



OSNOVNA ŠOLA LJUDSKI VRT, PTUJ

RAZISKOVALNA NALOGA

Raziskovalca:

Taja Islamović, 8. a

Nik Osmančević, 8. a

Ptuj, marec 2013



Raziskovalna naloga

JEZIČKOV PEK



Področje: TURIZEM

Raziskovalca: Taja Islamovič, Nik Osmančević

Mentorici:

Elka Mlakar, prof. defektologije

Martina Prejac, prof. geografije in zgodovine

ZAHVALA

Rada bi se zahvalila našim družinam, staršem in vsem bližnjim, ki so nama s spodbudami, z dobrimi nameni, s potrpežljivostjo ter konkretno pomočjo pomagali pri izdelavi te turistične naloge. Iskreno se zahvaljujema ravnateljici šole gospe Tatjani Vaupotič Zemljič za pomoč in podporo ob pisanju naloge. Za pomoč pri izvedbi naloge se zahvaljujema vsem sogovornikom v intervjujih in anketirancem, ki so odgovorili na najina vprašanja v anketi in nama tako pomagali do zelenih rezultatov, pa tudi tistim, ki ste najino zamisel sprejeli odgovorno in nama pomagali z nasveti.

Za pomoč pri lektoriranju se zahvaljujema gospodu Davidu Bedraču, za prevajanje v angleški jezik pa gospodu Filipu Gračnarju. Za prevod letaka v nemški jezik se zahvaljujema gospodu Luki Žižku. Posebej se zahvaljujema gospodu Miranu Petku ter učencem modelarskega krožka naše šole za pomoč pri izdelavi scene za tržnico.

Lepa hvala gospodu županu, dr. Štefanu Čelanu, turističnemu društvu Ptuj, Društvu kmečkih žena Hajdina, Društvu žena Gerečja vas, delavkam TIC-a Ptuj ter Mestni občini Ptuj, ki so naju prijazno sprejeli in nama svetovali pri našem delu.

Hvala tudi gospe Dragici Vogrinec Islamovič za vse recepte, pomoč pri pripravi tržnice in peki kruha. Prav tako hvala učencem izbirnega predmeta Sodobna priprava hrane in njihovi mentorici gospe Petri Zafošnik za pomoč pri peki kruha in pekovskih izdelkov.

Pri raziskovanju pa so nama veliko pomagali tudi učenci turističnega krožka, zato tudi njim hvala.

Na koncu se zahvaljujema najinima potrpežljivima mentoricama Martini Prejac in Elki Mlakar za veliko spodbudo in podporo pri najinem delu.

KAZALO

1 UVOD	7
2 TEORETIČNI DEL.....	9
2.1 PTUJ IN NJEGOVA PRETEKLOST	9
2.2 ODLOČITEV ZA TEMO RAZISKOVALNE NALOGE.....	13
2.3 CILJI NALOGE	13
2.4 HIPOTEZE	13
2.5 METODE DELA.....	14
3 RAZISKOVALNI DEL NALOGE	15
3.1 PEKA KRUHA NEKOČ IN DANES.....	15
3.2 ZANIMIVOSTI O KRUHU	17
3.3 INTERVJUJI IN ANKETE.....	18
3.3.1 Pogovor z gospodom županom	18
3.3.2 Pogovor z Marijo Pulko, predsednico Aktiva kmečkih žena Hajdina	18
3.3.3 Pogovor z Jožico Lešnik	19
3.3.4 Pogovor z Davidom Bedračem	19
3.3.5 Intervju z gospo Dragico Vogrinec Islamovič	20
3.3.6 Rezultati anketnega vprašalnika.....	20
3.4 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA	24
3.4.1 Predstavitev ideje	24
3.4.2 Umestitev ideje v sedanji prostor in čas.....	26
3.5 TRŽENJE NAŠEGA PROIZVODA	27
4 UGOTOVITVE.....	29
5 ZAKLJUČNA MISEL	30
6 LITERATURA IN VIRI	31
7 PRILOGE	32

KAZALO SLIK

<i>Slika 1: Domači kruh (vir: internet)</i>	7
<i>Slika 2: Vino letnik 1917 – Ptujška vinska klet (vir: internet)</i>	8
<i>Slika 3: Ptujski grad (vir: internet)</i>	9
<i>Slika 4: Mestni stolp (foto: Prejac)</i>	10
<i>Slika 5: Minoritski samostan (foto: Prejac)</i>	11
<i>Slika 6: Orfejev spomenik (foto: Prejac)</i>	12
<i>Slika 7: Vinska klet (foto: Prejac)</i>	11
<i>Slika 8: Dominikanski samostan (vir: internet)</i>	12
<i>Slika 9: Kurentovanje (vir: internet)</i>	12
<i>Slika 10: Terme Ptuj (vir: internet)</i>	12
<i>Slika 11: Peka domačega kruha (foto Prejac)</i>	16
<i>Slika 12: Peka kruha v krušni peči (foto: Prejac)</i>	16
<i>Slika 13: Priprava kruha skozi zgodovino (vir: internet)</i>	17
<i>Slika 14: Priprava kruha pri starih Egipčanih (vir: internet)</i>	18
<i>Slika 15: Pogovor z gospo Jožico Lešnik (foto: Islamovič)</i>	19
<i>Slika 16: Pogovor z gospodom Davidom Bedračem (foto: Osmančević)</i>	19
<i>Slika 17: Anketiranje (foto: Islamovič)</i>	23
<i>Slika 18: Anketiranje (foto: Islamovič)</i>	24
<i>Slika 19: Izvedba delavnic v mesecu decembru (foto: Prejac)</i>	24
<i>Slika 20: Intervju za PETV (foto: Prejac)</i>	26

OPOMBE:

Fotografije: Taja Islamovič, Martina Prejac, Nik Osmančević

POVZETEK

Peka kruha je stara skoraj kot človeštvo. Prvotno so žitno zrnje samo opekli, drobili, mu dodali vodo ter iz njega oblikovali mlince in jih pekli na vročih kamnih ali v žerjavici. Vendar kruh ni bil le hrana. Bil je tudi človeku dragoceno darilo. Bil je simbol svetosti, blaginje, rodovitnosti in sreče. V pomladnih in jesenskih praznovanjih je človek verjel v čarodejno moč kruha. Žlahtnost kruha je oblikovala tudi narod, njegov način mišljenja in življenja. V kruhu se zrcalijo zgodovinski, geografski in kulturni pogoji obstoja naroda. Dediščino predstavlja v vseh svojih oblikah, sestavah in načinu peke. Ideja, da spečemo kruh in druge izdelke iz različne krušne moke, in jim dodamo lepe misli, je prišla spontano.

Za turistično nalogo Jezičkov pek smo se odločili, ker smo najprej želeli spoznati kruh. Kruh kot simbol in dediščino. Lepe misli, ki so se nam ob tem porodile ali pa smo jih poiskali v različni literaturi, pa poudarjajo pomen slovenskega jezika v našem kraju.

Upamo, da bo to naš prepoznavni znak. Kruh z lepimi mislimi bomo spekli za naše obiskovalce, podarili za spomin in ga prodajali ob različnih priložnostih.

Posluževala sva se različnih virov raziskovanja – proučevala sva literaturo, izvedla različne intervjuje in anketo.

V tej raziskovalni nalogi predstavljava tudi zamisli, kako bi z izbranim turističnim proizvodom povečali ponudbo našega mesta z vidika kulturnega turizma. Tudi na MO Ptuj se zavedajo pomena tega projekta, nas pri tem podpirajo ter so pripravljene naše načrte in zamisli finančno podpreti.

V veliko pomoč pri oblikovanju turističnega izdelka nama je bila anketa, ki sva jo izvedla med Ptujčani.

V nalogi so predstavljeni tudi načini trženja ponudbe. Največji delež pri reklamiranju in trženju ponudbe bo morala nositi občina, za uspešno trženje pa bo potrebno vključiti čim več prebivalcev Ptuja.

Vse te ideje nama je uspelo združiti v nalogo, ki sva jo popestrila še z reklamnim in s slikovnim materialom, namenjenim prebivalcem Ptuja.

KLJUČNE BESEDE: kruh, darilo, simbol, kultura, lepe misli

SUMMARY

The practice of baking bread is almost as old as the humankind itself. At first they toasted and crushed the cereal grains, added some water, made *mlinci* (Slovenian pasta tatters made from dried dough) out of them and baked them on hot stones or in embers. However, bread was not only food. It was a valuable gift to people. It was a symbol of holiness, welfare, fertility and fortune. In spring and autumn people believed in the magical strength of bread. The nobility of bread formed the nation's way of thinking and life in general. Bread mirrors the historical, geographical and cultural conditions of existence of a nation. It is our legacy in all its shapes, assemblies and ways of baking. The idea of making bread and other products from various flours in addition with accompanying beautiful thoughts came spontaneously.

We decided to write this paper («*Jezičkov pek*») because we wanted to get to know bread. Bread as a symbol and legacy. We enriched the paper with beautiful thoughts in order to emphasize the importance of the Slovene language in our town. We will bake bread which will be enriched with beautiful thoughts, then we shall give it away as a souvenir and sell it on various occasions.

We are also introducing ideas how we could increase with a chosen tourist product the offer of our town from a cultural tourism's point of view. People at Ptuj's municipality are also aware of the meaning of this project. They give us help and are also prepared to support us financially. The survey carried out among Ptuj's residents was of great help in creating our tourist product. The paper also presents the ways of marketing offers. Municipality will have to carry out the largest part in advertising and marketing the offer. Successful marketing will also require the inclusion of as many Ptuj's inhabitants as possible. We succeeded in uniting these ideas into a research paper which also includes additional advertising and visual material all intended for Ptuj's resident.

1 UVOD

Dediščine ne smemo razumeti samo kot del preteklosti. Razumeti jo moramo tudi kot del sedanjosti in sodobnosti. Lepota in bistvo dediščine je namreč prav v njeni raznolikosti. Vsak narod ima svojo dediščino. Zato se je moramo zavedati in jo ohranjati. Del dediščine je tudi kultura prehranjevanja. Star pregovor pravi: človek je, kar jé. Jemo, zato da živimo, vendar ne živimo samo, zato da jemo.

Torej je spoznavanje prehranjevanja, jedi in pijač pomembno. Odkrije veliko o narodih. Pomaga nam pri odkrivanju krajevnih in lokalnih posebnosti. Odkrijemo različnost skozi jedi in njihovo uživanje. Spoznavamo šege in navade ljudi, sožitja z naravo in zgodovino njihovega razvoja, usod, povezanosti in različnosti.

Med prehranjevanjem pa ima posebno mesto prav kruh – v vseh svojih oblikah. Ta je že od pradavnine pomenil srečo in blaginjo, njegovo pomanjkanje pa revščino in vojno. Ljudi je delil na revne in bogate, lačne in site ter na podložnike in gospodarje. Že pračlovek je nabiral zrnje divje pšenice ter ga zaradi zaščite pred pticami pokrival z zemljo. Za setev je izbiral vedno najboljše zrnje, in tako ustvarjal vse boljše vrste zahtevnih rastlin. Egipčani pa so že pred 6000 leti polagali v grobove faraonov zrnje žita in krasili stene grobnic s slikami peke kruha. Poznali so celo vzhajanje kruha, saj so znali variti pivo in ob tem pridobivati kvas.

Z žitom so plačevali delavce, kupovali obutev, obleko. Kruh je bil svetost in merilo vsega dobrega. Saj vsi poznamo rek: dober kot kruh. In še danes ima kruh čarobno moč. Pomeni nam praznik, je zdravilo, merilo blaginje in spoštovanja. Pomeni toliko kot preživetje in samo življenje.

Slovenija je preživela stoletja tlačanstva, kmečkih vpadov, kmečkih puntov, vojn in lakote. V revščini, v kateri je živel naš človek, se je dobro najedel le nekajkrat na leto — za božič, obpustu, za veliko noč in morda še na kakšnem krstu ali ohceti. Zato je bil bel pšenični kruh v naši deželi vedno simbol praznika in ena glavnih dobrot slovenske mize. Vedno je bil simbol sreče, zdravja, blaginje in dobre letine. Tako so skozi stoletja ljudje razvili pestro paleto krajevnih in lokalnih kruhov.

Štajerska kulinarika je tako raznolika, kot je raznolika njena pokrajina. To se predvsem opazi na ptujskem koncu, kjer velja, da je ptujska kulinarika prava eksplozija okusov.

Za Ptuj je značilna tradicionalna kulinarika, ki jo sestavljajo mesne jedi, juhe, zelenjava, krompir, sladice in seveda tudi kruh. Kulinarika se je v starih časih zelo razlikovala. Način prehranjevanja na vasi ali v mestu se je po sestavi močno razlikoval.

Izoblikovali so se drugačni jedilniki, priprava jedi na Ptuj pa se je precej razlikovala od priprave v drugih pokrajinah. Kulinarika na Ptuj pa vsebuje tudi kozarec dobrega vina med kosilom, po kosilu pa skodelico dobre kave.



Slika 1: Domači kruh (vir: internet)



Slika 2: Vino letnik 1917 – Ptujška vinska klet (vir: internet)

2 TEORETIČNI DEL

2.1 PTUJ IN NJEGOVA PRETEKLOST

Ptuj, več tisočletij staro naselje ob ugodnem prehodu čez Dravo, spada med najpomembnejše mestne spomenike Slovenije. Sloves mu zagotavljajo še ohranjena srednjeveška mestna zasnova in številni kulturni spomeniki.



Slika 3: Ptujski grad (vir: internet)

Ravno zaradi ugodne strateške lege in rodovitnosti zemljišča je bil poseljen vseskozi od davnine do danes. Odkrile so se najdbe iz skoraj vseh arheoloških dob (prva naselbina na ptujskem gradu je stala že v bronasti dobi). Prva močna plemensko organizirana družba na visoki civilizacijski stopnji v najstarejši železni dobi je ok. leta 1000 pr. n. št. na grajskem griču zgradila utrjeno gradišče, ker so bili tam pašniki in voda. Tudi dravski južni breg je že bil naseljen. Najdbe na tem delu govorijo, da so bile naselbine tega časa opuščene na hitro, zato je Dravsko polje vso staro železno dobo ostalo slabo naseljeno.

Nato je živahnejšo zgodovinsko dogajanje Ptuj zajelo v mlajši železni dobi, ko so se Kelti (sooblikovalci kasnejšega noriškega kraljestva) selili na vzhod. Kelti so prostor naselbine postopoma urbano organizirali.

Predrimška naselbina, ki je dala rimsko ime Poetovio, je ležala znotraj pomembne plemenske zveze, preproste državne tvorbe ob meji rastočega rimskega cesarstva, noriškega kraljestva. S pomočjo Avgustovih osvajalnih vojn so Rimljani noriškemu kraljestvu odvzeli mejne pokrajine in mejo pomaknili naprej do Drave, nato pa še do Donave. V teh časih je stekla glavna cesta, ki je vezala Aquileio, Emono, Celeio in Poetovio z mesti v Podonavju, takrat pa je v Poetoviu nastal tudi vojaški tabor, ki naj bi varoval prehod čez reko in ki je imel izhodiščno vlogo pri osvajanju Panonije, obstajal pa je do konca 1. stoletja. Zaradi teh dogodkov je stara naselbina ob rastočem trgovskem prometu zaživela z novo močjo.

Prvi rimski pisec Tacit v pisanem viru navaja tedanje ime Ptuj in ga omenja v zvezi s pomembnimi dogodki, kot so izvolitev Vespazijana za cesarja in omemba političnega delovanja poslednjega zahodnorimskega cesarja Romula.¹

V drugi polovici 3. stoletja je Poetovio skupno z vso Panonijo ob pogostih nasledstvenih vojnah preživel marsikatero gospodarsko in politično krizo. Število prebivalstva se je krčilo, gospodarska moč pa je upadala. Zadnjič zgodovinarji omenjajo Poetovio leta 388, ko je bila v nasledstvenih bojih med Teodozijem in Maximom vojna. Ob koncu 4. stoletja je mesto začelo vse bolj hirati in se je skrčilo v mestno jedro.

¹<http://www.ptuj.info/index.php/sl/zgodovina-mesta.html>

Sredi 6. stoletja je bila tradicija krajevnega imena med redkim prebivalstvom še tako močna, sledovi mesta pa tako zelo vidni, da so Slovani po naselitvi prevzeli prastaro ime mesta in ga preimenovali v Ptuj.

Leta 874 so Ptuj dobili salzburški nadškofje, ki so ga obdržali 700 let, a s posestjo v začetku niso imeli sreče, saj so ga v 10. in 11. stoletju nomadski Madžari požgali. Okoli leta 1125 ga je zato obnovil nadškof Konrad I., ki naj bi varoval salzburške posesti v Podravju. Kot ministeriali salzburškega nadškofa so Ptujski gospodje vladali na gradu do leta 1438, ko so izumrli.

Izumrtje Ptujskih gospodov je za Salzburg pomenilo olajšanje, za Ptuj pa veliko izgubo, ker so se bližala desetletja gospodarskih kriz. Turki so večkrat plenili po ptujski okolici, mesto pa so leta 1479 osvojili Madžari in se v njem tudi utrdili. Ko so jih Habsburžani 11 let kasneje pregnali, Ptuj niso več hoteli vrniti salzburškemu nadškofu. Šele leta 1511 ga je cesar Maksimilijan I. zaradi finančnih težav proti primerni odškodnini vrnil nadškofu. V času pohodov Sulejmana Veličastnega so mesto iz vojaških razlogov znova osvojili Habsburžani in ga dali močno utrditi italijanskim arhitektom. Ko je turška nevarnost minila, Ptuj ni bilo več treba utrditi. Mesto so kuga, požari in gospodarsko nazadovanje tako prizadeli, da si ni prav opomoglo. K temu so dodatno pripomogle še Napoleonove vojne in gospodarski zlom Avstrije leta 1811. In ko je t. i. Južna železnica stekla proti Ljubljani in Trstu čez Semmering, Graz, Maribor in Celje, je bil razvoj Ptuja zapečaten.²

Po letu 1848 je Ptuj gospodarsko zelo napredoval, saj je dobil višjo gimnazijo, nov rotovž, plinarno, parno pralnico, klavnico in razne industrijske obrate.

Leta 1908 so Nemci napadli udeležence zborovanja Ciril-Methodove družbe. Novembra 1918 je jugoslovanska armada osvobodila Ptuj, vendar ga s svojim anarhičnim gospodarstvom ni mogla gospodarsko poživiti. Počasi je propadel. Mestna občina je ukinila plinarno, pralnico, gospodinjsko šolo in prodala večino realitet, med njimi celo rotovž na Slovenskem trgu. Ko so Nemci 8. 4. 1941 zlomili jugoslovansko vojsko in prišli v Ptuj, se je začelo trpljenje slovenskega narodno zavednega življenja. Ogromno kulturno škodo je Ptuj utrpel s poručitvijo minoritske cerkve, ki je služila okupatorjem za skladiščenje municije. 8. 5. 1945 pa je prišlo do osvoboditve. Poškodovano mesto ni kazalo več sledu bombardiranja in si je zelo lepo opomoglo. Podeželje in industrializacija mestne okolice je prinesla Ptujju veliko gospodarsko in urbano dinamiko. Mesto ima več mostov, nove stanovanjske hiše, kulturne in šolske zavode. Poleg tega pa ima še vedno prelepo staro mestno jedro, v katerem se zrcalijo vse dobe njegovega nastajanja.

Središče mirnega in majhnega starega mestnega jedra Ptujja je Slovenski trg, kjer nam najprej pade v oči mestni stolp. Če ga pozorno pogledate, boste opazili, da ima stolpna ura številčnice le na treh straneh. Stran, ki je obrnjena proti gradu, je namreč nima, saj takratni grof Leslie ni želel prispevati denarja za uro, mestne oblasti pa so ga tako "kaznovale" in na njegovi strani niso postavili številčnice.³



Slika 4: Mestni stolp (foto: Prejac)

² Ptuj : starodavno mesto ob Dravi / besedilo Marjeta Ciglencečki ; fotografije Boris Farič ; [Ptuj skozi čas Marija Hernja Masten in Primož Premzl], stran 31.

³Ptuj : starodavno mesto ob Dravi / besedilo Marjeta Ciglencečki ; fotografije Boris Farič ; [Ptuj skozi čas Marija Hernja Masten in Primož Premzl], stran 32.

Tik ob stolpu stoji zanimiv Orfejev spomenik iz pohorskega marmorja. Narejen je bil v 2. stoletju kot nagrobnik mestnemu županu, v srednjem veku pa je služil tudi kot sramotilni kamen. Za vogalom bomo mimo mestne hiše prišli do Minoritskega samostana, ki si ga sicer lahko ogledamo le po predhodnem dogovoru.



Slika 5: Minoritski samostan (foto: Prejac) Slika 6: Orfejev spomenik (foto: Prejac)

So pa minoriti bili izjemni vinarji in kletarji ter so zelo zaslužni za vinsko kulturo v teh krajih. Vino je od 14. stoletja naprej postajal vse pomembnejši izvozni artikel in uspešni ptujski vinarji so pobirali številne nagrade na različnih vinskih sejmih po svetu. Danes si lahko na Ptuju (po predhodnem dogovoru) ogledamo vinsko klet Pullus, ki hrani najstarejšo slovensko arhivsko vino iz leta 1917 iz Zlate trte.



Slika 7: Vinska klet (foto: Prejac)

Preden se podamo na grajski grič po čeden razgled in ogled gradu, ki je dom Pokrajinskega muzeja Ptuj, se ob vznožju griča ustavimo še v Dominikanskem samostanu, v katerem je čudovit križni hodnik (trenutno je žal zaprt zaradi prenove...).



Slika 8: Dominikanski samostan (vir: internet)

Sicer mirni Ptuj, deset dni v februarju postane srce Kurentovanja – živahno pustno rajanje, ki doseže vrhunec s povorko na pustno nedeljo. Pustne maske s kurenti na čelu preplavijo mesto, poskrbljeno pa je predvsem za kulturno, glasbeno ter nočno dogajanje!



Slika 9: Kurentovanje (vir: internet)

Glavne znamenitosti Ptuja si boste ogledali precej hitro, vzemite pa si čas za pokušino lokalnih vin na eni izmed teras simpatičnih barov, raziskovanje okoliškega podeželja in vinskih cest ter sprostitev in zabavo v Termah Ptuj.



Slika 10: Terme Ptuj (vir: internet)

2. 2 ODLOČITEV ZA TEMO RAZISKOVALNE NALOGE

Glavna zamisel najine raziskovalne naloge in celotnega projekta je bila, da bi v starem mestnem jedru Ptuja odprli pekarno, kjer bi pekli različne vrste kruha, na katerem bi bile lepe misli, ki izvirajo iz starih ali manj starih slovenskih pregovorov. Poiskala sva jih v različni literaturi in pri starejših ljudeh ter poudarjajo pomen slovenskega jezika v naših krajih.

Lepe misli smo ustvarjali tudi učenci naše šole, na posebnem dnevu dejavnosti v mesecu decembru.

Ta pekarna bi bila namenjena domačim in tudi tujim turistom. V njej bi lahko poskusili različne vrste kruha, prebrali lepe misli ter se obenem lahko naučili osnovne besede slovenskega jezika.

2. 3 CILJI NALOGE

Postavila sva si naslednje raziskovalne cilje:

- * prispevati k še večjemu razvoju turizma na Ptuju;
- * privabiti še več turistov;
- * spoznavati različne turistične dejavnosti;
- * prispevati k boljšemu poznavanju zgodovine našega kraja;
- * spoznavati možnost razvoja našega kraja skozi naravne danosti;
- * spoznavati proces ustvarjanja končnega izdelka skozi praktične delavnice,
- * v turistično ponudbo Ptuja uvesti novost — pekarno Jezičkov pek.

2. 4 HIPOTEZE

Za uresničitev raziskovalnih ciljev sva si postavila naslednje hipoteze:

H1: Zamisel, da bi na Ptuju postavili pekarno " Jezičkov pek" je zanimiva in dobrodošla.

H2: Tečaj osnovnih slovenskih besed v pekarni je dobra ideja.

H3: Turisti bi se udeležili tega tečaja.

H4: Ptuj obišče premalo turistov.

2. 5 METODE DE LA

Po opredelitvi ciljev naloge je bilo na vrsti poizvedovanje (zbiranje in analiza podatkov, informacij ter teoretičnih podlag). Pri tem sva uporabila naslednje metode dela:

- Najprej smo se zbrali vsi sodelujoči v turističnem krožku. Po nevihti idej (t. i. možganski nevihti) smo se vsi skupaj odločili za temo raziskovalne naloge.
- Po določitvi teme sva se odpravila k županu MO Ptuj, gospodu Štefanu Čelanu, mu predstavila projekt in ga zaprosila za podporo.
- Obiskala sva Turistično društvo Ptuj in TIC Ptuj. Tudi njim sva predstavila naše ideje in jih prosili za pomoč.
- V šolski knjižnici Škrat Osnovne šole Ljudski vrt Ptuj, Knjižnici Ivana Potrča Ptuj in na internetu sva iskala vire in literaturo, ki so povezane s peko kruha na Slovenskem in naši bližnji okolici.
- Zbirala sva lepe misli.
- Obiskala sva društvo Kmečkih žena Hajdina in predsednico društva gospo Marijo Pulko.
- Pogovarjala sva se tudi z gospo Jožico Lešnik iz Društva žensk Gerečja vas.
- Obiskala sva lastnico pekarnice, gospo Dragico Vogrinec Islamovič.
- Izvedla sva pogovor s profesorjem slovenščine na naši šoli, gospodom Davidom Bedračem.
- Našo idejo sva predstavila v Termah Ptuj in direktorju Andreju Klasincu.
- Na terenu sva izvedla anketo, v kateri sva ljudi spraševali, kaj menijo o naši zamisli.
- Obiskala sva različne ustanove (razne trgovine, pekarnice, restavracije, itd.) in delavce povprašala za mnenje o naši novi turistični ponudbi na Ptuj in kako ter na kakšen način bi v našem projektu sodelovali.

3 RAZISKOVALNI DEL NALOGE

3.1 PEKA KRUHA NEKOČ IN DANES

Kruh je že tisoč let človekovo osnovno živilo, ki ga lahko ponudimo skoraj ob vsaki jedi, lahko pa je tudi samostojna jed. V vsej zgodovini človeštva je kruh pomenil srečo in blaginjo, njegovo pomanjkanje pa bedo in revščino. Na Slovenskem ga v zapiskih omenjajo že v 13. stoletju. Janez Bogataj v svojem delu *Kruh na Slovenskem* ugotavlja, da kruh v preteklih stoletjih ni bil poglavitna ali glavna jed na Slovenskem, saj ga v nekaterih območjih sploh niso poznali.

Kruh se je običajno pekel ob posebnih priložnostih, za njegovo pripravo pa so uporabljali posebno opremo: nečke (leseno korito) ali mentrge (velike mize). Kruh iz domače krušne peči je bil zelo cenjen v kmečkih gospodinjstvih. Dan, ki je bil določen za peko, pa je veljal za družinski praznik. Že peka kruha je ljudi z dišečim vonjem spominjala na toplo družinsko ozračje, slovesnost ob praznikih in pridne roke mame ali babice, ki so ga skrbno zamesile in spekle. Peka kruha je bila vselej svečan dogodek. Vsa družina je natanko vedela kdaj bo mati pekla kruh. Nadela si je bel predpasnik, zvila lase pod ruto, zakurila peč, pripravila grebljo za žerjavico in pripravila lesen lopar za vsajanje kruha. Pripravljeno testo je oblikovala v hlebce, ki jih je drugega za drugim polagala na lesen lopar. Preden jih je položila v peč, je vsakega zarezala z lesenim nožem – spoštovanje do kruha ji namreč ni dovoljevalo narediti zareze s kovinskim nožem. Gostu, tudi tujcu, ki je prišel v hišo, so za dobrodošlico ponudili kruh. Starejši ljudje so nekoč kruh uporabljali kot zdravilo in ga namočenega v mleko ter zavitega v krpo, polagali na rane, ki so se hitro zacelile.

Status prebivalstva se je skozi stoletja zgodovine kazal tudi po barvi kruha. Bolj kot so bili ljudje revni, temnejši kruh so jedli in obratno. Dan danes to seveda ne velja več, saj je temen kruh dražji in med potrošniki bolj priznan. Kruh je bil vedno ena redkih vrst hrane, ki so pomagali revnim preživeti težke čase. Hlebca kruha se ni smelo položiti na mizo na hrbtno stran, saj to nebi prineslo k hiši nič dobrega. Prvi ga je smel odrezati gospodar, kar je pomenilo, da ima privilegiran položaj v hiši in družini. Če je košček kruha padel na tla, ga je bilo treba pobrati in poljubiti. V starih časih je kmečka gospodinja kruh prekrižala z nožem, preden ga je začela rezati in ga tako zavarovala pred hudičem. Tudi nož, s katerim je rezala kruh, ni smela nikdar pustiti z navzgor obrnjenim rezilo, da si nebi vrag prišel nohtov brusit. Hlebec kruha ali "pogača" je bil tudi prvo darilo za otrokovo mater. Darovan je bil z željo, da bi bil otrok v življenju srečen in da ne bi trpel pomanjkanja. Ko je nevesta prvič prestopila prag novega doma, jo je moževa mati pričakala s hlebom kruha in z upanjem, da si bosta delili vsa hišna opravila. Ko so očeta – gospodarja zadnjič odnesli čez domači prag, so njegovi najbližji po vasi delili kruh, da bi mu bila lahka zemlja.

Tako je kruh spremljal človeka od rojstva do smrti in se kot simbol blaginje ohranil do danes: še vedno mora biti na mizi ob najrazličnejših priložnostih. Za posebne priložnosti, predvsem za božič in veliko noč, pa pride na mizo boljši kruh, potica, kolač ali šarkelj. Peka božičnega kruha je ena najstarejših do danes ohranjenih oblik praznovanja. Ljudje so verjeli, da božični kruh s svojo čudežno močjo varuje hišo pred ognjem ter družino in živino pred boleznijo. Postopek priprave kruha so v preteklosti spremljala najrazličnejša opravila, ki so imela svoje mesto v praznovanih predstavah.



Slika 11: Peka domačega kruha (foto Prejac)

Tako so ljudje verjeli, da ne sme v hišo, kadar kruh vzhaja, nihče priti, sicer kruh uroči in potem le – ta noče vzhajati. Podobno je bilo tudi pri peki. Dejali so: "Dokler se kruh peče, se ne sme šteti, koliko kolačev je v peči."⁴

Kruh je postal pojem za hrano nasploh in je skupaj z vodo pogoj za preživetje. V preteklost so ga ljudje znali veliko bolj ceniti, z to ni čudno, da je bil za družino praznik, kadar je bil na mizi sveže spečen hlebec kruha. Čeprav nekoč niso imeli kruha na mizi vsak dan, so Slovenci vedno govorili o njem z vso spoštljivostjo. Naš odnos do kruha se je skozi zgodovino zelo spreminjal. Še pred desetletji je imel precej večjo vrednost kot danes, ker ni bil sam po sebi umeven. Danes se peka kruha močno razlikuje od peke kruha nekoč. Večina kruha je industrijsko pridelanega, s pomočjo vrhunske tehnologije. Čeprav danes za nas nima tako velikega pomena, kot ga je imel nekoč, ga premalo spoštujemo in celo mečemo v stran.

Ravnanje s kruhom je del naše vzgoje. V preteklosti so bili otroci, ki so ob žetvi pobirali klasje, s kruhom nagrajeni, danes pa ga brez kančka sramu ali slabe vesti mečemo stran.



Slika 12: Peka kruha v krušni peči (foto: Prejac)

⁴Stari slovenski pregovor

3.2 ZANIMIVOSTI O KRUHU

ALI STE VEDELI?

- Peka kruha ni težka in tudi časa ne vzame veliko - najdolgotrajneša dela celotnega postopka sta vzhajanje in peka, ki pa ju kruh seveda s pomočjo marljivih pekov opravi kar sam!
- Da je hranilna vrednost enega kilograma belega kruha približno 2000 kalorij?
- Da je bil po koncu oktobrske revolucije, ki je bila 1917. leta v Rusiji bil določen čas v veljavi zakon, ki je narekoval "Kraja kruha ni kraja in se ne kaznuje?"⁵
- Da mora kruh po pravilu pred uporabo in konzumiranjem počivati 12–24 ur?
-

KRUH SKOZI ZGODOVINO

Kruh iz žitnega zrnja je izpričano star več kot sedem tisoč let in najbrž so ga pekli že veliko prej.



Slika 13: Priprava kruha skozi zgodovino (vir: internet)

Zibelka kruha je „stara žitnica sveta“ ob reki Nil v Egiptu. Rimljani pa so že poznali pekarsko obrt in pomen samega kruha za prehrano in zdravje.

Za mletje žita so zato uporabljali samo mlinske kamne. Če se žito med mletjem greje, izgubi biološko vrednost! To so vedela tudi indijanska plemena, Arabci, Berberi, nekatera afriška plemena in azijska ljudstva. Povsod so uporabljali mešanice polnovrednih žit, od pšenice do rži, tudi ko še niso poznali kvašenega kruha.

Rimljani pa so kruh že razvrščali po vrstah, oblikah in dodatkih. Posipali so ga s semeni maka, popra in zelišči, lovorjem, kumino in mandlji.

V kruh so dodajali rozine, peteršilj, koper... in ga oblikovali v značilne hlebce, zavite prstane ali kite. Vedeli so, da polnovredna moka (danes vemo: bogata z esencialnimi nenasičenimi maščobnimi kislinami) ni obstojna, zato so Rimljani svojim vojščakom odmerjali žito, ne pa moke in so ga ti sproti mleli in sproti kruh tudi pekli na vročih kamnih.⁶

⁵<http://svetdobrot.naspletu.com/kruh/okruhu.html>

⁶<http://www.ptujske-pekarni.si/>

Žito je mogoče razmeroma enostavno hraniti dolgo časa. Znano je, da so spekli kruh iz moke žitnega zrnja, ki je tisočletja čakalo v piramidah faraonov.



Slika 14: Priprava kruha pri starih Egipčanih (vir:internet)

3.3 INTERVJUJI IN ANKETE

Raziskovalni del sva opravila z anketiranjem in z različnimi intervjuji. Anketo sva izvedla med naključnimi ljudmi v Qlandiji, Q-centru, starem mestnem jedru, nekaj pa tudi med ptujskimi gimnazijci in osnovnošolci. Pogovarjala sva se z gospodom županom Štefanom Čelanom, gospo Dragico Vogrinec Islamovič — vodjo ene izmed pekarn na Ptuju, gospo Marijo Pulko – vodjo Kmečkih žena na Hajdini, gospo Jožico Lešnik, članico Društva žena Gerečja vas, gospodom Davidom Bedračem – profesorjem slovenščine in drugimi.

3.3.1 Pogovor z gospodom županom

Pogovor sva napovedala pri gospodu županu, Štefanu Čelanu, ki naju je tudi letošnje leto z veseljem sprejel. Povedal nama je, da mu je tudi ta najina zamisel všeč in da bi jo bilo vredno podpreti, nadgraditi in v njej sodelovati. Naš letošnji projekt bi naj po besedah župana pripomogel k večjemu zanimanju turistov za mesto Ptuj. Tudi sam nama je predlagal, kaj bi še lahko počeli v naši pekarni.

3.3.2 Pogovor z Marijo Pulko, predsednico Aktiva kmečkih žena Hajdina

Tudi letos sva se pogovarjala z gospo Marijo Pulko iz Aktiva kmečkih žena. Kljub temu da se v njihovem aktivu v glavnem ukvarjajo s pripravo jedi starih Rimljanov, so nama in drugim učencem turističnega krožka pripravljene pomagati pri izvedbi našega projekta, predvsem pri peki kruha.

3.3.3 Pogovor z Jožico Lešnik

Gospa Jožica Lešnik nama je povedala, da se v njihovem društvu ukvarjajo z obujanjem starih običajev na vasi. Prirejajo različne prireditve. Naša zamisel o pekarni v starem mestnem jedru se ji zdi zelo dobrodošla. Obljubila nama je, da nam bodo članice društva pomagale pri peki izdelkov iz krušne moke.



Slika 15: Pogovor z gospo Jožico Lešnik (foto: Islamovič)

3.3.4 Pogovor z Davidom Bedračem

Projekt pekarnice Jezičkov pek, mu je zelo všeč. Pri izvedbi projekta bi nam z veseljem pomagal. Vseskozi pa bi nas tudi spodbujal, da bi čim večji del tečajev slovenskega jezika izvedli mi, učenci sami. Navedel nama je tudi nekaj predlogov, s katerimi bi pričeli tečaje učenja slovenskega jezika. To so predvsem pozdravljanje in odzdravljanje ter seveda besede, ki so povezane z našim projektom, kot so na primer: kruh, jezik, lepe misli, slovenščina,...



Slika 16: Pogovor z gospodom Davidom Bedračem (foto: Osmančević)

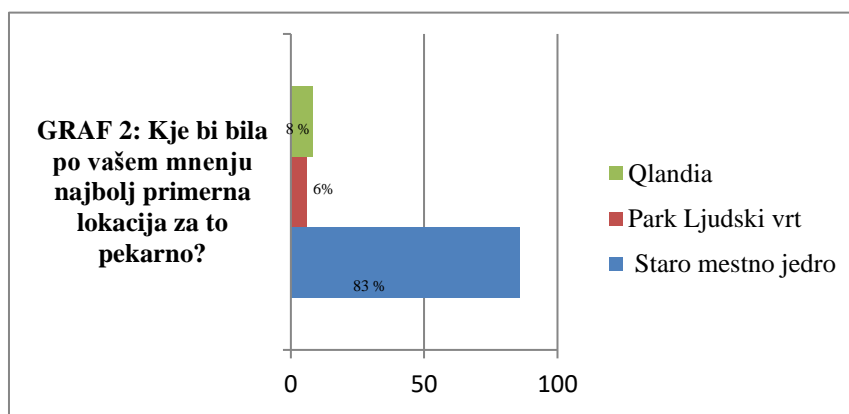
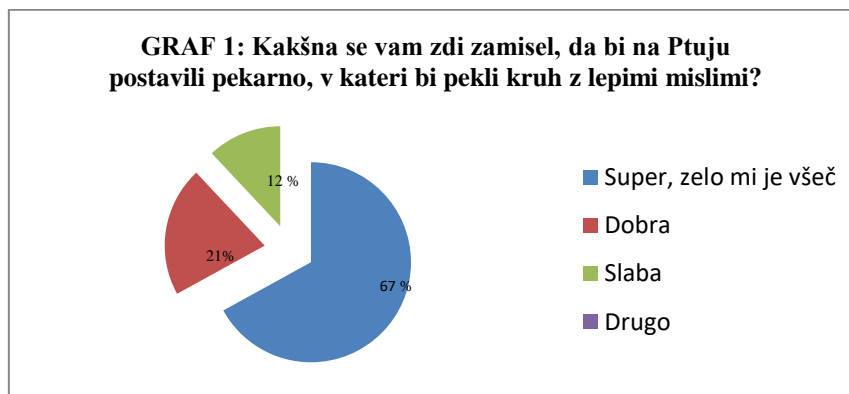
3.3.5 Intervju z gospo Dragico Vogrinec Islamovič

Gospa Dragica nam je povedala, da ji je zamisel o naši pekarni zelo všeč. Meni namreč, da bi se tudi mladi morali seznaniti s peko kruha. Pri uresničevanju našega projekta nam je pripravljena pomagati, in sicer pri oblikovanju ideje, peki kruha, pa tudi finančno, saj bi njeno podjetje krilo stroške obratovanja pekarne.

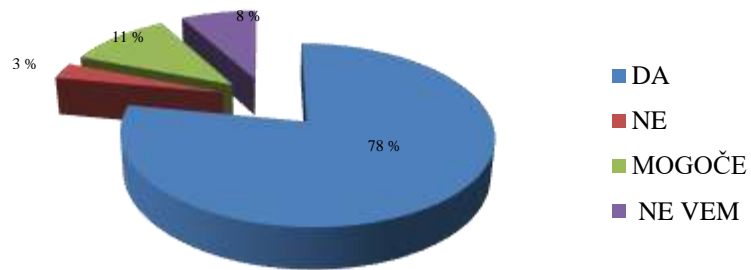
Ker bomo v naši pekarni pekli kruh namenjen za prijatelje, družino in partnerje, sva jo vprašala, kakšen kruh je primeren za posamezno skupino ljudi. Njen odgovor: " Ker so prijatelji nekaj pomembnega za nas in brez njih ne moremo, jim lahko postržete z belim kruhom in/ali koruznim. Družini, ki nam je vedno pripravljena nuditi oporo in nam stati ob strani, lahko postrežete z rženim in/ali mlečno pletenko, ki lahko na nek način predstavlja povezanost družine. Svojemu partnerju/ki pa lahko postrežete s čim sladkim, kot je na primer sladki kruh. Lahko pa tudi z ajdovim kruhom."

3.3.6 Rezultati anketnega vprašalnika

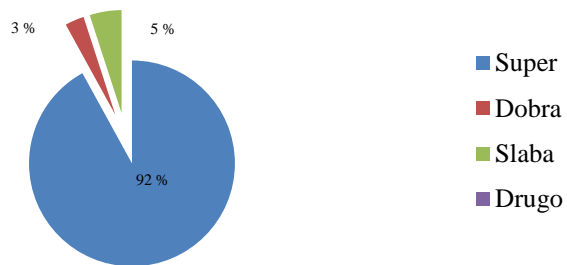
Anketo, s katero sva želela preveriti zanimanje za naš projekt med prebivalci, sva ustno izvedla med 150 naključnimi osebami različnih starosti in v različnih delih mesta Ptuj in njegovi okolici ter med ptujskimi gimnazijci in osnovnošolci. Zbrala sva rezultate anketnih vprašalnikov in nato začela z analizo rezultatov.



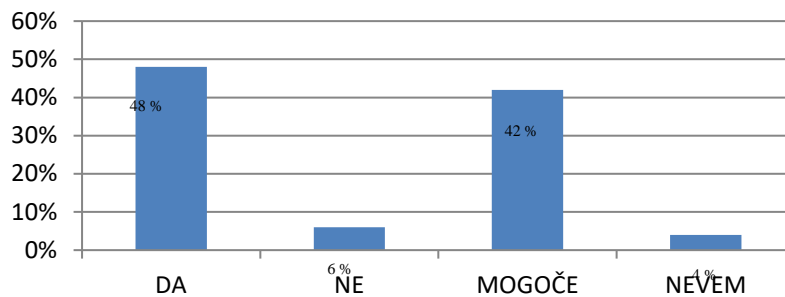
GRAF 3: Ali bi obiskali pekarno?



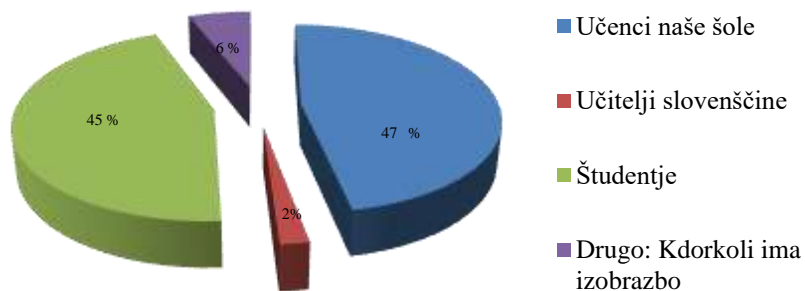
GRAF 4: V pekarni bi se izvajal tudi kratek tečaj slovenskega jezika za tujce. Kakšna se vam zdi ta zamisel?



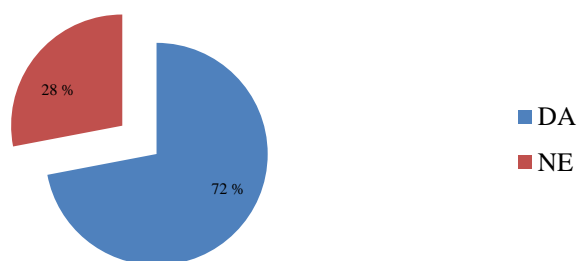
GRAF 5: Menite, da bi se turisti udeležili tega tečaja?



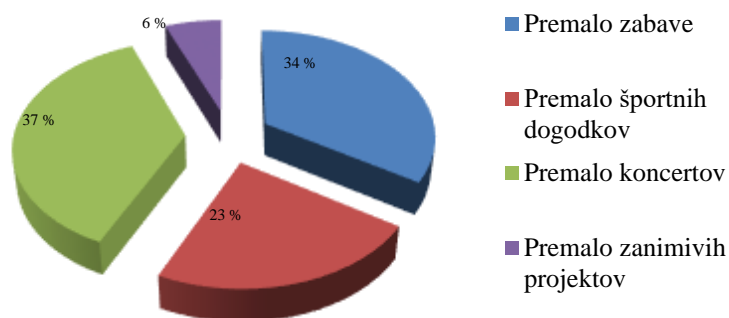
GRAF 6: Kaj menite, kdo bi po vašem mnenju izvajal ta tečaj?



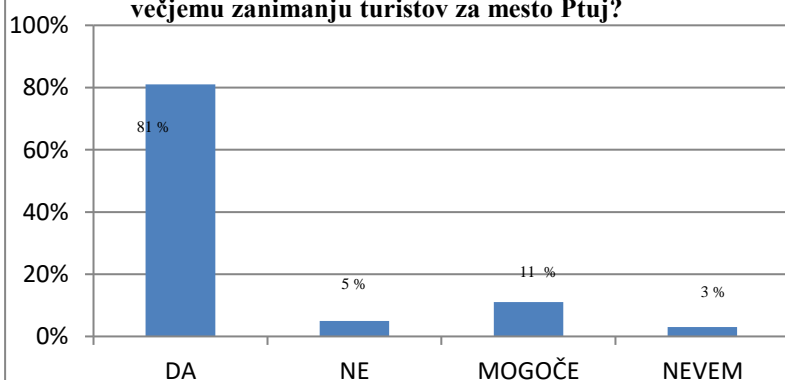
GRAF 7: Menite, da Ptuj obišče premalo turistov?



GRAF 7.1: Naštejete nekaj vzrokov, zakaj Ptuj obišče premalo turistov?



GRAF 8: Bi projekt po vašem mnenju prispeval k večjemu zanimanju turistov za mesto Ptuj?



Veliki večini anketirancev je bila naša zamisel zelo všeč, le 12 % anketirancev je zamisel označilo kot slabo ali pa jih ni navdušila (graf 1). 86 % ljudi bi pekarno postavilo v starem mestnem jedru, 6 % anketiranih bi jo postavilo v parku, 8 % anketiranih pa bi naš projekt umestilo v Qlandio (graf 2).

Več kot tri četrtine anketiranih bi obiskalo našo pekarno, 11 % ljudi ni zagotovi o obisku naše pekarne, 3 % anketiranih ne bi obiskali naše pekarne, 8 % ljudi pa še ni odločenih (graf 3). Ker bi v pekarni izvajali tudi tečaj slovenskega jezika za tujce, smo anketirane vprašali za njihovo mnenje o tem tečaju. 92 % ljudi je bilo navdušenih nad to idejo, 5 % ljudi ni bilo zadovoljnih s to idejo, 3 % pa so bili v majhnih dvomih

(graf 4). 48 % naših anketirancev je bilo mnenja, da bi se turisti udeležili tega tečaja, 42 % anketiranih je menilo, da bi se turisti mogoče udeležili našega tečaja, 6 % ljudi je zanimalo to vprašanje, 4 % anketiranih pa niso vedeli odgovoriti na to vprašanje (graf 5). Po mnenju anketiranih bi tečaj morali izvajati učenci naše šole. Kar precej ljudi je odgovorilo, da bi projekt izvajali študentje. 6 % anketiranih je za to delo predlagalo ljudi, s to izobrazbo, 3 % ljudi pa so predlagali učitelje (graf 6). Nekoliko manj kot tri četrtine anketiranih meni, da najstarejše mesto Slovenije – Ptuj, obišče premalo turistov. Čeprav se na Ptuj dogaja ogromno športnih aktivnosti, so anketirani navedli, da se premalo poseveča športnim smerem, zabav skoraj, da več ni. Nekaj anketiranih je mesto Ptuj poimenovalo tudi "mrtvo" mesto. Nekoliko več kot četrtina ljudi pa je odgovorilo nasprotno. Menijo namreč, da se ne Ptuj dogaja dovolj zanimivih stvari, ki pritegnejo turiste s celega sveta (graf 7). Med 72 % ljudi, ki so na prejšnjo vprašanje odgovorili pritrdilno, jih je več kot tri četrtine potrdile trditev "Ali bi projekt prispeval k večjemu zanimanju za mesto Ptuj?" 15 % anketiranih ni bilo zagotovi glede te trditve, 5 % anketiranih pa je trditev zavrglo (graf 8).

Če vse skupaj strneva, lahko z gotovostjo trdimo, da velika večina podpira naš projekt in si želi, da bi na Ptuj postavili pekarno Jezičkov pek.

Zelo veliko jih je tudi pripravljenih sodelovati pri tem projektu, pomagati pri izvedbi, peki in pri zbiranju pripomočkov, ki bi jih potrebovali.

Večina bi to pekarno tudi obiskala, povabili bi svoje prijatelje, sorodnike in druge obiskovalce. Obiskali bi jo tudi zato, ker velika večina ljudi – mladih, kot pa tudi starejših ne pozna peke kruha.

Sklepava torej lahko, da velika večina ljudi v občini, člani turističnega društva, društva ženskih in punčk Gerečja vas, Pokrajinskega muzeja Ptuj, podpira naš projekt. Prepričani so tudi, da bo ta projekt popestril dosedanjo turistično ponudbo.



Slika 17: Anketiranje (foto: Islamovič)



Slika 18: Anketiranje (foto: Islamovič)

3.4 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA

3.4.1 Predstavitev ideje

V tem delu naloge bova predstavila najine ideje in zamisli učencev celotnega turističnega krožka, kako in na kakšen način bi delovala naša pekarna.

Glavna zamisel najine raziskovalne naloge in celotnega projekta je bila, da bi na Ptuju odprli pekarno, v kateri bi pekli različne vrste kruha, na katerem bi bile lepe misli, ki izvirajo iz starih ali manj starih slovenskih pregovorov. Lepe misli smo ustvarjali tudi učenci naše šole, na posebnem dnevu dejavnosti v mesecu decembru.



Slika 19: Izvedba delavnic v mesecu decembru (foto: Prejac)

Ta pekarna bi naj bila v starem mestnem jedru, ki v današnjem času izgublja na veljavi, saj se v njem dogaja premalo zanimivih stvari, tako za domačine, kot za turiste, ki prihajajo na Ptuj. S to pekarno bi pričeli z oživitvijo tega zelo lepega mestnega predela in privabili tudi druge obrtnike različnih profilov, da se po mnogih letih vrnejo v stari del Ptuja in ga ponovno oživijo. Pekarna bi bila odprta vse dni v tednu. Za našo pekarno smo sami naredili tudi prepoznavni logotip, ki je predstavljen že v naslovnici naše naloge.

Naša pekarna bi bila na začetku namenjena predvsem nam in našim prijateljem, našim družinam, učencem in njihovim staršem, skratka vsem Ptujčanom, nato pa tudi turistom, ki prihajajo na Ptuj iz celega sveta. V okviru projekta bi v tej pekarni potekale delavnice po naprej načrtanem programu. Vsak dan v tednu bi se dogajalo nekaj novega. Zamislili smo si, da bi vsak dan namenili peki različne vrste kruha. Obiskovalci bi se naučili pripraviti in speči kruh in nato bi vsak na svojega dal lepo misel, ki jo je ustvaril sam, ali pa je bila že v naprej pripravljena. Za tiste turiste, ki na znajo slovenskega jezika, bi pripravili kratke osnovne tečaje učenja slovenskega jezika, ki bi jih izvajali učenci naše šole, pod vodstvom mentorjev.

V posebnih delavnicah bi obiskovalci izdelovali spominke iz različnih materialov. Spominke, ki bi jih naredili, bi lahko odnesli domov. Vemo pa, da se vedno izdelava zelo veliko spominkov, ki ostanejo. Te bomo imeli za tiste obiskovalce, ki bodo prišli zgolj na ogled posemeznih delavnic in sami ne bodo nič izdelali.

V ta projekt smo tako kot v lanskega, vključili tudi večino učencev, pa tudi nekatere učitelje in učiteljice naše šole.

Pred našo šolo se namreč izdeluje rimska opekarska peč. Izgradnjo te peči smo si zadali v lanskem projektu in jo bomo v letošnjem uresničili in pričeli tudi uporabljati. Pri izgradnji te peči, nam pomagajo delavci iz Pokrajinskega muzeja Ptuj, ki so nam s svojimi nasveti, zamislimi in izkušnjami v veliko podporo. Prav tako nam veliko pomagata naši dve profesorici likovne vzgoje.

Tako bo ena izmed delavnic potekala ob tej peči, kjer bomo pripravljali in pekli kruh po rimskih receptih tudi vse druge vrste kruha. Pri tem nam bodo pomagale članice Društva kmečkih žena Hajdina in Gerečja vas.

Seveda smo razmišljali tudi o tem, kaj še ponuditi turistom ta dan, ko pridejo na Ptuj. Odločili smo se, da jim predstavimo našo zgodovino, predvsem rimsko, saj smo v tem zelo usposobljeni. Za njih bomo organizirali še različne druge delavnice in ogleda najboljših in najpomembnejših delov Ptuja.

Otrokom bomo približali rimsko šolstvo, tedanji način učenja ter rimske igre. Preizkušali bi se tudi v vihtenju meča. Te delavnice bi prostovoljno ob pomoči naših mentoric organizirali in vodili sami. V sklopu teh delavnic bi obiskovalcem predstavili skratko gledališko igro, ki je nastala v lanskem šolskem letu in lepo zaigrata Jure in Timotei.

Prav tako bodo potekali ogledi različnih rimskih ostankov po našem mestu in v njegovi okolici, še posebej Rimske opekarske peči, po kateri vodenje izvajamo mi sami. Na posamezne ogleda se bodo obiskovalci vozili s kočijami.

En dan bomo namenili rimskim oblačilom in poslušanju rimske glasbe. Oblekli si bomo različna rimska oblačila, poslušali rimsko glasbo in poskušali tudi sami kaj zaigrati.

Za konec tedna si bodo obiskovalci lahko privoščili vodna razvajanja v Termah Ptuj. To je za nas celoletni projekt in predstavlja pomemben izziv, možnost pridobitve novih znanj in izkušenj. Mislimo, da smo lahko na to aktivno vlogo, ki jo bomo imeli v tem projektu, ponosni.

Prav tako upamo, da bodo naše zamisli pozitivno sprejete tudi v širši javnosti in jih bo mesto Ptuj v prihodnje lahko vključilo v svojo redno turistično ponudbo. To je seveda tudi naš cilj.

3.4.2 Umestitev ideje v sedanji prostor in čas

Za predstavitev je zelo pomembno, v kakšen prostor je postavljena. Postavitev nekega dogodka v pravilno izbran prostor, lahko pomeni velik uspeh za dogodek, lahko pa mu vrednost tudi odvzame. Tudi mi smo razmišljali v tej smeri in iskali nekaj, kar bi bilo všeč vsem. Mesto, kjer lahko vse to uresničimo, je Ptuj. Naš projekt so dodatno obogatili z našimi delavnicami, ki jih že izvajamo, in zamislili, ki jih bomo v prihodnje uresničili.

Kot pravi stari turistični slogan, so ključ za uspeh v turizmu ljudje. Ker se tega dobro zavedamo, smo posebno pozornost namenili tistim, ki bi lahko pomagali pri uresničitvi naše zamisli in bi sodelovali pri izvedbi projekta JEZIČKOV PEK.

K sodelovanju bomo torej povabili:

Turistični podmladek:

- zamisel bomo predstavili čim širšemu krogu ljudi;
- z dobro reklamo bomo pri ljudeh ustvarili podporo za uresničenje projekta;
- pomagali bomo pri zbiranju starih prgovorov in lepih misli;
- zbirali bomo recepte različnih vrst kuha;
- ob pomoči Društva kmečkih žena Hajdina in Gerečja vas bomo pripravljali in pekli kruh;
- pomagali bomo pri pripravi različnih delavnic;
- izdelovali bomo spominke, oziroma pomagali pri njihovi izdelavi;
- natisnili bomo del letakov za prireditve;
- vodili bomo ogled naše rimske opekarske peči;
- sodelovali bomo s Pokrajinskim muzejem Ptuj;
- povezovali se bomo s krajevnimi mediji (časopisi, radii in TV).



Slika 20: Intervju za PETV (foto: Prejac)

Župan in ostali uslužbenci MO Ptuj:

- S temi našimi zamislili smo šli na MO Ptuj h gospodu županu in njegovim svetovalcem za finance in kulturo. Gospod župan nam je namreč že na pogovoru obljubi pomoč in podporo, tudi nekaj finančne, kljub vse večji gospodarski krizi.

Gospa Dragica Vogrinec Islamovič, lastnica pekarnice:

- priskrbeli finančna sredstva za obratovanje pekarnice;
- opremila pekarno;

- pomagala pri pripravi in peki krušnih izdelkov.

Člani turističnega društva TIC-a:

- pomagali bodo pri promociji naše ideje oziroma projekta;
- sodelovali bodo pri razdeljevanju zloženek.

Članice društva kmečkih žena Hajdina in Gerečja vas:

- pomagale bodo pri iskanju receptov in pripravi različnih vrst kruha.

Ostali prebivalci MO Ptuj:

- skrbeli bodo za promocijo našega projekta;
- pomagali bodo pri razdeljevanju plakatov in drugega promocijskega materiala.

Predstavili smo dokaj široko paleto ljudi, ki bi sodelovali v našem projektu. Tega nismo storili brez razloga, ampak smo seznam »zadolžitev« sestavili na podlagi ankete in intervjujev, ki smo jih izvedli. Vsi so nam zagotovili, da so se pripravljani vključiti v ta projekt.

3.5 TRŽENJE NAŠEGA PROIZVODA

Predlogi za oblikovanje našega turističnega proizvoda so zapisani, sedaj jih je treba še približati ljudem. Kako doseči, da bi ljudje izvedeli za nas in naš projekt in za to porabili čim več denarja, pa v tem poglavju. Predlagamo več načinov. Navedli bomo predloge za uspešno predstavitev in kdo od sodelujočih v projektu bi le-te lahko uresničil.

Kaj bomo storili mi?

- Pripravili letako našem projektu.
- Uredili knjižico z recepti kruha.
- Izdelali spletno stran.
- Izdelovali spominke, ki jih bomo obiskovalcem ponujali na prireditvi ob dnevu šole, v naši šoli, v pekarni JEZIČKOV PEK, v Rimski opekarski peči in na tržnici.
- Šolam pošiljali reklamni material in jih vabili, naj se udeležijo naših prireditev.
- Sami sodelovali na tem projektu in nanj povabili svoje sorodnike, prijatelje, znance.
- Izdelali plakate, ki bodo vabili ljudi na prireditve.
- Plakate izobesili po mestu in okolici.
- Izdelali vabila, ki jih bodo predvajali različni mediji.
- Reklamno gradivo razposlali v Terme Ptuj, Turističnemu društvu ptuj, TIC-u Ptuj.
- Uspešno predstavljali nalogo in stojnico na festivalu Turizmu pomaga lastna glava.

In kaj MO Ptuj?

- Priskrbela nekaj denarja za stroške.
- Spodbudila domačine, da bodo zavzeto spremljali potek projekta
- Na uradni spletni strani predstavila naš projekt.
- Predstavila projekt ostalim občinam v okolici.
- Nas vzpodbujala pri našem delu.

Kako bosta sodelovala Turistično društvo Ptuj in TIC Ptuj?

- Našo ponudbo predstavili ostalim TD v okolici.
- Ponudbo predstavili tudi drugim društvom v okolici.
- Pomagali pri izdelavi plakatov.
- Promovirali naš reklamni material.

- Obiskali naše delavnice in prireditve.
- Povabili svoje znance, prijatelje, sorodnike.

In članice Društva kmečkih žena?

- Pomagale pri pripravi in peki kruha ter pogrinjkov.

Kako bodo sodelovali vsi ostali?

- Obiskali prireditve in delavnice.
- Aktivno sodelovali v delavnicah.
- Povabili čim več svojih prijateljev.

In vsi skupaj?

Uresničili našo nevsakdanjo in posebno zamisel, ki se nam je utrnila.

In tako upamo, da bomo lahko na koncu glasno rekli »USPELO NAM JE«.

4 UGOTOVITVE

Osnovni namen naloge je bil raziskati kako se bi odnesla zamisel pekarnice Jezičkov pek med ljudmi, ali bi bili pripravljeni sodelovati v njej in kako bi pripomogli k temu. Postavljene hipoteze sva preverila s pomočjo statistične obdelave podat. Zavedava se, da je vzorec premalo reprezentativen, da bi na tej osnovi lahko podala splošnejše zaključke. To kar sva podala in raziskala velja le za zajeto populacijo.

Hipoteza 1: (Zamisel, da bi na Ptuju postavili pekarno " Jezičkov pek" je zanimiva in dobrodošla) drži. Večina anketiranih je bila mnenja, da se na Ptuju dogaja premalo zanimivih stvari tako za domačine, kot pa tudi obiskovalce in turiste mesta Ptuj. Kar 88 % je zamisel označilo kot dobro, zanimivo in dobrodošlo za mesto Ptuj.

Hipoteza 2: (Tečaj osnovnih slovenskih besed v pekarni je dobra ideja) skoraj v celoti drži. 95 % anketiranim je bila zamisel všeč, saj bi tako tudi širili slovenski jezik. Le 5 % ljudem zamisel ni bila všeč.

Hipoteza 3: (Turisti bi se udeležili tega tečaja) drži vendar ne v celoti. Med vsemi anketiranimi jih je bilo 48% mnenja, da bi se turisti udeležili tega tečaja, 42% ni bilo ravno prepričanih o tem. 6% je bilo menja, da se turisti ne bi udeležili tečaja, 4% anketiranih pa niso znali odgovoriti na to vprašanje.

Hipoteza 4: (Ptuj obišče premalo turistov) hipoteza drži, vendar ne v celoti. 72% ljudi se je strinjalo s to hipotezo. Nekateri od teh so nam povedali, da je mesto preveč pusto in, da mu ob večernih urah lahko rečemo tudi "Mesto duhov". 28% anketiranih pa se ni strinjalo s to trditvijo, saj so bili mnenja, da se na Ptuju dogaja ogromno stvari za turiste, ki prihajajo na Ptuj iz vsega sveta.

5 ZAKLJUČNA MISEL

Z izdelavo turistične naloge sva ponovno prispevala zamisli in predloge, za katere si želiva, da bi pripomogli k pestri in zanimivi turistični ponudbi Ptuja.

Oblikovali smo turistični proizvod, ki bo obogatil že obstoječo turistično ponudbo na Ptuju. Lahko bo deloval samostojno.

Ob pripravi naloge za letošnji festival, smo se člani Turističnega krožka začeli še bolj zavedati, da živimo v mestu z bogato zgodovino, na katero smo res lahko ponosni. Tega bi se morali zavedati tudi vsi prebivalci Ptuja. Menimo, da šele takrat, ko si na svoje mesto ponosen in se zavedaš njegove bogate zgodovine ali drugih, turistično ugodnih dejavnikov, lahko doprineseš nekaj k boljšemu razvoju turizma v mestu in s tem tudi turizmu samemu. Torej je zelo pomembno, da se tega začnemo zavedati že zelo zgodaj in ne šele takrat, ko je za to prepozno. Mi smo se tega že začeli zavedati in menimo, da bi se tega morali začeti zavedati še drugi mladi Ptujčani in Ptujčanke. Vsi namreč menimo, da na mladih svet še zmeraj sloni.

6 LITERATURA IN VIRI

- <http://lifestyle.ena.com/Kulinarika/Kuharski-nasveti/Kruh-in-zdravje.html>
- [http://www.zito.si/.external/http/www.zito.si//fileadmin/template/main/files/javne_objave/index.php?id=27&tx_ttnews\[pointer\]=3&tx_ttnews\[tt_news\]=275&tx_ttnews\[backPid\]=7](http://www.zito.si/.external/http/www.zito.si//fileadmin/template/main/files/javne_objave/index.php?id=27&tx_ttnews[pointer]=3&tx_ttnews[tt_news]=275&tx_ttnews[backPid]=7)
- http://www.dijaski.net/kuharstvo/referati.html?r=kuh_ref_kruh_01.pdf
- <http://www.ptuj.info/>
- <http://www.google.si/imgres?hl=sl&client=firefox-a&hs=Jqu&sa=X&tbo=d&rls=org.mozilla:sl:official&channel=np&biw=1280&bih=605&tbnm=isch&tbnid=XQ057BgxCXF0oM:&imgrefu>
- <http://www.google.si/imgres?start=104&hl=sl&client=firefox-a&hs=NWF&sa=X&tbo=d&rls=org.mozilla:sl:official&channel=np&biw=1280&bih=605&tbnm=isch&tbnid=zo2kT78fuKxs>
- <http://svetdobrot.naspletu.com/kruh/okruhu.html>
- <http://www.ptujske-pekarne.si/>
- Bogataj, J.; Kruh na Slovenskem. Kmečki glas, Ljubljana 1993.
- Bogataj, J.; Mlinarji in žagarji v dolini zgornje Krke. Dolenjski list, Znanstveni inštitut Filozofske fakultete UL, Dolenjski muzej, Novo mesto 1982.
- Bogataj, J.; Domače obrti na Slovenskem. DZS, Ljubljana 1989.
- Bogataj, J.; Sto srečanj z dediščino na Slovenskem. Prešernova družba, Ljubljana 1992.
- Ciglencečki, M., Premzl, P., Masten, M.; Ptuj: starodavno mesto ob Dravi. Umetniški kabinet, Maribor 2008.
- Bogataj, J.; Krušni zakladi Slovenije. Kmečki glas, Ljubljana 2003.
- Ovsec, J., D.; praznovanje pomladi in velike noči na Slovenskem in po svetu. Modrijan, Ljubljana 2010.

7 PRILOGE

- Anketa
- Osnutek vabila za časopis
- Osnutek vabila za radio
- Osnutek vabila za v šolsko avlo
- Letaki v slovenskem, angleškem in nemškem jeziku



Pozdravljeni!

Smo učenci turističnega krožka na Osnovni šoli Ljudski vrt Ptuj. V okviru letošnjega festivala Turizmu pomaga lastna glava smo se odločili, da bomo predstavili projekt Jezičkov pek. Prosimo vas, da rešite to anketo in nam tako pomagate pri oblikovanju zamisli za naš projekt. Vaši odgovori nam bodo v veliko pomoč, zato se vam že vnaprej zahvaljujemo.

1. Kakšna se vam zdi zamisel, da na Ptuju postavili pekarno v kateri bi pekli kruh z lepimi mislimi? (obkrožite črko pred odgovorom)

- a) Super
- b) Dobra
- c) Slaba
- č) Drugo: _____.

2. Kje bi bila po vašem mnenju najbolj primerna lokacija za to pekarno?

3. Ali bi obiskali pekarno? (ustrezno obkrožite)

DA NE MOGOČE NEVEM

4. V pekarni bi se izvajal tudi kratek tečaj slovenskega jezika za tujce. Kakšna se vam zdi ta zamisel?

- a) Super
- b) Dobra
- c) Slaba
- č) Drugo: _____.

5. Menite, da bi se turisti udeležili tega tečaja?

DA NE MOGOČE NEVEM

6. Kaj menite, kdo bi po vašem mnenju izvajal ta tečaj?

- a) Učenci naše šole.
- b) Učitelji slovenščine.
- c) Študentje.
- d) Drugo: _____

7. Menite, da Ptuj obišče premalo turistov?

DA NE

Če ste obkrožili DA, navedite vzroke za premajhen obisk najstarejšega mesta Slovenije.

8. *Bi projekt po vašem mnenju prispeval k večjemu zanimanju turistov za mesto Ptuj?*

DA

NE

MOGOČE

NEVEM

Osnutek vabila za radio:

V torek, 5. marca, se bomo učenci Turističnega krožka Osnovne šole Ljudski vrt Ptuj v okviru festivala Turizmu pomaga lastna glava predstavili na turistični tržnici v Mercator centru (Super mesto) na Ptuju.

Vabimo vas, da se med 15. in 17. uro vsaj za trenutek ustavite pri naši stojnici in si jo ogledate ter poklepetate z nami. Obenem pa se boste prepričali, da imamo iz leta v leto več zamisli o še boljši turistični prepoznavnosti Ptuja.

**Pridite, ne bo vam žal!
Še enkrat, lepo vabljeni.**

Učenci in učiteljici Turističnega krožka OŠ Ljudski vrt Ptuj

Osnutek vabila za časopis:

Učenci turističnega krožka Osnovne šole Ljudski vrt Ptuj se bomo tudi letos predstavili na turistični tržnici v okviru festivala Turizmu pomaga lastna glava.

Vabimo vas, da se v torek, 5. marca, med 15. in 17. uro vsaj za trenutek ustavite pri naši stojnici in si jo ogledate ter poklepetate z nami. Obenem pa se boste prepričali, da imamo iz leta v leto več zamisli o še boljši turistični prepoznavnosti Ptuja.

**Pridite, ne bo vam žal!
Še enkrat, lepo vabljeni.**

Učenci in učiteljici Turističnega krožka OŠ Ljudski vrt Ptuj



Pridi! V torek, 5. 3. 2013, med 15. in 17. uro v Super mesto.

**ZAKAJ NE BI SVOJEGA DRAGOCENEGA PROSTEGA
ČASA, KI GA NAMENIŠ ZA BRSKANJE PO INTERNETU,
»ŽRTVOVAL« IN SE SPREHODIL DO SUPER MESTA?**

Pridi in poglej!

**Videl nas boš pri eni od številnih
stojnic ...**



LETAKI V SLOVENSKEM, ANGLEŠKEM IN NEMŠKEM JEZIKU

" JEZIČKOV PEK "
Tudi če kdo posveta obtece, najboljši kruh na Ptuj se peče.
Zraven lepo misel dobš in se razvedriš!


" JEZIČKOV PEK "
Tudi če kdo posveta obtece, najboljši kruh na Ptuj se peče.
Zraven lepo misel dobš in se razvedriš!



PONUDBA:
-ZA PRIJATELJE
beli kruh
kruzni kruh
-ZA DRUŽINO
polnozrnati kruh
rženi kruh
-ZA PARTNERJA/KO
sladki kruh



PONUDBA:
-ZA PRIJATELJE
beli kruh
kruzni kruh
-ZA DRUŽINO
polnozrnati kruh
rženi kruh
-ZA PARTNERJA/KO
sladki kruh

OŠ Ljudski vrt Ptuj 

STARO MESTNO JEDRO
delovni čas:
pon. – pet. 9.00 – 19.00
sobota – 8.00 – 12.00
nedelja in prazniki: zaprto

OŠ Ljudski vrt Ptuj 

STARO MESTNO JEDRO
delovni čas:
pon. – pet. 9.00 – 19.00
sobota – 8.00 – 12.00
nedelja in prazniki: zaprto

" JEZIČKOV PEK "
 No matter where you're been, in Ptuj you'll
 get the best bread you've ever seen. A
 loafside you get a lovely thought which
 cheers you up.



WHAT WE OFFER:
 -FOR FRIENDS
 White bread
 Corn bread
 -FOR FAMILIES
 Whole-wheat bread
 Rye bread
 -FOR YOUR PARTNER
 Sweet bread
 Buckwheat bread

OŠ Ljudski vrt Ptuj



OLD CITY

Working hours:

Monday – Friday: 9.00 – 19.00

Saturday: 8.00 – 12.00

Sunday and holidays: closed

" JEZIČKOV PEK "
 No matter where you're been, in Ptuj you'll
 get the best bread you've ever seen. A
 loafside you get a lovely thought which
 cheers you up.



WHAT WE OFFER:
 -FOR FRIENDS
 White bread
 Corn bread
 -FOR FAMILIES
 Whole-wheat bread
 Rye bread
 -FOR YOUR PARTNER
 Sweet bread
 Buckwheat bread

OŠ Ljudski vrt Ptuj



OLD CITY

Working hours:

Monday – Friday: 9.00 – 19.00

Saturday: 8.00 – 12.00

Sunday and holidays: closed

" Sprachenbrot "
 Auch wenn du die halbe Erde
 durchquerst, das beste Brot wird im
 Ptuj gebacken.
 Dabei bekommst du schöne Gedanken
 und ein gutes Gefühl!



ANGEBOT:
 -FÜR FREUNDE
 Weißbrot
 Maisbrot
 -FÜR FAMILIEN
 Vollkornbrot
 Roggenbrot
 -FÜR IHREN PARTNER
 Süßbrot
 Buchweizenbrot

ALTES STADTZENTRUM

Arbeitszeit:

Montag – Freitag von 9.00 bis 19.00

Samstag – von 8.00 bis 12.00

Sonntag und Feiertage: geschlossen

" Sprachenbrot "
 Auch wenn du die halbe Erde
 durchquerst, das beste Brot wird im
 Ptuj gebacken.
 Dabei bekommst du schöne Gedanken
 und ein gutes Gefühl!



ANGEBOT:
 -FÜR FREUNDE
 Weißbrot
 Maisbrot
 -FÜR FAMILIEN
 Vollkornbrot
 Roggenbrot
 -FÜR IHREN PARTNER
 Süßbrot
 Buchweizenbrot

ALTES STADTZENTRUM

Arbeitszeit:

Montag – Freitag von 9.00 bis 19.00

Samstag – von 8.00 bis 12.00

Sonntag und Feiertage: geschlossen

