

Zgodbe turizma

29. DRŽAVNI FESTIVAL

TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

KO OVCAM POSTANE DOLGČAS

ali

KAKO JE NASTAL GORIČKI JOGURT



Avtorji:

Niko Car, 9. razred
Kaja Baša, 8. razred
Franc Lukač, 9. razred
Tilen Prelič, 9. razred

Maja Vukan, 9. razred
Denis Gergorec, 9. razred
Vanesa Nemet, 9. razred
Kaja Fartek, 8. Razred

Saška Gaal, 8. razred

Mentorici:

- Silvija Sambt, profesorica slovenščine
- Sonja Tot, profesorica kemije in biologije

ZAHVALA

Člani turističnega podmladka OŠ Fokovci bi se najprej zahvalili učiteljicama Silviji Sambt in Sonji Tot, da sta nas spodbudili za delo in nam omogočili izdelavo naloge.

Za posredovanje informacij in pripravljenost za sodelovanje se zahvaljujemo:

- Valentini Šeruga iz sirarne Gorički raj in Kulinarično podeželskemu jedru Ratkovci,
- TIC-u Moravske Toplice,
- Društvu za jogo v vsakdanjem življenju,
- Termam 3000,
- društvu Prekmurskih pandolašev,
- in vsem ostalim lokalnim ponudnikom, s katerimi smo že uspešno sodelovali.

Hvaležni smo tudi vsem ostalim, ki so bili ali bodo vključeni v izdelavo naloge in njeno izvedbo.

Zahvala gre tudi ravnateljici OŠ Fokovci, ki nas je pri izdelavi naloge podprla in omogočila, da smo se udeležili festivala.

POVZETEK

S projektno-turistično nalogo KO OVCAM POSTANE DOLGČAS ali KAKO JE NASTAL GORIČKI JOGURT smo predstavili našo idejo o enodnevnem potepanju, ki povezuje zanimive aktivnosti s kulinariko ter je primerno tako za mlado in staro, hkrati pa tudi za organiziran izlet kot tudi za samostojno potepanje in zanimivo odkrivanje naše okolice. Naš namen je bil oblikovati zanimivo promocijo pridelovalcev lokalne hrane v obliki izvirne turistične ponudbe, ki je še posebej zanimiva za turiste, ki počitnice preživijo v bližnjih termah in jih zanima lokalna kulinarika in predvsem aktivno preživljanje prostega časa.

Zato smo se člani turističnega krožka povezali s sirarko iz Ratkovcev in s svojimi idejami ter s pripravljenostjo ostalih ponudnikov za sodelovanje oblikovali idejo za aktivno, celo avanturistično, preživljanje prostega časa, ki vključuje rekreacijo, kulinariko in sprostitev. Zato smo poiskali nove nenavadne in raznolike aktivnosti in pristope (npr.: pandolo, velnes po domače, odkrivanje zgodbe po določenem scenariju, ...). Izhajali smo iz tega, da takšnih zanimivih aktivnosti v naši okolici primanjkuje, predvsem pa primanjkuje zgodbe, ki bi povezala različne ponudnike. Napisali smo začetek zgodbe in si zadali, da so udeleženci potepanja tisti, ki se kot pravi avanturisti podajo na pot po danih iztočnicah in zgodbo sami napišejo do konca ter jo z uporabo moderne tehnologije tudi dokumentirajo. Skozi potepanje pa spoznajo za okolje značilen produkt – gorički jogurt, katerega proizvodnja združuje različne proizvajalce iz okolice. V samo idejo turističnega produkta pa smo že nekako vključili tudi njeno promocijo: z odkrivanjem posameznih poglavij naše zgodbe (to so posamezne točke na poti), udeleženci potepanja že pišejo svoje videnje zgodbe (tj. svoje vtise, doživetja) skozi objektiv fotoaparata, mobilnega telefona, lahko tudi kamere, skratka karkoli imajo pri roki za beleženje svojih doživetij.

Tako smo učinkovito rešili tudi težavo promocije svojega turističnega produkta. Odločili smo se za takšen pristop promocije, ki ga lahko tudi sami uresničimo – finančno sprejemljiv in dokaj odmeven. Se pravi, da smo se odločili za pristop, s katerim želimo turiste nagovoriti neposredno, tj. vpljudno in čustveno, a vseeno dovolj »odbito«, da nas bodo opazili. Zato smo postavili Facebook stran, na kateri bodo dokumentirani vtisi naših prvih obiskovalcev, tj. njihova doživetja zgodbe, in kjer bomo s pomočjo portala Youtube objavili nastale predstavivene spote.

Ključne besede: turistični proizvod, aktivno preživljanje prostega časa, gorički jogurt, kulinarika, velnes po domače, lokalni ponudniki

ABSTRACT

In the tourism project task WHEN SHEEP GET BORED or MAKING THE GORIČKI YOGURT we presented our idea of a one-day wandering that connects interesting activities with cuisine and is suitable for both young and old, as well as an organized trip as well as independently wandering and interesting discover of our surroundings. Our aim was to create an interesting promotion of local food producers in the form of original tourist offer, which is particularly interesting for tourists who spend their holiday in the nearby spa and are interested in local cuisine and active leisure.

Therefore we, the members of the tourist club connected with the cheesemaker from Ratkovci and with our ideas and the willingness of others formed the idea of an active, even adventurous leisure time which includes recreation, culinary delights and relaxation.

We have searched new and unusual variety of activities and approaches (eg.: an old shepherd game, home wellness, discovering the stories after a certain scenario, ...). We have started from the fact that such interesting activities in our surroundings lacking, especially a lack of story that would bring together different providers. We have written the beginning of the story and set ourselves that the participants, those who like real adventurers on a journey, will write their own story to the end by using modern technology. By wandering through they will get to know the environment typical product - gorički yogurt, which combines the production of different producers from surrounding areas. In the idea of a tourist product we somehow also included its promotion: the detection of individual chapters of our story (that is, each point on the road), participants can write their vision of the story (ie. their impressions, experiences) through the lens of a mobile phone camera or ordinary camera, in short whatever they have at hand to record their experiences.

We effectively solved the problem of promoting our tourism product. We opted for this approach because it is affordable and quite notable. So we want tourists to address directly, ie. polite and emotionally, but still enough "struck" to be noticed. Therefore, we set up a Facebook page where you can find the documented impressions of our first visitors, ie. their experiences of the story, and watch the posted YouTube videos.

Keywords: tourism product, active leisure, gorički yogurt, gastronomy, home wellness, local providers.

KAZALO

ZAHVALA.....	II
POVZETEK	III
ABSTRACT	IV
KAZALO	V
1 UVOD – KJE SE SKRIVAJO DOBRE ZGODBE?	1
1.1 IZBIRA TEME	1
2 KO OVCAM POSTANE DOLGČAS ali KAKO JE NASTAL GORIČKI JOGURT	2
2.1 ZBIRANJE IDEJ	2
2.1.1 POTREBE TURISTOV, LOKALNIH PONUDNIKOV IN VLOGA RAZVIJAJOČE SE SIRARNE.....	4
2.1.2 NOVA TURISTIČNA ZGODBA	6
2.2 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA	8
2.2.1 PROGRAM POTEPANJA.....	8
2.2.2 PREDSTAVITEV POTEPANJA PO POSAMEZNIH DEJAVNOSTIH.....	9
2.2.2.1 Začetek potepanja.....	12
2.2.2.1 Uvod s predstavitvijo zgodbe in navodili za potep.....	12
2.2.2.2 Postanek na pašniku in prvo poglavje zgodbe	12
2.2.2.3 Okrepčilo	13
2.2.2.4 Čokolada za energijo	14
2.2.2.5 Igra pandolo.....	14
2.2.2.6 Jabolko za na pot.....	15
2.2.2.7 Odmor za kosilo.....	15
2.2.2.8 Velnes po domače	16
2.2.2.9 Čebelarstvo Kozic	17
2.2.2.10 Zaključek zgodbe.....	17
2.2.2.11 Zaključna prireditev.....	19
3 TRŽENJE	20
4 ZAKLJUČEK	22
5 NAČRT PREDSTAVITVE NA TURISTIČNI TRŽNICI	23
LITERATURA.....	24
PRILOGE.....	25

1 UVOD – KJE SE SKRIVAJO DOBRE ZGODBE?

1.1 IZBIRA TEME

Letošnja tema festivala nam je bila zelo velik izziv, saj smo se kar nekaj časa ukvarjali z vprašanjem, kje najti dobro zgodbo in kako jo povezati v zanimivo turistično ponudbo. Najprej smo se lotili iskanja zgodb na terenu in ugotovili, da posebej zanimive zgodbe, ki je vezana na to območje, ni tako enostavno najti. Zato smo ubrali drugačno pot. Iz obstoječih zgodb in turistične ponudbe naše okolice (ki je s ponudbo sadjarjev, nekaj kulturnih znamenitosti, turističnih kmetij, vinotočev, medicarja, čebelarjev in sirarja predvsem zelo razpršena) smo oblikovali novo turistično zgodbo, za katero menimo, da je dovolj zanimiva, karseda avtohtona in predvsem čim bolj edinstvena. Hitro smo ugotovili, da sestaviti turistično ponudbo, v kateri bi lahko sodelovali tako rekoč vsi, in oblikovati zanimivo, humorno in aktivno turistično zgodbo sploh ni enostavno.

Spomnili smo se zgodbe, ki smo jo nekoč že gradili in razvijali (*S cekron po gūjžino*) in ki je dala že nekaj pozitivnih odzivov pri vseh udeležencih: ponudnikih in obiskovalcih (z učenci razredne stopnje smo organizirali naravoslovni dan). Zanimiva je bila tudi lanska ideja o vključevanju mobitelov, tablic in o oglaševanju prek Facebooka, zato smo želeli to dvoje povezati v zanimivo ponudbo, saj je promocija vseh ponudnikov slaba in bi jo s tem lahko izboljšali.

Nastala je ideja o ponudbi, ki povezuje zanimive aktivnosti s kulinariko. Namen naše ponudbe je bil ustvariti enodnevni dogodek, ki bi lahko popestril turistično ponudbo okolice v času vikendov in počitnic. Na eni strani smo želeli zadovoljiti v zadnjem času vse večjemu povpraševanju po doma pridelani hrani in na drugi strani želji po aktivnem preživljanju prostega časa. Oblikovali smo zanimivo promocijo pridelovalcev lokalne hrane v obliki izvirne turistične ponudbe, ki je verjetno še posebej zanimiva za turiste, ki počitnice preživijo v bližnjih termah in jih zanima lokalna kulinarika in avanturistično preživljanje prostega časa. Tako je nastala ideja o turističnem proizvodu KO OVCAM POSTANE DOLGČAS ali KAKO JE NASTAL GORIČKI JOGURT.

2 KO OVCAM POSTANE DOLGČAS ali KAKO JE NASTAL GORIČKI JOGURT

2.1 ZBIRANJE IDEJ

Kraji, iz katerih prihajamo člani turističnega krožka, se ponašajo z neokrnjeno naravo, ki pa se srečuje z vedno večjim problemom zaraščanja kmetijskih površin. Okolica ponuja številne pohodniške in kolesarske poti, ki vodijo skozi gričevnato pokrajino, poraslo z gozdovi, sadovnjaki, vinogradi, travniki in poljščinami. Zato smo razmišljali, kako pripraviti turistično ponudbo, s katero bi zadovoljili potrebe turistov po aktivnem preživljanju prostega časa in kulinarčnih doživetjih, hkrati pa bi obstoječim ponudnikom in lokalnemu prebivalstvu omogočili aktivno vključevanje in s tem zadostili tudi potrebi po ohranjanju naravne krajine. Z oblikovano turistično ponudbo smo želeli opozoriti na možnost za rešitev problema zaraščanja kmetijskih površin tako, da bi vsaj deloma nakazali nekaj možnosti za promocijo in trženje kmetijske panoge (tj. ovčereje oz. kozjereje), s katero bi se bilo mogoče zelo uspešno vključiti tudi v turistično ponudbo kraja. Upoštevajoč vse to, smo se pri pripravi turistične ponudbe znašli pred težko preizkušnjo, saj smo na eni strani morali sestaviti tudi dovolj zanimivo turistično zgodbo, s katero bi pritegnili dogodivščin željne turiste, hkrati pa smo želeli pripraviti program, ki bo lahko živel v tem okolju. Obstoječo ponudbo okolice smo zato hoteli nadgraditi in jo narediti dovolj privlačno za širši krog turistov. Zato smo:

- od TIC-a Moravske Toplice poskušali pridobiti čim več informacij o strukturi turistov in njihovih potrebah;
- s pogovori na terenu iskali zanimive zgodbe iz sedanjosti in preteklosti kraja in okolice;
- pregledali obstoječo turistično ponudbo v okolici in razmislili, kaj bi bilo smiselno nadgraditi, da bi lahko pripravili dovolj privlačno ponudbo;
- iskali ljudi, ki so nas pripravljene podpreti pri oblikovanju naše ponudbe in ki bi v njej videli tudi nov doprinos pri turistični ponudbi kraja in njegove okolice,
- pridobili rezultate raziskave o prodaji lokalnih mlečnih izdelkov in informacije o možnostih vključevanja lokalnih ponudnikov v to panogo.

Našo pozornost je najbolj pritegnila razvijajoča se sirarna, ki smo jo nekoč že vključili v predlog turistične ponudbe. Poleg sirarne in kulinaričnega jedra, s katerim sirarna sodeluje, je v okolici kar nekaj pridelovalcev sadja in medu, ki so svojo dejavnost uspešno razvili. Področje se ponaša tudi s številnimi vinotoči, nekaj turističnimi kmetijami in celo ponudbo čokoladnih pralin z okusi, značilnimi za prekmursko kulinariko. Vsakoletni festival prekmurske šunke in gibanice pa lokalnim ponudnikom, ki sicer v osnovi še vedno nastopajo samostojno, omogoča skupno promocijo. Razmišljali smo, kako vse te ponudnike povezati v zanimivo celoto in oblikovati zgodbo, ki bi jo turisti lahko doživljali vedno znova, ali še bolje, ki bi jo lahko vedno znova napisali. Zadali smo si nalogo oblikovati aktivno, okusno zgodbo, ki bo pridih goričkega povezala z željami sodobnih turistov, in pripraviti zgodbo, tako da se bo »sama« promovirala preko socialnih omrežij. Zato smo dobili idejo o pripravi potepanja, ki ponuja doživljanja goričke pokrajine z vsemi čuti: vidom, vohom in okusom, hkrati pa je

aktivno in včasih celo »adrenalinsko« doživetje. Svojo idejo smo želeli oblikovati tako, da bi lahko postala del redne turistične ponudbe v okolici. Vključiti vse zastavljene elemente in iz njih narediti povezano celoto, pa sploh ni bilo enostavno, a postopoma smo začeli predloge povezovati v celoto.

2. 1. 1 POTREBE TURISTOV, LOKALNIH PONUDNIKOV IN VLOGA RAZVIJAJOČE SE SIRARNE

Pred oblikovanjem turističnega produkta smo se pozanimali o potrebah turistov in o trenutni ponudbi v okolici, ki bi jo bilo mogoče razviti.

Pri delavcih TIC-a Moravske Toplice smo se pozanimali, kakšna je struktura turistov in po čem najpogosteje povprašujejo. Na podlagi podatkov, ki so nam jih posredovali, smo ugotovili, da prevladujejo domači turisti, in sicer so to družine predvsem v času počitnic in podaljšanih vikendov. Za nastanitev večinoma poskrbijo sami, saj Moravske Toplice poleg hotelov ponujajo tudi kampe, apartmaje in številne namestitvene možnosti pri zasebnikih. Poleg oddiha v termah turisti vedno bolj povprašujejo po možnostih za aktivno preživljanje prostega časa in odkrivanja širše okolice. Tako jih zanimajo predvsem možnosti za izlete v lastni režiji, kjer ne gre za zgolj obisk znamenitosti, ampak posebno doživetje, ki vključuje tudi rekreacijo in prekmursko kulinariko. Zanimivo pa je, da celostne ponudbe, ki bi vključevala našeto, okolica še ne ponuja. Tako v ponudbi ostajajo predvsem načrtovane kolesarske in pohodniške poti, ki sicer vodijo mimo znamenitosti in številnih ponudnikov domače kulinarike, vendar pa se le-ti ne povezujejo v celoto oz. ne oblikujejo enotne turistične zgodbe.

Ugotovili smo, da smo v preteklih letih že deloma oblikovali turistične produkte in s tem zgodbe, s katerimi smo v ponudbo vključili aktivnosti, po katerih turisti tudi povprašujejo. Zato smo začeli razmišljati o povezovanju idej, torej o povezovanju rekreacije s kulinariko ter doživetjem, ki bi ga turisti doživljali kot posebno/svoje. Tako je padla ideja, o aktivnem potepanju, ki vse navedeno povezuje v doživljanje svoje zgodbe Goričkega. Nekaj te zgodbe smo našli v sirarni Gorički raj, zato smo se najprej pozanimali o delovanju in vlogi sirarne v lokalni skupnosti ter o njenih načrtih v prihodnosti.

Pogovorili smo se s sirarko, go. Valentino Šeruga, iz sirarne Gorički raj v Ratkovcih. Povedala nam je, da je bila sirarna ustanovljena z namenom, da bi za turistične kmetije zagotovili lokalno pridelane mlečne izdelke, hkrati pa, da bi poskrbeli tudi za problem zaraščanja pokrajine s tem, da bi spodbudili ovčerejo in kozjerejo. V ta namen je nastala tudi ideja o partnerskem kmetovanju, to pomeni da prispevaš določen znesek za oskrbo živali (koze, ovce) in v zameno prejmeš mlečne izdelke po lastni izbiri v enaki vrednosti. Zaradi nepriljubljenosti reje drobnice pa ta ideja še ni zaživela, medtem ko je proizvodnja izdelkov iz mleka v zadnjem času porasla. Izdelke prodajajo na tržnicah, v domači sirarni, v zadnjem času pa tudi v trgovinah pod blagovno znamko Slovenske dobrote. Kljub zadovoljivi prodaji pogrešajo večjo promocijo svojih izdelkov, radi bi povečali tudi prodajo doma v domači sirarni. Dodatne možnosti razvoja vidijo v povezavi z lokalnimi pridelovalci, ki bi jim poleg mleka zagotavljali tudi dodatke za jogurte (npr. sadje, med) in sire (npr. zelišča, semena). Več povezovanja si želijo tudi z lokalnimi turističnimi kmetijami, katere bi oskrbovali z mlečnimi produkti. Zaradi oddaljenosti sirarne od turističnega središča (Moravske Toplice) pa se zelo zavedajo pomena uspešne promocije in oblikovanja izvirnih turističnih ponudb. Večja promocija bi pripomogla k večji prodaji izdelkov, hkrati pa tudi k večjemu zanimanju za rejo

koz in ovac. Dodatno promocijo vidijo tudi v novih turističnih produktih: novi izdelki na osnovi mleka (kozmetika), izleti z različnimi delavnicami in zanimivimi aktivnostmi, v prihodnosti mogoče tudi povezovanje ponudbe v celoto, ki bi turistom omogočala celo nastanitev.

Ideja sirarne se nam je zdela dobra, ker nudi možnosti za razvoj in povezovanje širše okolice v skupno ponudbo. Pojavila pa se je težava, kako iz tega napraviti dobro zgodbo in atraktivno ponudbo. Pri poizvedovanju na terenu originalnih zgodb, ki bi bile vezane izključno na naš kraj in na našo osnovno idejo, nikakor nismo mogli razkriti. Ljudje so nam pripovedovali samo o svojih lastnih dogodivščinah, ki so jih doživeli v svojih mladih letih na kmetiji. Edino, kar se nam je zdelo zanimivo in s čimer se je sprva zdelo, da si ne moremo pomagati, je bilo izrazito nezanimanje prebivalcev za kozjerejo in ovčjerejo. Postopoma smo ugotovili, da je imela reja teh živali v preteklosti negativen prizvok, saj so lastniki koz in ovc bili v glavnem siromaki. Zanimivo pa je, da to območje, kjer se je zaradi odseljavanja prebivalstva pojavilo zaraščanje kmetijskih površin, nudi ugodne pogoje za rejo drobnice.

Zbrali smo osnovne podatke in začeli s pisanjem zgodbe, ki sprva nikakor ni stekla, nismo vedeli, ali smo na pravi poti. Z iskanjem ljudi, ki bi nam bili pripravljene pomagati pri pripravi produkta, smo naleteli na spletno stran RDO Pomurje, ki se predstavlja pod sloganom Rejčno dobro. Ugotovili smo, da z našo idejo zelo dobro dopolnjujemo njihovo zgodbo o kolesarskih in pohodniških izletih z užitki, ki jih nudijo lokalni ponudniki hrane. Zato smo z upanjem, da našo zgodbo vendarle peljemo v pravo smer, nekoliko lažje nadaljevali.

Končno smo povezali vse skupaj in dobili idejo za novo turistično zgodbo, ki je tako nenavadna, da bi bila lahko zelo zanimiva. Ker pa ta zgodba še ni napisana, smo jo napisali sami. Pravzaprav smo jo začeli pisati, napisali pa jo bodo naši obiskovalci, in sicer jo bodo vedno znova napisali do konca in vsak od njih jo bo napisal drugače. Pa pogledjmo, kako se ta zgodba začne.

2. 1. 2 NOVA TURISTIČNA ZGODBA

Povezati vse dejavnike v zgodbo je bilo težko, ampak naša kreativnost je napisala dovolj odbito zgodbo, ki opozori na začetek razvoja sirarne in hkrati nudi številne možnosti interpretacije v obliki potepanja, ki združuje kulinariko z rekreacijo in celo relaksacijo.

Na območju Goriškega je kmečka sirarna Gorički raj. Sirarna, ki poleg izdelkov iz kravjega mleka, ponuja tudi izdelke iz ovčjega in kozjega mleka. Zelo nenavadno, saj je reja drobnice na tem območju nepriljubljena. Zgodba o vzroku te nepriljubljenosti je »zavita v meglo«, tako kot gorički pašniki v jesenskem jutru. A če je ne bi bilo, ne bi bilo tudi zgodbe o goriškem jogurtu.

Vsi, ki te bili prepričani, da je jogurt nastal po golem naključju, imate prav, a gorički jogurt je nastal po scenariju, ki ga je pisala prav posebna skupina. Po kašnem? Kdo ga je pisal? Kako se zgodba konča? Za odgovore na vse to je najprej treba poznati začetek zgodbe:

Ko ovcam postane dolgčas ali Kako je nastal gorički jogurt

*Bila sta dva pastira,
ki si nikoli nista dala mira.*

*Ponavadi sta vodo pila
in drug drugemu koze skrila.*

*Niko prvi pastir je bil
in vedno spreten je bil.*

Drugi pastir bil je Franc,

ki je imel prek celi klanc.

*Na tem klancu so se tudi ovce pasle,
jedle, pile in pridno rasle.*

*Ker Niko na Franca jezen je bil,
mu je vedno kako ovco skrila,
kar pa je Franc hitro ugotovil.*

*Zato se je trdno odločil,
da mu bo nekaj ušpičil.*

In tako je začel Franc skrivati Nikove koze in Niko je Francu skrival ovce po bližnji in daljni okolici. Pri domačinih pa se je širila zgodba o lenih pastirjih Niku in Francu, ki ne skrbita za svoje živali, zato jih ves popoldan iščeta po celi okolici, namesto da bi jih pravočasno pomolzla in prodala mleko. Če jima je uspelo živali pravočasno pomolsti, jima je iskanje izgubljenih ovc vzelo toliko časa, da sta po prihodu domov namesto mleka lahko pila le še jogurt in namesto žgancev z mlekem sta si morala omisliti skuto in sir.

Ovce in koze pa so uživale v izletih po vinogradih, gozdovih, sadovnjakih in še kje. Na svojih potepanjih so uživale razna zelišča, semena in slastno grozdje, jabolka, slive, gozdne sadeže, menda celo med in čokolado. Včasih so dobrote delile tudi s kravami. Naveličane istega okusa jogurta so začele tekmovati v izdelavi jogurtov z različnimi okusi in dodatki, ki so jih nabrale na svojih potepanjih. Na nek način so tako spodbudile proizvodnjo popularnih mlečnih izdelkov z dodatki, zasnovale so celo idejo o zanimivih desertih na osnovi jogurta in skute. Kljub zanimanju za nove proizvode, pa je drobnica še vedno ostala na slabem glasu. Do sprave med pastirjema še vedno ni prišlo, zato so domačini njune koze in ovce še vedno podili iz svojih vinogradov, sadovnjakov, travnikov in gozdov. Govori se, da bi kreacija edinstvenega mlečnega izdelka, ki bi nastal kot celota vseh, ki so kakorkoli bili del te avanture, zgodbo pripeljala do srečnega konca, tj. sprave.

Ker je zgodba ostala nedorečena, je to vaša priložnost, da jo pomagate pripeljati do srečnega konca in se zapišete v zgodovino kot rešitelji ugleda goričkih koz in ovc in naredite še raj za njih.

2.2 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA

Ugotovili smo, da si turisti želijo izletov, po možnosti takih v lastni izvedbi, kjer bi lahko doživeli nekaj posebnega, torej nekaj, kar ne vključuje samo klasičnega ogleda znamenitosti in kosila v domači gostilni. Združiti želijo rekreacijo in kulinariko, ob tem pa želijo dobiti še nekaj posebnega. Zato smo želeli pripraviti program, s katerim bi zadostili njihovim potrebam in jim neokrnjeno naravo naše pokrajine približali na zanimiv način. Pripravili smo idejo o potepanju, ki bi bilo dovolj aktivno, zabavno, »okusno« in dovolj posebno, da bi pritegnilo turiste, hkrati pa tako zasnovano, da bi ga bilo mogoče izvesti tako organizirano kot tudi v lastni režiji. Želeli smo, da bi udeleženci potepanja doživeli zgodbo nastanka goriškega jogurta, ki vključuje tako pridelovalce/proizvajalce sestavin jogurta, delček pastirskega življenja, pa tudi posebna doživetja, povezana z mlečnimi izdelki (prehrambenimi ali kozmetičnimi). Želeli smo jim ponuditi tudi poseben način beleženja te zgodbe in s tem poseben način, da delijo svoja doživetja z drugimi, zato so fotografski aparati in pametni telefoni del naše zgodbe, ki jo bodo z udeleženci lahko podoživljali vsi, s katerimi si bodo delili prostor socialnih omrežij. Program, ki smo ga oblikovali, smo vezali na že obstoječo turistično ponudbo, zato smo se povezali tako s pridelovalci kot tudi športnimi društvi in bližnjimi termami, ki organizirajo prireditev, zasnovano na osnovi kulinarike.

V nadaljevanju bomo predstavili program aktivnega in kulinaričnega doživljanja zgodbe o goriškem jogurtu, ki jo vsak lahko »napiše« po svoje.

2.2.1 PROGRAM POTEPANJA

Odkrivanje zgodbe smo načrtovali kot potepanje po vnaprej določenem scenariju (nalogah). Namenjeno je različnim starostnim skupinam in lahko poteka organizirano (v primeru prijave vsaj 10 oseb), možna pa je tudi izvedba različice v lastni režiji. Naša ciljna skupina pa so predvsem družine, ki se ob dopustovanju v bližnjih termah odločijo za odkrivanje okolice. V osnovni obliki smo potepanje načrtovali kot kolesarsko pot, ki vključuje različne aktivnosti. Pot je dolga 31 km in poteka po asfaltirani cesti ter vključuje že znane kolesarske proge. Ker vključuje kolesarjenje, je izvedba vezana na obdobje od maja do oktobra, in sicer v času vikendov in počitnic. Poleg športne opreme udeleženci rabijo še fotoaparat/pametni telefon. Udeleženci za potepanje lahko uporabijo svoje kolo, lahko pa si ga izposodijo, mogoča je tudi izposoja električnih koles. Za vse, ki se bodo podali na pot v lastni režiji, je v poslovalnicah TIC-a na voljo zloženka (Priloga 1) z označeno potjo in navodili za sledenje zgodbi v lastni režiji in kot dodatek še karta kolesarskih poti *Užij dan*. V primeru organiziranega vodenja, ki ga najavijo v poslovalnici TIC-a, pa udeleženci vse dodatne informacije dobijo pri vodji poti/animatorju. Za vsako opravljeno nalogo udeleženci prejmejo nalepko, ki jo nalepijo na zloženko (na prostor, kjer je opisana naloga, ki so jo opravili) Od števila zbranih nalepk je odvisno število sestavin, ki jih bodo dobili za reševanje zadnje naloge. Samo potepanje traja vsaj 7 ur, saj poleg kolesarjenja vključuje še razna doživetja (kulinarična, velnes, športna), seveda pa se je v primeru izvedbe v lastni režiji (pa tudi ko je potepanje organizirano) mogoče

na posameznih točkah zadržati tudi dlje. Da udeleženec potepanja ne bi zamudil katere izmed dogodivščin ob poti, pa so pri vsaki postojanki na zloženki označeni tudi odpiralni časi.



Slika 1: Primer nalepke

2.2.2 PREDSTAVITEV POTEKANJA PO POSAMEZNIH DEJAVNOSTIH

Da bi lažje sestavili program, smo si izdelali okvirno časovnico dejavnosti, kjer smo predvideli tudi pripomočke in osebje, ki ga potrebujemo za izvedbo. Zavedamo se, da je časovnica samo okvirna, še posebej če gre za potepanje v lastni režiji, vendar nujna, da se potencialni udeleženci lahko lažje organizirajo in predvidijo razporeditev časa za posamezne dejavnosti. Predstavljena časovnica je narejena za organizirano potepanje pod vodstvom animatorjev, ki ga je mogoče izpeljati po predhodni prijavi in za skupino 10–16 udeležencev, torej za potepanje, ki smo ga načrtovali za 13. junij 2015, in sicer kot zanimivo popestritev festivala prekmurske kulinarike, tj. Festivala prekmurske šunke in gibanice, ki ga prirejajo Terme 3000.

Časovnica za organizirano potepanje¹

Čas	Kraj (lokacija)/ odpiralni čas	Aktivnost	Kdo	Pripomočki
8.00	TIC Moravske Toplice	Začetek potepanja		kolesa, fotoaparat ali pametni telefon, zloženka z navodili
trajanje (40-50 min)		Kolesarjenje do Kančevcev (smer MT- Sebeborci-Andrejci- Kančevci)	(v primeru organiziranega potepanja z animatorji, tj. člani kulinarčnega jedra/delavci TIC-a)	

¹ Z rdečo barvo so označene dejavnosti, ki potekajo samo v primeru za skupino organiziranega potepanja. Ostale dejavnosti se izvajajo tako pri organiziranem potepanju kot tudi v primeru potepanja v lastni režiji.

KO OVCAM POSTANE DOLGČAS ali KAKO JE NASTAL GORIČKI JOGURT

9.00 (trajanje 20 min)	Kančevci (pašnik)	uvod s predstavitevjo in zaigrano zgodbo, razdelitev v dve skupini in dodelitev vodij in pravila »potepanja« (v primeru organiziranega potepanja)	predstavitel: animatorji, ki prevzamejo tudi vlogo vodij poti	jogurtov napitek
(trajanje 10 min)	Kančevci (pašnik)	Postanek na pašniku ob čredi (Naloga 1)		
10.15 (trajanje 20 min)	Moravske Toplice – Turistična kmetija Flisar odp. čas: vikendi (petek 14.00-23.00, ob sobotah/nedeljih 10.00-22.00)	Okrepčilo (in predstavitev kmetije) (Naloga 2)	lastniki kmetije (podelijo tudi nalepko)	grozdje, grozdni sok
11.00 (trajanje 20 min)	Suhi Vrh – Vinotoč Passero odp. čas: vikendi (petek 14.00-23.00, ob sobotah/nedeljih 11.00 -22.00)	Čokolada za energijo (in predstavitev dejavnosti) (Naloga 3)	lastniki vinotoča (podelijo tudi nalepko)	Praline/čokoladne tablice
11.20 (trajanje 40 min)	Vučja Gomila (igrišče)	Odigra se igra pandolo	člani društva Prekmurski pandolaši/animatorja	oprema za igro (društvo)
12. 20 (trajanje 20 min)	Selo – sadjarstvo Letina odp. čas: vikendi (sobotah/nedeljih 12.00 -16.00)	Jabolko za popotnico (in predstavitev dejavnosti) (Naloga 4)	lastniki (podelijo tudi nalepko)	posoda z vodo, jabolka
13.00 (trajanje 45 min)	Selo - (gostilna)	Kosilo (kulinarično doživetje na osnovi izdelkov iz mleka)		
13. 15 (trajanje 30 min)	Berkovci – Časarov mlin odp. čas: vikendi (petek 14.00-18.00, ob sobotah/nedeljih 10.00 -18.00)	Velnes po domače (ob ogledu mlina): - kopel za noge (Naloga 5)	lastnik (poskrbi za kopel, podeli tudi nalepko)	lesene posode za vodo, kopel
(trajanje			Član društva Joga v vsakdanjem življenju	podloge za joga

KO OVCAM POSTANE DOLGČAS ali KAKO JE NASTAL GORIČKI JOGURT

30 min)		- joga v naravi	(izvede vadbo joge)	(poskrbi društvo)
14.15 (trajanje 20 min)	Ivanjševci - Čebelarstvo Kozic odp. čas: vikendi (petek 14.00-16.00, ob sobotah/nedeljah 12.00 -16.00)	Prileže se nekaj sladkega (Naloga 6)	lastnik (podeli tudi nalepko)	vzorci medu, žličke, ruta za zavezovanje oči
14.30 (trajanje 30 minut)	Ratkovci (sirarna in kulinarično jedro) odp. čas: vikendi (petek, sobota, nedelja 13.00–17.00)	Zaključek zgodbe: - Ustvarjanje sladice v kozarcu na osnovi nabranih sestavin (Naloga 7) - Moja video zgodba	sirarna, kulinarično jedro Animatorji/kulinarično jedro	sestavine za izdelavo sladice v kozarcu; predlogi za kreacije računalniki
od 16.00 naprej	Moravske Toplice Tržnica (festival prekmurske šunke in gibanice 13. 6. 2015) ali stojnice domačih ponudnikov (vsak konec tedna od 17.00 naprej)	Zaključna prireditev s predstavitvijo ponudnikov (kulinarika in domača obrt) in zabavnim programom	Terme 3000	stojnice, nastopajoče glasbene skupine

Preglednica 1: Časovnica za organizirano potepanje

V nadaljevanju bomo tudi predstavili posamezne točke poti kot posamezna poglavja zgodbe, ki jo udeleženci potepanja »pišejo« z reševanjem nalog. Pri posameznih točkah je v poševnem tisku zapisan del nadaljevanja uvodne zgodbe, pravzaprav uvod v dogodivščino in naloga za video/foto dokumentiranje dogodivščine.

2.2.2.1 Začetek potepanja

Začetek našega potepanja je v TIC-u v Moravskih Toplicah, saj se večina popotnikov, ki želijo odkrivati okolico, najprej oglasi ravno v turistično-informacijskih centrih. Tukaj lahko popotnik dobi informacije o terminih organiziranih potepanj po okolici ali, če se želi na potepanje odpraviti sam, zloženko z navodili za odkrivanje zgodbe. Tukaj tudi plača ceno paketa in si lahko izposodi kolo ali pa dobi informacije o drugih izposojevalcih koles. V primeru organiziranega potepanja je to tudi izhodiščna točka za skupino.

2.2.2.1 Uvod s predstavitvijo zgodbe in navodili za potep

V primeru organiziranega potepanja se udeleženci (skupina 10–12 oseb) potepanja zberejo na pašniku, kjer je tudi prvi postanek za skupino, ki je prekolesarila že del poti. Tukaj udeležence na prav poseben način pozdravita animatorja, ki odigrata vlogo sprtih pastirjev, ki iščeta svojo čredo. Pogostita jih z jogurtovim napitkom in poudarita, da je nadaljnja proizvodnja jogurta ogrožena. Udeležence povprašata, po kateri poti so prišli in ali so vmes morda opazili drobnico. Nato jih pozoveta, da jima pomagajo pri iskanju črede. Pojasnita jim, da imata nekaj namigov, ki kažejo na to, kje vse je drobnica že bila opažena in predlagata, da si ogledajo zloženko z načrtom poti in pravili »iskanja« (Priloga 1). Opozorita jih, da je za dokumentacijo zgodbe obvezna oprema fotoaparata/mobilni telefon, saj je mogoče, da jim ne bi nihče verjel, ko bodo o tem pripovedovali. Poleg tega pa rabijo dokaze za nabiranje nalepk, ki so ključni za razrešitev zgodbe. Udeleženci oblikujejo dve skupini, ki se odpravita na pot, vsaka s svojim vodnikom.

2.2.2.2 Postanek na pašniku in prvo poglavje zgodbe

To je prostor, kjer se zgodba začne. Povsem običajno: drobnica se zadovoljno pase na pašniku, a kar nekaj živali manjka. Kam so šle in predvsem zakaj so šle? Jih je zopet kdo skrtil?

Ko popotnik po kolesarski progi, ki je v kolesarskem vodniku določena kot *Sladka pout*, v bližini vasice Kančevci zagleda pašnik z drobnico, je prispel na prvo točko svoje avanture. Prvi postanek je namenjen predvsem opazovanju živali na pašniku in krajšemu počitku. To je tudi začetek razpleta zgodbe o potepanju drobnice oz. o nastanku goričkega jogurta. Hkrati pa tudi začetek dokumentiranja popotovanja, po navedenem scenariju. Skupina/udeleženci posnamejo fotografijo po navodilu (Naloga 1), navedenem na zloženki, in tako dokumentirajo prvo poglavje zgodbe, preden se odpravijo naprej. Za uspešno opravljeno dokumentacijo prejmejo ob koncu poti (pred zadnjo nalogo) nalepko.

NALOGA 1: Na sliki naj se vidi začudenje na obrazu (kam so izginile živali?) in v ozadju morajo biti ovce/koze.

2.2.2.3 Okrepčilo

Prve sledi izginulih ovc je mogoče najdi v bližnjih vinogradih, saj je na vrhu prve jogurtove strjenke z dodatkom smetane bila ravno grozdna jagoda. Naključje?

Po postanku na pašniku pot pelje naprej v smeri Moravske Toplice. Tu se nahaja turistična kmetija Flisar. Ob postanku je tu priložnost za osvežitev z domačim grozdnim sokom, medtem pa lastnica predstavi kmetijo:

Turistična kmetija družine Flisar se nahaja na gričku, med vinogradi, ob vinsko-turistični cesti Goričko. Turistična kmetija je bila kot prvi tovrstni objekt v Prekmurju odprta že v letu 1975. Osnovna dejavnost kmetije so že vrsto let: vinogradništvo, svinjereja in sadjarstvo. Bogata tradicija, barvita ponudba okusno pripravljena domača hrana ter značilna gostoljubnost tukajšnjih prebivalcev so jamstvo, da se boste pri njih počutili nadvse prijetno in domače. Gostitelji vas bodo razvajali z bogračem, bujto repo, ocvirkovim namazom, prekmursko gibanico, zeljem, žganci, suhomesnatimi izdelki. Ponudili vam bodo tudi žlahtno kapljico iz lastnih vinogradov. Po želji se lahko turisti preizkusijo v kmečkih opravilih: ličkanju koruze in trgatvi. Z gospodinjo pa lahko sodelujete tudi pri kuhanju.

Pred nadaljevanjem poti udeleženci dokumentirajo zgodbo po navodilu (Naloga 2), kar jim prinaša novo nalepko, ki jo udeleženci tokrat dobijo na kraju samem, torej na turistični kmetiji.



NALOGA 2: Naredite selfie tako, da bo ponazarjal, kako slastno oz. okusno je grozdje oz. izdelki iz grozdja. Na fotografiji naj bosta vsaj dve osebi.

Slika 2: Primer selfija

2.2.2.4 Čokolada za energijo

V vinogradu ni bilo mogoče najdi novih dokazov o tem, kam so se ovce odpravile? Pomisli na čokoladne mrvice na jogurtovi sladici. Le kje so jih našle?

Pot odkrivanja zgodbe o jogurtu vodi do čudovitega razgleda, kjer se z vrha vinograda odpira pogled na prekmursko ravnico. Pred naslednjim večjim vzponom je čas, da si popotniki naberejo novih moči. Lastnik vinotoča predstavi njihovo posestvo in dejavnost, tudi ponudbo čokoladnih pralinejev z okusom po »Prekmurju«:

Na Jelovškovem bregu se nahaja vinotoč Passero. Mladi člani družine stavijo na tradicijo, kakovostno domačo hrano in domačnost. Goste in obiskovalce razvajajo z raznoliko ponudbo. Poskusiti velja njihove »Radosti Prekmurja« - tradicionalne mesnine, kot so prekmurska šunka, meso iz čebra, paštete in klobase svojstvenih okusov, bučno olje, domači kruh ter sokove in nagrajena vina. Ob vikendih, posebnih priložnostih in dogovorjenih obiskih vas z vsem tem lahko pogostijo na vinotoču. Tudi posladkali se boste, seveda po prekmursko, z gibanico, posolanko ali pralineji iz njihove čokoladnice.

Udeleženci dobijo čokoladno tablico za na pot. Pred odhodom opravijo še nalogo, za katero prejmejo nalepko:

NALOGA 3: Naredi selfie tako, da bo ponazarjal poseben okus čokolade, tj. »okus po Prekmurju«. Na tej fotografiji naj bo vidna vsaj ena oseba/popotnik.

2.2.2.5 Igra pandolo

Utrujeni od iskanja? Čas za odmor. Pastirja dobro poznata igro pöcketiš. Partija ali dve pomaga pri razmišljanju. Kaj če postane preveč zabavno? Je drobnica izginila v tem trenutku?

Naslednja aktivnost je predvidena le za organizirano potepanje, ki poteka pod vodstvom animatorjev. Skupina se ustavi na travnatem igrišču, kjer jim pastirja predstavi staro pastirsko igro pandolo. Skupaj odigrajo igro, za katero potrebujejo le dve leseni palici in malo spretnosti:

Igra poteka med dvema ekipama s po tremi igralci, pri čemer je vsaka po enkrat ali večkrat izmenično v napadu oziroma obrambi. Cilj napadalčeve igre je doseči čim večjo razdaljo tako, da z maco (daljšo palico) udari pandolo (kratko palico) čim dlje od startne točke. Naloga obrambnih igralcev je ujeti pandolo, ko je ta še v zraku ali ga zaustavljati čim bližje bazi in s tem napadalcu onemogočiti doseganje razdalje.

Tokrat brez nabiranja nalepk, le za zabavo. Tudi naloga, ki jo opravijo, je tokrat le za zabavo:

NALOGA: Na igrišču naredi fotografijo. Na njej mora biti cela ekipa, vidni naj bodo tudi »rekviziti« za pandolo. Na fotografiji pa se naj vidi, kdo v ekipi je najboljši v igri.

2.2.2.6 Jabolko za na pot

Naslednje poglavje ali V senci jablan je vabljava mlada trava. Lastniki pa so se že večkrat pritožili, češ da je drobnica uničila nov nasad. So ovce in koze spet bile na delu? Dokaz, da so že bile v sadovnjaku: jogurt z okusom jabolka.

Čas za postanek ob nasadih jabolk pri Letinovih. Ga. Dragica Letina bo popotnikom predstavila pridelavo kvalitetnih jabolk in ostalega sadja (sliv, orehov):

Letinovi že vrsto let skrbijo za izjemno kvaliteto pridelanega sadja v skladu z visokimi ekološkimi standardi, zato ni čudno, da so gorička jabolka, ki jih pridelajo cenjena tako doma kot v tujini. Simpatična in zgovorna gospa, ki je hkrati nosilka gospodarske dejavnosti, obiskovalcem in kupcem, ki pridejo na domačijo, z veseljem razkaže bližnje sadovnjake. Čeprav se ukvarjajo predvsem s pridelavo svežega sadja, so odlična tudi njihova posušena jabolka (šklojce) in še posebej jabolčni čips. Letinovi so dokaz, da neokrnjenost narave in odlična sončna lega dajejo dobro izhodišče za pridelavo kvalitetnega sadja.

Po predstavitvi pa se popotniki soočijo z naslednjo nalogo – igra Jabolko v vodi. Igra je tudi čas za dokumentiranje popotovanja po določenem scenariju (Naloga 4):

Igra: Veliko skledo napolnimo z vodo, vanjo pa damo majhna ali tudi srednje velika jabolka, da plavajo na gladini. Udeleženci v vrsti skušajo z usti in zobmi ujeti vsak svoje jabolko. Vsak ima na voljo 2 minuti časa. Pri tem si ne smejo pomagati z rokami. Če tekmovalcem želimo otežiti igro, peclje z jabolk odstranimo že pred začetkom. Tekmujejo vsi člani skupine eden za drugim. Za na pot pa bodo dobili jabolka, četudi v igri niso bili najbolj spretni.

NALOGA 4: Posnemi fotografijo tako, da se bo videlo, kako nekdo iz vode jemlje jabolko z usti, naj se vidi zmagoslavje ob uspehu.

2.2.2.7 Odmor za kosilo

Pred zadnjim delom poti se udeleženci potepanja ustavijo še na kosilu. V primeru organiziranega izleta smo za udeležence pripravili kosilo v gostilni K rotundi, v primeru potepanja v lastni režiji pa se je možno ustaviti tudi v okrepčevalnici Pri Martinu. Zgodba gostilne je pravzaprav zgodba okolja in zato tudi del naše zgodbe. Tokrat je kosilo osnovano na prekmurski kulinariki, ki je značilna za ponudbo gostilne, za katero velja:

Gostilna, mimo katere se gre k rotundi, romanski kapeli, ki so jo zgradili templarji, je še vedno gostilna za vsak dan. Nima specialitet, za katere bi romarji prisegali, da so najboljše prav tam. Nima vedno novih idej, ki bi radovedne privabljujele znova in znova. Jedi, ki pa jih ponuja, pa so tipično lokalne, tako z vidika tradicije, kot z vidika sestavin.

2.2.2.8 Velnes po domače

Neverjetno spočite in povsem mirne so bile ovce (pa tudi koze), ko so se vrnile s celodnevnega potepanja. Kako je to mogoče? Ali pa so ves dan skrite počivale doma?

Naslednji postanek je pri Časarovem mlinu v Berkovcih. Čeprav je mlin oddaljen od glavne ceste, ga je mogoče povsem enostavno najti, saj do njega vodijo številne oznake na Sladki poti. Čudovita lokacija ob robu gozda in ob potočku je tudi odlično izhodišče za sprostitvev in uživanje v naravi. Člani turističnega krožka smo dobili dve čudoviti, cenovno pa dokaj ugodni, ideji za popestritev njihove ponudbe ogleda mlina: joga v naravi, v primeru organiziranih skupin, in velnes za kolesarske noge. Jogo bi izvajali člani društva Joga v vsakdanjem življenju, ki bi poskrbeli tudi za blazine za vadbo. Velnes za utrujene kolesarske noge pa je kopel v »škafu« na osnovi medu in mleka, za kar bi poskrbeli v mlinu in s čimer bi lahko popestrili svojo ponudbo, saj se mlin nahaja ob zanimivi kolesarski poti in v bližini, trenutno manj zasedenih, apartmajev.

Kopel za noge z mlekom in medom

Kopalni dodatek, s katerim je svoje telo razvajala že Kleopatra, poskrbi za čudovito sprostitvev, vaša koža pa bo po kopeli voljna in mehka. Rabite le: 1/2 skodelice medu in 1 l polnomastnega mleka. Mleko segrejte in v njem raztopite med, vse skupaj vlijete v vročo vodo in z rokami dobro premešate.

Pripravili smo celo nekaj predlogov za preprost servis za telo (predvsem roke, stopala, obraz), ki temelji na osnovi mleka oz. mlečnih izdelkov (Priloga 2).

Medtem ko udeleženci uživajo v kopeli za noge, opravijo še predzadnjo nalogo na svoji poti:

NALOGA 5: Posnemi selfie tako, da se bo videlo, kako doživljate servis za telo: noge počivajo in uživajo.

2.2.2.9 Čebelarstvo Kozic

Sladkobni okus medu v jogurtu? Lepljive sledi v hlevu? Nedvomno je drobnica bila v stiku z medom. Ampak kje in kako?

Po kosilu popotniki nadaljujejo pot do Ivanjševcev, kjer je čebelarstvo Kozic. Tam jih sprejme čebelar, ki je tudi dolgoletni mentor mladih čebelarjev. Predstavi jim svet čebel in pridelavo medu:

Čebelar Kozic z družino čebelari od leta 1987 v vasi Ivanjševci. Na domačiji pozornost vzbudi lepo poslikan čebelnjak. V »Rojarovi izi« si je mogoče ogledati staro in novo opremo za čebelarjenje, v njej je urejen tudi prodajalni kotiček za izdelke iz medu in voska. Ogledate si lahko tudi staro kovačnico in razne domače živali. Posebnost okolice so tudi izviri z bistro in čisto vodo, ki vas bo odžejala in vam dala novih moči.

Pred odhodom je treba opraviti nalogo in jo seveda dokumentirati v skladu s scenarijem (Naloga 5). Udeleženci potepanja se seznanijo z igro in navodilom za nalogo:

Igra – Ugani vrsto medu: Tekmovalec z zavezanimi očmi voha in pokuša določeno vrsto medu ter ga poimenuje. Nato oči zavežejo še sotekmovalcu in ga posadijo na stol nasproti. Le-ta mora z žličko med dati v usta nasproti sedečemu. Steklениčko medu si nato udeleženci vzamejo s sabo na pot (tudi kot »spominek« s potepanja).

NALOGA 6: Posnemi fotografijo/selfie tako, da bosta na njej vsaj dve osebi in naj se vidi zabavni del igre Ugani vrsto medu.

Za uspešno posneto fotografijo udeleženci prejmejo nalepko, ki jim jo podeli čebelar.

2.2.2.10 Zaključek zgodbe

Zdaj je stvar popolnoma jasna! Jasno je, kje so ovce dobile sestavine in popolnoma jasno je, kaj so počele na svojih potepanjih. Edina neraziskana skrivnost je okus nastalega goričkega »jogurta«. Razreši še to skrivnost!

Zadnja postaja potepanja je Kulinarično podeželsko jedro v Ratkovcih – KulinaRa. Kulinarično jedro, v bližini katerega se nahaja tudi sirarna Gorički raj, je prostor, ki v uporabo ponuja sodobno opremljeno kuhinjo in večji prostor za skupine. Prav tako je v stavbi tudi manjša soba, v kateri je na razpolago računalniška oprema in projektor.

Sirarna Gorički raj je začela obratovati leta 2010 v prostorih gasilskega doma v Ratkovcih. Je prva kmečka sirarna na Goričkem in z njo so želeli v Krajskem parku Goričko ohraniti in spodbuditi živinorejske kmetije k ohranjanju tradicije krmljenja živali s senom in pašo, s tem

pa ohraniti travnike kot pomembno življenjsko okolje metuljev in drugih opravevalcev. Namen ustanavljanja sirarne je bil tudi povečati interes za rejo drobnice, zato so začeli tudi s projektom partnerskega kmetovanja. V sirarni predelujejo mleko drobnice (ovce in koze) in krav v sire kot končne produkte. Siri so tako dobrodošla popestritev kulinarčne ponudbe na Goričkem in širše. Poleg sirov pa je v sirarni mogoče kupiti več vrst mlečnih produktov, in sicer jogurt, kislo smetano, skuto, albuminsko skuto in sirotko. V zadnjem času je vse bolj prodajan produkt prav gorički jogurt.

Tu popotniki sirarki predložijo vse svoje nalepke, ki so jih nabrali na poti, pokažejo tudi fotografijo, ki so jo posneli na pašniku in za katero prejmejo še dodatno nalepko. Vsaka nabrana nalepka je ena dodatna sestavina (poleg jogurta/skute, ki predstavljata osnovo), na podlagi katerih popotnik ustvari svoje »kreacije«. Sestavine temeljijo na »okusih prehojene poti« (jabolka, grozdje, čokolada, med, orehi, slive, gozdni sadeži). Dobijo pa lahko še nekaj dodatkov (npr. piškoti, marmelade). Sledi ustvarjanje nove kreacije z nabranimi sestavinami – t.i. sladice v kozarcu. Za večjo motivacijo smo pripravili tudi nekaj predlogov v knjižici receptov, v kateri se poleg naših, preizkušenih stvaritev sladice, nahaja tudi nekaj ostalih jedi na osnovi mleka (Priloga 3). Nova, tokrat vaša, stvaritev sladice je hkrati tudi nadgradnja že obstoječih okusov goriškega jogurta. Tu je na vrsti še zadnje dokumentiranje po danem scenariju:

NALOGA 7: Posnemite selfie, kako jeste sladico ki ste jo sami naredili. Slika naj bo zabavna in z njo poskušajte prikazati okusnost vaše kreacije. Pri selfiju sodelujte vsi!

Na koncu popotnik posamezne posnetke/fotografije ob pomoči člana kulinarčnega jedra in s preprostimi računalniškimi programom združi v celovit filmček, tj. razplet zgodbe o tem kako je nastal gorički jogurt. Ideja je priporočljiva zlasti v primeru organiziranega potovanja, saj je tako nastal filmček skupni »spominek« skupine. Mogoče je tudi samo izbrane fotografije naložiti na Facebook stran. V poseben namen spremljanja popotovanja in beleženja različnih koncev zgodbe smo postavili posebno facebook stran KO OVCAM POSTANE DOLGČAS ali KAKO JE NASTAL GORIČKI JOGURT, kjer se bodo tako ustvarjena doživetja objavljala in kjer bodo vsi obiskovalci lahko všečkali posamezne razplete.

Namen postavitve strani je bil zagotoviti odmevno in relativno poceni promocijo našega turističnega produkta.

2.2.2.11 Zaključna prireditev

Za popotnike, ki so nastanjeni v moravskih Toplicah in za vse, ki so si tam sposodili kolo za potepanje in odkrivanje zgodbe, se popotovanje tu tudi konča. V termah so v času počitnic in vikendov v popoldanskem času postavljene tudi stojnice z izdelki lokalnih pridelovalcev in stojnice domače obrti, ki so za popotnika tudi odličen zaključek za nakup spominka. 13. junija 2015 pa terme prirejajo vsakoletni festival prekmurske šunke in gibanice, ki je zabavna prireditev s predstavitvijo lokalnih pridelovalcev, organizirano pa je tudi ocenjevanje prekmurske šunke in gibanice. Prvo organizirano izvedbo našega potepanja smo vezali ravno na ta festival, ki se prične šele pozno popoldan, in sicer ob 16.00. Udeležba na festivalu bo za popotnike tako odličen zaključek dneva.

3 TRŽENJE

Oblikovani produkt smo vezali na obstoječo ponudbo in ga zasnovali tako, da smo se čim bolj približali potrebam turistov. Ker so naša ciljna skupina predvsem družine z otoki, ki si želijo zanimivih, avanturističnih potepanj in tudi samostojnih odkrivanj okolice, smo našo ponudbo temu prilagodili časovno in tudi cenovno. Ko se popotnik odloči za potepanje, zakupi paket na TIC-u. Ceno potepanja na osebo smo oblikovali glede na predvidene stroške² in je odvisna od tega, ali gre za organizirano potepanje ali potepanje v lastni režiji.

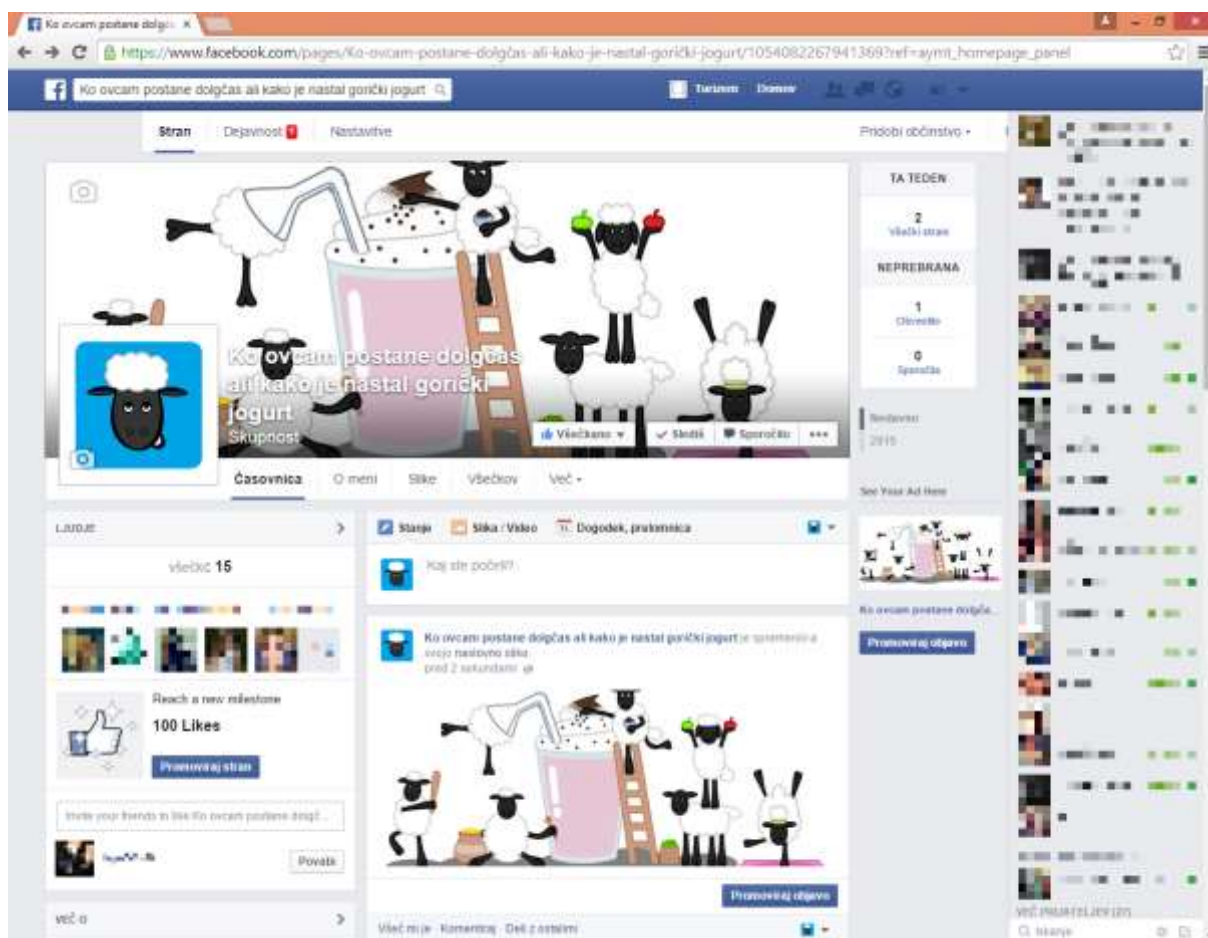
Okrepčila na poti:	
- grozdni sok (2dl/osebo)	1,50 €
- čokoladna tablica	2,60 €
- ½ kg jabolk	1,50 €
- med (mala steklenička)	2,00 €
Sestavine za kreacijo sladice	5 €
Velnes za noge in ogled mlina	4 €
Kosilo	10 €
Joga	simbolična cena 2 € (neprofitno društvo)
Pandolo	simbolična cena za izposoja opreme 1€
Potrošni material (za zloženke, nalepke)	0,50 €/osebo
animatorji	člani kulinarne (prostovoljci – promocija svoje dejavnosti)
Najem kolesa (v primeru izposoje)	10 € na osebo
Stroški na osebo:	
- potepanje v lastni režiji	16,60 €/osebo + izposoja kolesa
- organizirano	29,60 €/osebo + izposoja kolesa

Na podlagi predvidenih stroškov smo oblikovali ceno paketa, ki bi za potepanje v lastni režiji znašala 16,60 €. V primeru organiziranega potepanja, ki vključuje še kosilo, vadbo joge, igro pandola pa 26,60 € na osebo. Za družine s šoloobveznimi otroki smo pripravili posebni paket – otroci plačajo polovično ceno. V primeru izposoje kolesa se cena poviša za 10 €. Veliko so k oživitvi ideje pripravljeni prispevati tudi člani kulinarčnega jedra in kot animatorji del dejavnosti, vsaj v začetni fazi, opraviti prostovoljno. Ker smo produkt že v osnovi načrtovali kot svojevrstno promocijo sirarne in njenih sodelavcev (kulinarčnega jedra in ostalih lokalnih ponudnikov), je tudi trženje produkta prepuščeno njim. Navsezadnje je namen tega produkta tudi svojevrstna promocija vseh udeležencev in njihovih dejavnosti.

Za učinkovitejšo promocijo smo želeli poskrbeti že v sami fazi nastajanja naše ideje in potem tudi skozi izvajanje in po njem. Največjo promocijo si ometamo preko že omenjene Facebook strani, ki jo sproti opremljamo z nastajajočimi idejami in preko katere si bomo prizadevali organizirati tudi prvo organizirano potepanje 13. junija 2015.

² Postavke, označene z rdečo barvo, veljajo samo za organizirano potepanje.

KO OVCAM POSTANE DOLGČAS ali KAKO JE NASTAL GORIČKI JOGURT



Slika 3: Facebook stran

Ker pa je v sam produkt vključenih kar nekaj lokalnih ponudnikov, je mogoča promocija naše ideje tudi pri vseh teh ponudnikih in s tem posledično tudi na vseh prireditvah, na katerih se ponudniki predstavljajo. V ta namen smo oblikovali tudi zgibanko, ki je hkrati tudi »vodič« potepanja. To zgibanko bi lahko ponudili TIC-u Moravske Toplice in na reklamnih regalih hotelov in penzionov v okolici Term 3000. Prav tako bi posebna promocija lahko bila knjižica receptov, ki smo jo oblikovali kot zgodbo mleka skozi čas in je nastala kot rezultat zbiranja informacij na terenu.

Turistično nalogo bomo oglaševali tudi na turistični tržnici v Mariboru in na spletni strani šole. Za obiskovalce naše tržnice pa bomo pripravili še promocijski material v obliki zloženk.

4 ZAKLJUČEK

Oblikovanje turističnega produkta nas je letos postavilo pred posebej zahtevno nalogo, ker smo želeli oblikovati produkt, ki bo živel v okolju in z okoljem in ki bo dovolj avanturističen in hkrati odgovor na potrebe današnjih turistov. Z iskanjem informacij in preko pogovorov z lokalnimi ponudniki smo naleteli tudi na nove ideje in nove ljudi, ki so se bili pripravljene vključiti pri pripravi ideje in so nam pripravljene pomagati tudi pri prvi izvedbi. Veliko smo se naučili o sodelovanju, načrtovanju in predvsem o upoštevanju vseh dejavnikov, ki so ključni za izvedbo. Že pri pripravi smo začeli pozornost namenjati promociji, saj se zavedamo njenega pomena za uspešno trženje, zavedamo pa se tudi, da jo bo potrebno še nadgrajevati in izboljševati skozi posamezne faze izvajanja.

Z eno naših preteklih turističnih idej smo predvidevali delovanje kulinaričnega jedra v smeri, v kateri se danes razvija, zato smo spoznali, da moramo našo idejo zasnovati čim bolj celovito, da bodo možnosti za njeno nadgradnjo tudi v prihodnosti. Tako v prihodnosti vidimo možnosti za promocijo mleka in promocijo reje drobnice tudi v velnes ponudbi (produkti domače kozmetike na osnovi kozjega mleka), ki smo jo delno nakazali že v nalogi, in bi znotraj te neokrnjene narave lahko bila odlična dopolnitev obstoječe ponudbe. In kot taka bi lahko nudila tudi odlično izhodišče za zapolnitev trenutno neaktualne ponudbe nočitev v tem delu Goričkega, s tem mislimo predvsem na dve privlačni lokaciji apartmajev, in sicer neposredno ob mlinu in v bližini sirarne. Prav tako je mogoče organizirano potepanje izvajati kot obliko počitniške dejavnosti za mladostnike ali v prilagojeni izvedbi kot posebno ponudbo za šole (oblika dneva dejavnosti: športni ali kulturni dan). V prihodnosti bi bilo idejo, s katero smo tokrat zajeli del naše okolice, mogoče vtakati v zgodbo Goričkega, ki gradi na sožitju z naravo, in tako povezati ponudnike na širšem območju.

5 NAČRT PREDSTAVITVE NA TURISTIČNI TRŽNICI

Na turistični tržnici bo naš produkt predstavljalo 9 učencev, 4 bodo po celotnem nakupovalnem centru, kjer se bo odvijala turistična tržnica, vabili obiskovalce, da se ustavijo na našem prostoru.

Stojnico oz. razstavni prostor in učence na stojnici bomo »preobleki« tako, da bodo simbolno predstavljali idejo našega turističnega produkta. Posebno vlogo bomo dali »odkrivanju zgodbe« skozi posamezna poglavja.

Za obiskovalce smo pripravili promocijski material v obliki zgibanke, poskušali pa bomo trenutne vtise obiskovalcev predstaviti tako kot v našem turističnem produktu – s selfiji, ki jih bomo sproti poskusili nalagati na računalnik in jih po končani tržnici objaviti na FB strani.

Da pa bi tudi »sladki« del našega potepanja lahko okusili, bomo pripravili pokušino naše »kreacije«.

LITERATURA

RDO Pomurje. Dostopno na spletnem naslovu: <http://www.rejdnodobro.si/>

Rejdnno dobro kot RDO Prekmurja in Prlekije. Dostopno na spletnem naslovu: <http://www.pomurje.si/aktualno/gospodarstvo/rejdnno-dobro-kot-rdo-prekmurja-in-prlekije/>

Podatki o strukturi turistov. Delovno gradivo TIC-a Moravske Toplice, november 2014.

Škof, J., *Kozjereja*. Ljubljana, Birografika Bori, 2010.

Marvin, D., Šubic, T., *Mleko in mlečni izdelki*. Ljubljana, DZS, 2011.

Seljak, I., *Dobrote iz drobnice*. Idrija, Bogataj, 2000.

Čotar, D., *Domače sirarstvo za zabavo in zares*. Goriška Mohorjeva Družba, Zadruga Goriška Mohorjeva, 2006.

Jogurt. Jezero, Mofrem, 2013.

Arnsperger, I., Burkhardt-Sischka, S., Kopal, T., Lenz, A., Verli, H., *Babičini nasveti za dom*. Ljubljana, Mladinska knjiga, 2006.

Pichler-Radono, M., *Babičina kozmetika*. Ljubljana, Modrijan, 2013.

Turistična domačija Passero. Dostopno na spletnem naslovu <http://www.turisticnekmjetije.si/pocitniska-domacija-vinotoc-passero>

Gostilna K Rotundi: z Goričkega v želodček. Dostopno na spletnem naslovu http://www.siol.net/trendi/kulinarika/ocenili_smo/2012/08/gostilna_k_rotundi_selo.aspx

Turistična kmetija Flisar. Dostopno na spletnem naslovu <http://www.flisar.si/>

Sladka pot. Dostopno na spletnem naslovu: <http://www.sladkapot.si/>

Sladka pot, turistična zgibanka. Mikro-turistični grozd Sladka pot, 2004.

Užij dan! Rekreativne poti Murska Sobota – Moravske Toplice z okolico. TIC Murska Sobota.

Raj za kolesarje. Moravske Toplice z okolico. TIC Moravske Toplice, 2006.

Sirarna Gorički raj. Dostopno na spletnem naslovu: http://www.park-goricko.org/sl/informacije.asp?id_informacija=3987&id_jezik=0&id_tip1=8&id_tip2=1&id_tip3=0

Časarov mlin. Dostopno na spletnem naslovu: <http://livescore.wix.com/mlin>

Kozicov čebeljak. Dostopno na spletnem naslovu: http://www.slovenia.info/si/ponudniki-podezelje/Kozicov-%C4%8Cebeljak-.htm?ponudniki_podezelje=28&lng=1

Sočič, K., Šabjan, A., Buzeti, T., *Animacijska strategija za potencialne potrošnike ekoloških mlečnih produktov*. Murska Sobota, Center za zdravje in razvoj, 2010.

PRILOGE

Priloga 1: Zloženska

Priloga 2: Velnes ideja

Priloga 3: Knjižica receptov