

MLADI ZA NAPREDEK MARIBORA 2020

37. SREČANJE

# Festival pohorskih dobrot

INOVACIJSKI PREDLOG

PODROČJE: TURIZEM



PROSTOR ZA NALEPKO

Avtor: TJAŠA MLAKER, META POHAR  
Mentor: VIOLETA ŠKRABL, RIBANA VIŠNAR  
Šola: OŠ LUDVIKA PLIBERŠKA MARIBOR  
Število to k: 140/ 170

Maribor, 2020

## KAZALO

1. UVOD.....	6
1 .1 Cilj in namen.....	6
1 .2 Razdelitev inovacijskega predloga.....	7
1 .3 Vsebina inovacijskega projekta in metodologije dela.....	7
1 .3 .1 Vsebina projekta.....	7
1 .3 .2 Metodologije dela.....	7
1 .4 Metodologije dela - opredelitev uporabljenih virov.....	8
1 .5 Hipoteze.....	8
2. TEORETIČNI DEL TURISTIČNE NALOGE.....	9
2 .2 .1 Kaj je festival?.....	9
2 .2 .2 Festivali v Mariboru.....	9
2 .2 .3 Športne prireditve.....	12
2 .2 .4 Kulturne in etnološke prireditve.....	13
2 .3 Kulinarika Maribora in Pohorja.....	14
3. IZVEDBA RAZISKAVE.....	15
3 .1 Raziskava.....	15
3 .2 Anketa.....	15
3 .3 Rezultati raziskave.....	20
3 .4 Intervju.....	21
4. PREDSTAVITEV IN NAMEN FESTIVALA.....	22
4 .1. Predstavitev Festivala PohorJedi.....	23
4 .2 Operativni načrt.....	27
4 .3 Turistični spominki – lesena kuhalnica, podstavek za kuhalnico, rezalna deska, predpasnik, krožnik in skodelica za enolončnice.....	29
4 .4 Namen PohorJedi – knjižice receptov.....	30
4 .4 .1 Izdelava PohorJedi – knjižice receptov.....	31
5. FINANČNI NAČRT TURISTIČNEGA PROIZVODA.....	31
6. FINANČNI NAČRT.....	33
6 .1 Načrt trženja.....	33
6 .2 Oglaševanje turističnega proizvoda.....	33
7. DRUŽBENA ODGOVORNOST.....	34
7 .1 Odgovornost za ohranjanje kulturno-kulinarične dediščine mesta.....	35
8. ZAKLJUČEK.....	35
9. VIRI.....	36

Viri besedila: .....	36
10. priloga 1: PohorJedi – knjižica receptov.....	38
Pohorski pisker.....	40
Pohorska bunka.....	44
Kuhana govedina s pohorskim praženim krompirjem.....	52
Pohorc - domači kruh.....	54
Pohorska omleta.....	56
Pohorska gibanica .....	58
Štajerska kisl juha .....	60
10. priloga 2: Anketni vprašalnik.....	64

## **KAZALO SLIK**

Slika 1: Festival Lent, Art kemp.....	10
Slika 2: Mariborski mestni tek.....	13
Slika 3: Letak.....	22
Slika 4: Prva stran zloženke.....	25
Slika 5: Druga stran zloženke .....	25
Slika 6: Knjižica PohorJedi, leseni spominki, keramični in leseni spominki .....	28
Slika 7: Naslovnica knjižice PohorJedi.....	29
Slika 8: Predpasnik z logotipom .....	29
Slika 9: Logotip PohorJedi.....	30
Slika 10: Turistični izdelki.....	30
Slika 11: Najprej smo skicirale jedi .....	31
Slika 12: Skice smo nato pobarvale .....	31
Slika 13: Instagram profil .....	33
Slika 14: Facebook profil.....	34

## **KAZALO GRAFOV**

Graf 1: Naštej nekaj festivalov, ki potekajo v Mariboru. ....	16
Graf 2: Si že obiskal/-a kakšen mariborski festival? .....	16
Graf 3: Si že obiskal/-a kakšen mariborski festival povezan s kulinariko? .....	17
Graf 4: Kako pogosto ješ tradicionalne pohorske jedi? .....	17

Graf 5: Če si za katero katero od naštetih jedi (vprašanje 4) odgovoril z da, napiši, kdo je pripravil to jed.....	18
Graf 6: Se ti zdi pomemben izgled hrane, preden jo poiskusiš? .....	18
Graf 7: Ali si že kdaj sam/-a poskušal/-a pripraviti kakšno pohorsko jed? .....	19
Graf 8: Če si pri vprašanju 7. odgovoril z 'Da', katero jed si pripravil? .....	19
Tabela 1: Rezultati raziskave. ....	20
Tabela 2: Predstavitev festivala. ....	23
Tabela 3: Možnosti izvedbe izdelave knjižice in promocijskih spominkov. ....	27
Tabela 4: Načrt izdelave knjižice in promocijskih spominkov.....	28
Tabela 5: Finančni načrt turističnega proizvoda.....	32

## **Povzetek**

Živimo v Mariboru, pod Pohorjem in tukaj je kulinarika zelo dobro razvita. Velikokrat doma spečemo pohorske dobrote in se njihovega izvora sploh ne zavedamo. Letos sva obiskali Festival pohorske omlete, kjer sva dobili idejo, da bi lahko priredili Festival pohorskih dobrot, dvodnevni festival, ki bi potekal med vikendom na Pohorju, kjer bi kuhali in pekli okusne pohorske jedi, ponudili degustacijo pripravljenih obrokov, prodajali knjigo z recepti pohorskih jedi za tiste, ki bi si želeli pohorske dobrote pripraviti tudi doma, prodajali razne okolju prijazne, lesene spominke, za lažjo orientacijo med vsemi dobrotami, pa bi naredili tudi maketo, na kateri bodo označene stojnice z različno hrano. Tudi za tujce bi bil ta festival odlična priložnost za spoznavanje Slovenije oziroma Maribora skozi odlične pohorske jedi, prenočišče pa bi jim bilo zagotovljeno v hotelih in motelih pod Pohorjem. Za Maribor pa bi tak festival bil odlična priložnost, da se mesto še bolj turistično razvije, hkrati pa bi ozavestili meščane in druge o vseh odličnih pohorskih jedeh.

**Ključne besede:** festival, pohorske jedi, hrana, spominek

## **ZAHVALA**

Radi bi se zahvalili najinima mentoricama, ki sta nama veliko pomagali pri pisanju inovacijskega predloga, nama dajali uporabne nasvete in naju spodbujali. Zahvaljujeva se tudi vsem učencem, ki so sodelovali pri anketi, ki je bila v veliko pomoč pri tej nalogi in našim staršem, ki so nas spodbujali in nam pomagali.

## **1. UVOD**

Spomladi sva med brskanjem po spletu naleteli na informacijo o Festivalu pohorske omlete in obe sva se strinjali, da bi radi preizkusili to okusno tradicionalno pohorsko jed. Na samem festivalu, ki je potekal na Pohorju, ni manjkalo odlične hrane niti narodne glasbe. Uživali sva ob pogledu na slastno sladico in pri tem se nama je utrnila odlična ideja.

Kot veva, obstaja veliko pohorskih jedi, ki pa kljub odličnemu okusu niso tako poznane. Ker meniva, da bi se meščani morali zavedati barvite pohorske kulinarike, sva se odločili raziskati pohorske jedi ter jih nato širši množici predstaviti v obliki festivala. Razmišljali sva in razvijali veliko idej ter tako prišli do skupnega cilja, ki je enodnevni festival, na katerem bi bilo možno degustiranje samih pohorskih jedi, katerih recepti so opisani v najinem proizvodu, PohorJedi - knjižica receptov.

S pomočjo najinega inovacijskega predloga bi lahko ljudje po celi Sloveniji in tudi v tujini bolje spoznali kulinarčne razlike med našimi in njihovimi specialitetami ter kulturo. Pri tem bi jim pomagala tudi knjižica receptov, ki bi jo izdelali, saj bi lahko sami skuhali izbrano jed, kot je na primer pohorska gibanica, pohorski lonec, že prej omenjena pohorska omleta, pohorski žganci in še mnoge druge.

Raziskali sva pohorske jedi in njihove recepte ter o njih povprašali učence osnovne šole. Izvedli sva tudi anketo, v kateri sva hoteli izvedeti, koliko učenci vedo o naših tradicionalnih jedeh in festivalih v Mariboru ter najine ugotovitve zapisali v ta inovacijski predlog.

### **1.1 Cilj in namen**

Cilj najinega inovacijskega predloga je spoznati festivale v Mariboru, ki jih še ne poznavamo in z njimi seznaniti najine sovrstnike in ostale meščane. Naslednji cilj je, da raziščeva vse tradicionalne pohorske jedi in narediva knjižico receptov, namenjeno le pohorskim dobrotam ter da zasnujeva Festival pohorskih dobrot, na katerem je možno degustirati vse pohorske jedi in prav tako kupiti prej omenjeno knjižico receptov, s katero lahko prav vsak pripravi prave pohorske specialitete. Hkrati bi naredili nekaj turističnih proizvodov, da bi popestrili festival.

Namen najinega inovacijskega predloga je širšo množico spoznati s tradicionalnimi pohorskimi jedmi na festivalu in jim omogočiti preprosto pripravo le teh s knjižico receptov pohorskih jedi. Želiva, da specialitete, ki so značilne za Pohorje, ne utonejo v pozabo.

## **1.2 Razdelitev inovacijskega predloga**

Najin inovacijski predlog sva razdelili na dva dela, in sicer na teoretični del in na raziskovalni del. V teoretičnem delu sva pisali o festivalih v Mariboru, pohorskih jedeh in o najini ideji o poteku festivala pohorskih jedi ter pripravi knjižice receptov pohorskih jedi. V raziskovalnem delu sva analizirali rezultate ankete s pomočjo grafov in na njeni podlagi ugotavljali, kako poučeni so učenci zadnje triade osnovne šole o festivalih in o pohorskih jedeh.

## **1.3 Vsebina inovacijskega projekta in metodologije dela**

### **1.3.1 Vsebina projekta**

Raziskali bova pohorske jedi in na podlagi raziskave naredili PohorJedi - knjižico receptov, ki jo bova s pomočjo učenk najine šole tudi ilustrirali, nekaj jedi tudi pripravili in jih postregli na posebnem podstavku. V ta namen bova izdelali tudi kuhalnico, predpasnik, rezalno desko, keramičen podstavek za kuhalnico, zloženko in logotip. Zraven knjižice bo glavni turistični proizvod še Festival pohorskih jedi. S pomočjo ankete bova tudi ugotovili, koliko o pohorskih jedeh vedo osnovnošolci in na podlagi ugotovitev lažje ustvarili PohorJedi - knjižico receptov in Festival pohorskih dobrot.

### **1.3.2 Metodologije dela**

Pri izdelavi inovacijskega projekta sva anketirali učence osmih in devetih razredov osnovne šole, ki stoji v bližini Pohorja, zato bi ti učenci morali veliko vedeti o samih jedeh in njihovi pripravi, če seveda tradicionalne jedi doma pripravljajo. Naredili sva tudi intervju z učiteljico gospodinjstva in biologije, ki na osnovni šoli. Opisala nama je stanje kuhanja pohorskih jedi v sedanjem času in prostoru. Ker sva želeli narediti PohorJedi – knjižico receptov, sva morali raziskati same jedi in opisati njihovo pripravo. Naredili sva PohorJedi - knjižico receptov, saj sva želeli ponovno zblížati ljudi z recepti pohorske kulinarike. Vse pridobljene podatke sva ustrezno obdelali. Informacije in recepte tradicionalnih pohorskih jedi, ki so značilne za Mariborsko Pohorje sva iskali po spletu, v knjigah in ustno med ljudmi, ki živijo na tem področju, da ugotoviva katere jedi vključiti v PohorJedi – knjižico receptov in jih predstaviti na Festivalu pohorskih dobrot. S pomočjo vseh naštetih virov in knjižice receptov sva zasnovali Festival pohorskih dobrot, ki bi privabil različne ljudi, ki bi se začeli bolj zanimati za našo, pohorsko ter mariborsko kulinariko. Cilj najinega projekta je bil raziskati tradicionalne pohorske jedi in njihove recepte ter z njihovo pomočjo ustvariti Festival pohorskih dobrot, ki



bi pri ljudeh spet izvabil ljubezen do pohorske kulinarike. S tem bi spodbudili prebivalce okolice Mariborskega Pohorja, da boljše spoznajo svojo kulinariko, če je še niso in jo kasneje tudi delijo z ostalimi.

#### **1.4 Metodologije dela - opredelitev uporabljenih virov**

V teoretičnem delu sva podatke pridobivali predvsem iz spleta, literature ter iz revij in letakov, saj sva predvidevali, da bo prav tam največ zapisano o jedeh, ki so značilne za Mariborsko Pohorje ter da bova tam zasledili tudi recepte le teh jedi. Prav tako sva o kulinariki Mariborskega Pohorja povprašali najine starejše sorodnike, ki so nama povedali, katere tradicionalne pohorske jedi so nekoč pripravljali in jih pripravljajo še danes ter nama opisali postopek njihove priprave.

V raziskovalnem delu sva podatke pridobivali s pomočjo ankete, ki sva jo opravili med učenci zadnje triade osnovne šole. S festivalom ciljava predvsem na mlajše generacije, saj bodo prav te nekoč recepte pohorskih jedi prenesle na njihove potomce ter bodo poskrbele, da jedi ne bodo pozabljene in prav zato sva se odločili, da bova s pomočjo anketnega vprašalnika ugotovili, katere so tradicionalne pohorske jedi, ki jih učenci najmanj poznajo, saj je prav te potrebno bolj promovirati. Hipoteze sva potrjevali in zavračali tako s pomočjo teoretičnega dela, torej podatkov iz spleta, letakov, knjig in od ljudi, kot tudi s pomočjo raziskovalnega dela oziroma odgovorov učencev v anketi.

#### **1.5 Hipoteze**

1. Večina pohorskih jedi vsebuje meso.
2. Malo število učencev pozna pohorske jedi.
3. Večina učencev še ni bila na nobenem mariborskem festivalu.
4. Učenci znajo naštetih vsaj tri mariborske festivale.

## 2. TEORETIČNI DEL TURISTIČNE NALOGE

### 2.2.1 Kaj je festival?

Zgodovinsko gledano je festival pomenil verski oziroma spominski dogodek, ki so ga organizirali za namen praznovanja ali proslavitve zgodovinskega dogodka. Lahko so vsebovali tudi elemente zabave, ki so omogočali večjo obiskanost dogodka. Festival je povezoval člane določene skupnosti. Vseeno pa so večji pomen imeli rituali in tradicionalnost dogodka. Slovar slovenskega knjižnega jezika festival opredeljuje kot: »večdnevna prireditev, ki omogoča pregled dosežkov na določenem kulturnem področju«. Veliki slovar tujk, pa ga označuje z: »večdnevna periodična slavnostna prireditev, navadno enkrat na leto, namenjena celostnemu ali izbranemu pregledu tekoče filmske, glasbene, gledališke produkcije«. Po slednjem pojmovanju je festival revijalna prireditev, ki je posvečena določeni obliki umetnosti. Raznolika uporaba besede »festival« se je pojavljala že v preteklosti in v različnih jezikih, njen izvor pa nas vodi vse do latinskega jezika. »Festivus«, ki pomeni »vesel, radosten, zabaven, veder, boder, živahen, dobrovoljen«. Prav tako latinska beseda »festus« pa pomeni »svečan, slavnosten, prazničen«. V izvorni latinščini pa veselost in prazničnost nista vedno povezani ne z umetnostjo, ne z načrtovanim dogodkom.

(Povzeto po [www.sigic.si/od-kod-nam-festival-ali-odmev-popularnosti-antonína-leopolda-dvořáka.html](http://www.sigic.si/od-kod-nam-festival-ali-odmev-popularnosti-antonína-leopolda-dvořáka.html), dne 16. 12. 2019)

### 2.2.2 Festivali v Mariboru

Raziskali sva, katere festivale v našem mestu že imamo, da lahko po njihovem vzoru oblikujemo še najinega.

**Festival Lent** (konec junija): na največjem slovenskem festivalu na prostem in enem izmed največjih v Evropi, se Maribor spremeni v družabno središče, kjer se začuti mladost, sproščenost in kreativnost.

(Povzeto po <https://maribor-pohorje.si/naj-prireditve0.aspx>, dne 20. 11. 2019)



Slika 1: Festival Lent, Art kemp (vir: osebni arhiv)

**Festival Maribor** (začetek septembra): festival klasične glasbe poteka že vse od leta 1964 in je skozi desetletja spreminjal svojo usmeritev, ohranil pa prefinjeno programsko zasnovo, visoke umetniške standarde in neklasično organizacijo koncertov klasične glasbe. Danes sestavlja festivalsko ponudbo bogat izbor orkestrskih, komornih in vokalnih del, katerih festivalsko ponudbo bogati izbor orkestrskih, komornih in vokalnih del, katerih uprizoritve nastajajo v sodelovanju s tujimi in domačimi producenti ter glasbeniki svetovnega kova.

(Povzeto po <https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/dogodki-in-prireditve/vsi-dogodki-in-prireditve/5909-festival-maribor>, dne 20. 11. 2019)

**Festival stare trte** (september): s tem festivalom se slavnostno zaključuje cikel prireditev od reza stare trte – najstarejše trte na svetu – do martinovanja. Prireditve simbolizira bogato vinsko kulturo Maribora in okoliških vinorodnih pokrajin.

(Povzeto po <https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/dogodki-in-prireditve/vsi-dogodki-in-prireditve/5911-festival-stare-trte>, dne 20. 11. 2019)

**Festival Borštnikovo srečanje** (oktober): osrednji, najstarejši in najuglednejši gledališki festival v Sloveniji vsako leto postreže v najboljšimi predstavami slovenskih gledališč. Ob koncu festivala strokovna žirija podeli nagrade za najboljšo predstavo, igralce, režijo in druge umetniške dosežke.

(Povzeto po <https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/dogodki-in-prireditve/vsi-dogodki-in-prireditve/5925-55-festival-borstnikovo-srecanje>, dne 20. 11. 2019)

**Beer Fest** (oktober): festival piva se v Mariboru odvija že šesto leto zapored. Tako kot imajo v Munchenu Oktoberfest, imamo pri nas tako imenovan Beer Fest, kjer ne dajejo toliko na samo količino piva.

(Povzeto po <https://mariborinfo.com/novica/lokalno/za-vse-ljubitelje-piva-v-mariboru-ze-sesti-beer-fest/261583>, dne 20. 11. 2019)

**Festival fotografije** (september): Letošnja izvedba fotografskega festivala v Mariboru se posveča krajini in okolju. Vsako leto se tema nekoliko spremeni, vendar je eden od najpogostejših motivov v fotografiji krajina, ali pogled iz narave ali na kraje, ki jih je ustvaril človek, torej arhitekturo.

(Povzeto po <https://www.festivalfotografijemaribor.si/festival>, dne 20. 11. 2019)

**Festival znanosti** (oktober): Center eksperimentov Maribor organizira v sodelovanju z Mestno občino Maribor Festival znanosti, ki letos poteka v prostorih Maribox-a v Mariboru. Na dogodku lahko mladi v sproščenem okolju izmenjujejo informacije o naslednji akademski stopnji šolanja in o poteku raziskovalnih dejavnosti v posameznih izobraževalnih ustanovah ter o najnovejših tehnoloških dosežkih in aktualnem dogajanju ter različnih zanimivih projektih.

(Povzeto po <https://novice.sio.si/2019/09/11/festival-znanosti-v-mariboru/>, dne 20. 11. 2019)

**Festival Slovenski dnevi knjige** (april): Poteka že 22. leto zapored, v mesecu aprilu, saj je 23. aprila svetovni dan knjige. Je dvodnevni festival in poteka iz petka na soboto.

(Povzeto po <https://mkc.si/sdkvmb-aktualno>, dne 20. 11. 2019)

**Festival računalniške umetnosti** (oktober): Letos se je med 11. in 18. oktobrom odvijal že 25. festival računalniške umetnosti. Vključuje okoli 60 dogodkov, ki so osredotočeni na računalniško umetnost. Tako si lahko obiskovalci ogledajo različne »intermedijske« razstave, instalacije, »performanse«, z umetniki pa se lahko поблиžje spoznajo še na okroglih mizah, predavanjih in delavnicah.

(Povzeto po <https://www.dostop.si/v-mariboru-ze-petindvajsetic-festival-racunalniske-umetnosti/>, dne 20. 11. 2019)

**Festival mariborskega športa** (september): Športna zveza Maribor je v čas evropskega tedna športa vključila Festival mariborskega športa. Festival spodbuja ukvarjanje s športom. Na trgu Leona Štuklja se je predstavljajo 14 mariborskih športnih društev in klubov.

(Povzeto po <https://www.vecer.com/festival-mariborskega-sporta-predstavila-so-se-sportna-drustva-in-klubi-v-mariboru-zogarija-10069668>, dne 20. 11. 2019)

**Festival pohorske omlete**: do zdaj so potekali že trije Festivali pohorske omlete. Na festivalu se streže pohorska omleta ter tudi predvaja živa glasba. Festival se posveča originalnemu nastanku te pohorske sladice, čigar izvor je v Hotelu Tisa oz. v bivšem Poštarskem domu, po receptu pokojnega Franca Pogačarja.

(Povzeto po <https://www.hoce-slivnica.si/novica/194969>, dne 20. 11. 2019)

**Festival minimanija** (september): že drugič je v Mariboru potekal festival za otroke in družino Minimanija. Otroci na festivalu uživajo na poligonu, v kotalkanju in raznih športnih aktivnostih, odrasli pa lahko med tem obišejo »chill out« kotichek. Poskrbljeno je tudi za družinsko fotografiranje in druge družinske aktivnosti.

(Povzeto po <https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/dogodki-in-prireditve/vsi-dogodki-in-prireditve/7945-minimaniya/>, dne 20. 11. 2019)

**Street Food Market festival**: festival je stalnica v Avstriji, v Mariboru pa je bil letos tretjič. Na tridnevnem festivalu se predstavijo lokalni in mednarodni ponudniki ulične hrane. Poudarek festivala je na lokalni ponudbi, atraktivnosti in raznolikosti ter promovira mesto in turizem.

(Povzeto po <https://maribor24.si/lokalno/v-teh-dneh-v-mariboru-edinstveni-street-food-market>, dne 20. 11. 2019)

### 2.2.3 Športne prireditve

**Zlata lisica** (januar ali februar): vsakoletno tekmovanje za Zlato lisico pričara na Pohorju nepozabno športno izkušnjo. Klasična tekma smučark za svetovni pokal privabi v ciljno areno več kot 20.000 navijačev, ki spodbujajo domače in tuje slalomistke in veleslalomistke. Organizacija prireditve je po strogih merilih FIS izjemna, kar potrjujejo tudi najboljše smučarke na svetu.

(Povzeto po <https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/dogodki-in-prireditve/vsi-dogodki-in-prireditve/5947-56-zlata-lisica>, dne 21. 11. 2019)

**Nočni tek po Mariboru** (maj): nočni tek po Mariboru ponuja tek na 5 ali 10 kilometrov. Tek organizira Športno društvo Maribor in »Sport fest«, ki s pomočjo sponzorjev poskrbi tudi za postojanke z okrepčili na posameznih trasah.

(Povzeto po <http://www.mbsportfest.eu/nt-razpis/>, dne 21. 11. 2019)

**IXS European Downhill Cup** (april): spust z gorskimi kolesi poteka na Pohorju, kjer se postavijo tri proge različnih zahtevnosti. Po pohorskih strminah se na tisti dan spustijo tudi najboljši tekmovalci na svetu.

(Povzeto po <https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/dogodki-in-prireditve/vsi-dogodki-in-prireditve/6676-ixs-european-downhill-cup>, dne 21. 11. 2019)

**Božičkov tek** (december): Božičkov tek je enodnevni dobrodelni tek, ki poteka tik pred božičem. Tekmovalci s prijavnino prispevajo denar v dobrodelne namene. Teka se lahko udeležijo tako odrasli, kot tudi otroci, ki tekmujejo v različnih kategorijah.

(Povzeto po <http://bozickovtek.si/bozickov-tek.html>, dne 20. 11. 2019)

**Mariborski mestni tek:** je tek, ki poteka v središču mesta. Tekmovalci tekmujejo v različnih kategorijah: v teku na 5 kilometrov in teku na 10 kilometrov, tekmovalce pa razporedijo po različnih starostnih skupinah.

(Povzeto po [http://www.protime.si/\\_microsites/mbtek/](http://www.protime.si/_microsites/mbtek/), dne 21. 11. 2019)



Slika 2: Mariborski mestni tek, (vir: <https://www.ludvik.si/?s=ludvik+laufa>, dne 27. 1. 2020)

**Run4Motion:** je polmaraton, s katerim spodbujajo druženje, prijateljstvo, zdravje, zabavo in dobrodelnost. Na Run4Motion je več vrst tekov za vse vrste tekačev, 21 kilometrski, 13 kilometrski, 5 kilometrski in kilometrski.

(Povzeto po <https://www.run4motion.com/>, dne 21. 11. 2019)

#### 2.2.4 Kulturne in etnološke prireditve

**Martinovanje** (november): martinovanje v Mariboru pomeni poklon jeseni in pozdrav novemu, mlademu vinu, saj vzporedno poteka svečani krst mošta. Na Trgu Leona Štuklja se ob tej priložnosti zbere več tisoč obiskovalcev, ki se veselijo ob bogatem kulturno-zabavnem programu ter bogati vinsko-kulinarični ponudbi, vsako leto pa se predstavljajo številne turistične kmetije in vinogradniki.

(Povzeto po <https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/dogodki-in-prireditve/vsi-dogodki-in-prireditve/5927-martinovanje-v-mariboru>, dne 21. 11. 2019)

**Čarobni december** (december): december je v Mariboru praznično obarvan. Že v začetku meseca se mesto okraši s številnimi lučkami. Postavijo se stojnice, kjer diši po dobrotah, številni pa si lahko kupijo kak izdelek za dušo. Dogajanje na trgu Leona Štuklja popestrijo Miklavžev, božični in novoletni sejem ter številni koncerti.

(Povzeto po <https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/dogodki-in-prireditve/vsi-dogodki-in-prireditve/6488-carobni-december-v-mariboru-2019>, dne 21. 11. 2019)

**Operna noč v mestnem parku - Opera pod zvezdami:** Imate raje opero kot dramo? Pridružite se lahko na noči klasične glasbe v zelo netipičnem okolju - promenadi mestnega parka. Čeprav gre za dokaj nov dogodek, je med domačini postal zelo priljubljen in ga že štejejo za tradicionalnega. Koncert vsako leto organizirajo konec maja in pomeni konec gledališke sezone.

(Povzeto po <https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/dogodki-in-prireditve/vsi-dogodki-in-prireditve/6490-operna-noc>, dne 21. 11. 2019)

**Poletni lutkovni pomol:** Potujete z otroki? Lutkovno gledališče Maribor vsako leto avgusta organizira mednarodni festival Poletni lutkovni pomol. Na repertoarju so najboljše slovenske in tuje lutkovne predstave za otroke. Organizirajo tudi predstave, delavnice in razstave, namenjene odraslim in otrokom, tako da se lahko vi in vaši otroci lahko lepo zabavate.

(Povzeto po <https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/dogodki-in-prireditve/vsi-dogodki-in-prireditve/5821-poletni-lutkovni-pristan>, dne 21. 11. 2019)

### **2.3 Kulinarika Maribora in Pohorja**

Maribor je zakladnica odlične kulinarike. 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 opravkih 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.

(Povzeto po <https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/vino-in-kulinarika/stajerske-jedi/>, dne 10. 11. 2019)

Ko smo v splet zapisale besedo Maribor, je bil eden izmed prvih zadetkov članek o njegovi kulinariki, v katerem je bilo omenjenih veliko pohorskih jedi. Ko smo razmišljale o našem festivalu, smo se spomnile na kulinariko in Pohorje. Glede na to, da obstaja res mnogo



tradicionalnih pohorskih jedi, o katerih pa na spletu ni napisano veliko in niso tako poznane, smo sklenile, da zapišemo knjigo receptov tradicionalnih pohorskih jedi. Ker pa želimo, da so te dobrote znane tudi po vsej Sloveniji in prav tako v tujini, smo sklenile organizirati festival. S tem festivalom ciljamo na Mariborčane, Slovence iz bolj oddaljenih krajev in na tujce, tiste, ki so kulturni turisti.

(Povzeto po <https://www.dnevnik.si/1042782935>, dne 10. 11. 2019)

### **3. IZVEDBA RAZISKAVE**

#### **3.1 Raziskava**

Raziskovalni del sva opravili tako, da sva anketirali najine sovrstnike, torej učence osnovne šole in opravili intervju z gospo Godec Kopčič, ki med drugim na osnovni šoli poučuje gospodinjstvo in je mentorica na tekmovanjih Zlata kuhalnica in Kuhnapato, na katerem tudi kuhajo in pečejo tradicionalne pohorske jedi. Z anketo sva dobili informacije o najinih hipotezah in idejah za ta inovacijski predlog.

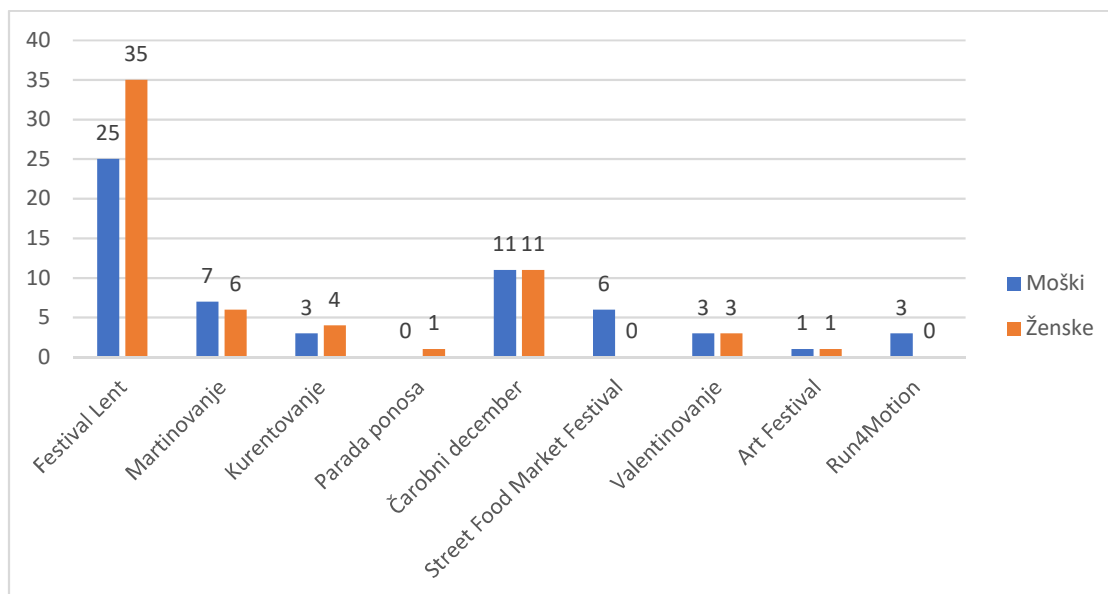
#### **3.2 Anketa**

Raziskovalnega dela najinega inovacijskega predloga sva se lotili tako, da sva s pomočjo ankete anketirale učence, ki obiskujejo osnovno šolo. Sodelovali so učenci osmih in devetih razredov, od tega 49 žensk in 51 moških, vse skupaj 100 učencev. Na zastavljena vprašanja sva dobili različne odgovore.



## 1. Naštej nekaj festivalov, ki potekajo v Mariboru.

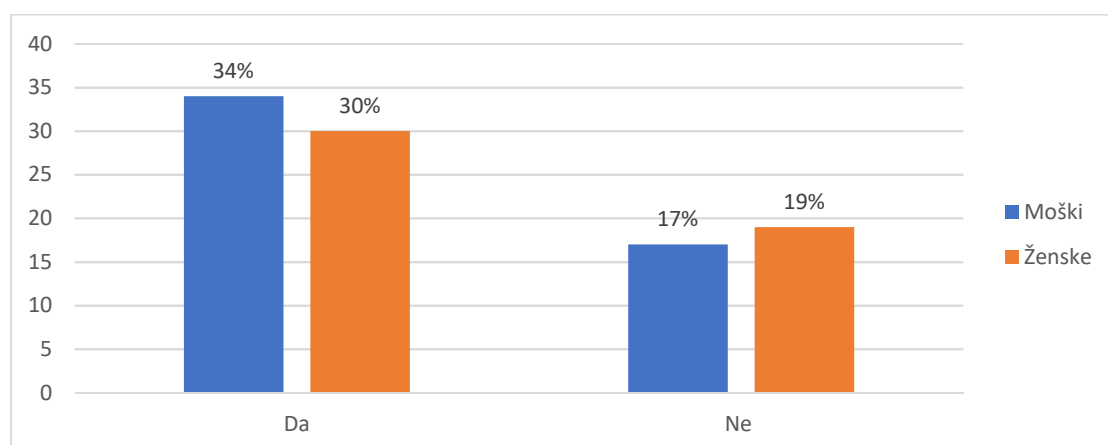
Graf 1: Naštej nekaj festivalov, ki potekajo v Mariboru.



Pri tem vprašanju sva dobili 120 odgovorov. 60 učencev pozna Festival Lent, 13 jih pozna Martinovanje, 7 jih je že slišalo za kurentovanje, 1 oseba za Parado ponosa, kar 22 jih pozna Čarobni December, 6 jih je slišalo za dobrote na Street Food Market Festivalu, 6 jih je navedlo valentinovanje, 2 vesta za umetnine na Art Festivalu, 3 pa poznajo Run4Motion. V povprečju je en moški naštel 1,2 festivala in ena ženska naštel 1,3 festivala.

## 2. Si že obiskal/-a kakšen mariborski festival?

Graf 2: Si že obiskal/-a kakšen mariborski festival?

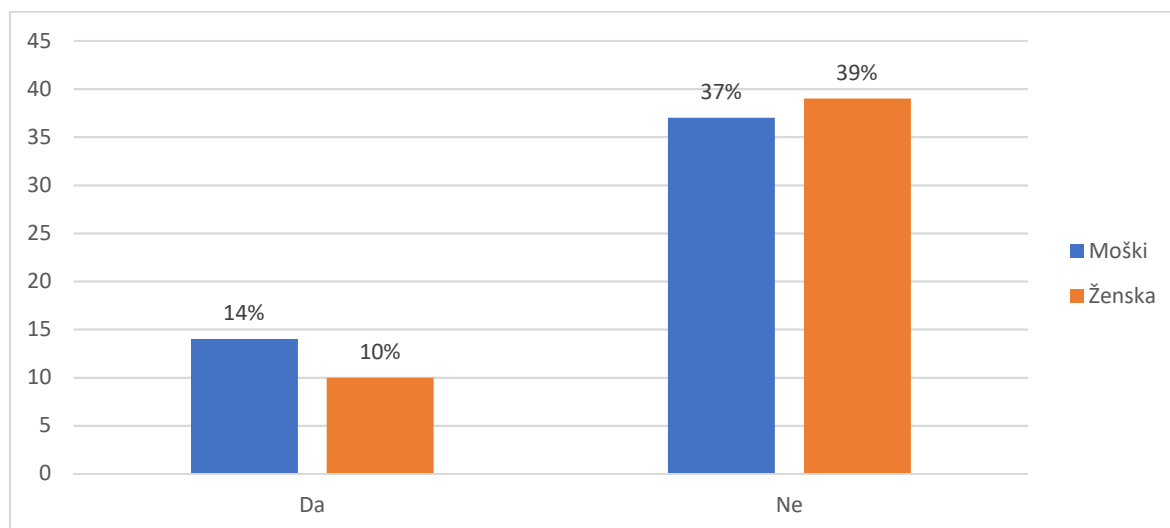


Pri drugem vprašanju sva želeli izvedeti, koliko učencev je že kdaj bilo na kakšnem mariborskem festival. 64% učencev je izbralo odgovor 'Da', torej jih je toliko že obiskalo

kakšen mariborski festival, 36% učencev pa je izbralo odgovor 'Ne' in še niso bili na nobenem mariborskem festivalu.

### 3. Si že obiskal/-a kakšen mariborski festival povezan s kulinariko?

Graf 3: Si že obiskal/-a kakšen mariborski festival povezan s kulinariko?



Pri tretjem vprašanju sva želeli izvedeti, koliko učencev se je udeležilo kakšnega festivala, ki je bil osredotočen na oziroma povezan s kulinariko. 24% učencev je izbralo odgovor 'Da', torej so že bili na kakšnem takšnem festivalu, medtem ko jih je 76% izbralo odgovor 'Ne' in festivala povezanega s kulinariko še niso obiskali.

### 4. Kako pogosto ješ tradicionalne pohorske jedi?

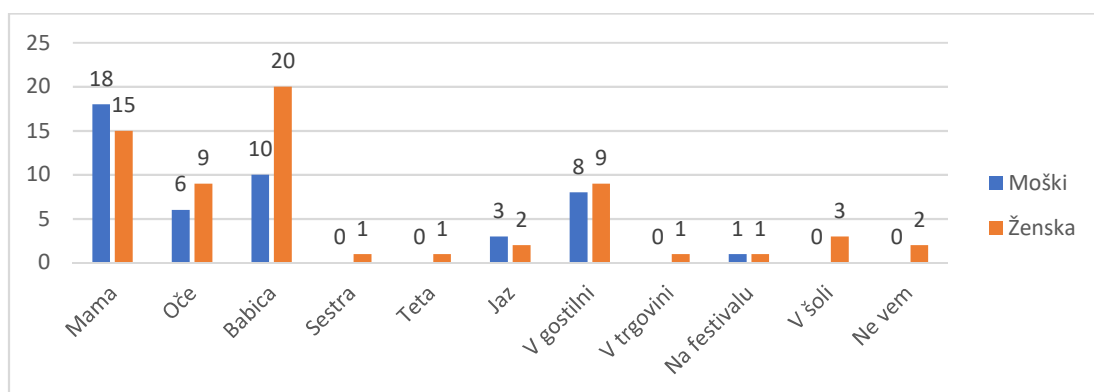
Graf 4: Kako pogosto ješ tradicionalne pohorske jedi?

	NIKOLI		REDKO		VČASIH	
	Moški	Ženske	Moški	Ženske	Moški	Ženske
Pohorski pisker	22	25	26	24	3	/
Pohorski žganci	24	29	27	18	/	2
Pohorska bunka	38	45	13	4	/	/
Gobova juha	6	11	12	23	33	15
Pohorski pečeni štruklji	20	29	23	20	8	/
Zidana potica	27	29	21	20	3	/
Govedina s pohorskim praženim krompirjem	28	24	23	25	/	/
Kruh Pohorč	31	40	15	9	5	/
Pohorska omleta	22	25	17	20	12	4
Pohorska gibanica	17	27	21	22	13	/
Štajerska kislja juha	31	33	20	15	/	1
Pohorska šarlota	36	39	14	10	1	/

Pri tem vprašanju sva ugotavljali, kako pogosto se te tradicionalne pohorske jedi znajdejo na jedilnikih najinih sovrstnikov. Presenetilo naju je predvsem, da mnogi učenci nekaterih jedi, ki so zdrave in preproste za pripravo (npr. gobova juha) še sploh niso jedli, veliko izmed pohorskih jedi pa mnogo učencev je zelo redko.

### 5. Če si za katero katero od naštetih jedi (vprašanje 4) odgovoril z da, napiši, kdo je pripravil to jed.

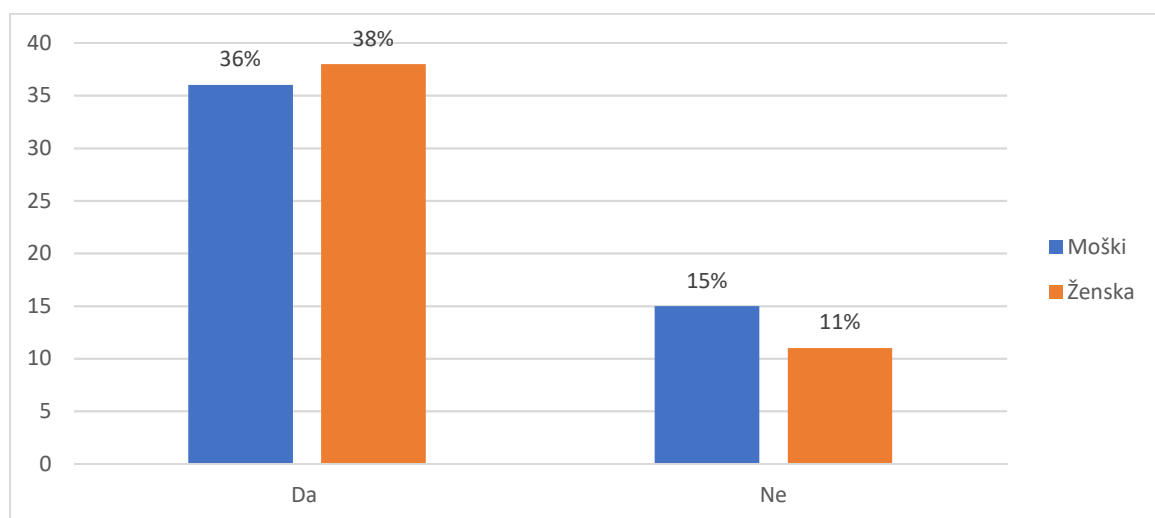
Graf 5: Če si za katero katero od naštetih jedi (vprašanje 4) odgovoril z da, napiši, kdo je pripravil to jed.



Pri tem vprašanju sva ugotovili, da so pohorske jedi najpogosteje pripravljale starejše generacije (babice, mame), medtem ko mlajše generacije pohorskih jedi ne pripravljajo tako pogosto (učenci, njihovi sorojenci), kar bi lahko pomenilo, da mlajše generacije pozabljajo na tradicionalne pohorske jedi.

### 6. Se ti zdi pomemben izgled hrane, preden jo poiskusiš?

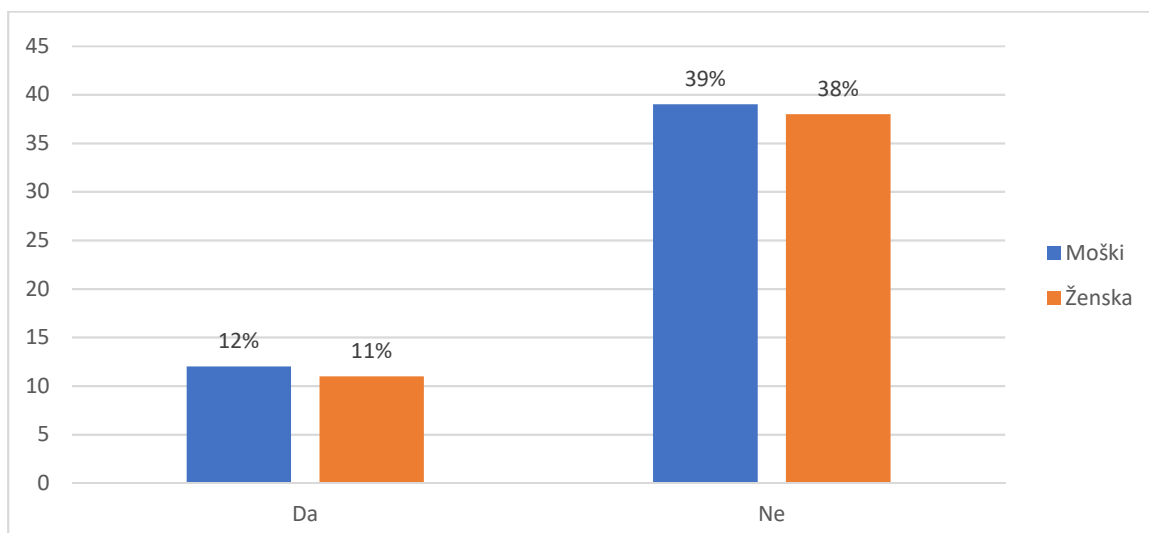
Graf 6: Se ti zdi pomemben izgled hrane, preden jo poiskusiš?



Pri tem vprašanju sva ugotavljali, kako pomemben je učencem izgled hrane. Kar 74% učencev hrane ne poskusi, če jim ne izgleda okusno, kar nama da povratno informacijo o tem, da morava hrano tudi estetsko izpopolniti, saj s tem privlači več ljudi ter ima tako več možnosti, da bo več ljudem všeč in jo bodo bolj pogosto jedli in pripravljali.

## 7. Ali si že kdaj sam/-a poskušal/-a pripraviti kakšno pohorsko jed?

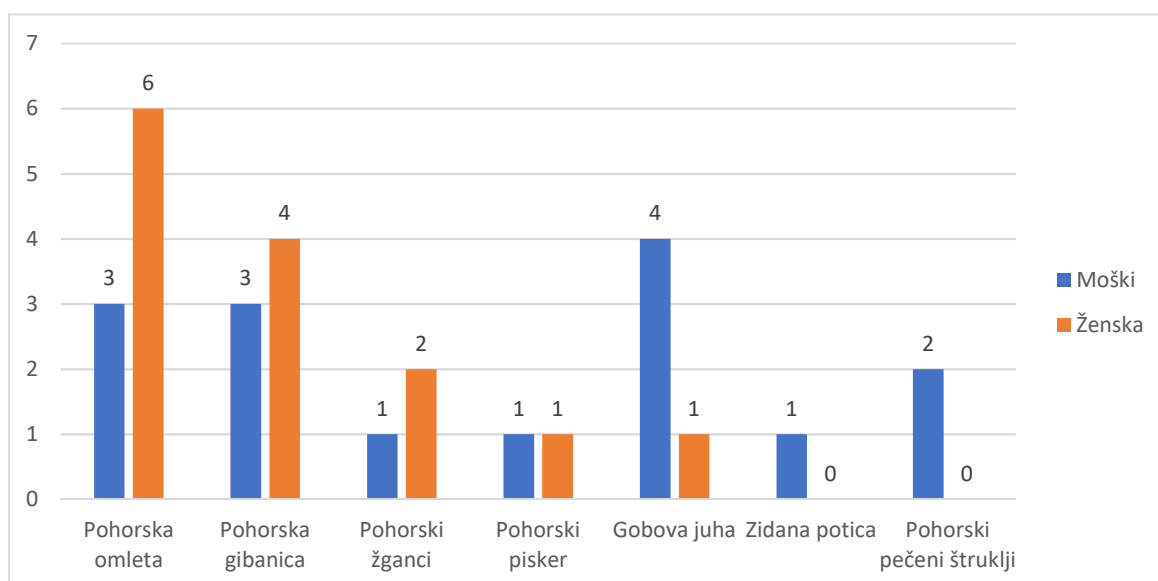
Graf 7: Ali si že kdaj sam/-a poskušal/-a pripraviti kakšno pohorsko jed?



S tem vprašanjem sva skušali ugotoviti koliko učencev je že pripravilo kakšno pohorsko jed, torej kako popularne so pohorske jedi v mlajših generacijah. Rezultati so naju presenetili, saj je le 23% učencev že poskušalo pripraviti pohorsko jed, kar bi lahko nakazovalo na to, da popularnost in poznavanje tradicionalnih pohorskih jedi upada.

### Če si pri vprašanju 7. odgovoril z 'Da', katero jed si pripravil?

Graf 8: Če si pri vprašanju 7. odgovoril z 'Da', katero jed si pripravil?



Z odgovori pri tem vprašanju sva ugotovili, da so učenci najpogosteje pripravljali pohorsko omleto, pripravilo jo je 9 učencev, najmanj pogosto med jedmi, ki so jih učenci naštevili, pa so pripravljali zidano potico. Iz teh odgovorov lahko tako razberemo, da sicer pohorske jedi pripravlja malo učencev, tisti, ki pa jih pripravljajo pa si raje izberejo jedi, katerih priprava je preprosta in ne vzame veliko časa; takšna jed je na primer pohorska omleta.

### 3.3 Rezultati raziskave

Rezultate raziskave sva predstavili v spodnji tabeli.

Tabela 1: Rezultati raziskave.

Hipoteze	Potrjena ali zavrnjena	Zakaj?
Hipoteza 1: Večina pohorskih jedi vsebuje meso.	Zavrnjena	Le 4 od 12 pohorskih jedi, ki jih najdemo v PohorJedi - knjižici receptov, vsebujejo meso. Te jedi so pohorski pisker, pohorska bunka, kuhana govedina s pohorskim praženim krompirjem in štajerska kislja juha.
Hipoteza 2: Malo število učencev pozna pohorske jedi.	Potrjena	Rezultati ankete so pokazali, da velika večina učencev pohorskih jedi še sploh ni poskusila, nekateri učenci pa te jedi uživajo redko.
Hipoteza 3: Večina učencev še ni bila na nobenem mariborskem festivalu.	Zavrnjena	Rezultati ankete so pokazali, da je kar 64 % učencev že bilo na kakšnem mariborskem festivalu.
Hipoteza 4: Učenci znajo naštetih vsaj tri mariborske festivale.	Zavrnjena	Rezultati ankete so pokazali, da je v povprečju en moški naštel 1,2 festivala in ena ženska naštel 1,3 festivala.

### **3.4 Intervju**

Intervju sva naredili z učiteljico, ki poučuje gospodinjstvo na osnovni šoli in z učenci kuha in tekmuje na različnih kuharskih tekmovanjih. Zanimalo naju je malo več, zato smo jo povprašali.

#### ***1. Koliko let že kuhate z učenci na osnovni šoli?***

Z učenci kuham že približno 15 let.

#### ***2. Pri katerem predmetu v šoli kuhate z njimi?***

Kuham z učenci pri gospodinjstvu v šestem razredu, pri obveznem izbirnem predmetu sodobna priprava hrane z učenci sedmih, osmih in devetih razredov ter pri obveznem izbirnem predmetu načini prehranjevanja z devetimi razredi.

#### ***3. Katere jedi po navadi pripravljate v šoli? Zakaj?***

Večinoma pripravljamo osnovne jedi iz klasičnega jedilnika neke družine, na primer rižoto, testenine z omako, pečen krompir, ... Te jedi kuhamo, ker nas omejuje čas priprave. Jed mora biti pripravljena v eni uri, da imamo še pol ure za predpripravo in degustacijo jedi.

#### ***4. Ali kuhate z učenci tudi tradicionalne pohorske jedi? Katere?***

Kuhamo tudi tradicionalne jedi, ne samo pohorske. Pohorske jedi, ki jih pripravljamo, sta pohorska omleta in pohorski pisker.

#### ***5. Ali tradicionalne pohorske jedi kdaj kuhate tudi doma? Katere?***

Doma prav tako pripravljamo pohorsko omleto in pohorski pisker, drugače uporabljamo tudi sušeno meso in salame pridelane na Pohorju.

#### ***6. Kako dolgo se že udeležujete tekmovanja Zlata kuhalnica?***

Običajno se tekmovanja udeležimo vsako leto, odkar se je začelo. Z učenci smo sodelovali tudi na tekmovanju Kuhnapatu, kjer smo tudi pripravljali tipične jedi določene pokrajine, iz katere izhajamo. Pri tem tekmovanju je nastalo tudi pisno gradivo v obliki knjig, ki jih uporabljamo pri izbiri receptov jedi, ki jih pripravljajo učenci pri izbirnih predmetih sodobna priprava hrane ter načini prehranjevanja.

#### ***7. Se na jedilniku za to tekmovanje kdaj znajdejo pohorske jedi? Katere?***

Za tekmovanje Zlata kuhalnica smo od tradicionalnih pohorskih jedi pripravljali pohorsko omleto.

#### ***8. Kaj menite o pomembnosti tradicionalnih pohorskih jedeh v slovenski kulinariki?***

Kulinarika Maribora in Pohorja bi se morala bolj promovirati. Pri izbiri receptov za tekmovanji Zlata kuhalnica in Kuhnapatato smo namreč imeli veliko težav pri izbiri tipičnih mariborskih oziroma pohorskih jedi, saj ni bilo nobene zbirke teh receptov na spletu ali v knjižni obliki.

#### 4. PREDSTAVITEV IN NAMEN FESTIVALA

Glavni namen je razširiti poznavanje pohorskih jedi med ljudmi in privabiti Slovence iz ostalih delov Slovenije ter tujce, da bi spoznali našo izvrstno kulinariko. Pomembno se je zavedati originalnosti samih jedi, kar je tudi najin cilj. Ideji o Festivalu pohorskih dobrot in knjižici receptov, se med seboj prepletata, saj s pomočjo obeh turističnih proizvodov želiva seznaniti ljudi z našo pohorsko kulinariko. V ta namen sva izdelali zloženko in letak.

Slika 3: Letak (vir: osebni arhiv)



**FESTIVAL POHORJEDI**

*Na Pohorje na festival pohorskih jedi za 10 eur,*

trejto soboto v mesecu maju.

- povratna karta za gondolo
- zastonj degustacija 2 jedi ter
- 10 % popust za knjižico PohorjeJedi.

**Predstavitev jedi na stojnicah:**

- ✦ pohorski pisker
- ✦ pohorski žganci
- ✦ pohorska bunka
- ✦ gobova juha
- ✦ pohorski pečeni štruklji
- ✦ zidana potica
- ✦ kuhana govedina s pohorskim praženim krompirjem
- ✦ Pohorc - domači kruh
- ✦ pohorska omleta
- ✦ pohorska gibarica
- ✦ štajerska kisle juha
- ✦ pohorska šarlota

*Prodaja PohorJedi knjižice receptov, spominkov festivala.*

**Program:**

- ✦ kuharske delavnice pod vodstvom za 3 €
- ✦ nastop folklorne
- ✦ in dramske skupine
- ✦ Osnovne šole Ludvika Pliberška Maribor,
- ✦ MPZ Osnovne šole Ludvika Pliberška Maribor ter mlađimi pevci in glasbeniki, ki obiskujejo to šolo.

*S praznim trebuhom na festival PohorjeJedi.*




#### 4 .1. Predstavitev Festivala PohorJedi

Tabela 2: Predstavitev festivala.

<b>KDO SODELUJE?</b>	<b>KJE?</b>	<b>KAJ SE PREDSTAVI?</b>	<b>ZAKAJ?</b>	<b>KAKO SE PROMOVIRA?</b>
Lokalni gostinci npr. Hotel Tisa, Pohorska kavarna, Hotel Bellevue, Gostilna pri lipi Gostilna Poštela, Ruška koč, a, vinogradništvo Frešer, turistična kmetija pri Kovačniku	Na Festivalu pohorskih dobrot na vrhu Pohorja (Bellevue), z različnimi stojnicami	Pohorski pisker, pohorski žganci, pohorska bunka, gobova juha, pohorski pečeni štruklji, zidana potica, kuhana govedina s pohorskim praženim krompirjem, Pohorc - domači kruh, pohorska omleta, pohorska gibanica, štajerska kisl a juha, pohorska šarlota.	Za promocijo tradicio- nalnih pohorskih jedi	Degustacija in prodaja izdelkov
Osnovna šola	Na Festivalu pohorskih jedi na odru prireditve	PohorJedi – knjižica receptov in ostali promocijski material ter dramska in folklorna skupina	Za promocijo šole.	S predstavitevijo učencev (dramska in folklorna skupina)
Srednja šola za gostinstvo in turizem Maribor	Na Festivalu pohorskih dobrot s svojo stojnico za degustacijo jedi in promocijo šole.	Pohorske jedi, pripravljene na šoli in promocijski material za šolo.	Za promocijo jedi in promocijo šole.	S ponujanjem jedi, pripravljenih na šoli in s promocijskimi zloženkami o šoli.



				Kakšno preprosto jed bi pripravljali na stojnici.
Pohorska vzpenjača	Na Festivalu pohorskih dobrot s prevozi na vrh Pohorja z gondolo.	Paket PohorJed (v katerega je vključena vozovnica za gondolo).	Za promocijo gondole.	Z oglaševanjem

Festival bi trajal en dan, kjer bi se stregle vse izmed dvanajstih pohorskih jedi, ki so značilne za Mariborsko Pohorje ter so vključene v PohorJedi – knjižico receptov. Sam festival bi se dogajal na vrhu Pohorja, na Bellevueju. Gostje bi se z gondolo Vzpenjača peljali do vrha Pohorja, kjer bi se festival odvijal. Za festival bi gostje kupili vstopnico, ki bi stala 10 eur, z nakupom vstopnice pa gost dobi tudi povratno karto za gondolo, zastonj degustacijo dveh jedi ter 10 % popust za PohorJedi - knjižico receptov. Jedi, ki po težavnosti priprave niso pretežke, bi se na festivalu sproti kuhale. Jedi bi kuhali gostinci, nekatere pa pripravili tudi tisti, ki bi se udeležili kuharskih delavnic. Na festivalu bi se predstavili folklorna, dramska skupina in tudi MPZ iz osnovne šole. ter mladi pevci in glasbeniki, ki obiskujejo to šolo. Zaigrali in zapeli bi slovenske ljudske pesmi. Za najmlajše bi bile na voljo barvice in papir, tako da lahko ob čudovitem razgledu tudi ustvarjajo v za ta namen pripravljenih delavnicah. Na voljo bi bile tudi prej omenjene kuharske delavnice, na katerih bi se pripravljala pohorska omleta, sodelujoči bi delali v skupinah po štiri osebe. Število skupin bi bilo odvisno od števila zainteresiranih za delavnice, bilo pa bi jih najmanj 3. Ker sestavine niso zastonj, bi morali za udeležbo na delavnici plačati 3 eur. Za lažji pregled dogajanja sva zasnovali zloženko.



### Predstavitve jedi na stojnicah:

- pohorski pisker
- pohorski žganci
- pohorska bunka
- gobova juha
- pohorski pečeni štruklji
- zidana potica
- kuhana govedina s pohorskim praženim krompirjem
- Pohorc - domači kruh
- pohorska omleta
- pohorska gibanica
- štajerska kislja juha
- pohorska šarlota

### Program:

- kuharske delavnice pod vodstvom za 3 €
- nastop folklorne in dramske skupine Osnovne šole Ludvika Pliberška Maribor,
- MPZ Osnovne šole Ludvika Pliberška Maribor ter mladi pevci in glasbeniki, ki obiskujejo to šolo.



Slika 4: Prva stran zloženke (vir: osebni arhiv)



*S praznim trebuhom na Festival Pohorjed.*

Slika 5: Druga stran zloženke (vir: osebni arhiv)

## **Urnik festivala:**

10:00 – govornik, ki bi bil učenec osnovne šole na kratko predstavi namen festivala, njegov potek in opiše jedi, ki so v ponudbi ter opozori na čisto okolje, da naj vsak pospravi za seboj in ločuje odpadke

10:20 - folkloristi osnovne šole prikažejo nekaj tradicionalnih ljudskih plesov

10:30 - dramska skupina osnovne šole zaigra pripravljeno igrico na temo tradicionalnih pohorskih jedi

11:00 - tradicionalna pohorska hrana je na voljo, začne igrati glasba

16:00 - ob tej uri se jedi nehajo pripravljati, vse se pospravi, festival se zaključi, govornik goste ponovno opozori na varovanje okolja in ločevanje odpadkov

Na prvih dveh stojnicah bi se prodajale pohorska bunka s kruhom Pohorcem, pohorski pisker ter štajerska kislja juha.

Na tretji stojnici bi se prodajali pohorski žganci in kuhana govedina s praženim pohorskim krompirjem.

Na četrti in peti stojnici bi se prodajali pohorski štruklji, zidana potica, pohorska omleta, pohorska gibanica in pohorska šarlota.

Na naslednjih treh oziroma večjih stojnicah, odvisno od števila zainteresiranih za delavnice, bi potekale kuharske delavnice.

Na koncu je miza, na kateri so barvice in papir za najmlajše, ki lahko tam ustvarjajo pod nadzorom starejših učencev osnovne šole in seveda tudi odrasle osebe.

Vnaprej pripravljene jedi bi bile kuhane ali pečene na naši osnovni šoli in bi jih pripravile kuharice s pomočjo učencev, ki bi si želeli sodelovati in jedi bi se prodajale na stojnicah pri ostalih tradicionalnih jedeh.

Jedi seveda ne bi bile zastoj, kar pomeni, da bi gostje za jedi namenili prostovoljni prispevek, tako kot bi si sami morali kupiti tudi PohorJedi – knjižico receptov. Kot spominek bi se prodajale PohorJedi - knjižice receptov in lesene kuhalnice, podstavki za kuhalnice in rezalne deske z logotipom Festivala pohorskih dobrot, s katerimi bi si lahko kupci pomagali pri kuhanju pohorskih jedi ter poslikan predpasnik, da si ne bi pri tem umazali obleke.

Dogodek se bi odvijal enkrat na leto. Ni točnega datuma, zgodil bi se pa tretjo soboto v mesecu maju. Takrat ni preveč vroče, šolsko leto pa se približuje h koncu, kar pomeni, da bi se festivala lahko udeležilo veliko več najstnikov in otrok ter njihovih staršev, kot na katerikoli drugi termin, saj ne bi imeli toliko skrbi in bi se lahko bolj sprostili ob vonju in okusu jedi.

Cilj festivala bi bil privabiti čim več gostov ter razširiti poznavanje pohorskih jedi med ljudmi po vsej Sloveniji in v tujini.

Tabela 3: Možnosti izvedbe izdelave knjižice in promocijskih spominkov.

<b>SPOMINEK</b>	<b>LOKACIJA</b>	<b>NAČIN IZDELAVE</b>	<b>PRODAJA</b>	<b>FUNKCIJA</b>
knjižica receptov PohorJedi	krajevna	maloserijski	občasna in stalna	uporabna
lesena kuhalnica z logotipom	krajevna	maloserijski	občasna in stalna	uporabni in dekorativni
keramičen podstavek za kuhalnico	krajevna	maloserijski	občasna in stalna	uporabni in dekorativni
lesena rezalna deska z logotipom	krajevna	maloserijski	občasna in stalna	uporabni in dekorativni
skodelice in krožnik z logotipom	krajevna	maloserijski	občasna in stalna	uporabni in dekorativni
predpasnik z logotipom	krajevna	maloserijski	občasna in stalna	uporabni

#### 4.2 Operativni načrt

Pred izdelavo turističnih spominkov sva pripravili operativni načrt, v katerem sva predvideli, kateri material potrebujeva za izdelavo. Načrtovali sva, kdo bo poskrbel za določeno fazo

nastanka spominka. Dogovorili sva se tudi, kje bova spominke izdelovali. Najine načrte predstavljava v tabeli 4.

Tabela 4: Načrt izdelave knjižice in promocijskih spominkov.

SPOMINEK	MATERIAL	LOKACIJA IZDELAVE	KOLIČI NA
PohorJedi - knjižica receptov	A4 listi, recepti, ilustracije jedi, logotip, tiskalnik	knjižnica, likovna učilnica, zbornica	100
lesena kuhalnica z logotipom	kuhalnica, lasersko gravirni stroj ali pirograf	učilnica tehnika, kabinet tehnike	25
keramičen podstavek za kuhalnico z logotipom	glina, vrljar, modelirke, peč za žganje gline	likovna učilnica	25
lesena rezalna deska z logotipom	lesena rezalna deska, lasersko gravirni stroj ali pirograf	učilnica tehnika, kabinet tehnike	25
predpasnik z logotipom	blago, šivalni stroj, sukanci, narisani logotip	likovna učilnica	5
skodelice in krožniki z logotipom	glina, vrljar, modelirke, peč za žganje gline	likovna učilnica	10



Slika 6: PohorJedi knjižica receptov, leseni spominki, keramični in leseni spominki

(vir: osebni arhiv)

Izdelali in oblikovali sva več turističnih izdelkov. To so:

- Festival pohorskih dobrot,
- Pohorjedi - knjižica receptov,
- turistični spominki – lesena kuhalnica, keramični podstavek za kuhalnico, rezalna deska, predpasnik, krožnik in skodelica za enolončnice.

Izdelovanje knjižice receptov je bilo zahtevno, saj sva morali raziskati vse pohorske jedi, ki so značilne za Mariborsko Pohorje, poiskati točne recepte za njihovo pripravo, knjižico oblikovati, vstaviti slike jedi. Ker nisva želeli kopirati fotografij s spleta, sva se odločile, da bova s pomočjo drugih učenk te jedi sami ilustrirali. Delo smo si z njimi razdelile. Vsaka članica ekipe je nekaj ilustrirala in oblikovala knjižico. Tudi pri izdelavi festivala je bilo potrebno veliko dela, saj je bilo potrebno narediti časovnico poteka dogodkov. To pa je kar velik zalogaj, saj sva morali razmisliti, kako bova zapolnili vsak del festivala.



Slika 7: Naslovnica knjižice PohorJedi,  
(vir: osebni arhiv)



Slika 8: Predpasnik z logotipom osebnosti  
(vir: osebni arhiv)

#### **4 .3 Turistični spominki – lesena kuhalnica, podstavek za kuhalnico, rezalna deska, predpasnik, krožnik in skodelica za enolončnice**

Pohorska kuhalnica je idealen spominek za vse, ki so jim pohorske jedi pri srcu. Z njeno pomočjo je mogoče skuhati skoraj vsako izmed pohorskih jedi, navedenih v knjižici. Na njej je vgraviran logotip Festivala PohorJedi, ki sva ga izrisali sami. Vsaka kuhalnica je ročno vgravirana. Je tudi okolju prijazna, saj je narejena iz lesa. Kuhalnica bi stala 2 eur, odvisno od velikosti kuhalnice. Za kuhalnico pa seveda potrebujemo tudi podstavek. Ta je ročno narejen iz gline in je okolju prijazen ter vsebuje logotip Festivala pohorskih dobrot in bi stal 3 eur. Tudi

rezalna deska, na kateri lahko režemo sestavine za jedi ali celo serviramo odlične pohorske specialitete, je lesena in ima na sebi logotip Festivala pohorskih dobrot ter bi stala 4 eur. Brez predpasnika je zelo težko kuhati, zato sva sešili tudi predpasnik, ki je opremljen z najinim logotipom. Stal bi 6 eur.

Iz različnih vrst gline smo v šoli oblikovali tudi krožnike in skodelice za enolončnice, ki so zelo lepe, unikatne in kreativne. Te bi popestrile najino ponudbo na festivalu. Njihova cena bi bila različna, odvisna od velikosti izdelka, od 3 – 10 eur.



Slika 9: Logotip PohorJedi (vir: osebni arhiv)



Slika 10: Turistični izdelki (vir: osebni arhiv)

#### 4.4 Namen PohorJedi – knjižice receptov

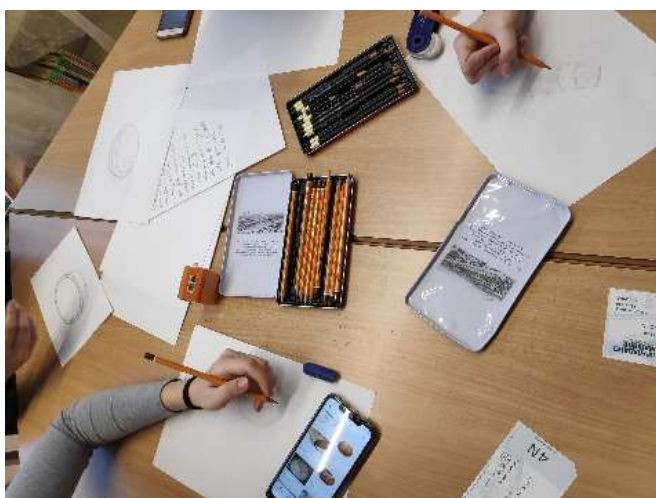
PohorJedi - knjižica receptov je nastala z namenom, da bi med ljudi razširili znanje o pohorskih jedeh in jih tudi vzpodbudili, naj jih doma pripravljajo in s tem ohranjajo pohorsko kulinarično tradicijo. Zelo je pomembno, da se zavedamo pomembnosti različnih jedi in njihovo vlogo v širnem kulinaričnem svetu. Knjižica receptov je nastala tudi na podlagi odgovorov učencev, ki sva jih anketirali. Želeli sva tudi dokazati, da se na podlagi ostalih jedi, tradicionalne pohorske jedi razlikujejo in so originalne ter da ima vsako mesto svoje specialitete, tako kot tudi naše mesto, ki se nahaja pod Pohorjem.



#### 4.4.1 Izdelava PohorJedi – knjižice receptov

PohorJedi - knjižica receptov je nastajala dlje časa, saj je bilo potrebno pregledati veliko virov in izbrati prave recepte. Ko so bili recepti urejeni, sva ilustrirali pohorske jedi, ki so kasneje služile kot slikovni material knjižice receptov. Na naslovnici PohorJedi - knjižice receptov je narisan logotip Festivala pohorskih dobrot.

Slike je bilo potrebno najprej skicirati, nato pobarvati, skenirati, pomanjšati oziroma povečati in šele nato vstaviti na pravo mesto v knjižico, poleg jedi.



Slika 11: Najprej smo skicirale jedi.

(vir: osebni arhiv)



Slika 12: Skice smo nato pobarvale.

(vir: osebni arhiv)

## 5. FINANČNI NAČRT TURISTIČNEGA PROIZVODA

Pri finančnem načrtu turističnega proizvoda sva preračunali, koliko bi stal določen turistični spominek na kos. To sva naredili tako, da sva upoštevali vse stroške, ki nastanejo pri izdelavi turističnega proizvoda. V končno ceno sva torej všteli stroške materiala, ki bi ga porabili za izdelavo enega turističnega spominka, promocijo, ki bi bila potrebna za možnost prodaje izdelka ter sam proizvod.



Tabela 5: Finančni načrt turističnega proizvoda.

IZDELEK	MATERIAL	KOLIČINA/ ENOTA	CENA/ EUR	CENA NA KOS (z DDV)
kuhalnica z logotipom	lesena kuhalnica	25	50 eur	3,50 eur/kos
rezalna deska z logotipom	lesena rezalna deska	25	75 eur	4,50 eur/kos
predpasnik z logotipom	blago sukanci, flomastri za tekstil	8m <sup>2</sup> , 3 različne barve	50 eur	8 eur/kos
knjižica receptov PohorJedi	A4 listi in vezava	15 strani je 1 knjižica	20 eur	10 eur /kos
keramični podstavek za kuhalnico, krožnik, skodelice	različne vrste glin, glazura, peč za žganje gline	25 kg 100 kom.	50 eur	3 – 5 eur /kos

Pozanimali sva se, kdo sploh lahko prodaja turistične spominke in kje. Na TIC Maribor so nama pojasnili, da bi šola lahko prodajala spominke in knjižico samo v primeru, da bi imela to dejavnost registrirano in/ali bi za vsak prodan spominek izdala račun. Pri računovodkinji osnovne šole sva se pozanimali, kako bi osnovna šola lahko prodajala spominke. Ugotovili sva, da je to zelo zahtevno, kajti za vsak izdelek bi morali izdati račun, kot izobraževalna ustanova pa nimamo registrirane tovrstne dejavnosti. Spomnili sva se, da tudi na novoletnem sejmu znanja in ustvarjalnosti, ki poteka na osnovni šoli, lahko za izdelke učencev dobimo »le« prostovoljne prispevke. Glede na ugotovljeno in po pogovoru z mentoricama sva se odločili, da zaenkrat lahko turistične spominke ponujamo na prireditvah in zanje pobiramo prostovoljne prispevke. Okvirno ceno izdelkom sva sicer postavili, stalna prodaja na festivalu pa nama ostaja izziv za v prihodnje.

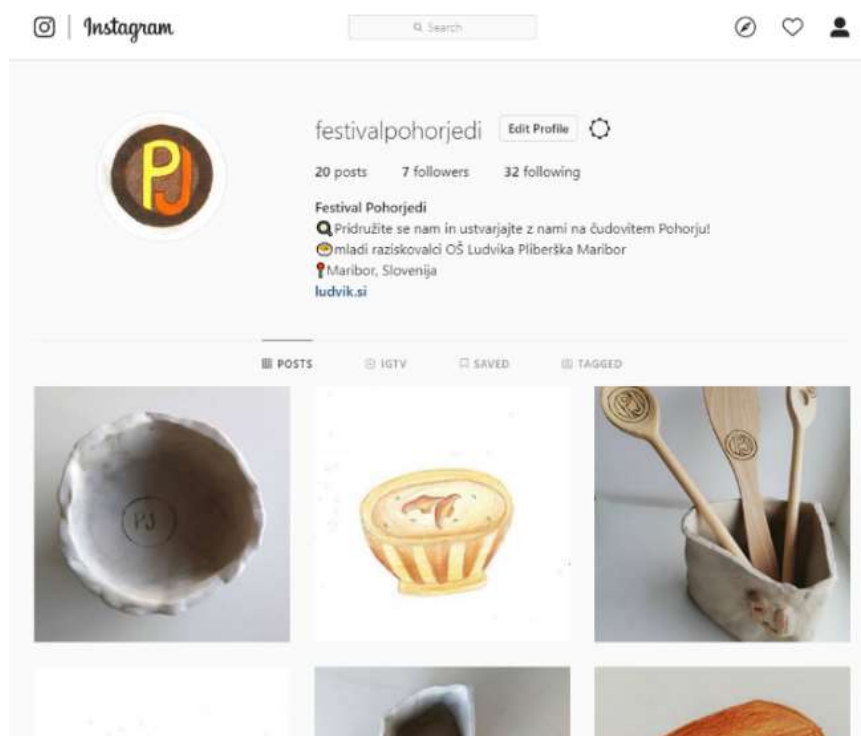
## 6. FINANČNI NAČRT

### 6.1 Načrt trženja

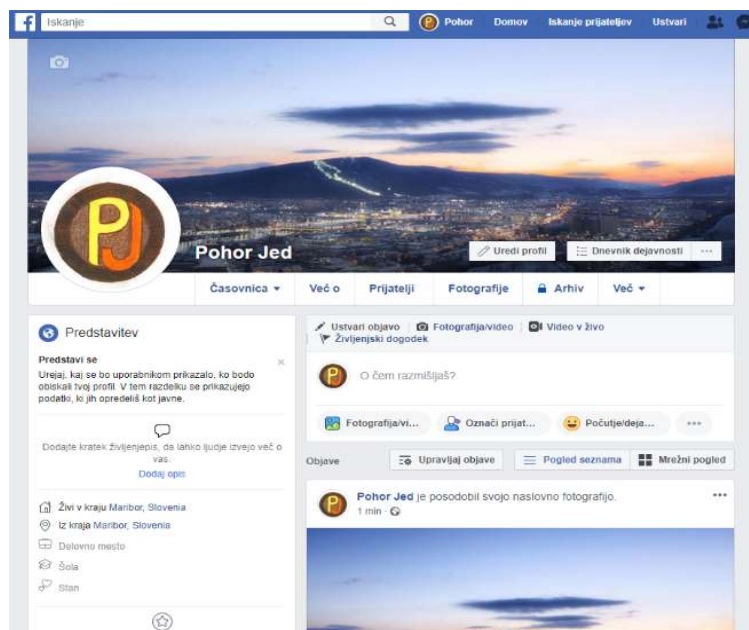
Najin cilj je, da Festival pohorskih dobrot obiše čim več obiskovalcev, se seznanijo s tradicionalno kulinariko, ki jo festival ponuja, kupijo PohorJedi - knjižico receptov ter ostale spominke. Knjižica bi se prodajala tudi na samem Festivalu pohorskih dobrot in ne le na raznih sejmih, kot sva omenili zgoraj. Knjižico receptov bi lahko promovirali na ostalih festivalih, ki so povezani s hrano ter s tem razširili prodajo. Hkrati bi jo promovirali v gostilnah v Radvanju in na Pohorju.

### 6.2 Oglaševanje turističnega proizvoda

Sam festival bi oglaševali s pomočjo letakov in zloženk. Največjo promocijo pri ljudeh pa si obetava preko družabnih omrežij. Zato sva ustvarili Instagram in Facebook profil "Festival PohorJedi", da bi festival lažje promovirali in sproti obiskovalce obveščali o novostih.



SLIKA 13: Instagram profil (vir: osebni arhiv)



Slika 14: Facebook profil (vir: osebni arhiv)

Knjižica bi bila dostopna na samem Festivalu PohorJedi, kakor tudi na družbenih omrežjih, kjer bi si jo lahko naročili po pošti. Primerna bi bila tudi za učence osnovnih šol, ki bi nato skupaj s svojimi starši kuhali jedi in tako v svoje kuhinje ponovno prinesli pohorsko kulinariko ter jo obnovili. Lahko bi jo ponudili tudi raznim kuharskim oddajam, ki bi jo tudi promovirale in tako še bolj razširili zanimanje med ljudmi. Da bi festival obiskalo večje število obiskovalcev, bi ga lahko promovirali po radiu, časopisu, po gostilnah v Radvanju, s plakati in po posameznih šolah in tako dobili tudi mlade obiskovalce, ki se zanimajo za pohorsko kulinariko. Šole bi lahko naredile izlete za učence, ki bi na dan festivala odšli na Pohorje na kakšen izlet in se nato vrnil na prizorišče festivala, kjer bi kupili PohorJedi - knjižico receptov. S pomočjo knjižic, bi učenci lahko te jedi pripravljali pri pouku gospodinjstva, izbirnih predmetih sodobna priprava hrane in načini prehranjevanja ter tudi doma.

## 7. DRUŽBENA ODGOVORNOST

Z najinim projektom bi pomagali pri ohranjanju kulturno-kulinarične dediščine mesta in Pohorja ter širjenju znanja o pohorskih jedeh med ljudmi in spoštovanju kulturno-kulinarične dediščine. Najin projekt vključuje vse generacije, vse od najmlajših, osnovnošolcev, srednješolcev do odraslih in starejših, saj je zelo pomembno medgeneracijsko sodelovanje in

povezava, tako za širjenje znanja o pohorskih jedeh med vse generacije, kot tudi zato, da se ljudje med seboj, ne glede na leta, bolje razumemo.

Poskrbeli sva tudi, da je najin projekt ekološki in prav zato so vsi turistični spominki iz lesa ali gline, ki sta naravna materiala, na samem festivalu pa bi prav tako spodbujali ljudi, da ločujejo ter se okoljsko ozaveštujejo. S pomočjo festivala, ki poteka na Bellevueju, bi lahko tudi koga spodbudili, da postane bolj športen in se namesto z avtom ali gondolo odloči za bolj okoju prijazen prevoz in se na Pohorje odpravi s kolesom ali peš, ter tako skrbi za naravo in za svoje zdravje. Trudiva se tudi, da bi v tem projektu sodelovali le lokalni gostinci ter s tem spodbujava obiskovalce festivala, da se tudi sami raje napotijo v lokalne gostilne in k lokalnim trgovcem, kot v nakupovalne centre.

Poskrbeli sva tudi za trajnostni razvoj. To pomeni, da najin inovacijski predlog poskrbi za takšen način razvoja, ki zadošča današnjim potrebam, ne da bi pri tem ogrožal možnosti prihodnjih generacij, da zadostijo svojim lastnim potrebam. Hkrati sva upoštevali družbeno odgovornost ravnanja do drugih posameznikov ter do narave.

### **7.1 Odgovornost za ohranjanje kulturno-kulinarične dediščine mesta**

Pomembna naloga je razvijanje razgledanosti in širjenje znanja o tradicionalnih pohorskih jedeh, ki so značilne za Mariborsko Pohorje. Pomembna je tudi promocija drugih turističnih in kulinaričnih dogodkov in festivalov v mestu. Obudili bi tradicionalne pohorske jedi in jih ponovno vrnil na vsakdanje jedilnike meščanov in ostalih, saj je to pohorska in mariborska tradicija ter del njune kulture. Tudi turistični izdelki, ki sva jih predstavili, spadajo med ohranjanje kulturne dediščine.

## **8. ZAKLJUČEK**

V najinem inovacijskem predlogu sva predvsem želeli prikazati okuse in užitke, ki jih ponujata Maribor in Pohorje in jih predstaviti na Festivalu pohorskih dobrot. S festivalom sva želeli pokazati, kako lahko obudimo pohorsko tradicijo in okusne jedi, s tem pa navdušimo turiste, da se v Maribor vračajo ne samo zaradi njegovih znamenitosti in lepote, ampak tudi zaradi odlične kulinarike.

Rezultati anket so nama pokazali, da učenci večinoma obiskujejo mariborske festivale, a ne poznajo tradicionalnih pohorskih jedi. To spoznanje naju je zelo presenetilo in razočaralo, hkrati pa naju še bolj spodbudilo, da prirediva Festival pohorskih dobrot, saj se učenci festivalov sicer udeležujejo, s pomočjo tega festivala pa bodo spoznali tudi tradicionalne

pohorske jedi, značilne za naše Mariborsko Pohorje. Prav gotovo sva s pomočjo ankete koga navdušili nad raziskovanjem dobrot našega mesta ter bo naslednjič, ko bo šel na Pohorje ali v Maribor, odprl oči in videl njune lepote ter si vzal čas in okusil tradicionalne pohorske jedi. Tudi sami sva se iz tega ogromno naučili, spoznali sva ogromno pohorskih jedi, za katere do takrat še nisva slišali, spoznali zgodovino njihovega nastanka, se naučili njihove priprave ter mnoge tudi prvič poskusili. Ogromno novega sva spoznali tudi o Mariboru in Mariborskem Pohorju, ogromno sva se naučili tudi o prodaji in promociji izdelkov ter izdelovanju nečesa popolnoma novega, kot so v najinem primeru Festival pohorskih dobrot, PohorJedi – knjižica receptov in vsi turistični izdelki. S tem sva dosegli namen, ki sva si ga zastavili na začetku dela. Inovacijski predlog sva pisali prvič in vanj sva vložili res veliko truda in časa, ampak bilo je vredno, saj sva se na tej poti marsikaj naučili in veliko novega spoznali. Najin inovacijski predlog ima tudi uporabno vrednost, saj bi ga v realnosti lahko izvedli, izdelali turistične spominke, natisnili knjižico receptov ter vse jih ponudili lokalnim gostincem, da bi jih ponudili turistom in vsem, ki jih kulinarika zanima. Ali pa smo jim zanimanje obudili mi.

Na temo o tradicionalnih pohorskih jedeh, tako Mariborskega Pohorja, kot tudi drugih predelov Pohorja in na sploh kulturno-kulinarične dediščine ostaja še veliko odprtih vprašanj in nepopisanih listov, te pa zaenkrat prepuščava drugim vedoželjnim domačinom in raziskovalcem.

## 9. VIRI

### Viri besedila:

- Slovenija, pokrajine in ljudje. 2001. Ljubljana: Založba Mladinska knjiga. (uporabljeno 20. 11. 2019 ob 14.30)
- Bistriški vintgar. 2000. Slovenska Bistrica: Občina Slovenska Bistrica. (uporabljeno 20. 11. 2019 ob 14.50)
- Po gorah severovzhodne Slovenije. 2007. Ljubljana: Vodnik. (uporabljeno 20. 11. 2019 ob 15.00)
- Okusiti Maribor. 2015. Maribor: Littera picta d.o.o.
- <http://www.visitpohorje.si/en/ski-trails-and-lifts/> (uporabljeno 20. 11. 2019 ob 15.15)
- [www.sigic.si/od-kod-nam-festival-ali-odmev-popularnosti-antonina-leopolda-dvoraka.html](http://www.sigic.si/od-kod-nam-festival-ali-odmev-popularnosti-antonina-leopolda-dvoraka.html) (uporabljeno 16.12.2019 ob 16.30)
- <https://maribor-pohorje.si/naj-prireditve0.aspx> (uporabljeno 20. 11. 2019 ob 16.45)
- <https://www.kulinarika.net/recepti/4907/enoloncnice/pohorski-lonec/> (uporabljeno 30. 11. 2019 ob 16.00)
- <https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/vino-in-kulinarika/stajerske-jedi/> (uporabljeno 30. 11. 2019 ob 16.15)
- <https://www.slovenskenovice.si/lifestyle/okusi/recept-za-koroske-zgance> (uporabljeno 30. 11. 2019 ob 16.30)

- [http://www.destinacija-roglja.si/uploads/datoteke/Okusi%20Rogle%20recepture%20\(oblika2\).pdf](http://www.destinacija-roglja.si/uploads/datoteke/Okusi%20Rogle%20recepture%20(oblika2).pdf) (uporabljeno 30. 11. 2019 ob 16.45)
- <http://okusno.je/domace/okusno-je-v-oddaji-svet/pohorska-omleta.html> (uporabljeno 30. 11. 2019 ob 17.00)
- <https://www.kulinarika.net/recepti/9376/sladice/pohorska-gibanica-po-moje/> (uporabljeno 30. 11. 2019 ob 17.15)
- <https://www.kulinarika.net/recepti/10960/enoloncnice/stajerska-kisla-juha-po-moje/> (uporabljeno 30. 11. 2019 ob 17.30)
- <https://www.kulinarika.net/recepti/16673/sladice/njeno-velicanstvo-sarlota/> (uporabljeno 30. 11. 2019 ob 17.45)
- <https://mariborinfo.com/novica/lokalno/za-vse-ljubitelje-piva-v-mariboru-ze-sesti-beer-fest/261583> (uporabljeno 30. 11. 2019 ob 18.00)
- <https://www.festivalfotografijemaribor.si/festival> (uporabljeno 30. 11. 2019 ob 18.05)
- <https://novice.sio.si/2019/09/11/festival-znanosti-v-mariboru/> (uporabljeno 30. 11. 2019 ob 18.10)
- <https://mkc.si/sdkvmb-aktualno> (uporabljeno 30. 11. 2019 ob 18.15)
- <https://www.dostop.si/v-mariboru-ze-petindvajsetic-festival-racunalniske-umetnosti/> (uporabljeno 30. 11. 2019 ob 18.20)
- <https://www.vecer.com/festival-mariborskega-sporta-predstavila-so-se-sportna-drustva-in-klubi-v-mariboru-zogarija-10069668> (uporabljeno 30. 11. 2019 ob 18.25)
- <https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/dogodki-in-prireditve/vsi-dogodki-in-prireditve/6676-ixs-european-downhill-cup> (uporabljeno 30. 11. 2019 ob 18.28)
- <http://www.mbsportfest.eu/nt-razpis/> (uporabljeno 30. 11. 2019 ob 18.30)
- <https://www.hoce-slivnica.si/novica/194969> (uporabljeno 30. 11. 2019 ob 18.33)
- <https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/dogodki-in-prireditve/vsi-dogodki-in-prireditve/7945-minimanija/> (uporabljeno 31. 11. 2019 ob 18.35)
- <https://maribor24.si/lokalno/v-teh-dneh-v-mariboru-edinstveni-street-food-market> (uporabljeno 31. 11. 2019 ob 18.40)
- <http://bozickovtek.si/bozickov-tek.html> (uporabljeno 31. 11. 2019 ob 18.45)
- [http://www.protime.si/\\_microsites/mbtek/](http://www.protime.si/_microsites/mbtek/) (uporabljeno 31. 11. 2019 ob 18.50)
- <https://www.run4motion.com/> (uporabljeno 31.11. 2019 ob 18.55)
- <https://www.dnevnik.si/1042782935> (uporabljeno 4. 12. 2019 ob 19.00)
- <https://www.vecer.com/grema-na-kafe-z-mojco-polak-maribor-postaja-fudi-mesto-10118766> (uporabljeno 4. 12. 2019 ob 19.10)

#### Viri slik:

- SLIKA 1: osebni arhiv
- SLIKA 2: <https://www.ludvik.si/?s=ludvik+laufa> (uporabljeno dne 30.11.2019 ob 15.00)
- SLIKA 3: osebni arhiv
- SLIKA 4: osebni arhiv
- SLIKA 5: osebni arhiv
- SLIKA 6: osebni arhiv
- SLIKA 7: osebni arhiv

- SLIKA 8: osebni arhiv
- SLIKA 9: osebni arhiv
- SLIKA 10: osebni arhiv
- SLIKA 11: osebni arhiv
- SLIKA 12: osebni arhiv
- SLIKA 13: osebni arhiv
- SLIKA 14: osebni arhiv

## 10. priloga 1: PohorJedi – knjižica receptov



# PohorJedi

## knjižica receptov



## *Kazalo receptov*

Pohorski pisker.....	40
Pohorski žganci.....	42
Pohorska bunka.....	44
Gobova juha .....	46
Pohorski pečeni štruklji .....	48
Zidana potica.....	50
Kuhana govedina s pohorskim praženim krompirjem.....	52
Pohorc - domači kruh .....	54
Pohorska omleta .....	56
Pohorska gibanica.....	58
Štajerska kisl juha.....	60
Pohorska šarlota.....	62



# Pohorski pisker

## Sestavine (za 4 osebe)

15 dkg gob  
15 dkg kuhanega ješprenja  
15 dkg svinjskega mesa  
15 dkg telečjega mesa  
15 dkg divjačinskega mesa  
20 dkg krompirja  
10 dkg slanine  
4 stroki česna  
začimbe: sol, poper, lovorov list, šetraj, majaron,  
žlica ali dve vina ali balzamičnega kisa, maščoba



*Ilustracija: osebni vir*

## *Priprava*

1.

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

2.

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.

3.

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

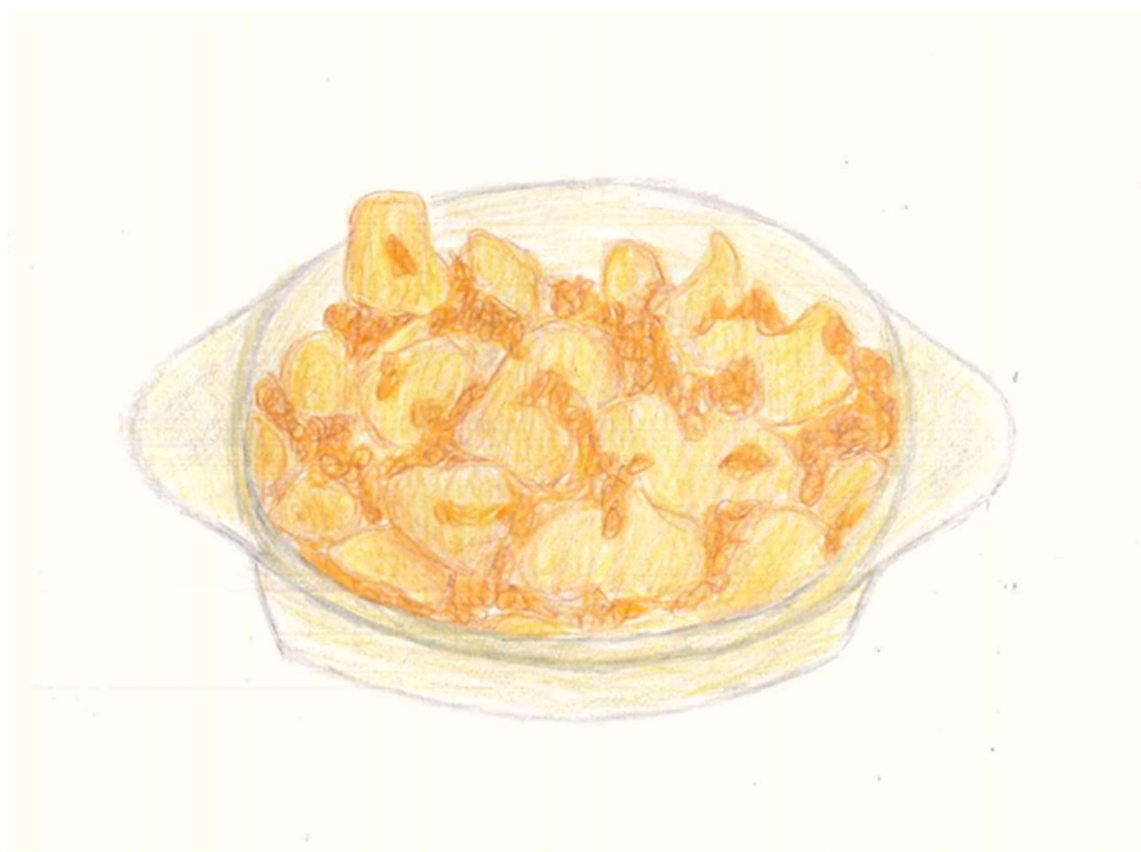


*(Povzeto po <https://www.kulinarika.net/recepti/4907/enoloncnice/pohorski-lonec/>, 20. 11. 2019)*

# Pohorski žganci

## Sestavine (za 4 osebe)

250 g ajdove moke  
1 – 2 litra voda  
žlica soli  
1 žlica masti (po želji)  
2 žlici ocvirkov (po želji)



Ilustracija: osebni vir

## Priprava

1.

Najprej v večjem loncu zavremo vodo. Ko voda zavre, solimo. Medtem ko se voda v loncu greje, na štedilnik postavimo še eno posodo in vanjo stresemo moko.

2.

Na zmernem ognju moko nenehno mešamo, dokler ne zadiši. To traja približno deset ali petnajst minut oziroma toliko časa, dokler prepražena moka nekoliko ne spremeni barve. Naredimo preizkus: moka mora zacvrčati, če eno žličko vržemo v vrelo vodo. Ko je moka prepražena, lonec odstavimo.

3.

Zdaj vzamemo v roke leseno lopatico. Z njo mešamo moko, medtem ko vanjo počasi dolivamo slan krop. Potrebovali bomo kake tri dcl kropla, morda malo več ali nekoliko manj. Če še vedno ostaja suha moka, dolijemo malo vode.

4.

V kozici segrejemo mast in na njej prepražimo suhe ocvirke. Z njimi zabelimo žgance. Zabele ne potrebujemo, če bomo žgance postregli z mlekom.

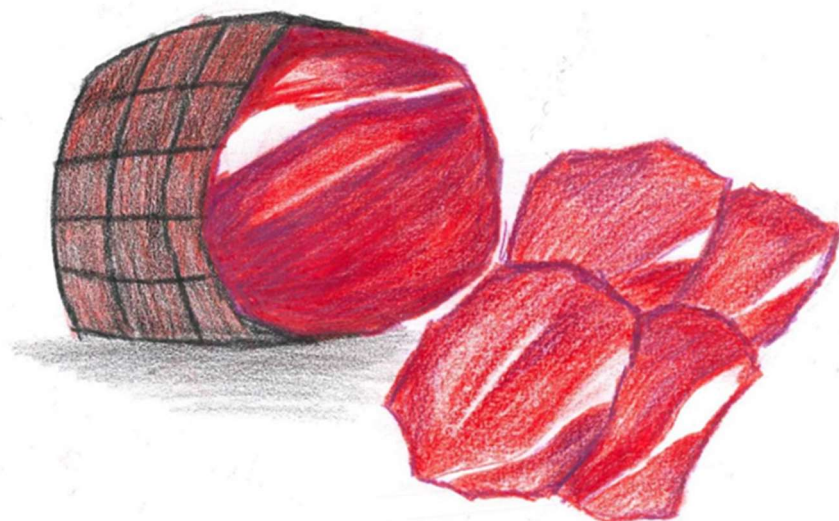


(Povzeto po <https://www.slovenskenovice.si/lifestyle/okusi/recept-za-koroske-zgance>, 20. 11. 2019)

# Pohorska bunka

## Sestavine

pribl. 10 kg svinjskega vratu  
30 dag soli  
3 dag popra (mleti)  
5 dag česna  
10 zrn popra (v zrnih)  
5 lovorovih listov  
5 brinovih jagod



*Ilustracija: osebni vir*

## Priprava

1.

Svinjsko meso natremo s soljo, poprom in sesekljanim česnom. Meso položimo v posodo in dodamo ostale začimbe. Posodo postavimo za tri tedne v hladilnik.

2.

Po treh tednih meso obrišemo in ga zavijemo v črevo, ga povežemo z motvozom in ga damo v dimnico. Po dimljenju meso obesimo za približno 120 dni v vlažno in hladno klet, da se počasi suši.

3.

Ko je meso dovolj suho, ga lepo tanko narežemo na rezine naložimo na krožnik.

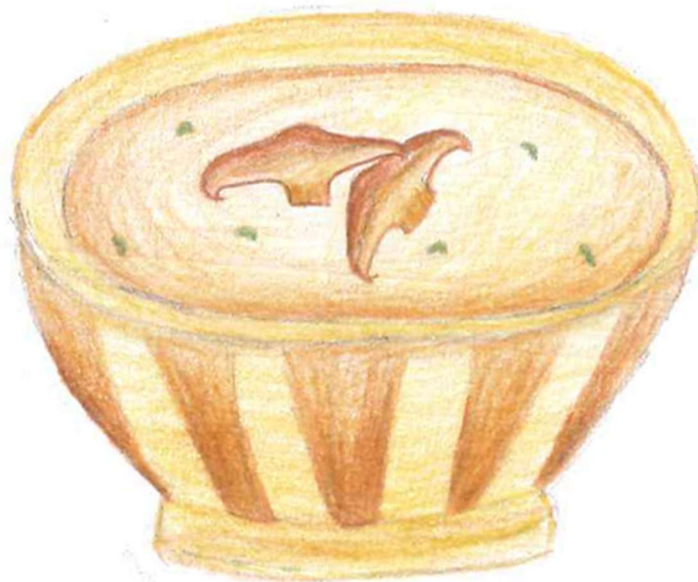


(Povzeto po [http://www.destinacija-rogla.si/uploads/datoteke/Okusi%20Rogle%20recepture%20\(oblika2\).pdf](http://www.destinacija-rogla.si/uploads/datoteke/Okusi%20Rogle%20recepture%20(oblika2).pdf), dne 20. 11. 2019)

# Gobova juha

## Sestavine (za 4 osebe)

3 dag suhih gob  
30 dag mešanih gob (glede na sezono)  
10 dag čebule  
4 dag česna  
15 dag krompirja  
8 dag korenčka  
začimbe: sol, poper, majaron, šetraj,  
lovorjev list, peteršilj  
4 dag moke  
kisla smetana  
olje



Ilustracija: osebni vir



## *Priprava*

1.

Na olju prepražimo drobno nasekljano čebulo, dodamo na lističe narezane gobe, strt česen, na kocke narezan krompir in korenje, začimbe, dišavnice ter zalijemo z vodo.

2.

Ko juha dobro prevre, dodamo podmet, nasekljan peteršilj in kislo smetano. Suhe gobe posebej prevremo in nasekljamo. Gobe dodamo v posodo z juho in nekaj minut mešamo pri nizki temperaturi.



*(Povzeto po [http://www.destinacija-rogla.si/uploads/datoteke/Okusi%20Rogle%20recepture%20\(oblika2\).pdf](http://www.destinacija-rogla.si/uploads/datoteke/Okusi%20Rogle%20recepture%20(oblika2).pdf), dne 20. 11. 2019)*



# Pohorski pečeni štruklji

## Sestavine

Vlečeno testo:

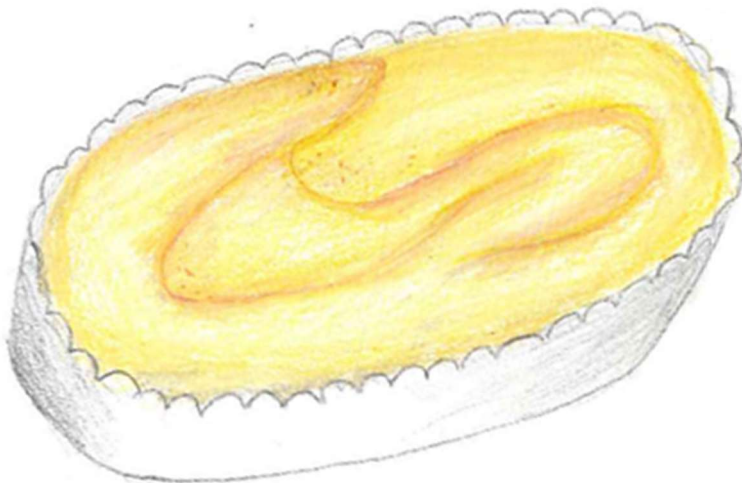
25 dag moke  
1 – 1,5 dl mlačne vode  
sol  
2 dag olja  
1 jajce

### Nadev

50 dag skute  
1 – 2 jajci  
sladkor in cimet (po želji)  
malo stopljene margarine ali masla

### Preliv

40 dag kisle smetane  
jajce  
sladkor (po želji)



Ilustracija: osebni vir

## Priprava

1.

Moko presejemo, v sredini napravimo jamico in vanjo vlijemo olje, jajce in sol ter prilijemo vodo. Vse skupaj zmešamo in gnetemo približno 15 minut. Iz testa naredimo hlebček, ki ga lahko premažemo z oljem in pustimo pokritega stati okrog pol ure. V tem času pripravimo nadev.

2.

Testo razvaljamo po pomokani leseni deski v velikosti 30 x 45 cm in ga 2/3 premažemo s pripravljenim nadevom, 1/3 pa pokapamo z maščobo in nato zvijemo. Kito štruklja razrežemo na kose poljubne velikosti, ki jih previdno položimo v pomaščeno ognjevarno posodo.

3.

Prelijemo s pripravljenim prelivom ter postavimo v pečico, ogreto na 180°C, za približno 30 do 35 minut. Ko so štruklji rahlo zlato obarvani, so pečeni. Tik pred serviranjem jih potresemo s sladkorjem v prahu.



*(Povzeto po [http://www.destinacija-roglja.si/uploads/datoteke/Okusi%20Rogle%20recepture%20\(oblika2\).pdf](http://www.destinacija-roglja.si/uploads/datoteke/Okusi%20Rogle%20recepture%20(oblika2).pdf), dne 20. 11. 2019)*

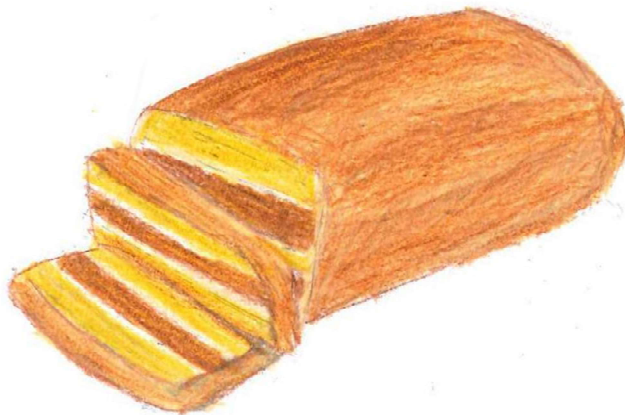
# Zidana potica

## Sestavine (za 8 oseb)

1 jajce  
10 g masla

### Nadev

300 g kruha  
2 dl mleka  
4 jajca  
2 dl sladke smetane  
6 žlic sladkorja  
1 žlička mletega cimeta  
5 žlic rozin



### Testo

500 g moke  
4 žlice masla  
4 rumenjaki  
5 žlic sladkorja  
1 dl mleka  
3 žlice ruma  
1 kocka kvasa  
1 žlička soli

*Ilustracija: osebni vir*

## *Priprava:*

1.

Najprej naredimo testo. V dve skledi ločimo rumenjake od beljakov. Uporabili bomo rumenjake, beljake pa lahko zamrznemo in uporabimo ob drugi priložnosti. Moko presejemo v večjo skledo, na sredi naredimo jamico in v jamico nadrobimo kvas, dodamo maslo, sladkor in toplo mleko. Z vilicami vse sestavine dobro premešamo. Pustimo počivati od 5 do 10 minut, da kvas vzhaja, nato pa dodamo še 3 rumenjake, rum in po moki okoli jamice potresemo sol.

2.

S prsti na hitro premešamo sestavine v skledi in jih začnemo gnesti. Postopoma prilijemo toliko mleka, da porabimo vso moko in da nastane čvrsto, gladko testo, ki se ne oprijemlje sklede in rok. Testo pokrijemo s kuhinjsko krpo in vzhajamo 30 minut na toplem.

3.

Rozine stresemo v skledico in zalijemo s pol decilitra ruma, v katerem jih namakamo 10 minut. Mleko in 4 jajca razžvrkljamo v skledi in dodamo na kocke narezan kruh. Vse skupaj na rahlo premešamo z žlico. V kozico zlijemo sladko smetano, ki jo segrejemo do vretja, prelijemo po kruhu ter dodamo sladkor, cimet in rozine (brez ruma). Vse sestavine še enkrat z žlico previdno premešamo. Pečico segrejemo na 180 stopinj.

4.

Vzhajano testo na pomokani delovni površini na hitro pregnetemo, nato pa razvaljamo na 1 cm debeline. Vzamemo podolgovat pekač za potico, ga premažemo z maslom in obložimo s testom tako, da robovi visijo čez pekač. S prsti poravnamo testo na dnu, da se lepo prilega pekaču, nato vanj stresemo kruhov nadev. Nadev prekrijemo s testom in lepo oblikujemo v gladko površino. V skodelico ubijemo jajce, ki ga z vilicami razžvrkljamo. Potico v pekaču vzhajamo še 20 minut, nato jo premažemo z jajcem iz skodelice, z nožem naredimo zarezo po dolžini in položimo v pekač. Pečemo 30 minut.

5.

Pečeno potico vzamemo iz pečice in najprej ohladimo v pekaču, nato pa jo zvrnemo na rešetko in dobro ohladimo. Ohlajeno razrežemo na kose in ponudimo.

*(Povzeto po <https://okusno.je/recept/zidana-potica>, dne 20. 11. 2019)*

# *Kuhana govedina s pohorskim praženim krompirjem*

## *Sestavine*

40 dag govejih kosti

60 dag govedine

korenček

zelena

peteršilj

zelje

paradižnik

začimbe: sol, poper, luštrek,

drobnjak, peteršilj

1kg krompirja

maščoba



*Ilustracija: osebni vir*

## Priprava

1.

Kosti zavremo in odlijemo vodo. V lonec dodamo govedino in ostale začimbe in zelenjavo. Juho počasi kuhamo, da se zmehta meso.

2.

Krompir skuhamo v oblicah, ga olupimo in narežemo na lističe. Na maščobi prepražimo čebulo, dodamo krompir in začimbe. Dodamo malo juhe in krompir sprajžimo.

3.

Meso narežemo na rezine ga položimo na krožnik ter polijemo z malo juhe. Dodamo še pražen krompir in dekoriramo s korenčkom in drobnjakom.



*(Povzeto po [http://www.destinacija-roglas.si/uploads/datoteke/Okusi%20Rogle%20recepture%20\(oblika2\).pdf](http://www.destinacija-roglas.si/uploads/datoteke/Okusi%20Rogle%20recepture%20(oblika2).pdf), dne 20. 11. 2019)*

# *Pohorc - domači kruh*

## *Sestavine*

1 kg moke tip 850  
20 dag ržene moke  
4,20 dag kvasa  
1 žlička soli  
voda (po potrebi)



*Ilustracija: osebni vir*



## Priprava

1.

Iz kvasa, žlice moke in mlačne vode naredimo kvasec. Vzhajan kvas damo k presejani moki, ki smo ji dodali žličko soli in zamesimo v testo, ga pokrijemo ter pustimo vzhajati, da podvoji svoj volumen.

2.

Potem še enkrat pregnetemo in še enkrat pustimo. Nato oblikujemo hlebec in ga damo na pomokan prtič in pustimo, da vzhaja. Ko je vzhajan, ga damo peči v krušno peč ali v pečico, ki smo jo prej segreli na 220°C in pečemo približno 50 minut.



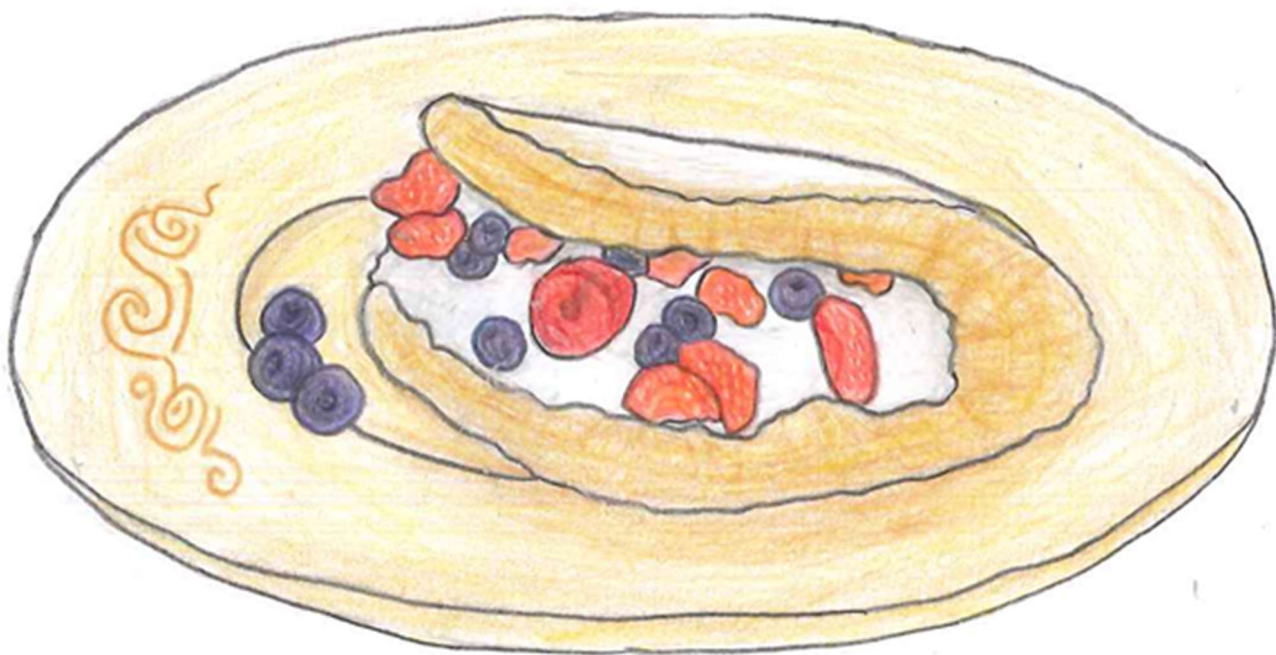
*(Povzeto po [http://www.destinacija-rogla.si/uploads/datoteke/Okusi%20Rogle%20recepture%20\(oblika2\).pdf](http://www.destinacija-rogla.si/uploads/datoteke/Okusi%20Rogle%20recepture%20(oblika2).pdf), dne 20. 11. 2019)*



# Pohorska omleta

## Sestavine

3 jajca  
3 žlice sladkorja  
3 žlice ostre moke  
3 žlice brusničnega džema  
sladkor v prahu za posip  
250 ml sladke smetane  
mentolov liker



*Ilustracija: osebni vir*

## Priprava

1.

Pečico segrejemo na 220 stopinj Celzija. Večjo ponev z ognjevarnim ročajem namastimo z maslom in poprašimo z moko.

2.

Rumenjake in beljake ločimo v dve skledi. Rumenjakom dodamo sladkor in jih penasto umešamo. Beljake stepemo v čvrst sneg. V stepene rumenjake najprej vmešamo dve žlici stepenih beljakov, nato pa na zmes presejemo moko in jo vmešamo z ročno metlico. V zmes čisto na koncu nežno in počasi vmešamo še preostanek snega ter dodamo mentolov liker. Testo vlijemo v pripravljeno ponev, ki jo za 12 minut potisnemo v ogreto pečico.

3.

Medtem ko se omleta peče, sladko smetano stepemo. Pečeno omleto vzamemo iz pečice in na eni polovici debelo premažemo z brusnično marmelado. Prepognemo in serviramo na krožnik. Potrosimo s sladkorjem v prahu, ob strani okrasimo s stepeno smetano in postrežemo.



(Povzeto po <http://okusno.je/domace/okusno-je-v-oddaji-svet/pohorska-omleta.html>, dne 20. 11. 2019)

# Pohorska gibanica

## Sestavine

50 dag moke  
4 rumenjaki  
1 kocka kvasa  
10 dag margarine  
1 pecilni prašek  
1 vanilijev sladkor  
naribana lupinica ene limone  
1 žlička  
soli  
5 dag sladkorja

### 1. Nadev

skuhan zdrob iz 3 dl mleka

### 2. Nadev

250 g skute, ne pasirane  
1 kislá smetana  
2 jajci  
sladkor (po želji)

### 3. Nadev

50 dag mletih orehov  
mleko  
sneg 4 beljakov  
1 žlica medu  
sladkor (po želji)



Ilustracija: osebni vir

## Priprava

1.

Presejemo moko v skledo, v sredini naredimo vdolbinico in vanjo vlijemo v toplem mleku razmešan kvas ter sladkor. Pomešamo z moko in pustimo malo vzhajati. Ob notranji rob sklede dodamo vse ostale dodatke in sol.

2.

Zdaj testo zgnetemo, da postane gladko in se loči od kuhalnice. Vzhaja naj lep čas v pokriti posodi na toplem.

3.

Vzhajano testo razvaljamo z valjarjem na pomokanem prtju.

4.

Testo damo v namaščen pekač in ga namažemo z zdrobom, nato s skutinim nadevom in nazadnje z orehovim nadevom. Gibanico pečemo v velikem, nizkem pekaču pri 180 – 200°C.

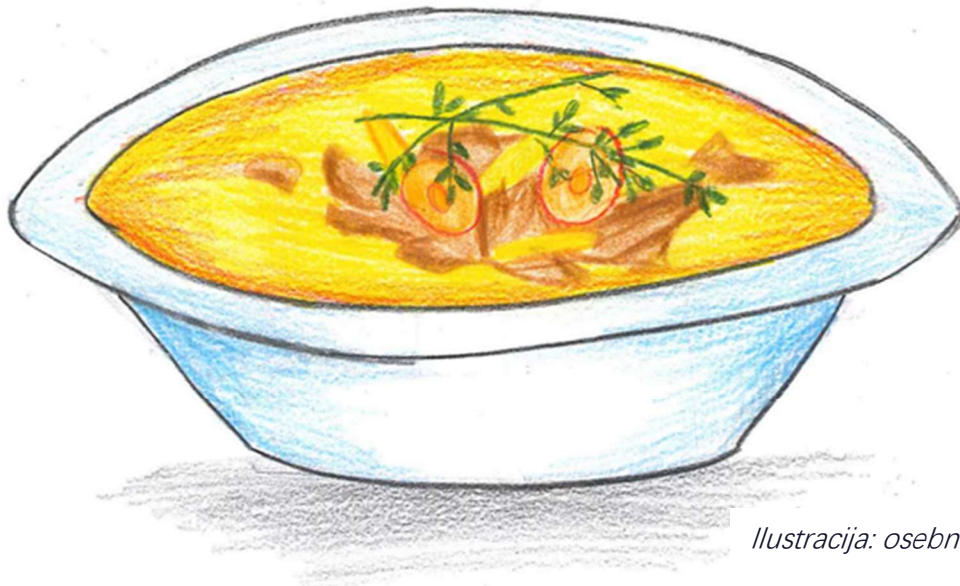


(Povzeto po <https://www.kulinarika.net/recepti/9376/sladice/pohorska-gibanica-po-moje/>, dne 20. 11. 2019)

# Štajerska kisle juha

## Sestavine

6 svinjskih nogic  
1 rumeni koren  
1 rdeči korenček  
1/2 sveže paprike  
skodelica graha  
šop jušne zelenjave in začimb  
3 lovorovi listi  
10 zrn celega popra  
1/2 litra smetane za kavo ali polnomastnega mleka  
1 večja čebula  
5 strokov česna  
3 žlice olivnega olja  
3 žlice koruzne moke  
2 dl kisle smetane  
kis in sol (po okusu)  
1 žlica sesekljanega drobnjaka



Ilustracija: osebni vir

## Priprava

1.

Nogice naj nam mesar naseka vsako na 4 dele. Jušno zelenjavo in začimbe zapakiramo v vrečko iz gaze. Korenje narežemo na kolobarje ali kocke, kot nam je všeč. Čebulo drobno narežemo, česen sesekljam.

2.

Na ne prevročem olju prepražimo čebulo, da se začne barvati na zlato. Dodamo očiščene in oprane kose nogic oziroma repov, malo popražimo in zalijemo s cca. 2 litroma vroče vode. Počasi kuhamo 1,5 ure. Če imamo na voljo meso svinjske glave, ga narežemo na oreh debele kose in dodamo v na pol kuhano juho. Dodamo korenje in vrečko z zelenjavo ter začimbami. Zavremo in kuhamo še dobre pol ure. Dodamo grah, sesekljan česen in papriko, zalijemo s smetano ali mlekom, solimo. Ponovno zavremo. Med tem pripravimo podmet iz kisle smetane in moke. Podmet vmešamo v juho in »kuhljamo« še 15 minut.

3.

Na koncu okisamo po okusu z dobrim kisom, lahko je tudi balzamični. Odstranimo vrečko z začimbami. Tik pred serviranjem juho potresemo z drobnjakom.



(Povzeto po <https://www.kulinarika.net/recepti/10960/enoloncnice/stajerska-kisla-juha-po-moje/>, dne 20. 11. 2019)

# Pohorska šarlota

## Sestavine

8 jajc  
10 listov želatine  
2,5 dl mleka (3,5 % maščobe)  
30 dag sladkorja  
2 vrečki vanilijevega sladkorja  
8 dag čokolade za kuhanje  
8 dag grobo drobljenih orehov  
15 dag biskvita ali »baby« piškotov  
1 breskov ali ananasov kompot  
3 dl sladke smetane  
0,5 dl vode  
malo rdeče jedilne barve



*Ilustracija: osebni vir*



## Priprava

1.

Ločimo rumenjake in beljake. Iz beljakov stepemo čvrst sneg. Želatino namočimo v mrzli vodi. Rumenjake z 10 dag sladkorja in vanilijevim sladkorjem penasto stepemo. Mleko zavremo, ga vlijemo v maso iz rumenjakov in sladkorja ter na pari kuhamo, da se krema zgosti (okoli deset minut). Ko je krema gosta, dodamo ožeto želatino in premešamo, da se želatina povsem razpusti.

2.

20 dag sladkorja raztopimo v 0,5 dl vode, zavremo in pustimo, da se kuha do 5. stopnje - preizkus naredimo tako, da z vilicami zajamemo sirup in pihnemo - ko se med zobmi vilice naredi mehurček, je sladkor kuhan do 5. stopnje. Vroč sirup vlijemo v sneg in stepamo, da nastane gladka zmes. Potem vmešamo kremo iz rumenjakov. Biskvit ali piškote nalomimo na majhne koščke in jih natopimo z likerjem, če ne maramo alkohola, jih prepojimo s sadnim sokom iz kompota, iz katerega bomo uporabili sadje. Čokolado stopimo. Sadje iz kompota dobro odcedimo in zrežemo na koščke.

3.

Ko smo kremo enakomerno razmešali, jo razdelimo na tri enake dele. V enega vmešamo stopljeno čokolado, v drugega jedilno barvo, tretji del ostane, kot je, torej rumen. V model za šarkelj vlijemo po zajemalko ali malo več vsake kreme in jih rahlo premešamo, da dobimo marmorni vzorec. Dodamo del namočenih biskvitnih koščkov, na kocke zrezanega sadja iz kompota in orehe. Postopek ponovimo oziroma sestavine zlagamo, dokler jih ne porabimo, na vrhu mora biti krema. Šarloto damo v hladilnik čez noč. Preden jo postrežemo, jo zvrnemo na pladenj in okrasimo.



(Povzeto po <https://www.kulinarika.net/recepti/16673/sladice/njeno-velicanstvo-sarlota/>, dne 20. 11. 2019)



## 10. priloga 2: Anketni vprašalnik

### ANKETNI VPRAŠALNIK

Sva učenci 9. razreda in delava inovacijski predlog z naslovom Festival pohorskih dobrot. Prosiva, da iskreno odgovoriš na spodnja vprašanja.

Obkroži svoj spol:      ženska      moški

Obiskujem (obkroži):    8. razred    9. razred

1. Naštej nekaj festivalov, ki potekajo v Mariboru.

---

---

2. Si že obiskal/-a kakšen mariborski festival?

a) Da.

b) Ne.

3. Si že obiskal/-a kakšen mariborski festival povezan s kulinariko?

a) Da.

b) Ne.

4. Kako pogosto ješ tradicionalne pohorske jedi? (vriši križec pri trditvah, ki veljajo zate)

IME JEDI	NIKOLI (nisem še jedel te jedi)	REDKO (nekajkrat na leto)	VČASIH (nekajkrat na mesec)
pohorski pisker			
pohorski žganci			
pohorska bunka			
gobova juha			
pohorski pečeni štruklji			
zidana potica			
kuhana govedina s pohorskim praženim krompirjem kruh Pohorč			
pohorska omleta			

IME JEDI	NIKOLI (nisem še jedel te jedi)	REDKO (nekajkrat na leto)	VČASIH (nekajkrat na mesec)
pohorska gibanica			
štajerska kislja juha			
pohorska šarlota			

5. Če si za katero od naštetih jedi (vprašanje 4) odgovoril z da, napiši, kdo je pripravil to jed.

---

7. Se ti zdi pomemben videz hrane, preden jo poskusiš?

a) Da.

b) Ne.

8. Ali si že kdaj sam/-a poskušal/-a pripraviti kakšno pohorsko jed?

a) Da.

b) Ne.

8 .1 Če da, katero? \_\_\_\_\_

Hvala za sodelovanje.

