OSNOVNA ŠOLA
Sveta Ana

Koruzno popotovanje s koruzno jižno

Avtorji(ime in priimek, razred):

1. Gabriel Bauman 8. b
2. Tamara Duh 8. b
3. Tamara Lovrenčič 8. b
4. Mario Pavalec 8. b
5. Mojca Šauperl 8. b
6. Lilija Simonič 8. b
7. Larisa Kocbek 8.b

Mentorici:
Ana Šnofl, prof. zgodovine in geografije; ana.snofl@siol.net
Irena Rola-Bek, prof. matematike, fizike in tehnike; irena.rola-bek@sveta-ana.org

OŠ SVETA ANA, Sveta Ana 14, 2233 Sveta Ana
tel.: 02 72 95 870 faks: 02 72 95 878 e-pošta: info@sveta-ana.org

Sveta Ana, januar 2013

ZAHVALA

Zahvaljujemo se vsem, ki so nam pomagali pri tem projektu. Še posebej hvala našim družinam, staršem, ter vsem bližnjim, ki so nas spodbujali, bili potrpežljivi ter nam pomagali pri izdelavi te raziskovalne naloge.

Velika zahvala gre ravnatelju osnovne šole, gospodu Borisu Mlakarju in županu občine Sv. Ana, gospodu Silvu Slačku za podporo in pomoč pri izdelavi naloge. Hvala turističnemu društvu in predsedniku društva gospodu Feliksu Beriču, družini Senekovič, družini Gundel – Šenveter, družini Kolarič, družini Rožman in vsem ostalim, ki so po naših navodilih in željah pripravili predstavitve, hrano ter pijačo, ki je povezana z našim projektom in popotovanjem..

Hvala tudi dijaku 3. letnika Srednje šole za gostinstvo in turizem v Mariboru, Žanu Roli, ki nam je pomagal izdelati in prevesti itinerarije, nam svetoval pri izdelavi turistične ponudbe, kalkulaciji le te in pri oblikovanju naše naloge.

Hvala še profesorici slovenščine Mateji Kramberger za lektoriranje naloge in pregled nemškega itinerarija, profesorici Barbari Pristovnik za pregled angleškega itinerarija in povzetka v angleščini. Prav tako se zahvaljujemo profesorju Mitju Ivančiču s Srednje šole za gostinstvo in turizem v Mariboru za pregled in dopolnitev itinerarija v italijanskem jeziku.

Pri pripravi jedi nam je na pomoč priskočil tudi gostinski tehnik z večletno prakso domačin, gospod Milan Rola. Montažo video posnetkov je opravil Aleš Rola, spletno stran pa izdelal Aleš Milošič, računalničar na naši šoli.

Zahvaljujemo se tudi mentoricama Ani Šnofl in Ireni Rola-Bek, ki sta nas vodili, nam svetovali in nas usmerjali.

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

PODATKI O ŠOLI IN NALOGI

ŠOLA: OŠ SVETA ANA, Sveta Ana 14, 2233 Sveta Ana
tel.: 02 72 95 870 faks: 02 72 95 878 e-pošta: info@sveta-ana.org

NASLOV RAZISKOVALNE NALOGE: Koruzno popotovanje s koruzno jüžno

Avtorji (ime in priimek, razred):

1. Gabriel Bauman 8. b
2. Tamara Duh 8. b
3. Tamara Lovrenčič 8. b
4. Mario Pavalec 8. b
5. Mojca Šauperl 8. b
6. Lilija Simonič 8. b
7. Larisa Kocbek 8.b

MENTORICI:
Ana Šnofl, prof. zgodovine in geografije; ana.snofl@siol.net
Irena Rola-Bek, prof. matematike, fizike in tehnike; irena.rola-bek@sveta-ana.org

SODELAVCI:
Žan Rola, dijak SŠGT Maribor
Milan Rola, gostinski tehnik in kuhar
Feliks Berič, turistično društvo Sv. Ana
Kmetija odprtih vrat Gundel-Šenveter
Kmetija odprtih vrat Senekovič
Zeliščarstvo Kolarič
Mlinarstvo Rožman
Družina Kapl
Glasbeno društvo Pomladni zvoki

Število strani:
Priloge: 7

- kazalo slik in logotip
- anketni vprašalnik in analiza
- itinerarij v večih jezikih (hrvaški, nemški, angleški, italijanski)
- pesmi, recepti
- povpraševanja in ponudbe (vodič, prevoz, sodelavci)
- soglasje
- stojnica, letak in zloženka

KAZALO

ZAHVALA ... 2
PODATKI O ŠOLI IN NALOGI ... 3
POVZETEK ... 5
ABSTRACT ... 6
1. UVOD ... 7
2. RAZISKOVALNI DEL ... 9
2.1 Ideja ... 9
2.1.2 »Zgodovina koruze« ... 10
2.1.3 Uporaba koruze ... 10
2.1.4 Za telo in zdravje ... 10
2.2 Raziskava z anketami ... 11
2.2.1 Priprava anket ... 11
2.2.2 Analiza spletne ankete namenjene učencem ... 11
2.2.3 Analiza ankete razdeljene občanom ... 14
2.2.4 Izhodišča za nadaljnje delo ... 18
3. OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA ... 18
3.1 Pogovori z akterji ... 18
3.2 Predstavitev vključenih akterjev ... 18
3.2.1 Turistično Društvo Sveta Ana ... 18
3.2.2 Kmetija odprtih vrat Senekovič ... 18
3.2.3 Kmetija odprtih vrat Gundel-Šenveter ... 19
3.2.4 Mlinarstvo Rožman ... 19
3.2.5 Domačija Kapl ... 19
3.2.6 Zeliščarstvo Kolarič ... 20
3.2.7 Glasbeno društvo Pomladni zvoki ... 20
3.3 Itinerarij turistične poti ... 20
3.3.1 Program ... 20
3.3.2 Tehnični program ... 22
3.3.3 Povpraševanje in odgovori ... 24
3.3.4 Kalkulacije ... 24
4. NAŠA PONUDBA JEDI IN RECEPTI ... 25
4.1 Raziskovanje jedi in receptov ... 25
4.2 Priprava jedi in recepti ... 26
4.2.1 Koruzni »tamerli« ... 26
4.2.2 Ocvrte koruzne »miške« ... 26
4.2.3 Sladoledni šterci ... 27
4.3 Poimenovanje jedi nekoč in danes, slovarček najpogostejših izrazov ... 27
5. TRŽENJE ... 28
5.1 Ponudba ... 28
5.2 Oglaševanje ... 28
5.3 Ciljne skupine ... 28
5.4 Kontakti ... 29
6. ZAKLJUČEK ... 29
7. LITERATURA IN VIRI ... 30
8. PRILOGE ... 31

POVZETEK

Živimo v času, ko ljudje samo hitijo in si ne vzamejo časa zase, ko je potrebno včasih enostavno »izklopiti« in narediti nekaj tudi za lastno dobro počutje. Ena od možnosti je tudi popotovanje v preteklost ali oddih na deželi ali enostavno razvajanje ob dobrotah kmečke huhinje in hrani naših babic.

Člani raziskovalne skupine imamo to srečo, da živimo v idiličnem okolju Slovenskih goric. Naša občina se razteza po gričih in se preliva v doline. Tukaj je še vedno živo kmetijstvo-poljedelstvo in živinoreja. Ker pa želimo naš svet približati še drugim, zelo velik poudarek dajemo tudi turizmu. V kraju smo zgradili nov KTC (Kulturno turistični center) s kino dvorano in prostori za delovanje raznih društev. Aktivna so turistično, kulturno, glasbeno društvo in promocija raznih običajev in kulinarične ponudbe. V okviru KTC deluje tudi info pisarna z raznolikimi spominki in ponudbo prospektov in raznih turističnih poti. Vse že obstoječe smo izkoristili tudi za naše delo in raziskovanje
Ker pa je poudarek na jezikih in jedeh, smo našo osnovno nit –KORUZO, navezali na iskanje raznih starih jedi, njihovih poimenovanj, prevedli našo ponudbo v več jezikov, saj sta nam sosednja Avstrija, pa tudi hrvaška zelo blizu. Sodelujemo tudi s šolo v sosednji Avstriji in se zavedamo pomena znanja jezikov in njihove povezovalne funkcije.

Želeli smo se obnašati tudi tržno, zato smo aktivirali turistične dejavnosti in že obstoječo ponudbo naših krajev in tudi sami izdelali ponudbo za enodnevno potepanje in kulinarične užitke po naših krajih. Današnji gost je vse bolj zahteven, zato smo ponudbi dodali tudi lastne aktivnosti in zabavo. Vključili smo lastno pripravo jedi, delavnice za spominke in zabavo z glasbo in animacijo. Seveda pa ni šlo brez lastnega ustvarjanja, k čemur so nas spodbudili nasveti anketiranih. Tako nismo samo zbrali receptov že znanih jedi, ampak smo se šli tudi ustvarjanja novih kulinaričnih ponudb, ki smo jih tudi preizkusili.

Nalogo smo izdelali na podlagi razpoložljive literature, pomemben vir pa so bili tudi naši sošolci in občani, ki so nam posredovali informacije preko anketnih vprašalnikov in intervjujev. S pomočjo njihovih odgovorov in sugestij smo dobili pomembne napotke za nadaljnje delo in raziskavo. Mnoge njihove ideje so nam dale misliti, da smo na pravi poti. V nalogi so predstavljeni tudi načini trženja našega popotovanja. Naše enodnevno popotovanje bomo oglaševali s plakati, ponudbo preko občinske spletne strani, poslali jo bomo raznim agencijam v bližini in daleč. Tudi z ustnim promoviranjem domačinov bomo poskušali privabiti potencialne odjemalce, pomembno vlogo pa bo odigralo tudi naše turistično društvo. Upamo, da nam bo uspelo pritegniti širši krog ljudi. Naša ponudba bo dostopna na spletni strani šole in občine, prav tako naše zbrano delo v obliki raziskovalne naloge.

Potujte z nami in uživajte!

Ključne besede: koruza, koruzna moka, koruzni kruh, žganci, itinerarij, sprostitev, popotovanje, Sv. Ana, turizem na kmetiji

ABSTRACT

We live in a time and place where we rush day by day and don't know how to simply turn off our brain and do something for ourselves and our welfare. There are several options like a journey into the past, maybe a trip to the countryside or simply enjoying a good home cooked meal from our grandmothers' kitchen.

The members of our research team have a privilege living in an idyllic environment of Slovenske gorice. Our township is spread over the hills and valleys and here the real agriculture still lives. Because we want to approach this world to others, we give a large emphasis on tourism. In the center of our township we have a new cultural – tourist center with a multipurpose hall and rooms for activities of several associations and clubs. In the very building there is also an info office where tourists can buy different souvenirs and find several brochures of our tourist trails. We have used all these trails for our work and research. With the emphasis on languages and different dishes we have linked our base of the research – CORN, on searching different old dishes, their names; we have also translated our offer into several different languages because of vicinity of Austria and Croatia. We are already cooperating with a primary school from Straden in Austria and are well aware of knowing the language and its binding function.

We have also thought about marketing the things we can offer to our guests – tourists. With this purpose we have engaged tourist activities and the existing offer of our region and developed a tourist one-day trip offer with lots of culinary delights. Today's guest are increasingly exigent, for this reason we added some activities and entertainment in which guests make their own souvenirs and participate in making traditional dishes, enjoy the local music and really feel the countryside life. On the basis of survey we have made, we also created several new dishes that we have tried to cook and taste as well. The research paper was made pursuant to literature, very important source were also our classmates and other citizens, who complied our surveys and given us basic answers and suggestions. These answers were the signal lights of our work in progress.

In the task there are also methods of marketing our one-day trip. It will be advertised with broadsheets, over the township website, it will be also offered to tourists by travel agencies near and far. Also with good proposals of our local citizens we will try to get more »potential buyers« and the last but not least - our touristic union will play an important role in marketing our trip. In general we certainly hope to adduct a broad circle of people. Our offer will be available on the website of the school, there will be also a file of our research paper which you can read or just scroll through to find some useful recipes of traditional dishes that we have found.

Enjoy!

Keywords: corn, corn flour, corn bread, corn mush, itinerary, relaxation, journey, Sveta Ana, farm tourism

1. UVOD

Sodobni turist si velikokrat želi miru in sprostitve in naš proizvod jim ponuja prav to. Ponuditi turistu oglede, nova spoznanja, kulinarične dobrote, obenem pa sprostitev, ustvarjalnost in zabavo, vse to so bili naši cilji ob začetku dela. Potem pa vse to ponuditi v čimvečih jezikih, saj nam bližina meje, kar ponuja dodatne možnosti čezmejnega turizma in je goste tudi lažje privabiti. Avstrijska meja je le dobrih deset kilometrov od središča naše občine, blizu sta tudi Madžarska in sosednja Hrvaška, k nam pa v zadnjem času prihaja tudi vse več italijanskih turistov. Čeprav naš kraj poskuša privabiti goste z enodnevnimi zanimivimi izleti po naših krajih, pa smo mi le to pripravili tematsko in dodali nekaj svojega mladostniškega pridiha in inovativnosti. Seveda smo se posvetovali s strokovnjaki in preučili že utečeno prakso, kljub vsemu pa je to naše delo in naša »pogruntavščina«. Tudi bližina raznih term in zdravilišč lahko pozitivno pripomore k prihodu večjega števila gostov. Današnji turist je namreč zelo zahteven, ne želi si samo ležanja ob vodi, ampak se mora tudi nekaj dogajati ali pa želi marsikaj spoznati.

Tema naše naloge je poiskati jedi iz koruze in koruzne moke, ustvariti tudi kako novo jed in vso to kulinarično ponudbo združiti z že obstoječo turistično ponudbo našega kraja in občine. Promovirati želimo že obstoječe objekte in gostinsko ponudbo, obenem pa dodati ustvarjalnost in vključenost gostov. Tako smo dodali animacije, delavnice in glasbeno ponudbo- torej še malo zabave. Tako bodo gostje naše kraje videli v drugačni luči, jih spoznali z lastno aktivnostjo, ki je v sodobnih časih hitenja in dela še kako pomembna. Pozabiti na vsakdanje skrbi in se vrniti nazaj k naravi ter se zliti z njo, je še kako pomembno novodobnemu turistu. Če ga pri tem še razvajamo s pristno, zdravo in dobro domačo hrano, je celota nekako zaokrožena.

Našemu raziskovanju in turističnemu proizvodu smo nadeli ime »Koruzno popotovanje s koruzno jūžno«. Koruzko, naša maskota in logotip naj ponazarja popotnika, turista, ki želi pobegniti mestnemu vrvežu in ga zamenjati za mir podeželja. Na vasi si odpočijemo in zbistrimo misli in preklopimo na drug svet. Naš namen je bil prav tak. Da pa ne bi samo spoznavali novih krajev, njihovih znamenitosti, smo poskrbeli, da jih bodo naše kmečke gospodinje tudi kulinarično razvajale. Prav tako bodo lahko pri tem tudi aktivno sodelovali.

Ponudba bo namenjena tudi uka željnim, saj si bodo s takim popotovanjem lahko nabirali znanja tudi naši učenci ter učenci, dijaki ali študentje iz sosednjih krajev.

V prvem delu smo se poskušali oborožiti s teoretičnim znanjem poiskali smo nekaj podatkov v literaturi in na spletu o koruzi, jedeh iz koruze in uporabi na splošno.

V drugem delu smo raziskali teren. Pripravili in izvedli smo dve anketi, eno namenjeno učencem šole, drugo pa ostalim občanom in krajanom. S prvo smo hoteli pridobiti

namige in informacije za naše delo, z drugo pa smo imeli namen popotovati v preteklost in pridobiti informacije o jedeh v preteklosti. Sledila je analiza obeh anket in izbor uporabnih podatkov in nasvetov. Poiskali smo še čim več informacij povezanih z našo temo, tudi pesmi za zabavni del.

V tretjem delu smo oblikovali naš turistični proizvod-popotovanje s koruzo. Tukaj smo navezali stike s turističnim društvom Sv. Ana, obiskali kmečke turizme in kmetije odprtih vrat, na občinski spletni strani poiskali znamenitosti, ki jih ponujajo naši kraji, se dogovarjali s prevozniki, vodiči in seveda tudi kuhali. Preizkušali smo recepte že znanih jedi, ustvarili pa tudi lasten recept.

V nadaljevanju smo razmislili še o promociji našega dela in končnega produkta. Seveda ni šlo brez izračunov stroškov, kjer smo za pomoč poprosili bodočega turističnega tehnika, ki nam je pomagal izdelati ustrezne kalkulacije.

Pri izdelavi smo uporabili različne metode in oblike dela. Zbirali smo predloge, načrtovali naš logotip, sestavljali vprašalnike, iskali po literaturi ali na spletu, se dogovarjali, odšli na teren, fotografirali, snemali in kuhali. Preizkusili smo se tudi v izdelavi spominkov in animaciji.

Na koncu smo prišli do izdelka, ki ga lahko tržimo, predvsem pa je pomembno, da smo se ob našem delu mnogo naučili , se družili in spletali prijateljske vezi. Z našim proizvodom smo pripomogli tudi k promociji domačega kraja in razvoja turizma na vasi.

Slika 1 Člani raziskovalne skupine z mentorji

2. RAZISKOVALNI DEL

2.1 Ideja

Ob razpisu sta nas mentorici povabili k sodelovanju pri izdelavi te naloge. Prednost je imelo domače okolje, priprava in odkrivanje različnih jedi s poudarkom na starih »domačih« imenih in tujih jezikih. Vsaj tako smo mi to razumeli. Najprej smo razpravljali o izbiri osnove za naše jedi in po kar vročih »debatah« in razmišljanju pristali pri koruzi.

Zakaj koruza?

Ker je je v naših kraji še kar veliko, ker jo kar dobro poznamo, pa tudi z jedmi iz koruze in koruzne moke se pogosto srečujemo. Celo v šoli imamo za malico koruzni kruh in žgance (kar velikokrat).

Slika 2 Koruza

2.1.1 O koruzi

Koruza –*Zea mays* je enoletna žitarica. Koruza je vrsta žita (kot pšenica, riž, proso, rž, oves), ki spada v družino sladik (Poaceae). Rastlina izvira iz Mehike, danes pa se jo goji po vsem svetu. Zahteva precej toplo podnebje in veliko vlage. Klas je v obliki storža, obdan z ličjem. Koruza spada tradicionalno med najbolj močno trgovane surovine. Glede na količino se uvršča takoj za surovo nafto, tesno pa ji sledijo zrna soje.
Eno leto stara sadika zraste do tri metre, ima včasih metrske liste in na njej zrasteta eden do dva koruzna storža. Na tem približno 20-centimetrskem klasu se tesno drug ob drugem stiskajo rumena zrna sladkega okusa. Ker so zrna in vlakna obdana z listi, je koruza edino žito, ki se ne more samo razmnoževati.

Koruzno zrno se po obliki in velikosti precej razlikuje od zrn ostalih vrst žit. Po barvi ločimo belo, rdečo in rumeno koruzo, po velikosti zrn pa drobno in debelozrnato. Kalček je precej večji kot pri drugih žitih, saj zajema 9 - 16 % zrna. Vsebnost maščob v koruzi je zatorej nekoliko višja kot pri večini ostalih žit. Glede na zgradbo zrna ločimo zobanko, poltrdinko, trdinko in pokovko. To pogojuje njeno uporabno vrednost. Poltrdinka in trdinka sta najprimernejši za mletje v zdrobe in moko ter izdelavo koruznih kosmičev. Zobanke so primernejše za mokro mletje pri katerem pridobivamo koruzni škrob, ki ga lahko naprej predelamo do dekstroze, koruznega sirupa ali glukoze, ali pa ga uporabljamo kot sredstvo za zgoščevanje.

Slika 3 Koruza na njivi

Slika 4 Koruzni storži

2.1.2 »Zgodovina koruze«

Kar je za Evropo žito, je za Ameriko koruza. Že pred več kot 7000 leti so v Mehiki gojili vrsto koruze, ki je podobna današnji sladki koruzi. Indijanske zgodbe pravijo, da je koruza nastala iz človeka z zelenimi oblačili in rumenimi lasmi, po tem ko so ga ubili in pokopali. V drugih mitih se je koruza spustila z neba v obliki boginje. Neka majevska legenda pravi, da se je človek razvil iz koruzne kaše. Leta 1492 je Krištof Kolumb s svojimi pomorščaki prvič prišel v stik z ameriško »čudežno« koruzo in v 30 letih so jo že gojili tudi v Evropi.

Danes se je koruza pri nas vsaj kot zelenjava že ustalila. Zelo je razširjena tudi v kmetijstvu in živinoreji. Težko bi se bilo tudi odpovedati pokovki (kokicam) v kinu. Kot pokovko so ameriški staroselci koruzo pripravljali že pred 5000 leti.

Le redke kulturne rastline so evropski osvajalski v novem svetu sprejeli s tako velikim navdušenjem kot prav koruzo. Španci in Portugalci se niso mogli upreti rastlini, ki hitro raste, daje velik pridelek, poleg tega pa so njena zlata zrna na moč okusna.

V Sloveniji si je že sredi 19. stoletja priborila pomembno mesto med poljščinami. Prvi so jo sprejeli na slovenskem Štajerskem, kjer so jo v prvih desetletjih gojili že po vseh okrajih. Iz koruzne moke, ki so jo mešali z ovsom, so pekli predvsem kruh.

2.1.3 Uporaba pridelane koruze

V uporabi koruze obstajajo velike razlike med razvijajočimi in industrijskimi deželami. V razvijajočih deželah se rastlina uporablja predvsem za človeško prehrano (kot koruzna kaša). V nasprotju s temi deželami se uporablja koruza v industrijskih deželah predvsem v obliki silirne koruze za krmljenje živine, ker je najprimernejša za skladiščenje. Vse več se je predela tudi v biogorivo, na kar so nas opozorili tudi naši anketiranci. V ZDA je delež te predelave že blizu 20 %.

Po statistikah je svetovna proizvodnja koruze z okoli 700 milijoni ton na prvem mestu, še pred pšenico in rižem. Največji pridelovalki koruze sta vsekakor ZDA in Kitajska, sledijo jima Brazilija, Mehika in Argentina. K uvoznikom štejemo predvsem Japonsko, Mehiko, Tajvan in Južno Korejo.

2.1.4 Za telo in zdravje

Že ameriški staroselci koruze niso cenili le zato, ker dobro nasiti, temveč tudi zaradi njenega zdravilnega učinka pri boleznih sečil. Zaradi saharoze ima koruza sladek okus, največ vsebnosti sladkorja pa ima po žetvi. S časom je sladkorja v njej vse manj. Ima tudi veliko vitaminov in mineralnih snovi: vitamin B in magnezij sta dobra za živce, pantotenska kislina pa pomaga proti stresu.

Slika 3 Koruzni kruh

Zrnje sladkorne koruze je priljubljen dodatek mineštram v tradicionalnih kuhinjah na nekaterih območjih Slovenije, vse bolj pa je priljubljeno tudi v sodobni kuhinji. Čeprav koruze ne moremo uvrščati med zelenjavo z veliko vitamini, bi se je bilo škoda braniti. Dva 10 centimetrov dolga storža vsebujeta približno 40 g ogljikovih hidratov, s polovico skodelice zrn pa dobimo 4,7 g vlaknin. Poleg naštetega najdemo v koruzi še folno kislino, železo, magnezij, biotin…

2.2 Raziskava z anketami

Po teoretičnem raziskovanju smo želeli pridobiti informacije, kako je dejansko z uporabo in uživanjem jedi iz koruze in koruzne moke. Odgovori bi nam dali napotke za nadaljnje delo.

2.2.1 Priprava anket

Najprej smo se lotili izdelave dveh anket. Prvo smo pripravili za učence naše šole, ker smo želeli od njih izvedeti, koliko poznajo jedi iz koruze in koruzne moke in kako pogosto jih uživajo. Anketo smo objavili na spletni strani šole (http://sveta-ana.org/) in jih poprosili za odgovore.

(https://docs.google.com/spreadsheet/viewform?formkey=dHdjTVZwUTZVRlRMbThjNnpZY2xuTnc6MQ)

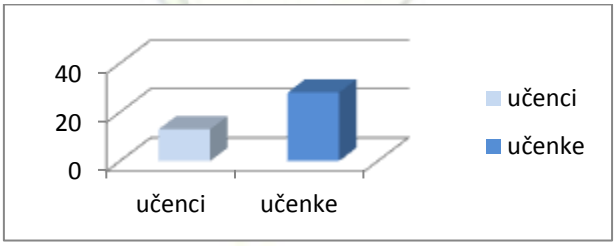
Drugo anketo smo razdelili staršem in ostalim občanom. Tukaj smo pričakovali predvsem informacije o koruzi in jedeh v preteklosti , pa tudi pogostnost in namen uporabe danes.

V nadaljevanju so zbrane analize in grafični prikazi tistih vprašanj in odgovorov, ki so pomembni za naše nadaljnje delo. Ostali grafični prikazi so priloga naloge.

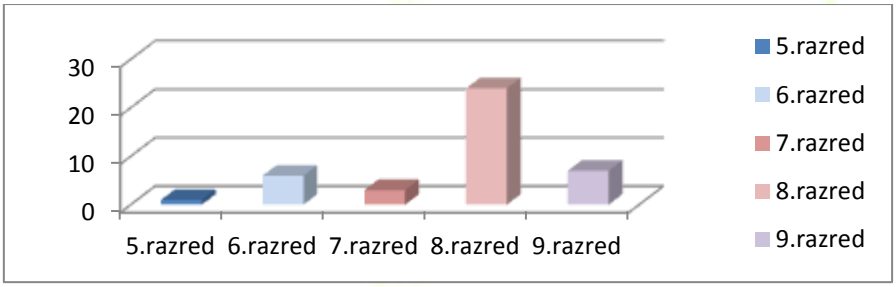
2.2.2 Analiza spletne ankete namenjene učencem

Za sodelovanje in pomoč smo zaprosili tudi učence od 5. do 9. razreda naše šole. Pripravili smo spletno anketo, ki smo jo objavili na šolski spletni strani in so jo lahko reševali. Nekatera vprašanja so bila podobna tistim , ki so bila namenjena staršem, nekaj pa se jih je razlikovalo.

Graf 1: Odzvalo se je 41 učencev. Od tega 13 moških in 28 žensk.

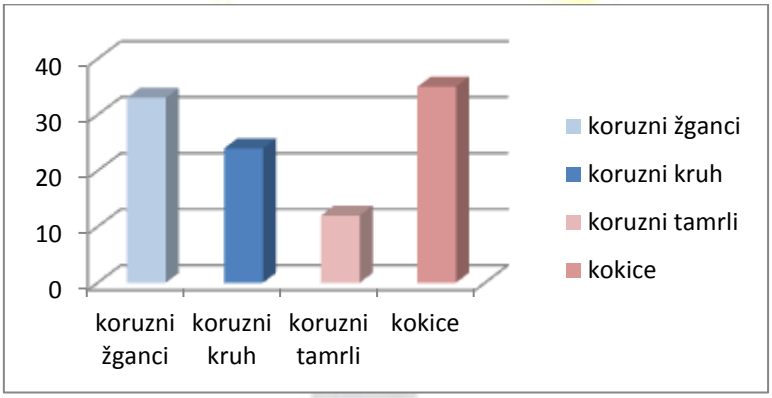


Graf 2: Razporeditev po razredih kaže spodnji diagram, največ odgovorov smo prejeli od učencev osmega razreda.



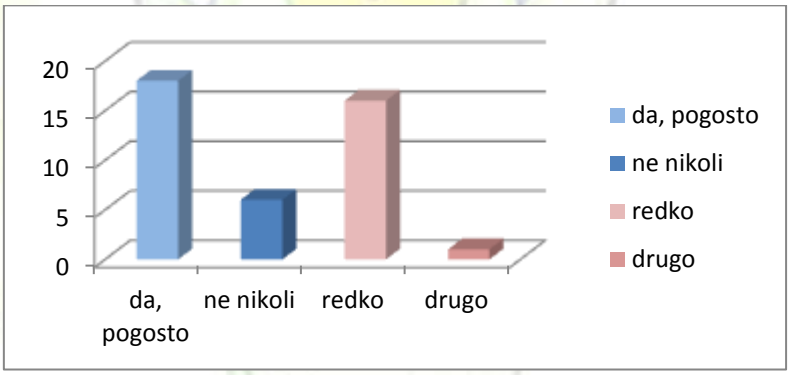
Graf 3: 1. vprašanje: Katere jedi iz koruze oz. koruzne moke poznaš?

Po pričakovanju učenci poznajo koruzne žgance, koruzni kruh in seveda kokice. Obe prvo našteti jedi imamo velikokrat za malico tudi v šoli. Kokice jedo doma.



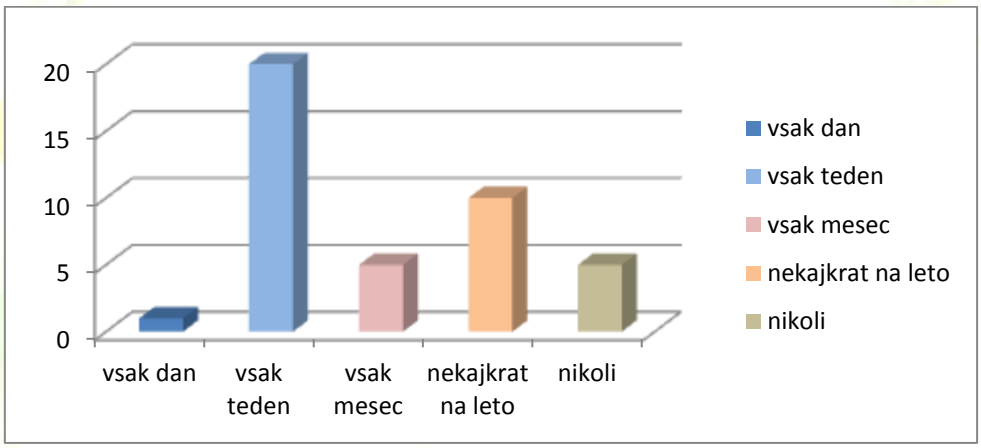
Graf 4: 2. vprašanje: Ali doma pripravljate jedi iz koruze in koruzne moke?

Dobrih 40% vprašanih pripravlja te jedi doma zelo pogosto, prav tako blizu 40% redko. Zelo malo je tistih, ki jih nikoli ne pripravijo, vendar je 12% kar veliko, kar je malo zaskrbljujoče.



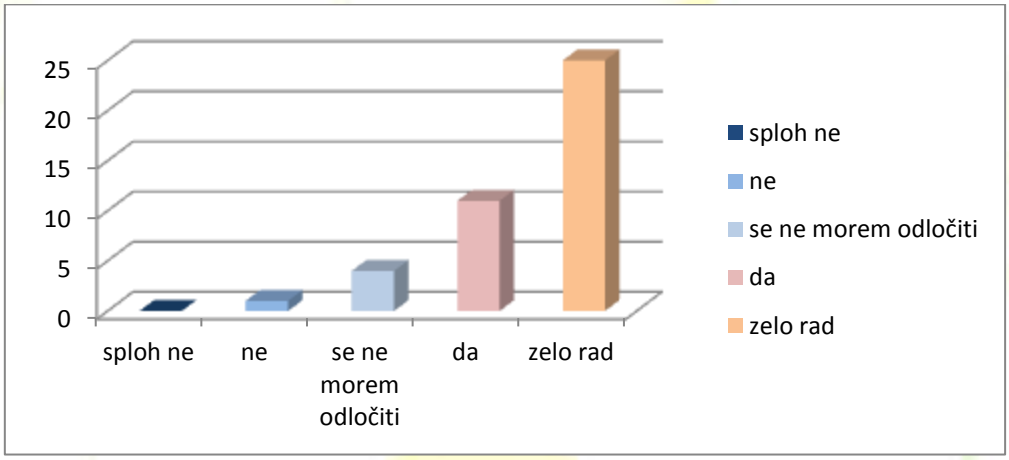
Graf 5: 3. vprašanje: Kako pogosto imate te jedi doma na jedilniku?

Tudi frekvenca uživanja teh jedi je dobra, saj slaba polovica anketiranih (49%) uživa te jedi vsak teden, ostali mesečno ali nekajkrat na leto, število pri nikoli se ujema z odgovori pri prejšnjem vprašanju.



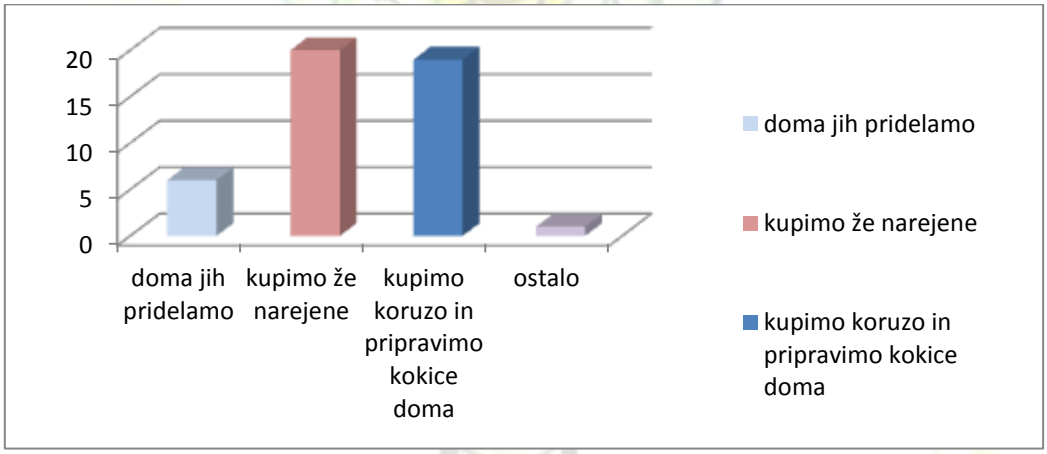
Graf 6: 4. vprašanje. Ali imaš rad kokice?

Večina, kar 88% učencev je nad kokicami navdušenih in jih imajo zelo radi. Nobeden med njimi ni tak , da jih sploh ne bui maral.



Graf 7: 5. vprašanje: Jih pridelate doma ali jih kupite?

Velika večina kokice kupi že pripravljene ali pa kupi koruzna zrna in jih pripravi doma. Malo je tistih (15%), ki gojijo koruzo doma in tako sami pridelajo zrna za kokice.



6. vprašanje: Poznaš kako jedi iz koruze ali koruzne moke, ki so jo pripravljale že tvoje babice?

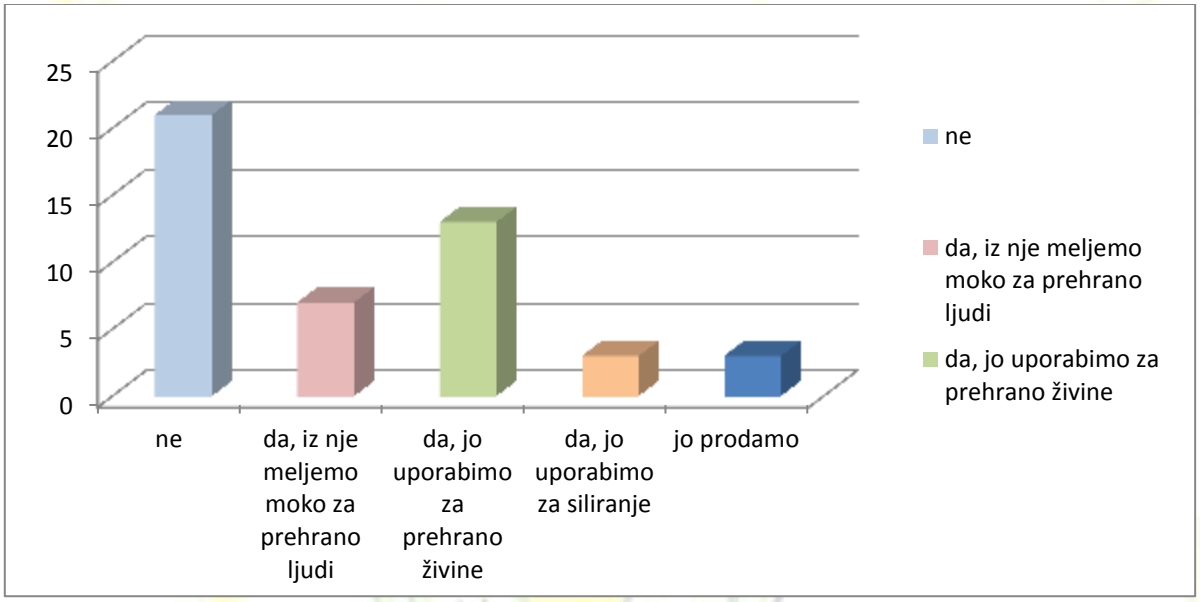
Navedli so jedi, ki smo jih tudi mi predvidevali: žgance, polento, koruzni kruh, so nam pa dali ideje še za nekatere jedi, nam bolj nepoznane: koruzno pecivo, koruzni mafini, tamrli, koruzni močnik, koruzna pogača…

7. vprašanje: Poznaš kak kmečki turizem, turistično kmetijo, mlin, ki se ukvarja s pridelavo koruzne moke in jedi iz koruzne moke?

Tukaj smo želeli pridobiti imena tistih destinacij, ki bi jih lahko vključili v naše turistično popotovanje. Odgovori učencev so nam dali nekaj teh destinacij. Na prvem mestu je bila kmetija odprtih vrat Gundel-Šenveter, sledila je turistična kmetija Senekovič, znana po peki kruha, navedli pa so še kmetijo Marič, turizem Mihelič, turizem Marko, pa tudi nekatere, ki ne ležijo v naši občini. Med mlini poznajo samo mlinarstvo Rožman v dolini Zg. Ščavnice.

Graf 8: 8. vprašanje: Ali doma sadite koruzo in za kaj hjo uporabite?

Kljub temu da smo kmetijsko področje, se na kmetijah malo ljudi bavi s sajenjem koruze, vsaj tako mislijo učenci. Pri dobri polovici anketiranih doma ne pridelujejo koruze. Tam, kjer jo , pa jo uporabijo za prehrano živine in siliranje (dobrih 45%), le pri 17 % vprašanih, jo predelajo v moko za prehrano ljudi.

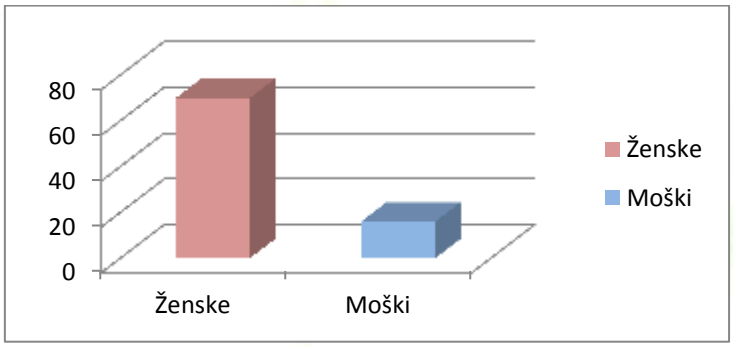


9. vprašanje: Bi nam rad-a kaj sporočil-a ali nam dal-a kako idejo za nadaljnje delo?
Zelo veseli smo bili pozitivnih spodbud in sugestij: zaželeli so nam uspešno delo, pohvalili idejo, predlagali še več jedi iz koruze na šolskem jedilniku (predvem žgance in koruzni kruh), radi pa bi tudi, da objavimo kake recepte ali pripravimo nove jedi iz koruze. Predvsem zadnje pobude so nam bile dobrodošle in tako je nastalo nekaj receptov – nekatere smo poiskali, druge »ustvarili« sami. Pred predstavitvijo projekta na šoli, pa jih bomo tudi objavili.

2.2.3 Analiza ankete razdeljene občanom

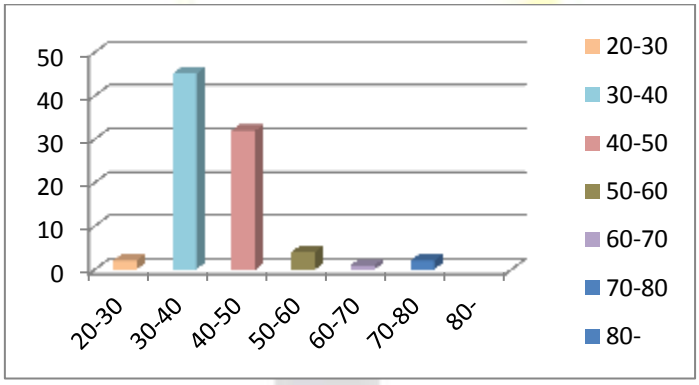
Med občani občine Sv. Ana smo s spomočjo sošolcev in učencev naše šole razdelili 112 anketnih vprašalnikov. Vrnjenih je bilo 86. Odgovore smo zbrali, prešteli in analizirali.

Graf 9: Odgovarjalo je 70 žensk in 16 moških, kar kaže, da so za odgovore učenci poprosili mame ali babice v večjem številu.



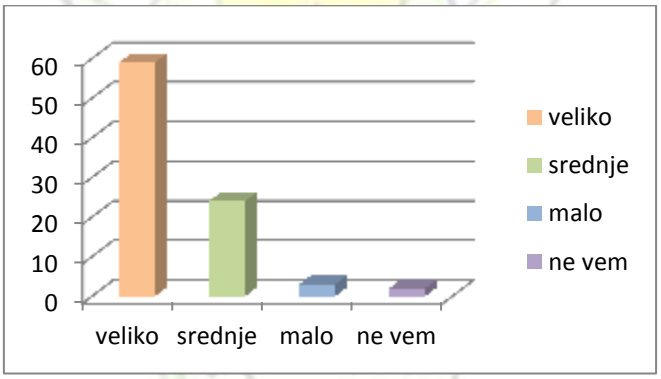
Graf 10: Starost anketiranih se giblje od 20 do 80 let . Največ jih je med 30 in 50 let , kar nam pove, da so anketirali zelo malo babic in dedkov, kar bi si mi bolj želeli. Z odkrivanjem

smo namreč hoteli seči bolj v preteklost, čeprav za izdelavo naše turistične poti zbrani podatki predstavljajo dobro izhodišče.



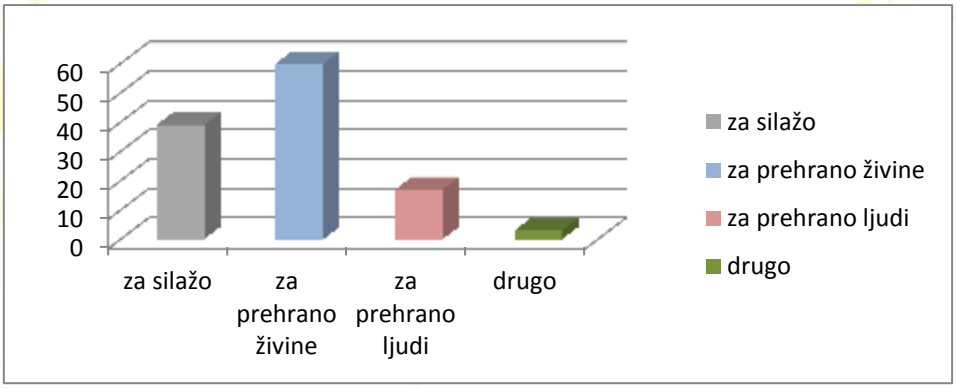
Graf 11: 1. vprašanje : Ali se na območju občine še sadi veliko koruze?

Kar 69% vprašanih je potrdilo, da se na našem področju še sadi veliko koruze, to pa pomeni tudi njeno uporabo za različne namene.



Graf 12: 2. vprašanje: Za kaj se v glavnem koruza uporablja?

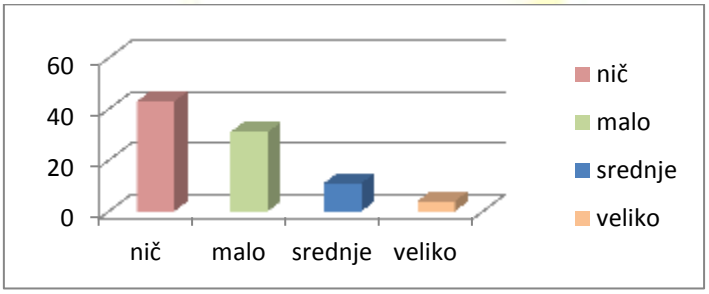
Nad odgovori nismo bili presenečeni, saj večino pridelane koruze porabijo za prehrano živine ali v obliki silaže ali zrnja, kljub temu pa kar neka anketiranih porablja koruzo tudi za pridobivanje moke za prehrano ljudi. Presenetili so nas še odgovori, kjer nekateri porabijo koruzo za kurjavo in bio maso, čeprav v zelo mali meri.



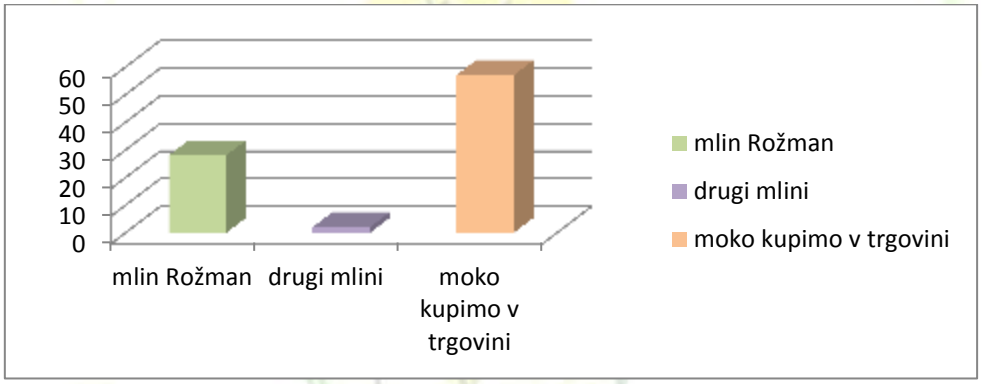
Graf 13: 3. vprašanje: Ali proizvajalci predelate veliko koruze v koruzno moko ali zdrob?

Nekoliko več kot 50% odgovorov je potrdilo našo domnevo, da se nič ali zelo malo predela v

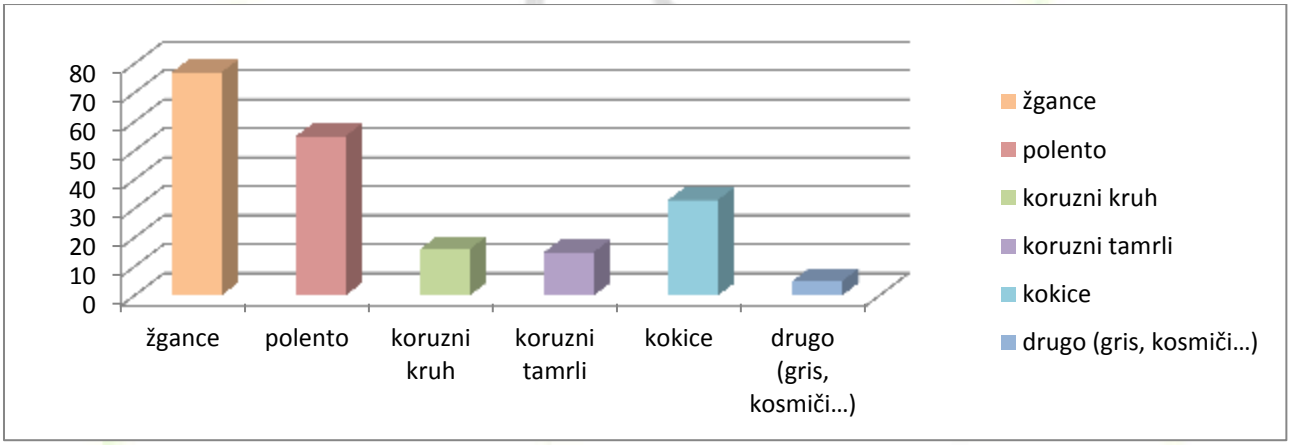
zgoraj omenjeni obliki, dobrih 10% pa meni, da se je predela veliko, kar nam potrjuje, da le redki oddajo ali prodajo svoj pridelek na mline.



Graf 14: 4. vprašanje: Kje meljete koruzo v moko?
Blizu 70% vprašanik moko kupuje v trgovini, je pa pozitiven podatek, da jih ostalih slabih 30 % melje pridelano zrnje na domačem Rožmanovem mlinu, le dva anketirana pa drugje.

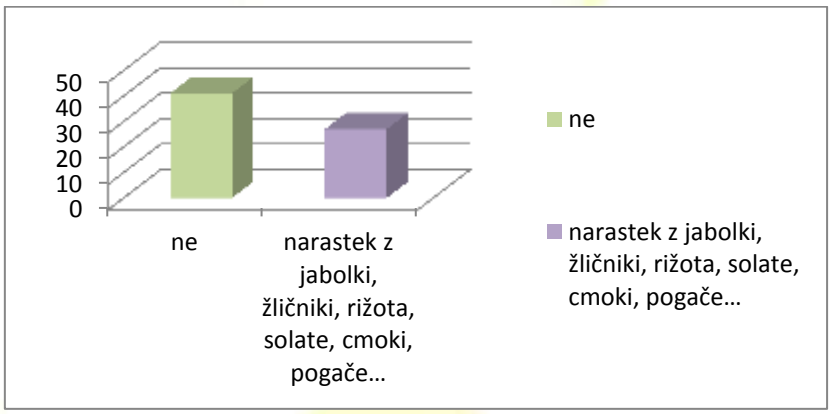


Graf 15: 5. vprašanje: Katere jedi pripravljate doma iz koruzne moke ali koruze?
Zelo veliko, kar 77 (blizu 90%) vprašanih pripravlja koruzne žgance in polento, zelo popularne so tudi kokice, kar nekaj jih pripravlja »koruzni tamrli«, ki smo ga ponudili v izbor. Koruzni kruh peče 16 vprašanih, kar je slabih 20%. Pripravljajo pa še druge jedi, kot so koruzni močnik, koruzni gris in veliko jih je dopisalo tudi koruzne kosmiče.



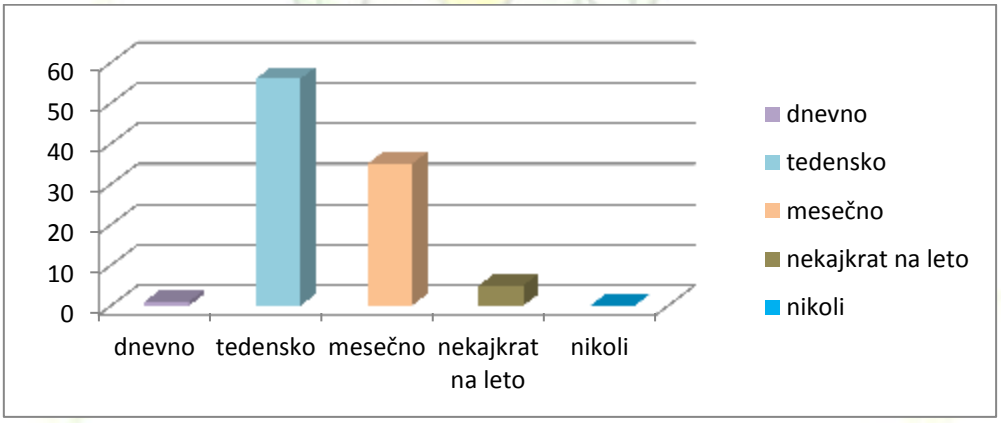
Graf 16: 6. vprašanje: Poznate še kakšno jed, ki so jo pripravjali vaši starši (iz koruze ali koruzne moke)?
Slaba polovica odgovorov se je glasila ne, smo pa dobili tudi nekaj zanimivih podatkov:

koruzni narastek z jabolki, koruzni žličniki, koruzni cmoki, koruzna pita, razne pogače, koruza v solati, koruza v rižoti. Ti odgovori so nam dali nekaj idej za pripravo in raziskovanje jedi iz koruze ali koruzne moke.



Graf 17: 7. vprašanje: Kako pogosto pripravite doma kakšno jed iz koruze ali koruzne moke?

Nihče ni odgovoril z nikoli, pa tudi vsak dan ali samo nekajkrat na leto teh jedi ne pripravljajo. Dobrih 60% pripravlja jedi tedensko, preostalih 40% pa vsaj enkrat mesečno. Najpogosteje pripravijo polento ali žgance, sledita koruzni zdrob in gris, veliko jih ponuja kosmiče, popularne so kokice in ne nazadnje jih kar nekaj uporabi koruzo v solati.



8. vprašanje: Poznate kak kmečki turizem, turistično kmetijo…, ki pripravlja jedi iz koruze ali koruzne moke?

Veseli smo bili odgovorov na to vprašanje, saj smo tako lahko zaprosili za sodelovanje pri našem projektu. Najpogosteje je bila navedena kmetija odprtih vrat Gundel-Šenveter, kmečki turizmi Marič, Marko in Mihelič, ter stara kmetija Grafonž. Za pripravo kruha so nam svetovali kmetijo Senekovič. Odločili smo se za kmetijo odprtih vrat Gundel-Šenveter in kmetijo Senekovič, ki smo ju najlažje vključili v naše popotovanje, pri njih pa tudi pripravijo največ jedi iz koruze.

9. vprašanje: Bi nam radi še kaj sporočili ali dali kako idejo za naše delo?

Veliko odgovorov je bilo spodbudnih, zaželeli so nam uspešno odkrivanje, veliko zabave in novih spoznanj.

2.2.4 Izhodišča za nadaljnje delo

Anketa nam je postala vodilo za nadaljnje delo. Raziskali smo jedi, ki so jih omenili anketirani, poiskali recepte, vključili predlagane turizme in predelovalce koruze. Preizkusili smo nekatere recepte v šoli pri izbirnem predmetu Načini prehranjevanja, jedi smo tudi degustirali. Pri samem delu in ustvarjanju smo pripravili tudi dva lastna recepta za sladici iz koruzne moke ali zdroba. Opisana sta v nadaljevanju. Ideje so nam pomagale tudi pri oblikovanju turističnega enodnevnega popotovanja. Za odgovore in nasvete smo se vsem anketiranim tudi zahvalili.

3. OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA

3.1 Pogovori z akterji

Z vsemi, ki smo jih želeli vključiti, smo najprej navezali stik preko telefona ali osebno, potem pa jim poslali še dopis. Vsi so se odzvali z veseljem in bili pripravljeni sodelovati. Dogovorili smo se o načinu sodelovanja, njihovi in naši vlogi, ter o cenovnem ovrednotenju predstavitve, prispevka ali ponudbe.

3.2 Predstavitev vključenih akterjev

3.2.1 Turistično Društvo Sveta Ana

Ustanovljeno je bilo leta 1996 z namenom oživiti turistično dejavnost v občini Sv. Ana. Društvo organizira številne prireditve v kraju in tesno sodeluje z aktivom kmečkih žena ter društvom vinogradnikov. Najbolj tradicionalno je postavljanje klopotca in krst mošta, organizirajo pa še številne druge prireditve, tudi pohod po Anini poti. Prioriteta jim je tudi lepo urejen kraj in domačije, zato sodelujejo tudi s hortikulturnim društvom. Njegovi člani skupaj z etnološko skupino pripravijo razne predstavitve in organizirajo vodene oglede po občini.

Slika 4 Predsednik TD Feliks Berič in naš vodič

3.2.2 Kmetija odprtih vrat Senekovič

Kmetija se nahaja ob poti med Sv. Ano in Benediktom, natančneje v vasi Froleh. Iz centra Sv. Ane so oddaljeni 3 km, od Benedikta pa 6 km. Osnovno dejavnost kmetijstva dopolnjujejo z vinogradništvom in ponudbo domače hrane. Ob koncu tedna gospodinja peče kruh in gibanice, ki jih obiskovalci lahko kupijo. Imajo nekaj stalnih odjemalcev. Njihov domači kruh, gibanica in meso iz tunke pa so bili tudi že nagrajeni. V prijetnem ambientu lahko pripravijo hrano in pogostitev za okoli 60 gostov. V mirnem okolju in ob lepem pogledu na sosednje griče lahko preživite prijetne urice.

Slika 5 Kmetija Senekovič

3.2.3 Kmetija odprtih vrat Gundel-Šenveter

Slika 6 Kmetija Gundel - Šenveter

Na prelepih gričih Slovenskih goric se nahaja kmetija odprtih vrat v lasti Gundlovih in Šenvetrovih. Mladi rod nadaljuje tradicijo gostoljubnosti svojih staršev in k delu navaja tudi že svoje potomce. Najdete jih na pol poti med romarskima cerkvama Svete Ane in Marije Snežne. Z glavne ceste Lenart –Trate zavijete k njim ob kažipotu Dražen vrh. Sami pridelujejo vino in domače meso za pripravo kulinarične ponudbe. Goste pogostijo z odlično domačo hrano in dobro kapljico. V njihovi vinski kleti lahko poskusite dobrote slovenjegoriških gričev. Po predhodnem dogovoru sprejemajo tudi skupine do 50 ljudi. Na spletni strani imajo ponudbo tudi v nemškem jeziku, predvsem zaradi bližine avstrijske meje.

Unser Buschenschank befindet sich inmitten de schönen Hügel von „Slovenskih Goric“, auf halber Strecke zwischen den romanischen Kirchen von Sveta Ana und Maria Schnee. Die Abzweigung zu uns ist auf der Hauptstrasse Trate – Lenart beschildert.
In unserem Buschenschank verwöhnen wir Sie mit verschiedenen Weinen bester Qualität, sowie hausgemachten Säften und Speisen. Nach vorheriger Absprache verköstigen wir auch Gruppen bis zu 50 Personen, um die Feste Ihres Lebensweges richtig zu feiern.

3.2.4 Mlinarstvo Rožman

Slika 7 Moka iz Rožmanovega mlina

Mlinarstvo Rožman v dolini Zg. Ščavnice obratuje že desetletja. V preteklosti je mlin poganjalo veliko vodno kolo, to pa reka Ščavnica. Danes mletje poteka s pomočjo električne energije. Ponujajo mletje raznih žitaric ali nakup moke. Ponudba moke je zelo raznovrstna: od polnozrnatih, ostrih do gladkih in krušnih iz ajde, koruze, rži, pa tudi pirino moko dobite. Žitarice tudi odkupujejo, predvsem od okoliških slovenskogoriških kmetov.

3.2.5 Domačija Kapl

Slika 8 Domačija Kapl

V vasi Dražen Vrh, ki se razprostira po slemenu in med vinogradi Slovenskih goric, se nahaja Kaplova domačija. Gre za obnovljeno in lepo ohranjeno leseno hišo »cimpračo«, ki ima status lokalnega etnološkega spomenika in je bila zgrajena leta 1850. Domačija se nahaja 10 km od Lenarta po cesti R II-344 proti mejnemu prehodu Trate s sosednjo Avstrijo. V naselju Ledinek zavijemo levo in nadaljujemo pot okoli 800 m po lokalni cesti LC 203-100. V križišču zavijemo levo in po 300m smo že pred njo. Družina Kapl je v hiši uredila zbirko starega orodja, po predhodnem dogovoru pa si lahko ogledamo tudi prikaz starih običajev – trenje in obdelavo lanu, ki ga izvedejo člani etnološke skupine Turističnega društva Sv. Ana. Hiša ima ob značilni arhitekturi še posebno sobo-hiško, katere vrata imajo leseno ključavnico, ki se zaklepa z lesenim ključem. Prijazni

lastniki vas tudi pogostijo z domačo slivovko – žganjem z zelišči. Za spomin pa lahko kupite ročno izdelane prtičke.

3.2.6 Zeliščarstvo Kolarič

Slika 9 Čajnica Kolarič

Najdemo jih v samem centru Sv. Ane. Če krenemo od občinske stavbe in cerkve proti šoli, takoj ob gasilskem domu zavijemo levo v križišču in po dobrih 200 m prispemo na cilj. Sprejmeta nas prijazna lastnika in nam predstavita svojo dejavnost. V zeliščni zemljanki , imenovani tudi čajnica, vam predstavijo nabrana zelišča, pripravke iz njih, njihov pomen in uporabo. Okrepčate se lahko z doma pripravljenimi čaji. Še posebej je znan Anin čaj, ki je mešanica 11 zelišč in vam prikliče nasmeh na obraz. Vsi čaji so izdelani na ekološki način in ročno nabrani. Sprehodite se lahko po zeliščnem vrtu in uživate v družbi stoterih zelišč in dišavnic ter njihovih opojnih vonjih**.** Ponujajo izbrana bogastva ljudskega zdravilstva. Nabavite lahko čaje, tinkture, zeliščne blazinice in še marsikaj.

3.2.7 Glasbeno društvo Pomladni zvoki

Slika 10 Pomladni Zvoki

Društvo je bilo ustanovljeno leta 2011, z namenom združevati glasbenike in ljubitelje glasbe, jih poučevati in zabavati druge. V okviru društva, ki se ukvarja s prirejanjem koncertov , animacij in zabav, deluje tudi mlad ansambel z istim imenom. Na glasbeni sceni so slaba tri leta. Pri svojem delu iščejo vedno nove izzive in se nenehno učijo. Izvajajo vse, od narodno-zabavne glasbe, evergrenov, do rock-a in pop-a slovenskih in tujih izvajalcev. Pravo vzdušje pričarajo z ubranim večglasnim petjem, napitnicami in izvajanjem glasbe v živo. Igrajo na zasebnih zabavah, različnih zaključkih, občnih zborih, valetah, maturantskih plesih, porokah,...Poskrbijo tudi za show program in različne animacije.. Z njimi vam ne bo nikoli dolgčas! Za animacije in delavnice se pridruži še domačin in član društva Matija Šenveter.
Vsak po svoje poseben...vsak po svoje drugačen...pa vseeno se imamo radi…

3.3 Itinerarij turistične poti

3.3.1 Program

Sledila je izdelava enodnevnega programa našega popotovanja. Tukaj nam je z znanjem in nasveti priskočil na pomoč dijak turisttične šole Žan in nam pomagal oblikovati ponudbo. Prav tako je izdelani itinerarij prevedel v več jezikov.

Pot nas pelje od občinskega središča z ogledom filma , stalne razstave proti čajnici. Sledi peka kruha z degustacijo in ogled mlina. Delovni del našega popotovanja se začne šelo popoldne s pripravljanjem jedi iz koruze in koruzne moke, sledijo delavnice z animacijami in zabava. Po želji si lahko ogledajo še staro kmečko hišo z razstavo orodja in obiščejo vinsko klet z degustacijo vin.

Izdelali smo ponudbo s kratkim opisov postojank, ki jo prejmejo obiskovalci in je tudi sestavni del našega trženja in oglaševanja.

"Koruzno popotovanje s koruzno jüžno"

Koruzno potovanje po Sveti Ani je projekt, ki je bil sestavljen s strani OŠ Sveta Ana, v sklopu projekta Turizmu pomaga lastna glava. Pri projektu so sodelovali učenci, učenke, učitelji OŠ Sveta Ana ter občani domače občine.

1. Občinsko središče

Našo popotovanje bi se začelo v KTC (Kulturno turistični center), kjer bi si ogledali kratek predstavitveni film o občini. Pot bi nas potem peljala do stalne razstave o Francu Postiču. Bil je znan kirurg, vinogradnik in sadjar pri Sveti Ani. Da je bil izjemno pomemben, ne le za Sveto Ano, ampak za skoraj celotno Evropo, priča tudi to, da je bila rana modra mlinarica poimenovana kar po njegovem priimku. Ustavili bi se še pred osnovno šolo, kjer stoji kip »Pütnara«.

2. Čajnica Kolarič

Od osnovne šole bi se odpravili do čajnice Kolarič, kjer bi nas seznanili z osnovnimi postopki pridelave žganja ter z osnovnimi podatki o koruznem viskiju. Možno bi bilo poskusiti tudi koruzni sok. Ukvarjajo se s pridelavo zelišč in pripravo odličnih čajev.

3. Kmečki turizem Senekovič

Kmečki turizem Senekovič v Frolehu že več let prireja ob petkih "kruhovo", kjer mnogo občanov lahko kupi sveže pečeni kruh. Pri Senekovičevih nas bodo seznanili z koruznim kruhom. Kako se pripravi, kako »zgleda« ter kakšen okus ima. Sledi degustacija kruha in domača jüžna.

4. Mlinarstvo Rožman

V naših krajih je nekoč mlelo veliko mlinov. Danes je edini ohranjen in še delujoči Rožmanov mlin v dolini Zg. Ščavnice. Predstavili nam bodo mletje v preteklosti in danes, kupite pa lahko tudi razne vrste moke, tudi koruzno.

5. Kmetija odprtih vrat Gundel - Šenveter

Naša naslednja postaja se nahaja na Dražen vrhu in sicer na kmetiji odprtih vrat Gundel-Šenveter. Gostitelji nam bodo

povedali nekaj malega o njihovem delovanju in obstoju, poučili pa nas bodo o kuhi koruznih žgancev, lahko si jih boste celo sami pripravili. Seveda bomo žgance tudi poskusili ob vroči gobovi juhi ali z domačimi ocvirki.

6. Kaplova domačija

Domačija ima ohranjeno zunanjo ter notranjo podobo. Hiša ima na podstrešju zanimivo sobo polno starega pohištva, orodja ter strojev, katere vrata imajo leseno ključavnico in se odpirajo z lesenim ključem.

7. Staro vaško jedro

Na Sveti Ani je turizem v vzponu. Vsako leto si ta idiličen majhen kraj pride ogledat mnogo ljudi. Za konec si bomo ogledali še nekaj glavnih znamenitosti Svete Ane v obnovljenem novem "starem" vaškem jedru. Ogledali si bomo farno cerkev Svete Ane z baročnim oltarjem, ki je delo Jožefa Holcingerja. Stara trta se nahaja ob stari preši od leta 2009 in že rodi sadove vsako leto za trgatev. Možen pa je tudi ogled vinske kleti z degustacijo vin domačih vinogradnikov.

Glavna točka našega postanka bo na Kmetiji odprtih vrat Gundel-Šenveter. Na našo prošnjo so se prijazno odzvali in bodo sodelovali v animacijskem in kulinaričnem popoldnevu za obiskovalce, kakor smo si ga zamislili. Pri njih bomo pripravili pozno popoldansko kosilo s kuhanjem žgancev, gobove juhe in ocvirkov. Po želji skupine bomo pripravili tudi srnin golaž, ki prav tako lepo »paše« h koruznim žgancem ali polenti. Sledila bo animacija z delavnicami, kjer si obiskovalci izdelajo spominke (ropotulje, koruzne slike, nakit iz koruze…) in zabavno popoldne z glasbo in učenjem pesmi (pesmi bi bile povezane z žganci in koruzo). Besedila pesmi so priloga naloge.

3.3.2 Tehnični program

Našo pot smo morali tudi časovno opredeliti in določiti naloge in zadolžitve posameznih akterjev. Pričetek popotovanja bi bil ob 8. uri, zaključili pa bi ga med 19. in 20. uro zvečer. Obiskovalci niso časovno preveč omejeni, predvsem smo jim namenili dovolj časa za njihove popoldanske aktivnosti in pokušino jedi.

Okvirni časovni razpored in zapis zadolžitev smo opredelili takole:

1. **Občinsko središče** 8.00 - 9.00

Vodič gospod Feliks Berič pričaka obiskovalce pred KTC (Kulturno turističnim centrom) v središču Svete Ane. Obiskovalce do središča kraja na griču pripelje asfaltna cesta iz smeri Maribora ali Murske Sobote preko Lenarta v Slovenskih goricah. Ob prihodu v središče kraja, se na levi odpre pogled na novo zgradbo KTC, kjer lahko parkirajo obiskovalci z osebnimi vozili ali avtobusom. Urejen parkirni prostor najdejo še 20 m naprej desno za občinsko stavbo. Kažipoti so urejeni že s

prometno signalizacijo in krajevnimi turističnimi tablami, ki usmerjajo in vodijo obiskovalce. Vodič obvesti Aleša ali Žana Rola, ki skrbita za predvajanje filma in poskrbita za tehnični del v KTC-ju. Vsa oprema je že v sami dvorani in se samo priklopi. Po ogledu filma, vodič povabi obiskovalce k ogledu izdelkov domače obrti in kulinarike in možnemu nakupu spominkov (predprostor KTC-ja). Izpred KTC-ja se sprehodijo po urejenem pločniku na obeh straneh vozišča do 50 m oddaljene občinske stavbe, kjer je postavljena stalna razstava o Francu Postiču, pomembnem krajanu, vinogradniku in kirurgu. Vodič jih popelje skozi razstavo in poskrbi za predstavitev F. Postiča in njegovega dela. Vstop je prost.

Franc Postič (1794 – 1861) se je na območje Sv. Ane po študiju medicine v Gradcu in prevzel službo okrajnega ranocelnika. Zgradil si je hišo in odprl zasebno ordinacijo in lekarno. V okolici hiše je zasadil obsežne vinograde in sadovnjake ter uredil velik vrt. Gojil je preko 300 vinskih sort, svoje znanje pa je razdajal sosedom in vplival na razvoj vinogradništva in sadjarstva. Zasadil je tudi trto pinot meunier, ki jo je prinesel iz Francije, zaradi razširjenosti in dobre rodnosti pa se je zanjo kmalu uveljavilo ime »modri postič«. S svojim naprednim delom je prispeval k razvoju zdravstva, šolstva, sadjarstva in vinogradništva. Pokopan je pri Sv. Ani.[1]

1 Povzeto po zloženki ob otvoritvi razstave pri Sv. Ani, ki sta jo pripravila Zgodovinsko društvo Slovenske gorice in Občina Sv. Ana

Po ogledu jih pot pelje proti severu, mimo Gasilskega doma, kjer si pred osnovno šolo ogledajo kip ročno izdelanega nosilca brente – Pütnarja.

2. **Čajnica Kolarič** 9.00 - 10.30

Pot nas potem vodi do 100 m oddaljene čajnice in zeliščarstva Kolarič. Tukaj obiskovalce sprejme gospa Danica Kolarič, jim predstavi nabiranje zelišč, njihove zdravilne sestavine in učinke, ter jih povabi v zemljanko – čajnico, kjer jim postreže s čajem, žganjem in domačim »tamerlom« (jed, katerega recept želi zaščititi). Vstopnino 3 € poravna vodič (vključena v ceni). Po skromnem okrepčilu (»tamerli«; za vse poskrbi gospa Kolarič) se vrnemo do šole, kjer nas čaka avtobus (če je skupina prišla od daleč in ima svoj prevoz, vodič to upošteva pri ceni, drugače naroči avtobus pri prevoznikih: Leze ali Breznik tours), ki obiskovalce popelje do naslednje točke našega potovanja.

3. **Kmečki turizem Senekovič** 10.30 - 12.00

Iz središča se odpeljejo 2 km v smeri Froleh (smerokazi urejeni, tabla, ki označuje kmetijo tudi) do kmetije odprtih vrat Senekovič. Parkirni prostor (gramoziran in označen) je urejen ob kmetiji. Tam jih pričaka gospodinja Ida, ki prikaže pripravo in peko domačega kruha. Z njo predhodno kontaktira vodič , najavi skupino in se z njo dogovori o števili narezkov- domače jüžne in želenih napitkov (sokovi, domače vino). Ves potrebni material in degustacijo pripravi gospodinja, poskrbi tudi za čiščenje po odhodu skupine. Sanitarije so zagotovljene. Stroške v višini 4€ po osebi poravna vodič. Množen je tudi nakup domačega kruha (vnaprej dogovorjeno med vodičem in vodjem obiskovalcev).

4. **Mlinarstvo Rožman** 12.00 - 13.00

V dolino Zg. Ščavnice se spustimo po asfaltni cesti, smerokazi nas usmerjajo proti mlinarstvu Rožman, kjer nas pričaka lastnik gospod Jože Rožman. Ob vstopu iz avtobusa na urejenem gramoznem parkirišču zagledamo obnovljen mlin. Kontakt z mlinarstvom vzpostavi vodič in jih tudi obvesti o številu obiskovalcev, da lahko pripravijo moko, saj koruze ne meljejo vedno in koruzna moka in zdrob nista vedno na razpolago. Mlinar Jože predstavi delovanje mlina in na kratko njegovo zgodovino. Obiskovalce popelje na ogled, sledi pa možnost nakupa moke in zdroba. Tukaj lahko nabavimo tudi moko za nadaljnje aktivnosti- pripravo jedi na naslednji točki.

5. **Kmetija odprtih vrat Gundel – Šenveter** 13.15 - 17.00

Sedaj pa smo TU! Naše aktivno popotovanje se zdaj prevesi v drugi del, kjer lahko obiskovalci preizkusijo svoje ročne spretnosti, kuharsko znanje in se tudi zabavajo. Odpravimo se proti Dražen vrhu, kažipoti nas vodijo do kmetije odprtih vrat, kjer nas na urejenem parkirnem prostoru pričaka gospodinja Cvetka Šenveter. Ob njej so še člani glasbenega društva Pomladni zvoki in učenci raziskovalne skupine (ko je to izvedljivo učenci izvajajo delavnice; drugače prevzame delavnice glasbeno društvo). Vodič se poveže z eno od mentoric in z gospo Cvetko, skupaj uskladijo aktivnosti na kmetiji po želji obiskovalcev. Prostor za delavnice, kuhinjo, ves pribor in sestavine za kuhanje priskrbi gospodinja, glede na želje gostov. Le ti se sedaj razdelijo v več skupin in se menjavajo pri posameznih aktivnostih:

- kuhanje žgancev, gobove juhe in golaža, priprava sladice »sladoledni šterci«
- delavnice z izdelavo spominkov (ropotulje, nakit, slike…)
- glasbena delavnica – učenje narodnih pesmi (o koruzi)
- sprehod po okolici med vinogradi in sadovnjaki
-

6. **Kaplova domačija** 17.15 - 18.00
7. **Staro vaško jedro** 18.15 - 19.30

3.3.3 Povpraševanje in odgovori

Sestavili smo povpraševanja in povabila k sodelovanju za vse akterje na našem potovanju. Povpraševanja smo poslali Turističnemu društvu Sv. Ana, prevoznikoma Breznik in Leze, družini Kolarič, mlinarstvu Rožman, kmetijama odprtih vrat Senekovič in Gundel-Šenveter, družini Kapl in Glasbenemu društvu Pomladni zvoki.Vsa povpraševanja in odgovori so priloge naše naloge.

3.3.4 Kalkulacije

Brez financ pač ne gre. V ceno ponudbe smo zajeli vse morebitne stroške, ki smo jih lahko predvidili, tako tiste fiksne pa tudi variabilne. Pri oblikovanju cene smo pridobili vse potrebne cenovne ponudbe in jih upoštevali.

FIKSNI STROŠKI	VARIABILNI STROŠKI
- **Dnevnica vodiča:** 100 € - **Prevoz:** 220 €	- **Vstopnine:** 7,5 € na os. - **Malica:** 4 € - **Kosilo:** 3€
FS: 320 € **FS na os.:** 320 : 35 = 9,1 €	**VS na os.:** 14,5 €

SC= VS na os + FS na os. =
14,5 € + 9,1 € = **23,6 €**

PC= SC + prib.(10%) + DDV (20%)=
23,6 € + 2,36 € + 0,47 € = **26,43€ = 27 €**

Min. št.: $\frac{320\ €}{27\ € - 14{,}5\ €}$ =

Tp.: $\frac{320\ €}{27\ € - 14{,}5\ € - 2{,}36\ €}$ =

Min. št.: $\frac{320\ €}{12{,}5\ €}$ = **25 os.**

Tp.: $\frac{320\ €}{10{,}14\ €}$ = **31 os**

Stroškovna cena = 23,6 €
Minimalno število udeležencev = 25 oseb

Prodajna cena = 27 €
Točka preloma = 31 oseb

4. NAŠA PONUDBA JEDI IN RECEPTI

4.1 Raziskovanje jedi in receptov

Naši anketiranci so nas tudi spodbudili k raziskovanju starih jedi, njihovih imen, receptov in pripravi teh jedi. Seveda nismo pozabili tudi na sodobne jedi. V starih časihje zaradi pomanjkanja denarja in hrane bilo na jedilniku večkrat kaj prav iz koruzne moke, ki je bila takrat dosegljiva za vsak žep. Danes mnogi želijo zdravo in bio hrano, pa je zopet aktualna prav koruza in proizvodi iz nje. Sicer na območju občine nismo odkrili prav bio pridelovalca koruze, so nam pa na mlinarstvu Rožman zagotovili, da odkupujejo žitarice in koruzo predvsem domačih pridelovalcev z minimalno uporabo bio škropiv. Na mlinu smo tudi nabavuli moko in koruzni zdrbo, s katerima smo potem eksperimentirali. Ja prav smo zapisali, saj smo se dejansko šli eksperimentatorje. Po dobljenih receptih naših babic smo poskušali skuhati in pripraviti jedi iz naše preteklosti, obenem pa smo ustvarjali nove recepte.

Potem smo obiskali nekatere sodelujoče v našem popotovanju in jih intervjujali ter povprašali tudi o jedeh in receptih .

V veliko pomoč nam je bila gospa Senekovič, ki nam je prikazala peko koruznega kruha in pripravila njegovo pokušino. Kot vidite se peke kruha nismo lotili, saj smo za to poprosili strokovnjakinjo. Odgovrila nam je tudi na mnoga vprašanja o uporabi kruha skozi čas. Njeni odgovori so nam pojasnili marsikatero odprto vprašanje.

Velik prispevek k našemu delu je pridal tudi gospod Rožman, ki se še z veseljem spominja starih »dobrih« časov, ko je reka še poganjala mlinsko kolo in so kmetje vozili k njemu na mlin. Danes še vedno obratuje, vendar na elektriko. V veselje nam je bilo poklepetati z njim. Prav tako smo pri njem kupili moko in zdrob za pripravo jedi. Tudi obiskovalci bodo lahko ob ogledu še nakupovali.

Prav posebno idejo pa nam je dala gospa Kolarič, ko smo jo obiskali v njeni čajnici.Ko smo ji povedali da iščemo recepte za jedi iz koruze, nam je povedala, da

že dlje časa razmišlja o zaščiti recepta za koruzni »tamerli«, ki so nam g aomenili tudi v anketi. Povedala nam je, da so včasih v teh krajih jedli mnogo koruznega tamerla ali močnika, kakor so ga tudi imenovali, jed je bila nasitna, cenena pa še dobrega okusa je bila, saj so jo oplemenitili z jabolki ali marmelado. Povedala nam je še svoj skrivnostni recept, ki smo ga tudi preizkusili.

4.2 Priprava jedi in recepti

V šolski kuhinji smo se potem lotili pripravljanja različnih jedi od solate s koruzo, koruznega grisa, rižote s koruzo, koruznih mufinov do koruznih žgancev. Za pripravo tamerla in korunih cmokov smo poklicali na pomoč strokovnjaka in tako so ob njegovi pomoči nastale tri jedi, dve od teh sta naš lastni proizvod.

4.2.1 Koruzni »tamerli«

Recept: (za 8 oseb) 0,5 kg koruznega zdroba 1 l mleka ščepec soli 2 žlici sladkorja vanili sladkor žlica masla ali margarine 4 velika jabolka slivova marmelada	**Postopek**: Mleko malo posolimo, sladkamo, dodamo vanili sladkor in vanj zamešamo koruzni zdrob. Sestavine dobro premešamo in vlijemo v pomaščen pekač. Pečemo pri temperaturi 180°C, 30 do 40 minut. Na vrh mase lahko dodamo tudi naribana in ožeta jabolka, ki jih tuid malo sladkamo. Če ne dodamo jabolk, lahko pečenega na koncu premažemo z marmelado. Serviramo s smetano in koščki sadja. Pri dekoraciji smo lahko ustvarjalni.	**Slika:**

Gospa Kolarič, ki nam je tudi ponudila svoj recept, namesto mleka uporabi vodo zaradi morebitnih vegetarijancev. Tudi ne dodaja vanili sladkorja in ne jajc. Pri obisku gostov bo ob čaju postregla še domač koruznii tamrli z marmelado.

4.2.2 Ocvrte koruzne »miške«

Recept: (za 8 oseb) 0,5 kg koruznega zdroba 1,2 l vode ščepec soli 2 žlici sladkorja vanili sladkor 2 jajci breskov ali marelični kompot	**Postopek**: Koruzni zdrob skuhamo v slani vodi, ga ohladimo, dodamo vanili sladkor in jajca. Vse dobro premešamo v kompaktno maso. Z žlico oblikujemo maso na dlani, ki jo prej posujemo z drobtinami, v	**Slika:**

marelična marmelada olje za cvrtje	notranjost mase dodamo pol čajne žličke marmelade in oblikujemo v kroglico ali svaljek. Še enkrat povaljamo v drobtine in damo v vroče olje, kjer cvremo nekaj minut da dobi zlato rumeno barvo. Postrežemo na krožniku z dodatkom sadne čežane in dekoriramo s sladko stepeno smetano in tekočo čokolado. Tukaj lahko pustite svoji domišljiji prosto pot.	

4.2.3 Sladoledni šterci

Recept: (za 4 osebe) 1 merica koruznega zdroba 2 merici vode ščepec soli sladoled z okusom vanilije sladka smetana	**Postopek**: Vodo zavremo, malo solilmo in dodajamo koruzni zdrob, dobro premešamo. Skuhane žgance- šterce še tople damo na krožnik, nad nje dodamo sladoled in okrasimo s stepeno sladko smetano. Po želji lahko okrasimo še s koščki naribane čokolade ali mrvicami.	**Slika:**

4.3 Poimenovanje jedi nekoč in danes, slovarček najpogostejših izrazov

Izdelali smo še slovarček jedi in ostalih pojmov v večih jezikih, saj pričakujemo obiskovalce tudi iz sosednjih držav. Dodali smo še poimenovanje jedi nekoč. Slovarček bomo delili na predstavitveni stojnici.

slovenščina	**staro poimenovanje (po domače)**	**hrvaščina**	**angleščina**	**nemščina**	**italijanščina**
koruza	koruza, korüza	kukuruz	corn	Mais	mais
žganci	šterci, žganjki žgenki	külja	hard boiled corn musch	sterz	poltiglia
polenta	/	palenta, mamaljuga	musch	polenta	la polenta
koruzno pecivo z jabolki	koruzni močnik, koruzni tamrli, tomerli	kukuruz kolači sa jabukama	corn cakes with apples	Mais Kuchen mit Äpfeln	mais dolci con le mele
koruzni	/	kukuruzne	corn flakes	maisflocken	flocchi di mais

kosmiči		pahuljice			
koruzni kruh	Koruzni krüh	kukuruzni kruh	corn bread	maisbrot	pane di mais
koruzna moka	koruzna mela	kukuruzno brašno	corn flour	maismehl	maizena
koruzni zdrob	koruzni zdroub, gres	jarma	meal	maisgriess	farina di mais
sprostitev	hejavanje	relaksacija	relaxation	ausspannung	liberalizzazione, relax
turizem	turizn	turizam	tourism	Tourismus	turismo
popotovanje	/	put	tour	reise	peregrinazione

Tabela 1:Opažamo kar nekaj podobnosti med našimi domačimi izrazi in nemškim prevodom, kar je posledica bližine meje in življenja še iz časov Avstroogrske. Besede tamerli oz. tomerli ne najdemo v SSKJ.

5. TRŽENJE

5.1 Ponudba

Sedaj moramo svoje izdelke tudi tržiti. Izdelali smo plakat in zloženko, ki ju bomo razdelili učencem šole in ponudili v info centru KTC Sv. Ana. Prav tako bomo propagandni material odnesli tudi na bližnje turistične agencije: Leze Sv. Trojica, AŽ v Lenartu , Sonček v Mariboru in Ptuju. Ponudbo in povabilo bomo poslali tudi učencem sodelujoče šole v Avstriji – Straden. Njihovi učitelji bodo ponudbo predstavili tudi v njihovem kraju in občini. Za predstavitev izdelamo tudi naš logotip »Koruzka« in ga delimo na stojnici.

Izdelamo še slovarček najpogostejših besed in ponudbo v več jezikih (slovenski, hrvaški, angleški, nemški in italijanski) ter ju prav tako delimo na stojnici. Slovarček dobi tudi vsak obiskovalec popotovanja.

5.2 Oglaševanje

Najprej predstavimo nalogo na šolski spletni strani, ekipa šolskega radia pa posname propagandno sporočilo in prispevek za objavo na lokalnem radiu Slovenske gorice.

Na oglasnih panojih v kraju in sosednjih občinah izobesimo plakate. Zloženke pošljemo turističnim društvom sosednjih občin. K obisku povabimo še učence sosednjih šol.

5.3 Ciljne skupine

Obiskovalci vseh starosti, predvsem damo poudarek na upokojencih in mestnih turistih. Tudi učenci osnovnih in srednih šol (predvsem gostinskih in turističnih) so lahko med številčnejšimi obiskovalci. Njim pripravimo skrajšano verzijo primerno za naravoslovni ali tehniški dan (izpustimo ogled filma, vinoteke, razstave), poudarek na pripravi jedi in delavnicah). Seveda se jim lahko prilagodimo glede na njihove želje in povpraševanje.

5.4 Kontakti

Glavne kontaktne osebe:

1. Anita Rojko, Občina Sv. Ana; tel. 02 729 58 80, anita.rojko@sveta-ana.si
2. Feliks Berič, Turistično društvo Sv. Ana; tel. 02 7032 098 , 041 460 597
3. Ana Šnofl, OŠ Sv. Ana; tel. 041 371 747 , ana.snofl@gmail.com
4. Irena Rola-Bek, OŠ Sv. Ana; tel. 031 568 879, irena.rola-bek@sveta-ana.org

6. ZAKLJUČEK

Naše raziskovanje smo nekako pripeljali do konca. Seveda pa se vsi zavedamo, da je to šele začetek nekega popotovanja in trženja naših proizvodov. Tukaj ne smemo pozabiti omeniti, da bomo projekt nadgrajevali, iskali vedno nove ciljne skupine in potek dneva tudi ustrezno prilagajali. Posneli smo tudi kratek dokumentarni zapis našega raziskovanja in pripravljanja jedi, ki mu bomo dodali še posnetke s terena, ko bomo pot tudi preizkusili s skupino obiskovalcev. Najprej bomo ponudili naše popotovanje učencem naše šole in poskusili izvesti naravoslovni dan. Ta izkušnja nam bo v pomoč pri izboljšavi samega projekta in ponujene poti ter aktivnosti.

Z pobudami iz ankete bomo podali predloge tudi organizatorici šolske prehrane za dopolnitev jedilnika z jedmi iz koruze in koruzne moke. Učenci si želijo predvsem koruznih žgancev in koruznega kruha.

Veliko smo se naučili, pri delu smo se zabavali, predvsem pa gojili medgeneracijske odnose in druženja. Stkali smo nova poznanstva in prijateljstva, ustvarjali nove jedi, predvsem pa smo tudi dobro jedli.

V današnjih časih, ko moramo poskrbeti za svojo prihodnost, kakor tudi za razvoj domačega kraja, menimo, da smo s svojim delom naredili korak naprej in prispevali že sedaj pa tudi za v bodoče kak obisk turistov ali uka ter zabave željnih ljudi, tako mladih in malo starejših.

Potovali smo v preteklost in razmišljali ter ustvarjali za prihodnost. Imeli smo se »fajn«

Pridružite se nam in se zabavajte z nami!Tudi vi se lahko imate »fajn«.

7. LITERATURA IN VIRI

VIRI

Ustni viri in izjave informatorjev:

1. Ida Senekovič, 22.11.2012, 10.25 in 12.1.2013, 15.30
2. Cvetka Šenveter, 23. 11. 2012, 15.15
3. Jože Rožman, 23. 11. 12, 16.40 in 18. 1. 2013, 12.30
4. Danica Kolarič, 23.11.2012, 17.45 in 12. 1.2013 14.30

Anketa za občane (priloga) in spletna anketa za učence :
(https://docs.google.com/spreadsheet/viewform?formkey=dHdjTVZwUTZVRlRMbThjNnpZY2xuTnc6MQ)

LITERATURA

1. GRUM, Andreja, LEVSTEK, Pepika. (1974). Kuharstvo, učbenik za gostinske šole; Državna založba Slovenije ,Ljubljana.
2. MIKLAVČIČ-PREDAN, Neva. (1987). 4 letni časi v kuhinji z osnovami vegetarijanstva; Mladinska knjiga, Ljubljana.
3. TOŠ, Marjan, ZEMLJIČ, Drago.(urednika). (2009). Sveta Ana skozi čas, Zbornik občine Sv. Ana, Založba Ostroga, Maribor.
4. BAJEC, Anton (uredniki) et.al. (1997). Slovar Slovenskega knjižnega jezika; Državna založba Slovenije, Ljubljana

MEDMREŽJE

1. http://sveta-ana.org/

2. https://docs.google.com/spreadsheet/viewform?formkey=dHdjTVZwUTZVRlRMbThjNnpZY2xuTnc6MQ
3. http://www.sv-ana.si
4. http://www.sv-ana.si/index.php?option=com_content&task=view&id=62&Itemid=94
5. http://www.sv-ana.si/index.php?option=com_content&task=view&id=549&Itemid=394
6. http://www.viva.si/Zdrav-na%C4%8Din-prehrane/1298/Koruza
7. http://www.surovine.si/koruza.php
8. http://www.kulinarika.net/recepti/16443/sladice/koruzno-pecivo/
9. http://druzina.enaa.com/Kulinarika/Recepti/Recept-Koruzni-njoki.html
10. http://m.anyterm.info/praslon.php/

8. PRILOGE

Kazalo slik :

Slika 1 Člani raziskovalne skupine z mentorji 8
Slika 2 Koruza 9
Slika 5 Koruzni kruh 10
Slika 6 Predsednik TD Feliks Berič in naš vodič 18
Slika 7 Kmetija Senekovič 18
Slika 8 Kmetija Gundel - Šenveter 19
Slika 9 Moka iz Rožmanovega mlina 19
Slika 10 Domačija Kapl 19
Slika 11 Čajnica Kolarič 20
Slika 12 Pomladni Zvoki 20

NAŠ LOGOTIP - Koruzko

POTUJ Z JEZIKOM -anketni vprašalnik za občane

Pozdravljeni!
V okviru raziskovalne naloge na temo **Potuj z jezikom**, sodelujemo v projektu **Turizmu pomaga lastna glava**. Naša tema je **KORUZA IN JEDI IZ KORUZE**.
Ker potrebujemo nekaj informacij, vas prosimo za odgovore. ***Hvala za sodelovanje!***

Spol (izberi spol) M Ž

Starost (obkroži)

20-30 30-40 40-50 50-60 60-70 70-80 več kot 80

1.Ali se na območju občine sadi še veliko koruze?

veliko srednje malo ne vem

2. Za kaj se v glavnem koruza uporablja? (obkroži ali dopiši)

za silažo za prehrano živine za prehrano ljudi drugo _____

3. Ali proizvajalci predelate veliko koruze v koruzno moko ali zdrob?

Nič malo srednje veliko

4. Kje meljete koruzo v moko ?

A na mlinu Rožman

B na drugih mlinih

C moko kupimo v trgovini

5. Katere jedi pripravljate doma iz koruze ali koruzne moke ? (obkroži ali dopiši)

žgance polento koruzni kruh »koruzni tamrli« kokice drugo _____

6. Poznate še kakšno jed, ki so jo pripravljali vaši starši (iz koruze)? _____

7. Kako pogosto pripravite doma kakšno jed iz koruze ali koruzne moke ?

dnevno tedensko mesečno nekajkrat letno nikoli

Katero jed najpogosteje: _____

8. Poznate kak kmečki turizem, turistično kmetijo …ki pripravlja jedi iz koruzne moke?

_____

9. Bi nam radi še kaj sporočili ali dali kako idejo za naše delo?

_____

"Kukuruzno putovanje sa kukuruznom užinom«

Kukuruzno putovanje po Sveti Ani je projekat, kojiso uzradili na OŠ Sveta Ana, dio je projekta »Turizmu pomaže vlastita glava«. Kod projekta sudelovali su učenici, učenice, učitelji OŠ Sveta Ana i žiteljii okolnih krajeva.

1. Općtinsko središte

Naše putovanje bi započelo u KTC (Kulturno turistički centar). Tamo bi pogledali kratak film o općini Sv. Ana . Put nas onda vodi prema stalnoj izložbi o Francu Postiču. Bio je poznat kirurg, vinogradar i vočar kod Svete Ane. Bio je jako poznat i značajan, ne samo za Svetu Anu, nego i za celokupno Europu. Jedna od vinskih loza nosi njegovo ime. Postanak bi imali još kod osnovne škole, gdje bi pogledali figuru nosača grožđa- »Pütnara«.

2. Čajana Kolarič

Od osnovne škole put bi nas vodio do čajane Kolarič. Tamo bi nas upoznali sa postupkima izradnje rakije od kukuruza. Mogli bi kušati kukuruzni sirup ili čaj. Obitelj Kolarič takođe se bavi sa uzgojem raznih trava za odlične čajeve.

3. Seljački turizam Senekovič

Seljački turizam Senekovič u Frolehu već mnogo godina radi na domačim jelima. Tamo peku kukuruzni kruh, kojeg čemo moči i kušati ili kupiti. Kupuju ga i mnogi domači ljudi.

4. Mlinarstvo Rožman

V našim krajevima je u davnini bilo puno mlinova-vodenica. Danas je jedini koji još radi mlin Rožmanovih u dolini Zg. Ščavnice. Pokazat će nam kako rade svoj posao danas i kako su ga radili nekad. Tu možemo kupiti brašno koje proizvode u mlinu.

5. Seljačka kuča otvorenih vratiju Gundel - Šenveter

Naša sledeća stanica nalazi se na Dražen vrhu, kod seljačke kuče otvorenih vratiju Gundel-Šenveter. Ugostitelji će nas upoznati sa svojim radom i pripremiti nam jela iz kukuruza. Jela čemo moči pripremiti isami. Kušat čemo jela iz kukuruza sa juhom od gljiva ili ukusnimi čvarcima. Tu će biti i animacija i puno zabave uz muziku.

6. Kaplovo domačinstvo

Stara seljačka kuča je vrlo dobro ohranjena i ima dobar vanjski in unutarnji izgled.Na tavanu se nalazi stara zbirka raznog pokučanstva, strojeva i alata za rad na selu. Postoje posebna vrata od drveta sa isto tako drvenom bravom i drvenim ključem..

7. Stari seljački trg

U ljepom seljačkom središtu možete pogledati crkvu Svete Ane sa baroknim oltarom, koji je rad umjetnika i kipara Jožefa Holcingera. Stara vinova loza nalazi se kraj preše u središtu kraja. Mnogo ljudi ovdje potraži odmor zbog prekrasnog pogleda po okolini. Moguče je odsjesti i u vinskom podrumu i pokušati odlično vino iz okoline, proizvod domačih vinogradara.

"Shepherdess cooks corn mush"

The Shepherdess cooks corn mush is a project that was designed and made by primary school Sveta Ana as a part of the project Tourism helps your own head. Pupils and teachers of the primary school in Sveta Ana have cooperated in this project.

1. Tea-house Kolarič

Our journey begins at the primary school where we see the school from the outside, and the statue of the Pütnar. From the primary school we move to the Tea-house Kolarič, where the owners will tell us something about making corn whiskey. It will be possible to taste a special corn juice.

2. An exhibition about Franc Postiču

Franc Postič was a famous surgeon, vinegrower and fruitgrower in Sveta Ana. He was a very important man not only for Sveta Ana but also for the whole Europe and this indicates that the early blue miller was named after his last name.

3. Rural tourism Senekovič

Rural tourism Senekovič in Zg.Bačkova organizes a special fest. It's

named “kruhovo”. People from Sveta Ana can buy fresh bread that day. The Senekovič family is going to share their knowledge about corn bread. How it’s made, how it looks like and how it tastes.

4. The Kapl Home

The house has a beautiful preserved outer and inner image. In the attic there is lots of old furniture, tools and machines. The door that leeds to the attic has a wooden lock that opens with a wooden key.

5. Rural tourism Gundel - Šenveter

Our next station is in Dražen Vrh. It’s the rural tourism Gundel – Šenveter. The hosts are also going to tell us something about their tourism, they are going to tell us something about corn mush. Of course we will taste the corn mush with some hot mushroom soup.

6. The old village center

In Sveta Ana tourism is rising. Every year this sweet little place gets visited by hundreds of people. In the end we will see just some of the major sights in the new “old” village core. We’ll see the church of Sveta Ana with its baroque altar, which is a work of Jožef Holcinger. The old wine is situated next to the old press since the year 2009 and every year it already has some fruits.

“Hirtin kocht Sterz”

Hirtin kocht Sterz ist ein Projekt, das von den Schülern und Lehrern der Grundschule Sveta Ana im Rahmen des Projektes *Dem Tourismus hilft eigener Kopf* ausgeführt wurde.

1. Kräuterhaus Kolarič

Unsere Reise fängt bei der Grundschule Sveta Ana an, wo wir uns die Außenseite des Schulgebäudes und die Statue „Pütnar“ ansehen. Von der Grundschule gehen wir zum Kräuterhaus Kolarič, wo wir einige Informationen über die Herstellung von Maiswhisky erfahren. Dann kosten wir auch heimgemachten Maissaft.

2. Die Ausstellung über Franz Postich

Franz Postich war ein bekannter Chirurg, Weinbauer und Obstbauer aus Sveta Ana. Er war nicht nur für Sveta Ana, sondern auch für das ganze Europa sehr wichtig. Davon zeugt auch die Tatsache, dass die frühe blaue Müllerrebe einfach nach seinem Nachnamen benannt wurde, also Postich.

3. Gasthaus Senekovi

Gasthaus Senekovič in Zg. Bačkova macht jeden Freitag zum ”Brotfest“.

Das heißt, dass hier viele Leute aus Sveta Ana frisches heimgebackenes Brot kaufen können. Hier werden wir etwas über Maisbrot lernen: wie es gemacht wird, wie es aussieht und wie es schmeckt.

4. Bauernhaus Kapl

Das Bauernhaus ist äußerlich und auch innerlich sehr gut erhalten. Das Haus hat auf dem Dachboden ein sehr interessantes Zimmer, voll von alten Möbel, Werkzeugen und Maschinen. Die Tür zum Dachboden hat ein hölzernes Schloss, das mit einem hölzernen Schlüssel geöffnet werden kann.

5. Gasthaus Gundel – Šenveter

Unsere nächste Station ist in Dražen Vrh. Das ist Gasthaus Gundel – Šenveter. Die Gastgeber werden uns ein bisschen über ihre Tätigkeiten informieren. Sie werden uns auch über Maissterz informieren. Den Sterz probieren wir dann noch mit heißer Pilzsuppe.

6. Das alte Dorfzentrum

Bei Sveta Ana ist Tourismus im Aufschwung. Jedes Jahr kommen viele Menschen nach Sveta Ana und sehen sich dieses kleine Dorf an.
Zum Schluss besichtigen wir noch einige der grundsätzlichen Sehenswürdigkeiten von Sveta Ana im erneuerten Dorfzentrum. Wir besichtigen auch die Pfarrkirche mit dem Barockaltar, der von Jožef Holcinger gemacht wurde. Die alte Rebe befindet sich neben dem alten Keller seit dem Jahre 2009 und trägt schon jedes Jahr Früchte

Italijansko

Pesmi:

Na planincah luštno biti

Na planincah luštno biti,
tam je dosti mleka piti.
Pastir'c pa prav': Juhej! Juhej! (Juh!)
Na planincah luštno je.

Na planincah sonce sije,
ko dolince še megla krije.
Pastir'c . . .

Pastirica krav'ce pase,
ona ima svoje špase.
Pastir'c . . .

Pastirica žgance kuha,
notri pade ena muha.
Pastir'c pa prav': fej! fej! fej! fej!
Take žgance sama jej !

Sinoči sem na vasi bil

(Slovenska narodna)

Sinoči sem na vasi bil,
na oni kraj potoka,
slišal sem en mili glas,
k' se moje dekle joka.

Jokaj se, le jokaj se,
saj si sama kriva:
S' mela fanta zalega,
zakaj s' ga zapustila.

Jutri bo v Celovcu s'menj,
tja gor ga bom peljala,
al' ga bom zatavšala,
al' ga bom prodala.

Prav poceni ga ne dam,
težko sem ga dobila,
rajši ga domov peljam,
še bolj ga bom ljubila.

Žgance mu bom kuhala,
z ocvirki zabelila,
ko bo tiste dol pobral,
še mlekca bom nalila.

Polenta

Sejemo sejemo zlato koruzo,
oj, sejemo zlato koruzo tako,
koruzo tako.
A, dobra polenta je
mtete, mtete,
mtete, mtete.
A, dobra polenta je to.

Raste nam , raste nam zlata koruza,
oj raste nam zlata koruza tako,
koruza tako. A, …

Žanjemo, žanjemo zlato koruzo,
oj, žanjemo zlato koruzo tako,
koruzo tako. A, …

Meljemo, meljemo zlato koruzo,
oj, meljemo zlato koruzo tako,
koruzo tako. A, …

Kuhamo, kuhamo zlato polento,
oj, kuhamo zlato polento tako,
polento tako. A, …

La Polenta

Quando si pianta, la bella polenta,
la bella polenta si pianta cosi,
si pianta cosi.
Ah, la bella polenta
si mtete, mtete,
mtete, mtete.
Ah, la bella polenta cosi.

Quando si drizza la bella polenta,
la bella polenta si drizza cosi,
si drizza cosi. Ah, …

Quando si taglia la bella polenta,
la bella polenta si taglia cosi,
si taglia cosi. Ah, …

Quando si mole la bella polenta,
la bella polenta si mole cosi,
si mole cosi. Ah, …

Quando si cuoce la bella polenta,
la bella polenta si cuoce cosi,
si cuoce cosi. Ah, …

Povpraševanje -vodič

Osnovna šola Sveta Ana
Sveta Ana 14
SI-2233 SVETA ANA
telefon: +386 (0)2 72 95 870
faks: +386 (0)2 72 95 878
info@sveta-ana.org
http://www.sveta-ana.org

OŠ Sv. Ana
Sv. Ana 14
2233 Sveta Ana

Sveta Ana, 12.12.2012

Turistično društvo Sv. Ana
Sv. Ana 17
2233 Sv. Ana

Zadeva: Povpraševanje po turističnem vodiču

Spoštovani g. Berič!

V okviru raziskovalnega dela pod naslovom Turizmu pomaga lastna glava- Potuj z jezikom, smo učenci OŠ pripravili enodnevno popotovanje po občini. Vključili smo lokalne znamenitosti in pokušino hrane. Na vas se obračamo s prošnjo za turistično spremljanje na tem popotovanju. Zanima nas tudi višina vaše dnevnice. Povpraševanju prilagamo program enodnevnega popotovanja.

Za vaš odgovor se vam že vnaprej zahvaljujemo.

Lep pozdrav, učenci in mentorici raziskovalne skupine!

Odgovor na povpraševanje - vodič

Feliks Berič
Sv. Ana 17
2233 Sv. Ana

Sv. Ana, 14.12.2012

OŠ Sv. Ana
Sv. Ana 14
2233 Sveta Ana

Zadeva: Potrditev povpraševanja o turističnem vodiču

Prejel sem vašo ponudbo za vodenje enodnevnega popotovanja po naši občini. Zahvalil bi se za ponudbo in vam hkrati sporočam, da se že veselim sodelovanja. V naslednjih dneh se bom oglasil pri vas, da se dogovorimo za vse podrobnosti .

Cena vodenja bo 100 €.

Lep pozdrav

Feliks Berič

Povpraševanje -prevoz

Osnovna šola Sveta Ana
Sveta Ana 14
SI-2233 SVETA ANA
telefon: +386 (0)2 72 95 870
faks: +386 (0)2 72 95 878
info@sveta-ana.org
http://www.sveta-ana.org

OŠ Sv. Ana
Sv. Ana 14
2233 Sveta Ana

Sveta Ana, 12.12.2012

Lešnik & Zemljič d.o.o.
Kraigherjeva ulica 4
2230 Lenart

Zadeva: Povpraševanje po avtobusnem prevozu

Spoštovani!

V okviru raziskovalnega dela pod naslovom Turizmu pomaga lastna glava- Potuj z jezikom, smo učenci OŠ pripravili enodnevno popotovanje po občini. Vključili smo lokalne znamenitosti in pokušino hrane. Povpraševanju prilagamo program enodnevnega popotovanja(okoli 20 km, od 8. do 19. ure)

Prosimo vas, da nam pošljete ponudbo za avtobusni prevoz za 35 – 50 oseb.

Na vaš e-mail smo vam poslali tudi program našega popotovanja, da si lahko izračunate kilometrino, ter pogledate kako bo potekal prevoz.

Za vaš odgovor se vam že vnaprej zahvaljujemo.

Lep pozdrav, učenci in mentorici raziskovalne skupine!

Ponudba – prevoz

Avtobusni prevozi LEŠNIK & ZEMLJIČ d.o.o.
Mariborska cesta 16, 2235 Sv. Trojica
Tel. (02)720-55-48 ali (030) 300 138

Datum: 23.01.2013

OSNOVNA ŠOLA SV. ANA
Sv. Ana 14
2233 Sveta Ana

ZADEVA: **Ponudba za avtobusni prevoz po občini SV. ANA**

Na osnovi Vašega povpraševanja, Vam pošiljamo ponudbo za avtobusni prevoz s 50 sedežnim avtobusom na relaciji: **SV. ANA z okolico.**

Cena prevoza s 50 sedežnim avtobusom znaša:

220 EUR

V ceni so zajeti naslednji stroški prevoza na predvideni relaciji: avtobusni prevoz s 50 sed. avtobusom, voznik in 8,5% DDV po Sloveniji.

Način plačila: po opravljenem prevozu na osnovi izstavljenega računa, plačljivega v roku 14 dni.

Prevoz bi opravili s sodobnim turističnim avtobusom:

NEOPLAN CITYLINER
49 potniških + 1vodičev + 1 šoferjev sedež, avdio CD in video oprema z dvema monitorjema, sedeži s pomičnim naslonom in pomikom v koridor, širina sedežev 45 cm, preklopne mizice in mrežice za časopis, pomični naslon za noge, kuhinja, wc, volumen prtljažnega prostora 9,4 m^3, varnostni pasovi, zračno vzmetenje, klimatska naprava.

V primeru naročila prevoza, Vas prosimo, da nam čimprej pošljete naročilnico na zgoraj navedeni naslov ali po fax-u (02)720-55-40, kajti v primeru zasedenosti avtobusa zaradi prepoznega naročila, izvedba prevoza žal ne bo mogoča.

Za dodatne informacije pokličite na tel. 02 720 55 48.

Hvala za povpraševanje in lep pozdrav!

Nika Ploj

Osnovna šola Sveta Ana
Sveta Ana 14
SI-2233 SVETA ANA
telefon: +386 (0)2 72 95 870
faks: +386 (0)2 72 95 878
info@sveta-ana.org
http://www.sveta-ana.org

Datum: 12. 1. 2013

SOGLASJE

starš/-a_____ otroka_____, ki obiskuje _____
(ime in priimek staršev) (ime in priimek otroka) (razred, oddelek)

izjavljam/-va, da sem/sva seznanjen/-a in

SOGLAŠAM/-VA *NE SOGLAŠAM/-VA*

(ustrezno obkrožite)

– s potekom festivala TPLG,
– z javno objavo rezultatov,
– z objavo imen in fotografij mojega otroka.

Obvezujem/-va se, da bo moj otrok
1. *imel zahtevano opremo,*
2. *spoštoval pravice drugih učencev in delavcev,*
3. *skrbel za lastno zdravje in varnost ter ne bo ogrožal zdravja in varnosti ter osebne integritete drugih učencev in delavcev,*
4. *spoštoval dogovorjena pravila in urnik dela.*

Če moj otrok NE BO UPOŠTEVAL navodil učiteljev oz. delavcev in bo s tem ogrožal lastno zdravje in varnost ali bo ogrožal zdravje in varnost ter osebno integriteto drugih učencev in delavcev, bom/-va otroka po telefonskem obvestilu učitelja odpeljal/-a domov.

Če ne soglašate z navedenim, prosimo, navedite razloge:

_____

_____ _____
(kraj in datum) *(podpis staršev)*

Mentorici: Ana Šnofl, Irena Rola-Bek **Ravnatelj: Boris Mlakar**

STOJNICA

Naša stojnica bo simbolično prikazovala koruznik, kjer so včasih shranjevali koruzo in jo hkrati tudi sušili. Pred stojnico bomo imeli delavnice za mlajše. Izdelovali bomo koruzne slike (semena bomo lepili na podlago), zapestnice in verižice. Iz koruznih storžev bomo izdelali lutke, iz zrnja ropotuljice in koruznega zdroba antistres žogice.

Na stojnici bomo imeli degustacijo jedi iz koruze (koruzni kruh, koruzni »tamerl« in koruzne miške. Poskrbeli bomo tudi za zabavni program, mimoidoče bomo pritegnili z glasbo in jih naučili naše »koruzne pesmi«. Stojnica bo prepoznavna po naši maskoti, ki smo jo poimenovali koruzko in ta bo ves čas krožila ob stojnici in privabljala ljudi. Mimoidočim bomo delili naše recepte in zloženke z našo ponudbo.

Ves čas dogajanja se bo vrtel video, ki smo ga pripravili za večjo prepoznavnost kraja in s ponudbo naših dobrot.

PLAKAT