

JVIZ in VVZ OŠ JOŽETA HUDALESA JUROVSKI DOL

Skrajšano ime: OŠ J. HUDALESA JUROVSKI DOL
Jurovski Dol 13, 2223 Jurovski Dol



Telefon ravnatelj: 02/729 56 60, tajnik: 02/729 56 62, računovodja 02/729 56 69, kuhinja 02/729 56 67,
zbornica 02/729 56 64, svet. služba: 02/729 56 65, vrtec: 02/729 56 70, fax šola: 02/729 56 66,
DŠ: 40918807, e-pošta: os.jurovskidol@guest.arnes.si, spletna stran: www.os-jd.si

22. festival
Turizmu pomaga lastna glava

Turistična naloga: JEDI IZ KRUŠNE PEČI



Mentorice:

Aleksandra Lorbek, učiteljica slovenščine

Vlasta Kavran, učiteljica slovenščine

Ana Šuster, učiteljica likovne vzgoje

Milena Kokol, učiteljica zgodovine in geografije

Raziskovalci: Rebeka Škrlec, Agnes Kojc, Tone Konrad, Klemen Škamlec, Gabrijela Grabušnik,
Tjaša Repa, Marko Škamlec, Tilen Vuzem, Miha Kocbek in Adrijana Črnčec.

Jurovski Dol, januar 2008

ZAHVALA

Člani turističnega podmladka Osnovne šole Jožeta Hudalesa Jurovski Dol se iskreno zahvaljujemo: Društvu kmečkih gospodinj Sveti Jurij, Turističnemu društvu Dediščina, Občini Sveti Jurij, Turistični Agenciji A-Ž v Lenartu, turistično izletniški kmetiji Škrlec in kulturnemu društvu Jurovčan. Posebna zahvala vsem informatorjem, ki so nam pri projektu tudi največ pomagali: Jožici Kurnik, Katarini Senekovič, Jožici Šerbinek, Jožetu Zaletingerju, Katarini Šenveter in Mariji Šenekar. Prav tako se zahvaljujemo vsem ostalim anketirancem, ki so nam pomagali pri raziskavi naše naloge.

Za pomoč pri projektu se zahvaljujemo tudi mentoricama Aleksandri Lorbek in Ani Šuster za pripravo učencev in stojnice.

Zahvaljujemo se učiteljici Vlasti Kavran za jezikovni pregled raziskovalne naloge, gospe Aleksandri Žnuderl za angleški prevod povzetka naloge in Daniju Sajtlu za računalniško oblikovanje besedila.

Posebna zahvala gre tudi vodstvu šole, ki nas je vzpodbujalo pri razvijanju našega projekta.

Avtorji z mentorico Mileno Kokol

POVZETEK

Podeželjsko okolje, še neokrnjena narava, prijazni ljudje, domačnost in gostoljubje so posebnosti kraja Jurovski Dol. Kraj ima bogato naravno in kulturno dediščino. Toda v sodobnem času se kraj premalo odpira ožji in širši okolici. Zato se bomo tudi mladi zavzemali za razvijanje turistične dejavnosti. Ker se nahajamo v bližini Avstrije, želimo v projektu dokazati, da smo v kraju odprti ljudje in, da si želimo razvijati sožitje med državama, predvsem na kulturnem, gospodarskem in turističnem področju.

Imamo vse možnosti za razvoj izletniškega turizma in eko kmetijstva.

Raziskovali smo tradicionalne jedi našega kraja in prišli do zanimive ugotovitve, da lahko našo turistično ponudbo širimo tudi izven naših meja, tudi v sosednjo Avstrijo. Tako smo prišli do zaključka, da bomo promovirali nekoč zelo znane jedi iz krušnih peči in jih tržili tako doma kot v bližnji sosednji Avstriji.

Zamislili smo si turistični proizvod, saj bi se v mesecu aprilu naš kraj predstavil kot dober gostitelj za predstavitev turističnih društev iz sosednjih občin in krajev na drugi strani naše meje. Prireditve bi se odvijale v mesecu aprilu, ko so Jurjevi dnevi in občinski praznik. To bo tudi velik, športni, kulturni in kulinarčni dogodek. Z izbranim turističnim produktom želimo vzpodbuditi eko kmetije za proizvodnjo zdrave hrane, privabiti številne goste in razširiti turistično dejavnost v občini Sveti Jurij.

Ključne besede: eko turizem, zdrava hrana, kulinarika, krušna peč, mlinarstvo, Občina Sveti Jurij

ABSTRACT

Rural area, untouched nature, friendly people and hospitality are a specialty of our town called Jurovski Dol. The town has got rich natural and cultural heritage but in modern days it is still a little too remote and not open enough to close and wide environment. This is the reason why the young would like to do their best to develop tourist activities. Since our town is positioned near the Austrian border, we would like to present it as a town full of open and warm people who would like to develop ties between both countries, particularly on cultural, economic and tourist level. We have got all the possibilities to develop daily tourism and eco farming.

Our research is based on town's traditional food and we discovered that our tourist offer can be spread beyond our borders – to our Austrian neighbours. Based on our findings we decided to promote our traditional food from baker's oven, which was very well-known back in the day, and to market it at home as well as in our neighbouring Austria. Our idea, a culinary product, was chosen to present ourselves as a good host for presentations of Austrian tourists' societies. A presentation of those Austrian societies from local communities will take place in April. This is also the time of Jurjevi days and of our community festival; it is going to be a sporting, cultural and culinary event. With the chosen culinary product we would like to encourage eco farms to produce healthy food and to attract many guests in order to expand tourist activity in our community.

Raziskovalci z mentorico Aleksandro Žnuderl.

Kazalo

1	UVOD	6
1.1	Predstavitev izbrane teme in strukture nalog	6
1.2	Uporabljene metodologije pri izdelavi raziskovalne naloge.....	8
1.3	Opredelitev virov uporabljenih v raziskavi.....	9
1.4	Opredelitev motivov za oblikovanje turističnega produkta.....	10
2	RAZISKOVALNI DEL NALOGE	10
2.1	Vsebinska izhodišča raziskave.....	10
2.2	Analiza ankete z naslovom Babičina kuhinja.....	12
2.2.1	Moko so pridelali doma	14
2.2.2	Mlinska kolesa čakajo na pogon	14
2.2.3	Funkcija krušnih peči nekoč in danes	16
2.2.4	Jedi iz krušne peči nekoč in danes	17
3	OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA	23
3.1	Predstavitev ideje.....	23
3.2	Predstavitev načrta izvedbe predstavljene ideje	23
3.3	Razčlenitev predstavljene ideje in oblikovanje turističnega proizvoda	24
3.3.1	Turistična prireditev Združeni v različnosti	24
3.4	Rezultati raziskave.....	25
4	VIRI IN LITERATURA	28

Kazalo slik, tabel in zemljevidov

- Slika 1 - Delavnice na temo Babičina kuhinja so potekale na šoli.*
Slika 2 - Učenci turističnega podmladka so pripravili dramatizacijo Diši po »klecnbrotu«.
Slika 3 - Jožica Šerbinek nas je učila o pripravi zdravih napitkov iz zelišč.
Slika 4 - Bili smo v gosteh pri članici Društva kmečkih gospodinj Sveti Jurij.
Slika 5 - Obiskali smo domačije z krušnimi pečmi.
Slika 6 - Obiskali smo Rožmanov mlin na Sveti Ani.
Slika 7 - Stojnica je bila obložena s peštrim pecivom, potico in gibanico.
Slika 8 - Največ zanimanja je bilo za »štajersko« gibanico.
Slika 9 - Še neokrnjena narava daje možnosti razvoja eko turizma.
Slika 10 - Številne domačije nudijo možnosti razvoja turističnih kmetij.
Slika 11 - Šnajderjeva kmetija v Gasteraju ohranja pripravo tradicionalnih jedi.
Slika 12 - Pri Šenvetrovih na Vardi si želijo pospešeno razvijati domačo peko v pečeh.
Slika 13 - Pred kombajni so pšenico mleli z mlatilnico.
Slika 14 - »Bint« je naprava, s katero so čistili pšenico od plevela.
Slika 15 - V ozadju Kranerjev mlin.
Slika 16 - Knupležev mlin na Malni.
Slika 17 - Sodobni stroji omogočajo količinsko večje mletje kot nekoč.
Slika 18 - Kašče ločujejo moko in otrobe.
Slika 19 - Prostor za skladiščenje pšenice
Slika 20 - Ob zapečku so se nekoč opravljala raznovrstna domača opravila.
Slika 21 - Domačini spreminjajo zapečke v lokalne muzeje.
Slika 22 - Domačini spreminjajo zapečke v lokalne muzeje.
Slika 23 - V hiši, ki je bil osrednji prostor se je zbirala vsa družina.
Slika 24 - Nadpečki se danes uporabljajo za sušenje sadja in klobas.
Slika 25 - Številne krušne peči propadajo.
Slika 26 - Pripomočki za peko kruha.
Slika 27 - V košarah še danes pustijo vzhajati krušno testo
Slika 28 - Loparji za »štajersko« gibanico.
Slika 29 - Domači kruh v obliki štruce.
Slika 30 - Članice Društva kmečkih gospodinj so prejela številna priznanja.
Slika 31 - »Štajerska« gibanica je tržna prihodnost našega kraja.
Slika 32 - Hvala jim za neprecenljivo pomoč!

Tabela 1 – Priložnosti in ovire pri razvijanju turističnega produkta

Tabela 2 – Jedi naših babic in dedkov

Tabela 3 – Praznične jedi

Tabela 4 - Načrt za izvedbo turističnega produkta

Zemljevid 1 - Jurovski Dol na zemljevidu Slovenije

Zemljevid 2 - Jurovski Dol ima dobro prometno povezavo

1 Uvod

Letošnja tema 22. festivala Turizmu pomaga lastna glava je Od zrna do mize. Učenci Osnovne šole Jožeta Hudalesa Jurovski Dol smo se z veseljem lotili raziskave o možnosti kulinarčne pestrosti na našem območju.

Zavedamo se, da lahko z dobro, zdravo in eko prehrano v kraj privabimo nove gospodarske dejavnosti in snujemo nove prireditve.

Zato smo si pred raziskovanjem postavili nekaj hipotez.

- Predvidevamo, da ima občina Sveti Jurij med dejavniki za razvoj turizma dovolj naravne in kulturne dediščine; posebna kulinarčna ponudba bi močno pripomogla k prepoznavnosti.
- Menimo, da občina Sveti Jurij v predstavitvenih dejavnostih nima kulinarčne posebnosti in jo je treba najti.
- Predvidevamo, da so na našem območju kulinarčne posebnosti vezane na dejavnost ljudi.
- Predvidevamo, da imamo v kraju zelo sposobne gospodinje, ki se lahko kosajo v odlični pripravi tradicionalnih in sodobnih jedi.
- Obmejna lega z Avstrijo nam odpira nove možnosti razvoja in sodelovanja, tu je naša priložnost.

Velikemu delu prebivalstva je vseč današnja hrana in se ne ozirajo v preteklost. Tisto hrano, ki so jo jedli včasih, pozabljajo, ali pa jo poznajo sami starejši deli prebivalstva. Zato se moramo mladi zavzemati za ohranitev starih običajev in navad, povezanih s pripravo domačih pristnih jedi.

S starimi obrtni se dogaja enako. Mlinarstvo, ki je bilo nekoč povezano s kulinariko počasi izumira.

Čas v katerem živimo je prav gotovo zahteven in naporen, zato si mnogi želimo sprostitev v naravi in zdravega načina življenja. Prepričani smo, da se bo vse več ljudi odločalo za počitnice na podeželju, na kmetiji, v stran od onesnaženega zraka in hrupa. Priložnost je tu, pri nas, v še neokrnjeni naravi. Tako skozi projekt Jedi iz krušne peči razkrivamo dejstvo, da je treba ceniti zdrav način prehranjevanja.

1.1 Predstavitev izbrane teme in strukture nalog

Turizem je gospodarska dejavnost, ki se v 21. stoletju najbolj razvija. Razširila se je tudi na podeželju, v zadnjem času pa prihaja v ospredje predvsem eko turizem. Kaj je cilj eko turizma?

- Spodbuja zdravo življenje.
- Prispeva k varovanju podeželja.
- Upošteva vpliv okolja in pravilno načrtovanje.
- Vključevanje žensk v turistično dejavnost.
- Varovanje naravne in kulturne dediščine podeželja.
- Skrb in odnos do domačega okolja.

Jurovski Dol ima prav gotovo še veliko neizkoriščenih priložnosti ravno na tem področju. Ko smo iskali idejo pri iskanju tržnega produkta smo izdelali tudi priložnosti (možnosti) in ovire (nevarnosti), ki se lahko pojavijo pri razvijanju turističnega produkta.

priložnosti	ovire
<ul style="list-style-type: none"> • vpliv naravnega okolja in bivanje v neokrnjeni naravi • odprtost in sodelovanje s sosednjimi občinami in s sosednjo Avstrijo • upoštevanje različnosti in tudi združevanje • ozaveščano iskanje zdrave prehrane • interes po trajnostnem razvoju podeželja • želja po spoznavanju izvirne kulturne dediščine • razvoj kmetijske dopolnilne dejavnosti. • doživetja na podeželju (na kmetijah) • bogastvo podeželja • prikaz ljudskih običajev in navad, uvajanje dopolnilnih dejavnosti na majhnih kmetijah • razvita mreža turističnih društev in lokalnih turističnih organizacij ter turističnih agencij 	<ul style="list-style-type: none"> • onesnaženost narave • pomanjkanje finančnih sredstev občine, države in drugih institucij • nezadostna ozaveščenost in poznavanje zdrave prehrane • neorganizirano oblikovanje turističnih produktov • neorganizirana promocija in ponudba turističnih produktov • preslabo poznavanje prednosti podeželja v razvoju pridelave zdrave prehrane • pomanjkanje interesa države in drugih institucij • pomanjkanje sredstev za pospeševanje vlaganj v razvoj podeželja • neorganizirano oblikovanje, promocija in trženje turističnih produktov

Tabela 1 – Priložnosti in ovire pri razvijanju turističnega produkta

Z našim turističnim produktom Združeni v različnosti želimo vse te dejavnosti povezati v velik kulinarčni in družabni dogodek.

Zato nas je skozi projekt vodila misel: Odprimo dlani naših pridnih rok in uresničimo sanje za prihodnje generacije.

1.2 Uporabljene metodologije pri izdelavi raziskovalne naloge

Naša raziskava je temeljila na metodi anketiranja in ustnih virov. Potrebne informacije smo dobili na terenu, preko delavnic in prireditev, ki smo jih organizirali skupaj z Društvom kmečkih gospodinj občine Sveti Jurij.



Slika 1 - Delavnice na temo Babičina kuhinja so potekale na šoli.



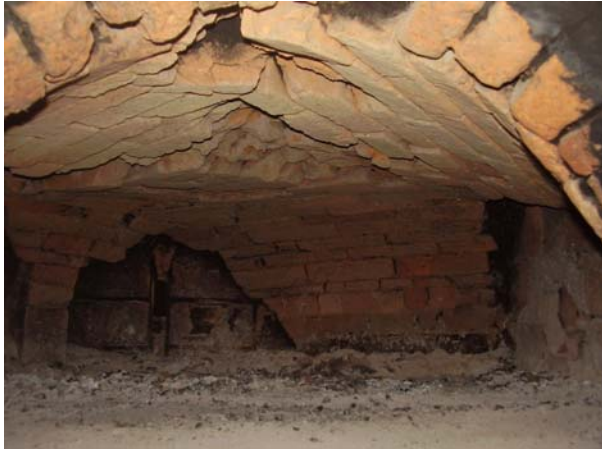
Slika 2 - Učenci turističnega podmladka so pripravili dramatizacijo Diši po »klecnbrotu«.



Slika 3 - Jožica Šerbinek nas je učila o pripravi zdravih napitkov iz zelišč.



Slika 4 - Bili smo v gosteh pri članici Društva kmečkih gospodinj Sveti Jurij.



Slika 5 - Obiskali smo domačije s krušnimi pečmi.



Slika 6 - Obiskali smo Rožmanov mlin na Sveti Ani.

1.3 Opredelitev virov uporabljenih v raziskavi

Raziskavo in analizo smo izvedli z metodo anketiranja, da ugotovimo, katere so bile tipične jedi našega kraja v preteklosti, kako so te jedi gospodinje pripravljale in postregle, kakšen je bil v preteklosti odnos do hrane, kako prepoznavajo stare jedi danes. Anketa z naslovom Jedi naših babic nam je posredovala temeljne informacije za našo raziskavo. Razdelili smo okrog 80 anket in jih razdelili po naseljih naše občine. Prav tako smo uporabili ustne vire in obiskali starejše krajanke, ki so stari od 60 do 90 let. Njihove bogate življenjske izkušnje in kulinarične spretnosti so nam bile vodilo pri opredelitvi turističnega proizvoda.

Odziv je bil zelo dober, saj smo dobili veliko potrebnih in zanimivih informacij. Ko smo anketo analizirali, smo ugotovili, da se je nekoč pripravljala jed tudi iz krušnih peči, zato smo raziskovali jedi iz krušnih peči na našem območju. Ker so bila nekoč zelišča zelo pomembna za zdravljenje in pripravo napitkov, smo v goste povabili zeliščarko Jožico Šerbinek.

Prav tako smo sodelovali z Društvom kmečkih gospodinj Sveti Jurij in skupaj z njimi pripravili delavnico z naslovom Babičina kuhinja.

Na tej delavnici so predstavile in izpostavile kratko zgodovino društva, povedale, katere tradicionalne jedi so bile značilne za naš kraj, predstavile recepte teh jedi in nas povabile k pripravi le teh. Prav tako so nam zaupale, da sodelujejo s kmečkimi gospodinjami v Avstriji, njihova želja pa je, da bi to sodelovanje razširile tudi na področju kulinarike. Tako smo v turističnem podmladku dobili številne ideje za izvedbo programa turističnega produkta.

V mesecu decembru smo se pripravljali na novoletni bazar, na katerem smo se predstavili z našimi tradicionalnimi božičnimi in novoletnimi jedmi. 21. 12. 2007 smo na šoli pripravili novoletno tržnico, kjer smo obiskovalcem ponujali jedi, značilne za božični čas.



Slika 7 - Stojnica je bila obložena s pestrim pecivom, potico in gibanico.



Slika 8 - Največ zanimanja je bilo za »štajersko« gibanico

1.4 Opredelitev motivov za oblikovanje turističnega produkta

Do našega končnega proizvoda so nas vodili naslednji motivi in cilji: obuditi stare tradicionalne kmečke jedi, značilne za občino Sveti Jurij in okolico;

- primerjati pripravo jedi danes in nekoč;
- dopolniti turistično ponudbo v našem kraju;
- predstaviti Jurovski Dol na nacionalni in mednarodni ravni;
- možnost raziskovanja po še neraziskanem področju kulinarike našega kraja;
- turistom pričarati utrip nekdanjega življenja skozi šege in navade;
- pustiti na 22. festivalu Turizmu pomaga lastna glava ter v naših domačih krajih svoj pečat in storiti nekaj ter promovirati občino Sveti Jurij;
- predstaviti produkte in proizvode.

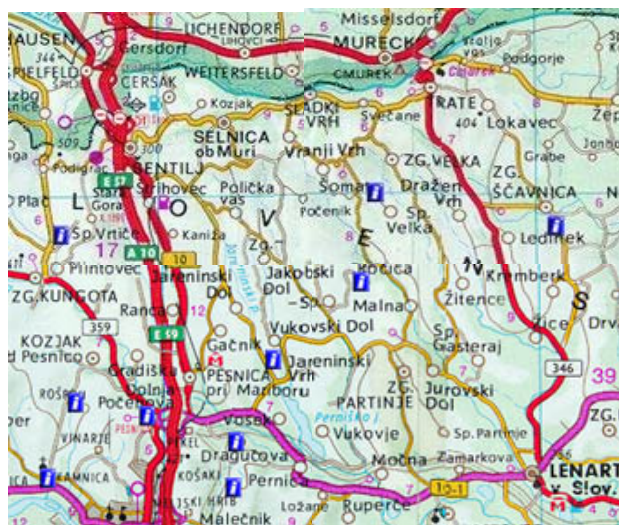
2 Raziskovalni del naloge

2.1 Vsebinska izhodišča raziskave

Jurovski Dol leži v SV Sloveniji, v osrednjem delu zahodnih Slovenskih goric, med rekama Pesnico in Ščavnico. Najbližje mesto je Lenart, ki leži v jugovzhodni smeri. Od Maribora leži v severovzhodni smeri in je od štajerske prestolnice oddaljen okrog 18 km. Jurovski Dol leži v neposredni bližini avstrijsko – slovenske meje, saj ga loči od večjega avstrijskega mesta Cmurek le 8 km.



Zemljevid 1 - Jurovski Dol na zemljevidu Slovenije



Zemljevid 2 - Jurovski Dol ima dobro prometno povezavo.



Slika 9 - Še neokrnjena narava daje možnosti razvoja eko turizma.



Slika 10 - Številne domačije nudijo možnosti razvoja turističnih kmetij.



Slika 11- Šnajderjeva kmetija v Gasteraju ohranja pripravo tradicionalnih jedi.



Slika 12 - Pri Šenvetrovih na Vardi si želijo pospešeno razvijati domačo peko v industrijskih pečeh.

2.2 Analiza ankete z naslovom Babičina kuhinja

Iz analize anket smo ugotovili, da so nekoč jedli tisto kar so pridelali doma. Za pripravo jedi so zato pogosto na polju pridelovali zlasti: pšenico, ajdo, krompir, fižol, proso, ječmen, oves, koruzo, repo, zelje, buče, sončnico, korenje, bob....

Zanimalo nas je tudi, katere jedi so jedli v otroških letih po posameznih obrokih:

Iz tabele se da ugotoviti, da so bile jedi pripravljene iz sestavin, ki so jih pridelali doma.

<i>zajtrk</i>	<i>kruh in mleko, kava, krompirjevi žganci, koruzni, pšenični ali ajdovi žganci, prežganka, zabeljen krompir, mlečna kaša</i>
<i>kosilo</i>	<i>kislo zelje, sladko zelje, zeleni fižol, dušena jabolka, gobova juha, kislata repa, fižolove juhe, ajdovi žganci, ajdova juha, smrtna kaša, kumarična juha, krompirjev golaž, kislata juha z mesom, bob in močnik, enolončnice s krompirjem, kislo mleko, krvavice...</i>
<i>večerja</i>	<i>mlečni riž, prosena mlečna kaša, fižol, mlečna juha, žganci, suho meso, kislo mleko, slivova juha in ječmenova kaša, mlečni gris, celi pečen krompir, fižol z zaseko, krompir s kislo juho</i>

Tabela 2 - Jedi naših babic in dedkov

Anketiranci so nam tudi zapisali, kaj se je jedlo ob praznikih. Praznična hrana je bila prisotna le pri redkih družinah. Predstavljamo vam praznične jedi po obrokih.

<i>zajtrk</i>	<i>potica, bela kava, praženec, sveži beli kruh,</i>
<i>kosilo</i>	<i>juha (goveja, svinjska, kokošja, gobova), meso, pražen krompir, kuhani štruklji, kompot iz suhih sliv, gibanice in podobno</i>
<i>večerja</i>	<i>suho sadje (hruške, jabolka, prekajeno meso, potica.</i>

Tabela 3 - Praznične jedi

G. Alojz Peserl je zapisal: *«Po 2. svetovni vojni ni bilo ničesar, celo krožnikov ne, tako da smo jedli iz iste sklede. Meso, narezano na majhne ploščate koščke, se je naložilo na krompirjev »zos« ali zelje. Jesti smo morali menjaje, ker bi se drugače z žlico zaletavali v ostale žlice. Meso smo jedli samo ob nedeljah ali če so bili prisotni delavci.*

Še posebej sem se razveselil pečenega krompirja. Opranega smo ga nasuli v pečico, in ga pustili, da je lepo zarumenel. Iz sklede na mizi je bil njegov vonj tako vabljev, da se mu ni mogel nihče odreči.

Kruh je bil cenjen kot sveta stvar. Nikoli ga nisi smel zavreči. Toda le redki so ga imeli.

Spomnim se lačnih ust otrok viničarjev in drugih. Veliko hudega so doživeli pastirji, hlapci in dekle zaradi poniževanja in nečloveškega ravnanja. Le redki so jedli z gospodarjevo družino. Njihov prostor je bil običajno na zaboju za drva, količino hrane pa jim je dovolila gospodinja po lastni presoji, odvisno od njene dobre volje. Včasih sem celo opazil, da je katera od delavk prihranila košček kruha in ga dala v žep predpasnika za lačna usta doma«.

Iz tega zapisa smo ugotovili, da je bil vsakdanja jed pri bogatejših ljudeh domači kruh iz krušne peči. Doma so pridelali tudi številna zelišča, začimbe in napitke. Nabirali so gobe za juhe in prikuhe ter gozdne sadeže za sokove in alkoholne pijače.

Za praznike so bile jedi bolj bogate, kar se vidi predvsem v večjih količinah belega kruha in prav tako se povečuje uporaba krušnih peči, ki je bila nekoč vzidana v vsaki kmečki hiši.

Otroci so jedli veliko mlečnih izdelkov, odrasli pa precej tistih jedi, ki jih je krepilo za težko naporno delo. Zato so pogosto jedli koruzne in ajdove žgance. Prehranjevanje je bilo enolično, obroki so se pogosto ponavljali, saj je hrana temeljila na doma pridelanih živilih.

Veliko jedi še danes pripravljajo doma iz domačih sestavin. Še danes pridelajo domačo skuto in smetano.

Najbolj pogosto so jed pripravljali na odprtem ognjišču in v domači krušni peči. Pogosta posoda so bile lončene sklede, porcelan se je uporabljal le ob praznikih.

Anketiranci so menili, da je tradicionalna jed, značilna za naš kraj »štajerska« gibanica. V kuharski terminologiji se uporabljata imeni prleška in prekmurska gibanica. Toda naše gospodinje so prepričane, da je »slovenjegoriška« gibanica svojevrstna in edinstvena.

Ti odgovori so bili temelj za odločitev, da kot posebnost naših krajev predstavimo jedi iz krušne peči.

Na vprašanje, katero vrsto pijače bi ponudili v turistične namene, so povedali, da so to sokovi iz domačih zelišč in sadja.

Na vprašanje, kje bi lahko tržili turistične proizvode, so povedali, v kraju samem, na eko tržnici, stojnicah, različnih prireditvah, ekoloških kmetijah in ostalih gostinskih objektih.

Raziskovali smo tudi posodo, ki je bila nekoč zelo značilna za naše območje:

V naši šolski muzejski zbirki imamo veliko lončenih posod. Po pripovedovanju starejših, so lončarske posode pripeljali iz Pomurja in jih prodajali na sejmu za jurovško žegnano nedeljo.

Posebna okrogla oblika je bila kar najbolj prilagojena prijemanju lonca z burklami in kuhanju v krušni peči. Izdelovali so jih v različnih velikostih od enega do deset litrov. Lonce za kuhanje v krušni peči so dodatno zavarovali in utrdili tako, da so jih opletli z žico. Namenjeni so bili kuhanju v krušni peči in se še predvsem uporabljajo na podeželju.

Sklede so bile najbolj pogosto namizno posodje. Nekdaj so izdelovali tudi zelo velike sklede (tudi do sedem litrov), ker je iz njih jedla cela družina. V njih so postregli s hrano delavcem ob večjih kmečkih delih. Rob je bil poudarjen in nekoliko zavihan navznoter, da se jed ni pocejala po mizi, ko so jo z žlico zajemali iz nje. Izdelujejo pa tudi miniaturne. Zelo pogosti so tudi vinski vrči, ki so v vinorodnih pokrajinah splošno razširjeni.

2.2.1 Moko so pridelali doma

V kraju Jurovski Dol se vsako leto odvija zelo pomembna prireditvev Žetev. Organizator te prireditve je Turistično društvo Dediščina. S tem se ohranjajo običaji in navade, povezane z žetvijo in mlačvo nekoč. Žetev in mlačev nekoč sta bili drugačni kot danes.

G. Alojz Peserl je zapisal: *»Teta Zofka je bila izvrstna ženica. Mlajši smo vezali snope, jih odnašali v vrste, postavljali iz njih »stave«, da bi se zrnje posušilo za mlatev. Ker me je vsako delo zanimalo, sem večkrat poprijel tudi za srp in pomagal žeti. Vezal sem tudi »pante«. Po dveh dnevih se je pšenično klasje posušilo, z voli in velikim vozom smo pšenico z njive odpeljali na gümlo. Na dan mlatve smo vstali že ob prvem svitu, vpregli vole za poganjanje »geplja«, spojenega z železnim drogom s strojem za mlatenje. Za to delo je bilo potrebnih najmanj sedem ljudi. Vole za geplom je ponavadi poganjal otrok. Eden je snope odvezoval, drugi pa jih je podajal stricu, ki jih je puščal v stroj. Teta Zofka je ponavadi prestrezala slamo, pod katero se je naredila 15 cm debela plast pšenice, jo podala trosilcu z lesenimi vilami, ta še naslednjemu, ki je slamo dvigoval na skedenj. Zmlateno pšenico smo z grebljicami odstranili. Na vrsto je prišlo sejanje z velikim rešetom, ki smo ji pravili »redus«*



Slika 13 - Pred kombajni so pšenico mleli z mlatilnico.



Slika 14 - »Bint« je naprava, s katero so čistili pšenico od plevela.

2.2.2 Mlinska kolesa čakajo na pogon

Mlinarstvo je bilo nekoč zelo razvito, saj je v dolini Globovnice obratovalo več mlinov, ki so mleli za potrebe okoliških ljudi. Najbolj znani je bil Kranerjev mlin na Malni, ki se omenja že leta 1860.

V obdobju med obema vojnama je zelo uspešno obratoval mlin Ivana Roškarja, državnega in deželnega poslanca.



Slika 15 - V ozadju Kranerjev mlin



Slika 16 - Knupležev mlin na Malni

Zanimalo nas je, kako iz pšeničnega zrna nastane moka. Zato smo se odpravili v sosednjo občino Sveta Ana in spoznali znamenitega mlinarja Jožeta Rožmana. V mladih letih je Jože Rožman deloval pri znanem mlinarju Babiču pri Veržeju, ker si je pridobil prvih izkušenj v mlinarstvu. Leta 1962 ga je življenjska pot pripeljala ob reki Ščavnici navzgor, do Svete Ane. Povedal nam je, da je sprva ta mlin deloval na vodno turbino. Ena izmed njegovih želja je tudi, da bi reka Ščavnica ponovno narasla, tako da bi mlin poganjal naravni vir.

Delo v mlinu je bilo naporno in se nikoli ni končalo pred polnočjo. Vsako jutro je bilo treba zgodaj vstati in začeti mleti vse sorte žita, ki so ga ves dan nosili kmetje in ljudje z okoliških kmetij. Po končanem mletju pa še ni bil čas za počitek, saj je bilo treba poskrbeti za živino, jo nahraniti in napojiti. Mlin je miroval le od sobote opoldne pa do ponedeljka zjutraj. Danes mu pomaga sin Ivan, ki je v mlin veliko vložil. Dela ne zmanjka, ga je vedno več, saj je povpraševanje po domači moki vedno večje.



Slika 17 - Sodobni stroji omogočajo količinsko večje mletje kot nekoč.



Slika 18 - Kašče ločujejo moko in otrobe.



Slika 19 - Prostor za skladiščenje pšenice



Slika 20 - Moko je pred prodajo potrebno še enkrat presejati.

2.2.3 Funkcija krušnih peči nekoč in danes

Krušna peč je ponos vsake kmetije. Namenjena je peki kruha, običajno greje veliko hišo in tudi sosednje manjše prostore. Na večjih kmetijah so imeli tudi po dve peči, ena je služila za peko kruha, manjša pa za ogrevanje. Okrog peči se je zbrala in grela vsa družina.

Peči imajo različno oblikovane zapečke, ki so bili prilagojeni mladim in starim za sedenje in ležanje. V dolgih zimskih večerih so ob peči pletli košare iz šibja, ličkali koruzo, šivali, pletli, vezli. Peč je dajala družini povezanost in domačnost. Ob njej so se dogajale tudi družabne igre. Ob peči so sušili in pekli sadje, v podpečku pa sušili drva in obutev.



Slika 21 – Ob zapečku so se nekoč opravljala raznovrstna domača opravila.

Kuhali so na ognjišču in v krušnih pečeh. Na ognjišču so pekli kruh pod posodo (črpno), pokrito z žerjavico. V črni kuhinji je ponekod vzidan tudi litoželezni kotel za kuhanje prašičem. Dim iz krušne peči se je izpod kotla in ognjišča valil v obok, od tu pa na podstrešje ali pa skozi zidan ali lesen dimnik. Krušno peč so kurili v črni kuhinji, peč sama pa je ogrevala prostor. Ko so se spremenile življenjske razmere, se je spremenila tudi prvotna funkcija črnih kuhinj. Marsikje so s smotnimi prezidavami in dozidavami ohranili prvotno jedro črne kuhinje in krušne peči ter jih smotno vključili v sodobno urejene bivalne prostore.

Ohranili so funkcijo ogrevanja, zbiranja družine in peke kruha, pa tudi gospodinja ima sodobno belo kuhinjo v neposredni bližini krušne peči. Ponekod jim je celo v novih hišah uspelo ohraniti smiselno in funkcionalno povezavo med kuhinjo, hodnikom in dnevno sobo s krušno pečjo.



Slika 22 - Domačini spreminjajo zapečke v lokalne muzeje.



Slika 23 - V hiši, ki je bil osrednji prostor se je zbirala vsa družina.

Na sodobno urejenih kmetijah, in teh ni malo, so ohranili peko kruha v krušnih pečeh. Krušna peč je torej osrednji del dnevnega prostora – nekdanje hiše ali velike hiše. Za zidavo peči so potrebni izkušeni mojstri pečarji, ki so danes zelo iskani. Temelje peči postavijo na trdo podlago. Zaradi premehke podlage se peč poseda in se rahljajo vezi med dimnimi kanali, dimnikom in izvodi. Vleka takih peči je slabša. Temelje pokrijejo s cementno ploščo. Pod temelji je lahko nadpeček. Tla peči obložijo s posebej žgano opeko, enako velja za strop ali obok peči.

2.2.4 Jedi iz krušne peči nekoč in danes

V krušni peči se je nekoč pripravljalo veliko jedi. Danes se v njih vsaj na kmečkih domačijah pečejo le tradicionalne jedi, kot so domači kruh, potica in gibanica.

Najpogostejša jed, ki se je pripravljala iz krušne peči je bil domači kruh. S kruhom je povezana cela vrsta opravil, od setve do mlačve, uskladiščenja zrnja, nato še mletja do same izdelave kruha ter peke. Navsezadnje so z vrstami žita povezane tudi posamezne vrste kruha, njihova priprava, sestava in oblike.

Na Slovenskem smo v preteklosti poznali najrazličnejše vrste kruha. Beli kruh iz pšenične moke je bil le redkokdaj na mizi in je predstavljal predvsem eno od srednjih jedi za slavnostne priložnosti. V marsikaterih, še zlasti socialno revnejših okoljih, je beli kruh za praznične dni predstavljal pravzaprav neke vrste sladico oziroma praznično pogačo, ki je pogosto nadomeščala potico.

Na Slovenskem sta bila priljubljena rž in iz nje pečen rženi kruh.

Nižji družbeni sloji so segali zlasti po ovsu in iz njega pripravljali kruh. V težkih družbenih razmerah in ob izjemnih zgodovinskih dogodkih (lakote, vojne, slabe letine), so ljudje poznali tudi druge krušne mešanice in s tem vrste kruha.



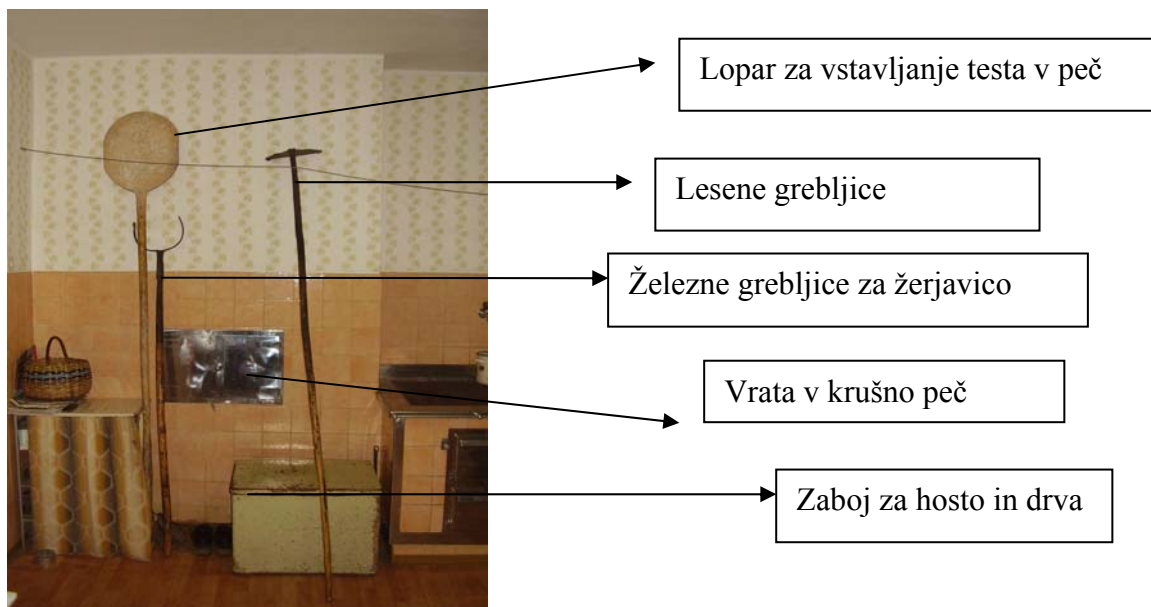
Slika 24 - Nadpečki se danes uporabljajo za sušenje sadja in klobas.



Slika 25 - Številne krušne peči propadajo.

Ga. Katarina Šenveter nam je povedala nekaj več o peki kruha iz krušne peči. Dosti dela in skrbi je vloženo v eno samo peko. Peka kruha na kmetiji je narodno bogastvo, je nekaj posebnega. Zelo pomembna pri peki kruha je priprava krušne peči.

Krušno peč so zakurili že mnogo prej. Da je dobila peč primerno temperaturo so sprva zakurili s hosto, kasneje pa še z bukovimi drvimi. Ogenj se mora razgoreti do žerjavice. Z grebljico se razgrne žerjavico in pusti toliko časa, da žerjavica ne žari tako močno in se pečišče ogreje. Žerjavica se razgrne ob stene pečišča. Če je peč prevroča, žerjavico potegnemo iz pečišča. Za žerjavico so nekoč ženske uporabljale omelo, nato so še pometle z mokro« audlo", na koncu dolgega kola mokro zvito cunjjo. Naše gospodinje so si pomagale tudi s koruznimi ličjem, ki so ga navlažile.



Slika 26 - Pripomočki za peko kruha.

Domači črn kruh je posebnost slovenjgoriške kulinarike, pripravljen po starem nenapisanem receptu naših babic, pečen v krušni peči na drva. Ržen kruh še danes kmečke gospodinje pečejo po tradicionalnih receptih v krušni peči, postopek priprave pa je naslednji:

- Zvečer pristavijo kvas - kvasec (ostanke testa od prejšnje peke), dolijejo mlačno vodo in zamesijo v del moke, ki je pripravljena v »nečkah«. Pustijo čez noč, da vzhaja. Zjutraj zamesijo ostalo moko in slano vodo v gladko testo, nato pustijo vzhajati. Ko je testo vzhajano, ga oblikujejo z metanjem testa v slamnato košaro, kjer ga pustijo, da še enkrat shodi.

Ga. Ivanka Škrlec je za peko domačega kruha prejela že številna priznanja. Zaupala nam je nekaj pomembnih elementov pri mešanju testa. »Pri ročnem mesenju z roko krožite stalno od spodaj navzgor in tako dvigate moko. Odščipavajte testo in ga prelagajte na drugo mesto. Ko dobro premešamo vodo in ostale pomožne surovine z moko, mešamo tako dolgo, da nastanejo grudice. Postopek lahko ponovite večkrat. Roka ne sme občutiti grudic na površini. Čas mesenja naj bo čim krajši. Testo oblikujte v lep in pravilen kos z gladko površino. Testo pokrijte, ga odložite v košarico s pomokanim krušnim prtom (z zaključkom navzdol), da se ne ohladi in da ne dobi skorje. Počiva naj pri temperaturi 30°C. Hkrati ocenimo tudi trdoto testa. Krušne izdelke povečini namažete z vodo. Pred pečenjem vzhajane izdelke zarezujete, in sicer močno vzhajane prečno. Pri tem pazite, da zarezete samo skorjo. Malo vzhajane izdelke pa zarezujete močno in vzdolžno. Rezi morajo biti enakomerno razporejeni po izdelku, sicer ta počí zraven reza. Nikoli ne mažite kruha in peciva s svežim mlekom, mastjo ali s surovinami, ki niso v osnovni sestavi kruha ! Vse sestavine za zamesitev testa naj imajo sobno temperaturo (21°C). Najprimernejša temperatura je 27°C. Niti kvašeno niti kislo testo ne preneseta prepíha; da se pri vzhajanju ne prehladita, ga prekrijte s prtíckom. Da skorja ne poka in se ne trga, jo pred pečenjem premažite z vodo. Da dobite svetlikajočo se skorjo, kruh pred koncem peke še enkrat premažite z vodo. Ko je kruh pečen, mora biti površina skorje gladka. Zato med pečenjem postavite v peči posodo z vodo, ki med pečenjem izpareva. Pečenje je odvisno od vrste kruha, teže, oblike, stopnje vzhajanja in zrelosti testa. V začetku peke je temperatura višja, nato jo lahko znižamo. Pečene hlebce pokrijemo s prtíčem in pustimo, da se ohladijo«.



Slika 27 - V košarah še danes pustijo vzhajati krušno testo.

Sestavine za pripravo domačega kruha:

kvasec	6 zavitkov svežega kvasa po 42 g 3 dl mlačne vode žlička sladkorja
testo	2 kg ržene moke približno 5 kg polbele moke 4 pesti soli približno 30 dag svinjske masti ali podobne maščobe približno 4 litre tople vode ali mešanice sirotke in vode
tekočina za premaz hlebcev	2 dl vode z malo olja ali mleka ali stepeno jajce



Slika 28 - Loparji za »štajersko« gibanico.



Slika 29 - Domači kruh v obliki štruce.



Slika 30 - Članice Društva kmečkih gospodinj so prejela številna priznanja.

Med tradicionalne jedi, ki so jih pekli v krušni peči, spada tudi klecnbrot ali sadni kruh. Nekoč so ga pekli le ob božiču, danes se peče še ob drugih praznikih.

Navodila za pripravo

Vse sadje (spodaj v tabeli) dan prej namočimo v vodi, rumu in soku pomaranč. Pustimo stati vsaj čez noč, občasno na začetku pomešamo.

Testo:

Kvas raztopimo v sladkorju in mlačnem mleku. Pustimo, da rahlo vzkipi ter ga dodamo rahlo segreti moki, v kateri je že sladkor, vanilijev sladkor, rumenjaki, sol, cimeti in mleti klinčki. To zamesimo, dodamo mleko in margarino ter še dobro zamesimo.

Skupaj:

Zdaj je čas, da sadje, ki se je čez noč namočilo, dodamo testu. Paziti moramo, da sadje razporedimo enakomerno po testu in da ga ne gnetemo preveč, saj je potem testo precej »pocasto«. Testo pustimo vzhajati (vsaj dve uri - doseglo naj bi dvojno velikost). Potem ga damo v peč in pečemo pri 200 stopinjah 30 minut, nato pa zmanjšamo na 180 stopinj in pečemo še 30 minut. Med peko kruh občasno premažemo z malo vode, pečenega pa s sladkorno raztopino (4 žlice vode in 2 žlici sladkorja), da dobi sijočo skorjo. Kruh je najbolje hraniti v alu foliji.

Sestavine:

Testo:	Sadje
40 dag moke (pol ostre, pol gladke)	
4,5 dag kvasa	25 dag suhih marelic
10 dag sladkorja	25 dag suhih sliv
20 dag margarine	20 dag suhih fig
2 rumenjaka	20 dag rozin
2,5 dl mleka	0,5 dl ruma
pol čajne žličke soli	0,75 dl vode
pol čajne žličke cimeta	
pol čajne žličke mletih klinčkov	
1 vanilijev sladkor	

Članice Društva kmečkih gospodinj so nam zaupale pripravo štajerske gibanice. Povedale so nam:

»Najprej napravimo vlečeno testo, ki ga zamesimo iz mehke moke, dodamo jajce in malo belega olja, sol, toplo vodo in ga pustimo pol ure počivati. Povedale so nam, da mora testo biti zelo dobro umešeno.

Na lopar damo z maslom pomaščen beli papir (pomaščen peki papir). Testo razvaljamo in raztegnjeno položimo na lopar ter razrežemo na 6 delov. Gibanica mora imeti šest gib, zato se imenuje gibanica.

V prvo plast damo skuto, ki smo jo dobro na drobno zdrobili in jo posladkamo. Pokrijemo jo z enim delom testa od šestih, katerega razgnetemo tako, da bo vsa površina prekrita. Nato po

tej površini polijemo raztopljeno maslo in spet pokrijemo, naslednjo površino polijemo s smetano, ki smo ji dodali jajce in zažvrkljali. Na naslednjo plast damo zopet skuto in naredimo tako kot pri prvi plasti (posladkamo) ter pokrijemo s testom. Nato sledita še dve plasti - ena z maslom, naslednja s smetano. Zadnjo, zgornjo plast, namažemo s smetano, ki nam je ostala, in rahlo potresemo s sladkorjem. Ko je zlatorumeno pečena, jo še malo namažemo s smetano (brez jajca) in posladkamo z vaniljevim sladkorjem.«

V ta namen smo obiskali članico Društva kmečkih gospodinj Katarino Šenveter. Že vrsto let sodeluje na številnih predstavitvah in razstavah tradicionalnih jedi. Povedala nam je, da jo je k peki navdušila tašča. Udeleževala se je številnih tečajev in predavanj na Ptujju in v Murski Soboti. Številna predavanja so se organizirala preko Društva kmečkih gospodinj. Pohvali se lahko s številnimi priznanji. Še posebej je ponosna na pripravo gibanice, saj so njeni izdelki cenjeni daleč naokrog. Z nasmeškom je dejala: *»Moji pekarski izdelki so potovali od Varde, Ptujja, Celja, Ljubljane, vse do Švice. Moje priljubljene jedi so potica, orehova in skutina gibanica. »Sprva je svoje izdelke pekla v domači krušni peči. Danes ima industrijsko peč, ki lahko peče količinsko več in hitreje. Z veseljem nam pove, da so njeni izdelki eko izdelki, saj so vse sestavine domače. V trgovini kupi le sladkor za posipavanje. Posebej je ponosna na pletenice, zato smo jo povabili v našo delavnico, kjer nas bo naučila pripraviti različne pekarske jedi, tudi za razstavo.«*

Prav tako smo skupaj z njo naredili načrt za našo stojnico. Zanimiva je bila ideja ene od naših raziskovalk, ki je trdila, da bi za mlajšo generacijo lahko ponujali pice iz domače krušne peči. V pogovoru nam je povedala, da pogreša večjo aktivnost kulinarike v domačem kraju. Pravi, da je v kraju veliko gospodinj, ki odlično pripravljajo tradicionalne jedi in tudi sodobno prehrano. Zato se ji zdi ideja o turističnem produktu zelo zanimiva. Z veseljem je dejala: *»Pri tem vam bom tudi pomagala.«*



Slika 31 – »Štajerska« gibanica je tržna prihodnost našega kraja.

Če želimo živeti kvalitetno in zdravo življenje, so pomembni tudi domači napitki iz naravnih zelišč. Nekaj receptov smo našli na spletnih straneh in v različni literaturi. Nekaj nam jih je zaupala zeliščarka Jožica Šerbinek iz Jakobskega Dola. Izdelke iz zelišč bomo predstavili tudi

na naši stojnici. V njeni delavnici v Jakobskem Dolu je še veliko skrivnosti zdravih napitkov. Skupaj z njo smo pripravljali napitke in namaze iz zelišč.

3 Oblikovanje turističnega proizvoda

3.1 Predstavitev ideje

Veliko smo razmišljali o tem, kako na izviren način predstaviti naš turistični proizvod. Analiza ankete nas je pripeljala do ugotovitve, ki kaže na to, da so posebnost tiste jedi, ki so pripravljene iz domačih sestavin in pripravljene v krušni peči. Prav tako smo ugotovili, da je v kraju potrebno razviti sejem domačih dobrot, zato smo snovali prireditev z naslovom Zdrženi v različnosti.

Prav zaradi tega smo se odločili, da jo predstavimo kot našo posebnost. To bo »štajerska gibanica«, ki bo naš osnovni turistični proizvod, ki ga bomo predstavili gostom na turistični tržnici. Na stojnici bodo tudi spominki, ki bodo predstavljali jedi iz krušnih peči. Poleg možnosti pokušnje bo gostom na voljo tudi na izviren način pripravljen recept za številne druge jedi iz krušne peči. Prav to se nam zdi bistveno za prepoznavnost našega proizvoda. Vse obiskovalce bomo s posebnim vabilom povabili na prireditev Zdrženi v različnosti, ki jo bomo izvedli v mesecu aprilu 2008.

Vsakemu gostu, ki bo obiskal našo stojnico, bosta poleg toplega pozdrava na voljo pokušnja in turistični spominek.

3.2 Predstavitev načrta izvedbe predstavljene ideje

Kot smo že povedali so jedi iz krušnih peči tradicionalne jedi, ki so jih pripravljali vse od davnih časov do danes.

Jedi iz krušnih peči so pri mlajših generacijah skoraj neprepoznavne, zato bi jih radi promovirali dovolj tradicionalno in moderno. Poznavanje jedi iz krušnih peči bi morali razširiti tudi na mlajšo generacijo, zato predlagamo, da se razširi ta dejavnost tudi v pripravo različnih vrst pic.

Turistični proizvod: jedi iz krušnih peči

Vzbujanje zanimanja za proizvod: oblika stojnice, prostor bo aranžiran na temo od pšenice do končnega izdelka. Na predstavitvi bomo razdeljevali recepte in turistične spominke in goste vabili s posebnim nastopom.

Prav tako bom na kratko uprizorili pripravo gibanice (kot tradicionalne jedi) in pice kot sodobne jedi. Našo tržnico bomo pokrili z vezenim belim prtom, jedi bodo pripravljene na lesenih podstavkih in v lončenih posodah. Tržnico bomo privlačno aranžirali in na vidnem mestu označili, kaj tržimo in odkod smo. Obiskovalec, ki se bo ustavil pri nas, bo postrežen z jedmi iz krušne peči. Učenci bodo oblečeni v enaka oblačila, iz katere bo razvidno, kaj se na naši stojnici dogaja. Turistični spominek smo si zamislili kot miniaturni lopar s pomembnimi recepti za jedi iz krušne peči, ter prtiček z motivom v obliki krušne peči.

3.3 Razčlenitev predstavljene ideje in oblikovanje turističnega proizvoda

Mnogo časa smo posvetili razmišljanju, komu in kako bi ponudili in predstavili svoj turistični proizvod. Nalogo promoviranja jedi iz krušne peči smo si zastavili po določenih korakih.

KDO?	KAJ?	KDAJ?
- šola	Ponudba turističnega proizvoda in oblikovanje blagovne znamke, na prireditvi ob materinskem dnevu, ob proslavi otvoritve prizidka k naši šoli.	marec 2008 avgust 2008
- občani	Ponudba turističnega proizvoda na občinskem prazniku na Jurjevih dnevih. Izvedba prireditve Združeni v različnosti	april 2008
- Društvo kmečkih gospodinj	Predstavitev na eko tržnici na trgu v Jurovskem Dolu ali v Lenartu, ob večjih trgovskih centrih	vsak mesec
- Turistično društvo Dediščina	Izdaja biltena o naši ponudbi in turističnem proizvodu Reklama	junij 2008

Tabela 4 - Načrt za izvedbo turističnega produkta

3.3.1 Turistična prireditev Združeni v različnosti

Turistični produkt smo si zamislili kot turistično prireditev z naslovom Združeni v različnosti. V našem kraju praznujemo občinski praznik v mesecu aprilu. Ves teden se odvijajo številne prireditve, ki jih poimenujemo Jurjevi dnevi. V letošnjem letu pa je priložnost, da se naš kraj pokaže tudi drugače, v smislu kulinarike in prikaza domačih podeželjskih dobrot.

V ta namen bomo v soboto, 26. 4. 2008, pripravili pohod z naslovom Spoznajmo naš kraj. Na pohod bomo povabili goste iz sosednje Avstrije in ljudi iz okoliških občin. Kako bomo povabili ljudi na pohod?

Turistični podmladek bo predstavil program pohoda na Radiu Slovenske gorice, oblikoval bo tudi letake in plakate. Društvo kmečkih gospodinj se bo povezalo z avstrijskimi gospodinjami in jih povabile k sodelovanju. Pri oglaševanju se bodo povezala vsa društva v kraju.

Vsebina pohoda je naslednja:

- Zbirališče v centru Jurovskega Dola;
- Uvodna pozdrava učenca Turističnega podmladka in predsednice turističnega društva Marije Šauperl;
- Dobrodošlica s stojnico, ob kateri bo turistični podmladek vsem sodelujočim delil napitke iz naravnih zelišč in program pohoda;
- Nadaljuje se pot do nekoč znanega mlina ob potoku Globovnice, kjer bo Turistični podmladek delil domači kruh z zaseko in namazi iz zelišč, za malico bodo poskrbele tudi kmečke gospodinje;
- Sledi ogled rimskih gomil v Knupleževem gozdu;
- Daljši sprehod do ribnika v Zgornjem Partinju, kjer bo organizator pripravil daljši postanek, na tej točki bo Društvo kmečkih gospodinj za pohodnike pripravilo domače dobrote, posebnost bo štajerska gibanica;
- Po sprehodu po dolini Partinjskega potoka si bomo ogledali ostanke črne kuhinje in pot nadaljevali do naslednjega postanka, ki je na slemenu Zg. Partinja do Izletniško turistične kmetije Škrlec. To bo cilj našega pohoda, ki se bo končal z druženjem in s kratkim kulturnim programom. Lastnik bo pohodnike popeljal po kmetiji, gospodinja pa bo ostalemu delu (predvsem ženskemu) predstavila dobrote iz domače kuhinje. To bo tudi izmenjava sodelovanja z gospodinjami iz sosednje Avstrije, iz občine Glanz in našimi gospodinjami iz Sv. Jurija.

V nedeljo, 27. 4. 2008 bo zaključek prireditve ob Jurjevih dnevih, ko bomo z veliko prireditvijo povezali naš kraj s sosednjimi občinami. Predstavljal se bodo okoliška turistična društva in društva kmečkih gospodinj, ki se bodo dokazovala z dobrotami podeželjskega okolja. Dogajanje bo v središču Jurovskega Dola, kjer bo možen ogled razstave z naslovom Združeni v različnosti. Tako bodo v Kulturnem domu razstavljali upokojenci iz osrednjih slovenskih goric, zlasti na umetnostnem, rokodelskem in kulinaričnem področju. Glavno dogajanje pa bo na osrednjem odru, kjer bodo v kulturnem programu sodelovalo domače turistično društvo Dediščina, društvo iz sosednje Avstrije, kulturno društvo Jurovčan in turistični podmladek osnovne šole Jožeta Hudalesa Jurovski Dol. Prireditev Združeni v različnosti ima velik pomen. Ponosni smo na naš koncept, kajti prepričani smo, da lahko naš turistični produkt prispeva k večji promociji našega kraja in k spoznanju, da imamo veliko možnosti za razvoj dodatnih turističnih dejavnosti. Z dosedanjimi prireditvami smo dokazali, da ne potrebujemo velikih reklam, dokazovali smo to že s prireditvami v okviru šole.

3.4 Rezultati raziskave

S projektom Združeni v različnosti smo prišli do osnovne ugotovitve, da lahko tradicionalne jedi naših krajev povežemo z organizacijo kulturnih in turističnih prireditev. S sodelovanjem z občino sveti Jurij, Turističnim društvom Dediščina in kulturnim društvom Jurovčan ter z Društvom kmečkih gospodinj bomo uspeli realizirati turistični produkt. Tako bomo vsako leto prirejali podobne prireditve in popestrili kulinariko našega kraja. Zavedamo se, da je to povezano z denarjem, vendar pa smo prepričani, da so ljudje pripravljeni tudi solidarno pristopiti k našemu načrtu.

Za realizacijo programa smo si pridobili sponzorje in društva, ki so pripravljena pomagati z materialno in finančno podporo. Za pomoč se jim že v naprej zahvaljujemo. V zaključku pa je prav, da omenimo, da nam je pri projektu in pri realizaciji turističnega produkta največ pomagalo Društvo kmečkih gospodinj Sveti Jurij. Brez dobre volje in pripravljenosti naših dobrohotnih

gospodinj nam ne bi uspelo realizirati številnih delavnic in srečanj. Zato je prav, da vas seznanimo tudi z dejavnostmi društva.

Društvo kmečkih gospodinj Sv. Jurij združuje kmečke žene in dekleta na področju Občine Sv. Jurij v Slov. goricah. V register je vpisanih 31 članic.

Društvo je prostovoljno, samostojno in nepridobitno združenje kmečkih žena in deklet z namenom izobraževanja, druženja, prenosa koristnih informacij in izkušenj.

Namen društva je prostovoljno povezovanje kmečkih žena in deklet s ciljem:

- skrbi za oživljanje tradicionalnih vrednot, ki temeljijo na spoštovanju družine, doma in narave,
- oznanja vrednost o nujnosti skladnega razvoja podeželja z okolju prijazno kmetijsko pridelavo,
- v sodelovanju s Kmetijsko svetovalno službo skrbi za izboljšanje strokovne izobraženosti kmečkih gospodinj v obliki tečajev, predavanj, seminarjev in ekskurzij,
- skrbi za kulturno in družabno življenje kmečkih žena in deklet,
- skrbi za povezovanje in druženje s podobnimi organizacijami doma in v tujini,
- eden temeljnih namenov društva pa je tudi ohranjanje starih jedi in običajev.



Slika 32 - Hvala jim za neprecenljivo pomoč.

Med članicami je tudi Ivanka Škrlec, ki je na svoji kmetiji že razvila turistično izletniško točko v Zgornjem Partinju. Kmetija se je odločila za:

- proizvodnjo domačih proizvodov, zlasti jedi:
 - predelava mleka (domači sir, skuta, smetana, kislo mleko, maslo,...),
 - kletarstvo,
 - (tipični)sadni in zelenjavni proizvodi – sokovi, suho sadje, sadna vina
- priprava tipičnih jedi / obrokov (kosila, zajtrki, narezki, paketi za piknik in družabna srečanja,...),
- priprava zdrave hrane (kuhanje s polnovrednimi živili, sveža zelenjava,...),
- priprava različnih seminarjev in delavnic na temo zdrave prehrane.

V turističnem podmladku osnovne šole Jožeta Hudalesa se zavzemamo, da bi z večjim sodelovanjem različnih institucij, tudi države, naš kraj našel prihodnost v ponudbi zdrave, domače prehrane. Prepričani smo, da bomo tudi tokrat uspeli, saj smo že z lanskim projektom dvignili zavest o prihodnosti turizma v našem kraju.

4 Viri in literatura

- [1] Peserl, A . (1933). Kronika družine Črnčec. Samozaložba. Lenart.
- [2] OŠ Sveti Jurij.(2004). Zbornik ob 230- letnici šolstva v Jurovskem Dolu. Jurovski Dol.
- [3] Bogataj, J. (1992). Sto srečanj s kulturno dediščino na Slovenskem. Prešernova družba. Ljubljana.
- [4] Bogataj, J. (2000). Kuhinja Slovenije, mojstrovine nove kuharske umetnosti. Založba Rokus. Ljubljana.
- [5] Bogataj J., et al. (2006). Strategija razvoja gastronomije Slovenije. Slovenska turistična organizacija. Maribor.

Spletne strani:

- [1] www.itr.si/podrocja_dela/ekoturizem
- [2] <http://sl.zemlja.si/kmetijski-nasveti/eko-kmetijstvo/eko-kmetijske-povezave/>
- [3] www.kulinarika.net/