnico, kjer smo iskali literaturo, povezano s temo;
- podatke smo iskali tudi na medmrežju;
- lastne ideje smo preizkusili tudi v praksi. Da ne bomo »prodajali mačka v žaklju«, smo jedi iz ponudbe Grozdnega talarja z gospo Zupanič zares pripravili, jih dodelali in ponudili v pokušino. Tako smo ugotovili in potrdili, da je v glavnem segmentu, ki ga ponujamo v Grozdnem talarju, naša ideja res uresničljiva in je naše kulinarično potovanje dejansko izvedljivo.

Pri izdelavi svoje raziskovalne naloge smo si postavili sledeče delovne hipoteze (predpostavke), ki so bile naše glavno vodilo med delom:

- v občini Destrnik obstajajo pogoji za izvedbo kulinarično-etnološke turistične prireditve katere, glavno vsebino sestavlja grozdje,
- v občini Destrnik je primerna lokacija za izvedbo kulinarično-etnološke prireditve, katere glavno vsebino sestavlja grozdje,
- Grozdni talar lahko postane turistična znamenitost in tudi prepoznavni turistični produkt občine,
- za izvedbo Grozdnega talarja potrebujemo malo začetnega kapitala, lahko pa prinese dokaj visok zaslužek,
- s svojim delovanjem bo Grozdni talar učinkovito prispeval k promociji naše občine.

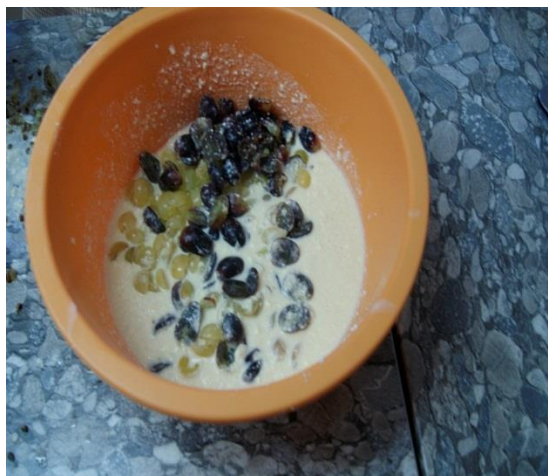
Zaradi večje poudarjenosti lokalne pristnosti smo vse jedi zapisali z narečnimi izrazi.

Najpomembneje pa je to, da smo ustvarili NOV PRODUKT NAŠEGA KRAJA, KI BO GOSTE POPELJAL NA NEPOZABNO POTOVANJE Z JEZIKOM PO KULINARIČNI TRADICIJI IN POSEBNOSTIH NAŠEGA KRAJA.

PRIPNITE VARNOSTNE PASOVE, PRIPRAVITE BRBONČICE IN POTOVANJE SE LAHKO ZAČNE!



Slike 1 – 7: In še nekaj utrinkov iz našega dela ... (foto: S. Lovrec)





2 RAZISKOVALNI DEL NALOGE (JEDRO)

2.1 IDEJA

Kaj v bistvu je **Grozdni talar**? Naš talar je enodnevna kulinarčno etnološka prireditev, ki se odvija na Izletniško vinogradniški kmetiji Lovrec v Jiršovcih, na kateri gostje aktivno sodelujejo in niso le pasivni opazovalci. Naš produkt gostom ponuja pogled v življenje povezano s pridelavo in predelavo grozdja nekoč in danes in spoznavanje tipične jedi našega kraja. Vendar smo vse te tradicionalne jedi namesto na klasičen način pripravili na osnovi grozdja oziroma iz grozdja. Tako bodo gostje ves dan preživel ob druženju v vinogradu ter v pokušanju in pripravi jedi iz našega talarja. Gostje bodo okusili žganje iz grozdnih tropin, pojedli marmelado iz grozdja, se ogreli s čajem iz jurke, pojedli grozdno juho, grozdne »knedle«, sladkali pa se bodo z grozdnimi štruklji in gibanicami, na koncu pa jih čaka še grozdni sladoled. Ker bodo v pripravi talarja tudi sami aktivno sodelovali, ne bodo odšli domov samo s polnimi želodci, ampak tudi polni znanja za pripravo jedi iz našega talarja.

Torej **Grozdni talar** je eksplozija okusov, morje gastronomskega razvajanja iz grozdja, začinjeno s tradicijo in tipičnostjo našega kraja. DOBER TEK!

2.2 REZULTATI RAZISKAVE

2.2.1 IZLETNIŠKO-VINOGRADNIŠKA KMETIJA LOVREC

Izletniško-vinogradniška kmetija družine Lovrec se nahaja v Jiršovcih. S slamo krita hiša, ki je v letu 2009 dobila priznanje Kmečkega glasu za ohranjanje kulturne dediščine na podeželju, obdana z vinogradi, obiskovalca navduši s čudovitim razgledom na okoliške kraje ter sosednjo Avstrijo, Madžarsko in Hrvaško. Pri pripravi hrane gospodinja nadaljuje s kulinarčno tradicijo območja, v katerega je kmetija vpeta. Obiskovalce navdušijo njena kisl štajerska juha, svinjska pečenka, solata z zaseko, štajerska gibanica, jabolčni zavitek, narezek z mesom iz tünke ...



Slika 8: Izletniško vinogradniška kmetija Lovrec (foto: T. Matko)

Gostje lahko razvajate svoje brbončice tudi z odličnimi vini, saj imajo na kmetiji 45.000 trsov, ki jih negujejo s prav posebnim spoštovanjem, in 15 različnih sort vina (9 belih, 6 rdečih). Prav tako lahko uživate v okušanju doma pripravljenih likerjev ter popijete šilce ali dva domačega žganja. Otroci lahko na kmetiji uživajo v družbi mačke in psa Meda ali pa se staršem pridružijo na izletu z lojtrskim vozom. Gostitelji organizirajo tudi vodene ogled po okolici z željo, da gostje поблиže spoznate okoliške kraje. Tako vas popeljejo na panoramski ogled Destrnika, ogled viničarije ter Maistrove spominske sobe pa cerkve sv. Urbana, v družbi z njimi pa se lahko povzpnete tudi na Maistrov stolp. (Ustna izjava gospoda Marjana Lovreca, 11. 12. 2012, 15.20).

Kmetija je kategorizirana s tremi jabolki. Glas o njej se je ponesel že širom po Evropi. Tako so gostje kmetije iz vseh okoliških držav, prenočitev ali pa krajše počitnice pa so na kmetiji preživel tudi gostje



iz Nemčije, Belgije, Francije, Slovaške in Norveške. (Ustna izjava gospe Nade Zupanič, 11. 12. 2012, 15. 30).

Poleg turistične dejavnosti pa se na kmetiji ukvarjajo tudi z gojenjem okrasnih buč, ki jih lahko gostje občudujejo na vrtu kmetije. Gospa Nada je bila tudi večkratna zmagovalka državnega natečaja za okrasni aranžma iz okrasnih buč.

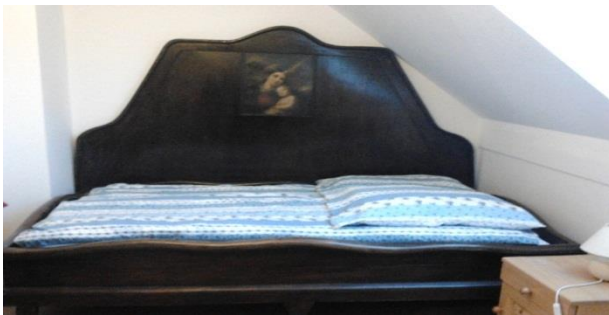
(http://www.kmeckiglas.com/index.php?option=com_content&task=view&id=2814&Itemid=191, pridobljeno 28. 12. 2012, 13. 40).



Slika 9: Smerokaz (foto: T. Matko)



Slika 10: Lastnik in lastnica kmetije; Marjan Lovrec in Nada Zupanič (foto: M. Kocbek)



Slika 11: Postelja, v kateri je na gradu Borl spala Marija Terezija (foto: S. Lovrec)



Slika 12: Jedilnica za goste (foto: T. Matko)



Slika 13: Kuhinja (foto: M. Kocbek)



Slika 14: Del vinske kleti (foto: S. Lovrec)



2.2.2 PODOBNI DOGODKI IN PRIREDITVE

Obstajajo številni kraji in območja, ki v svoji turistični ponudbi organizirajo prireditve oziroma tako imenovane praznike, na katerih na številne načine ponujajo in promovirajo tipično kulturno rastlino oziroma sadež, ki ga gojijo ali pa uspeva v teh krajih in območjih.

Med našim raziskovalnim delom smo poiskali takšne kraje in prireditve. Med najbolj znanimi in uspešnimi bi omenili naslednje:

Praznik češenj: Najbolj znan festival, ki promovira znamenito kulturno rastlino območja Goriških Brd je vsekakor praznik češenj, ko velik del tega lepega gričevja zadiha in zaživi v znamenju prireditev in dogodkov, ki so povezani s češnjami. Ta praznik zaradi dobre organizacije in odmevnosti privablja številne obiskovalce iz Slovenije in tujine. (<http://www.praznik-cesenj.com/>, 20. 2. 2013, 13.33).

Praznik kakijev: Zelo znana, odmevna in dobro organizirana prireditev je tudi Praznik kakijev v Strunjanu, ki jo prirejajo na začetku novembra že 12 let. Na njej gostje ne uživajo samo v dobrotah, pripravljenih iz kakija, ampak izvedo tudi veliko poučnih ter manj znanih dejstev o tem sadežu. (<http://td-solinarstrunjan.net/sl/praznik-kakijev>, 10. 2. 2013, 13.40).

Praznik artičok: Prav tako v Strunjanu se konec meseca maja odvija podobna prireditev, vendar imajo takrat glavno besedo artičoke. Na tej prireditvi lahko obiskovalci poleg bogatega spremljevalnega programa pričakujejo bogato kulinarčno razvajanje, kateremu glavno noto dajejo artičoke. (<http://www.zakladi-istre.si/sl/prireditve/2-prireditve/107-praznik-artiok.html>, 20. 2. 2013, 13.45).

Kostanjev praznik: V vasi Rodik pri Kozini lahko obiskovalci v mesecu oktobru uživajo v raznovrstnih dobrotah pripravljenih iz kostanja. Prav tako pa se lahko tudi sami preizkusijo v pripravi kuhanega kostanja. (http://www.hrpelje-kozina.si/index.php?option=com_content&view=category&id=57&layout=blog&Itemid=29, 10. 2. 2013, 13.48).

Praznik jagod: Vsako leto privabi v Janče številne obiskovalce Praznik jagod, kjer lahko uživajo v številnih kulinarčnih dobrotah, narejenih iz jagod. (<http://www.ljubljana.si/si/mol/novice/77855/detail.html>, 10. 2. 2013, 14.02).

Praznik buč: Konec septembra ali na začetku oktobra v več krajih severovzhodne Slovenije prirejajo praznike buč. Tako lahko obiskovalci svoje brbončice razvajajo v dobrotah, pripravljenih iz buč, v Središču ob Dravi (<http://www.kunstni-prleki.si/album-40.htm>, 10. 2. 2013, 14.40), v Bodoncih (http://www.pomurec.com/vsebina/12298/FOTO:_Praznik_buc_v_Bodoncih, 10. 2. 2013, 14.42), v Lipovcih (<http://www.pomurje.si/aktualno/pomurje/praznik-buc-in-bucne-enoloncnice/>, 2. 10. 2013, 14.43).

Gobarski praznik: Izredno zanimiva in privlačna prireditev se odvija meseca julija v kraju Žamenci v Slovenskih Goricah. Na tej prireditvi krajani promovirajo svoje gobarsko bogastvo v okoliških gozdovih, razstavljajo gobe, pripravljajo jedi iz gob in seveda skrbijo za raznoliko zabavo gostov. (http://www.zamenci.si/index.php?option=com_content&view=article&id=6&Itemid=14, 10. 2. 2013, 15.22).

Poleg navedenih praznikov in prireditev poznamo v Sloveniji še številne druge prireditve, ki promovirajo kulturno rastlino, značilno za posamezno območje in seveda dobrote, ki se lahko pripravijo iz določenega plodu.

Kaj pa grozdje? V Sloveniji dejansko ne obstaja praznik ali prireditev, ki bi promovirala grozdje kot kulturno rastlino, ki je lahko osnova ne samo za dobro vino, ampak tudi za okusne jedi. Še posebej bi si takšno prireditev zaslužile Slovenske gorice, katerih življenje je že od nekdaj povezano z grozdom. Zato je naša zamisel o Grozdnem talarju pomembna ne samo za promocijo našega območja, ampak bi to bila zanimiva prireditev, ki bi pritegnila številne obiskovalce, prireditev, ki bi v širšem prostoru ponujala res nekaj novega in bi zaradi tega veliko prispevala k promociji občine v državi in tudi izven



nje. Zaradi svoje edinstvenosti pa bi bila tudi dobra tržna niša, ki bi prinašala ekonomsko korist - ne samo kmetiji Lovrec, ampak celotni občini Destriknik.

2.3. ZANIMANJE ZA NAŠ PROJEKT PRI RAVNATELJU, LASTNIKU KMETIJE IN TURISTIČNEMU DRUŠTVU DESTRIK

Preden smo začeli razvijati naš projekt, smo se napotili do lastnika kmetije gospoda Marjana Lovreca. Povedali smo mu, kaj želimo narediti in kakšne ideje imamo za njegovo kmetijo. Zaradi dobre lokacije, tradicije in tudi dejavnosti, s katero se ukvarja, bi bila njegova kmetija pravi kraj za izvedbo Grozdnega talarja. Lastnik je našim idejam z zanimanjem prisluhnil in nas takoj podprl. Rekel je, da je tudi sam že razmišljal o nekakšni gastronomski prireditvi oziroma dogodku na njegovi kmetiji. Še z večjim zanimanjem nam je prisluhnila njegova partnerica, gospa Nada Zupanič, ki tudi sama zelo rada kuha, še posebej pa jo veseli ustvarjanje novih, mogoče tudi nenavadnih jedi.¹ Gospod Lovrec nam je pomagal tudi tako, da nas je popeljal po kmetiji, nam predstavil njeno zgodovino in nam pomagal pri idejah za realizacijo našega produkta. (Pogovor z gospodom Marjanom Lovrecem in gospo Nado Zupanič, 11. 12. 12, 15.00).

K uri, ki je namenjena razvijanju in oblikovanju naših turistično raziskovalnih idej, smo povabili gospoda ravnatelja. Predstavili smo mu letošnji projekt. Zamisel mu je bila zelo všeč in jo tudi podpira. Obljubil je vso pomoč pri izvedbi projekta in pri uresničitvi naše ideje. (Ustna izjava gospoda Draga Skurjena, 5. 12. 12, 15.10).

Po tem smo obiskali tudi predsednika turističnega društva Destriknik gospoda Ivana Hauptmana. Ta je poslušal naše ideje in se strinjal, da je tovrstna prireditev zelo dobrodošla v občini, kajti naš kraj je znan po številnih dobrih tradicionalnih jedeh. Predsednik društva nam je obljubil pomoč pri anketiranju in promociji Grozdnega talarja ostalim društvom po Sloveniji, s katerimi imajo stike. (Ustna izjava gospoda Ivana Hauptmana, 14. 12. 12, 14.40).

2.3.1 STANDARDI PRIMERNOSTI IZLETNIŠKO-VINOGRADNIŠKE KMETIJE LOVREC ZA IZVEDBO GROZDNEGA TALARJA

Kot osnova za smernice gastronomije v Sloveniji nam je služila Strategija razvoja gastronomije Slovenije in študija Operativni program razvoja turizma v Zasavju, kjer se avtorji ukvarjajo s standardi potrebnimi za izpeljavo določene turistične dejavnosti.

Na podlagi te literature smo oblikovali standarde primernosti za kmetijo Lovrec tako, da smo lahko dobili potrditev, če je izbor te kmetije primeren za izpeljavo Grozdnega talarja. Tako smo izpostavili naslednje standarde in kriterije:

- videz gostinskega obrata,
- lokacija, dostopnost, parkirišče,
- ponudba prehrane in pijače,
- dodatna ponudba,
- velikost gostišča,
- spletna stran in trženje ter

¹ Gospa Zupanič je dobitnica zlatega državnega priznanja za svoj zavitek z jurčkovim nadevom.



- tradicija.

Videz gostinskega obrata: Najpomembnejši obrati, ki morajo zaživeti na podeželju, so turistične kmetije. Te skušajo notranjost objekta oplemenititi s pričevanji hišne ali krajevne dediščine. Zunanji videz mora ustrezati podobi osrednjega dela Slovenskih goric, zelo pomembna pa je tudi urejenost okolice turistične kmetije. Zunanost turistične kmetije ponazarja vas, v kateri stoji turistična kmetija, pri čemer je več možnosti: predmeti, ki so jih nekoč uporabljali pri kmečkih opravilih, elementi tehniške dediščine, ustvarjalnost lokalnega prebivalstva, spomeniki znanih lokalnih osebnosti ...



Slika 15: Urejena podoba kmetije Lovrec (foto: M. Kocbek)

Za kmetijo Lovrec lahko potrdimo, da je notranjost opremljena z elementi hišne ali krajevne dediščine, kajti na podstrešju jedilnice imajo urejen manjši muzej, ki prikazuje opremo in potrebščine, ki so jo uporabljali domačini v 19. in prvi polovici 20. stoletja. Tudi videz kmetije je v skladu s tradicijo našega kraja, kajti del, namenjen gostom, je zgrajen v obliki stare kmečke hiše in je pokrit s slamo. Prav tako lepo urejena je zunanja okolica, ki je ob določenih priložnostih tudi primerno okrašena (motivi iz buč, velikonočne dekoracije, kot so bile nekoč značilne, božične dekoracije ...). Na kmetiji so na ogled tudi predmeti, ki so jih nekoč uporabljali pri delu na kmetiji ter stari stroji in orodja. Nedaleč stran pa se nahajajo tudi številni elementi kulturne in naravne dediščine občine Destrnik.

Kmetija Lovrec je torej kar se tiče standarda, ki ga opredeljujemo za videz in izgled obrata, popolnoma primerna za izvedbo Grozdnega talarja.

Lokacija, dostopnost, parkirišče: Na podeželju je lokacija gostinskega obrata pomembna predvsem zaradi tega, da ne moti lokalnega prebivalstva. Dostopnost je ključna, zato je potrebno skupaj z ostalimi turističnimi produkti v vasi (kulturna dediščina, nastanitve, drugo) urediti usmerjevalne informativne table ob vstopu v vas, vsaj ena oznaka pa mora biti postavljena že v predhodna ključna križišča. Parkirni prostor mora biti urejen pred gostinskim obratom oziroma v neposredni bližini.



Slika 16: Smerokaz (foto: T. Matko)

Lokacija kmetije Lovrec je odmaknjena od ostalih hiš v vasi (v manjši dolinici) in je obkrožena z gozdom in vinogradi, tako da ne moti ostalega lokalnega prebivalstva. Tudi dostopnost je zelo dobra. Usmerjevalne table so postavljene že na regionalni cesti Ptuj–Lenart in na cesti proti Mariboru, obiskovalce pa usmerjajo tudi na posameznih križiščih. Tudi parkirni prostor je urejen. Z avtomobilom je možno priti vse do kmetije, za avtobuse pa je urejeno parkirišče nad kmetijo.

Kmetija Lovrec je torej kar se tiče standarda, ki ga opredeljujemo za lokacijo - dostopnost in parkirišče obrata - popolnoma primerna za izvedbo Grozdnega talarja.



Ponudba prehrane in pijače: Turistična kmetija mora ponujati jedi iz svoje pokrajine ter slovenske jedi. Prav tako mora jedi pripravljati na tradicionalen način in če je le mogoče, iz sestavin, pridelanih v lokalnem okolju. Za ponudbo vin bi naj veljali enaki kriteriji kot pri jedeh, medtem ko morajo biti med ponudbo brezalkoholnih ter žganih in ostalih pijač pretežno domače ter ekološko pridelane pijače.

Kmetija Lovrec ponuja gostom tipične jedi kraja in okolja. Gostje imajo tako na izbiro kislo štajersko juho, svinjsko pečenko, solato z zaseko, štajersko gibanico, jabolčni in sirov zavitek, narezek z mesom iz tünke ... Gospodinja te jedi pripravlja in tudi postreže na tradicionalen način. Jedi so pripravljene iz sestavin, ki jih približno 80% pridelajo sami ali pa kupijo pri drugih lokalnih proizvajalcih. (Ustna izjava gospoda Marjana Lovreca, 11. 12. 2012, 15.20).

Tudi vina, ki jih ponujajo gostom so pridelana iz lasnih vinogradov, ponujajo pa vinske sorte, značilne za ta kraj. Brezalkoholne in žgane pijače so iz doma pridelanega sadja.

Tudi kuhinja je opremljena po vseh standardih in zadostuje za pripravo različnih vrst hrane za skupine do 80 ljudi.

Kmetija Lovrec je torej kar se tiče standarda, ki ga opredeljujemo za ponudbo hrane in pijače obrata, popolnoma primerna za izvedbo Grozdnega talarja.

Dodatna ponudba: Na podeželju mora biti dodatna ponudba pestrejša. Smotno je, da turistične kmetije ponujajo možnost ogleda obrti, vključevanja gostov v delo na kmetiji, izposojajo koles, ježo s konji, prodajo izdelkov v sklopu turističnih kmetij ...

Prav tako bi morale turistične kmetije ter drugi gostinski obrati v sodelovanju z društvi organizirati manjše prireditve, ki odsevajo tematiko iz življenja okolja, da bi privabili čim več gostov.

Navedenih kriterijev kmetija Lovrec trenutno ne izpolnjuje v popolnosti. Na kmetiji namreč ni možno videti in spoznati obrti, gostje se ne vključujejo v delo na kmetiji, ni možnosti izposoje koles in ježe konjev. Kupijo pa lahko nekatere spominke in izdelke. Prav tako še vedno ni večje stalne prireditve, ki bi odsevala življenje okolja.

Z izvedbo Grozdnega talarja se bo to spremenilo. Gostje bodo na tej prireditvi spoznali življenje in obrti našega okolja, se vključili v delo na kmetiji, spoznavali lokalno kulinariko, si sami pripravili hrano in spoznali še ostale znamenitosti občine, povezane z vinogradništvom in grozdem.

Spletna stran in trženje

Vsak gostinski obrat bi moral imeti svojo spletno stran, kjer bi si potencialni gost lahko ogledal kulinarčno ponudbo, specialitete ter ambient, s čimer bi povečal svoje konkurenčne prednosti. Mnogi turisti se za izbor določenega gostišča, oz. prenočišča pogosto odločajo zgolj na podlagi vizualnih podatkov, ki so dostopni na internetnih straneh.

Največja pomanjkljivost kmetije Lovrec, vsaj kar se naših standardov tiče, je področje spletnega promoviranja. Kmetija namreč nima izdelane lastne spletne strani. Njena ponudba je sicer objavljena na različnih internetnih straneh (TD Destnik, občina Destnik, www.slovenia.info, www.turisticnekmjetije.si ...) vendar turisti na teh straneh dobijo samo splošne podatke o njeni ponudbi in lokaciji. Ta primanjkljaj bi odpravili tudi s ponudbo Grozdnega talarja. Izdelali smo namreč facebook profil naše ponudbe, naš profesor računalništva pa lahko izdelata internetno stran kmetije in našega produkta.



Sklep

Na podlagi izpostavljenih standardov smo ugotovili, da kmetija Lovrec kot lokacija za izvedbo Grozdnega talarja v celoti ustreza pri standardih, ki izpostavljajo videz gostinskega obrata; lokacijo, dostopnost, parkirišče; ponudbo prehrane in pijače; velikost ter tradicijo.

Pomanjkljivosti se kažejo le pri standardih za dodatno ponudbo ter spletni strani in trženju. Vendar bodo prav z uvrstitvijo prireditve, kot je Grozdni talar, v ponudbo kmetije, tudi te pomanjkljivosti odstranjene. Mi, kot avtorji te prireditve, imamo izdelano promocijsko plat, ponujamo prireditev, ki ohranja tradicijo in izpostavlja kulinariko, hkrati pa Grozdni talar ponuja nekaj novega in zanimivega. Z medsebojnim sodelovanjem bosta imeli koristi obe strani.

Zato lahko potrdimo: izletniško-vinogradniška kmetija je pravi kraj za izvedbo Grozdnega talarja.

2.3.2 REZULTATI ANKETE MED OBČANI

Ankete o tem, kako vidijo naš projekt drugi občani, ali bi ga podprli in ali mislijo, da bo zaživel, smo razdelili med učence naše šole, nekaj izvodov pa smo dali tudi članom Turističnega društva Destrnik. Odziv je bil dokaj dober, saj so nam od 200 razdeljenih vrnilo 174 anket (87 %).

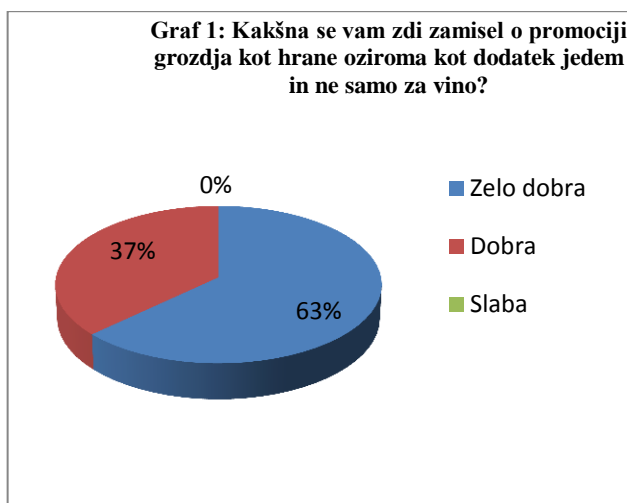
Na vprašanje, kakšna se vam zdi zamisel o promociji grozdja kot hrane oziroma kot dodatka jedem in ne samo za vino, je kar 63% anketiranih odgovorilo zelo dobra, 37% jih je obkrožilo možnost dobra, nihče pa naše ideje ni označil kot slabe (glej graf številka 1).

Za obisk naše prireditve bi se odločilo le malo anketiranih. Tako je le 18% odgovorilo, da bi se odločili za obisk, 43% anketiranih pa je odgovorilo, da bi jo mogoče obiskalo. NE je odgovorilo 39% vprašanih. Predvidevamo, da zaradi bližine lokacije, zaradi tega, ker se večina domačinov prav tako ukvarja z vinogradništvom oziroma obiskujejo trgovce pri znancih, sorodnikih in prijateljih (glej graf številka 2).



Anketirani občani pa so odgovorili, da bi pa

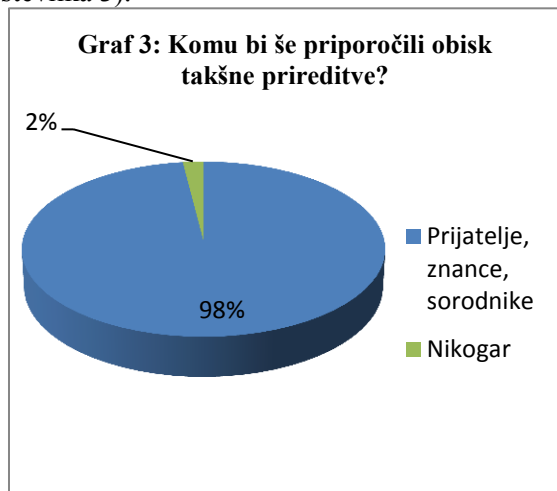
Graf 1: Kakšna se vam zdi zamisel o promociji grozdja kot hrane oziroma kot dodatek jedem in ne samo za vino?



Tisti, ki so se odločili, da bi obiskali našo prireditev, pa so kot glavne vzroke za takšno odločitev navedli, da se jim ideja zdi zanimiva, ker še nikoli niso doživeli česa podobnega, pritegnila jih je ideja o hrani iz grozdja in nenavadne jedi, nekaj pa jih je napisalo, da bi se prireditve udeležili zgolj iz radovednosti (glej graf številka 4).

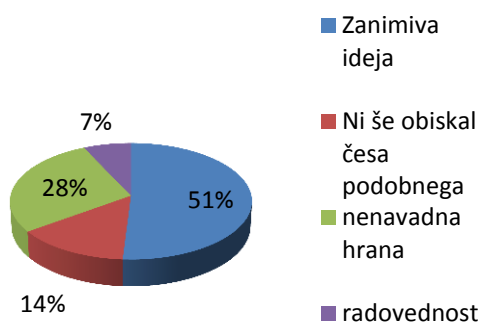


naš Grozdni talar priporočili svojim prijateljem, sorodnikom in znancem (graf številka 3).



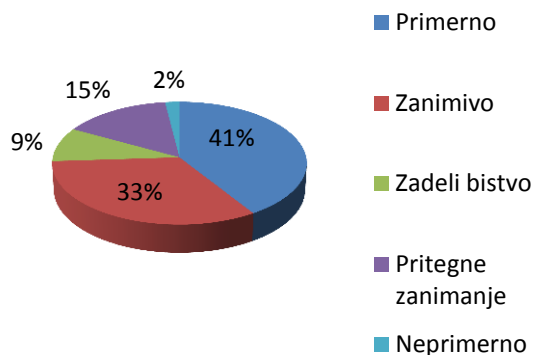
Iz teh odgovor sledi zaključek, da bi morali promocijo Grozdnega talara usmeriti izven domačega kraja in tudi izven ožje regije, predvsem v kraje, kjer vinogradništvo ne spada med primarne kmetijske dejavnosti. To pa ne pomeni, da bi zanemarili promocijo tudi v naši okolici.

Graf 4: Navedite razloge, zakaj bi se odločili za obisk takšne prireditve.



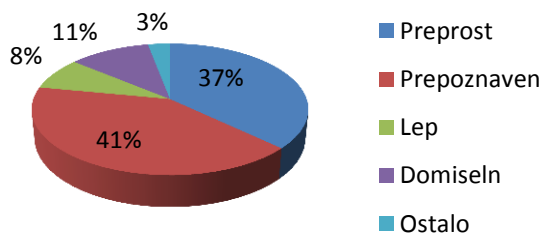
Tudi ime Grozdni talar je velika večina ljudi ocenila kot primerno. Ime se jim zdi preprosto, zanimivo, odraža bistvo, pritegne zanimanje ... (glej graf številka 5).

Graf 5: Se vam zdi ime Grozdni talar primerno?



Večina vprašanih je dobro ocenila predlagani simbol za našo prireditev (glej graf številka 6).

Graf 6: Kakšen se vam zdi simbol našega projekta?



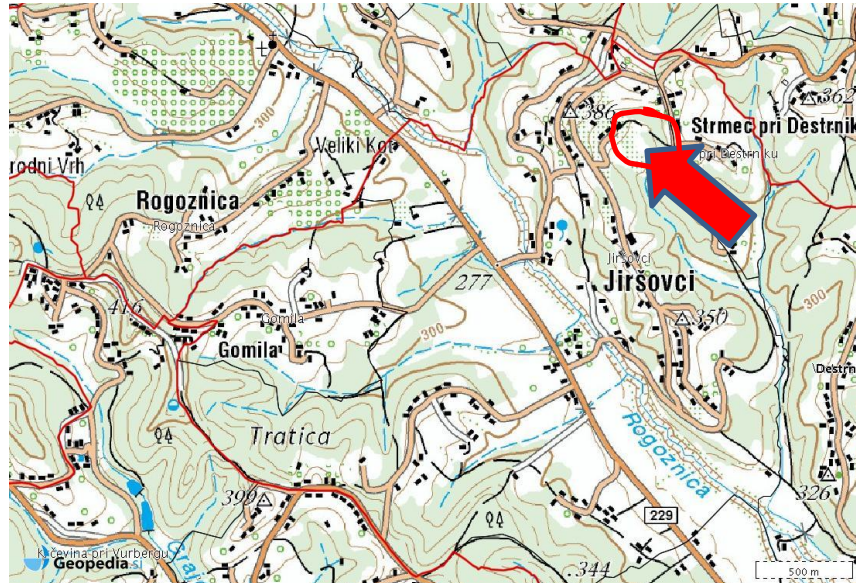


Glede na rezultate ankete lahko trdimo, da je veliki večini ljudi naš projekt zanimiv in ga podpirajo. Ideja se jim zdi zanimiva z vidika reklamiranja naše kulture, predvsem pa načina prehranjevanja in promocije naših tradicionalnih jedi, vendar na nov, poseben in zanimiv način. Zelo dobra se jim zdi inovativna promocija naše tipične kulturne rastline, grozdja. Prepričani so tudi, da bo ta projekt z razvojem drugih turističnih projektov v občini Destrnik še bolj zaživel in bo imela korist od njega vsa občina.



3 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA

Lokacija za izvedbo našega Grozdnega talarja je na Izletniško-vinogradniški kmetiji Lovrec v vasi Jiršovci v občini Destrnik. V znano kmetijo, ki se ukvarja s turizmom in vinogradništvom, smo umestili naš turistični produkt, ki obiskovalcem nudi nekaj novega, a hkrati povezanega s tipičnimi značilnostmi naše pokrajine. Na prireditvi bodo gostje spoznali tudi druge možnosti uživanja grozdja, in sicer kot glavno



Zemljevid 1: Lokacija Izletniško vinogradniške kmetije Lovrec (vir: Geopedia)

sestavino kulinaričnega potovanja po tradicionalnih jedeh našega kraja, ki jih je Grozdni talar spremenil na svojevrsten način.

Z udeležbo na Grozdnem talarju prejmejo gostje vozovnico za zanimivo, dinamično in tudi malce nenavadno, a kljub temu tradicionalno popotovanje po krajih, katerih ritem življenja že stoletja narekuje grozdje.

Kmetija Lovrec je pravi kraj za izpeljavo naše prireditve. Združuje vso kulinarično tradicijo, kajti skrbna gospodinja je znana po pripravi tipičnih jedi našega kraja. Kmetija je znana tudi po velikih vinogradih, v katerih vzgajajo in pridelujejo številne grozdne vrste in sorte vina značilne za naše kraje. Kmetija pa je zaradi ukvarjanja s turizmom tudi infrastrukturno primerno opremljena za izvedbo Grozdnega talarja.

Naš produkt je nastal na trdnih temeljih in ima vse realne možnosti, da ne samo kmetija Lovrec, temveč celotna občina dobi nov turistični produkt, ki bo všeč širšemu krogu ljudi, ne glede na starost in status.

Za ime našega projekta Grozdni talar smo se odločili po nevihti možganov in glasovanjem, ter celo žrebanjem izmed vseh podanih predlogov članov 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 nudi povezavo z našim okoljem, s kulinarično tradicijo, jezikovno posebnostjo, s prehranjevalnimi navadami, z naravo in nekako tudi označuje naše območje oziroma naš simbol. Grozdni talar je torej tradicionalen, doživljajski in tudi malce nenavaden. Hkrati pa ime opozarja na možnost drugačne uporabe grozdja, talar pa veže naš projekt na tradicijo našega kraja. Od tod ime Grozdni talar.

3.1 RAZČLENITEV IDEJE IN OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA

V projektu kulinaričnega potovanja z imenom Grozdni talar bomo obiskovalcem ponudili naslednje:

- Tipično kulturno rastlino našega kraja – grozdje, ki ga bodo spoznali tudi kot sestavino za pripravo jedi in ne samo kot vir za pridelavo vina.



- Spoznali bodo nekatere tipične jedi našega kraja, vendar ne na klasičen način, kajti glavno noto okusa jim bo dajalo grozdje.
- Pritegnili bomo številne goste različnih starostnih skupin in interesov, saj bomo ponudili veliko tematskih vsebin.
- Gostje bodo spoznali zgodovino in bogato dediščino naše občine ter osrednjih Slovenskih goric, ki sta jo vedno krojila grozdje in vinska trta.
- S pripravo hrane in s sodelovanjem pri trgatvi grozdja bodo lahko gostje sodelovali v sooblikovanju prireditve in si pridobili nova kulinarčna in praktična znanja.
- Na koncu bodo lahko še kupili različne izdelke in spominke.

3.2 PROGRAM

9.00—9.30: SPREJEM IN DOBRODOŠLICA

Ljudje, ki se bodo udeležili Grozdnega talarja, bodo prispeli na kmetijo Lovrec ob 9. uri zjutraj. Avtobus bo parkiral na parkirišču nad kmetijo, poleg lokalne ceste in gostje se bodo peš napotili 300 metrov do kmetije. Če pa bodo prišli na Grozdni talar s svojim prevozom, bodo avtomobile parkirali na parkirišču pri kmetiji.

Na kmetiji jih bosta sprejela lastnika, gospod Marjan Lovrec in gospa Nada Zupanič. Po uvodnih pozdravnih besedah bodo gostje deležni prve dobrodošlice, pripravljene iz grozdja; kot okrepčilo za delo, ki jih čaka, bodo dobili šilček žganja, pripravljenega iz grozdnih tropin, imenovanega Grozdovec. Grozdovec je prva specialiteta iz ponudbe Grozdnega talarja. Pripravlja ga lastnik. Za kozarčke, v katerih bo postrežen, poskrbi lastnik.

9.30—10.30: TRGATEV

Po dobrodošlici sledi trgatev. Pod vodstvom gospoda Lovreca se bodo gostje napotili v enega od vinogradov. Ročno bodo trgali grozdje. Preizkusili se bodo lahko v različnih delovnih vlogah, ki so potrebne med trgatvijo. Tako bodo lahko le »brači«, lahko bodo »putari« ali pa »čuvaji« nabranega grozdja.

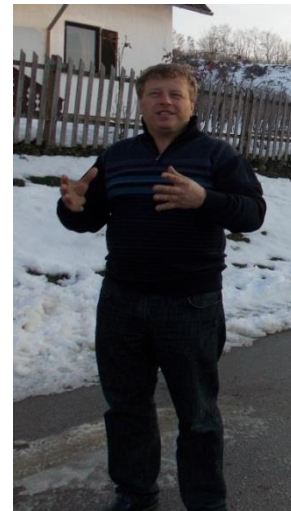
Gostje bodo za delo potrebovali vinogradniške škarje in rokavice. Za to bo poskrbel lastnik kmetije. Ta bo poskrbel tudi za vse ostale pripomočke: kadi, »pute« in »gajbice«. Ob morebitnem slabem vremenu bo lastnik poskrbel tudi za gumijaste škornje, kape in dežne plašče.

10.30—11.30: MALICA

Po prvi uri napornega dela bodo gostje deležni druge sestavine iz Grozdnega talarja. Na vrsti bo »jüžna«. Okrepčali se bodo z domačim kruhom, ki ga pripravlja gospa Zupanič, namazanim z marmelado iz jurke, sorte grozdja, značilne za naše kraje. Tudi okusna grozdna marmelada nastaja pod pridnimi rokami gospe Zupanič.

Gospa pripravlja kruh iz sestavin, ki jih večino pridelajo na kmetiji, ostale sestavine pa kupijo pri lokalnih proizvajalcih. Kruh speče v lastni krušni peči.

»Jüžno« bo gostom na pladnjih postregla gospa Zupanič ob pomoči ene izmed njenih pomočnic v kuhinji.



Slika 17: Goste bo sprejel lastnik kmetije, gospod Marjan Lovrec (foto: S. Lovrec)



11.30—12.30: TRGATEV (NADALJEVANJE)

Po »jüžni« bodo gostje nadaljevali trgatev.

12.30—13.00: PREŠANJE GROZDJA IN ODDAJA GROZDJA V KUHINJO

Gostje nabrano grozdje odnesejo do kmetije oziroma do kuhinje. Gospodinji izročijo približno polovico svojega nabranega grozdja. Iz njega bo pripravila kosilo.

Preostanek nabranega grozdja odnesejo do preše. Iz njega bodo naredili grozdni sok. Najprej bodo grozdje zmleli, toda ne z grozdnimi žrmljami, temveč ga bodo »zgzali«, potlačili ga bodo z bosimi nogami. To lahko opravijo na dva načina: vsak gost bo »pogazil« svoje grozdje ali pa bo to storilo nekaj posameznikov za vso skupino. Sok, ki nastane pri tem postopku, bodo prelili v vrče in jih razdelili med goste.

Pretlačeno grozdje bodo nato prenesli v staro prešo, kjer bodo postopek stiskanja grozdja izvedli gostje sami. Sok, ki bo pri tem nastal, bodo dolili v vrče gostov. Ta sok bodo pili ob uživanju hrane iz Grozdnega talarja.

V tem delu bodo gostje za postopke potrebovali vedra, plastične kadi in vrče. Vse to bo pripravil gospod Lovrec. Pred pričetkom prešanja bo pripravil tudi staro prešo, gostom pa bo podal navodila, kako bodo izvedli ta postopek.

13.00—14.00: OGLED KMETIJE

Pod vodstvom gospoda Lovreca bodo gostje spoznali zgodovino kmetije, predstavil jim bo dejavnosti, s katerimi se ukvarjajo na kmetiji in razvojne faze kmetije. Ogledali si bodo tudi manjši muzej, ki prikazuje kako so nekoč živeli na kmetiji in v naših krajih. Sledil bo ogled sob. Gostje bodo lahko doživeli, na kakšnih posteljah so spali nekoč, kajti vse vzmetnice in vzglavniki so polnjeni z domačim koruznim ličjem ali z gosjim perjem. Lahko pa bodo občutili del ugodja, ki ga je med počitkom uživala cesarica Marija Terezija, kajti v t. i. cesarski sobi je nameščena postelja, ki jo je ob obiskih gradu Borl pri Zavrču uporabljala cesarica.

14.00—15.00: KOSILO

V času pridobivanja soka v preši in ogleda kmetije pridne roke gospe Zupanič in njenih pomočnic pripravijo kosilo za goste.

Kot prvo jed dobijo gostje postreženo Grozdno »župo«, ki je prva specialiteta iz ponudbe Grozdnega talarja. Narejena je iz rdečega grozdja, njen okus pa bogatijo različni dodatki. Gostje lahko jedo »župo«, tako da si vanjo natrgajo kose domačega črnega kruha ali pa tudi brez njega.

Juhi sledi glavna jed. To so Grozdni »knedli«, preliti z grozdno omako. Bolj »sladkosnedi« lahko svoje »knedle« še »pocukrajo« s sladkorjem.

Za sladico gostje dobijo postrežen domači sladoled iz grozdja. Posebnost sladoleda je, da ni narejen na osnovi koncentrata ampak je pripravljen iz sestavin, ki jih pridelajo na kmetiji oziroma kupijo pri lokalnih prebivalcih. Gostje bodo imeli na voljo sladoled iz belega ali črnega grozdja.

Vse potrebne sestavine za pripravo jedi priskrbi gospodinja gospa Zupanič (sestavine, potrebne za pripravo jedi, glej v prilogi). Tudi za pripravo jedi je zadolžena gospodinja, ki organizira in priskrbi tudi svoje pomočnice (število je odvisno od števila najavljenih gostov). Gospa Zupanič poskrbi tudi za pripravo pogrinjkov in jedilnega pribora.



15.00—17.00: OGLED VINIČARIJE

Po kosilu se bodo gostje pod vodstvom gospoda Lovreca, ki je tudi lokalni turistični vodnik z licenco, z avtobusom ali kombijem (odvisno od števila gostov), odpravili v kraj Destrnik na ogled muzeja Viničarija. Na poti do muzeja bo gospod Lovrec gostom predstavil zgodovino in posebnosti občine Destrnik. Ker pot do Viničarije poteka po vrhu gričev, bodo gostje lahko uživali v razgledu na Pesniško dolino in slikovite kraje na sosodnjih gričih (Sveta Trojica, Vitomarci, Cerkvenjak ...).

V Viničariji bodo gostje spoznali življenje viničarjev. Poleg razlage gospoda Lovreca bodo vse o življenju tega sloja prebivalstva spoznali z ogledom filma. Multivizijo si bodo lahko ogledali v treh prostorih hiše: v obeh sobah in v kleti.

Po koncu filma se bodo odpravili v obokano klet, ki je opremljena, kot so bile nekoč opremljene vinske kleti v naših krajih, služi pa tudi kot razstavni prostor. V njej bodo gostje pokušali vina domačih vinogradnikov.

Vse potrebno za ogled viničarije pripravi gospod Lovrec. Če je gostov Grozdnega talarja od 5 do 8, mora pripraviti svoj kombi za prevoz do muzeja. Priskrbeti mora tudi ključke muzeja ter pripraviti vso tehniko, ki omogoča predvajanje multivizije. Za pokušino vina mora pripraviti kozarce. Pripraviti mora tudi domač kruh, sir in orehe. To bodo lahko gostje jedli med degustacijo. Kruh bo z njegove kmetije, kjer ga peče solastnica, gospa Zupanič. Tudi orehi bodo z njegove kmetije. Kupiti bo potrebno samo sir, zobotrebce in prtičke.



Slika 18: Muzej Viničarija v Destrniku (fotografija: Turistično društvo Destrnik)

17.00—17.30: POPOLDANSKA MALICA

Po vrnitvi na kmetijo goste pričaka popoldanska »jüžna«. Postreženi bodo z Grozdnim »štrudlom« in čajem, seveda iz grozdja.

Vse potrebno za ta obrok pripravi gospa Zupanič. Priskrbeti mora vse sestavine, potrebne za pripravo »štrudla« in čaja. Poleg tega mora v času odsotnosti gostov pomiti posodo od kosila in pripraviti pogrinjke, jedilni pribor, čajne vrčke in skodelice za čaj. Skupaj s svojimi pomočnicami tudi postreže goste.

17.30—18.30: PRIPRAVA VEČERJE

Po »jüžni« pa bodo za pripravo večerje poskrbeli gostje sami. V jedilnici bo gospa Zupanič predstavila pripravo jedi z imenom Grozdna zloženka. To je vrsta palačink s posebnim nadevom. Sestavljena je iz doma pripravljene smetane, grozdja in delčkov jedilne čokolade.

Gostje bodo po navodilih gospe Zupanič pripravili maso za palačinke in smetano, iz grozdja odstranili peške in ga razrezali. Prav tako bodo razrezali jedilno čokolado. Nato bodo v kuhinji spekli palačinke in v njih zavili pripravljeno maso. Ko bodo pripravili svoje Grozdne zgibanke, jih bodo po želji tudi okrasili.

Vse sestavine bo priskrbela in pripravila gospa Zupanič. Poskrbela bo tudi za zadostno število posode in ostalih gospodinjskih pripomočkov, potrebnih za pripravo jedi. Pripravila bo tudi prostor, kjer bodo gostje pripravljali večerjo.

Za pogrinjke bodo poskrbele pomočnice gospe Zupanič. Te bodo pripravile mize, pribor, krožnike in kozarce.



Za vse tiste, ki ne bodo hoteli sodelovati pri pripravi večerje, imamo na voljo glasbeno delavnico. Gostje bodo morali uglasbiti eno od pesmi znanega domačina Leopolda Volkmerja. Volkmer je namreč pisal pesmi o naših krajih, skoraj v vsaki pesmi se pojavlja tematika o grozdju ali vinski trti. Tako bodo morali sami izbrati pesem, jo uglasbiti s preprosto melodijo in hkrati oblikovati glasbeno spremljavo na Orffov instrumentarij oziroma kitaro. Pesem v tem času pripravijo za nastop, ki ga izvedejo pred večerjo.

Za instrumente bo poskrbel lastnik kmetije. Ta bo instrumente tudi pripravil za uporabo. Pripravil pa bo tudi zbirko pesmi Leopolda Volkmerja. Če bodo gostje s seboj prinesli kakšen instrument, ga lahko uporabijo. Lastnik kmetije, ki pozna tudi glasbene osnove, bo nudil pomoč pri programu.

18.30—19.30: VEČERJA

Večerja se bo začela s programom, ki so ga pripravili »glasbeniki«. Po »programu« bodo gostje, ki so pripravljali večerjo, le-to tudi postregli.

Ko bodo gostje pojedli večerjo, bosta gospa Zupanič in gospod Lovrec pospravila z miz morebitne ostanke hrane, pribor in posodo, ki so jo med večerjo uporabljali gostje.

19.30—20.30: DRUŽABNA IGRA

Po večerji bo sledila še družabna igra, ki je povezana z grozdom. Potekala bo tako:

Tekmovalci bodo tekmovali po parih (moški in ženska). V lesenih čebrih bo grozdom, ki je ostalo od trgatve, ki so jo na začetku dogodka opravili gostje. Ženske ga bodo morale z nogami potlačili. Ko bodo končale, bo moški s posebnim »talarom« tekočino prenašal na drugi konec jedilnice, kjer bo star lesen sod, v katerega bo vlival sok. Ko bo prenesel ves sok, bo v sod zabil leseno pipo in s plutovinastim zamaškom zamašil zgornjo odprtino na sodu. Nato bo odprl pipo, natočil kozarec soka in ga spil. Zmagal bo par, ki bo prvi prenesel vso tekočino in izpil kozarec soka.

Zmagovalni par te igre bo prejel knjižico z recepti jedi, ki jih ponuja Grozdni talar.

Vse potrebno za igro mora priskrbeti lastnik kmetije. Gospod Lovrec bo predstavil pravila igre, poskrbel bo za lesene čebre (ima jih na kmetiji), pripravil bo »talare«, iz kleti pa bo prinesel tudi sod in pipo zanj. Gospod Lovrec bo po večerji poskrbel tudi za postavitve rekvizitov, potrebnih za izvedbo igre. Pri tem mu lahko pomagajo tudi gostje. Podelitev knjižice zmagovalnemu paru bo gospod Lovrec izvedel skupaj z gospo Zupanič.

20.30—21.00: ODHOD

Po igri se Grozdni talar zaključí. Gostje bodo lahko še kupili spominke oziroma ostale artikle iz ponudbe kmetije Lovrec. Spominke lahko izberejo v vitrini pri vhodu v jedilnico. Na voljo bodo spominki, ki jih omenjamo v nalogi. Na prodaj bodo tudi ostali proizvodi s kmetije Lovrec. Pri nakupu bo gostom pomagala in svetovala gospa Zupanič, na blagajni pa bo gostom zaračunal kupljeno blago gospod Lovrec.

Pred samim odhodom se bosta lastnika, torej gospod Lovrec in gospa Zupanič, gostom zahvalila in jih ponovno povabila na Grozdni talar, ali pa tudi na kakšen drug obisk kmetije.

Kaj nudimo obiskovalcem?

Grozdni talar ponuja obiskovalcem enodnevno kulinarčno potovanje po naših gastronomskih značilnostih in dediščini. Ponuja potovanje v življenje ljudi našega okolja, zgodovino kraja ter v prehranjevalno tradicijo in navade naših ljudi.



Ponuja pa tudi nekaj posebnega. Tradicionalne jedi našega kraja, ki so hranile generacije in generacije naših prednikov, pripravljamo na drugačen način. Glavni okus teh jedi ne narekujejo več sestavine, ki jih uporabljajo ponavadi, ampak smo te jedi »začinili« s kulturno rastlino, po kateri so naši kraji še posebej znani – vinsko trto in njenim plodom – grozdem.

Želimo, da bi s pomočjo Grozdnega talarja dosegli nov pogled na grozdje, da bi tipični produkt naše zemlje predstavljala na nov način, mu dali novo vrednost in novo dimenzijo kulinarčnega uživanja tega sadeža. S tem pa tudi povečali možnosti trženja in popestritve turistične ponudbe našega kraja.

Da bo doživljanje sporočilnosti Grozdnega talarja še večje, smo dogajanje umestili na znano izletniško-vinogradniško kmetijo Lovrec, v kateri gostje res začutijo pridih topline in domačnosti ljudi našega kraja. Kmetija Lovrec je primerna tudi iz tega vidika, da je poleg turizma glavna dejavnost na kmetiji vinogradništvo, tako da je dovolj »surovine« za izvedbo Grozdnega talarja.

Poleg kulinarčnih užitkov pa gostje spoznajo tudi delo in navade ob trgatvi, spoznajo zgodovino viničarstva oziroma življenja, ki sta ga vedno krojila vinska trta in grozdje, spoznajo pa tudi način priprave hrane iz ponudbe Grozdnega talarja. Tako gostje niso le pasivni obiskovalci prireditve, ampak z vključevanjem v delo aktivni sooblikovalci tega dogodka.

Grozdni talar je torej potovanje v dušo našega kraja, predvsem pa aktivno razvajanje brbončic s hrano, kateri glavno noto okusa daje grozdje.

3.2.1 KDAJ SE ODVIJA GROZDNI TALAR?

Čas odvijanja Grozdnega talarja je povezan s trgatvijo. Čas izvajanja trgatve pa je odvisen od več dejavnikov. Na začetek trgatve tako vplivajo vremenske razmere med letom, čas trgatve pa je za posamezne sorte grozdja različen. V naših krajih se trgatve izvaja ponavadi od druge polovice septembra do prve polovice oktobra.

Temu je prilagojeno tudi izvajanje Grozdnega talarja. Tako lahko rečemo, da je možnost izvedbe Grozdnega talarja vsak dan v času trgatve, torej od druge polovice septembra do približno konca prve polovice oktobra.

3.2.2 PONUDBA GROZDNEGA TALARJA

Jedi, ki so vključene v ponudbo Grozdnega talarja so naslednje:

- »šnops iz tropin«-Grozdovec,
- marmelada iz jurke,
- grozdna »župa«,
- grozdni »knedli«,
- grozdni »zos«,
- grozdni sladoled,
- grozdni »štrudl«,
- grozdni čaj,
- grozdni sok,
- grozdna zložanka.

Ponudba je sestavljena, tako da smo oblikovali jedi za vseh pet dnevnih obrokov prehranjevanja. Recepti za navedene jedi se nahajajo v prilogi.



3.2.3 KAJ GOSTJE POTREBUJEJO?

Gostje, ki se bodo udeležili Grozdnega talarja, ne potrebujejo ničesar drugega kot le dobro voljo in pripravljenost na kulinarično razvajanje. Za vse pripomočke, ki jih potrebujejo pri delu v vinogradu, pri pripravi soka in jedi ter za prehrano, poskrbita lastnika kmetije in organizatorja prireditve, gospod Marjan Lovrec in gospa Nada Zupanič. Priporočamo samo, da se gostje zaradi dela v vinogradu in tlačenja grozdja oblečejo bolj športno (trenirka, športni copati, lahko tudi škornji). V primeru slabega vremena je priporočljiva temu primerna obleka (anorak, dežni plašč ...). Če pa bo slabo vreme goste presenetilo med delom, bo za to poskrbel organizator, kajti na voljo je dovolj gumijastih škornjev, dežnih plaščev in kap.

3.3 CENA

Cena prireditve Grozdni talar znaša 25 evrov na osebo. V ceno je vključeno vse potrebno za pripravo hrane, uporaba kuhinje in prireditvenega prostora, postrežene jedi in pijača, razlaga in pomoč pri pripravi hrane ter vodeni ogled viničarije.

Če se kateri od obiskovalcev odloči, da bo prespal na kmetiji, se ta storitev zaračuna po uradnem ceniku kmetije (gleda na vrsto sobe in storitev).

3.4 KONTAKT IN REZERVACIJA

Skupine, ki se bodo udeležile Grozdnega talarja, se bodo lahko dogovorile za rezervacijo termina pri lastniku kmetije, gospodu Marjanu Lovrecu na telefonskih številkah 02 753 31 11 in 031 619 549 ali preko elektronske pošte: marjan.lovrec@amis.net

3.5 OSTALA PONUDBA V OBČINI

Naši gostje si lahko poleg viničarije ogledajo tudi ostale znamenitosti občine Destrižnik:

- cerkev svetega Urbana iz leta 1518,
- številne kapelice, križe ter ostala znamenja,
- Škarjakov muzej,
- izdelavo »Micikinih rož«,
- prireditev Kmečki praznik,
- martinovanje in blagoslov vin v Viničariji,
- bal.

3.6 KAKO DO INFORMACIJ O NAŠI PONUDBI IN DOGODKIH V KRAJU

Najboljši vir informacij o naši ponudbi je gospod Marjan Lovrec, ki je dosegljiv na zgoraj navedenih telefonskih številkah in elektronski pošti. O znamenitostih v našem kraju in dogodkih v kraju ter okolici se lahko vse potrebne informacije dobijo pri predsedniku TD Destrižnik, gospodu Ivanu Hauptmanu. Če pa gostje želijo več informacij o znamenitostih v občini Destrižnik poiskati sami pa lahko največ informacij dobijo na spletni strani Turističnega društva Destrižnik: <http://www.td-destrižnik.si/> in na uradnih spletnih straneh Občine Destrižnik: <http://www.destrižnik.si>.

O naši ponudbi lahko dobijo podatke tudi na profilu našega projekta na socialnem omrežju Facebook: http://www.facebook.com/?ref=tn_tnmn#!/groups/224286624365363/



3.7 CILJNE SKUPINE

Naš turistični proizvod je namenjen naslednjim skupinam obiskovalcev:

- občanom vseh starosti,
- vsem skupinam od 5 do 50 ljudi, ki so prišle na obisk kraja,
- vsem, ki želijo aktivno preživeti prosti čas,
- gastronomskim navdušencem,
- vsem, ki jih navdušuje drugačnost, izvirajoča iz tradicije.

3.8 SPOMINKI

Obiskovalcem bomo prodajali:

- spominske magnetne v obliki grozda,
- koledar z motivi kmetije,²
- iz Hama perlic izdelane sponke za lase v obliki grozda,
- obeske za ključke iz modelirne mase (motiv lista vinske trte),
- glinene posodice, oblikovane iz lista vinske trte,
- krožnike, na katerih bodo z dekorativno soljo narisani motivi vinske trte in grozda,
- knjižice z recepti jedi iz ponudbe Grozdnega talarja.



Slika 19: Krožniki z motivom grozda (foto: B. Gabrovec)

Pri izdelavi spominkov 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 cenovno ugodni. To je pomembno tudi zato, da bi spominke lahko izdelovali domačini. Tako bi z dodatno dejavnostjo izboljšali svojo ponudbo in seveda zaslužek. Spominke bomo prodajali na kmetiji Lovrec. Razstavljeni bodo v stekleni vitrini pri vходу v jedilnico. Prodajali jih bodo člani turističnega podmladka ali člani TD Destričnik. Denar bomo namenili za plačilo materiala in tudi za nakup potrebščin, potrebnih za Grozdni talar.

² Za ceno izdelave koledarjev smo se pozanimali pri podjetju Birocenter iz Lenarta. Lastnik Maksimiljan Potočnik nam je povedal, da bi tiskanje 150 takšnih koledarjev v barvni različici stalo 150,00 evrov, torej bi bila cena 2 evra za kos.



3.9 MASKOTA

Maskota našega Grozdnega talarja je Grozdek. Predstavlja ga fant, oblečen v oprijeto majico vijolične barve in oprijete hlače »pajkice«, prav tako vijolične barve. Na majico ima z bucikami pripete vijolične balone. Na glavi ima pokrivalo zelene barve. V eni roki drži krožnik, v drugi pa palico.

Naš Grozdek že na prvi pogled simbolizira veselega in navihanega fanta, kot so pač fantje v naših krajih. Njegova obleka, v podobi grozda pa kaže na naš produkt, katerega glavna sestavina je grozdje. Krožnik, ki ga ima v roki simbolizira prehrano, torej drugo sestavino našega produkta. Palica pa je simbol Ovtarja, starodavnega čuvaja vinogradov. Grozdek je torej splet tradicije, veselja, dobre hrane in posebnosti. Je posebljeni Grozdni talar.



Slika 20: Grozdek (foto T. Matko).

3.10 SIMBOL IN ZAPIS

Naš simbol je na krožniku narisana grozd bele sorte z napisom Grozdni talar. Skica je narisana in senčena z navadnim svinčnikom, grozd in listi vinske trte pa so pobarvani z odtenki zelene barve. Avtor simbola našega projekta je učenec Aljaž Muršec.

S tem simbolom je avtor izrazil bistvo našega projekta, in sicer predstavitev tipične kulturne rastline našega kraja, vinske trte, na krožniku. S tem pove, da naš projekt promovira uporabo grozdja za hrano, da lahko grozdje uporabimo kot sestavino jedem, ki imajo izvor v tradicionalni kulinariki našega kraja. S simbolom poudarja, da se lahko iz grozdja dobi tudi okusna hrana in ne samo vino, na katerega ob omembi te rastline najprej pomislimo. Simbol je preprost, zato si ga bodo lahko ljudje lažje zapomnili in tudi narisali. Napis poudarja simboliko vinske trte in tudi ekološke barve, kot simbol zdravega načina prehranjevanja in izvora naših jedi, ki jih promoviramo v projektu.



Risba 1: Simbol »Grozdni talar« (avtor A. Muršec)

3.11 KDO BO KAJ OPRAVLJAL

Za čim boljše delovanje takšne turistične točke je treba dobro razdelati »vloge«, ki jih bomo opravljali. Posameznikom ali skupinam smo namenili naslednje naloge:

Lastnika kmetije Lovrec bosta:

- pripravila ves potreben material za izvedbo Grozdnega talarja,
- vodila goste na prireditvi,
- gospa Zupanič bo pripravila hrano in gostom pomagala, ko bodo sami pripravljali svojo hrano,
- gospod Lovrec bo gostom predstavil viničarijo.



Turistični podmladek bo:

- zamisel predstavil čim širšemu krogu ljudi,
- z dobro reklamo pri ljudeh ustvaril podporo za uresničitev projekta,
- izdeloval spominke oziroma pomagal pri njihovi izdelavi,
- natisnil del reklamnih letakov.

Člani turističnega društva bodo:

- izdelovali spominke oziroma pomagali pri njihovi izdelavi.

Ostali prebivalci občine bodo:

- skrbeli za material, potreben za izdelavo spominkov,
- izdelovali spominke oziroma pomagali pri njihovi izdelavi.

Predstavili smo dokaj široko paleto ljudi, ki bi/bodo sodelovali v projektu. Tega nismo prepustili naključju, temveč smo seznam zadolžitev sestavili na podlagi ankete in številnih pogovorov z navedenimi skupinami ljudi. Vsi so nam zagotovili, da so se pripravljene vključiti v projekt.

4 TRŽENJE NAŠEGA PROIZVODA

Predlogi za razvoj našega turističnega proizvoda so zapisani, sedaj jih je potrebno le še približati ljudem. Kako doseči, da bi ljudje slišali za nas, prišli k nam in seveda pri nas potrošili čim več denarja, pa v tem poglavju. Predlagamo več načinov. Navedli bomo predloge za uspešno predstavitev in kdo od sodelujočih v projektu bi jih lahko uresničil.

Začeli bomo z lastnikoma kmetije Lovrec, ki bosta:

- uredila novo spletno stran, ki bo promovirala njuno kmetijo in Grozdni talar,
- na lokalnih radijskih postajah v okolici objavila obvestilo o prireditvi,
- preko združenja slovenskih turističnih kmetij promovirala Grozdni talar ter
- poskrbela za objavo v medijih (časopis in lokalne televizijske postaje).

Podmladkarji bomo:

- pripravili prospekt o Grozdnem talarju,
- posneli televizijsko reklamo³,
- izdelali in urejali profil na socialnem omrežju Facebook⁴,

³ Reklama je posneta in je del priloge te naloge (glej zgoščenko z reklamo).

⁴ Skupina na Facebook-u že obstaja. Več lahko vidite na:

http://www.facebook.com/?ref=tn_tnmn#!/groups/224286624365363/



- napisali članek za turistično prilogo Slovenskih novic ali pa za katero izmed tematskih revij (Svet in ljudje, Horizont, Gea ...), kot smo to storili za Bolfenško pot oziroma Trnovsko vas (glej Svet in ljudje, št. 9, letnik XI, september 2008, 24–31),
- sodelovali pri izdelavi spominkov, ki jih bomo prodajali tudi v šoli,
- sami prepričali znance, sorodnike in prijatelje, naj se Grozdnega talarja udeležijo,
- reklamno gradivo nesli v Terme Ptuj, v Bioterme v Mali Nedelji ...,
- iskali sponzorje za izdelavo prospektov, spominkov ...

Občina Destrnik bo:

- na uradni spletni strani predstavljala Grozdni talar,
- zbirala material, potreben za spominke,
- predstavljala ta dogodek ostalim občinam v okolici (Sveta Trojica, Lenart, Trnovska vas, Sveti Andraž ...) in širše,
- na Grozdni talar povabila skupino vodstvenih ljudi iz drugih občin.

Turistično društvo Destrnik bo:

- predstavilo naš projekt drugim TD in ostalim društvom (upokojecev, gospodinj ...) v okolici,
- pomagalo pri izdelavi reklamnega materiala,
- raznašalo reklamni material po občini in izven nje,
- sodelovalo pri organizaciji prireditev,
- povabilo svoje znance, prijatelje, sorodnike ...,
- pomagalo pri vodenju gostov,
- zbiralo material za spominke, jih izdelovalo ter prodajalo.

Drugi občani bodo:

- Grozdni talar predstavili prijateljem, znancem, sorodnikom,
- izdelovali spominke,
- pripravljali material za spominke.

5 STROŠKI IN FINANAČNA SREDSTVA

Ker je na kmetiji Lovrec že vse, kar potrebujemo za izvedbo takšne prireditve, kot je Grozdni talar, bi bili stroški za izvedbo dogodka nizki.

Največji stroški bi nastali pri promociji dogodka. Stroški, ki bi nastali zaradi tega, znašajo:



- izdelava in vzdrževanje nove spletne strani: 700–800 € (www.aliansa54.com/izdelava-spletnih-strani/, pridobljeno 30. 12. 2012, 16.40),
- objava do 30 minut dolgega radijskega oglasa s ponovitvami: 150–200 €⁵,
- objava oglasa v časopisu Večer (v prilogi Potovanja): 42 €. Na mesečni ravni bi to zneslo 168 € (www.vecer.si/oglas/cenik2010.pdf, pridobljeno 30. 12. 2012, 14.38).

Objava oglasa na videostraneh SIP TV⁶ za 7 dni: 1667 € (www.siptv.si/images/stories/cenik_2012/cenik_siptv.pdf, pridobljeno 30. 12. 2012, 17.03),

Predstavitvena reportaža s terena ter objava na SIP TV: 65 € (Prav tam).

Skupaj bi stroški, vloženi v promocijo, znašali od 2750 € do 2900 €!

Ti stroški bi se pokrili s plačilom gostov, ki bi se udeležili Grozdnega talarja, ter iz drugih prihodkov kmetije, ki jih ta prejme iz svoje dejavnosti.

Izračun stroškov potrjuje, da je naša izbrana lokacija res primerna za izpeljavo Grozdnega talarja, kajti z nizkimi vstopnimi stroški bi lahko organizirali zelo odmevno in tudi finančno dobičkonosno prireditev.

6 RAZPRAVA

Ugotovili smo, da na območju občine Destnik obstajajo vsi pogoji za izvedbo kulinarično-etnološke prireditve, kot je Grozdni talar. Potrditev so rezultati ankete, ki smo jo opravili med občani, interes lastnika in pozitivni odzivi predstavnikov društev. Nenazadnje pa obstajajo realne možnosti za izvedbo takšne prireditve, ker obstaja primerna lokacija (Izletniško-vinogradniška kmetija Lovrec), ki poleg vse potrebne infrastrukture zagotavlja velike količine grozdja, potrebnega za pripravo jedi iz ponudbe Grozdnega talarja. Ta ne bi bil koristen samo kot turistična znamenitost, ampak bi imel tudi širši pomen; z njim bi promovirali naše posebnosti, tradicijo, dediščino in nenazadnje kulinarično in geografsko izvirnost našega območja.

Potrebno pa bi bilo narediti še podrobno finančno analizo celotnega projekta – »razrez« stroškov, ki bi nastali pri izvedbi prireditve, analizo, koliko dohodkov bi ta produkt prinesel občini oziroma kolikšen materialni doprinos bi pomenil za prebivalce. Ta del prepuščamo ekonomskim strokovnjakom.

Smo pa prepričani, da bi bila izvedba Grozdnega talarja sprejeta zelo pozitivno in bi bil dogodek tudi zelo obiskan, saj bi bil edini v Sloveniji s takšno vsebino oziroma ponudbo. Prepričani smo tudi, da bi s pravilnim marketinškim pristopom dosegel zadovoljive dobičke.

Grozdni talar bi lahko postal tudi izhodišče za kasnejše oblikovanje in izvedbo turistične prireditve v občini katere glavna vsebina bi bilo grozdje in bi lahko trajala več dni. Tako bi ta dogodek lahko postal nekakšna paradna turistična prireditev občine Destnik in tudi njene okolice. Vsekakor pa bi

⁵ Ceno smo oblikovali s primerjavo cenikov več radijskih postaj (radio City, Radio Center, radio Ognjišče, radio Ptuj, radio Slovenske gorice), ki smo jih pridobili na spletnih straneh teh radijskih postaj.

⁶ Za oglaševanje na SIP TV smo se odločili, ker je dosegljiva po vsej državi, saj je prisotna v občinah: Lenart, Hajdina, Kidričevo, Destnik, Ljutomer, Ormož, Ptuj, Dornava, Gorišnica, Cirkulane, Videm, Markovci, občinah Spodnjega Podravja in Prlekije, v KKS omrežjih Teleing-a in Telekom-a Slovenije ter v programskih shemah T2 TV, SIOL TV, AMIS TV in Telemach (v osnovni shemi) po celotni Sloveniji. (www.siptv.si/images/stories/cenik_2012/cenik_siptv.pdf).



lahko postala dodatna ponudba turističnim vsebinam Ptuja. Upamo na pogum in voljo turističnih delavcev občine.

Naše hipoteze so glede na rezultate, ki smo jih pridobili med raziskavo, potrjene. Tako lahko tudi potrdimo, da so bile naše metode in načini dela, uporabljeni v raziskovalni nalogi primerni.

7 ZAKLJUČEK

Kot smo si zadali na začetku, smo uspeli ustvariti projekt, ki ima vse možnosti, da zaživi. Oblikovali smo turistični proizvod, ki bo zelo obogatil že obstoječo turistično ponudbo ne samo na kmetiji Lovrec, ampak tudi v naši občini. Naš Grozdni talar bo torej lahko deloval samostojno ali kot del že uveljavljene turistične ponudbe.

Še tako dolga pot se začne s prvim korakom. Naši prvi koraki so bili dokaj plašni in polni dvomov, vendar so z vsakim obiskom ljudi, ki smo jih predvideli za uspešno uresničitev projekta in z njihovo podporo, z vsakim uspešno rešenim problemom, ki nam je stal na poti, postajali odločnejši, dokler nismo dosegli cilja oziroma končne oblike, predstavljene v tej nalogi.

Bilo je naporno, toda glede na odzive v anketi ter glede na zadovoljitev postavljenih standardov in kriterijev smo prepričani, da nam bo uspelo ustvariti nov prepoznavni turistični simbol kraja, ki bo všeč številnim ljudem od blizu in daleč.

Med delom smo spoznali veliko novega in tako smo tudi mi pridobili veliko znanj in spoznanj. Najbolj smo uživali pri oblikovanju ponudbe Grozdnega talarja, kajti vse jedi smo dejansko tudi pripravili in poizkusili. To nam ni dalo le kulinaričnega užitka, ampak tudi spoznavanje različnih načinov priprave jedi ter s tem nove možnosti in izkušnje za samostojno ustvarjanje hrane, kar nam bo vsekakor koristilo v prihodnosti.

Kar se tiče našega proizvoda, pričakujemo, da bo lastnik kmetije res izpolnil obljubo in izvedel takšno prireditev ali pa vsaj prireditev s podobno vsebino. Pričakujemo tudi, da se bo vsaj ena izmed jedi iz ponudbe Grozdnega talarja uvrstila v redno ponudbo kmetije Lovrec.

Vsekakor pa smo z delom pri oblikovanju ponudbe Grozdnega talarja pridobili številne izkušnje za organizacijo kulinarične ali katere druge prireditve (npr. turistične), kajti spoznali smo, kaj je potrebno postoriti, da bi takšno prireditev organizirali.

Na Grozdni talar smo ponosni, ker bo obiskovalcem predstavil naš kraj, navade, običaje, dediščino in tradicijo na način, ki je na tem območju nekaj novega in bo postal vzor tudi drugim podobnim ponudbam.

Med raziskavo smo (na podlagi začetnih hipotez oz. predpostavk) ugotovili:

Prvo hipotezo, da v občini Destrnik obstajajo pogoji za izvedbo kulinarično-etnološke turistične prireditve, katere glavno vsebino sestavlja grozdje, smo potrdili, ker:

- se v občini na številnih lokacijah nahajajo dovolj veliki vinogradi, ki bi lahko zagotovili zadostno količino grozdja za izvedbo takšne prireditve,
- je življenje prebivalcev naše občine od nekdaj narekovalo grozdje oziroma dejavnosti v vinogradu,
- so prebivalci nekoč že pripravljali določene jedi iz grozdja.



Hipoteza, da je v občini Destrnik primerna lokacija za izvedbo kulinarično-etnološke prireditve, katere glavno vsebino sestavlja grozdje, smo prav tako potrdili, ker:

- izletniško-vinogradniška kmetija Lovrec nudi vse pogoje za izvedbo kulinarično-etnološke turistične prireditve, kot je Grozdni talar, saj ima vso potrebno infrastrukturo, prostore in dovolj grozdja, ki je potrebno za jedi iz ponudbe Grozdnega talarja.

Hipotezo, da lahko Grozdni talar postane turistična znamenitost in prepoznavni turistični produkt občine, smo tudi potrdili, in sicer:

- z odgovori v anketi, kajti večina anketiranih podpira oblikovanje tega turističnega produkta,
- dejstvom, da je bil del ponudbe iz Grozdnega talarja (juha, cmoki in zavitek) že ponujen gostom kmetije in ti so zelo pohvalili pripravljene jedi.

Potrdili smo tudi hipotezo, da za izvedbo Grozdnega talarja potrebujemo malo začetnega kapitala, lahko pa prinese dokaj visok zaslužek, ker:

- v Slovenije ne obstaja praznik ali prireditev, ki bi promovirala grozdje kot osnovo za pripravo okusnih jedi,
- bi takšna zanimiva prireditev pritegnila številne obiskovalce,
- bi bila zaradi svoje edinstvenosti tudi dobra tržna niša, ki bi prinašala ekonomsko korist ne samo kmetiji Lovrec, ampak celotni občini Destrnik,
- bi bili zaradi že obstoječe opreme, ki jo premore kmetija Lovrec, dejansko potrebni le stroški za promocijo Grozdnega talarja.

Ker je program Grozdnega talarja oblikovan tako, da bodo udeleženci aktivno spoznavali naše kulinarične in etnološke posebnosti, lahko rečemo, da smo hipotezo, ki predpostavlja, da bo Grozdni talar s svojim delovanjem učinkovito prispeval k promociji naše občine, potrdili.

Zdaj pa se podajte na pot, pridite k nam in **POTUJ Z JEZIKOM PO GROZDNEM TALARJU, KI VAM PRIČARA NAŠ KRAJ NA POSEBEN NAČIN!**



8 LITERATURA IN VIRI

VIRI

Ustni viri in izjave informatorjev:

1. Ivan Hauptman, 14. 12. 2012,
2. Marjan Lovrec, 11. 12. 2012,
3. Drago Skurjeni, 5. 12. 2012,
4. Nada Zupanič, 11. 12. 2012.

Anketa

LITERATURA

1. Lebe, S. S. (et al.). *Strategija razvoja gastronomije Slovenije*. Center za interdisciplinarne in multidisciplinarne raziskave in študije, Znanstveni inštitut za regionalni razvoj pri Univerzi v Mariboru, Maribor, 2006. [Dostop: http://www.slovenia.info/pictures/business_event/attachments_1/2006/Strategija_gastronomije-31.8.2006_4277.pdf],
2. Rajh Jerman, N. (et. al). *Operativni program razvoja turizma v Zasavju do leta 2013*. Regionalni center za razvoj, Projektna skupina operacije Natura - turistične zanimivosti Zasavja, Občina Trbovlje, Trbovlje, 2009. [Dostop: http://www.rcr-zasavje.si/uploads/files/Koncni%20OP%20s%20kazalom%20zadnja%20verzija_splet.pdf].

MEDMREŽJE

1. <http://www.td-destnik.si/>,
2. <http://www.destnik.si>,
3. <http://www.turisticnekmetije.si/lovrec>,
4. http://www.siptv.si/images/stories/cenik_2012/cenik_siptv.pdf,
5. www.vecer.si/oglasil/cenik2010.pdf,
6. www.aliansa54.com/izdelava-spletnih-strani/,
7. <http://www.radiocenter.si/>,
8. <http://www.radiocity.si/oglasjevanje.php>,
9. <http://www.rsg.si/o-radiju/cenik-oglasjevanja>,
10. <http://www.radio-ptuj.si/uploads/datoteke/Cenik%20RP%202012.pdf>,
11. <http://radio.ognjisce.si/sl/radio/marketing/>,
12. <http://www.praznik-cesenj.com/>,
13. <http://td-solinarstrunjan.net/sl/praznik-kakijev>,
14. <http://www.zakladi-istre.si/sl/prireditve/2-prireditve/107-praznik-artiok.html>
15. http://www.hrpelje-kozina.si/index.php?option=com_content&view=category&id=57&layout=blog&Itemid=29
16. <http://www.ljubljana.si/si/mol/novice/77855/detail.html>,
17. (<http://www.kunstni-prleki.si/album-40.htm>,
18. (http://www.pomurec.com/vsebina/12298/FOTO:_Praznik_buc_v_Bodoncih,
19. (<http://www.pomurje.si/aktualno/pomurje/praznik-buc-in-bucne-enoloncnice/>,
20. http://www.zamenci.si/index.php?option=com_content&view=article&id=6&Itemid=14,
21. <http://www.coloursofistria.com/hr/dogadjanja-2012/gastronomija/praznik-grozdja>.



9 PRILOGE

Pozdravljeni!

V okviru našega letošnjega raziskovalnega dela na področju turizma smo se odločili, da bomo predstavili projekt Grozdni talar. Realizirali bi ga na izletniški kmetiji Lovrec v Jiršovcih. Namen projekta je promovirati vinsko trto, vendar ne kot vir za pridelavo vin, temveč za hrano. Prosimo vas, če lahko rešite to anketo in nam tako pomagate pri oblikovanju zamisli za naš projekt. **HVALA**

1. Kakšna se vam zdi zamisel o promociji grozdja kot hrane oziroma kot dodatek jedem in ne samo za pridelavo vin?

ZELO DOBRA

DOBRA

SLABA

2. Bi se tudi sami odločili za obisk tovrstne prireditve?

DA

MOGOČE

NE

3. Navedite razloge, zakaj bi se odločili za obisk takšne prireditve.

4. Komu bi še priporočili obisk takšne prireditve?

5. Se vam zdi ime Grozdni talar primerno? Bi predlagali kaj drugega?

6. Kakšen se vam zdi simbol našega projekta? _____



RECEPTI JEDI IZ PONUDBE GROZDNEGA TALARJA

ČAJ IZ GROZDJA:

Sestavine:

0,5 l (ali več) drobnih jagod rdečega grozdja

1 l vode

sladkor (po potrebi)

Postopek:

V posodo damo grozdne jagode in hladno vodo. Na močnem ognju segrevamo do vretja, nato ogenj zmanjšamo, posodo na pol pokrijemo in kuhamo še približno 20 minut. Odstavimo s štedilnika, grozdne jagode zmečkamo (lahko kar z mečkalnikom za krompir) in precedimo čez cedilo. Če je grozdje zelo kislo, malo sladkamo. Čaj ponudimo še vroč, prija pa tudi ohlajen.



Čaj iz grozdja

GROZDNA »ŽUPA«:

Sestavine:

Grozdje

Cimet

Klinčki

Voda

Malo sladkorja

Ščepec soli

Moka

Postopek:

V lonec damo vse sestavine razen moke in jih kuhamo, dokler se grozdne jagode ne razkuhajo. Nato dodamo moko, da se zmes zgosti, vendar ne preveč, saj ne sme biti pregosta. Kuhano jed pretlačimo in precedimo v jušnik.



Grozdna župa

GROZDNI »ŠTRUDL«:

Sestavine

500 g listnatega testa

100 g sladkorja — beli

Vanilin sladkor

0,5 dl ruma

200 g skute - polnomastna

1 dl sladke smetane

3 čajne žličke pšeničnega zdroba

250 g črnega grozdja

250 g belega grozdja

1 jajce

Postopek:

Listnato testo razvaljamo.

V posodi zmešamo sladkor, vanilin sladkor, rum, skuto, sladko smetano in razpolovljene ter



Grozdni štrudl



izkoščičene grozdne jagode.
Nadev premažemo po testu in zvijemo.
Zavitek premažemo s stepenim jajcem in pečemo
40 minut na 180° C.

GROZDNI »KNEDLI«

Za grozdne »knedle« naredimo krompirjevo testo.

Sestavine:

- 60 dag olupljenega krompirja
- 40 dag ostre moke
- 1 jajce
- 2 žlici masla
- malo soli

Priprava testa: krompir olupimo, narežemo na kose in ga kuhamo v slani vodi. Kuhan krompir odcedimo. Takoj dodamo maslo in jajce ter dobro pretlačimo. Pustimo, da se krompir ohladi, nato dodamo ostro moko. Testo gladko zamesimo in ga oblikujemo v debel svaljek, ki ga narežemo na rezine. V vsako rezino zavijemo 2 do 3 grozdne jagode brez koščic. Jagodam lahko dodamo malo sladkorja. Oblikovane »knedle« kuhamo v osoljeni vodi na slabem ognju 10 minut. Kuhane knedle poberemo in jih polijemo z rdečo grozdno omako. Lahko pa jih povaljamo v popraženih drobtinah in posujemo s sladkorjem.



Grozdni knedl prelit z grozdnim zosom

GROZDNI SLADOLED

SESTAVINE:

Jajca
Sladka smetana
Sladkor
0,5 kg grozdja (belega ali črnega)

Postopek:

Cela jajca ali samo rumenjake stepemo skupaj z vročim mlekom (sladko smetano) in sladkorjem, nato pa kuhamo toliko časa, da se masa zgosti. Zaradi jajc postane ta krema rahla in bogata po okusu. Maso vlijemo v modelčke, ohladimo in šele nato damo v zamrzovalnik. Ko naredimo osnovo za sladoled, dodamo v to pretlačeno grozdje. Maso nato zmrzujemo v zamrzovalniku.



Grozdni sladoled



GROZDNA ZLOŽENKA

SESTAVINE:

MASA:

3 jajca

500 dag moke

Ščepec soli

Ščepec sladkorja

Približno 4 dl vode

Po potrebi mineralna voda

Jedilna žlica rastlinskega olja

NADEV:

400 g belega grozdja

50 g jedilne čokolada

2 ml rastlinske smetane

Sladkamo po želji



Grozdna zloženska

Postopek:

V posodo damo vse sestavine za maso in jih z mešalnikom zmešamo.

V ponvi spečemo maso. Medtem si pripravimo nadev. Jedilno čokolado narežemo na zelo majhne koščke, smetano zmešamo z mešalnikom. Ko je smetana zmešana, dodamo grozdje in čokolado ter vse skupaj premešamo z žlico. Vse skupaj namažemo na grozdno zloženko.