

»Mladi za napredek Maribora 2018«

35. srečanje

Doživite kulturno-kulinarični Maribor in Pohorje

TURIZEM

INOVACIJSKI PREDLOG

PROSTOR ZA NALEPKO

Avtor: VIVA KOKALJ, MAŠA POHAR

Mentor: TADEJA KRAJNC, RIBANA VIŠNAR

Šola: OŠ LUDVIKA PLIBERŠKA MARIBOR

Maribor, februar 2018

Kazalo vsebine

1	UVOD.....	4
1.1	Namen.....	5
1.2	Predstavitev izbrane teme in struktura inovacijskega predloga.....	6
1.3	Opredelitev virov, uporabljenih v inovacijskem predlogu	8
1.4	Uporabljena metodologija pri izdelavi inovacijskega predloga	8
1.5	Opredelitev motivov za izbiro predlagane teme.....	9
1.6	Hipoteze.....	10
2	USTVARJALNI DEL INOVACIJSKEGA PREDLOGA.....	10
2.1	Vsebinska izhodišča raziskave	10
2.2	Kultura.....	10
2.2.1	Kulturne znamenitosti in dogodki v Mariboru.....	11
2.2.1.1	Zgodba najstarejše trte na svetu.....	11
2.2.1.2	Mariborsko Pohorje, največje smučarsko središče pri nas	12
2.3	Turizem.....	12
2.4	Kulturni turisti	14
2.5	Kulinarika	15
2.5.1	Štajerska kulinarika	15
2.5.2	Kulinarika Radvanja.....	15
3	IZVEDBA RAZISKAVE	16
3.1	Raziskava.....	16
3.2	Anketa.....	16
3.3	Raziskava jedilnikov s tipično štajersko jedjo.....	19
3.4	Intervju.....	20
4	PREDSTAVITEV TURISTIČNEGA PROIZVODA.....	20
4.1	Kulturno-kulinarični užitki s čevljarčkom po Mariboru in Radvanju	21
4.1.1	Turistični izlet: jesenski okusi Maribora in okolice	21
4.1.2	Turistični izlet: zimski užitki po Mariboru in okolici	24
4.1.3	Turistični izlet: smučarsko in kulinarično doživetje	26
4.1.4	Turistični program: Štajerski večer	27
4.2	Namen dejavnosti	29
4.3	Podpora inovacijskemu predlogu	29

4.3.1	Oglaševanje	29
4.3.2	Letaki z logotipom	30
4.3.3	Oglaševanje s pomočjo Facebooka	30
5	OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA.....	30
5.1	Zloženska	30
5.2	Razglednice in glineni spominki z motivi iz naloge.....	31
5.3	Predpasnik z logotipom, prijemalke za posodo, majice	31
5.4	Obeski za ključe.....	31
6	UMESTITEV IDEJE V SEDANJI ČAS IN PROSTOR	31
7	DRUŽBENA ODGOVORNOST	33
7.1	Odgovornost za ohranjanje kulturno kulinarične dediščine mesta	33
8	FINANČNI PLAN	33
9	IZVEDBA TURISTIČNE NALOGE	34
9.1	Trženje	34
10	ZAKLJUČEK.....	34
11	VIRI IN LITERATURA	35
12	PRILOGE.....	36
12.1	Kazalo grafov	36
12.2	Intervju z gospo Ireno Tašner in Natašo Ferlinec Tašner, lastnico gostilne Stara lipa, ki ima že dolgoletno kulinarično tradicijo.	43
12.3	Intervju z gospo Iris Massa, lastnico gostilne Pohorska kavarna, ki ima že dolgoletno kulinarično tradicijo.....	45
12.4	Anketni vprašalnik.....	47
12.5	Vprašanja o jedilniku, ki ga ponujajo lokalne gostilne oz. kočje.	50
12.6	Letaki ponudbe turističnih izletov, tiskani obojestransko.	50
12.7	Logotip.....	55
12.8	Spominki.....	55
12.9	Razglednice	56
12.10	Maskota čevljarček	56
12.11	Zgoščenka s filmom.....	57
13	RECEPTI IZ ČEVLJARČKOVIH DELAVNIC (pohorski lonec, čevljarčkova pita)..	58
14	ZAHVALE.....	59

KAZALO GRAFOV

Graf 1: Kaj ti pomeni pojem kulturni turizem?.....	37
Graf 2: Se ti zdi, da sta Maribor in Radvanje dovolj kulturno in kulinarično zanimiva za turiste?.....	37
Graf 3: Če ne, zakaj?.....	38
Graf 4: Ali je kulturni turizem v Mariboru dobro razvit?.....	38
Graf 5: Katere kulturne znamenitosti bi predstavil turistu v Radvanju?.....	39
Graf 6 : Katere kulturne znamenitosti bi predstavil turistu v Mariboru?.....	39
Graf 7: Naštej nekaj kulturnih dogodkov/festivalov v Mariboru.....	40
Graf 8: Naštej nekaj kulturnih dogodkov/festivalov v Radvanju.....	40
Graf 9: Kako tvoji vrstniki sprejemajo ljudi z drugačnim načinom prehranjevanja (zaradi bolezni ali drugačnega prepričanja).....	41
Graf 10: Kako ti sprejmeš ljudi z drugačnim načinom prehranjevanja (zaradi bolezni ali drugačnega prepričanja)?.....	41
Graf 11: Ali meniš, da je v Mariboru/Radvanju dovolj restavracij, ki ponujajo hrano za ljudi z drugačnim načinom prehranjevanja?.....	42
Graf 12: Restavracije, ki ponujajo hrano za ljudi z drugačnim načinom prehranjevanja.....	42
Graf 13: Tipične mariborske in radvanjske jedi.....	43

KAZALO SLIK

Slika 1: Logo	21
Slika 2: Stara trta.....	21
Slika 3: Stara lipa.....	23
Slika 4: Pohorje.....	25
Slika 5: Gondola	25
Slika 6: Mariborska koč.....	25
Slika 7: Pležuhi iz kampa Kekec s pogledom na megleno Pohorje	26
Slika 8: Pohorje	25
Slika 9: Draš center	27
Slika 10: Folklorista.....	28
Slika 11: Logotip	54

Slika 12: Glineni spominki za turiste.....	54
Slika 13:Prijemalka, slika na sredini in desno:Rokavička prijemalka in predpasnik	54
Slika 14 levo: Gondola	55
Slika 15 desno: Harmonika	55
Slika 16: Maskota čevljarček	55

POVZETEK

V inovacijskem predlogu smo se odločili, da bomo prikazali kulturo in kulinariko Maribora in Radvanja v različnih izletih, ki smo jim za popestritev dodali tudi štajerski večer, na katerem bi turisti spoznali naše tradicionalne plese, hrano in pesmi. Na temo izletov smo posneli film, ki ga vodi naša maskota, čevljarček Ludvik. Anketirali smo znanje učencev o poznavanju znamenitosti, festivalov, kulinarike, tradicionalnih jedi in restavracij, Maribora in Radvanja. Preučili smo tudi nekaj jedilnikov gostiln v Mariboru, kjer nas je zanimala njihova tradicionalna štajerska kulinarčna ponudba tudi za ljudi z drugačnim načinom prehranjevanja zaradi bolezni in prepričanja.

Ključne besede: turizem, mladi, ljudje s posebnimi potrebami, družbena odgovornost, program, popotovanje, Radvanje, Pohorje, Maribor, ljudje z drugačnim načinom prehranjevanja zaradi bolezni ali prepričanja, narava, zanimivosti.

1 UVOD

Nekega mrzlega jesenskega dne, ko je že vso drevje odvrгло svoje liste, sva se s sošolko Viva dogovorili, da bova odšli raziskovat kulturo našega mesta. Vendar tistega dne naju je presenetila vremenska napoved, da bo cel dan močno deževalo.

Bil je petek, ki je seveda pomenil dvoje, konec šole za tisti teden in seveda začetek vikenda. Viva je prišla kljub dežju, vendar mi je sporočila, da na žalost ne bo mogoče, da bi šli v mesto. Nekaj časa sva se pogovarjali, vendar sva se nato utrujeni zleknili na sedežno, saj je bil za nama zelo naporen teden. Pogledala sem skozi okno in opazovala polzenje kapelj dežja, ki nama je prekrizal načrte. Medtem pa je Viva predlagala, da greva gledat televizijo, saj niti ena izmed naju ni bila dovolj spočita in dovolj pri sebi, da bi si sploh lahko rekli še kakšno besedo. Prižgali sva televizijo in iskali televizijski program, ki bi pritegnil najino pozornost.

Iskali sva in iskali, dokler nisva našli oddaje **Taste's of Italy**, kjer so kuhali tradicionalne specialitete in jedi iz Italije. Oddaja je bila zelo navdihujoča, saj so s temi tradicionalnimi jedmi morali kuharji predstaviti komisiji oz. ocenjevalcem svojo izbrano državo samo na podlagi hrane. Zraven so se nama cedile sline in zaželeli sva si okusiti Italijo.

Nato sva začeli razmišljati o kulinariki v najinem mestu ter o kulturi, saj se obe med seboj prepletata, npr. nekatere kulturne znamenitosti so povezane s kulinariko. Postavili sva si vprašanje, kaj bi pravzaprav lahko midve naredili, da bi predstavili pomen kulinarike in kulture v našem mestu. Prišli sva na idejo, da bi vse najine zamisli zbrali in jih predstavili v izletih, ki bi bili namenjeni vsem turistom, ki želijo spoznati Maribor ter bi v dveh različnih letnih časih lahko uživali v kulinarčnih okusih.

Razmišljali sva o lepotah Maribora in Radvanja, bogati kulturi in zgodovinski dediščini, kulinariki... Če pri vsem tem pomaga še naš zgodovinski lik čevljarček, potem bi bila ponudba popolna. Kako lep je Maribor v zimskem času, ko je okrašen za praznike ali pa v jesenskem času, ko je odet v različne barve jesenskega listja, ki kar žari. Zamislili sva si, kaj lahko narediva ne le za turiste, ki pridejo v Maribor, temveč tudi za prebivalce Maribora in Radvanja.

Zamislili sva si, da bi lahko z izleti v dveh najlepših in najbolj pravljličnih delih leta v najlepši luči predstavili Maribor in Radvanje. Torej v času jeseni in zime. Ampak nekaj se nama je zdelo zelo pomembno. Ker ima moja sestra tudi celiakijo, se je takoj pojavilo vprašanje, kaj bodo jedli turisti, ki se drugače prehranjujejo zaradi bolezni ali prepričanj?

Seveda tudi za ljudi z alergijami in boleznimi, ki so vezane na dietno prehrano, smo poskrbeli. Pridite in spoznali boste, da bomo naredili vse to in še več.

1.1 Namen

Turiste želimo navdihniti, da odkrivajo bogato kulturno štajersko dediščino, umetnost, festivale ter prireditve, kulinariko in da dobijo občutek, kako so in kako še danes živijo prebivalci mesta Maribor in Radvanja.

Kulturni turizem je zvrst turizma, pri kateri je osnovni motiv potovanja zavestno in aktivno spoznavanje ter doživljanje kulture obiskanih krajev in pridobivanje znanja (Richards, 1996, str. 22).

Namen našega inovacijskega predloga je privabiti čim več turistov v naše očarljivo mesto, hkrati pa pritegniti tudi prebivalce mesta, da okusijo in doživijo mesto malo drugače. Z našimi idejami želimo ustvariti dodatno ponudbo za turiste v Radvanju in Mariboru. Želimo predstaviti domače običaje prepletene s kulturo in kulinariko.

Želimo pa še nekaj. Z našo kulinarčno ponudbo se želimo približati tudi ljudem z drugačnimi prehranjevalnimi navadami, kar je vedno bolj pogosto, jih s kulinarčnimi delavnicami motivirati in vzpodbuditi, da spoznajo pripravo naših dobrot.

Z namenom, da bi turiste seznanili z lepotami našega kraja, smo pripravili dva **zimski in jesenski kulturno-kulinarčni izlet po Mariboru** ter bogat **štajerski večer s kulinarčno delavnico**. Glavna maskota bo čevljarček, ki je nastopil tudi v lanskem inovacijskem predlogu, kot vodič po našem mestu. Bil je zelo uspešen, atraktiven za vse generacije, zato vemo, da nam bo tudi letos pričaral prekrasno doživetje.

Naš slogan je: **TASTE'S OF MARIBOR AND RADVANJE oz. OKUSI MARIBORA IN RADVANJA.**

Zavedamo se, da bomo z našim inovacijskim predlogom uspeli pripeljati in povabiti v naš kraj še več turistov, ki so lačni kulture in kulinarike.

1.2 Predstavitev izbrane teme in struktura inovacijskega predloga

V nalogi smo raziskovali naš domač kraj Maribor in Radvanja. Sklenili smo, da želimo lepote našega kraja predstaviti skozi kulturno-kulinarčne užitke, ki jih mesto ponuja. S svojo naravno lepoto lahko mesto privabi tako mlajšo, kot tudi starejšo generacijo turistov.

Razmišljali smo, kako še bolj privabiti turiste v Maribor, kaj jim bi pokazali, kaj ponudili, da bodo polni želodčki ostali dolgo v spominu in okus na brbončicah tudi. To so bila glavna vprašanja, katerih smo se lotili. In predvsem predstaviti in ponuditi našo idejo na bolj zanimiv

in atraktiven način. Ne bomo takšni kot drugi, bodimo nekaj novega, nekaj, kar bo turistom ostalo v spominu in bodo dober glas o nas širili tudi v druge kraje. Hkrati smo se odločili, da poudarimo pomen in sprejemanje drugačnih med nami. Drugačnih tudi glede načina prehranjevanja. Vemo namreč, kako je hudo, če nekdo ne sme jesti vsega, da je suhoparno in vedno enako. Dajmo turistu z drugačnimi prehranjevalnimi navadami boljšo izkušnjo in mu pripravimo nepozabno doživetje.

V lanskem inovacijskem predlogu smo obudili legendo o čevljarčku. In naša letošnja misel? Zakaj ne bi čevljarček ostal aktiven in poučen tudi letos? Zakaj ne bi tudi letos popeljal turiste na zanimivo in poučno kulturno-kulinarično pot in razna doživetja po Mariboru in Radvanju. Letos se bo ukvarjal s kulturo in kulinariko. Zanimivo?

Tudi letos bomo ponosni v vlogi vodičev naše Turistična agencije Ludvik. Seveda smo se lani preizkusili v tem, saj smo vodenje dejansko izvedli. Kako bi le lahko brez tega toliko govorili o tem in razmišljali o izboljšavah. Letos se bomo tega lotili na drugačen način, saj se bomo preizkušali tudi v kuhanju, kjer bomo kombinirali stare recepte z novimi, primernimi za ljudi z drugačnimi prehranjevalnimi navadami.

Opisali bomo tudi aktivnosti, ki bi jih lahko organizirali. Pripravili smo kulturno-kulinarično doživetje. Naredili smo anketo z učenci naše šole in intervjuvali gospo Tašner, lastnico domače gostilne v Radvanju – Stara lipa in gospo Iris Massa, lastnico Pohorske kavarne. Raziskovali smo, kaj učenci menijo o svojem kraju in njegovi kulturni in kulinarični ponudbi. Prav tako smo raziskovali Maribor in Radvanje, dosedanjo ponudbo in načine, s katerimi bi k nam privabili še več turistov, ki bi doživeli kulturne in kulinarične užitke, ki jih mesto ponuja. Osnovali smo recept za čevljarčkovo pito, ki je primerna tudi za ljudi z drugačnimi prehranjevalnimi navadami.

Jedilnik in program smo prilagodili tudi za ljudi, ki se prehranjujejo drugače, zaradi bolezni ali prepričanja, saj nanje nikoli ne smemo pozabiti.

1.3 Opredelitev virov, uporabljenih v inovacijskem predlogu

Pri izdelovanju inovacijskega predloga smo anketirali učence naše šole in naredili intervjuja z gospo Tašner in gospo Iris Massa. Raziskali smo jedilnike v lokalnih gostilnah (Stari lipi, Pohorski kavarni, Pošteli, Drašu, Restavraciji Maribor, koči Luka in Mariborski koči).

Podatke smo ustrezno obdelali in podali rezultate. Iskali smo po spletu, v knjigah, revijah, pregledali smo tudi v prejšnjih letih nastale turistične naloge, raziskovalne naloge. Prav tako smo delali na terenu, fotografirali, snemali, raziskovali, skicirali, modeliral z različnimi materiali in risali. Povpraševali smo ljudi v našem kraju. Vemo namreč, da je kulturno izročilo zelo pomembno. Izdelovali smo spominke, kuhali in preizkušali recepte.

Cilj našega projekta je: narediti bogato kulturno – kulinarično pot po Mariboru in Radvanju. Radi bi se na privlačen in atraktiven način vrnili h koreninam in predstavili stare običaje z modernim priokusom.

In predvsem nismo pozabili na ljudi, ki so zaradi bolezni ali prepričanja vezani na drugačen način prehranjevanja. Temu smo v našem inovacijskem predlogu dali velik poudarek.

1.4 Uporabljena metodologija pri izdelavi inovacijskega predloga

Nastanek inovacijskega predloga zahteva veliko dela. Najprej imeti dobro idejo in ugotoviti, kaj sploh želimo. Šele potem se lahko začne resno delo. Glede na to smo uporabili veliko različnih metod in oblik dela:

- nevihto možganov,
- razgovor, analizo,
- izbor predlogov,
- razdelitev nalog,
- raziskovalno delo: anketa, intervjuja,
- izmenjava mnenj, pogovori, brskanje po internetu,
- praktična uporaba: receptov, izdelava spominkov, maskote,
- delo na terenu (fotografiranje, snemanje, preučevanje terena, iskanje idej, ...),
- analiza pisnih virov (splet, literatura) pisanje naloge.

Pri izdelavi inovacijskega predloga smo anketirali učence naše šole, fotografirali, snemali, preučevali teren, se pogovarjale z ljudmi in uporabili pisne vire. Pojavila se je ideja kakšen turistični proizvod in program osnovati in potem smo začeli. Želeli bi pokazati Maribor in Radvanje v novi luči, na drugačen način. Način, ki bi bil bogat, pester in kulturno – kulinarično obarvan. Povečati bi morali tudi oglaševanje v Mariboru in Radvanju.

Da pa bo naš projekt res uspel, bomo k sodelovanju povabili prebivalce Radvanja, ki jim je mar za svoj kraj, gostilne in hotele v Radvanju, ki bi nam pri izdelavi inovacijskega predloga in sami promociji naše ideje lahko pomagali. Povezali se bomo z lokalnimi gostilnami, ki so tudi pripravljeni tržiti naš produkt čevljarčkovovo pito.

Sodelovanje znotraj skupine in z zunanjimi izvajalci je nujno potrebno, saj menimo, da lahko le tako naredimo uspešen projekt in zanimiv ter odličen inovacijski predlog.

1.5 Opredelitev motivov za izbiro predlagane teme

Motivi za izbiro naše teme so bili:

- povečati število turistov v Mariboru in Radvanju,
- organizirati številne zanimive prireditve, dogodke, ki bi bili zanimivi za turiste,
- spodbuditi oglaševanje našega slogana in vsebin Okusi Maribora in Radvanja,
- spoznati kulturo in kulinariko v Mariboru in Radvanju,
- ozaveščati se o ljudeh z drugačnim načinom prehranjevanja, zaradi bolezni ali prepričanja,
- spoznavati kulturne in kulinarične znamenitosti na bolj privlačen način,
- aktivno preživljati prosti čas,
- spoznati različne načine prehranjevanja (skrb za turiste z prehranskimi alergijami in bolezenskimi dietami),
- sprejemati in učiti se sprejemati drugačne med nami,
- povečati znanje prebivalcev o lastnem kraju.

1.6 Hipoteze

Hipoteza 1: Učenci naše šole slabo sprejmejo ljudi z drugačnim načinom prehranjevanja, zaradi bolezni ali prepričanja.

Hipoteza 2: Učenci ne poznajo pomena kulturnega turizma.

Hipoteza 3: Maribor in Radvanje ponujata veliko kulturnih in kulinaričnih užitkov.

Hipoteza 4: Najini vrstniki menijo, da je v Mariboru in Radvanju dovolj restavracij za ljudi z drugačnim načinom prehranjevanja.

Hipoteza 5: Učenci naše šole so mnenja, da bi obogaten kulturno-kulinaričnem program povečal število turistov.

2 USTVARJALNI DEL INOVACIJSKEGA PREDLOGA

2.1 Vsebinska izhodišča raziskave

Naš inovacijski predlog govori o predstavitvi, okusih in užitkih našega mesta z okolico. Čevljarček Ludvik se bo s svojim znanjem posebej za turiste trudil, da jim razkaže znamenitosti in naravne lepote našega mesta ter predvsem užitke Maribora in Radvanja. Pripravil jim bo kulinarične delavnice, ki bodo seveda kulturno obarvane. Saj je navsezadnje bonton prehranjevanja tudi kultura.

Iz leta v leto Maribor obišče vse več domačih in tujih turistov. Naša izvirna želja pri pisanju tega inovacijskega predloga je, da bi turisti, ki se odločijo obiskati Maribor, zapustili naše mesto s čim lepšimi občutki, doživetji in da bi mesto doživeli in okusili kot edinstven kraj na svetu. Želeli bi Maribor predstaviti vsem generacijam, na čim zanimivejši način in jim ob njihovem odhodu vtisnit v spomin, da so pri nas pustili nepozabnega prijatelja, čevljarčka Ludvika, ki jih bo ponovno pričakal, ko se bodo v naše mesto spet vrnili.

2.2 Kultura

Beseda kultura prihaja iz latinske besede cultura, ki je izpeljana iz besede colere, kar pomeni »gojiti«. Kultura je skupek dosežkov, vrednot človeške družbe kot rezultat človeškega

delovanja, ustvarjanja in obsega področje človeškega umskega, zlasti umetniškega ustvarjanja. Kultura je kompleksna celota, ki vključuje znanje, vero, umetnost, moralne zakone, pravo, običaje in druge navade, ki si jih človek pridobi kot družbeno bitje. Kultura kot način življenja, njen nastanek in pomen so povezani z zadovoljevanjem človekovih temeljnih in drugih potreb. Človek skoraj vsako potrebo (tudi očitno biološki potrebi, npr. hranjenje in spolnost) zadovoljuje s posredovanjem kulture. Tudi na omenjenih področjih se namreč oblikujejo različni običaji, moralna pojmovanja, pravila in tabuji ter z njimi povezani vzorci vedenja. Tudi najbolj naravnih potreb ne zadovoljujemo čisto neposredno, naravno, ampak ob posredovanju kulture.

Čeprav se kulture razlikujejo, lahko govorimo o sestavinah, ki jih najdemo v katerikoli kulturi: simbolih, jezikovnih znakih, vrednotah, verovanjih in normah ter materialni kulturi, vključno z različnimi tehnologijami. Kultura vključuje človekov duhovni svet in materialne proizvode. Govorimo o materialni in duhovni kulturi, ki pa ju ločujemo le v analitične namene. V stvarnosti sta ta dva dela neločljivo povezana: človekove ideje so pogosto tudi »opredmetene«, materialne stvaritve pa imajo tudi sporočilno vrednost (Čopič, 2002, str. 23).

2.2.1 Kulturne znamenitosti in dogodki v Mariboru

2.2.1.1 Zgodba najstarejše trte na svetu

Je to legenda, pravljica? Zgodba o najstarejši trti na svetu je popolnoma resnična. Pripoveduje o tem, kako je mogoče, da v Mariboru, drugem največjem mestu Slovenije, trta sorte žametna črnina uspeva že več kot 400 let; kako je preživela turška obleganja, številne bolezni, trtno uš, bombardiranje mesta ... (Povzeto po www.maribor-pohorje.si, dne 13. 1. 2018)

Festival Stare trte je v začetku oktobra. S tem festivalom se slavnostno zaključuje cikel prireditev od reza Stare trte - najstarejše trte na svetu - do Martinovanja. Prireditev simbolizira bogato vinsko kulturo Maribora in okoliških vinorodnih pokrajin. Vrhunski 42-dnevni festival je tudi kulinarično obarvan. Lokalni kuharski mojstri ponujajo svoje izpeljanke degustacij Stare trte - nekaj, kar lahko doživite le v Mariboru le v času Festivala Stare trte. Za vrvež na mestnih ulicah in trgih pa skrbijo sirarji in čebelarji, praznik ekoloških

kmetij, kuhanje v kotličih in druga kulinarčna ponudba festivalskih stojnic. Poleg vinsko in kulinarčno obarvanih prireditev ponuja Festival Stare trte tudi takšne, ki skrbijo za ohranitev bogate tradicije in kulture. Tako je eden največjih festivalskih in mestnih praznikov svečana trgatev najstarejše trte na svetu, svojo dediščino predstavijo mariborski splavarji, medtem ko vas lokalni vodniki peljejo na tematske vodene ogledne mestnega jedra. Martinovanje v Mariboru ni le največja Martinova zabava v Sloveniji, ampak priložnost, ko se vinske kraljice in vitezi, berači, kmečke žene, splavarji in folkloristi zberejo na enem mestu in se zahvalijo naravi za jesenske pridelke in ko sv. Martin mošt spremeni v vino (Povzeto po <https://maribor-pohorje.si/tradicija.aspx>, 27. 10. 2017).

2.2.1.2 Mariborsko Pohorje, največje smučarsko središče pri nas

Maribor je tudi nalašč za združevanje decembrskega veselja z radostmi na snegu. Ste vedeli, da Štajerci pravzaprav smučajo in se zabavajo na snegu na t.i. mestnem smučišču? Vznožje Pohorja, kjer se nahaja tudi spodnja postaja Pohorske vzpenjače, je namreč z mestnim središčem povezano tudi z mestnim avtobusom, za pot boste porabili le 10 minut. Seveda lahko na Pohorju počnemo še veliko drugega, kot samo smučamo: pohorske strmine lahko spoznavate na deski, sankah, pležuhih in na pohodu s krpljami. Ljubitelji belih strmin pa ne smete zamuditi vrhunca zime na Pohorju, tj. znamenite Zlate lisice, ki je letos že 54. zapovrstjo. Zlata lisica je tekma smučarskega svetovnega pokala za ženske, ki vsako leto privabi množice turistov (Povzeto po <https://maribor-pohorje.si/naj-prireditve.aspx>, 10. 11. 2017).

2.3 Turizem

Turistične potrebe so raznovrstne, katerih skupni element je vezan na spremembo okolja in dobro vpliva na počutje. Pot pojmom turizem najprej pomislimo na potovanje zaradi razvedrila, oddiha ter dejavnosti, ki so povezane s tem. Danes turizem ni več omejen na določene družbene sloje, ampak je prisoten tudi med vsemi. Družbeni razvoj je danes pripeljal do tega, da turizem ni več privilegij, ampak je postal masoven pojav.

Turizem je gospodarska dejavnost. Turist je lahko obiskovalec iz sosednjega kraja ali tujec, ki je naš kraj obiskal zaradi naravne ali kulturne zanimivosti, sproščanja, zabave ali prestiža.

Poznamo različne vrste turizma. To so na primer obmorski turizem, zdraviliški turizem, gorski turizem, ekoturizem in drugi. Obmorski turizem je sezonski, kar pomeni, da je aktiven od maja do septembra. Od oktobra do aprila pa je večina lokalov in hotelov zaprtih.

Zdraviliški turizem traja vse leto, saj ni vezan na vreme. Temelji zdraviliškega turizma so mineralni in termalni vreli. Gorski turizem je značilen za alpske in predalpske predele.

Temelj ekoturizma je varovanje narave. Namesto množičnosti je v ospredju kakovost. Turista se ozavešča o varovanju okolja in uporabi krajevnih storitev.

Slovenija je zelen in raznolik turistični cilj dobrega počutja na stičišču Sredozemlja, Alp, Panonske nižine ter Dinarskega gorstva. Oglašujemo jo s prepoznavno turistično znamko, I feel Slovenia, Čutim Slovenijo - čutim ljubezen. Zelena, dejavna, zdrava (so gesla), s katerimi nagovarjamo domače in tuje obiskovalce (Planina, 1996, str. 15-20).

Tako kultura kot tudi turizem, elementa, iz katerih je kulturni turizem sestavljen, sta pojma, ki ju je že sama po sebi težko definirati in zaradi katerih še vedno prihaja do trenj med teoretiki glede njunih definicij. Sam izraz kulturni turizem se uporablja za opis potrošnje umetnosti, dediščine, folklore ter vrste ostalih manifestacij (predstav, izražanja) s strani turistov.

V obliko kulturnega turizma spadajo:

- obiski muzejev, arheoloških krajev, zgodovinskih spomenikov, galerij, tradicionalnih naselbin, samostanov, naravnih predelov izredne lepote, stavb s posebnimi arhitekturnimi lastnostmi idr.;
- obiskovanje koncertov, gledališč, oper, tradicionalnih plesov in pevskih nastopov, razstav lokalnih krajevnih noš in krajevnih izdelkov idr. ter
- udeležba na kulturnih dogodkih, kot so festivali družabne in miselne dejavnosti, ekskurzije, plesi idr. (Povzeto po Richards).

Ko govorimo o kulturnem turizmu, to v ožjem smislu pomeni, da je glavni razlog za obisk določene destinacije tamkajšnja kulturna ponudba, od različnih znamenitosti do takih ali drugačnih prireditev. Širše pa je mogoče kot kulturni turizem opredeliti še marsikaj, med drugim tudi doživetja, povezana s kulinariko, lokalnimi tradicijami in vsakdanjim življenjem

prebivalstva. Kar seveda ne pomeni, da je vsak izletnik, ki si med vodenim ogledom privošči lokalno jed, že »kulturni turist«; ta oznaka pač meri na tip bolj »zaželenega« gosta, ki ni le višje izobražen, ampak tudi več zapravi, pri tem pa se v kraju zadrži dlje od drugih. Pri tem poleg muzejev in galerij obiskuje tudi razne kulturne dogodke, na primer festivale, ki so se zadnja leta uveljavili kot eno od gonil kulturnega turizma (Povzeto po <https://www.dnevnik.si/1042782935>, 12. 12. 2017).

2.4 Kulturni turisti

Kulturni turisti so turisti, ki potujejo z namenom obiska kulturnih atrakcij, ki jih navajajo kot zelo pomembne efekte pri izbiri destinacije. Ločimo različne tipe kulturnih turistov, ki se razlikujejo ne le glede na pomembnost kulture, ki vpliva na njihovo odločitev za potovanje, ampak tudi na intenzivnost izkušnje.

Ločimo pet tipov :

- Nameren kulturni turist: kulturni turizem je najpomembnejši motiv za obisk destinacije, turist ima zelo intenzivno izkušnjo.
- Ogledujoč kulturni turist: kulturni turizem je najpomembnejši motiv za obisk destinacije, izkušnja je manj intenzivna.
- Dovzeten kulturni turist: turist, ki ne potuje zaradi kulturnih razlogov, temveč z udeležbo doživi intenzivno kulturno turistično izkušnjo.
- Občasen kulturni turist: kulturni turizem je šibak motiv za potovanje, posledično je izkušnja plitka.
- Priložnosten kulturni turist: turist ne potuje zaradi kulturnih razlogov, vendar nič manj ne sodeluje pri nekaterih kulturnih dejavnostih, doživi plitke izkušnje (Richards, 1996).

Iz raziskav, ki orišejo profil mestnega kulturnega turista, so ugotovili, da so običajno kulturni turisti mlajši, stari med 20 in 30 let, medtem ko pa starejši od 50 let v povprečju obiščejo več kulturnih znamenitosti in več zapravijo. Raziskave so pokazale, da je kultura najpomembnejši

motiv za obisk mesta, čeprav le redki obiskovalci vidijo sebe kot kulturnega turista. Obiskovalce predvsem privlači zgodovinski del mesta, muzeji, umetnostne galerije in spomeniki (Gabrovec, str. 13).

2.5 **Kulinarika**

2.5.1 **Štajerska kulinarika**

Tradicionalne jedi bogatih okusov pogosto vsebujejo svinjino, kislo zelje in repo, fižol, jajca, smetano in skuto, razne kaše in seveda krompir. Že srednjeveški popotniki, ki so potovali skozi naše kraje, so tukajšnje ljudi označili za gostoljubne. Gostilničarska obrt in gostilničarski poklic sta predstavljala pomembno tradicijo. Na Slovenskem je bila namreč gostilna zmeraj družinska obrt, v kateri je imel gostilničar velik ugled. Do začetka 20. stoletja je bila kulinarčna ponudba v gostilnah sestavljena iz povsem drugačnih jedi od tistih, ki so bile na vsakdanjih in prazničnih jedilnikih kmečkega prebivalstva. Kmet, ki je odšel po opravilih v mesto, je pogosto zavil tudi na pijačo in si privoščil jed, ki je na domačem jedilniku ni bilo. Tako ni naročil štrukljev ali žgancev, temveč nadevane telečje prsi, vampe ali kaj drugega. Po drugi svetovni vojni so ljudje začeli opuščati tradicionalni način prehranjevanja, gostilne pa so začele prevzemati posamezne tradicionalne jedi v svojo ponudbo in postajale "živi muzeji" slovenske kulinarčne dediščine (Povzeto po <https://maribor-pohorje.si/tradicija.aspx>, 27. 10. 2017).

2.5.2 **Kulinarika Radvanja**

V Radvanju imamo velik izbor pristnih pohorskih jedi. Kulinarčna doživetja nad štajersko prestolnico pa dopolnijo še izbrana vina. Najbolj prepoznavna sta pohorski lonec in pohorska omleta, seveda pa so tu tudi druge jedi, kot so pohorska šarlota, pohorska gibanica, pohorski žganci, pohorska bunka z domačim sirom, bogejca, borovničevo žganje in druge (Povzeto po <https://maribor-pohorje.si/kulinarika-na-pohorju/tradicionalne-pohorske-jedi-.aspx>, 22. 12. 2017).

3 IZVEDBA RAZISKAVE

3.1 Raziskava

Raziskovalni del smo opravili tako, da smo anketirali naše sovrstnike, torej učence naše šole, raziskovale smo na terenu, naredile intervju z lokalnimi ponudniki hrane, raziskale njihove jedilnike, kjer nas je zanimalo katere tipično slovenske oz. štajerske jedi nudijo svojim gostom, prebirali smo tudi različne tiskane vire.

Z anketo smo dobili povratne informacije o tem, kaj si mladi želijo v Mariboru in Radvanju. Koliko poznajo svoj kraj, kulturo, kulinariko in znamenitosti kraja. Zanimalo nas je tudi, koliko jih pozna restavracije v našem kraju in kakšne so tradicionalne lokalne jedi.

S tem smo dobili povratne informacije o naših hipotezah in samih idejah za inovacijski predlog. Pri raziskavi smo se osredotočili na anketiranje naših sovrstnikov, saj smo izhajali iz stališča, da pripravimo pot za mlajše. S tem pa ne mislimo, da bi odrekli vodenje tudi starejšim. Seveda vabimo tudi njih.

Izvedli smo tudi intervjuja z gospo Tašner (gostišče Pri lipi) in gospo Iris Massa, lastnico Pohorske kavarne. Oblikovali smo tudi recept za čevljarčkovovo pito, ki je primerna tudi za ljudi z drugačnimi prehranjevalnimi navadami.

3.2 Anketa

Raziskovalni del našega inovacijskega predloga smo se lotili tako, da smo s pomočjo anket anketirali naše sovrstnike, učence, ki obiskujejo našo šolo. Tako smo želeli pridobiti čim več podatkov. Sodelovali so učenci sedmih, osmih in devetih razredov, od tega 90 žensk (deklet) in 79 moških (fantov), vse skupaj 169 učencev.

Preučile smo odgovore ankete in naše ugotovitve oz. rezultati zapisani v spodnjih ugotovitvah, grafi so zajeti v prilogi.

1. Obkroži, kaj ti pomeni pojem kulturni turizem? Glej prilogo graf 1.

Pri tem vprašanju smo bili zelo presenečeni, saj niti eden od učencev ni izbral možnosti drugo. 82 % učencev je izbralo odgovor a, in sicer kulturni turizem zajema obisk muzejev, festivalov, arheoloških krajev, koncertov, umetnosti, plesa, kulinarike, pohodništva, ... Samo trije učenci so izbrali odgovor b, da kulturni turizem pomeni razumevanje jezikov. 17 % učencev odgovora ni vedelo oziroma je izbralo možnost c (ne vem).

2. Se ti zdi, da sta Maribor in Radvanje dovolj kulturno in kulinarično zanimiva za turiste?

Glej prilogo graf 2.

Pri drugem vprašanju smo želeli izvedeti, kaj učenci mislijo o turistični razvitosti Maribor. 76 % učencev je izbralo odgovor da, 23 % pa je izbralo odgovor ne.

3. Če ne, zakaj? Glej prilogo graf 3.

Od tistih učencev, ki so na prejšnje vprašanje odgovorili z ne, smo v tem vprašanju želeli izvedeti, zakaj. 46 % se Maribor ne zdi dovolj zanimiv ali pa menijo, da se ne dogaja dovolj. Dobili pa smo tudi odgovore, da je premalo razvitih stvari in da ima premalo kulturnih ustanov.

4. Ali je kulturni turizem v Mariboru dobro razvit? Glej prilogo graf 4.

Učenci so pri tem vprašanju v 48 % odgovorili z da, 34 % učencev pa jih ni vedelo. Z da so odgovarjale predvsem ženske, moški pa niso vedeli.

5. Katere kulturne znamenitosti bi predstavil turistu v Radvanju? Glej prilogo graf 5.

Pri tem vprašanju smo bili zelo presenečeni, saj smo dobili zelo različne odgovore. Čeprav veliko učencev ni odgovorilo, bi največ, kar 46 % učencev, peljalo turista v naravo, na Pohorje ali Pekrsko gorco, šele potem bi pokazali kulturne znamenitosti.

6. Katere kulturne znamenitosti bi predstavil turistu v Mariboru? Glej prilogo graf 6.

Pri tem vprašanju smo dobili 334 odgovorov. 47 učencev pozna kužno znamenje in ga bi tudi predstavilo. Ponovno bi učenci peljali turiste v naravo ali pa vsaj ven na zrak, v Mariborski mestni park ali na razne trge, 31 učencev bi jih predstavilo tudi več kot 400 let staro vinsko trto, najstarejšo na svetu.

7. Naštej nekaj kulturnih dogodkov/festivalov v Mariboru. Glej prilogo graf 7.

Bili smo zelo razočarani, da samo 3 učenke poznajo obrezovanje trte, saj je pri prejšnjem vprašanju veliko učencev poznalo staro vinsko trto. Bili pa sva veseli, da 63 % učencev pozna festival Lent. Učenci pa predvsem poznajo nogometne tekme in martinovanje, učenke pa bolj razne koncerte.

8. Naštej nekaj kulturnih dogodkov/festivalov v Radvanju. Glej prilogo graf 8.

57 % učencev ne pozna dobro dogodkov in festivalov v Radvanju, saj jih je bilo veliko brez odgovora. Dogodka, ki jih nekateri učenci poznajo, sta Zlata lisica in božični sejem.

9. Kako tvoji vrstniki sprejemajo ljudi z drugačnim načinom prehranjevanja (zaradi bolezni ali drugačnega prepričanja)? Glej prilogo graf 9.

68% učencev meni, da njihovi vrstniki še kar dobro ali pa odlično sprejemajo ljudi z drugačnim načinom prehranjevanja zaradi bolezni ali prepričanja. Odgovori žensk in moških so glede odklanjanja drugačnega načina prehranjevanja enaki.

10. Kako ti sprejmeš ljudi z drugačnim načinom prehranjevanja (zaradi bolezni ali drugačnega prepričanja)? Glej prilogo graf 10.

Ko pa smo postavili vprašanje, kako pa učenci sami sprejemajo ljudi z drugačnim načinom prehranjevanja, zaradi bolezni ali drugačnega prepričanja, so bili odgovori drugačni, več učencev je na vprašanje odgovorilo z odlično, kar 53 %. Slabo in zelo slabo se pojavlja v zelo redkih primerih, 6 % učencev.

11. Ali meniš, da je v Mariboru/Radvanju dovolj restavracij, ki ponujajo hrano za ljudi z drugačnim načinom prehranjevanja? Glej prilogo graf 11.

Bili smo presenečeni in zelo razočarani, saj 64% učencev ne pozna restavracij, ki ponujajo hrano za ljudi z drugačnim načinom prehranjevanja zaradi bolezni ali drugačnega prepričanja. Če da, potem naštej nekaj restavracij, ki to ponujajo.

Učenci, ki pri prejšnjem vprašanju obkrožili da, so znali naštetih veliko različnih restavracij, zato smo bili zelo presenečeni in zadovoljni, ker jih poznajo toliko. Največ jih meni, da to ponujata la Cantina, kar 24 % in Stara lipa s 25 % učencev.

12. Kako dobro poznaš mariborsko/radvanjsko kulinariko? Naštej nekaj tipičnih mariborskih ali radvanjskih jedi. Glej prilogo graf 12.

Bili smo zelo razočarani, saj učenci, kar 46 %, ne poznajo tipičnih jedi svojega mesta, saj na vprašanje niso odgovorili. Tisti, ki pa poznajo, pa so napisali predvsem pohorski lonec s 24 % učencev.

3.3 Raziskava jedilnikov s tipično štajersko jedjo

Ugotovile smo, da veliko anketirancev ne pozna tipičnih jedi, zato smo se odločile, da preverimo ponudbo tipično štajerskih jedi v lokalnih gostilnah.

Izbrale in raziskale smo nekaj gostiln, ki slovijo po zelo okusni hrani. To so bile: Gostilna Poštela, Gostilna Maribor, Draš center, Stara lipa, Koča Luka, Mariborska koča. Zastavile smo jim vprašanja.

Kaj ponujajo kot tipično slovensko, štajersko jed?

Naše ugotovitve so bile, da so na jedilniku kot tipično slovensko, štajerska jed najpogosteje: meso iz tunke, koline (krvavice, pečenice) z kislim zeljem ali repo, ajdovi žganci, sirovi štruklji, ajdovi štruklji s proseno kašo, kislá štajerska juha, rižota z pohorskimi jurčki, goveja, gobova juha, restan krompir. Gostilna Maribor daje poudarek na "pohano kuro", "esigflajš", "tafelšpic", štrudl, skutine cmoke, zdrobov puding, narezek domačih mesnin, ki ga poimenujemo dilca, skutin namaz, zaseko, domačo pašteto. Skrbijo za dobavo sestavin iz bližnje okolice, torej za lokalne sestavine.. Sladice: pohorska omleta, prleška gibanica, jabolčni zavitek. Mariborska koča ima najbolj tradicionalno jed GOBOVO JUHO Z AJDOVIMI ŽGANCI, kateri so zabeljeni z ocvirki... za tipično štajersko jed na Pohorju pa ponujajo POHORSKI LONEC....zraven seveda ponujamo se različne enolončnice kot so: golaž, jota, pečenica zelje, kmečki krožnik, ričet.....kot kosilo imamo vedno na meniju SVINJSKO PEČENKO in PRAŽEN KROMPIR plus vse ostalo....domače SIROVE in AJDOVE ŠTRUKLJE itd... Od sladic ponujajo SIROVO GIBANICO, JABOLČNI ŠTRUDELJ ali JABOLČNO PITO... katere delamo sami po receptu naših babic. Koča Luka ponuja tipične prekmurske jedi, saj je najemnik Sebastjan Čkerlak iz Prekmurja. Zato imajo na jedilniku bograč, kuhano prekmursko klobaso, dodule in od sladic pa tipično prekmursko gibanico.

Naše ugotovitve za jedilnik ljudi z določenimi alergijami so bile, da Gostilna Maribor nima posebnega jedilnika, ampak se gostu posvetijo individualno. Lažje je seveda, če jih gost o svoji alergiji predhodno seznaní. Seznam alergenov pa je zakonsko določen k vsakemu

jedilniku. Ostali pripravljajo: kuhano govedina, riž, telečjo pečenko, piščančjo obaro, piščančji zrezek na žaru, rižoto z zelenjavo.

Gostilna Poštela posebej jedilnika za ljudi z alergijami nima, se pa z posameznim gostom dogovorijo in upoštevamo njegove diete pri pripravi hrane (imajo brezglutensko moko, pripravijo jedi brez določenih alergenov, na primer brez laktoze, brez soli, brez vegete,...). Pripravijo tudi jedi za vegetarijance ali vegane. Koča Luka pa ima zelenjavno enolončnico.

Zanimalo nas je ali tujci želijo okusiti štajerske jedi?

Tujci radi poskusijo domače jedi, vendar pa pri Stari lipi je 80 % gostov ocvrtega piščanca. Vsakega vedoželjnega popotnika zanima lokalna hrana.

Kateri gostje v večji meri obiščejo vašo gostilno, **domači, tuji?** Gostilno Maribor zaenkrat v večji meri domači gostje, v času višje turistične sezone - torej poleti pa so to v večji meri tudi tujci. V ostalih restavracijah pa domači in tuji, vendar pa pri Stari lipi je 80 % gostov ocvrtega piščanca.

3.4 Intervju

Za izvedbo intervjuja smo se predhodno dogovorili z gospo Ireno Tašner ter gospo Natašo Ferlinec Tašner (gostilna Pri lipi) in gospo Iris Massa (Pohorska kavarna). Intervjuja sta v prilogi.

4 PREDSTAVITEV TURISTIČNEGA PROIZVODA

Avtorice inovacijskega predloga smo si zamislile jesensko in zimsko kulturno-kulinarično doživetje s čevljarčkom po Mariboru in Radvanju za turiste. V tem predlogu smo namreč obudile staro tradicijo, kulturne običaje, stare recepte smo prilagodile za turiste z drugačnimi prehranjevalnimi navadami.

Kulturno-kulinarične užitke bi organizirale s pomočjo naše agencije Ludvik, ki bi jo prav tako obudili, jo oglaševali in poskrbeli, da bi bila agencija dobro prepoznavna.

Pri Agenciji Ludvik bi pomagali otroci naše šole, ki so vključeni v dejavnost Turistični podmladek. To druženje bi oglaševali in poskrbeli, da bi v mimoidočih vzbudil pozornost in zanimanje. Opis dogodka bomo razložili spodaj.

4.1 Kulturno-kulinarični užitki s čevljarčkom po Mariboru in Radvanju TASTE'S OF MARIBOR AND RADVANJE oz. OKUSI MARIBORA IN RADVANJA.



Slika 1: logo (lasten vir)

4.1.1 Turistični izlet: jesenski okusi Maribora in okolice

Jesenski izlet bi potekal jeseni, enkrat v oktobru (med 1. in 10. oktobrom), saj takrat se listi na drevesih lepo obarvajo, pričnejo padati z dreves in še dodatno polepšajo turistično kuliso. Pot je primerna tudi za invalide.

Izlet bi potekal tako:

10. 00: Zbor za udeležence izleta pri najstarejši trti na svetu, ki je stara več kot 400 let. Tukaj si ogledamo hišo stare trte. V notranjosti po ogledu poteka tudi degustacija vin.



Slika 2: Stara trta (lasten vir)

12. 45: Peš se odpravimo do Gostilne Maribor, kjer imamo tradicionalno kosilo. Med jedjo pridejo plesalci, ki so oblečeni v narodne noše, igrajo tudi harmoniko in zaplešejo folkloro.

Po kosilo nas naučijo nekaj osnovnih krakov, potem pa nas vlakec Jurček in odpelje pod Pohorje.

15. 00: Zberemo se na obnovljeni ploščadi, kjer bomo imeli Čevljarčkov piknik. To je poseben piknik, na katerem spečemo kostanje, okušamo sladek mošt. Med peko kostanjev turistom pripovedujemo legendo o nastanku Pekrske gorce, povemo jim nekaj o Glažuti in o Pohorju. Poudarimo, kaj se vse nam le to ponuja v različnih letnih časih.

Ob ploščadi so stojnice, kjer lahko ljudje degustirajo jedi, poudarek je na jedeh za ljudi z drugačnim načinom prehranjevanja. Poskusijo lahko tudi čevljarčkove jedi in pijače, kot so čevljarčkova pita, čevljarčkovi mafini, čevljarčkov čaj in čevljarčkov sok za najmlajše.

16. 45: Na dveh stojnicah so pripomočki za ustvarjanje. Razdelimo se v dve skupini, ki se po 45 minutah zamenjata. Prva skupina si naredi čevljarčkovo sladico, druga skupina pa izdelava čevljarčkov spominek. Vse na temo Maribor, Radvanje, Pohorje, čevljarček.

Opis delavnice Čevljarčkove sladice: Obiskovalci imajo na voljo pečene biskvite, biskvite brez glutena, brez jajc (ob vsakem biskvitu so zapisane sestavine). Izberejo biskvit, ki ga lahko uživajo. S pomočjo modelčkov izdelajo lastno sladico in jo okrasijo po svojem okusu. Na voljo imajo različne vrste sezonskega sadja, marmelade, sladko in kislo smetano. Vsak udeleženec izdelava svoj »sladki krožnik« in se posladka.

Opis delavnice Čevljarčkov spominek: Obiskovalci imajo na voljo različne vrste gline. Mentorica jim pokaže, kakšne izdelke lahko izdelajo v tako kratkem času. Obiskovalci se individualno odločijo katero glino bodo uporabili in nato s tehniko valjanja plošč izdelajo svoj krožnik ali skodelico. Izdelek tudi primerno okrasijo.

18. 00: Udeleženci se zberejo in jim razdelimo bakle. Z baklami se odpravimo po neosvetljeni poti ob robu gozda do Stare lipe.



Slika 3: Stara lipa (lasten vir)

18. 45: Prispemo do Stare lipe. Restavracija je znana po ocvrtem piščancu, ki nam ga postrežejo za večerjo. Lokalni glasbeniki nam zapojejo in zaigrajo. Po večerji zaplešemo in se zabavamo.

22. 00: Predviden zaključek kulinaričnega večera, vsak turist ob odhodu prejme še majhno darilce.

V primeru dežja vse do 15. 00 poteka kot je opisano v zgornjem doživetju, naprej pa poteka tako:

15. 00: Zberemo se pri Stari lipi, kjer zunaj pod streho narežemo in spečemo kostanje. Med peko kostanjev turistom pripovedujemo legendo o nastanku Pekrske gorce, povemo jim nekaj o Glažuti in o Pohorju. Poudarimo kaj se vse nam le to ponuja v različnih letnih časih.

Ob kostanjih lahko poskusijo tudi čevljarčkove jedi in pijače, kot so čevljarčkova pita, čevljarčkovi mafini, čevljarčkov čaj in čevljarčkov sok za najmlajše.

16. 00: Gremo v prostor, kjer so pripravljene pripomočki za ustvarjanje. Razdelimo se v dve skupini, ki se po 45 minutah zamenjata. Prva skupina si naredi čevljarčkovo sladico, druga skupina pa izdelava čevljarčkov spominek. Vse na temo Maribor, Radvanje, Pohorje, čevljarček.

17. 30: Večerja. Poskusimo največjo specialiteto stare lipe, ocvrtega piščanca, seveda pa postrežejo tudi jedi za ljudi z drugačnim načinom prehranjevanja, zaradi bolezni ali prepričanja.

18. 30: Imamo zabavni večer. Najprej se predstavijo lokalni glasbeniki, nato skupaj zaplešemo in se zabavamo.

21. 30: Predviden zaključek. Turista počasi zapuščajo prostor, ob odhodu vsak prejme majhno darilce.

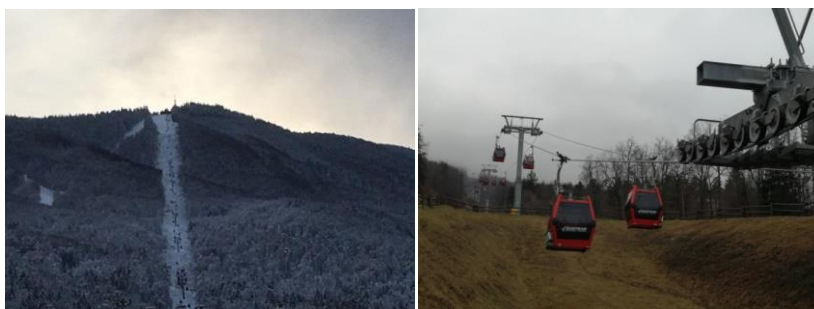
4.1.2 Turistični izlet: zimski užitki po Mariboru in okolici

Zimski izlet bi organizirali v tistem času zime, ki ne bi bil premrzal za obisk turistov, hkrati pa bi se potrudili, da bi bil v času, ko bi imeli v Mariboru sneg. Pot, ki je v okviru izleta, je primerna tudi za invalide.

Izlet bi potekal tako:

9. 00: Zbor za udeležence v Pohorski kavarni, kjer lahko si udeleženci izleta privoščijo pohorsko rezino, pijačo ali druge sladice.

9. 30: Peš se odpravimo proti vzpenjači. Na poti se ustavimo v parni pekarni Began in si po želji vzamemo malico. Nadaljujemo pot proti zgornji postaji vzpenjače, kjer udeleženci dobijo pležuhe, ki smo si jih sposodili iz kampa Kekec. Kupimo karte ter se nato z gondolo odpeljemo na vrh Pohorja. Pležuhe skladiščimo na zgornji postaji Vzpenjače in se odpravimo se na pohod do Mariborske koč. Na pol poti se ustavimo in pomalicamo.



Slika 4 levo: Pohorje ((lasten vir)

Slika 5 desno: gondola (lasten vir)

12. 00: Prihod na Mariborsko koč, kjer jih čaka čevljarčkova pijača dobrodošlice (lipov čaj ali borovničevce). Sledi delavnica izdelovanja čevljarčkovih spominkov.

13. 00: Pri Mariborski koči pojemo pohorski lonec. Sledi izdelava čevljarčkove sladice, ob kateri so vsi oblečeni v iste predpasnike. Med uživanjem v okusih čevljarčkovih sladic pijemo čevljarčkov lipov čaj. nato se vrnemo nazaj h gondoli.



Slika 6: Mariborska koča (vir <https://www.pzs.si/koce.php?pid=112>)

16. 00: Iz skladišča si vzamemo pležuhe in lastnik kampa Kekec, gospod Kekec ima kratek tečaj vožnje s pležuhom.



Slika 7: Pležuhi iz kampa Kekec s pogledom na megleno Pohorje (lasten vir)

16. 30: Da bi bolje spoznali Pohorske strmine se iz vrha spustimo v dolino s pležuhi. Naš vodič je gospod Kekec.

17. 00: Postanek pri koči Luka, kjer se okrepčamo z izbranim čevljarčkovim napitkom

18. 00: Konec izleta.

Udeleženci odidejo v prenočišče, ki so si ga predhodne rezervirali in izbrali.

Za ljudi, ki težje hodijo, je izlet prilagojen. Le- ti gredo do Mariborske kočice s kočijami, v primeru snega s konjsko vprego in s sanmi. V dolino se ne spustijo s pležuhi, ampak z gondolo. Le- ti dobijo topli čevljarčkov napitek v Gondola baru, ki se nahaja ob spodnji postaji vzpenjače.

4.1.3 Turistični izlet: smučarsko in kulinarčno doživetje

9. 00: Zberemo se pri Vzpenjači, sledi topli čevljarčkov napitek v Gondola baru, ki se nahaja ob spodnji postaji vzpenjače. Udeleženci si kupimo celodnevne karte ter si izposodimo smuči v trgovini s športno opremo. Udeleženci lahko imajo tudi svojo smučarsko opremo. Razdelimo se v skupine po znanju. Prva skupina so slabši smučarji, ki bodo smučali skupaj z učitelji po zgornjih dveh progah . Druga skupina so dobri, samostojni smučarji, ki bodo smučali brez spremstva. Tretja skupina pa so dobri, samostojni deskarji, ki bodo prav tako smučali sami. Povemo še navodila in kje potekajo proge ter kdaj se zberemo.

9. 20: Odhod na gondolo.

9. 30: Z gondolo prispemo na vrh ter začnemo s smuko.



Slika 8: Pohorje (lasten vir)

13. 00: H koči Luka prispe prva, slabša skupina smučarjev. Postrežemo z domačim pohorskim loncem in kruhom ter s čevljarčkovimi napitki (pohorski čaj, kuhano čevljarčkovino, sadni punč). Za ljudi z drugačnim načinom prehranjevanja pa je pripravljen brezmesni pohorski lonec ali zelenjavna enolončnica.

13. 30: H koči Luka prispeta druga, boljša skupina smučarjev in skupina deskarjev. Tudi njim postrežemo, enako kot prvi skupini.

14. 15: Ko vsi pojejo, se razdelimo po interesih v tri skupine. Prva skupina si naredi čevljarčkovino sladico, druga skupina pa izdelava čevljarčkov spominek, tretja skupina smuča.

15. 30: Zbor pri koči Luka za vse udeležence. Okrepčajo se s čevljarčkovimi napitkom po izbiri.

15. 45: Boljši smučarji se lahko poljubno, če je dovolj snega spustijo v dolino, ostali pa gredo na gondolo.

17. 10: Predviden zaključek smučanja. Turisti lahko gredo v hotele ali gostišča, v katerih bodo tudi prenočili.

19. 00: Zberemo se v Draš centru in imamo **štajerski večer**. Najprej predstavimo kulturo in kulinariko Maribora in Radvanja. Lokalni glasbeniki nam zapojejo in zaigrajo. Predstavijo se tudi folkloristi v narodnih nošah in turiste naučijo nekaj osnovnih korakov.



Slika 9: Draš center (lasten vir)

Po večerji zaplešemo in se zabavamo.

22. 00: Predviden zaključek kulinaričnega večera, vsak turist ob odhodu prejme še majhno darilce.

V primeru dežja pripravimo samo štajerski večer.

4.1.4 Turistični program: Štajerski večer

Pripravili bi tudi Štajerski večer, kjer bi udeleženci spoznali narodne plesne, jedi in se tudi nekaj novega naučili.

17. 00: Zbor za udeležence v Draš centru.

17. 05: Najprej nam bodo plesalci oblečeni v narodne noše zaplesali folkloro. Nato bodo pevci zapeli slovenske popevke.

18. 00: Učenje slovenskih plesov, folklore.



Slika 10: Folklorista (lasten vir)

19. 00: Sledi večerja. Postrežejo jim s tipično slovenskimi in štajerskimi jedmi.

20. 00: Razdelimo se v dve skupini, ki se po 45 minutah zamenjata. Prva skupina si naredi čevljarčkovo sladico, druga skupina pa izdelava čevljarčkov spominek. Vse na temo Maribor, Radvanje, Pohorje, čevljarček. Obiskovalci so oblečeni v iste predpasnike.

Opis delavnice Čevljarčkove sladice in napitek: Obiskovalci imajo na voljo pečene biskvite, biskvite brez glutena, brez jajc (ob vsakem biskvitu so zapisane sestavine). Izberejo biskvit, ki ga lahko uživajo. S pomočjo modelčkov izdelajo lastno sladico in jo okrasijo po svojem okusu. Na voljo imajo različne vrste sezonskega sadja, marmelade, sladko in kislo smetano. Za izdelavo napitke so na voljo različno domače sadje, iz katerega si lahko iztisnejo sok s pomočjo sokovnika sami. Vsak udeleženec izdelava svoj »sladki krožnik in napitek« in se poslodka.

Opis delavnice Čevljarčkov spominek

Obiskovalci imajo na voljo različne vrste gline. Mentorica jim pokaže, kakšne izdelke lahko izdelajo v tako kratkem času. Obiskovalci se individualno odločijo, katero glino bodo uporabili in nato s tehniko valjanja plošč izdelajo svoj krožnik ali skodelico. Izdelek tudi primerno okrasijo.

21. 20: Ples ob harmoniki in petju.

23. 00: Pred odhodom udeležencev jim čevljarček izroči darila.

4.2 Namen dejavnosti

Privabiti veliko različnih ljudi, da le-ti raziščejo okuse in užitke Maribora in Radvanja. Želimo, da doživijo naše mesto na drugačen način, ki vključuje okušanje tradicionalnih štajerskih jedi, spoznajo kulinarično ponudbo mesta, njeno zgodovinsko izročilo, ljudsko izročilo in različne športne dejavnosti. Z izvedbo teh dejavnosti bi zraven zgoraj napisanega pridobili še pridobili naslednje: privabili bi več tujih in slovenskih turistov; turistom bi ponudili zanimive izlete in druženje ter jih seznanili z zgodovino kulture in kulinarike Maribora in Radvanja. Spodbudili bi turiste in domačine k sprejemanju sebi drugačnih ljudi; poskrbeli bi, da turistom, ki imajo zaradi bolezni drugačen način prehranjevanja, ne bi bilo strah, kaj in kje jesti. Povečali bi obisk mestnega in primestnega prometa; v informativnih centrih; športnih centrih; smučarskih centrih; nočitve v mestu; obisk trgovin. Poudarili bi pomen slovenskih jedi in na kulturo prehranjevanja.

Zadovoljstvo udeležencev v programih bi merili s knjigo pohval, graj in predlogov, ki bi bila v turistični agenciji Ludvik. Vanjo bi svoja mnenja lahko vpisovali vsi, ki so bili udeleženi v projektu. Predloge bi nato vnesli v program za naslednje leto, ki bi se izvajal naprej v izboljšani verziji.

4.3 Podpora inovacijskemu predlogu

4.3.1 Oglaševanje

Oglaševanje je danes zelo pomembno, saj si z odličnim oglaševanjem zagotovimo tudi obisk čim večjega števila domačih in tujih turistov.

To je tudi naš osnovni cilj. Poznamo različne oblike oglaševanja. Mi se bomo osredotočili na takšne oblike, ki bodo zajele čim večjo skupino ljudi različne starostne skupine, saj si želimo, da Maribor res obišče čim več turistov. Res je, da imamo poudarek na mladih obiskovalcih, vendar pri oglaševanju tega ne bomo poudarjali. Vemo, da je oglaševanje velik finančni zalogaj, vendar se bomo potrudili dokazati, da lahko odlične rezultate dosežemo z res minimalnimi denarnimi vložki na različnih področjih.

4.3.2 Letaki z logotipom

Naredili bi zelo zanimive in privlačne letake, s katerimi bi oglaševali vsak izlet posebej. Krasile bi ga fotografije in risbe z nekaj znamenitostmi in domačo hrano z naše okolice, seveda pa ne bi smel manjkati naš nagajivi čevljarček Ludvik, ki je prepoznavna maskota našega programa. Letaki so vidni v prilogi.

4.3.3 Oglaševanje s pomočjo Facebooka

Facebook profil danes uporablja veliko število ljudi, zato bi to bil odličen način oglaševanja. Na profilu z LOGOtom OKUSI MARIBORA IN RADVANJA in TASTE'S of MARIBOR and RADVANJE bi redno objavljali novice, zanimivosti ter slike veselih turistov, ki so se našega programa že udeležili.

Pripravili bi tudi fotografsko nagradno igro, »Najlepši čevljarčkov spomin«. Tukaj bi ljudje lahko nalagali slike iz naših izletov, ki so se jih udeležili in zbirali všečke. Po določenem času bi izbrali najboljšo fotografijo in jo nagradili z enim od kulinaričnih doživetij.

5 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA

Poleg izdelkov, storitev in dogodkov, ki bi jih organizirali v okviru naše turistične agencije, bi imeli tudi izdelke, spominke, ki bi jih lahko ljudje izdelali, kupili oz. dobili ob obisku. Tukaj je naštetih in opisanih nekaj naših idej. Organizirali bi tudi kreativne delavnice, na katerih bi si lahko turisti (po naših idejah in navodilih) spominke sami izdelali. Poskrbeli bi za enoten videz obiskovalcev na delavnicah. Nosili bi predpasnike. Večina turističnih izdelkov bi bila iz gline, ki je naravni material in nas spominja na pristnost in doživetost naše narave, Pohorja. Včasih je bila nasproti naše šole Opekarna Radvanje, kjer so delali opeko. Učenci so tja hodili po glino, da so lahko izdelovali izdelke.

Prav tako smo predstavili našo turistično agencijo Ludvik in kaj v okviru le-te ponujamo turistom. Fotografije naših izdelkov so priloga tej nalogi.

5.1 Zloženska

Izdelali smo zloženske, na katerih so na kratko predstavljeni izleti, glavne turistične točke in vse dejavnosti, ki bi jih na njej organizirali. Zloženska je vidna v prilogi.

5.2 Razglednice in glineni spominki z motivi iz naloge

Oblikovali smo razglednice z različnimi motivi. Tako ponujamo razglednice s fotografijami Maribora, Radvanja, Pohorja in aktivnosti, ki bi jih doživeli na izletih. Te bi žigosali s posebnim žigom, z logotipom naše na novo ustanovljene Turistične agencije Ludvik. Razglednice bi lahko turisti kupili za spomin ali pa poslali pozdrave svoji družini in prijateljem. V okviru kreativnih delavnic pa bi lahko turisti sami izdelali glinen krožnik ali skodelico ter tako preizkusili svoje umetniške talente in sami izdelali svoje turistične spominke. Razglednice so vidne v prilogi.

5.3 Predpasnik z logotipom, prijemalke za posodo, majice

Izdelali smo različne kuharske pripomočke, prijemalke za posodo v obliki rokavice in kvadratne prijemalke, predpasnike, majice, na katerih bi bil logotip naše Turistične agencije Ludvik s sloganom raziskovalne naloge. Te bi turisti nosili na naših delavnicah, lahko bi jih tudi kupili na različnih prodajnih mestih. Kuharski pripomočki so vidni v prilogi.

5.4 Obeski za ključe

Izdelali bi tudi obeske za ključe. Tudi te bi lahko turisti kupili ob obisku dogodka ali pa bi si sami na delavnici izdelali obesek.

6 UMESTITEV IDEJE V SEDANJI ČAS IN PROSTOR

Naš inovacijski predlog smo zasnovali tako, da bi Maribor in Radvanje zaživela v sedanjem času ter da bi obogatila življenje lokalnih prebivalcev in turistov, ki zahajajo v naši mesti. Želimo, da bi bili vanj aktivno vključeni tako mladi kot vse druge generacije domačinov in obiskovalcev. Zato bi naše izdelke in storitve oglaševali na naslednjih lokacijah: Turistična agencija Ludvik (OŠ Ludvika Pliberška Maribor), TIC Maribor, Facebook, Turistično društvo Radvanje, Kamp Kekec, vrtec v Radvanju, Pohorska kavarna, trgovine v Radvanju, časopisi in revije, radio in televizija, gostišča omenjena v raziskovalni nalogi (Draš, Stara lipa gostilna Poštela, gostilna Maribor).

Želimo, da bi naš predlog živel s časom in se na podlagi mnenj in predlogov domačinov ter obiskovalcev iz drugih krajev vedno dopolnjeval in pokrival več sestavin družbene odgovornosti. Z nalogo smo si zastavili različne hipoteze in z raziskavo ugotovili naslednje:

Hipoteze	Potrjena ali zavržena.	Zakaj?
Hipoteza 1: Učenci naše šole slabo sprejmejo ljudi z drugačnim načinom prehranjevanja, zaradi bolezni ali prepričanja.	Zavržena	Rezultati anket so pokazali, da večina učencev naše šole meni, da naši vrstniki odlično ali pa prav dobro sprejemajo ljudi z drugačnim načinom prehranjevanja. Za sebe pa večina meni, da odlično sprejema ljudi, ki se drugače prehranjujejo.
Hipoteza 2: Učenci ne poznajo pomena kulturnega turizma.	Zavržena	Rezultati so pokazali, da večina učencev naše šole pozna kulturni turizem in večina tudi meni, da je v Mariboru dobro razvit.
Hipoteza 3: Maribor in Radvanje ponujata veliko kulturnih in kulinaričnih užitkov.	Potrjena	Spoznali smo (v intervjujih in na podlagi literature, ter raziskovanja), da Maribor ponuja veliko kulturno-kulinaričnih užitkov.
Hipoteza 4: Naši vrstniki menijo, da je v Mariboru in Radvanju dovolj restavracij za ljudi z drugačnim načinom prehranjevanja.	Zavržena	Dve tretjini učencev ne poznata v Mariboru in Radvanju restavracij za ljudi z drugačnim načinom prehranjevanja. Tisti, ki pa jih poznajo, jih poznajo veliko.
Hipoteza 5: Učenci naše šole so mnenja, da bi obogaten kulturno-kulinaričnem program povečal število turistov.	Potrjena	Hipoteza je potrjena, saj so učenci v anketah poznali nekatere dogodke, veliko pa jih je bilo brez odgovora in so tudi napisali, da imamo premalo dogodkov v Mariboru in Radvanju in bi več dogodkov dvignilo število turistov v mestu.

7 DRUŽBENA ODGOVORNOST

7.1 Odgovornost za ohranjanje kulturno kulinarične dediščine mesta

Z našim projektom bi pomagali pri ohranjanju kulturno-kulinarične dediščine mesta, spoštovanju kulturnega bogastva in širjenje znanja med ljudmi, spoštovanju umetniške, arheološke, kulturne, zgodovinske in kulinarične dediščine mesta.

Pomembna naloga je razvijanje pismenosti in razgledanosti na različnih področjih, razvijanje podjetnosti kot osebnostne naravnosti v učinkovito akcijo, inovativnosti in ustvarjalnosti učenca.

Pomembna je promocija turističnih in kulinaričnih dogodkov v mestu (krajevni običaji, navade, kultura, šege ...). Obudili bi legendo o čevljarčku, saj so zgodbe junakov našega mesta preveč pozabljene.

Pomembno je tudi razvijanje zavesti o državni pripadnosti in narodni identiteti, vedenja o zgodovini Slovencev, njihovi kulturni in naravni dediščini ter spodbujanje državljske odgovornosti.

8 FINANČNI PLAN

PREDVIDENI STROŠKI (MATERIALNI STROŠKI ZA IZVEDBO DEJAVNOSTI)	PREDVIDENI STROŠKI v EUR (z DDV) na en komad
Materialni stroški za tiskanje barvnih letakov (mehak papir)	0,20 € po komadu
Materialni stroški za izdelavo barvne zloženke (trši papir)	0,20 € po komadu
Materialni stroški za izdelavo vodiča po čevljarčkovih poti	10 € po komadu
Materialni stroški za izdelavo razglednice	1 € po komadu
Materialni stroški za izdelavo prijematke z logotipom	3 € po komadu
Materialni stroški za izdelavo predpasnika z logotipom	10 € po komadu
Materialni stroški za nabavo in tisk majice	20 € po komadu

Materialni stroški za izdelavo spominka	4 € po komadu
Drugo (potrošni material)	20 € po komadu
SKUPAJ :	68,4 €

Opomba: Za promocijo bi potrebovali vsaj 40 komadov vsakega izdelka. Letakov in zloženkov pa najmanj 100 komadov.

Poiskali smo tudi sponzorje (tisk grafična forma Hutter). Hkrati bi ob vsakem vodenju prosili za sponzorstvo kakšno gostišče v Radvanju.

9 IZVEDBA TURISTIČNE NALOGE

Našo kulturno-kulinarične užitke smo tudi preizkusili v praksi, saj smo posneli film. Moramo vam povedati, da je odlično uspelo. Res, da sedaj nismo vodili turistov, ampak smo popeljali po naši poti naše sošolce. In bili so navdušeni. Vse smo dokumentirali v priloženem filmčku. Izvedli smo tudi delavnici izdelave spominkov. Tudi ta je bila zelo obiskana in nastalo je veliko zelo lepih izdelkov (spominkov).

9.1 Trženje

Naše izdelke in izlete bi tržili v povezavi s TIC Maribor in njihovo prodajo spominkov. Prodaja izdelkov bi bila tudi v na v hostlu Pekarna, Turistični agenciji Ludvik, v TD Radvanje in gostiščih v Radvanju.

10 ZAKLJUČEK

V našem inovacijskem predlogu smo predvsem želeli prikazati okuse in užitke, ki jih Maribora ponuja in jih predstaviti v lepih kulturno-kulinaričnih izletih. Z izleti smo želeli pokazati, kako lahko v dveh različnih letnih časih povečamo obiske turistov in jih navdušimo, tako, da se bodo še vrnil. S pomočjo izletov bi lahko obisk Maribora postal nepozabno doživetje, ki bi pustil prečudovite spomine in okuse. Rezultati anket pa so nam povedali, kako dobro učenci pravzaprav poznajo Maribor, ali tudi gledajo na Maribor z vidika turista, ki želi dobiti informacije o tradicionalnih jedeh in znamenitostih. Z analizo anket smo ugotovili, da

učenci zelo dobro poznajo znamenitosti Maribora, in festivale ki se odvijajo v Mariboru in Radvanju. Vendar, ko smo prišli do vprašanj o kulinariki, smo opazili, da je to področje pri učencih še nepopisan list papirja. Odgovori, ki se navezujejo na kulinariko, so bili slabši, saj večina učencev sploh ni poznala tipičnih jedi Maribora in Radvanja, tudi poznavanje restavracij, ki ponujajo hrano za ljudi z drugačnim načinom prehranjevanja zaradi bolezni ali prepričanj, je bilo vprašanje, na katerega več kot polovica učencev ni znala odgovoriti. Ankete so nam pokazale, da učenci veliko bolje poznajo Maribor kot Radvanje. Prav gotovo smo marsikateremu učencu s tem vprašalnikom pokazali, kako dobro pozna Maribor ter ga spodbudili, da bo naslednjič, ko bo obiskal središče Maribor, pogledal okoli sebe, opazoval znamenitosti in začel raziskovati kulinariko. Saj sploh ne vemo, koliko skritih kotičkov nam lahko ponudi Maribor, vendar jih odkrijemo šele takrat, ko gledamo na mesto kot turist. Kadar gledamo na obisk mesta skozi oči turista ugotovimo, da si pridobimo več znanja kot katerikoli domačin. Inovacijski predlog sva prvič pisali in lahko priznava, da je bilo vloženega veliko dela in truda. Veliko zamisli že imamo za postavitev stojnice, vendar naj to še zaenkrat ostane skrivnost.

11 VIRI IN LITERATURA

Uporabili smo naslednje vire in literaturo:

- Brodschneider Kotnik, M. 2009. Čevljarček. Maribor: Založba KMŠ.
- Čopič Vesna. 1998. Simpozij o slovenski kulturni politiki. Ljubljana: FDV.
- Kasjak Mojca. 2005. Kulturni turizem, diplomsko delo. Maribor: M. Kasjak.
- Kosi Darja. 2008. S Škratom Bolfenkom po Mariboru. Ljubljana: Založba Saša Radovanovič
- Raspor Andrej. 2015. Trženje v turizmu. Ljubljana: Erudio.
- Richards Greg. 1996. Cultural Tourism in Europe. London: CAB International.
- 2012. Handbook of tourism and quality-of-life research: enhancing the lives of tourists and residents of host communities. New York: Springer.
- 1991. Maribor skozi stoletja. 1. Razprave. Maribor: Založba Obzorja Maribor.
- http://www.slovenia.info/?ctg_kraji=2625 (uporabljeno 20. 10. 2016 ob 20:26)
- <https://sl.wikipedia.org/wiki/Maribor#Zanimivosti> (uporabljeno 20. 10. 2016 ob 20:38)

- <http://www.maribor.si/povezava.aspx?pid=3794> (uporabljeno 20. 10. 2016 ob 20:44)
- <http://maribor-pohorje.si/stara-trta.aspx> (uporabljeno 20. 10. 2016 ob 21:12)
- <http://mb.zadrga.si:81/mestna-obcina/mestne-cetrsti-in-krajevne-skupnosti/mc-radvanje/> (uporabljeno 20. 10. 2016 ob 16:02)
- <http://maribor-pohorje.si/Kaj-poceti/Kultura/Znane-stavbe-spomeniki-in-znamenja-stolpi-in-mostovi/rektorat-univerze-v-mariboru.aspx><http://maribor-pohorje.si/Kaj-poceti/Kultura/Znane-stavbe-spomeniki-in-znamenja-stolpi-in-mostovi/rektorat-univerze-v-mariboru.aspx> (uporabljeno 3. 11. 2016 ob 16:50)
- <http://maribor-pohorje.si/stara-trta.aspx> (uporabljeno 3. 11. 2016 ob 19:43)
- <http://maribor-pohorje.si/lent---najstarejsi-del-mesta.aspx> (uporabljeno 3. 11. 2016 ob 19:47)
- <http://maribor-pohorje.si/splavarjenje-po-reki-dravi0.aspx> (uporabljeno 3. 11. 2016 ob 20:02)
- <http://maribor-pohorje.si/koca-luka.aspx> (uporabljeno 24. 11. 2016 ob 17:25)
- <http://maribor-pohorje.si/adrenalinsko-sankalisce-pohorjet-.aspx> (uporabljeno 24. 11. 2016 ob 19:05)

12 PRILOGE

12.1 Kazalo grafov

12.2 Intervju z gospo Tašner

12.3 Intervju z gospo Iris Massa

12.4 Anketni vprašalnik

12.5 Vprašanja o jedilniku (za gostilne)

12.6 Letaki in zloženka ponudb izletov

12.7 Logotip

12.8 Spominki

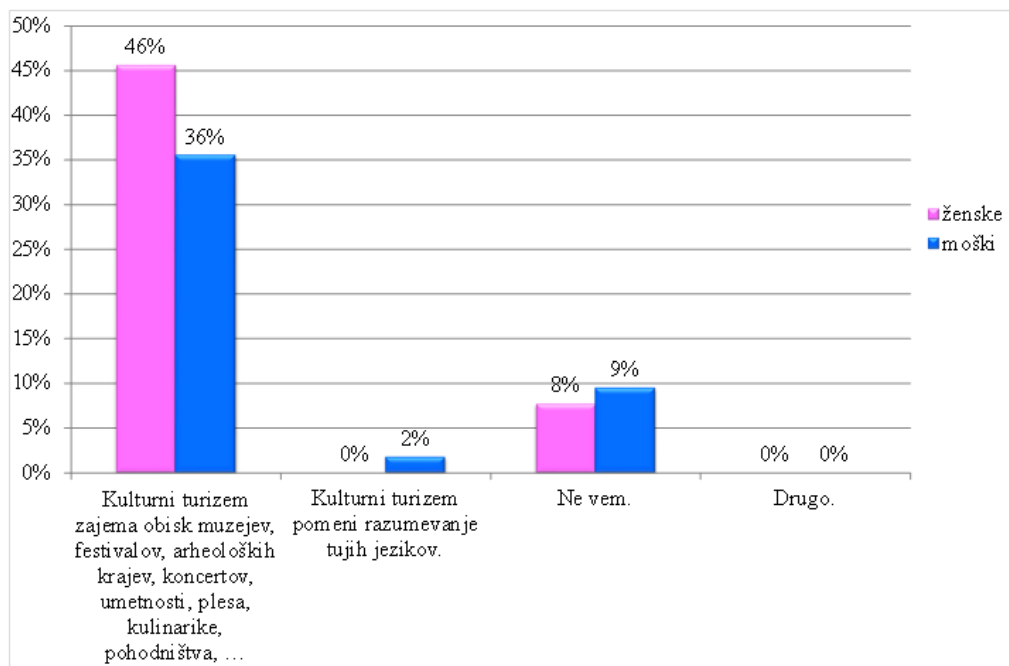
12.9 Maskota čevljarček

12.10 Razglednice

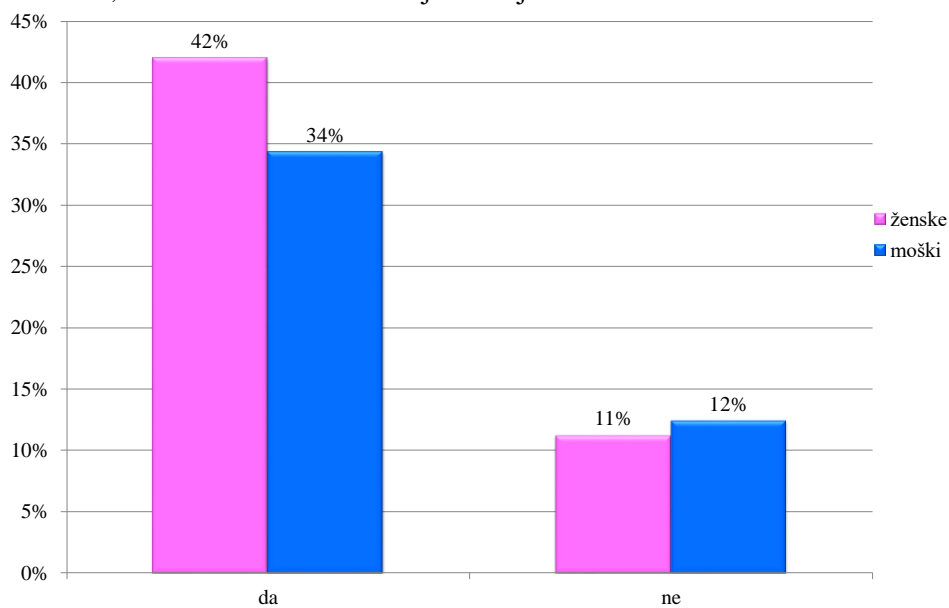
12.11 Zgoščenska s filmom

12.1 Kazalo grafov

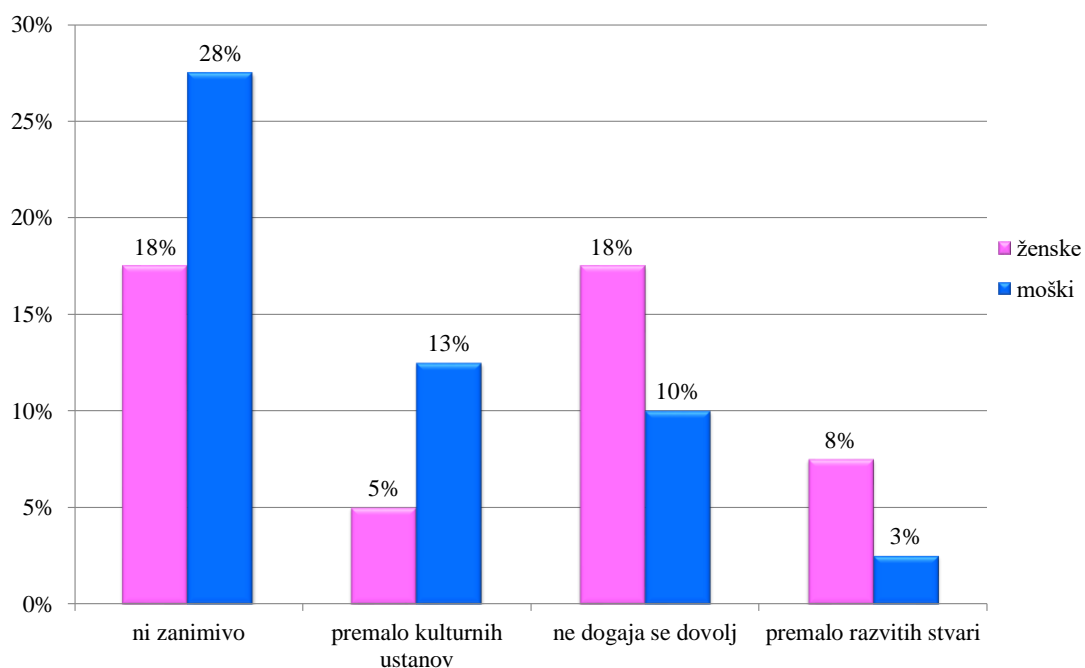
Graf 1: Kaj ti pomeni pojem kulturni turizem?



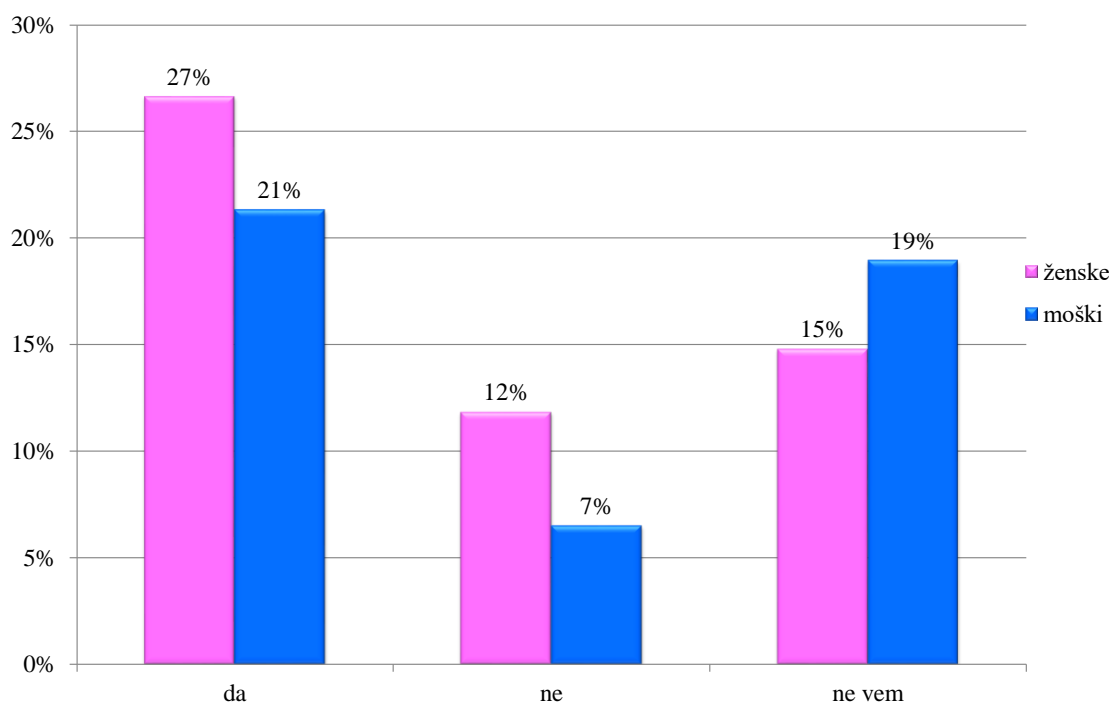
Graf 2: Se ti zdi, da sta Maribor in Radvanje dovolj kulturno in kulinarično zanimiva za turiste?



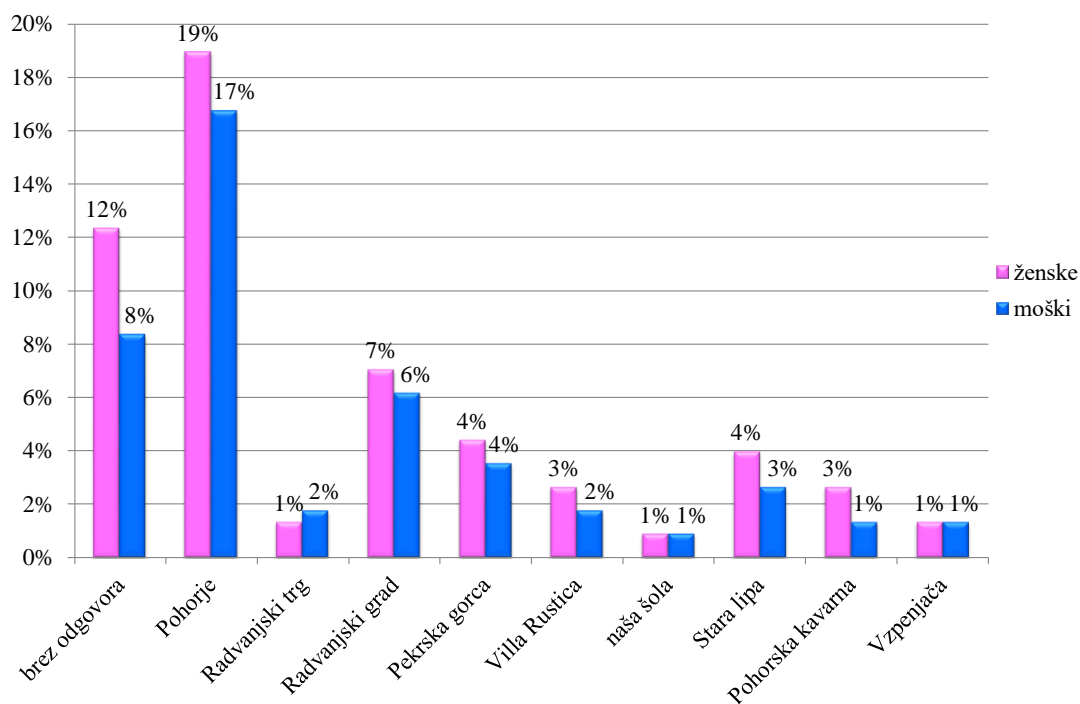
Graf 3: Če ne, zakaj?



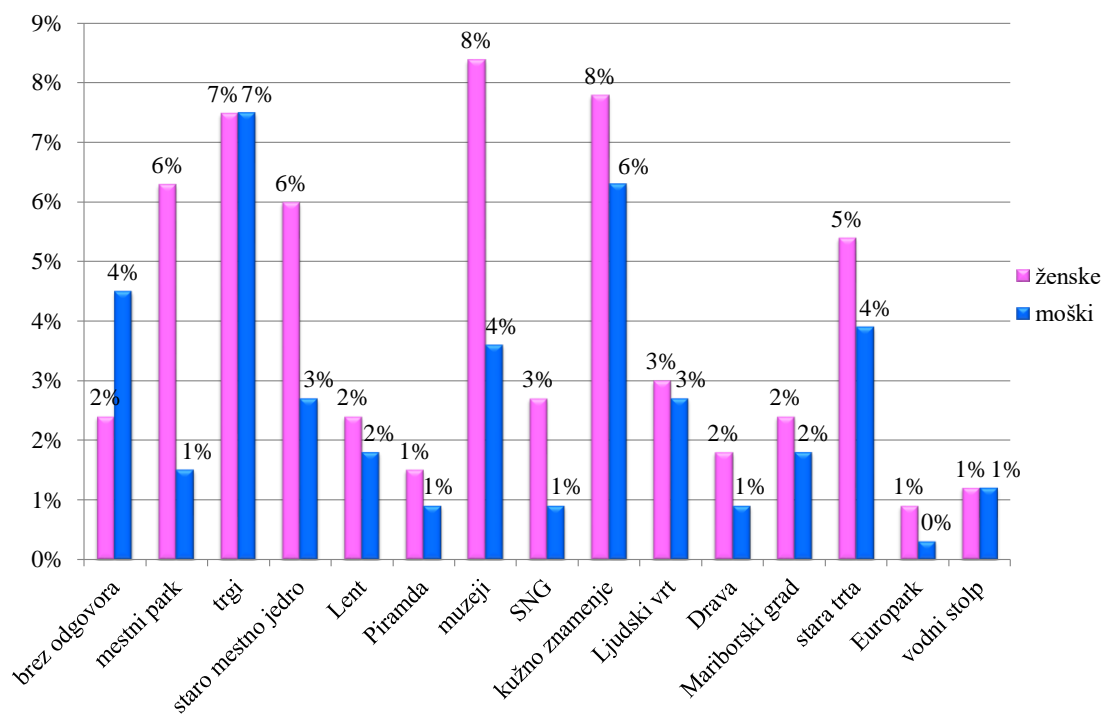
Graf 4: Ali je kulturni turizem v Mariboru dobro razvit?



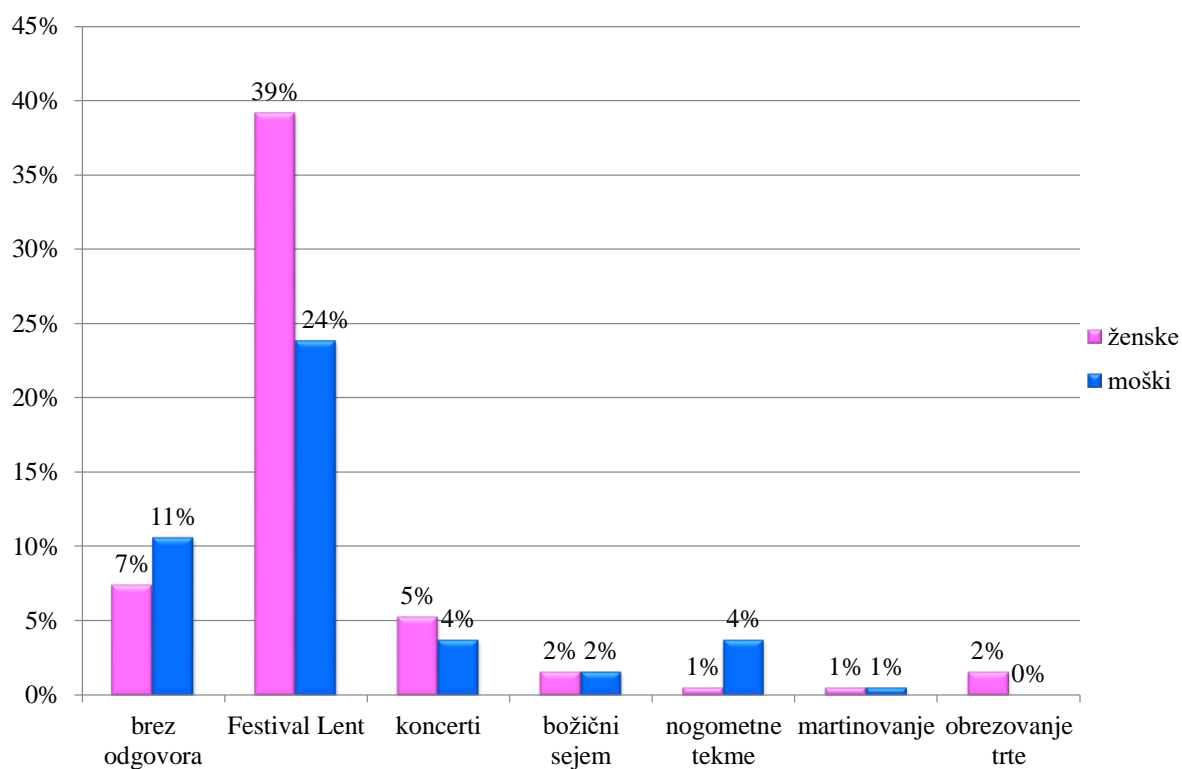
Graf 5: Katere kulturne znamenitosti bi predstavil turistu v Radvanju?



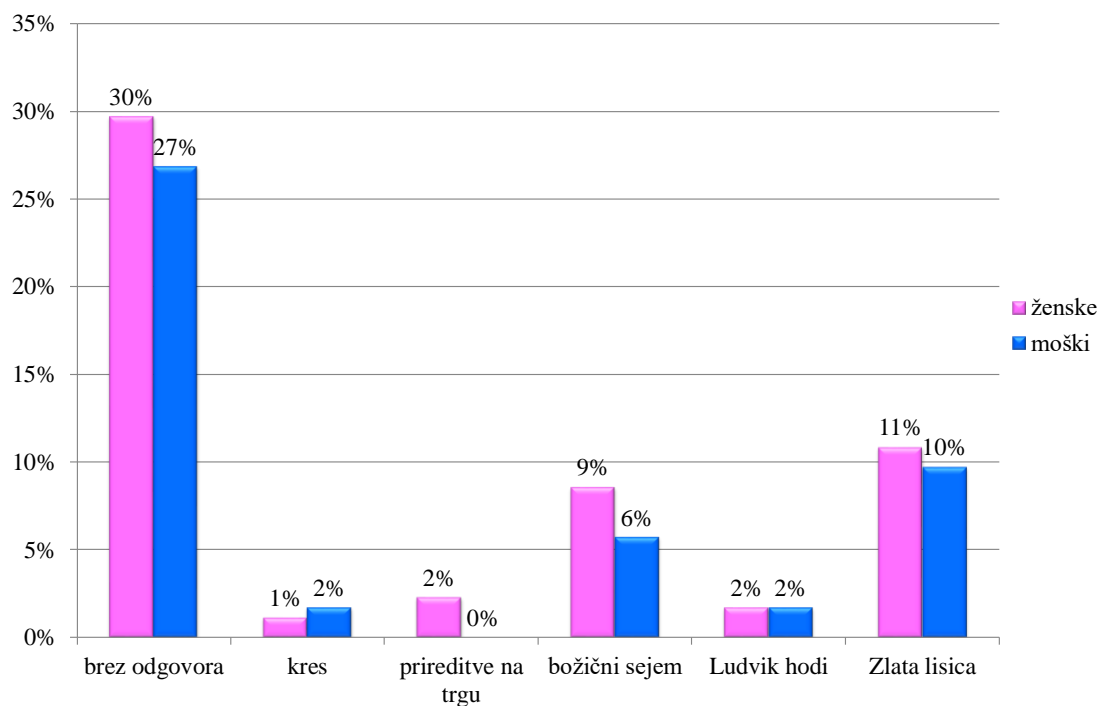
Graf 6: Katere kulturne znamenitosti bi predstavil turistu v Mariboru?



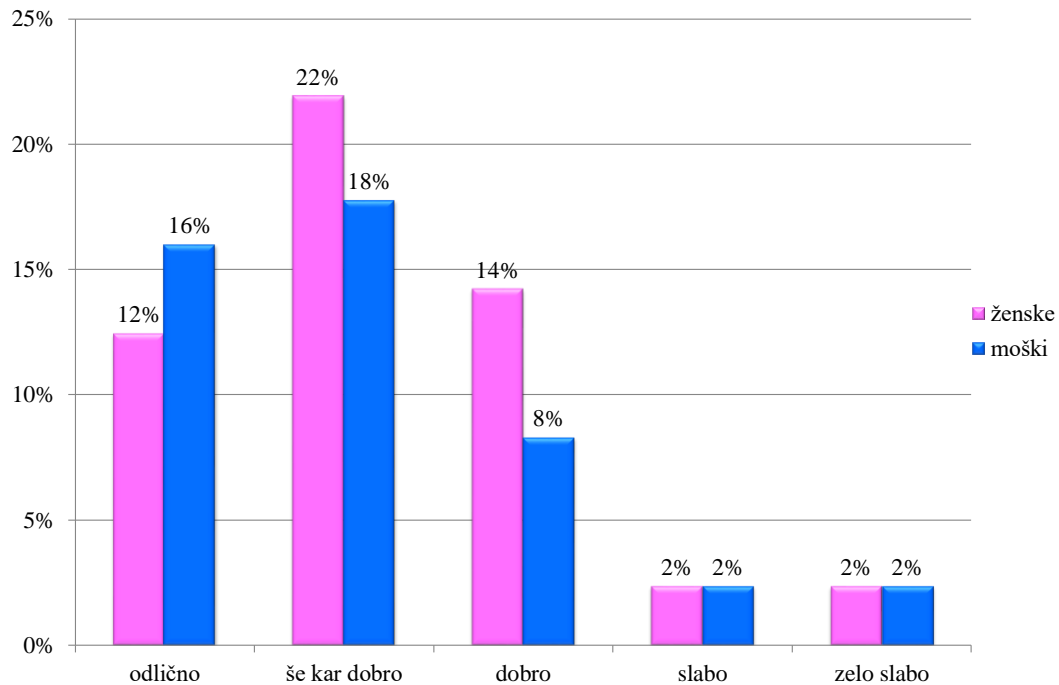
Graf 7: Naštej nekaj kulturnih dogodkov/festivalov v Mariboru.



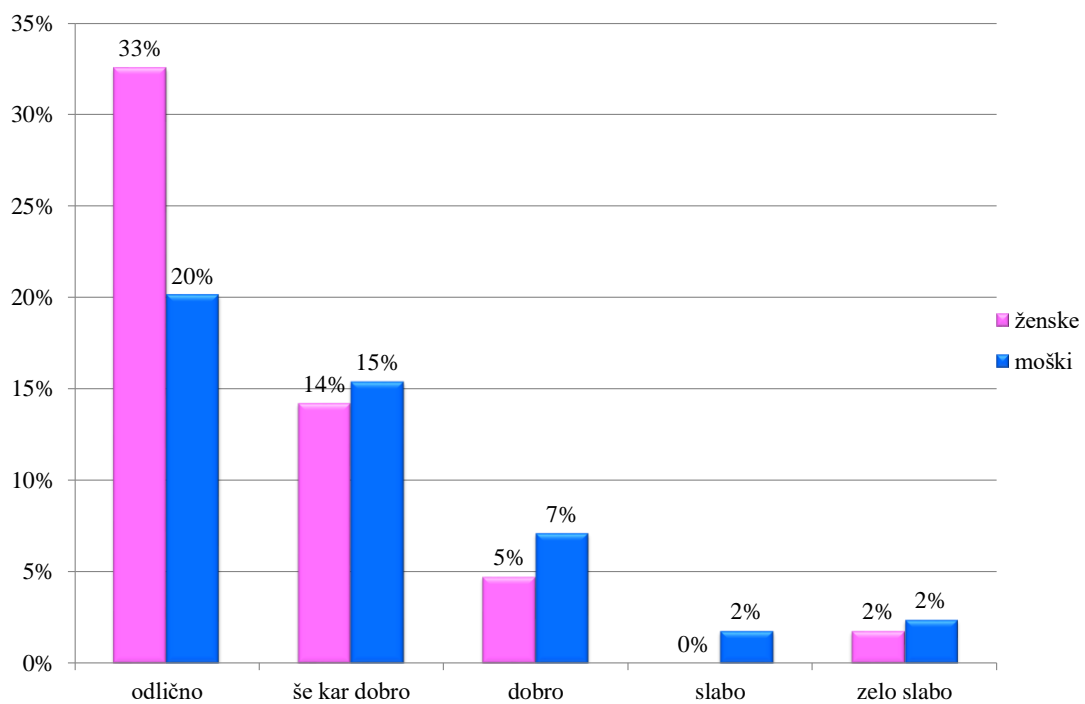
Graf 8: Naštej nekaj kulturnih dogodkov/festivalov v Radvanju.



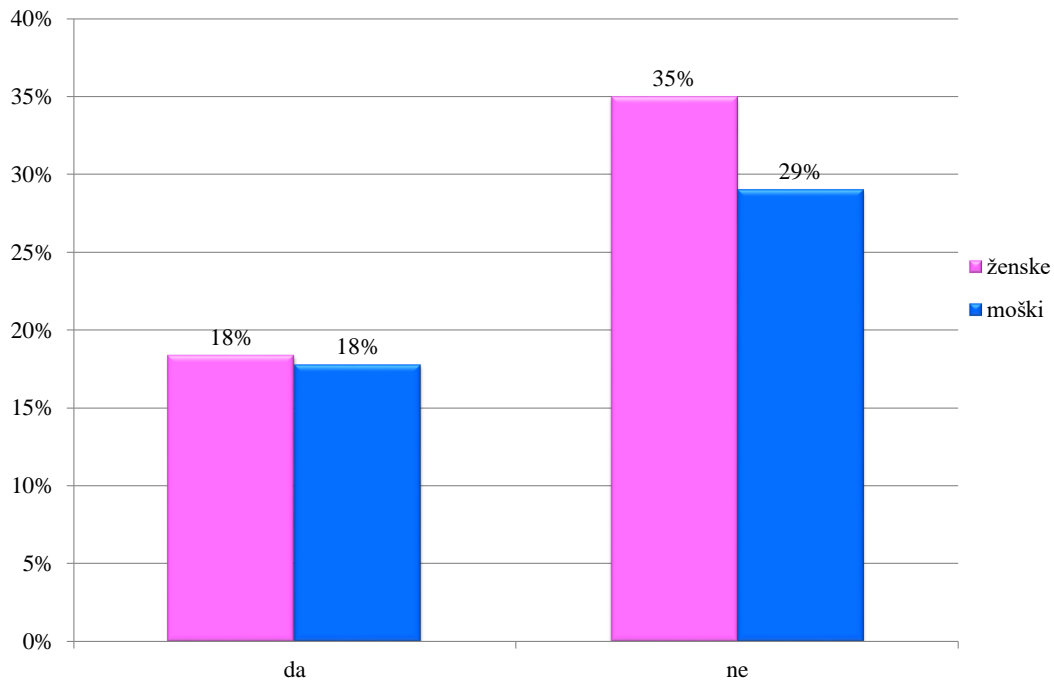
Graf 9: Kako tvoji vrstniki sprejemajo ljudi z drugačnim načinom prehranjevanja (zaradi bolezni ali drugačnega prepričanja)?



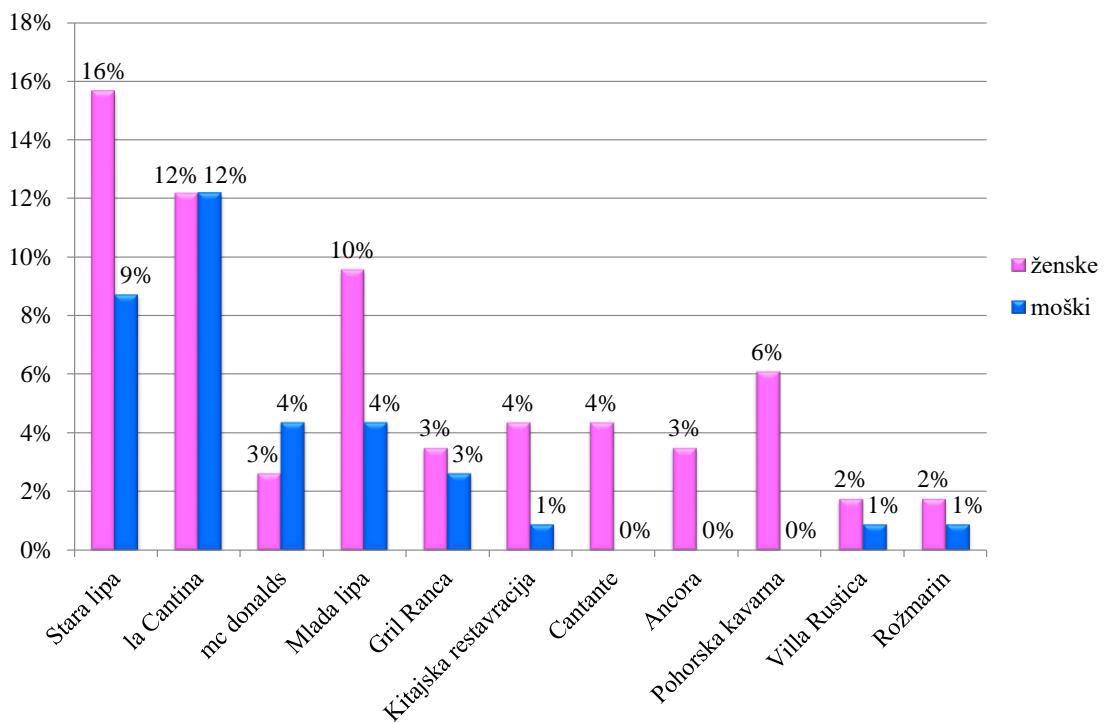
Graf 10: Kako ti sprejmeš ljudi z drugačnim načinom prehranjevanja (zaradi bolezni ali drugačnega prepričanja)?



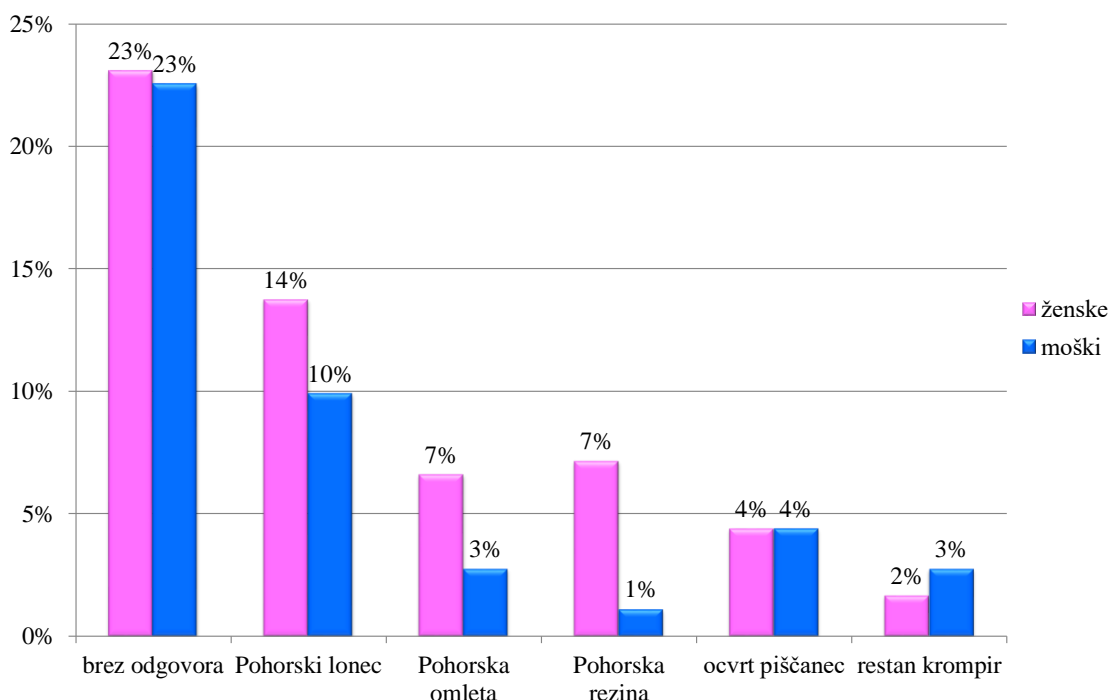
Graf 11: Ali meniš, da je v Mariboru/Radvanju dovolj restavracij, ki ponujajo hrano za ljudi z drugačnim načinom prehranjevanja?



Graf 12: Restavracije, ki ponujajo hrano za ljudi z drugačnim načinom prehranjevanja



Graf 13: Tipične mariborske in radvanjske jedi.



12.2 Intervju z gospo Ireno Tašner in Natašo Ferlinc Tašner, lastnico gostilne Stara lipa, ki ima že dolgoletno kulinarčno tradicijo.

Spoštovana gospa Tašner!

Smo učenke osmega razreda in delamo inovacijski predlog z naslovom Kulturno - kulinarčni užitki s čevljarčkom po Mariboru.

Že v naprej se Vam zahvaljujemo za sodelovanje.

1. Kakšna je zgodovina hiše, v kateri je Stara lipa?

Hišo, v kateri je gostilna, je zgradil radvanjski graščak, za svoj lovski dom. Dolgo je služil temu namenu. Po uvedbi obveznega šolstva se je v tej zgradbi ustanovila prva Radvanjska osnovna šola. Ob velikih praznikih (velika noč, božič) je graščakova žena povabila krajane Radvanja in njihove otroke v dvorano (v zdajšnji gostilni) in jih obdarila.

V velikih kletnih prostorih gostilne se nahaja velik vodnjak. Voda je služila za ohlajanje ledu, ki so ga pozimi spravljali iz reke Drave in ga poleti prodajali mesarjem, pivovarjem, gostilničarjem...

Okoli leta 1890 je stavba prvič omenjena kot gostilna. Leta 1910 ima gostilna prvo razglednico, do leta 1965 so se v gostilni menjavali različni lastniki. Leta 1965 pa gostilno kupi družina Tašner, ki jo upravlja še danes (tretja generacija).

2. Kakšna je zgodovina drevesa, ki stoji ob hiši? Ali ima kakšno posebno zgodbo?

Na dvorišču so rastle tri lipe. Danes stoji oziroma raste samo še ena, ki je bila zmerom nekaj posebnega. Rasla je v sredini, edina je bila ograjena, na njej pa je bil oder, na katerem so se odvijale glasbene prireditve. Pod njo pa so gostje poslušali glasbo, uživali, plesali in se hladili v njeni senci. Okoli leta 1935 je v njo udarila strela, ki je lipo poškodovala. Lipo so povezali in pozidali ter tako ohranili do danes. Za lipo še zmeraj lepo skrbimo. Občasno jo na novo povežemo, da se jeklenica ne zaraste v deblo. Ko je suša pod njo napeljemo cev in jo tako zalivamo. Ko je potrebno, jo obrežemo in s tem pomladimo.

3. Katera je Vaša največja hišna specialiteta?

Ocvrti piščanec je naša največja specialiteta in ga pripravljamo po našem receptu že več kot 50 let.

4. Kdaj je bila otvoritev gostilne?

Natančnega leta, kdaj je stavba postala gostilna se ne ve, okoli leta 1980.

5. Kaj je dalo gostilni tak sloves (kaj vi mislite)?

Predvsem dobra hrana, dobro počutje, domač odnos do gostov, urejena okolica in globoka senca stare lipe.

6. Občutek imam, da je gostilna zelo obiskana. Ali je bilo vedno tako?

Gostilna je bila najprej izletniška točka Mariborčanov, ki so samo popili pijačo, hrano pa so si prinesli s seboj. Zaradi zanimanja za hrano so jo v gostilni tudi uvedli. Gostilna je bila zmeraj dobro obiskana.

7. Ali vidite koga od mladih, ki bo prevzel gostilno?

Upamo in želimo si, da bo temu tako.

8. *Ali ste skozi leta veliko spreminjali jedilnik?*

Jedilnik se je skozi leta spreminjal, glavna jed pa je vedno ostal ocvrt piščanec.

9. *Katere sestavine najpogosteje uporabljate?*

Moka, sol, jajca, drobtine, olje...

10. *Katere so po Vašem mnenju radvanjske specialitete, katera je najbolj prepoznavna?*

POHORSKA OMLETA.

11. *Ali imate kak dober družinski recept?*

Teh je več.

12. *Se vinorodni okoliš kaj pozna pri hrani?*

V naši gostilni ponujamo veliko štajerskih vin, saj se najbolj podajo k lokalnim jedem.

13. *Se Maribor po zgodovini in vsebini svoje kulinarike kaj razlikuje od drugih Slovenskih mest, na primer Ljubljane?*

Vsaka regija v Sloveniji ima svoje tipične jedi.

14. *Ali menite, da lahko zaradi kulturno-kulinaričnih užitkov v Radvanju in Mariboru izboljšamo obisk turistov? Svetujte nam, prosim, kako.*

Na splošno ima Štajerska (tudi Maribor in Radvanje) odlično hrano in vino. Imamo tudi veliko dobrih gostiln in restavracij, ki to hrano odlično pripravijo. Smo v obdobju, kjer sta dobra hrana in vino v trendu. Vsekakor smo lahko zanimivi za turiste.

15. *S kakšnimi besedami bi prepričali turista, da pride na kosilo ravno k vam?*

Dobra domača hrana, pripravljena iz lokalnih sestavin, po tradicionalni recepturah. Poleti pa vam senco nudi tudi 500 let stara lipa, na čudovitem gostinskem vrtu.

12.3 Intervju z gospo Iris Massa, lastnico gostilne Pohorska kavarna, ki ima že dolgoletno kulinarčno tradicijo.

Spoštovana gospa Iris!

Smo učenke osmega razreda in delamo inovacijski predlog z naslovom **Kulturno-kulinarični užitki s čevljarčkom po Mariboru in Radvanju**. Dovolite mi, da vam zastaviva nekaj vprašanj, ki jih bova kasneje uporabili v nalogi.

Že vnaprej se Vam zahvaljujemo za sodelovanje.

Kaj menite ali mariborski kulinariki kaj manjka? Oziroma ali dovolj promoviramo in ponujamo našo domačo hrano?

Promovirana je vedno bolj, ljudje imajo vedno več receptov od babic, ki jih oživljajo in modernizirajo. Zelo pomembno se mi zdi, da se ponujajo lokalne jedi. Vedno več lokalnih jedi je tudi prilagojenih ljudem z drugačnim načinom prehranjevanja, zaradi bolni ali prepričanja.

Kaj so najpomembnejše stvari, ki jih moramo nuditi turistu, da bo zadovoljen?

PRIJAZNOST, čistoča sobe in lokala, zavzetost zanj, da ni samo številka, ki ji izročiš ključ, ampak z njim izmenjaš tudi kakšno toplo besedo. Pomembna je tudi ponudba.

Kdo in kako je prišel na idejo, da imate vi zraven kavarne, še sladoledarnico, ki je poleti pravi hit?

To je bila skupna družinska ideja, po kosilu. Moj mož je predlagal, da sladoleda ne bi več kupovali, ampak ga bi delali sami. Začeli smo raziskovati in ker smo zraven imeli prazen del zemlje smo tam postavili samostojen objekt. Namenjen je predvsem staršem in otrokom.

Kakšna je razlika med domačim in tujim turistom? Katerih je več in kateri so bolj zaželeni?

Zaželeni so vsi, predvsem je več tujih turistov v sobah, v kavarni pa je več domačih turistov, saj imamo tudi stalne goste.

Katere so po Vašem mnenju najbolj značilne Mariborske jedi? Katera je najbolj prepoznavna?

Ko sem še živela v Avstriji se mi je zdel ocvrt piščanec pri Stari lipi največja specialiteta.

Ali ima hiša, v kateri je kavarna, kakšno posebno zgodbo?

To je bila najprej manjša hišica z vodnjakom. Babica pa si je želela kavarno in današnje sobe za goste so najprej bile moja in sestrina soba. Zraven je bila tudi cvetličarna.

Katera je Vaša največja hišna specialiteta?

POHORSKA REZINA, zelo pa je prepoznavna tudi cookie torta, od sadnih tort pa je to zagotovo malinina torta.

Same smo oblikovale in pripravile sladico, ki se imenuje čevljarčkova pita. Naš namen je, da bi se čevljarček, ki je pred 500 leti rešil mesto Maribor pred Turki bolj promoviral in bi postal naša maskota. Za ta namen, bi ponujali različne čevljarčkove dobrote. Ali bi vi bili pripravljeni pomagati in ustvariti ter gostom ponuditi čevljarčkovo sladico?

Ja lahko, z največjim veseljem.

Ali menite, da lahko na ta način izboljšamo obisk turistov? Svetujte nam, prosim, kako.

Vsekakor, večja ponudba, večje zanimanje. Osebnostno pa mislim, da Radvanje dovolj ponuja, to bi morali samo povezati s Pohorjem in športnimi aktivnostmi.

S kakšnim oglaševanjem vabite turiste, da se pridejo posladkat v Vašo kavarno?

Največ preko Facebooka, saj je najhitreje in najenostavneje, preko televizije in radia ne oglašujemo.

S kakšnimi besedami bi povabili turista v Pohorsko kavarno?

Vedno ste dobrodošli, veselimo se vsakogar.

Zahvaljujemo se Vam za Vaš čas.

12.4 Anketni vprašalnik

ANKETNI VPRAŠALNIK

Pozdravljen/a,

sva učenki 8. razreda in delava raziskovalno nalogo z naslovom **Kulturno-kulinarični užitki po Mariboru in Radvanju**. Prosiva, če lahko anonimno in iskreno odgovoriš na vprašanja.

Preberi vprašanja in na kratko zapiši svoje mnenje. Kjer so odgovori že podani, obkroži črko pred tistim, ki velja zate.

Spol: moški ženski

Razred: 7. 8. 9.

1. Obkroži, kaj ti pomeni pojem kulturni turizem:

a) Kulturni turizem zajema obisk muzejev, festivalov, arheoloških krajev, koncertov, umetnosti, plesa, kulinarike, pohodništva, ...

b) Kulturni turizem pomeni razumevanje tujih jezikov.

c) Ne vem.

d) Drugo: _____

2. Se ti zdi, da sta Maribor in Radvanje dovolj kulturno in kulinarično zanimiva za turiste?

a) Da.

b) Ne.

3. Če ne, zakaj?

4. Ali je kulturni turizem v Mariboru dobro razvit?

a) Da.

b) Ne.

c) Ne vem.

5. Katere kulturne znamenitosti bi predstavil turistu v Radvanju?

6. Katere kulturne znamenitosti bi predstavil turistu v Mariboru?

7. Naštej nekaj kulturnih dogodkov/festivalov v Mariboru.

8. Naštej nekaj kulturnih dogodkov/festivalov v Radvanju.

9. Kako tvoji vrstniki sprejemajo ljudi z drugačnim načinom prehranjevanja (zaradi bolezni ali drugačnega prepričanja)?

- a) odlično
- b) še kar dobro
- c) dobro
- d) slabo
- e) zelo slabo

10. Kako ti sprejmeš ljudi z drugačnim načinom prehranjevanja (zaradi bolezni ali prepričanja)?

- a) odlično
- b) še kar dobro
- c) dobro
- d) slabo
- e) zelo slabo

11. Ali meniš, da je v Mariboru/Radvanju dovolj restavracij, ki ponujajo hrano za ljudi z drugačnim načinom prehranjevanja?

- a) Da.
- d) Ne.

Če da, potem naštej nekaj restavracij, ki to ponujajo.

12. Kako dobro poznaš mariborsko/radvanjsko kulinariko? Naštej nekaj tipičnih mariborskih ali radvanjskih jedi.

Hvala za sodelovanje.

12.5 Vprašanja o jedilniku, ki ga ponujajo lokalne gostilne oz. koče.

Kaj ponujate kot tipično slovensko, štajersko jed?



Kakšen je jedilnik za ljudi z alergijami?

Ali tujci želijo okusiti štajerske jedi?




Kateri gostje kateri gostje v večji meri obiščejo vašo gostilno, domači, tuji?

12.6 Letaki ponudbe turističnih izletov, tiskani obojestransko.

Vsi letaki so lasten vir.

TURISTIČNI IZLET: JESENSKI OKUSI MARIBORA IN OKOLICE

10.00: Zbor za udeležence izleta pri najstarejši trti na svetu

12.45: Peš se odpravimo do gostilne Maribor, kjer imamo tradicionalno kosilo. Med jedjo pridejo plesalci, ki so oblečeni v narodne noše, igrajo tudi harmoniko in zaplešejo folkloro.


15.00: Zberemo se na obnovljeni ploščadi pod Pohorjem, kjer bomo imeli čevljarčkov piknik. To je poseben piknik, na katerem spečemo kostanje, okušamo sladke mošt.

16.45: Na dveh stojnicah sta delavnici: izdelovanje čevljarčkov in izdelovanje sladice in čevljarčkovega spominka.


18.00: Udeleženci se zberejo in se z baklami odpravijo po neosvetljeni poti ob robu gozda do Stare Lipe.


18.45: Prispemo do Stare Lipe, kjer nam postrežejo z večerjo. Lokalni glasbeniki nam zapojejo in zaigrajo. Po večerji zaplešemo in se zabavamo.

22.00: Predviden zaključek kulinarčnega večera, vsak turist ob odhodu prejme še majhno darilce.



Organizira: Turistična agencija Ludvik





CENIK ZA TURISTIČNI IZLET: JESENSKI OKUSI MARIBORA IN OKOLICE

Urnik izletov: v mesecu decembru in januarju

Cena:

50 eur

ČEVLJARČKOV KULINARIČNI PAKET, ki vključuje: degustacijo vin, kosilo v gostilni Maribor, vožnjo z vlakcem Jurčkom, pijačo, delavnico izdelovanja spominka, baklo, večerjo pri Stari Lipi ..

Trajanje: 12 ur

Število udeležencev: minimalno število udeležencev je 5, maksimalno pa 20.

Jeziki: slovenski, angleški, nemški

PRIJAVE:

Turistična agencija Ludvik

Ludvik.izleti@ludvik.si

Gsm: 031 274 167

Vodja agencije Violeta Škrabl

KOSILO

Jedilni list gostilna Maribor

HRUSTLIJAVO PEČENA SVINJSKA REBRA, pražen krompir z bučnim oljem in bučnimi semeni

ali **DIMLJENA ŠTAJERSKA POSTRV** ribogojnice Frangež iz Lobnice na mladih solatah s hrustljivimi krutoni


<http://gostilnamaribor.si/jedilni-list/>

VEČERJA

Jedilnik večerje: Ocvrt piščanec s prilogo po izbiri

Sladica: Pohorska omleta

Prosim, da pravočasno javite dietno hrano, ki vam jo po vaši želji prilagodimo.



Organizira: Turistična agencija Ludvik



TURISTIČNI IZLET: ZIMSKI UŽITKI PO MARIBORU IN OKOLICI



8.00: Zbor udeležencev v Pohorski kavarni, kjer si lahko udeleženci izleta privoščijo pohorsko rezino, pijačo ali druge sladice.



8.30: Peš se odpravimo proti vzpenjači. Na poti se ustavimo v parni pekarni Began in si po želji vzamemo malico. Nadaljujemo pot proti zgornji postaji vzpenjače, kjer udeleženci dobijo pležuhe, ki smo si jih sposodili iz kampa Kekec. Kupimo karte ter se nato z gondolo odpeljemo na vrh Pohorja. Pležuhe skladiščimo na zgornji postaji vzpenjače in se odpravimo se na pohod do Mariborske kočice. Na pol poti se ustavimo in pomalčamo.

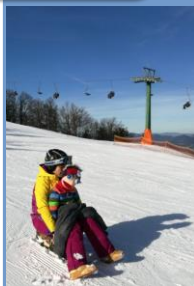
11.00: Prihod na Mariborsko kočico, kjer jih čaka čevljarčkova pijača dobrodošlice (lipov čaj ali borovničevček). Sledi delavnica izdelovanja čevljarčkovih spominkov. 12.00: Pri Mariborski kočici pojemo pohorski lonec. Sledi izdelava čevljarčkove sladice, ob kateri so vsi oblečeni v iste predpasnike. Med uživanjem v okusih čevljarčkovih sladice še pijemo čevljarčkov lipov čaj. Sledi odhod proti gondoli.

15.00: Iz skladišča si vzamemo pležuhe in lastnik kampa Kekec, gospod Kekec ima kratek tečaj vožnje s pležuhom. 15.30: Da bi bolje spoznali pohorske strmine, se iz vrha spustimo v dolino s pležuhi. Naš vodič je gospod Kekec. 16.00: Postanek pri koči Luka, kjer se okrepčamo z izbranim čevljarčkovim napitkom. 17.00: Konec izleta.

Organizira: Turistična agencija Ludvik



CENIK ZA TURISTIČNI IZLET: ZIMSKI UŽITKI PO MARIBORU IN OKOLICI



Gsm:
031 274 167
Vodja agencije
Violeta Škrabl

Trajanje: 9 ur
Število udeležencev:
Minimalno število udeležencev je 5, maksimalno pa 20.
Jeziki: slovenski, angleški, nemški

PRIJAVE:

Turistična agencija
Ludvik

Ludvik.izleti@ludvik.si



KOSILO
Mariborske kočice:

Pohorski lonec
Sladica:
JABOLČNA PITA
(po receptu naših babic)

Prosim, da pravočasno javite dietno hrano, ki vam jo po vaši želji prilagodimo.

Urnik izletov: v mesecu decembru in januarju

Cena:
45 eur

ČEVLJARČKOV KULINARIČNI PAKET,

ki vključuje (sladico po izbiri in pijačo v Pohorski kavarni, malico iz Parne pekarnice Began, prevoz z gondolo, kosilo na Mariborski koči, delavnico izdelovanja spominka, vožnjo s pležuhom, pijačo na koči Luka).

Organizira: Turistična agencija Ludvik



TURISTIČNI IZLET: SMUČARSKO IN KULINARIČNO DOŽIVETJE



8.30: Zberemo se pri vzpenjači, sledi topli čevljarčkov napitek v Gondola baru. Udeleženci si kupimo celodnevne karte ter si izposodimo smuči v trgovini s športno opremo. Udeleženci lahko imajo tudi svojo smučarsko opremo. Razdelimo se v skupine po znanju. Prva skupina so slabši smučarji, ki bodo smučali skupaj z učitelji po zgornjih dveh progah. Druga skupina so dobri, samostojni smučarji, ki bodo smučali brez spremljevalca. Tretja skupina pa so dobri, samostojni smučarji, ki bodo prav tako smučali sami. Povemo še navodila in kje potekajo proge ter kdaj se zberemo.

8.30: Odhod na gondolo.

9.00: Z gondolo prispemo na vrh ter začnemo s smuko.

12.00: H koči Luka prispe prva, slabša skupina smučarjev. Postrežemo z domačim pohorskim loncem in kruhom ter s čevljarčkovimi napitki (pohorski čaj, kuhano čevljarčkovino, sadni punc). Za ljudi z drugačnim načinom prehranjevanja pa je pripravljen brez mesni pohorski lonček ali zelenjavno enolončnico.

12.30: H koči Luka prispeta druga, boljša skupina smučarjev in skupina deskarjev. Tudi njim postrežemo, enako kot prvi skupini.

13.15: Ko vsi pojedjo, se razdelimo po interesih v tri skupine. Prva skupina si naredi čevljarčkov sladico, druga skupina pa izdelava čevljarčkov spominek, tretja skupina smuča.

15.30: Zbor pri koči Luka za vse udeležence. Okrepčajo se s čevljarčkovimi napitki po izbiri.

15.45: Boljši smučarji se lahko poljubno, če je dovolj snega spustijo v dolino, ostali pa gredo na gondolo.

16.30: Predviden zaključek smučanja. Turisti lahko gredo v hotele ali gostišča, v katerih bodo tudi prenočili.

19.00: Zberemo se v Draš centru in imamo štajerski večer. Najprej predstavimo kulturo in kulinariko Maribora in Radvanja. Lokalni glasbeniki nam zapojejo in zaigrajo. Predstavijo se tudi folkloristi v narodnih nošah in turiste naučijo nekaj osnovnih korakov.

Po večerji zaplešemo in se zabavamo.

22.00: Predviden zaključek kulinaričnega večera, vsak turist ob odhodu prejme še majhno darilce.



Organizira: Turistična agencija Ludvik



CENIK ZA TURISTIČNI IZLET: SMUČARSKO –KULINARIČNO DOŽIVETJE

Urnik izletov: v mesecu decembru in januarju

Cena: individualno plačilo smučarske vozovnice in smučarske opreme

40 eur

ČEVLJARČKOV KULINARIČNI PAKET,

ki vključuje (pijačo, hrano na smučišču, delavnico, štajerski večer v Draš centru).

Trajanje: 13 ur
Število udeležencev: Minimalno število udeležencev je 5, maksimalno pa 20.

Jeziki: slovenski, angleški, nemški

PRIJAVE:

Turistična agencija Ludvik

Ludvik.izleti@ludvik.si

Gsm:

031 274 167

Vodja agencije

Violeta Škrabl

IZPOSOJA SMUČARSKO OPREME

Dnevna izposoja:

Alpske smuči, višji cenovni razred (nad 133 cm): 25,00 EUR

Alpske smuči, srednji cenovni razred (nad 133 cm): 16,00 EUR

Otroške alpske smuči (do 133cm): 11,00 EUR

Alpski smučarski čevlji ali za desko: 11,00 EUR

Otroški alpski smučarski čevlji ali za desko (do št. 35): 8,00 EUR

Smučarske palice (v kompletu brezplačne): 4,00 EUR

Snežna deska: 16,00 EUR

Otroška snežna deska (do 133cm): 11,00 EUR

Smučarska čelada (v kompletu do 12 let brezplačna): 5,00 EUR

<https://maribor-pohorje.si/cenik-izposoje-smucarske-opreme.aspx>



Cenik dnevne vozovnice odrasli: 31,00 €

Mladi/študenti/seniorji: 26,00 €

Otroci / Invalidi 17,00 €

<https://www.visitpohorje.si/ceniki/cenik-dnevnih-vozovnic/>



Organizira: Turistična agencija Ludvik



TURISTIČNI PROGRAM: ŠTAJERSKI VEČER



17.00: Zbor za udeležence v Draš centru.

17.05: Najprej nam bodo plesalci oblečeni v narodne noše zaplesali folkloro. Nato bodo pevci zapeli slovenske popevke.

18.00: Učenje slovenskih plesov, folklore.

19.00: Sledi večerja. Postrežejo jim s tipično slovenskimi in štajerskimi jedmi.

20.00: Razdelimo se v dve skupini, ki se po 45 minutah zamenjata. Prva skupina si naredi čevljarčkovo sladico, druga skupina pa izdela čevljarčkov spominek. Vse na temo Maribor, Radvanje, Pohorje, Čevljarček. Obiskovalci so oblečeni v iste predpasnike.

21.20: Ples ob harmoniki in petju.
23.00: Pred odhodom udeležencev jim čevljarček izroči darila.



Organizira: Turistična agencija Ludvik



CENIK ZA TURISTIČNI PROGRAM: ŠTAJERSKI VEČER

30 eur

ČEVLJARČKOV KULINARIČNI PAKET,

ki vključuje štajerski večer v Draš centru - večerjo in čevljarčkovo delavnico) ...

Od zaključku prejmete tudi simbolično darilce.

Vljudno vabljeni

Trajanje: 6 ur

Število udeležencev:
Minimalno število udeležencev je 5, maksimalno pa 20.

Jeziki: slovenski, angleški, nemški

PRIJAVE:

Turistična agencija Ludvik

Ludvik.izleti@ludvik.si

Gsm:

031 274 167

Vodja agencije

Violeta Škrabl

Jedilnik večerje:

Goveja juha,
rižota s pohorskimi jurčki/štajerski kuhani i zaviti v slanino ali štajerski kuhani štruklji iz vlečenega testa, ki ga namažejo z razžvrkljanimi jajci, ocvirki in drobnjakom.

solata

Sladica:

Pohorska omleta

Prosim, da pravočasno javite dietno hrano, ki vam jo po vaši želji prilagodimo.



Organizira: Turistična agencija Ludvik

12.7 Logotip



Slika 11: Logotip (lasten vir)

12.8 Spominki



Slika 12: Glineni spominki za turiste (lasten vir)



Slika 13 levo: Prijemalka (lasten vir), slika na sredini in desno: Rokavička prijemalka in predpasnik (lasten vir)

12.9 Razglednice



Slika 14 levo: Gondola (lasten vir)

Slika 15 desno: Harmonika (lasten vir)

12.10 Maskota čevljarček



Slika 16: Maskota čevljarček (lasten vir)

12.11 Zgoščenska s filmom

13 RECEPTI IZ ČEVLJARČKOVIH DELAVNIC (pohorski lonec, čevljarčkova pita)

SESTAVINE ZA POHORSKI LONEC

15 dkg gob

15 dkg kuhanega ješprenja

15 dkg svinjskega mesa

15 dkg telečjega mesa

15 dkg divjačinskega mesa

20 dkg krompirja

1 velika čebula

10 dkg slanine

4 stroki česna

začimbe: sol, poper, lovorov list, šetraj, majaron

žlica ali dve vina ali balzamičnega kisa

maščoba

POSTOPEK

Ješprenj po običajnem postopku skuhamo. Gobe, krompir in meso narežemo na kocke, čebulo in česen drobno nasekljamo, slanino pa narežemo na tanke rezine.

Čebulo in slanino na maščobi prepražimo, dodamo divjačinsko meso, po 10 minutah pa še svinjsko in telečje meso ter gobe. Pražimo, da tekočina izpari, dodamo česen in zalijemo z juho ali vročo vodo. Dodamo začimbe in po okusu še vino oz. balzamični kis.

Ko je meso že skoraj kuhano, dodamo še krompir in ješprenj.

(Povzeto po: <https://www.kulinarika.net/recepti/4907/enoloncnice/pohorski-lonec/>, 20. 1. 2018)

SESTAVINE za ČEVLJARČKOVO PITO

100 dag zmletih keksov (keksi brez glutena/keksi za diabetičarje)

100 dag zmeččanega masla (kokosovega masla)

domača marmelada

rastlinska smetana (smetana brez laktoze)

poljubno sveže sadje

POSTOPEK

Zdrobljene kekse zmešamo s staljenim maslom in naredimo dno v papirnatih modelčkih za muffine. Postavimo v hladilnik za 30 minut. Ko se dno strdi, namažemo z marmelado, okrasimo s poljubnim sadjem in po vrhu namažemo smetano. Pa dober tek.

14 ZAHVALE

Za pomoč in sodelovanje pri inovacijskem predlogu se bi radi zahvalili: mentoricam, staršem in ostalim zunanjim sodelavcem.