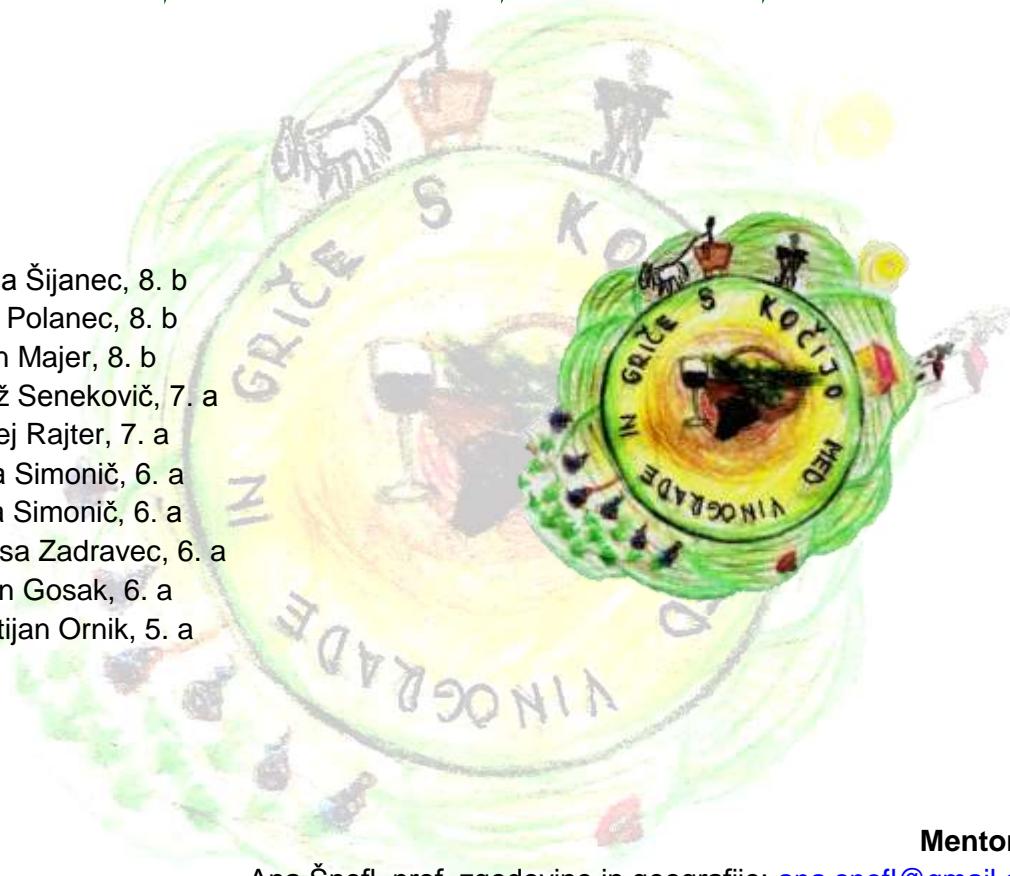




S kočijo med vinograde in grice

Avtorji:

1. Maša Šijanec, 8. b
2. Ana Polanec, 8. b
3. Tilen Majer, 8. b
4. Aljaž Senekovič, 7. a
5. Matej Rajter, 7. a
6. Nina Simonič, 6. a
7. Niko Simonič, 6. a
8. Melisa Zadravec, 6. a
9. Karin Gosak, 6. a
10. Kristijan Ornik, 5. a



Mentorici:

Ana Šnofl, prof. zgodovine in geografije; ana.snofl@gmail.com

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

ZAHVALA

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

Velika zahvala gre ravnatelju Osnovne šole Sv. Ana, gospodu Borisu Mlakarju, in županu Občine Sv. Ana, gospodu Silvu Slačku, za podporo in pomoč pri izdelavi naloge. Hvala članom Turističnega društva Sv. Ana, Etnološki skupini TD Sv. Ana, Društvu vinogradnikov Sv. Ana, družinam Ruhitel, Kolman, Šenveter, Mihelič, Kolarič ter vsem ostalim, ki so po naših navodilih in željah pripravili oglede in aktivnosti, se priključili organizaciji dneva turistične aktivnosti in nam s svojimi izkušnjami in z znanjem pomagali pri pripravi naloge.

Hvala informatorjem na terenu, ki so nam s svojim pripovedovanjem osvetlili zanimivosti in dogodke pri Sv. Ani: gospe Danici Kolarič, gospe Lidiji Kocbek, gospodu Vladu Kolmanu in gospodu Frančku Ruhitlu, ki s svojim entuzijazmom veliko prispeva k ohranjanju kulturne in etnološke dediščine.

Hvala še profesorici slovenščine Mateji Kramberger za lektoriranje naloge in profesorici Barbari Pristovnik za pregled povzetka v angleščini. Prav tako se zahvaljujemo profesorju Alešu Milošiču za pripravo spletnih strani in ustreznih anket, prof. geografije Alešu Mardetku za napotke in svetovanje ter študentu EPF Maribor Žanu Roli za fotografiranje, snemanje, montažo video prispevka in pripravo kalkulacij naše ponudbe.

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

Zahvala gre 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: S kočijo med vinograde in griče

Avtorji:

1. Maša Šijanec, 8. b
2. Ana Polanec, 8. b
3. Tilen Majer, 8. b
4. Aljaž Senekovič, 7. a
5. Matej Rajter, 7. a
6. Nina Simonič, 6. a
7. Niko Simonič, 6. a
8. Melisa Zadravec, 6. a
9. Karin Gosak, 6. a
10. Kristijan Ornik, 5. a

MENTORICI:

Ana Šnofl, prof. zgodovine in geografije; ana.snofl@gmail.com

Irena Rola - Bek, prof. matematike, fizike in tehnike; irena.rola-bek@sveta-ana.org

SODELAVCI:

Franček Ruhitel, vodič, Etnografska skupina TD Sv. Ana
Matija Šenveter, študent vinogradništva na Biotehniški fakulteti MB
Lidija Kocbek, učiteljica in knjižničarka na OŠ Sv. Ana
Dušan Mihelič, Turistična kmetija Rožengrunt pri Miheliču
Danica in Jože Kolarič, Zelišča Kolarič Sv. Ana
Vlado Kolman, informator, kočijaž in lastnik kočije
Aleš Marđetko, svetovalec, prof. geografije in zgodovine
Žan Rola, študent EPF, fotograf, snemalec

Število strani: 34

Priloge:

- kazalo slik, tabel, grafov in logotip
- anketni vprašalnik
- pesmi, recepti, razlaga pojmov
- povpraševanja in ponudbe (vodič, sodelavci)
- soglasje, izjava
- stojnica, kviz, letak in zloženka

Kazalo vsebine

1	UVOD.....	7
2	RAZISKOVALNI DEL NALOGE	9
2.1	Ideja	9
2.2	Potek in rezultati raziskave	10
2.2.1	Teoretični del.....	10
2.2.2	Franc Postič (1794–1861) vinogradnik, vrtnar, sadjar in kirurg	11
2.3	Raziskave z anketo in intervjuji	12
2.3.1	Priprava in analiza ankete ter izhodišča za nadaljnje delo	12
2.3.2	Grafični prikaz rezultatov ankete	13
2.3.3	Omejitve v ponudbi in intervjuji.....	15
2.3.4	Obisk v čajnici	16
2.3.5	Turistična kmetija Rožengrunt pri Miheliču	17
2.3.6	Ogled Postičeve poti	18
3	OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA	19
3.1	Pogovori z akterji.....	19
3.2	Predstavitev vključenih akterjev	19
3.3	Itinerarij turistične poti	20
3.3.1	Program.....	20
3.3.2	Tehnični program	21
3.3.3	Zemljevid in logotip.....	24
3.3.4	Povpraševanje in odgovori	25
3.3.5	Kalkulacije	26
4	TRŽENJE.....	27
4.1	Ponudba.....	27
4.2	Oglaševanje	27
4.3	Ciljne skupine in čas trženja.....	27
4.4	Kaj bo kdo opravil – naloge in zadolžitve	28
4.5	Kontakti	30
4.6	Slovarček najpogostejših izrazov	30
5	ŠE SMO RAZISKOVALI.....	31
5.1	Omejitve za udeležence	31
5.2	Prehrana, priprava jedi in recepti	31
5.3	Zeleni turizem.....	32
6	ZAKLJUČEK	33
7	LITERATURA IN VIRI	34
8	PRILOGE	35

POVZETEK

Živimo v času, ko ljudje samo hitijo, delajo in se nezdravo prehranjujejo. Vse več ljudi nima časa za sprehod v naravo, za zdravo prehrano in sproščanje. Pred ekrani računalnikov ali televizije preživimo preveč prostega časa. Prav zato mislimo, da je potrebno ljudi peljati med vinograde in griče, v neokrnjeno naravo, jim ponuditi zdravo hrano in poskrbeti za njihovo sprostitev. Kako lepo bi bilo vsaj za en dan vdihavati svež zrak, se peljati med nasadi vinske trte s kočijo, brez izpušnih plinov in zaznati prijetni vonj naravno pridelanih zelišč. Ste kdaj pomislili, da bi to vse tudi poskusili? Mi smo! Pojdimo skupaj na izlet, ki ga ponujamo. Za en dan pozabimo na skrbi, delo in nezdravo življenje, poskusimo jedi, pridelane v naši naravi, brez konzervansov, škropiv in drugih umetnih dodatkov. Sprostimo svoje misli in se ob tem še zabavljmo.

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 so mir, neokrnjena narava in veliko zanimivosti. Ker pa želimo naš svet približati še drugim, dajemo velik poudarek turizmu in ohranjanju lepote in narave naših krajev. Člani vinogradniškega in turističnega društva, zaposleni na šoli, učenci in občani poskušamo skupaj oživiti zeleni turizem in naravno pridelavo hrane.

Skozi nalogo *S kočijo med vinograde in griče* vas bomo povabili med nas, prijazne, gostoljubne Anovčane in vam pripravili prijeten dan, poln zanimivih doživetij, ogledov in pokušin dobre domače hrane in pijače. Pozabili pa nismo niti na tiste, ki so omejeni pri uživanju hrane zaradi bolezni ali pri gibanju v naravi.

Želeli smo se obnašati tržno, zato smo aktivirali turistične dejavnosti in že obstoječo ponudbo naših krajev ter tudi sami izdelali ponudbo za kratek izlet med vinograde in griče s pridihom nostalgijske vožnje s kočijo. Vključili smo oglede, sprehod med vinograji, obisk čajnice in pokušino dobrih jedi na kmečkem turizmu.

Nalogo smo izdelali na podlagi razpoložljive literature, pomemben vir pa so bili tudi naši občani, ki smo jih obiskali in ki so nam posredovali informacije preko anketnih vprašalnikov ter 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. Naš turistični proizvod bomo oglaševali s plakati in s ponudbo preko občinske spletne strani, ki jo bomo poslali različnim turističnim agencijam. Prav tako bomo poskušali privabiti potencialne odjemalce z ustnim promoviranjem, pomembno vlogo pa bo odigralo tudi naše turistično in vinogradniško društvo. Upamo, da nam bo uspelo pritegniti širši krog ljudi, željnih obujanja spominov in preteklosti. Naša ponudba bo dostopna na spletni strani šole in občine, prav tako naše zbrano delo v obliki raziskovalne naloge.

Pojdite z nami in uživajte v naravi, med vinograji in v pokušini pijač in jedi!

Ključne besede: zeleni turizem, narava, vinograd, kočija, trs, grozdje, vino, viničarija, čajnica.

ABSTRACT

We live in a time where everybody is in a hurry, always working and not eating healthy. There are more and more people who do not have time to take a walk in nature, eat healthy food and relax. Our opinion is that we need to take people to see vineyards and hills with untouched nature, offer them healthy food and make sure they relax. Wouldn't it be nice to spend one day, in the fresh air, driving past vineyards with an old carriage, with no exhaust fumes and to breathe in the aroma of herbs growing in the garden? Have you ever considered experiencing something like that? We have! Let us all go on a trip which we offer you. Let us forget our everyday problems, work, and unhealthy life, and taste dishes that are made in nature with no preservatives and additives. Let us relax our minds and have fun doing that.

The members of our research team have a privilege of living in an idyllic environment of Slovenske gorice. Our township is spread over the hills and flown into valleys. You can find peace, untouched nature, and a lot of interesting things there. Because we want to bring this life closer to others, we give a large emphasis on tourism and preserving the beauty and nature of our surroundings. The members of our viticulture and tourist society, and students and teachers of the primary school are trying to bring "green" tourism and a natural way of food production to life.

Through the assignment we invite you to visit us, friendly and hospitable locals here in Sveta Ana, and experience a pleasant day full of interesting experiences, sights and tasting of good local cuisine. We also didn't forget on all of you who cannot eat and taste everything because of possible diseases and inabilities.

We wanted to act marketing-like, that's why we've activated tourist activities and the already existing offer in our home town, but we have also created our offer for a brief tour through the vineyards and hills with a pinch of nostalgia and a horse carriage ride. We included sightseeing, a walk through the vineyards, a visit in the teahouse and a special foretaste on a local country restaurant.

This assignment was created with the available literature, an important source were definitely our villagers we visited, and everyone who gave us information through our surveys and interviews. With the help of their answers and suggestions we got important directions for further work and research. A lot of their ideas showed that we were on the right track. The assignment also included ways of marketing of the introduced trip. We will advertise our "ramble" with posters, offers on the community's web site, and we will also send it to various tourist agencies. We will use word of mouth marketing to attract potential visitors, and our tourist and viticulture department will also play an important role. We hope that we will succeed to attract a wide circle of people that are willing to relive their memoires and their past. Our offer will be accessible on our school and community's web site, and so will be our assignment.

Come with us and enjoy our nature, vineyards and local cusine!

Key words: green tourism, nature, vineyard, carriage, vine, grapes, vine, vineyard cottage, teahouse.

1 UVOD

Sodobni turist si želi sprostitev in zabave, obenem pa se je željan tudi nekaj novega naučiti. Naš proizvod mu ponuja prav to: druženje v naravnem okolju, oglede, nova spoznanja, odkrivanje življenja in dela v preteklosti, uživanje ob kulinaričnih dobrotah, obenem pa sprostitev, ustvarjalnost in zabavo – vse to so bili naši cilji ob začetku dela. Mnogi želijo delovni vsakdan med štirimi stenami in vsakodnevnim vrvežem vsaj občasno zamenjati za mir in gibanje v naravi. Zakaj ne bi sami postali del tega, se podali med vinograde in griče, si ogledali viničarije ali posedeli ob prijetnem srkanju čaja iz doma pridelanih zelišč ob poslušanju žvgolenja ptic in petja čričkov? Poskrbimo, da boste del narave, v objemu vinograda in tople čajnice, med vonji zelišč in trav, kjer se boste sprostili in za kratek čas pozabili vsakdanje skrbi. Čeprav poskuša naš kraj privabiti goste z zanimivimi izleti po naših krajih in z obujanjem življenja naših prednikov, smo se mi naloge lotili tematsko in dodali nekaj svojega mladostniškega pridiha ter inovativnosti. S kočijo se bomo odpravili med vinograde in prijazne ljudi, na vrhove naših gričev, ob vdihavanju svežega zraka pa se bo prilegla pokušina domače naravno pridelane hrane. Turist današnjega časa je zahteven in si ne želi le čistega zraka in sprostitev, zato bomo za mlade pripravili še razgibavanje ob igrah v naravi, nekoliko starejšim pa obisk vinoteke s pokušino naše rujne kapljice. Vse skupaj pa bo mnogo več kot le sprehod v naravi. Bo doživetje, ki se ga splača zapomniti!

Tema naše naloge je ponuditi sprehod v naravo in ga nadgraditi z zanimivimi ogledi, vožnjo s kočijo, degustacijami zdrave hrane in čajev iz naravnih zelišč, s spoznavanjem preteklosti življenja med vinogradji in griči in še čim. Z nalogo želimo obuditi življenje naših prednikov na viničariji in predstaviti nekdanje pomembne občane, ki so prispevali k napredku naših krajev na področju turizma. Druženje ob ogledu Postičeve poti, miren počitek v čajnici ob srkanju Aninega čaja ter aktivno potovanje v naravo in preteklost so nam bila vodila pri izdelavi naloge. Želja naše skupine je bila popeljati naše goste v neokrnjeno naravo, preživeti dan v miru na svežem zraku in ob uživanju zdravih jedi. Promovirati smo že zeleli že obstoječe objekte in turistično ponudbo, obenem pa dodati nove ideje in aktivnosti. V preteklosti ljudje (predvsem kmečko prebivalstvo) niso dopustovali na morju ali v planinah. Svoj prosti čas (kolikor so ga pač imeli) so preživeli ob naravnih danostih v bližini kraja bivanja ali ob delu v vinogradih in njivah. Tako bodo obiskovalci videli naše kraje v drugačni luči in jih spoznali skozi lastno aktivnost, ki je v sodobnem, hitenja in dela polnem času še kako pomembna. Vrnili se bodo v čase mirnega življenja, odkrivali prednosti in slabosti življenja na podeželju, se vrnili nazaj k naravi ter se zlili z njo.

Našemu raziskovanju, potepu v naravo in turističnemu proizvodu smo nadeli ime S kočijo med vinograde in griče. Naša maskota je sestavljena iz t. i. pütnarja in zeliščarke; gre za mladega vinogradnika s püto na ramenih in gospodinjo, ki obiralcem prinese zdravo hrano. Predstavljalata delo in mir na podeželju ter dobro počutje v naravi med vinogradji in gostoljubnimi viničarji.

Naši lepi vinogradi in griči naj ne samevajo in se zavijajo v pajčevino. Obudimo naše naravne danosti in s tem čas, ko še ni bilo vse umetno predelano. Odpočijmo si, si zbistrimo misli in preklopimo na drug svet, svet narave, »zeleni« svet turizma in druženja v naravi. Naš namen je bil prav tak. Da pa ne bi samo opazovali, smo poskrbeli, da bodo naši obiskovalci to lepoto narave tudi podoživeli in izkusili na terenu. Člani vinogradniške skupine, turističnega društva in domačini s turističnih kmetij jih bodo seznanili z življenjem v preteklosti na viničariji in z delom v vinogradu, jim predstavili sorte vinske trte, posajene na Postičevi poti, jim postregli z domačimi čaji in jedmi ter jim pomagali podoživeti skrivenostni svet narave in življenja z vinogradom, pa tudi spoznavanja starih prevoznih sredstev.

Ponudba bo namenjena vsem, ki želijo preživeti dan v neokrnjeni naravi, se sprostiti ob prijetni vožnji s kočijo med vinogradi, obiskati čajnico in kaj dobrega in zdravega poskusiti.

V prvem delu smo se oborožili s teoretičnim znanjem: v knjižni literaturi in na spletu smo poiskali nekaj podatkov o vinogradu, grozdju, viničariji, Postiču, ekološki pridelavi hrane in zdravem življenju. Poiskali smo tudi zapiske o hrani in jehih, pripravljenih iz doma pridelanih surovin. Obenem smo raziskali zapise o življenju in delu v času, ko je pri Sv. Ani živel še Franc Postič, ter o obdelavi vinogradov nekoč.

V drugem delu smo raziskali domači teren. Živimo namreč na podeželju, obdajajo nas polja, travniki, vinogradi in gozdovi, zato smo menili, da bomo že našli kaj zelenega, zdravega, naravnega, prijaznega ljudem. Zakaj bi hodili drugam, če imamo vse pred domačim pragom? Podrobneje smo preučili delo domačega turističnega in vinogradniškega društva in se udeležili njunih predstavitev in predavanj. Iz izkušenj smo vedeli, da nam informacije s terena lahko dajo mnoge zanimive napotke in so v pomoč pri delu, zato smo se udeležili novembarskih aktivnosti na Postičevi poti, tj. krsta mošta in ogleda viničarije, ter iskali, kaj pritegne nas ali morebitne turiste. Pripravili smo anketo, namenjeno učencem naše šole ter njihovim prijateljem. Hoteli smo dobiti tudi informacije preko naših staršev, babic in dedkov, ki se še spominjajo časov, ko so živeli bolj zdravo in v sožitju z naravo. Pripravili smo nekaj vprašanj in na teren poslali člane raziskovalne skupine. Sledila sta analiza ankete in izbor uporabnih podatkov ter nasvetov.

V tretjem delu smo oblikovali naš turistični proizvod – potep s kočijo med vinogradi in griči. Tukaj smo navezali stike z lokalnim vinogradniškim in turističnim društvom, obiskali informatorje na terenu in raziskali teren – čajnico, viničarijo in Postičeve pot, poiskali ljudi, ki se ukvarjajo s pridelovanjem zdrave hrane in predelavo le-te v zdravju prijazne obroke, na občinski spletni strani poiskali zanimivosti, povezane s Francem Postičem in izdelavo njegove poti, in se dogovarjali z zunanjimi sodelavci, s prevozniki, z vodiči in seveda tudi sami preučili možnosti obiskov na terenu ter koriščenja naravnih danosti domačih gričev. Sodelovali smo na delavnicah in predstavitvah, ki jih ponujajo kulturno, turistično in vinogradniško društvo.

V nadaljevanju smo razmisljili še o promociji našega dela in končnega produkta. Delo smo posneli in dokumentirali. Seveda ni šlo brez izračunov stroškov, kjer smo za pomoč poprosili zunanjega sodelavca, ki nam je pomagal izdelati ustrezne kalkulacije.

Pri izdelavi smo uporabili različne metode in oblike dela. Zbirali smo predloge, načrtovali naš logotip, sestavliali vprašalnike, iskali po literaturi ali na spletu, se dogovarjali, odšli na teren, fotografirali, snemali in izdelovali pripomočke. Na terenu smo pripravili vse za uporabo naše ponudbe in uživali v neokrnjeni naravi naših krajev. Preizkusili smo se tudi v izdelavi spominkov in animacij.

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. Razmišljali smo o obuditvi življenja v obnovljeni viničariji, med vinogradi in griči ter v čajnici. Z našim proizvodom smo pripomogli tudi k promociji domačega kraja in razvoju turizma na vasi, predvsem pa bomo privabili ljudi, željne drugačnega dopustovanja, tiste, ki želijo preživeti dan v naravi in podoživeti »zeleni turizem«. Naj se podajo z nami in s kočijo med vinograde in griče.



Slika 1: Vinograd s pogledom na cerkev pri Sv. Ani



Slika 2: Naša skupina pred čajnico

2 RAZISKOVALNI DEL NALOGE

2.1 Ideja

Zakaj zeleni turizem? Zakaj nazaj k naravi? Zakaj med vinograde in griče s kočijo in peš? Ob razpisu sta nas mentorici povabili k sodelovanju pri izdelavi te naloge. Najprej smo razmišljali o izdelavi adrenalinske poti in parka v gozdu, ker nas gozdovi obdajajo z vseh strani. Žal se je zataknilo pri sredstvih in zakonodaji. Denarja nikoli ni, prav tako bi potrebovali posebna dovoljenja in lastništvo nad zemljiščem, kjer bi lahko tak park z vsemi pripadajočimi igrali postavili. V projekt bi lahko vključili še taborjenje in preživetje v naravi, s tem imamo že nekaj izkušenj iz prejšnjih projektov. Ker pa ni šlo, smo idejo opustili in iskali dalje. Ozrli smo se okoli po naših lepih Slovenskih goricah in še ožje – po domačem kraju. Tudi vinogradov imamo polno, polega tega pa še vinoteko in čajnico z eko pridelavo in vzgojo zelišč. Tudi to je »zeleni« turizem, če znaš te danosti pravilno izkoristiti in ponuditi. V občini imamo že obnovljeno viničarijo in izdelano pot od viničarije med nasadi trsov različnih vrst in zvrsti do vinotočov. Pa še zdrava prehrana? Čaje iz naravno pridelanih, pobranih, posušenih zelišč nam nudi naša čajnica, ki stoji v neposredni bližini naše viničarije. Tako bi vse aktivnosti iz celotne ponudbe potekale v ožjem območju in ne bi bilo potrebno uporabljati prevozov, ki onesnažujejo okolje z izpušnimi plini. Kaj pa tisti, ki ne zmorejo daljšega sprehoda med vinogradi? Tudi za to smo našli rešitev. V neposredni bližini viničarije, tudi v naselju Kemberk, živi kočijaž s čisto pravo kočijo in konjsko vprego, ki bo naše obiskovalce popeljal po naši poti (brez izpušnih plinov). Pa še omejitve pri hrani? Kaj pa obiskovalci z boleznimi in alergijami? Tudi to nam je bil izziv in poiskali smo recepte, prilagojene tudi tem turistom. Tako se je pričelo naše delo in raziskovanje, katerega produkt je pričujoča naloga.

Zakaj s kočijo med vinograde in griče?

Skupaj z mentoricama smo se torej odpravili na lov in iskanje informacij, novih idej, ponudbe, skratka nečesa, kar bi lahko tržili. Lahko bi tudi drugim omogočili uživanje v naši neokrnjeni naravi, odkrivanju preteklosti, iskanju zanimivosti in pokušanju domačih naravno pridelanih sestavin za jedi. Vse nam je bilo na dosegu roke, samo sprožiti smo morali zvedavost nas samih, sošolcev, spodbuditi naše občanke in občane, babice in dedke in iskati informacije. Najprej pa smo morali tudi sami izpopolniti svoje znanje o pridelavi v vinogradu in predelavi grozdja, o naravnih danostih naše okolice in pokukati v življenje naših prednikov.



Slika 3: Pogled na center Svetе Ane obdane z vinogradi

2.2 Potek in rezultati raziskave

Z delom smo pričeli takoj po oblikovanju ideje že meseca septembra, ko smo raziskali teren, izvedli ankete med prijatelji, sošolci, krajanji, pridobili čim več informacij, navezali stike z lokalnimi društvji in dopolnjevali ponudbo. Razpravljali smo o logotipu, maskoti in ciljnih skupinah, ki bi jim naš produkt lahko ponudili. Kot smo že v zapisu iskanja ideje navedli, smo se najprej nagibali k skupini mladih in preživljanju prostega časa v naravi. S tem smo imeli že nekaj izkušenj iz naše predhodne naloge. Pa so se pojavile ovire, ki jih nismo mogli kar tako zaobiti, zato smo začeli razmišljati v novi smeri in iskati možnosti preživljanja časa in oddiha v naravi na drugačen način. Spomnili smo se obiska naše že izdelane Postičeve poti, ki jo je pred leti pripravila občina v sodelovanju z vinogradniki, in obnovljene viničarije. K temu smo potem samo še dodajali kamenčke v mozaik celotne enodnevne ponudbe.

2.2.1 Teoretični del

Za dobro oblikovanje ponudbe smo morali pridobiti nekaj teoretičnega znanja o vinogradih, vinogradništvu, predelavi grozdja, viničariji ipd. V pomoč so nam bili prispevki na spletnih straneh, informacije domačih vinogradnikov in najdena literatura v knjižnici.

Vinogradništvo

Iz pisnih virov in ustnega izročila je znano, da je na gričih, ki so zloženi v slemena v smeri sever-jug in se razprostirajo okrog farne cerkve Svete Ane, rasla dobra trta. Višinska lega (med 300 in 450 m nadmorske višine) uvršča ta območja med tista z ugodnimi klimatskimi razmerami za gojenje vinske trte. Nekoč so bili lastniki teh vinogradov tuji iz sosednje Avstrije, naši domačini pa so bili njihovi »vajncarji« ali viničarji¹. Živelji so v manjši koči ali viničariji² in za gospodo oz. lastnika obdelovali vinograd. Okoli leta 1880 je v teh krajih vinograde napadla trtna uš, površine vinogradov pa so se zmanjšale. Ljudje so začeli saditi na škodljivce odporne hibride, kot npr. šmarnico in jurko, ki jih ni bilo potrebno škropiti. Tako še danes pri skoraj vsaki hiši najdemo vinsko trto. Pogoste so brajde s samorodno jurko in izabelo, najdemo pa še veliko belih sort v vinogradu, kot so rumeni muškat, laški rizling, šipon, renski rizling, chardonnay, beli pinot, traminec itd. Bela »šmarnica« je iz naših krajev skoraj povsem izginila.



Slika 4: Vinograd



Slika 5: Klopotec

Vinogradništvo je gospodarska dejavnost oz. kmetijska panoga, ki se ukvarja z gojenjem vinske trte in s pridelovanjem grozdja. Tesno je povezana z vinarstvom, saj upravljanje nasadov pomembno vpliva na

¹ viničar -ja m (i) 1. do 1945 kdor za stanovanje v hiši pri vinogradu in za plačilo v pridelku, denarju obdeluje tuj vinograd

² viničarja -e ž (i) do 1945 hiša, navadno z manjšim zemljишčem, v kateri stanuje viničar

lastnosti grozdja, ki predstavlja osnovo za pridelavo vina. Trta je zelo prilagodljiva rastlina, zato so danes vinogradi razširjeni skoraj po vseh celinah, razen Antarktike. Kultura vzgajanja vinske trte je stara okoli 9000 let in se je začela na bližnjem vzhodu, potem pa širila v Sredozemlje in tudi k nam. Najpogosteje se za nasad izbere prisojna lega, podlaga pa so lahko različne prsti. Nasad je pogojen tudi s sorte, ki jo zasadimo. Vinograd je nasad vinske trte, ob njem pogosto stoji hram ali zidanica (včasih viničarija), zanj pa je značilen tudi klopotec (povzeto po <https://sl.wikipedia.org/wiki/Vinograd>).

Viničarija so poimenovali manjšo hiško, ki so jo lastniki vinogradov postavili najpogosteje na hribu nad vinogradom. V njej so živelii delavci, največkrat cela družina, ki so obdelovali vinograd. Zgradba je lahko bila zgrajena iz ilovice, sodobnejše pa so bile že zidane, tako kot naša na Kemberku. V notranjosti so bili največ trije prostori, dnevni prostor z mizo in pečjo, črna kuhinja in soba za spanje. Del hiše je predstavljal še gospodarski del poslopja za živali in shrambo pridelkov. Vse viničarije ali zidanice so bile tudi v celoti ali delno podkletene. Tam je gospodar shranjeval vino iz svojega vinograda.

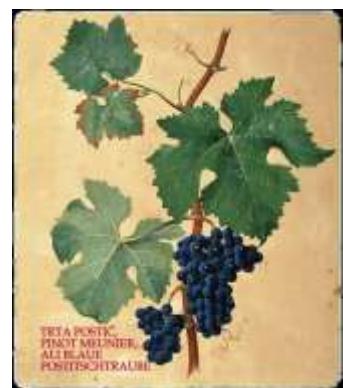


Slika 6: Viničarija Pergarjev vrh

Slovenija je razdeljena na tri vinorodne dežele: Primorsko, Posavje in Podravje. Vinorodna dežela Podravje v velikosti 9650 hektarjev se nahaja na severovzhodu naše države, kjer živimo tudi mi. Delimo jo na dva okoliša: Štajersko Slovenijo in Prekmurje, na območju prve pa se nahaja vinorodni podokoliš Srednje Slovenske gorice, ki obsega tudi vinorodne lege v Občini Sv. Ana, kamor sodi tudi Kemberk s Postičeve viničarijo in ogledno potjo. Kljub temu da se površine vinogradov v Slovenskih goricah zmanjšujejo, imamo vse več manjših proizvajalcev vrhunskih vin. Občina Sv. Ana je v zadnjih letih zelo spodbujala ohranjanje naravne in kulturne dediščine ter razvoj turizma. Tako so na pobudo nekaterih občanov in društev pripravili obnovo viničarije in posadili več sort vinske trte ob lepi sprehajalni poti na Kemberku pri Sv. Ani. Izdali so tudi knjigo z naslovom Franc Postič – vinogradnik, sadjar in kirurg, ki nam je bila glavni vir informacij o življenju znanega občana in njegovem delu na področju vinogradništva (povzeto po Ferlinc, 2014, str. 7-14).

2.2.2 Franc Postič (1794–1861) vinogradnik, vrtnar, sadjar in kirurg

Zgodba o Francu Postiču, ki je živel na Kemberku, je bila med ljudmi že pozabljena, a se je leta 2009 začela dopolnjevati po odkritju zgodovinarja, prav tako domačina Igorja Zemljiča. Ob 150-letnici Postičeve smrti so na predlog Zgodovinskega društva Slovenske gorice ponovno preučili njegov pomen. Ta se ne odraža samo na kulturno-zgodovinskem, pač pa tudi na jezikovnem področju in na kmetijski ravni. Za tiste čase je bil krajanc Franc Postič mnogo pred svojim časom. Bil je vsestransko izobražen in napreden, učil je ljudi vinogradništva, zato je še toliko pomembnejše, da ohranjamo njegovo dediščino. V naše kraje je prinesel mnogo novosti, med njimi tudi več sort vinske trte, popisal in poimenoval pa je tudi tiste, ki so v naših krajih že rasle. Imena je leta 1841 posredoval



Slika 7: Trta Postič

popisovalcu za Vojvodsko Štajersko in še vedno se ne ve, zakaj je popisovalec Franc Trummer takrat imenoval vinsko sorto Pinot Meunier s sinonimom³ Postič, kajti poimenovanje po živi osebi ni bilo v navadi. Tako na Postičevi poti najdemo posajene mnoge sorte, ki jih je tudi sam vzgojil, prinesel od drugod ali jih poimenoval. Za takratne čase je Postič sodil med vodilne kmetijske strokovnjake na Štajerskem, bil pa je tudi izvrsten kirurg, sodoben gospodar, sadjar, enolog in ugleden krajan: »Pri Sv. Ani je Postič dolgih 44 let deloval v zdravstvu, sadjarstvu, vrtnarstvu, vinogradništvu, vodenju občine in ljudski prosveti.«(Ferlinc, 2014, str. 11)

Revne krajane je mnogokrat tudi brezplačno zdravil, šoli pa je z oporoko zapustil ustanovo za šolanje revnih otrok, ki je delovala vse do leta 1888. Razna društva pri Sv. Ani in bližnji okolici – od društva vinogradnikov, turističnega društva, društva kmečkih žena in deklet do Društva za razvoj podeželja LAS Ovtar ter Zgodovinskega društva Slovenske gorice – so se zato povezala in s skupnimi močmi pripravila projekt za obnovo viničarije in izgradnjo Postičeve poti med vinogradi. Na posameznih mestih se je posadilo sadike različnih najpogostejših sort vina v bližnjem okolišu.

2.3 Raziskave z anketo in intervjuji

Po teoretičnem raziskovanju smo želeli pridobiti informacije, ali si turisti res želijo preživeti dan v naravi in na svežem zraku med vinogradi. S pomočjo ankete smo iskali odgovore, kateri ciljni skupini ponuditi naš izlet, kaj pripraviti za kulinarično ponudbo, komu jo zaupati, ali obstajajo kakšne omejitve... Od odgovorov so bile odvisne naše nadaljnje aktivnosti.

2.3.1 Priprava in analiza ankete ter izhodišča za nadaljnje delo

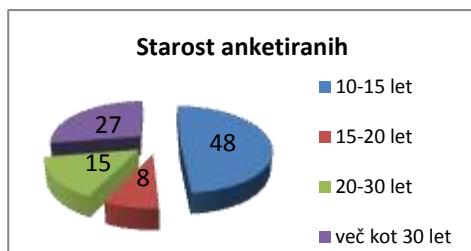
Najprej smo se lotili izdelave ankete. Za sodelovanje in pomoč smo zaprosili naše sošolce od 6. do 9. razreda. Pripravili smo anketo, ki so jo lahko reševali in jo odnesli tudi staršem in drugim občanom. Od njih smo želeli izvedeti, koliko poznajo našo viničarijo, Postičeve pot, jedi iz grozdja in ali bi se tudi sami odpravili na tak izlet in koga bi povabili s seboj. Anketo smo objavili na spletni strani (<http://zelena.sveta-ana.org>) in jih poprosili za odgovore. To je bilo tisto pravo, saj smo ravno preko njih izvedeli, komu ponuditi produkt, na kaj paziti, koga vključiti, katere jedi izbrati. (anketa je priloga na str. 36)

Odzvalo se je 56 učencev in 42 občanov (vrnjenih 98 anketnih vprašalnikov). Odgovore smo zbrali, pregledali in analizirali. Anketa nam je postala vodilo za nadaljnje delo. Prav tako nas je napotila k nekaterim akterjem in bodočim sodelujočim v našem pripravljanju ponudbe. Raziskali smo že pripravljeno učno Postičeve pot, obiskali čajnico, kočijaža, Turistično kmetijo Mihelič. Na terenu smo poiskali tudi sodelavce in ponudnike storitev, ki jih sami ne moremo izvajati. Ideje so nam pomagale pri oblikovanju turističnega proizvoda sprehoda v naravo. Za odgovore in nasvete smo se vsem anketiranim in intervjuvancem tudi zahvalili.

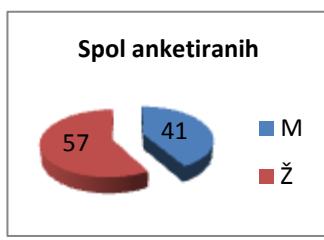
³ sinoním -a m (í) lingv. beseda, ki ima (skoraj) enak pomen kot kaka druga beseda; sopomenka, soznačnica

2.3.2 Grafični prikaz rezultatov ankete

Prva grafa prikazuje razporeditev anketiranih po spolu in starosti.



Graf 1: Starost



Graf 2: Spol



Graf 3: Promocija vinograda in grozja

Bi se tudi sami podali na kratek izlet med vinograde in griče v Slovenskih goricah?



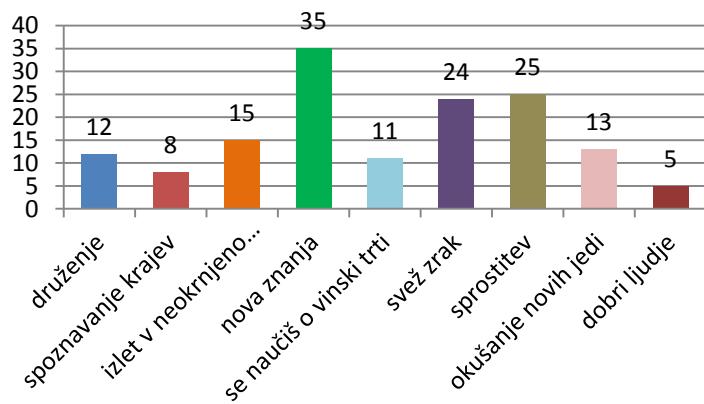
Graf 4: Mnenje o izletu

Ideja se zdi odlična 30% anketiranih, zelo dobra 48% in dobra 22% vprašanih. Ti odgovori so nam povedali, da smo na dobri poti in da lahko s pripravo projekta nadaljujemo v tej smeri.

Kar 59 (60%) vprašanih, bi se na tak izlet odpravilo, nekaj manj kot 20% vprašanih tak izlet ne zanima, enako število pa se jih ne more odločiti.

Med razlogi za obisk take poti izstopajo svež zrak, neokrnjena narava, sprostitev, pridobivanje novih znanj pa tudi okušanje novih jedi. Odgovori so nas usmerili v pravo smer pri pripravi našega produkta.

Navedite vsaj tri razloge za obisk.

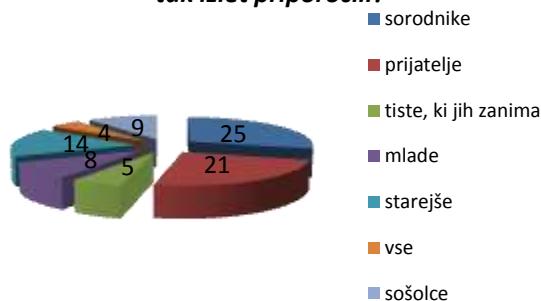


Graf 5: Razlogi za obisk

Pri vprašanju, koga bi povabili s seboj ali izlet priporočili, smo dobili celo paleto odgovorov, odločili smo se, da naš produkt ponudimo tako mladim, kot starejšim obiskovalcem. Poskušamo ga tržiti tudi med šolskimi skupinami.

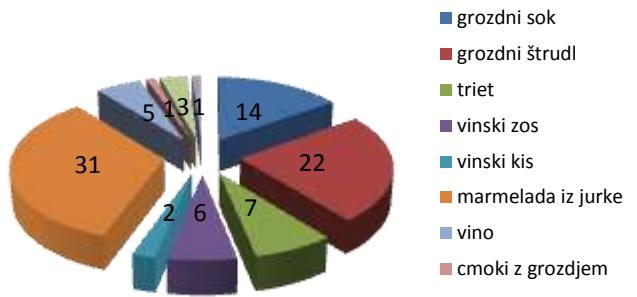
Tudi pri predlogih za jedi so nas odgovori pozitivno presenetili, saj smo dobili kar nekaj dobrih idej, ki se jih sami nismo domisili.

Koga bi vi povabili s seboj oz. komu bi tak izlet priporočili?



Graf 6: Komu priporočiti izlet

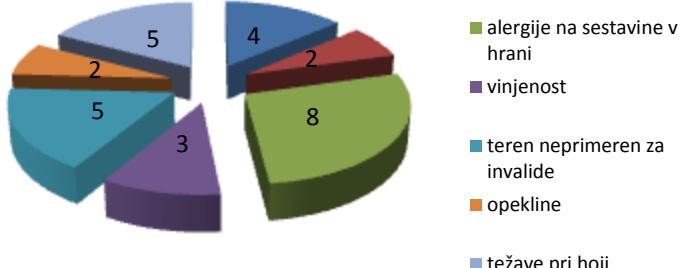
Navedite nekaj jedi ali pijač, pri katerih lahko uporabimo grozdje ali vino.



Graf 7: Jеди и пиже

Odgovori so nas spomnili tudi na zdravstvene težave nekaterih ljudi, ki jih moramo vsekakor upoštevati pri naši ponudbi jedi in pijač, pa tudi na potek celotnega dne, saj posamezniki določenih aktivnosti zaradi terena ne bi zmogli.

Poznate kakršnekoli zdravstvene zadržke ali ovire za obisk med vinogradi ali uživanje jedi iz grozja?



Graf 8: Omejitve

Občani pa so nas opozorili še na določene vidike omejitve – škropljenje v vinogradu, opeklne na soncu, čas ponudbe ... Zato smo sklenili poiskati alternative.

Za konec smo anketirane poprosili še za predloge za naš simbol.

Podajte kak predlog za simbol našega projekta.

Tukaj smo dobili prenenetljivo veliko predlogov predvsem od učencev osmih in devetih razredov. Narisali so nam logotipe, podali predloge za maskoto in predlagali gesla za promocijo. Zvrstili so se: steklenica in grozd, pütnar, vinska trta in grozd, klopotec s trsom, kočija...

2.3.3 Omejitve v ponudbi in intervjuji

Po analizi zbranih informacij in nasvetov smo ugotovili, da moramo našo ponudbo prilagoditi tudi ljudem, ki imajo omejitve pri gibanju in prehranjevanju. Zato smo v naš program vključili tudi vožnjo s kočijo (odlična ideja člena skupine) za tiste, ki ne bi zmogli ogleda peš, jedi pa smo prilagodili ljudem z alergijami (npr. na gluten, mleko) ali s specifičnimi boleznimi, kot so celiakija, slatkorna bolezen ipd. (sugestija naše učiteljice). Ljudi z omejitvami v prehrani je v zadnjih časih vse več, kar opažamo tudi pri prilagojenih obrokih v šoli. Na našo srečo imamo v občini lastnika kočije, ki se je bil pripravljen vključiti v našo ponudbo, in knjižničarko na naši šoli, ki se mora držati stroge diete zaradi celiakije. Oba smo poiskali, poprosili za pomoč in informacije in ju vključili v naše raziskovanje. Z veseljem sta se odzvala.

Gospod Vlado Kolman, lastnik kočije in tudi kočijaž iz Kemberka pri Sv. Ani, nas je z veseljem sprejel in razkazal kočijo z vprego in nam posredoval nekaj informacij ter odgovorov na naša vprašanja. Povedal je še nekaj zanimivih prigod in prispeval svoje fotografije.

Kako dolgo že imate v lasti kočijo? Sedem let.

Kako ste prišli do nje? Kočija je bila kupljena v Nemčiji.

Kaj uporabljate za vprego? Vprežemo konje, ki jih opremimo s »hamotic« (oprema za vprego, ki smo si jo ogledali) ali uporabimo lažjo vprego, ki je tudi bolj svečana.

Ali imate svoje konje?

Konje imamo na svoji kmetiji že od leta 1930, jih tudi vzrejamo in uporabljamo za vprege. Sedaj razmišljamo tudi o dodatni dejavnosti na kmetiji – ponudili bi možnost obiska z jahanjem konj.

Kaj s kočijo prevažate in kako pogosto?

Prevažamo predvsem prijatelje ali jo uporabimo za prevoz ženina in neveste ali svatov na poroki, zlati poroki ali pa ob občinskem prazniku. Ti prevozi so le nekajkrat na leto.

Se spomnите kakе posebne priložnosti, ko ste vozili s kočijo?

Dve leti nazaj so nas povabili v Maribor, v nakupovalni center Europark, kjer sem s kočijo vozil Božička po hodnikih med trgovinami. Bilo je res posebno doživetje – kot v pravljici.

Bi nam radi še kaj sporočili?

Poleti vas z veseljem popeljem med vinograde na ogled, če boste to žeeli. Seveda smo se prav prijazno zahvalili, gospoda Vlada pa bomo prijeli za besedo in v toplejših dneh res tudi sami šli med vinograde s kočijo in prijaznim kočijažem.

Gospa Lidija Kocbek, knjižničarka in učiteljica na OŠ Sv. Ana nam je iz prve roke ponudila informacije o prilagoditvah v prehrani za vse, ki so alergični na gluten. Obiskali smo jo v šolski knjižnici, kjer si je vzela čas za naša vprašanja.

Zanima nas, katere omejitve obstajajo pri celiakiji?

Paziti je treba, da uporabljamo sestavine brez glutena, pozorni moramo



Slika 8: Kočijaž s kočijo



Slika 9: Hamoti



Slika 10: Gospa Lidija Kocbek

biti pri izbiri moke za peko kruha ali peciva. Vse zakuhe morajo biti pripravljene brez glutena, prav tako zgoščamo jedi s krompirjem.

Ali lahko ponudimo grozdni zavitek?

Običajno ne, ker vlečenega testa ne moremo delati brez glutena v moki in ravno ta mora biti odvzet pri alergijah na gluten. To jed lahko nadomestite s kakšno pito ali rulado brez moke in jo premažete z grozdno marmelado. Se pa sedaj že dobi moka za kruh, ki je prilagojena za vlečeno testo in ne vsebuje glutena, tako da lahko poskusite.

Kje lahko kupimo sestavine, predvsem moko?

Pri nas najdemo že specializirane trgovine za dietetične izdelke in sestavine. Nekaj jih je v Mariboru, v bližnjem Lenartu pa je specializiran kotiček v Mercatorjevi trgovini. Pri nakupu moke ali ploščic kot nadomestila za kruh morate obvezno pregledati sestavine. Odvzeti morajo biti pšenica, rž, oves, lahko pa so dodani koruza, riž, ajda.

Kaj še lahko ponudimo ljudem z alergijami ali s sladkorno boleznijo?

Ponudite lahko sirne namaze z zelišči na posebnem kruhu brez glutena. Pazite na izbiro moke, ni vseeno, ali je za kruh ali za pecivo. Pito ali rulado manj sladkajte, dovoljeni pa so naravni doma pridelani sokovi iz grozinja, prav tako čaji z zelišči, seveda nesladkani. Danes že skoraj v vsaki restavraciji in gostinski ponudbi najdemo jedi, prilagojene ljudem z dietami in s posebnimi potrebami v prehranjevanju.

Za nasvete in razgovor smo se lepo zahvalili, saj smo do informacij prišli iz prve roke, bolj zamudno bi bilo vse iskatи v literaturi ali na spletu.

2.3.4 Obisk v čajnici

»V turizmu bodi izviren, drugačen in delaj z dušo!« Ga. Danica Kolarič

Z zgornjimi besedami nas je sprejela ga. Danica Kolarič na našem obisku v čajnici. Vsi člani naše raziskovalne skupine smo tudi med nadarjenimi učenci, zato smo v okviru delavnic za nadarjene obiskali našo domačo čajnico in pridobili nekaj koristnih informacij za naše delo. Po analizi ankete smo se namreč odločili, da vključimo v našo ponudbo tudi že utečeno ponudbo družine Kolarič, in sicer dopoldne v čajnici. V soboto, 26. 10. 2016, so nas prijazno sprejeli in med 9. in 12. uro gostili med zelišči in pripravo čajev. Pri njih smo preživeli poučno in zanimivo ter »okusno« dopoldne. Zdalo se nam je prav, da nekaj, kar bomo vključili v našo ponudbo, tudi sami spoznamo in preizkusimo. Tako bomo kvalitetno zadevo najlažje ponudili našim potencialnim gostom. Gospa Danica nam je povedala, da lahko za naše obiskovalce pripravi tudi dopoldansko malico, prilagojeno posebnim zahtevam. Dogovorili smo se za domači kruh z zeliščnimi namazi, ki si jih lahko obiskovalci pripravijo sami, in pokušino Aninega čaja. Sestavljen je iz posebne mešanice zelišč, ki jih gospa Danica nabira z ljubeznijo na svojem zeliščnem vrtu. V nadaljevanju smo si ga tudi ogledali in spoznavali razna zelišča. Povprašali smo, kako je z obiskovalci, ki so na vozičku, pa so nam zagotovili, da



Slika 11: Naša zeliščarka



Slika 12: Čajnica poleti

pripravljajo dvigalo, ki jih bo popeljalo izpred hiše do čajnice, ki se nahaja sredi vrta na hribu. Za zdaj imajo urejeno daljšo obvozno pot, saj pa še taki obiskovalci ne morejo na sprehod med zelišča, jih pa lahko zapeljejo do čajnice. Čajnica je v bistvu neke vrste zemljanka z odprtim sprednjim delom. V njeni notranjosti smo si privoščili čaj, sadje in pecivo. V čajnici pripravijo tudi učne ure o zeliščih, pripravah čajev ipd. Kot zanimivost nam je gospa Danica povedala, da je imela na obisku tudi že slepe turiste, ki pa so pomanjkanje vida nadomestili s tipanjem in vonjanjem zelišč in okušanjem čajev. Svoje predstavitve zna prilagoditi tudi takim gostom.



Slika 13: Notranjost čajnice

2.3.5 Turistična kmetija Rožengrunt pri Miheliču

Naše raziskovanje se je nadaljevalo. Obiskali smo še Turistično kmetijo Mihelič, kjer smo želeli izvedeti, ali nam lahko za naše goste pripravijo ustrezno prehrano, predvsem kosilo. Dopoldansko malico smo načrtovali v čajnici, popoldanski prigrizek pa pri viničariji. Gre za družinsko podjetje, kjer pri skrbi za svoje goste sodelujejo tri generacije. Zadnja leta širijo svojo ponudbo, znani so v bližnji in daljni okolici, tudi čez mejo v Avstriji. Zagotovili so nam, da lahko našim gostom pripravijo kosilo po naši izbiri, vezano na vsebnost grozdja in vina, ter jedi prilagodijo tudi tistim z alergijo na gluten in drugimi dietnimi zahtevami. Prostorske zmogljivosti so ustrezne, prostori in dovoz prilagojeni ljudem na vozičkih, prav tako sanitarije. Pred turistično kmetijo je velik urejen parkirni prostor, dostop do kmetije pa vidno označen z vseh smeri. Ugotovili smo, da nam izbrana kmetija za ponudbo hrane ustreza po vseh standardih: glede na lokacijo, videz, notranjo urejenost in velikost, dostopnost, parkirišče, osnovno in dodatno ponudbo hrane, prav tako imajo dolgoletno tradicijo domače pridelave hrane in pijač. Ponudili so nam pravi domači grozdni sok brez konzervansov in nam ga obljudili tudi za promocijo in predstavitev na naši stojnici. Tudi vsa vina pridelajo sami in jih hranijo v domači kleti.



Slika 14: TK Rožengrunt



Slika 15: Notranjost TK

Vse pridobljene informacije so nam služile pri oblikovanju našega turističnega proizvoda.

2.3.6 Ogled Postičeve poti

Če želimo ponuditi kvalitetno vodenje po že izdelani poti in jo promovirati, jo moramo tudi sami dobro poznati, zato smo člani raziskovalne skupine izbrali sončno dopoldne v oktobrskih počitnicah in se odpravili na ogled te poti. Naj vam jo na kratko predstavimo. V okviru naših raziskovanj na terenu smo obiskali in prehodili tudi že izdelano Postičovo učno pot. Na pobudo raznih društev v sodelovanju z občino so se le ti lotili obnove Pergarjeve viničarije na Kemberku, kjer se je v neposredni bližini rodil Franc Postič. Na učni poti, ki meri 1,2 km, lahko spoznamo življenje in delo pomembnega anovskega vinogradnika, sadjarja in kirurga Franca Postiča, ki se je rodil v hiši ob učni poti, v spomin nanj pa so uredili bližnjo Pergarjevo viničarijo in jo spremenili v muzej. V njej je na ogled stalna razstava o življenju in delu Franca Postiča, ohranjena oprema iz 19. stoletja, etnološka zbirka in obnovljena klet. Ob poti med vinogradi so zasadili potomke njegovih sort. Pot se začne v vinski kleti z vinoteko pod občinsko stavbo in vodi od farne cerkve Sv. Ane do počivališča čez cesto in razgledne ploščadi (postavljena tudi ohranjena stara preša) nad vinogradi s pogledom na obnovljeno viničarijo. Ob ploščadi je urejen nasad s sortami vinske trte, možen je še obisk Poličeve kleti pod ploščadjo. Potem vodi pot do viničarije, ob kateri je urejen nasad s 24 sortami trt, ki so dobile lokalno ime pri Sv. Ani. Od tam vodi pot do počivališča ob vinogradu s posajenimi ekološkimi trtmi in brajdami, urejeno pa je tudi počivališče s prikazom pedološkega⁴ in geološkega opisa vinogradniških leg. Sam župan občine nam je povedal, da je sama pot namenjena širšemu krogu turistov in obiskovalce, da pripravljajo vodene oglede, da pa jo priporočajo tudi osnovnošolcem, dijakom in študentom in da redno sodelujejo s strokovnimi institucijami s področja vinogradništva in vinarstva. Poudaril pa je, da je bil osnovni namen obnove privabiti v kraj čim več turistov in je vesel, da smo to že izdelano pot vključili v našo enodnevno ponudbo. Za samo obnovo je bilo potrebno veliko sredstev in truda, pa tudi papirni vojni se ni bilo mogoče izogniti. Nad vsem je bedelo Spomeniško varstvo in Zavod za ohranjanje kulturne dediščine. Le ti so predpisali potek in pogoje obnove, od zunanjega in notranjega videza, materialov in ureditve okolice. Več o tem lahko preberete v prilogi na str. 41.

Točke na vinogradniški učni poti so zarisane na zemljevidu in opisane na str. 24 v naši nalogi. Postaje na poti so obenem tudi počivališča za sprehajalce ali učne točke za raziskovalce. Vsako leto v občini prirejajo tudi Postičeve dneve konec meseca oktobra in v začetku novembra, ko se opravi tudi krst mošta v vino. Vabilo na te dneve je priloga na str. 40.



Slika 16: Stalna razstava



Slika 17: Kažipot

⁴ pedologija -e ž (i) veda o prsti, tleh: razvoj pedologije; strokovnjak za pedologijo ↗

3 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA

3.1 Pogovori z akterji

Na osnovi vseh na novo pridobljenih informacij smo poiskali zunanje sodelavce za oblikovanje turističnega proizvoda. 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

Turistično društvo Sveta Ana

Društvo je bilo ustanovljeno 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 tradicionalni prireditvi sta postavljanje klopotca in krst mošta, organizirajo pa še številne druge, med njimi pohod po Anini poti. Prioriteta so jim tudi lepo urejen kraj in domačije, zato sodelujejo s hortikulturnim društvom. Člani TD skupaj z etnološko skupino pripravijo razne predstavitve in organizirajo vodene oglede po občini.



Slika 18:
Predsednik TD

Zeliščarstvo in čajnica Kolarič

Najdemo jih v neposredni bližini viničarije in Postičeve učne poti. Sprejmeta vas prijazna lastnika in nam predstavita svojo dejavnost. V zemljanki, imenovani tudi čajnica, vam predstavijo nabранa zelišča na domačem vrtu, pridelana na ekološki način, pripravke iz njih in njihovo uporabo ter pomen. Okrepčate se lahko z domačimi čaji, med katerimi je posebej znan Anin čaj, ki je mešanica 11 zelišč. Sprehodite se lahko po zeliščnem vrtu in uživate v družbi stoterih zelišč in dišavnic ter njihovih vonjav. Ponujajo izbrana bogastva narave in ljudskega zdravilstva, vse pridelano skrbno in s pridihom ljubezni. Nabavite lahko čaje, tinkture, zeliščne blazinice in še marsikaj.



Slika 19: Pri delu

Franček Ruhitel – vodič

Za skupine učencev pa tudi za starejšo populacijo ukaželjnih je vedno na voljo dobrodušen in prijazen vodič Franček. Obiskali smo ga na njegovi eko kmetiji, kjer pripravljajo razne delavnice, nam pa je že velikokrat priskočil na pomoč pri izdelavi turističnih projektov. Pri njih se lahko okrepčamo z domačo, ekološko pridelano hrano in s kmečkimi dobrotami. Delujejo v okviru društva Las Ovtar Slovenskih goric in skrbijo za promocijo dejavnosti, povezanih z etnološko



Slika 20: Franček na stojnici

dediščino. Sam pa velikokrat popelje tudi skupine turistov po Anini poti ali skozi vinograde po Postičevi učni poti. Prav zato smo ga prosili za sodelovanje in vodenje, pa še dobro eko popoldansko malico nam lahko pripravijo, za kar smo se takoj dogovorili.

Društvo vinogradnikov Sv. Ana

Dela našega projekta ne moremo izpeljati brez pomoči društva vinogradnikov, ki deluje v okviru Občine Sv. Ana. Aktivno sodelujejo pri pripravi strokovnih srečanj in izobraževanj o delu v vinogradu pa tudi pri kletarjenju. Organizirajo ocenjevanja vin, kjer dosegajo visoke ocene. Vsako leto organizirajo tradicionalno Martinovanje s krstom mošta v vino, razstave vin in domačih izdelkov, pripomogli pa so tudi k postavitvi nam že znane Postičeve poti in ureditvi viničarije v muzej.



Slika 21: Člani vinogradniškega društva

Turistična kmetija Rožengrunt pri Miheliču

Na prijetni lokaciji med Sv. Ano in Rožengruntom se ob farni kapelici nahaja družinska turistična kmetija Mihelič. Moči so združile tri generacije. Že dedek Peter se je ukvarjal z vinogradništvom in imel vinotoč za domačine. Sin Dušan je ponudbo razširil, v zadnjem času pa hči Tadeja ponuja še dobro domačo kulinariko. Večino stvari pridelajo na kmetiji, prav tako večino pijač, ki jih točijo. Znani so po domačem grozdnem in jabolčnem soku. V zadnjem letu so uredili tudi nekaj sob za goste, ki želijo prespati.



Slika 22: Družina Mihelič

3.3 Itinerarij turistične poti

3.3.1 Program

Sledila je izdelava programa našega enodnevnega izleta med vinograde in griče. Po posvetu z vsemi vključenimi akterji smo program časovno opredelili, se dogovorili o vrsti prehrane in upoštevanju vseh omejitev, tj. hrane in gibanja. Na pomoč so nam priskočili učitelji, ki so že bili na vinogradniški poti in na obisku v čajnici, ter vinogradniško in turistično društvo, ki sta že večkrat izvajali aktivnosti na tej relaciji, predvsem v času Postičevih dnevov. Učno pot tudi tržimo in ponujamo zaključenim skupinam ter posameznikom. Z našim produktom želimo privabiti čim več različnih skupin, zato zadnji del ponudbe prilagodimo zahtevam (predvsem starostnim) skupine.

Izdelali smo ponudbo s kratkim opisom aktivnosti, ki jo prejmejo obiskovalci in je tudi sestavni del našega trženja in oglaševanja (itinerarij je priloga na str. 37) Vse skupaj bomo izvajali učenci OŠ Sv. Ana v sodelovanju s turističnim društvom, z društvom vinogradnikov in s pripravljalno skupino turističnega produkta. Poskrbeli smo tudi za izbor pesmi in animacij (besedila pesmi so priloga na str. 39, animacije za otroke in skupine mladih pa na str. 48).

3.3.2 Tehnični program

Našo ponudbo smo morali tudi časovno opredeliti in določiti naloge ter zadolžitve posameznih akterjev. Pričetek dogajanja bi bil ob 9. uri, zaključili pa bi ga nekje med 18. in 19. uro zvečer (odvisno od dogovora z izletniki). Obiskovalci časovno niso preveč omejeni, predvsem smo jim namenili dovolj časa za posamezne aktivnosti, prehrano in za sprostitev.

Okvirni časovni razpored in zapis zadolžitev smo opredelili takole:

Čas	Dejavnost	Akterji in zadolžitve
9.00–9.15	- zbiranje na razgledni ploščadi v središču občine	- prihod na ploščad
9.15-10.00	- ogled predstavitevenega filma v KTC	- obiskovalce pričaka vodič Franček Ruhitl in jih odpelje v KTC na ogled filma o delu in življenju v občini
10.00-10.20	- premik do čajnice Kolarič	- vodič odpelje obiskovalce do čajnice (sprehod 300m); ravna pot
10.20–11.00	- ogled zeliščnega vrta - rezervna pot za vozičke ali tiste s težavo pri hoji (strmo med gredami in nasadi) - poskrbijo in prilagodijo ogled tudi slepim Poskrbeti za varnost! (opozorila, navodila)	- vodi vodič (TD poskrbi tudi za varnost na poti); ljudje na vozičkih dobijo svojega spremljevalca - skupino sprejmeta Kolaričeva na vhodu in jih popeljeta na ogled zeliščnega vrta (za ljudi na vozičkih daljši obvoz do čajnice in ogleda zelišč)
11.00-12.30	- malica	- gostitelja pripravita malico: domač kruh (tudi brez glutena) s sirnimi namazi z zelišči in čaj po želji (tudi brez sladkorja)
12.30-13.30	- delavnice (prepoznavanje zelišč, čaji, tinkture, priprava, sušenje)	- gostitelja pripravita program dela in ga izvedeta (po delu možen nakup izdelkov, spominkov)
13.30–14.00	- premik s kočijo do deset minut oddaljene turistične kmetije Mihelič - možen ogled kapelice ob kmetiji (zgodovina nastanka, ogled notranjosti)	- vodita vodič in kočijaž Vlado Kolman, tudi lastnik kočije in vprege (obiskovalce na vozičkih prepelje kombi prilagojen za take prevoze) - vodič (pelje na ogled tiste, ki želijo, ostali možnost – sanitarije)
14.00–15.30	- kosilo na kmetiji	- gospodar sprejme goste in jih popelje v notranjost (za jedilnik se dogovorimo s skupino predhodno, prilagodimo tudi dietam)

15.30–16.00	- vračanje s kočijo nazaj k viničariji	- vodi član turističnega društva skupaj s kočijažem (poskrbeti za varnost pri prevozu)
16.00-17.30	- ogled Postičeve vinogradniške poti in sprehod med vinogradi	- vodič vodi po posameznih postajah, razлага, komentarji, ogledi (za vozičke poskrbijo dodatni člani vodenja)
17.30–18.30	- obisk vinske kleti pod občinsko stavbo -ogled in degustacija z malico (siri, kruh, tudi brez glutena, meso iz tunke, zaseka, grozdna marmelada) - petje napitnic, pesmi o vinu	- vodič in član vinogradnikov (član vinogradniškega društva sprejme obiskovalce) -predstavitev kleti, vin in degustacija ob malici (prilagojeno dieti) - člani glasbene skupine (po predhodnem dogovoru) - vodič
18.30-19.00	- zbiranje na ploščadi, slovo	
17.30–18.30 (19.00) dogovor za mlajše obiskovalce	- igre v naravi ob vinogradu pri viničariji Poskrbeti za varnost! (opozorila, navodila, red)	- lahko ob animaciji, lahko sami, za igre poskrbijo člani raziskovalne skupine, mladi lahko tudi zapojejo kako znano pesem ali napitnico

Podrobnejša opredelitev aktivnosti**Zbiranje, KTC, premik k čajnici****9.00–10.20**

Vodič gospod Franček Ruhitel in animator/-ka naše skupine pričakata obiskovalce na razgledni ploščadi nasproti občinske zgradbe in farne cerkve. Obiskovalce do kraja zbiranja pripelje avtobus ali so prevozi organizirani v lastni režiji (tudi avtobus si skupina organizira sama, prav tako prevoz za člane skupine z ovirami pri gibanju). Parkirni prostor viden in urejen. Prihod v središče kraja je možen iz več smeri. Vodič jih po urejenem pločniku (ceste ni potrebno prečkat) odpelje do 20 m oddaljenega KTC, kjer si ogledajo predstavitveni film o naši občini in njeni ponudbi. V KTC je možna uporaba sanitarij.

Sledi kratek sprehod (zopet po pločniku, mimo razglasnega panoja) do 300 m oddaljene čajnice pri Kolariču.

Zeliščarstvo in čajnica Kolarič, ogled, delavnice**10.20–13.30**

Pred vhodom v vrt nas pričakata lastnika Danica in Jože, ki skrbno in z veseljem negujeta rastline, drevesa in zelišča vse brez škropiv in dognojevanj. Za udeležence je pripravljen ogled zeliščnega vrta, predstavitev dela, tudi čebelarjenja in druženje v čajnici ob malici in pokušini dobrih domačih čajev. Nato gospodarja priskrbita eko malico (polnozrnnati kruh z bučnimi semenami – tudi brez glutena, zeliščne namaze, marmelade, čaj, suho sadje). Sledi delavnica o pridelavi, nabiranju, sušenju in uporabi zelišč, čajev in dišavnic. Ves potrebni material zagotovita sama, udeleženci pa s seboj odnesejo veliko novih spoznanj in uporaben izdelek. Cena malice in delavnic je v ceni ponudbe in jo pokrije turistično društvo. Sanitarije so dostopne v spodnjem delu zeliščnega vrta, kjer je možen dostop tudi za vozičke.

Prevoz s kočijo, Turistična kmetija pri Miheliču, kosilo**13.30–16.00**

Sledi prevoz s kočijo, ki nas počaka pred čajnico. Pot se vije proti Turistični kmetiji Rožengrunt pri Miheliču med starimi sadovnjaki in vinogradi. Opaziti je tudi veliko brajd. Pred kmetijo je velik parkirni prostor za kočijo in druga prevozna sredstva. Ljudje na vozičkih namreč pridejo tja s kombiji, ki so prilagojeni za prevoz ljudi s posebnimi potrebami. Obiskovalce sprejme gospodar domačije Dušan, ki prevzame vodstvo in predstavitev notranjosti turistične kmetije. Cena ogleda je že vključena v ceni in jo ob odhodu poravna TD. Po predstavitvi gospodarja poskrbita za kosilo (opredeljeno v tabeli – priloga str. 47). Strošek je vključen v ceno, poravna ga TD. Po kosilu ali že pred njim je možen ogled cerkvice ob kmetiji, kjer ob nedeljah še berejo maše. Cerkvica je obnovljena in lepo urejena.

Obiskovalcem vodič in gospodar pokažeta še sanitarije, ki so prilagojene za dostop z vozičkom. Sledi vožnja nazaj na izhodiščno točko.

Sprehod po Postičevi učni vinogradniški poti, viničarija**16.00–17.30**

Po dobri hrani se sicer prileže počitek, naši obiskovalci pa se bodo raje sprehodili po vinogradniški učni poti (dolžina okoli 600 m). Ogled je voden, ustavlja se na posameznih oglednih točkah, kjer vodič pojasni zanimivosti in nastanek.

Pri vsaki ogledni točki je možen počitek, urejene so klopi za posedanje. Ogled se zaključi pri obnovljeni viničariji z etnografsko zbirko in kletjo. Obiskovalcem se ponuja lep razgled na velik del nasadov vinogradov, sosednjih gričev, vse do Mariborskega Pohorja. Tukaj so urejene tudi sanitarije.

Vinoteka ali igre za mlade**17.30–18.30 (19.00)**

Potem nas pot pelje nazaj po pločniku do razgledne ploščadi, nasproti katere se nahaja občinska stavba z urejeno vinoteko. Zanjo skrbi Društvo vinogradnikov. Pripravljajo degustacije, druženja tudi za naše obiskovalce. Prečkati moramo cesto, zato je potrebno obiskovalce še posebej opozoriti na varnost in upoštevanje navodil. Sledi kratka predstavitev vinogradništva pri Sv. Ani in degustacija izbranih vin z malico. Kmečke žene pogostijo obiskovalce z obloženimi kruhki z zaseko in mesom iz tunke (kruh rženi, tudi brez glutena), kruh namazan z grozdno marmelado, na voljo je tudi domači sok.

Za mlade v tem času pripravimo igre v naravi med vinogradi pri viničariji. Igre so zbrane v prilogi na str. 48. Poskrbimo za varnost in malico, ki jo pripravijo kmečke žene. Postrežemo domači rženi kruh (tudi brez glutena) z namazi (zaseka, grozdna marmelada, prigrizki, rogljički z zelišči ali domačo marmelado), sadje, domači sok.

Tukaj se naše druženje zaključi. Sledi samo še sprehod do ploščadi in slovo. Obiskovalci se odpeljejo z lastnimi prevozi.

3.3.3 Zemljevid in logotip

Za lažjo orientacijo na naši učni Postičevi poti smo točke prikazali na zemljevidu. Označena je tudi čajnica. Do turistične kmetije pa nas odpelje kočija.



Slika 23: Zemljevid

Legenda postaj na naši učni Postičevi poti:

1. Klet z vinoteko v občinski stavbi
2. Cerkev Sv. Ane
3. Počivališče nad vinogradi
4. Poličeva klet
5. Postičeva hiša
6. Viničarija Pergarjev vrh
7. Ampelografski vrt⁵
8. Počivališče ob vinogradu
9. Počivališče s pojasnitvijo geologije
10. Razgledno počivališče

⁵ Ampelografski vrt (ampelografija – veda, ki se ukvarja s proučevanjem kultivarjev vinske trte *Vitis vinifera* L.) Z vrtom se omogoča vinogradnikom in ostalim zainteresiranim proučevanje izvora in klasifikacije vinske trte po filogenetskem in ontogenetskem razvoju ter predstavitev posameznih žlahtnih in drugih vinskih trt na različnih podlagah »v živo«. Na vrtu so vidne tudi zakonitosti biološkega, ekološkega in geografskega značaja trt, dednosti in merila za sistemizacijo ter klasifikacijo sort. Za zanamce pa želijo ohraniti vinske trte, ki so kdaj koli rasle v naših goricah.

Logotip

Za večjo prepoznavnost našega produkta smo izdelali še logotip. Logotip predstavlja našo celotno ponudbo, predvsem pa usmerjenost k naravi. Zajema obisk vinograda, viničarije, vožnjo s kočijo, sonce, zelišča in dobro kulinarično ponudbo.

Naša maskota je par, ki ga sestavlja pütnar in zeliščarka, ki z roko v roki pozdravlja obiskovalce in jih vabita k sebi, v neokrnjeno naravo med vinograde in griče. Predstavljata glavnino naše ponudbe – obisk in sprehod po Postičevi učni poti med vinogradi in obisk zeliščnega vrta s čajnico na hribu pri Sv. Ani.



Slika 24: Logotip



Slika 25: Maskota

Avtor maskote je član raziskovalne skupine Tilen Majer, ki je na pobudo učencev v ankетah izdelal tudi logotip, z idejami pa so ga dopolnjevali vsi člani skupine.

3.3.4 Povpraševanje in odgovori

Sestavili smo povpraševanja in povabila k sodelovanju za vse akterje na našem potovanju. Povpraševanja smo poslali Turističnemu društvu Sv. Ana, vodiču po naši poti, gospodu Frančku Ruhitlu, Zeliščarstvu Kolarič, pevkam etnografske skupine, aktivu kmečkih žena in Ekološki kmetiji Ruhitel.

Povpraševanja in odgovori sodelujočih so priloge naše naloge. (str. 43-46)

3.3.5 Kalkulacije

V ceno ponudbe smo zajeli vse morebitne stroške, ki smo jih lahko predvideli, tako fiksne kot variabilne. Pri oblikovanju cene smo pridobili in upoštevali vse potrebne cenovne ponudbe. Izračun cene lahko prilagodimo aktualnemu povpraševanju v konkretnem primeru.

FIKSNI STROŠKI

- Dnevница vodiča (do 4 ure): 60 €
- Prevoz s kočijo: 50 €

$$FS: 110 \text{ €}$$

$$FS \text{ na os.: } 110 : 20 = 5,5 \text{ €}$$

$$SC = VS \text{ na os.} + FS \text{ na os.} = \\ 14 \text{ €} + 5,5 \text{ €} = \underline{\underline{19,50 \text{ €}}}$$

$$\begin{array}{rcl} & 110 \text{ €} & \\ \text{Min. št.:} & \hline & \\ & 23 \text{ €} - 14 \text{ €} & \\ & & \\ & 110 \text{ €} & \\ \text{Min. št.:} & \hline & \\ & 9 \text{ €} & \end{array}$$

VARIABILNI STROŠKI

- Čajnica : 3 € na os.
- Malica : 2 € + 2 €
- Kosilo: 7 €

$$VS \text{ na os.: } 14 \text{ €}$$

$$PC = SC + \text{pribl.}(10 \%) + DDV (22 \%) = \\ 19,5 \text{ €} + 1,95 \text{ €} + 1,25 \text{ €} = \underline{\underline{22,7 \text{ €}}} = \underline{\underline{23 \text{ €}}}$$

$$\begin{array}{rcl} & 110 \text{ €} & \\ \text{Tp.:} & \hline & \\ & 23 \text{ €} - 14 \text{ €} - 1,95 \text{ €} & \\ & & \\ & 110 \text{ €} & \\ \text{Tp.:} & \hline & \\ & 7,05 \text{ €} & \end{array}$$

$$\text{Stroškovna cena} = \underline{\underline{19,50 \text{ €}}}$$

$$\text{Minimalno število udeležencev} = \underline{\underline{12 \text{ oseb}}}$$

$$\text{Prodajna cena} = \underline{\underline{23 \text{ €}}}$$

$$\text{Točka preloma} = \underline{\underline{16 \text{ oseb}}}$$

Ob posameznem obisku se lahko cene glede na povpraševanje in različne želje ponovno preračunajo.

4 TRŽENJE

4.1 Ponudba

Svoje izdelke moramo tudi tržiti. Izdelali smo letak in zloženko (ponujata časovni razpored aktivnosti, opiseta čajnico in Postičeve pot ter predstavita potek izleta), ki ju bomo razdelili učencem šole in ponudili v informacijskem centru KTC Sv. Ana. Propagandni material bomo posredovali tudi bližnjim turističnim agencijam: Leze v Sv. Trojici, AŽ v Lenartu, Sončku v Mariboru in na Ptiju. Ponudbo in povabilo bomo poslali tudi učencem sodelujoče šole Straden v Avstriji. Njihovi učitelji bodo ponudbo predstavili v svojem kraju in občini.

Izdelali smo slovarček najpogostejših besed (priloga str. 48) in njihovo razlago ter poiskali še zloženke našega TD (Čajnica Kolarič, Postičeva pot in Postičevi dnevi pri Sv. Ani- priloga na str. 40), ki jih bomo prav tako delili na stojnici..

4.2 Oглаševanje

Najprej predstavimo nalogu na šolski spletni strani, ekipa šolskega radia pa posname propagandno sporočilo in prispevek za objavo na lokalnem radiu Slovenske gorice. Tukaj vključimo mentorja Aleša Milošiča. Povežemo se z dopisnikoma lokalnih časopisov, Alešem Rolo in Suzano Rejak Breznik, ki predstavita in objavita našo ponudbo v Aninah novicah in Ovtarjevih novicah. Na oglašnih panojih v kraju in sosednjih občinah izobesimo plakate. Zloženke pošljemo turističnim društvom sosednjih občin. K obisku povabimo še učence sosednjih šol. Ravnatelj šole o projektu in ponudbi obvesti ravnatelje na aktivu ravnateljev.

Navežemo stik z lokalno TV postajo v Lenartu, katere lastnik je Silvo Lešnik. Stike navežeta mentorici Ana Šnofl in Irena Rola Bek. Poprosimo jih za objavo ponudbe. Učitelj računalništva Aleš Milošič z učenci pri izbirnem predmetu MME (multimedija) izdela spletno stran, kjer objavimo ponudbo, letake, slovarček in celotno nalogu. Stran dopolnjujemo s slikami in preko nje izmenjujemo mnenja in zbiramo pobude in predloge, pa tudi pripombe. Stran je trenutno še v izdelavi in jo dopolnjujemo. (<http://zelena.sveta-ana.org>)

4.3 Ciljne skupine in čas trženja

Naše ciljne skupine so obiskovalci vseh starosti, s poudarkom na mladih in starejših turistih, pa tudi tistih, ki želijo preživeti dan v neokrnjeni naravi na svežem zraku in ob zdravi prehrani. Tudi učenci osnovnih in srednjih šol so lahko med pogostejšimi obiskovalci. Zanje lahko pripravimo drugačen zaključek dneva, saj jih v vinoteko ne moremo peljati, ali pa skrajšano verzijo, primerno za naravoslovni ali tehniški dan (vključimo čajnico in ogled Postičeve vinogradniške poti z viničarijo ter domačo malico). Seveda pa se lahko vsem zainteresiranim prilagodimo glede na njihove želje in povpraševanje.

Žal našega produkta ne moremo tržiti skozi celotno koledarsko leto, zato se bomo omejili na čas med aprilom in novembrom. V pomladanskih mesecih se prične obdelava vinograda, zelišča zacetijo, skozi poletje začne zoreti grozdje, nastopi čas za obiranje čajev in zelišč, v jesenskem času pa grozdje dozori, potekajo trgatve in krst mošta, zelišča pa se že sušijo. Zimski meseci pa niso primerni za naš produkt, tudi zaradi vožnje s kočijo.

4.4 Kaj bo kdo opravil - naloge in zadolžitve

Tabela 1: Sodelujoči in zadolžitve

SODELUJOČI	ZADOLŽITVE
Turistično društvo Sv. Ana	<ul style="list-style-type: none"> - poskrbi za promocijo popotovanja - pomaga pri delitvi ponudb - kontaktira s sosednjimi TD, klubi in ostalimi društvimi
vodič Franček Ruhitel	<ul style="list-style-type: none"> - kontaktna oseba z vodjo obiskovalcev - poskrbi za izpeljavo poti in vodenje, finance - vzpostavi stik z ostalimi akterji (Kolarič, Kolman, Kapl, Mihelič, Žan Rola)
učenci raziskovalne skupine	<ul style="list-style-type: none"> - preizkusijo ponudbo za učence ali delavce šole (krajša varianta) - se priključijo animaciji za mlajše skupine, petju pesmi - pripravijo stojnico za predstavitev - izdelajo spominke - priskrbijo material za delavnice (ob pomoči mentoric) - skrbijo za promocijo
ravnatelj OŠ Sv. Ana Boris Mlakar	<ul style="list-style-type: none"> - ponudbo posreduje ravnateljem na aktivu - podpira izvedbo in pomaga pri sponzoriranju oblačil za maskoto
župan občine Sv. Ana Silvo Slaček	<ul style="list-style-type: none"> - ponudbo posreduje drugim županom - poskrbi za sponzorstvo (majice, stojnica)
Anita Rojko, predstavnica za turizem na občini	<ul style="list-style-type: none"> - pomaga pri promociji preko zloženk in letakov (pano v občinski stavbi in v KTC) - obvešča TD in vodiča - ponudi produkt na predstavitvah - objavi naloge in ponudbo na spletni strani
kočijaž Vlado Kolman	<ul style="list-style-type: none"> - pripravi kočijo, voz in konje - opravi vožnjo med vinogradi
Franc Šober, Šober tisk MB	<ul style="list-style-type: none"> - izdela majice z logotipom in pano za stojnico

	(2 »pingvina«)
Aleš Milošič, profesor računalništva na OŠ Sv. Ana	<ul style="list-style-type: none"> - posname oddajo za šolski radio in jo posreduje lokalnemu radiu - izdela in posodablja spletno stran - objavi nalogo na šolski spletni strani
Žan Rola, študent EPF MB	<ul style="list-style-type: none"> - izdela itinerarij - kalkulira cene - svetuje pri časovni razporeditvi - fotografira priprave in izdelavo poti - pripravi scenarij, snema delavnice in pripravo poti - montira video posnetke in arhivira slike
mentorici Ana Šnofl in Irena Rola – Bek	<ul style="list-style-type: none"> - priskrbita material za delavnice - skrbita za promocijo (radio, časopis, Facebook stran, spletni strani šole in občine) - kontaktirata z ostalimi akterji
Kmetija odprtih vrat Senekovič	<ul style="list-style-type: none"> - spečejo kruh za stojnico
Zeliščarstvo in čajnica Kolarič	<ul style="list-style-type: none"> - pripravijo voden ogled vrta - pripravijo vodene delavnice - poskrbijo z dopoldansko malico - promovirajo in prodajajo svoje izdelke
Turistična kmetija Rožengrunt pri Miheliču	<ul style="list-style-type: none"> - odstopi prostore v hiši in dvorišče za oglede - predstavi svojo kmetijo - poskrbi za prehrano v času izleta (kosilo) - nudi sanitarije - promocijsko nudi grozdni sok za stojnico
Helena Šober	<ul style="list-style-type: none"> - pomaga pri peki izdelkov za stojnico
Matija Šenveter, študent botehniške fakultete	<ul style="list-style-type: none"> - pomaga pri obisku vinoteke - priskrbi stekleničeno vino za promocijo
Mihaela Berič	<ul style="list-style-type: none"> - pomaga pri iskanju receptov in navodilih za pripravo jedi

4.5 Kontakti

1. Anita Rojko, Občina Sv. Ana; tel. 02 729 58 80, anita.rojko@sv-ana.si
2. Franček Ruhitel, vodič, Sv. Ana; tel. 02 7032 170, 041 555 210
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

Kontaktne osebe pod številkami 1, 3 in 4 se povežejo z vodjo skupine in turističnim vodičem Frančkom Ruhitlom, ki prevzame obveščanje ostalih akterjev in vzpostavi stik z vodjo obiskovalcev ter prilagodi potovanje in program njihovim željam. Mentorici obvestita še člane skupine in pripravita skupino učencev za pomoč pri izvedbi.

4.6 Slovarček najpogostejših izrazov

Izdelali smo še slovarček pojmov, ki se pojavljajo v naši nalogi. Gre predvsem za izraze in imena, ki so jih v preteklosti uporabljali v vinogradu, pa tudi za jedi. Dodali smo še razlago teh besed. Slovarček bomo delili na predstavitevni stojnici, dobijo pa ga tudi obiskovalci našega popotovanja.

Tabela 2: Slovarček

	Razlaga, opis	Opombe
viničarija	hiša med vinogradi, manjša s kletjo, lahko zidana	V njej so stanovali viničarji, ogled obnovljene na naši poti.
viničar	živi v tuji hiši in za plačilo obdeluje tuj vinograd	V naših krajih delali za Avstrijsko gospodo.
pütnar	na trgovini nosi püto	Ponavadi je to mlad fant, naša maskota.
püta	posoda za grozdje, ki se nosi na hrbtni	Lahko je lesena ali plastična.
zeliščarka	ženska, ki nabira in suši zelišča	Sprejela nas bo prava zeliščarka gospa Danica. Tudi naša maskota.
čajnica	prostor za pitje čaja in druženje	Pri Kolariču bomo uživali v prijetnem ambientu zemlanke – čajnice.
trs	grodzni trs, sadika	Na poti si ogledamo razne sprte, tudi na brajdah.
kočija	prevozno sredstvo, leseno, na 4-ih kolesih	Uporabili bomo za prevoz obiskovalcev.
gospodija	gospodinja	Žena, ki je prinesla malico beračem – obiralcem grozdja.
štrükl	štrudl, zavitek, jed iz vlečenega testa, polnjena s sirom, z jabolki in grozdjem	Pripravili bomo grozdni »štrükl«, tudi brez glutena.
brajde	način sajenja vinske trte na leseno ogrodje	Na poti posajene stare sorte (izabela, jurka...).

V tabeli smo zbrali nekaj besed, ki se najpogosteje uporabljajo v naši nalogi, so manj znane ali iz starejših časov, potrebne pa so za razumevanje nekaterih razlag med našim potepom v preteklost.

5 ŠE SMO RAZISKOVALI

5.1 Omejitve za udeležence

Sodelujoči akterji in odgovori v anketi so nas spodbudili, da smo raziskali še omejitve za naše morebitne obiskovalce. Tudi na naši šoli smo namreč imeli deklico na vozičku in smo lahko opazovali, za kaj vse je prikrajšana. So se pa spremljevalka in vsi njeni sošolci trudili, da je lahko sodelovala pri večini aktivnosti. Tako smo prilagodili delo in pot na dnevih dejavnosti in zaključnih strokovnih ekskurzijah. Ugotovili smo, da nam je veliko dela že prihranjenega, saj v čajnici že sami razmišljajo o izgradnji dvigala in ureditvi poti, ki bi omogočala dostop do večine točk v zeliščnem vrtu tudi ljudem z omejitvami pri gibanju. Poskrbijo tudi za slepe in slabovidne ter tiste, ki ne slišijo. Predstavite jim ustrezno prilagodijo. Zeleni turizem naj bo za vse ljudi!

Zaradi omejitev pri prehranjevanju posameznikov z boleznimi, alergijami ipd. pa smo sami iskali informacije in jedi, ki jih lahko ponudimo ali jih pripravijo naši akterji - ponudniki gostinskih storitev v projektu.

5.2 Prehrana, priprava jedi in recepti

Raziskava jedi

Na osnovi dobljenih informacij, ki so nam jih zaupali naši informatorji, smo ugotovili, da je danes že kar dobro poskrbljeno za prehrano ljudi, ki se morajo izogibati npr. glutena, oreščkov in sladkorja. Na voljo so jim trgovine s specializirano dietno ponudbo, trgovine s posebnimi kotički, spletne klepetalnice z nasveti ipd. Tudi vse več literature in kuharskih knjig je prilagojenih tem ljudem. V njih so objavljeni recepti in nasveti za pripravo. Tako smo tudi mi poiskali nekaj receptov in nekaj jedi tudi pripravili.

Recepti

Povezali smo se z domačinko Mihaelom, ki pripravlja te jedi, in z našo informatorko Lidijo ter ju poprosili za kak recept. V šolski kuhinji smo pripravili grozdni »štrükl«, ki ga bomo ponudili tudi na stojnici. Recept in pripravo bomo delili z vami.(več receptov v prilogi str. 40)

<p>GROZDNI ŠTRÜKL</p> <p>TESTO: 20 dag moke za vlečeno testo 50 g olja 150 ml vode sol</p> <p>NADEV 1 kg grozinja, drobtine, sladkor in cimet po okusu</p>	<p>PRIPRAVA: Sestavine za vlečeno testo zmešamo in gnetemo toliko časa, da testo postane gladko in elastično. Oblikujemo hlebček, ga premažemo z oljem in zavijemo v prozorno folijo. Testo naj počiva od 30 do 60 minut na sobni temperaturi. Delovno površino pokrijemo s prtom, pomakamo, nanj položimo testo in razvaljamo na tanko ter premažemo z oljem. Razvaljano testo naj počiva od 3 do 5 minut, nato ga začnemo vleči in raztezati. Po testu razporedimo nadev in zvijemo. Zavitek damo na pomaščen pekač, ga premažemo z maslom in sladko smetano ter pečemo na 190 °C od 40 do 50 minut.</p> 
---	---

Pozanimali smo se tudi o pripravi domačega grozdnega soka, ki ga pripravlja kmetija Mihelič.

5.3 Zeleni turizem

Pridobiti smo morali tudi nekaj informacij, da smo razširili naše poznavanje problematike zelenega turizma. Zanimalo nas je, kako je sploh opredeljen, kje ga izvajajo, da smo lahko vsaj delček tega vključili tudi v našo nalogo.



Slika 26: Logotip

V zadnjem obdobju vse bolj govorimo o zelenem turizmu (Green Tourism), o turizmu v zeleni ekonomiji, o prilagajanju in blaženju podnebnih razmer v povezavi s turizmom, o zelenem trgu, o zelenih programih in še bi lahko naštevali. Dejstvo je, da moramo tudi turistično ponudbo prilagoditi. »Zelen« se lahko nanaša na okoljske zadeve, vendar danes zajema vsekakor vse poglede trajnostnega razvoja tudi na področju turizma. Le ta temelji na štirih osnovnih principih: okoljski, družbeni, gospodarski in podnebni odgovornosti.



Slika 27: Pogled v zeleno dolino

Da je podjetje resnično »zeleno«, mora vključevati trajnostno usmerjeno odločanje na vseh ravneh organizacije. Gre za okolju prijazna trajnostna potovanja v destinacije, kjer so flora, favna in kulturna dediščina primarne atrakcije in kjer so vplivi podnebja minimizirani. Izbiranje zelenih potovalnih opcij pomeni podporo lokalnim restavracijam in hotelom, nakupu izdelkov domače obrti, uporabo storitev lokalnih prebivalcev, s ciljem pomagati njihovemu gospodarstvu in čim bolj zmanjšati negativne vplive na okolje in družbeno skupnost. Mogoče ne gre zgolj za zmanjšanje porabe vode in električne energije, ampak proizvodnjo električne energije s sončnimi celicami, zbiranje deževnice za zalivanje organskega vrta ipd.

Kako ukrepajo na družbenem področju? Ali prispevajo k lokalnemu gospodarstvu? To so vprašanja, ki si jih turisti zastavljajo, ko raziskujejo zelene koncepte destinacij. (povzeto po http://www.slovenia.info/?ps_zelene_definicije=2552&lng=1)

Prav zgoraj omenjenemu smo poskušali slediti tudi mi. Ponudili smo lokalno zanimivost, okolju prijazen prevoz, domačo hrano, pridelano na ekološki način, pozabili pa nismo niti na tiste z omejitvami pri gibanju ali prehrani.

Kot zanimivost naj še povemo, da pri nas na Sv. Ani vsako leto v adventnem času pred božičnimi prazniki osvetlimo središče kraja z zeleno lučjo. Ideja se je pojavila pred devetimi leti na pobudo občine iz sosednje Avstrije, s katero sodelujemo tudi na področju šolstva. Prinesli so zeleno luč, ki zdaj vsako leto osvetljuje farno cerkev Sv. Ane.



Slika 28: Zelena Sveta Ana

6 ZAKLJUČEK

Naše raziskovanje smo pripeljali skozi zeleni koridor. Seveda pa se vsi zavedamo, da je to šele začetek našega dela in trženja naših proizvodov. Ne smemo pozabiti omeniti, da bomo projekt nadgrajevali, iskali vedno nove ciljne skupine in potek dneva tudi ustrezzo prilagajali. Posneli smo kratek dokumentarni zapis našega raziskovanja in pripravljanja poti, ki mu bomo dodali še posnetke s terena, ko bomo pot s skupino obiskovalcev tudi preizkusili. Najprej bomo ponudili naše popotovanje učencem in delavcem naše šole in poskusili izvesti naravoslovni dan (krajšo verzijo z delavnicami in ogledom učne poti). Ta izkušnja nam bo v pomoč pri izboljšavi samega projekta in ponujene poti ter spremljajočih aktivnosti.

S pobudami iz ankete bomo nadgrajevali našo ponudbo in jo razširili, v kolikor bomo zaznali interes. Predvsem bomo razširili promocijo preko spletja in Facebook-ovih profilov. Vse učence šole bomo pozvali k »oglaševanju« našega produkta. Obenem bomo na šolski spletni strani objavili tudi razpis za najboljšo idejo ali predlog novosti v naši ponudbi (seveda bomo najboljše ideje tudi nagradili).

Veliko smo se naučili, pri delu smo se kljub zahtevnosti teme tudi zabavali, predvsem pa gojili medgeneracijske odnose in odkrivali možnosti trženja zelenega turizma tudi v naših krajih. Stkali smo nova poznanstva in prijateljstva, podoživeli preteklost in življenje na vasi naših dedkov in babic ter našli še marsikatero neodkrito znamenitost naših vinorodnih gričev.

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

V časih, ko vse več presedimo pred televizijskimi in računalniškimi ekranji, je vsak potep v naravo dobrodošel. Naužimo se svežega zraka, prisluhnimo tišini naših gozdov, travnikov, šelestenju vetra in petju klopotcev, razgibajmo se s sprehodom, podoživimo delo v vinogradu in nabiranje zelišč ter se kaj novega naučimo.

Potovali smo s kočijo med vinograde in griče, med dišavnice in zelišča, bili na svežem zraku, obujali preteklost, delali v sedanjosti in razmišljali ter ustvarjali za prihodnost. Za prihodnost bomo še ustvarjali, saj razmišljamo o ureditvi in dopolnitvi ponudbe na naši učni poti. Naloga sigurno ne bo lahka, veliko bo ovir, možnosti pa vseeno obstajajo, še posebej zato, ker imamo v našem okolju velik posluh za razvoj turizma. Tu nam stojijo ob strani občinske strukture, razna društva, obrtniki in občani. S skupnimi močmi bi, kljub številnim oviram, zmogli ohraniti našo naravo zeleno in neokrnjeno.

Pridružite se nam med zelišči in dišavnicami, ob prijetnem pitju čaja, popeljite se z nami s kočijo med vinograde in griče in podoživite naravo ter uživajte ob dobrih in zdravih jedeh.

7 LITERATURA IN VIRI

VIRI

Ustni viri in izjave informatorjev:

1. Lidija Kocbek, 20. 11. 2015, 16.00 in 12. 1. 2016, 14.30
2. Franc Ruhitel, 8. 11. 2015, 15.30 in 22. 1. 2016, 15.15
3. Vlado Kolman, 23. 11. 2015, 15.30
4. Danica Kolarič, 26. 10. 2015, 8.30 do 11.30

Anketa (priloga na str. 36)

LITERATURA

1. FERLINC, Janez (2014). Franc Postič – vinogradnik, sadjar in kirurg; Ostroga, Maribor.
2. BAJEC, Anton (urednik) et. al. (1997). Slovar slovenskega knjižnega jezika; Državna založba Slovenije, Ljubljana.
3. GRUM, Andreja, LEVSTEK, Pepika (1974). Kuharstvo, učbenik za gostinske šole; Državna založba Slovenije, Ljubljana.
4. PERKO, Ana (2000). Po stopinjah šolarja pri Sv. Ani; Tisk Bodočnost, Maribor.
5. TOŠ, Marjan, ZEMPLJIČ, Drago (urednika) (2009). Sveta Ana skozi čas, Zbornik Občine Sv. Ana; Založba Ostroga, Maribor.
6. ZEMPLJIČ, Igor (2009). Postič: pozabljeni ime pozabljeni trte, Sveta Ana skozi čas, zbornik; Založba Ostroga, Maribor.

MEDMREŽJE

1. <http://sveta-ana.org/> (povzeto: 16. 11. 2015)
2. <http://www.sveta-ana.org/sola/sola-aktualno/992-kmetija-pri-fridi.html> (povzeto: 16. 11. 2015)
3. http://www.sv-ana.si/index.php?option=com_content&task=view&id=540&Itemid=387 (povzeto: 16. 11. 2015)
4. <http://www.bukovniskojezero.si/dobrovnik-z-goricami/dobrovnske-gorice-z-ampelografskim-vrtom/> (povzeto: 16. 11. 2015)
5. <https://www.google.si/search?q=viničarija+postič&biw> (povzeto: 22. 11. 2015)
6. <http://www.sv-ana.si/images/turizem/Zlozenke/2014/vup.pdf> (povzeto: 22. 11. 2015)
7. <http://www.sv-ana.si/images/turizem/Zlozenke/dok/po%20sledeh%20franca%20postica.pdf> (povzeto: 22. 11. 2015)
8. <http://www.rsg.si/?p=1942> (povzeto: 4. 12. 2015)
9. https://www.google.si/?gws_rd=ssl#q=turisti%C4%8Dna+kmetija+miheli%C4%8D+ro%C5%BEengrunt (povzeto: 4. 12. 2014)
10. https://www.google.si/?gws_rd=ssl#q=%C4%8Dajnica+kolari%C4%8D (povzeto: 12. 1. 2016)
11. <https://sl.wikipedia.org/wiki/Vinograd> (povzeto: 12. 1. 2016)
12. <http://www.sv-ana.si/o-sveti-ani/drustva/drustvo-vinogradnikov-sveta-ana> (povzeto: 12. 1. 2016)
13. <http://www.sv-ana.si/o-sveti-ani/drustva/drustvo-vinogradnikov-sveta-ana> (povzeto: 12. 1. 2016)

8 PRILOGE

Kazalo slik:

Slika 1: Vinograd s pogledom na cerkev pri Sv. Ani	8
Slika 2: Naša skupina pred čajnico.....	8
Slika 3: Pogled na center Svetе Ane obdane z vinogradi	9
Slika 4: Vinograd	10
Slika 5: Klopotec.....	10
Slika 6: Viničarija Pergarjev vrh	11
Slika 7: Trta Postič.....	11
Slika 8: Kočijaž s kočijo	15
Slika 9: Hamoti	15
Slika 10: Gospa Lidija Kocbek	15
Slika 11: Naša zeliščarka.....	16
Slika 12: Čajnica poleti	16
Slika 13: Notranjost čajnice	17
Slika 14: TK Rožengrunt.....	17
Slika 15: Notranjost TK.....	17
Slika 16: Kažipot.....	18
Slika 17: Stalna razstava	18
Slika 18: Predsednik TD	19
Slika 19: Pri delu.....	19
Slika 20: Franček na stojnici	19
Slika 21: Člani vinogradniškega društva	20
Slika 22: Družina Mihelič	20
Slika 23: Zemljevid	24
Slika 24: Logotip	25
Slika 25: Maskota	25
Slika 26: Logotip.....	32
Slika 27: Pogled v zeleno dolino.....	32
Slika 28: Zelena Sveti Ana	32

Kazalo tabel:

Tabela 1: Sodelujoči in zadolžitve	28
Tabela 2: Slovarček.....	30

Kazalo grafov:

Graf 1: Starost	13
Graf 2: Spol	13
Graf 3: Promocija vinograda in grozja.....	13
Graf 4: Mnenje o izletu	13
Graf 5: Razlogi za obisk	13
Graf 6: Komu priporočiti izlet	14
Graf 7: Jedi in pijače.....	14
Graf 8: Omejitve	14

Anketni vprašalnik**Pozdravljeni!**

V okviru 30. festivala »Turizmu pomaga lastna glava« smo se učenci OŠ Sv. Ana odločili pripraviti projekt **S kočijo med vinograde in griče**.



Glavni del dogajanja bi potekal na Postičevi poti in viničariji pri Sv. Ani, v čajnici Kolarič in na turistični kmetiji Mihelič. Namen projekta je promovirati naše naravne danosti, tj. vinograde in vinsko trto, in ga hkrati prilagoditi tudi ljudem z omejitvami pri prehrani in gibanju. Prosimo, če lahko odgovorite na nekaj vprašanj in nam z idejami pomagate pri našem delu. **Hvala!**

SPOL M Ž

STAROST 10–15 let 15–20 let 20–30 let več kot 30 let

1. Kakšna se vam zdi zamisel o promociji vinograda in grozdja (kot hrane oz. dodatka k jedem)?

ODLIČNA ZELO DOBRA DOBRA SLABA

2. Bi se tudi sami podali na kratek izlet med vinograde in griče v Slovenskih goricah?

DA NE MOGOČE

3. Navedite vsaj tri razloge za obisk.

4. Koga bi vi povabili s seboj oz. komu bi tak izlet priporočili?

5. Navedite nekaj jedi ali pijač, pri katerih lahko uporabimo grozdje ali vino.

Predlogi (lahko tudi recept):

6. Poznate kakršnekoli zdravstvene zadržke ali ovire za obisk med vinogradi ali uživanje jedi iz grozdja?

7. Podajte kak predlog za simbol našega projekta.

ITINERARIJ POTI

“S kočijo med vinograde in griče”

S kočijo med vinograde in griče je izdelek, 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, društva ter občani domače občine.

1. KTC Sv. Ana

Naša pot se prične na ploščadi pred cerkvijo Sv. Ane, kjer je zbirališče. Obiskovalce pričaka vodič in jih popelje v nov KTC na ogled predstavitevenega filma o občini, sledi kratek sprehod po občinskem jedru do čajnice.



2. Čajnica in zeliščarstvo Kolarič

Naš potep se nadaljuje proti čajnici Kolarič, kjer nas pričakata lastnika in nas popeljeta skozi zeliščni vrt med opojne vonjave zelišč in dišavnic do čajnice – zemljanke, kjer nam predstavijo posamezna zelišča, čaje in nas pogostijo z malico.



3. Turistična kmetija Mihelič

Pred čajnico nas pričaka kočija s konjsko vprego in z vpreženim vozom, ki nas popelje do turistične kmetije Mihelič, kjer si lahko ogledamo še farno kapelico, posvečeno Mariji. Sledi »domače« kosilo v prijetnem ambientu v dobri družbi lastnikov.



4. Postičeva vinogradniška učna pot

Po dobri hrani se s kočijo odpravimo nazaj v center Sv. Ane na ogled Postičeve vinogradniške učne poti z obnovljeno viničarijo in stalno etnološko zbirko ter razstavo. Na poti si lahko ogledamo mnoge sorte vinske trte in na novo zasajenih brajd.



5. Vinoteka ali igre za mlade

Za konec druženja ponudimo ogled vinoteke z degustacijo vin in pokušino domače hrane, za skupine mlajših obiskovalcev pa igre med vinogradi pri viničariji z domačo malico.



Nekaj fotografij s terena (Čajnica in Postičeva pot) (foto Žan Rola)

Pesmi (izbor nekaterih napitnic in zdravljic)**En hribček bom kupil**

Anton Martin Slomšek

*En hribček bom kupil, bom trte sadil,
prijet'le bom vabil, še sam ga bom pil.
Sladko vince piti to me veseli,
dobre volje biti svoje žive dni,
svoje žive dni brez vseh skrbi,
to me srčno veseli.*

*Tam gori za hramom en trsek stoji,
je z grozdjem obložen, ga komaj drži.
Sladko vince piti...*

*Že čriček prepeva, ne more več spat',
v trgatve veleva, spet pojdemo brat.
Sladko vince piti...*

*Konjički škrebljajo, ker voz'jo težko,
ker vince peljajo, k' je močno sladko.
Sladko vince piti...*

*Prelepo rumeno kak čisto zlato,
le pijmo pošteno to žlahtno blago !
Sladko vince piti...*

**En glažek vinca rumeni**

*En glažek vinca rumeni,
to mene srčno veseli.
Le pijmo ga, pijmo ga vsak en glaž,
da nam bo krajši čas.*

*En glažek vinca rumeni,
to mene srčno veseli.
Le pijmo ga, pijmo ga vsak po dva,
da bomo vesel'ga srca.*

*En glažek vinca rumeni,
to mene srčno veseli.
Le pijmo ga, pijmo ga vsak po tri,
to nas korajžne storii.*

*En glažek vinca rumeni,
to mene srčno veseli.
Le pijmo ga, pijmo ga vsak po štir',
da bode vesel tud oštir.*

*En glažek vinca rumeni,
to mene srčno veseli.
Le pijmo ga, pijmo ga vsak po pet,
na zdravje slovenskih deklet!*

Kolkor kapljic, tolko let

*Kolkor kapljic,
tolko let,
Bog nam daj
na svet živet.*

*Živijo, oj živijo,
živijo naš svet.*

**Zdravljica**

*Prijat'li! Obrodile
so trte vince nam sladkó,
ki nam oživila žile,
srcé razjásni in oko,
ki utopi
vse skrbi,
v potrtih prsih up budi!*

Mi Slovenci vinca ne prodamo

*Mi Slovenci vinca ne prodamo,
ker ga sami dobro piti znamo;
vkup se snidemo, vince pijemo
in veselo zapojemo.*

*Vi Ljubljjančan' mleka ne prodate,
ker ga sami dobro piti znate;
krav'ce molzete, mleko pijete
in prav kislo se držite.*

*Le bodite, Gorenjci v snežinah,
v svojih gorah in pečinah;
žalost je vse, kamor ozrem se
po vaših gorah in pečinah.*

*Vse drugač' Dolenjcu sonce sije,
kolkokrat on brez skrbi zavpije:
Ljubi bratec naš, primi v roke glaž,
pij na zdravje tovaršje!*



Franc Postič
1794 1867

POSTIČEVI DNEVI 2015
Sv. Ana v Slov. goricah

Vljudno vabljeni!

Dogodki pripravlja:
Občina Sveta Ana v sodelovanju s Turističnim društvom Sveta Ana, Društvom vinogradnikov Sveta Ana in Društvom kmečkih žena in deklet Sveta Ana.

Program

Nedelja, 11. oktober 2015	8.00 Trgovanje na Postičevi vinogradniški ulici poti
Zbor vinogradnikov pri Javki Jelka	11.00 Razstavni gremščki in predstavitev hrane naših babač
Pokrita tržnica	
Petak in sobota, 23. in 24. oktober 2015	
Jesenjska likovna kolonija	
Nedelja, 25. oktober 2015	
11.00 Avta Antonia Falanga, v pritožju občinske starostice	Otvorkanje razstave del naštalih na jesenski likovni koloniji.
Prof. dr. Bonita Holomana o neopozornih ob potrebujočem dajočem v preteklosti (predstavitev konkretnega primera, ki se je ista tako zgodoval pri dr. Ani)	
Cetrtak, 29. oktober 2015	
17.00 Avta Antonia Falanga, v pritožju občinske starostice	Prestavljanje prof. dr. Bonita Holomana o neopozornih ob potrebujočem dajočem v preteklosti (predstavitev konkretnega primera, ki se je ista tako zgodoval pri dr. Ani)
Sobota, 7. november 2015	
12.00 Zbirališče pred občinsko stavbo	Voden ogled po Postičevi vinogradniški ulici poti
14.00 Pokrita tržnica	Tradicionalno maznenoviranje krič močca, snežne klopotice ter mimočasno druženje v avtočolski hiši

Franc Postič
1794 1867

Občina Sveta Ana
telefon: 02 72 88 689
e-pošta: oso@so-an.si
www.o-so-an.si

ZELIŠČNE ŠTRUČKE

Sestavine:

- 1 kg Schar moke MIX B (ali moke brez glutena)
- 1 liter tekočine
- 2 čajni žlički sladkorja
- 2 čajni žlički soli
- 1 kocka kvasa 42 g
- malo olja
- 2 žlici sesekljjanega peteršilja
- 2 žlici drobno narezanega drobnjaka
- 1 žlica sesekljjanega kopra
- malo mletega popra

Priprava:

Iz navedenih sestavin znetemo testo, ki ga pustimo vzhajati približno pol ure. Nato ga oblikujemo v majhne štručke ali pa naredimo kruh, ki ga lahko uporabimo za hladno predjed, na katerega namažemo poljubni namaz.



Dovoljenje za obnovo viničarije: (navodila občini in izvajalcu)

Javni zavod Republike Slovenije za varstvo kulturne dediščine, Območna enota Maribor, Slomškov trg 6, 2000 Maribor izdaja na podlagi 1. točke drugega odstavka 84. člena Zakona o varstvu kulturne dediščine (Uradni list RS, št. 16/08 in 123/08; v nadaljnjiem besedilu ZVKD-I) na zahtevo stranke Občina Sveta Ana v Slovenskih goricah, Sveta Ana v Slovenskih goricah 17, 2233 Sveta Ana v Slovenskih goricah, ki je lastnika AGI, Ekološko svetovanje, projektirajo-inženiring, Rebernik Goran s.p., Pot na Kamenščak 2, 2230 Lenart v Slovenskih goricah, v zadevi izdaje kulturnovarstvenih pogojev za poseg v kulturni spomenik, naslov: Kremberk – Viničarija Pergarjev vrh (ESD: 29601), nepremičnina parc. št.*80 k.o. Kremberk, nasleduje:

KULTURNOVARSTVENE POGOJE

1. Investitor Občina Sveta Ana v Slovenskih goricah, Sveta Ana v Slovenskih goricah 17, 2233 Sveta Ana v Slovenskih goricah mora pred posegom v kulturni spomenik Kremberk – Viničarija Pergarjev vrh (ESD: 29601), nepremičnina parc. št.*80 k.o. Kremberk, izpolniti naslednje kulturnovarstvene pogoje:

1.1. Pri sanaciji in obnovi biše, gospodarskega poslopja in vrme nje je treba ohraniti pojavnost stavb v celoti: sanjan in obnoviti je treba originalno zunanjščino in notranjščino, ter ohraniti originalne prostore. Ohraniti in sanjati oziroma obnoviti in restavrirati je treba stavne pravice, gradbene substance, lesene konstrukcije, strehe, fasade ter značilne arhitekturne elemente. Ohraniti je treba stavbno pohištvo, lesene podboje z vrati, okenske odprtine, delitev okenskih kril, železne krake, polkna in vso značljivo opremo. Pri obnovi je treba uporabljati naravne, zgodovinsko pogojene materiale. Ob načrtovanji prenovi notranjščine morajo ostati značilne lastnosti prostorov neokrnjenje, upoštevati je treba tradicionalno razporeditev notranjščine objektov in jo takšno ohraniti.

1.2. Pozornost je treba posvetiti tudi okolici, ki mora z ureditvijo in zazelenitvijo skupaj s poslopji ustvariti kvalitetno avtohtono podobo. Pomemben element interpretacije in prezentacije celote je njenu hudočka vsebina.

Iz investitorjeve vloge izhaja, da namerava sanirati in obnoviti poslopja viničarije Pergarjev vrh na Kremberku 39.

Pooblaščena oseba ZVKDS je dne 25. 11. 2011 opravila ogled kraja in predmetu predvidenega posega, kjer je ugotovila, da je potrebno zaradi obstoječega stanja spomenika izvesti navedene obnovitvene posege.

Kremberk – Viničarija Pergarjev vrh (ESD: 29601), nepremičnina parc. št.*80 k.o. Kremberk je kulturni spomenik zavarovan z Odlokom o dopolnitvi odloka o razglasitvi nepremičnih kulturnih spomenikov lokalnega pomena na območju občine Sveta Ana v Slovenskih goricah (MUV št.27/2011), vpisana v Register kulturne dediščine, ki ga vodi Ministrstvo za kulturo pod evidenčno številko 29601. Viničarija Pergarjev vrh je lokirana ob cesti nad vinogradom. Zidana, prizidana, delno podkletena hiša, krita s stremo dvokaprio, opremljena značilnim floris vinoigradniške stavbe: stanovanjski del, gospodarski prostor, kjer stoji lesena prečka in obokano vinsko kler. Ob hiši stoji gospodarsko poslopje in vrta uva. Gospodarski objekt je leseni, podolžnega florisa ter tradicionalno oblikovan. Vrata in vrata je zidana, delno lesena, krita z štruktirano streho.

Odlok o dopolnitvi odloka o razglasitvi nepremičnih kulturnih spomenikov lokalnega pomena na območju občine Sveta Ana v Slovenskih goricah (MUV št.27/2011) določa, da ima enota zaradi urbanističnih, arhitekturnih, etnoloških, ambientalnih, zgodovinskih in kulturnih vrednot poseben pomen za območje Občine Sveta Ana v Slovenskih goricah.

Vsebini navedenih kulturnovarstvenih pogojev je skladno z veljavnim odlokom o razglasitvi viničarije za kulturni spomenik, saj se z njimi določa kateri so tisti posegi, ki bodo zagotovili varovanje urbanističnih, arhitekturnih, etnoloških, ambientalnih, zgodovinskih in kulturnih vrednot.

Prični in šestni odstavek 29. člena ZVKD-I določata, da lahko ZVKDS s kulturnovarstvenimi pogoji kot pogoj za pridobitev kulturnovarstvenega soglasja določi obveznost oprave predhodnih raziskav, če se upravičeno domneva, da je v nepremičnini, ki je predmet posegov, neodkrita dediščina, in gre za nevarnost za njeno poškodovanje ali uničenje.

Prični, sedmi in osmni odstavek 29. člena ZVKD-I določajo, da lahko ZVKDS s kulturnovarstvenimi pogoji kot pogoj za pridobitev kulturnovarstvenega soglasja določi obveznost priprave konservatorskega načrta, če je namenovan poseg kompleksen, če gre za nevarnost uničenja ali ogrožanje varovanih vrednot ali če je treba pri posegu izvesti konservatorsko – restavrativna dela. Konservatorski načrt je potreben vedno, kadar gre za posege v strukturne elemente spomenika. Investitor je dolžan pripraviti konservatorski načrt v skladu s Pravilnikom o konservatorskem načrtu (Uradni list RS, št. 66/09).

ZVKDS je na podlagi vsega navedenega ocenil, da je predlagani poseg investitorja možen v obsegu in na način, kot je določen v 1. in 2. točki teh kulturnovarstvenih pogojev.

O trti Postič ali Pinot meunier

Postič ali Blaue Postitschtraube (ponekod tudi rana modra mlinarica; francosko oz. mednarodno *Pinot meunier*) je rdeča sorta vinske trte. Trta je nastala kot genska mutacija modrega pinota.

Trta pinot meunier ali Postič je v Evropi poznana že od 16. stoletja. V Šampaniji je nasajena na 11.000 hektarjih in zaseda več kot 30 % tamkajšnjih vinogradniških površin. V Nemčiji je najbolj pogosta v deželi Württemberg, leta 2007 je bila v celotni Nemčiji zasajena na 2.397 hektarjih.



Pinot meunier je dejansko močno dlakava mutacija Modrega pinota, ki je nastala v epidermalnih celicah; zaradi te mutacije so vrhovi mladik hrapavi, predstavlja pa himero iz dveh plasti tkiv z različno genetsko sliko. Grozd trte je običajno srednje velik, valjast in zbit, njegove jagode pa so male do srednje velike, okrogle do rahlo ovalne in temnomodre. Okus grozda je sladek, sočen in saden. Poznejše brstenje in dobra dozorelost lesa zagotavlja trti dobro odpornost proti mrazu, pozno cvetenje pa zmanjuje osipanje, kar je porok za zagotovljen pridelek. Zori srednje pozno pred renskim rizlingom (od tod nemško ime Schwarzriesling) in tudi v manj dobrih letih doseže večjo vsebnost sladkorja. Zaradi vsega naštetega je najpogostejsa v pokrajinah s celinskim podnebjem. Slabost trte je nepraktična rast mladik in zaradi zbitih grozdov občutljivost za botritis. Izrazito opazna je tudi poraščenost mladih listov na vrhu mladike z belimi dlačicami. Vrh mladike je odprt, list je srednje velik, okroglast, petdelen, njegova zgornja stran pa je hrapava in mehurasta. Spodnja stran lista je klobučevinasto volnena, na listnih žilah se dodatno nahajajo ščetinaste dlačice. Rob lista je neenakomerno topo zobčast. Francosko ime trte je Pinot meunier, kar bi lahko prevedli tudi kot mlinarski pinot. Ime izhaja iz karakteristike listov, ki so zaradi dolgih dlačic na spodnji strani videti kot »pomokani«. Isti pomen ima tudi nemško ime Müllerrebe, čeprav se na Nemškem trta pogosteje imenuje kar Schwarzriesling, etimološko sorodni sta še slovenski imeni rana modra mlinarica in bela mlinarica, ki pa se nista nikoli splošno uveljavili.

Ime Postič ali Blaue Postitschtraube izhaja iz poimenovanja po enologu [Francu Postiču](#), ki je sorto iz Francije prinesel na Štajersko, jo zasadil pri Sv. Ani v Slovenskih goricah in nato razširjal med štajerskimi vinogradniki. Prve pisne omembe imena Postič najdemo že pri začetniku štajerske ampelografije Franzu Trummerju, ki je med letoma 1835 in 1839 popisoval štajerske vinograde in vinske trte, da bi sestavil jasen pregled tukajšnjega vinogradništva. Trummer tako omenja Frühe blaue Müllerrebe in sinonim Blaue Postitschtraube ter dodaja, da je bila omenjena sorta k nam prinesena iz Francije, najboljše nasade pa omenja pri [Sv. Ani na Krembergu](#) in v nekdanji stanovski poskusni zbirki vinske trte v Radgoni. Slovensko verzijo imena je prvič zapisal [Matija Vertovec](#), ko je leta 1845 izdal knjigo Vinoreja sa Slovenze. Preko te knjige se je ime uvrstilo tudi v [Pleteršnikov slovar](#).

Trta je bila pred izbruhom trtne uši zagotovo pogostejsa in bolj cenjena kot je danes, ko je na Slovenskem skoraj povsem izumrla, saj je sicer Hermann Goethe ne bi uvrstil v svoj atlas sort, ki jih je treba ob reševanju vinogradov znova zasaditi s cepljenkami na ameriško podlago. Preko Trummerja in Goetheja se je ime Postič ohranilo tudi v znani [zbirki gvašev Vinzenza in Conrada Kreuzerja](#), ki je izšla v slovenskem ponatisu leta 2001.

Vino je rubinaste ali opečno rdeče barve in nekoliko svetlejše od modrega pinota z nekoliko višjo kislino, ki pa dobro ohranja nivo sladkorja in alkohola.

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. 10. 2015

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

Zadeva: Povpraševanje po turističnem vodiču

Spoštovani g. Ruhitel!

V okviru raziskovalnega dela pod naslovom Zeleni turizem – S kočijo med vinograde in griče smo učenci OŠ pripravili enodnevni sprehod v naravo. Vključili smo lokalno znamenitost – Postičevo učno vinogradniško pot, ki bi jo radi dopolnili z delavnicami v čajnici. Povpraševanju prilagamo program izvedbe celotne ponudbe.

Za vaš odgovor se vam že vnaprej zahvaljujemo.

Lep pozdrav!

Učenci in mentorici raziskovalne skupine

Odgovor na povpraševanje – vodič

Franček Ruhitel
Sv. Ana 17
2233 Sv. Ana

Sv. Ana, 20. 10. 2014

OŠ Sv. Ana
Sv. Ana 14
2233 Sveta Ana

Zadeva: Potrditev povpraševanja o turističnem vodiču

Prejel sem vašo ponudbo za vodenje posameznih delov v okviru vaše enodnevne ponudbe. 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 o vseh podrobnostih.

Cena vodenja bo 60 €.

Lep pozdrav

Franček Ruhitel

Povpraševanje – Izvedba delavnic v čajnici



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

Zeliščarstvo Kolarič
Sv. Ana
2233 Sv. Ana

Sveta Ana, 12. 10. 2015

Zadeva: Povpraševanje po izvedbi delavnic in ogledu zeliščnega vrta

Spoštovani!

V okviru raziskovalnega dela pod naslovom Zeleni turizem – S kočijo med vinograde in griče smo učenci OŠ pripravili enodnevni sprehod v naravo. Vključili smo lokalno znamenitost – Postičevo učno vinogradniško pot, ki bi jo radi dopolnili z delavnicami v čajnici in ogledom vašega vrta.

Povpraševanju prilagamo program izvedbe celotne ponudbe.

Prosimo vas, da nam pošljete ponudbo za izvedbo delavnic.

Na vaš e-mail smo vam poslali tudi program naše ponudbe.

Za vaš odgovor se vam že vnaprej zahvaljujemo.

Lep pozdrav!

Učenci in mentorici raziskovalne skupine

Ponudba – delavnice in ogled zeliščnega vrta

Zeliščarstvo Kolarič
Sv. Ana

2233 Sv. Ana

Sv. Ana, 23. 10. 2015

OŠ Sv. Ana
Sv. Ana 14
2233 Sveta Ana

Zadeva: Potrditev sodelovanja in izvedbe ogleda in delavnic

Prejeli sem vašo ponudbo za sodelovanje pri izvedbi delavnic in ogledu našega vrta.

Zahvalili bi se za povabilo in vam hkrati sporočamo, da se že veselimo sodelovanja.

V naslednjih dneh se lahko oglasite nas, da se dogovorimo o vseh podrobnostih.

Cena delavnic in ogleda z malico bo 5,50 € po osebi.

Lep pozdrav!

Danica Kolarič

STOJNICA

Naša stojnica bo simbolično prikazovala vinograde s pütnarjem in gospodinjo. Na našo skupno razvajanje v naravi bosta vabila prav pütnar in zeliščarka, ki bo zamenjala gospodinjo, saj je velik del naše ponudbe osredotočen na naravno pridelavo zelišč, čajev in drugih dobrot, ter okušanje le teh v čajnici. Na potep med vinograde nas popelje kočija s konjsko vprego in kočijažem.

Na stojnici bomo ponujali domače dobrote iz eko pridelave: polnozrnati kruha z bučnimi semeni in sirnimi namazi z zelišči. Prav tako bomo postregli z domačo grozdno marmelado na kruhu brez glutena. Odžejali se bomo z aninim čajem in domačim grozdnim sokom.

Poskrbeli bomo tudi za zabavni program, mimoidoče bomo pritegnili z glasbo in jih naučili kako zdravico ali napitnico. Mimoidočim bomo delili naše izdelke, program aktivnosti in zloženke s ponudbo dejavnosti, recepte in domače dobrote. Pütnar in zeliščarka bosta delila logotip in vabila na našo stojnico.

Ves čas dogajanja se bo vrtel video, ki smo ga pripravili za večjo prepoznavnost kraja; prikazan bo postopek izdelave tržnega produkta – naše učne poti, sprehod med vinogradi, po zeliščnem vrtu in uživanje v čajnici..

Vsak član raziskovalne skupine bo imel jasno zastavljeno zadolžitev. Aljaž in Ana (maskoti) bosta krožila med stojnicami in privabljala obiskovalce ter delila spominke, letake. Maša, Karin, Nina in Nika bodo opisale produkt in povedale, zakaj priti prav k nam. Kristijan in Melisa bosta poskrbela za zabavo. Mentorici bosta prisotne spodbujali.

Jedilnik

malica	Domača malica: polnozrnati domači kruh z bučnimi semeni (tudi brez glutena), domača grozdna marmelada, sirni namazi z zelišči, čaj (anin), suho sadje (bio-doma pridelano)	Pripravijo pri družini Kolarič
kosilo	Domača goveja in bučna juha, kuhaná govedina, vinski »zos«, krompir v oblicah z zelišči, ocvrti piščančji rezki v srajčki iz semen, triet (pijana baba), riž z bučkami, grozdni zavitek ali brez glutenska pita z grozdjem.	Turistična kmetija Rožengrunt pri Miheliču
malica	Domači kruh (tudi brez glutena), meso iz tunke, namaz zaseka, zelenjava, sadje, grozdni ali jabolčni sok.	Po dogovoru z vinogradniškim društvom pripravijo kmečke žene.

Za kviz: OŠ Sv. Ana (S kočijo med vinograde in griče)

V naši nalogi se pojavljajo nekatere besede, ki jih mogoče lahko uporabite za kviz.
(Tabelo smo objavili na zloženki za promocijo ponudbe.)

	Razlaga, opis	Opombe
viničarija	hiša med vinogradi, manjša s kletjo	V njej so stanovali viničarji, ogled obnovljene na naši učni poti.
viničar	živi v tuji hiši in za plačilo obdeluje tuj vinograd	V naših krajih delali za Avstrijsko gospodo.
pütnar	na trgovci nosi püto	Po navadi je to mlad fant, naša maskota.
püta	posoda za grozdje, ki se nosi na hrbtnu	Lahko je lesena ali plastična.
zeliščarka	ženska , ki nabira in suši zelišča	Sprejela nas bo prava zeliščarka gospa Danica. Tudi naša maskota.
čajnica	prostor za pitje čaja in druženje	Pri Kolariču bomo uživali v prijetnem ambientu zemljanke – čajnice.
trs	grozdnici trs, sadika	Na poti si ogledamo razne sprte, tudi na brajdah.
kočija	prevozno sredstvo, leseno, na 4-ih kolesih	Uporabili bomo za prevoz obiskovalcev.
gospodija	gospodynja	Žena, ki je prinesla malico beračem - obiralcem grozinja.
štrükl	štrudl, zavitek, jed iz vlečenega testa, polnjena s sirom, z jabolki in grozdjem	Pripravili bomo grozdnici »štrükl«, tudi brez glutena.
brajde	način sajenja vinske trte na leseno ogrodje	Na poti posajene stare sorte (izabela, jurka...).

SSKJ (nekaj razlag)

1. **púta** -e ž (ú) nar. vzhodno *brenta*: oprati si puto; **puta**, polna grozdja
2. **pútar** -ja m (û) nar. vzhodno *brentač*: putarji so odnašali grozdje (pri nas pütnar)
3. **kočija** -e ž (î) *udoben, navadno dvoprežen, pokrit voz*
4. **viničar** -ja m (î) *1. do 1945 kdor za stanovanje v hiši pri vinogradu in za plačilo v pridelku, denarju obdeluje tuj vinograd*
5. **viničaríja** -e ž (î) *do 1945 hiša, navadno z manjšim zemljiščem, v kateri stanuje viničar*
6. **čájnica** -e ž (â) *1. v vzhodnih deželah gostinski lokal, kjer se streže s čajem*

IGRE ZA MLADE

- **nošenje püte v teku med trsi**
- **štafeta v predaji lončka z vodo**
- **iskanje skritega zaklada**
- **fuclanje (brcanje kamenčkov)**
- **leti, leti, leti...**
- **telefon...**



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. 10. 2015

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/najin 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**



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: 20. 1. 2016

IZJAVA O SEZNANITVI

Spodaj podpisani ravnatelj, Boris Mlakar, in mentorici raziskovalne naloge v okviru festivala Zeleni turizem – S kočijo med vinograde in griče, Ana Šnofl in Irena Rola - Bek, izjavljamo in potrjujemo, da so starši in učenci OŠ SV. ANA V SLOVENSKIH GORICAH seznanjeni:

- s potekom festivala TPLG,
- z javno objavo rezultatov,
- z objavo imen in fotografij svojega otroka.

Starši so prejeli soglasje in nam ga vrnili podpisanega.

**Mentorici: Ana Šnofl
Irena Rola - Bek**

Ravnatelj: Boris Mlakar

ŽIG