



OSNOVNA ŠOLA POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



38. državni festival Turizmu pomaga lastna glava

Turistična naloga

ATTEM SOVI KOLAČKI

Okus, skrivnosten kot njihovo življenje



Avtorji naloge:

Gala Aurednik, Eva Bezjak, Julija Bračič, Eva Drevenšek, Eva Goričan, Lukas Kiker, Matevž Lunežnik Gričnik, Rok Knuplež, Paulina Potočnik, Olivija Prešern, Mai Rumež, Naj Strmšek, Valentin Strmšek

Mentorici naloge:

Patricija Žuraj, prof., in Jasna Jančič, prof.

Slovenska Bistrica, marec 2024



ZAHVALA

Pri nastajanju naloge smo se učenci turističnega krožka povezali s številnimi strokovnjaki tako znotraj kot tudi zunaj našega zavoda. Ponosni na našo nalogo se ob tej priložnosti zahvaljujemo vsem, ki so s svojim znanjem, izkušnjami in dragocenim časom oplemenitili naše delo.

Učiteljici Tini Čadež se zahvaljujemo za odlične pekovske ideje in pripravljenost, da smo lahko pod njenim okriljem spekli okusne Attemsove kolačke, ge. Evi Leskovšek, vodji šolske prehrane, za predstavitev osnovnih vidikov prehrane. Iskreno se zahvaljujemo tudi našemu učitelju Luki Omanu, ki nam je s svojimi idejami pomagal pri vizualni pripravi turistične tržnice in šolski knjižničarki Karmen Strgar za lektoriranje naloge.

Iskreno se zahvaljujemo tudi bistriškemu društvu CDUO za srčno povabilo k sodelovanju pri nastajanju in izdelavi glinenih mini potičnic. Zahvaljujemo se tudi Zavodu za kulturo Slovenska Bistrica, ki nam je omogočil poučni obisk in uporabo prostorov za snemanje promocijskega spota. Ob tem se zahvaljujemo tudi zgodovinarju g. Viktorju Ajdu, ki nas je s svojim bogatim zgodovinskim znanjem popeljal daleč v preteklost življenja grofov Attems. Zahvala gre tudi g. Miku Orešarju, da nam je z veseljem priskočil na pomoč pri snemanju promocijskega spota.

Najbolj pa smo hvaležni našima mentoricama Patriciji Žuraj in Jasni Jančič, ki sta nam dobrodušno pomagali in nas spodbujali pri pisanju naloge in oblikovanju novega kulinaričnega produkta domačega kraja. Zahvaljujemo pa se tudi drug drugemu za medsebojno sodelovanje, strpnost in sprejemanje idej.



PODATKI O ŠOLI IN NALOGI

ŠOLA: OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA,
Kopališka ulica 1, 2310 Slovenska Bistrica

Tel: 02/80 50 380

e-mail: info@ospo-slb.si

NASLOV TURISTIČNE NALOGE: ATTEMSOVI KOLAČKI

Avtorji:

Gala Aurednik, 9. A
Eva Bezjak, 9. A
Julija Bračič, 9. C
Eva Drevenšek, 9. A
Eva Goričan, 9. A
Lukas Kiker, 9. C
Matevž Lunežnik Gričnik, 8. C
Rok Knuplež, 8. A
Paulina Potočnik, 9. A
Olivija Prešern, 9. A
Mai Rumež, 9. A
Naj Strmšek, 8. D
Valentin Strmšek, 9. A

Mentorici: Patricija Žuraj, prof. razrednega pouka
Jasna Jančič, mag. prof. inkl. ped.

Povzetek

Naša želja je, da popestrimo kulinarčni turizem v Slovenski Bistrici in ga povežemo z lokalnim okoljem. V navdih so nam bili grofje Attems, ki so živeli na gradu Slovenska Bistrica. Navdušili so nas njihova kulinarika in oranžerije, ki so bile postavljene na območju, kjer danes stoji naša šola. Cilj naloge je oblikovati okusni zaklad, ki bo povezal kulturno dediščino domačega kraja na inovativen, sodoben in trajnosten način.

V nalogi je prikazana pot oblikovanja turističnega produkta Attemsovi kolački. Podali smo predloge za trženje in promocijo kulinaričnega produkta s turističnim doživetjem. Predstavili smo konkretne primere aktivnega sodelovanja z lokalno skupnostjo. Povezali smo se z našimi lokalnimi proizvajalci in tako spominku dodali še dodaten pridih domačnosti. Naš produkt smo obogatili z glineno mini potičnico in tako poskrbeli za ohranjanje dediščine.

Z našim delom in turističnim produktom želimo nadgraditi in popestriti turistično ponudbo domačega kraja ter pomembno prispevati k njegovi prepoznavnosti tako v tujini kot v Sloveniji.

Ključne besede: grofje Attems, oranžerija, trajnost turističnega produkta, Attemsovi kolački, mini potičnica.



KAZALO VSEBINE

| | |
|--|----|
| 1 UVOD | 4 |
| 2 VSAKA ZGODBA IMA SVOJ ZAČETEK | 5 |
| 2. 1 Začetki rodbine Attems | 5 |
| 2. 2 Attemsi na Slovenskem | 5 |
| 2. 3 Attemsi v Slovenski Bistrici | 5 |
| 2. 4 Ogrevanje misli | 5 |
| 2. 5 Prehranjevalne navade Attemsov - pogovor z g. Viktorjem Ajdom | 6 |
| 3 NAČRT NALOGE | 7 |
| 3. 1 Kaj je namen naloge? | 7 |
| 3. 2 Katere cilje smo si zastavili? | 7 |
| 3. 3 Na kaj bomo še posebej pozorni? | 8 |
| 3. 4 Kako smo si razdelili naloge? | 8 |
| 3. 5 Sodelovanje z lokalno skupnostjo | 8 |
| 3. 6 Trajnost v kulinariki | 9 |
| 4 OD IDEJE DO TURISTIČNEGA PRODUKTA | 10 |
| 4. 1 Lokalne sestavine | 10 |
| 4. 2 Izgled produkta | 10 |
| 4. 3 Oblikovanje in pomen logotipa | 11 |
| 4. 4 Trajnostni pridih v turističnem produktu Attemsovi kolački | 11 |
| 4. 5 Peka Attemsovih kolačkov - recept in priprava | 11 |
| 5 FINANČNI NAČRT | 13 |
| 6 PROMOCIJE IN TRŽENJE | 14 |
| 7 PROMOCIJSKI SPOT | 14 |
| 8 TURISTIČNA TRŽNICA | 15 |
| 9 ZAKLJUČEK | 15 |
| 10 LITERATURA IN VIRI | 15 |
| 11 PRILOGA | 16 |

KAZALO SLIK

| | |
|---|----|
| Slika 1: Grb družine Attems | 5 |
| Slika 2: Attemsovo posestvo v Slovenski Bistrici | 6 |
| Slika 3: Pogovor z g. Viktorjem Ajdom | 7 |
| Slika 4: Pri vodnjaku na notranjem grajskem | 7 |
| Slika 5: Primer lokalnega sodelovanja | 9 |
| Slika 6: Recept Attemsovih kolačkov | 11 |
| Slika 7: Postopek priprave Attemsovih | 11 |
| Slika 8: Program turističnega doživetja Attemsova čajanka | 12 |
| Slika 9: Promocijski material | 12 |
| Slika 10: Obisk turistične trgovine Lodn | 12 |



1 UVOD

Tudi letos smo se učenci z mentoricama turističnega krožka prijavi na 38. državni festival Turizmu pomaga lastna glava. Letošnja tema naloge je OKUSNI ZAKLADI: Lokalni kulinarčni spominki s trajnostnim pridihom. Z mentoricama smo že na začetku šolskega leta začeli iskati izvirno zamisel in kovati načrt izdelave kulinarčnega spominka, ki bi predstavljal naš kraj.

Ob pregledu turistične ponudbe in ob spoznanju mnogoterih kulturnih in naravnih znamenitosti, ki jih ponuja naš domači kraj, nam je ta naloga postala pravi izziv. Njen namen je, da ustvarimo mamljiv turistični produkt, ki bo turiste navdušil z okusom, vonjem, aromo in videzom ter jih s tem ponovno privabil v naš kraj. Raziskovanje, oblikovanje in nenazadnje izdelava turističnega spominka nam je dala širino, ob kateri smo razmišljali predvsem o trajnostnem pridihi turističnega proizvoda z uporabo lokalnih surovin v povezavi z lokalnim okoljem, zgodbi spominka, možnostih trženja in preprostosti izdelka. Pot do cilja je potekala sistematično, po dobro zasnovani strategiji in načrtu, ki smo si ga zastavili. Z našim predznanjem o poznavanju domačega okolja, z željo po odkrivanju novih zgodb in odstiranju tančic preteklega časa smo se odločili, da navdih za turistični spominek črpamo iz nesnovne dediščine.

Zaklad smo poiskali v gradu, ki stoji v neposredni bližini naše šole. Raziskovanje kulinarčnih zgodb v domačem mestu nas je popeljalo v svet grofov Attems, ki so bivali v gradu Slovenska Bistrica. Odkrili smo veliko zanimivosti o njihovem družabnem življenju, prehranjevalnih navadah, pa tudi o elegantnih ter prefinjenih čajankah.

Ob prebiranju virov smo našli informacijo, da so grofje Attems radi preživljali popoldneve ob uživanju znamenitega marmornega kolača in pomarančnega likerja. Tako se je začelo naše popotovanje po kulinarčni poti grofov Attems, ki nas je popeljala do ideje o *marmornem, v nadaljevanju Attemsovem kolaču*.

Svet grofov Attems nas je očaral in potegnil vase. Da bi to navado in izkušnjo lahko podoživeli tudi obiskovalci gradu in ostali, smo razvili idejo o kulinarčnem spominku in sestavili recept za Attemsove kolačke, ki vsebujejo posebno sestavino – pomarančo. Pomaranče sicer niso naše lokalno sadje, vendar so imeli nekoč grofje na mestu, kjer danes stoji naša šola, veliko oranžerijo. V izdelek smo vključili še preostale lokalne sestavine in jih povezali z domačim krajem. Ker je letos poudarek tudi na trajnosti, smo se odločili narediti manjši produkt, saj s tem lahko zmanjšamo količino zavržene hrane.

Naš edinstven produkt združuje duh preteklosti in sodobno kuhinjo, ki nas z blagimi notami okusov popelje v prestižno grajsko življenje.



2 VSAKA ZGODBA IMA SVOJ ZAČETEK

2. 1 ZAČETKI RODBINE ATTEMS

Začetki grofov Attems so neznani in skrivnostni, vendar je njihova zgodovina izjemno bogata in zanimiva. O njih je veliko že odkritega, njihova kulinarična pota pa so večinoma še neznana. Začetki rodbine Attems segajo v rod nemške plemiške družine Montfort iz Konstance. Na podlagi skromnih srednjeveških listin se rodbina prvič omenja leta 1025 na območju Furlanije. Ime Attems izhaja iz njihovega gradu Attimis. Ustanovitelj rodbine je bil Henrik, ki je umrl leta 1193. Eden pomembnejših Attemsov je bil konjeniški polkovnik in cesarjev vojaški svetovalec Friderik. Rodbina Attems je bila ena najvplivnejših in najpomembnejših plemiških rodbin na Slovenskem, še posebej na Štajerskem. Na današnjem slovenskem ozemlju so imeli v lasti številna posestva in gradove.



Slika 1: Grb družine Attems

Vir: <https://sl.wikipedia.org/wiki/Attemsi>

2. 2 ATTEMSI NA SLOVENSKEM

Na Slovenskem so Attemsi v Vipavski dolini pridobili posest Sveti Križ (danes Vipavski Križ), ki jo je leta 1605 kupil Friderikov vnuk Herman Attems (1564–1611). V Vipavskem Križu so dali Attemsi leta 1634 zgraditi kapucinski samostan. Attemsova nadvlada nad Štajersko se začne z grofom Ignacijem Marijo Attems (1652–1732). Po letu 1687 je deloval v Gradcu, tedanjem središču vojvodine Štajerske. Svojo moč nad Štajersko je želel povečati z nakupom številnih posesti in gradov. Tako je postal eden vodilnih aristokratov v tem delu dežele. Pridobil je gradove Podčetrtek, Štatenberg, Brežice, Hartenštajn, Pilštanj, Vurberk, Brestanica in Slovenska Bistrica. Attemsi so bili vse do konca II. svetovne vojne tudi lastniki dvorca Dornava, gradu Olimje, gradu Goričane in drugih. Po II. svetovni vojni je bila večina njihovega premoženja nacionalizirana, nekateri člani rodbine pa pobiti. Potomci Attemsov danes živijo v Italiji in Avstriji, z zakonom o denacionalizaciji pa so dobili vrnjene tudi nekatere nekdanje posesti na slovenskem Štajerskem.

2. 3 ATTEMSI V SLOVENSKI BISTRICI

V Slovenski Bistrici je Ignacij Marija leta 1717 od Janeza Jožefa, grofa Wildensteina, kupil grad za 78472 forintov, kar danes predstavlja približno vrednost 5700 evrov. S tem nakupom si je utrdil svojo moč na tukajšnjem območju. Kot ljubiteljski arhitekt je močno vplival na umetnostno ustvarjalnost.

2. 4 OGREVANJE MISLI

Z našim predznanjem o poznavanju domačega okolja in z željo po odkrivanju novih zgodb ter odstiranju tančic preteklega časa smo se odločili, da navdih za turistični spominek poiščemo v prostoru, v katerem so se nekoč najpogosteje skrivali zakladi. Z Zavodom za kulturo Slovenska Bistrica smo se dogovorili za obisk gradu, saj smo želeli izvedeti kaj več o prehranjevalnih navadah grofov Attems, ki so v našem kraju



zelo znani. Želeli smo pobrsati po stari grajski kuharici, ki naj bi jo skrbno čuvala gospodinja Mici, a se žal po vojni ni ohranila. Iz ustnih virov gospoda Viktorja, ki je velik poznavalec grofov Attems, smo izvedeli veliko zanimivosti o njihovem družabnem življenju, prehranjevalnih navadah, pa tudi o elegantnih ter prefinjenih čajankah. Povedal nam je, da so grofje Attems radi preživljali popoldneve ob uživanju znamenitega marmornega kolača in pomarančnega likerja.

Sklenili smo, da je to zgodba, ki jo želimo obuditi, razviti in nadgraditi za vse poznavalce, ljubitelje kulturnega življenja na Slovenjebistriškem in širše. Tako se je začelo naše popotovanje po kulinarčni poti grofov Attems, ki nas je popeljala do ideje o *Attemsovem kolačku*.



Slika 2: Attemsovo posestvo v Slovenski Bistrici

VIR: <https://www.rtv slo.si/kultura/drugo/nezadovoljliva-skrb-za-grad-slovenska-bistrica/155186>

2. 5 PREHRANJEVALNE NAVADE ATTEMSOV – POGOVOR Z G. VIKTORJEM AJDOM

Pogovarjali smo se z znanim zgodovinarjem in vodjo vodniške službe na Zavodu za kulturo Slovenska Bistrica, gospodom Viktorjem Ajdom. Sam se že več let aktivno ukvarja s proučevanjem življenja rodbine Attems. Z enim izmed njihovih potomcev še danes ohranja stik. Nova znanja in spoznanja o življenju grofov Attems na bistriškem gradu je našel tudi v Pokrajinskem arhivu Maribor. Povedal je, da imajo grofje Attems bogato zgodovino, medtem ko je njihova kulinarčna dediščina še vedno v veliki meri zavita v tančico skrivnosti.

Grofje Attems so živeli v času in na območju Avstro-Ogrske monarhije in so tako povzemali takratno dunajsko kulinariko. V Slovensko Bistrico so se naselili leta 1717 in tukaj živeli do leta 1945. Zadnji živeči Attems v Slovenski Bistrici je bil Ferdinand. Predvidevajo, da so leta 1945 njega, njegovo ženo in sina ubili, čeprav njihovi posmrtni ostanki niso bili nikoli najdeni. Danes potomcev Attemsov ni več na slovenskih tleh, živijo namreč v Avstriji. Viri pričajo, da so zelo radi jedli šarkelj (marmorni kolač) in pili pomarančni liker, ki so ga izdelali iz lastnih pomaranč. Na območju, na katerem danes

stoji OŠ Pohorskega odreda Slovenska Bistrica, so bile namreč nekoč postavljene štiri oranžerije. To dokazujejo tudi fotografije iz arhiva, na katerih so oranžerije v daljavi dobro vidne. Podobne so bile današnjim steklenjakom, med katerimi sta dva imela že betonske temelje, dva pa lesene. V času božiča so radi uživali v prazničnih jedeh. Pekli so božični kruh in se družili ob božični večerji, seveda pa so postavili tudi božično jelko. V pustnem času so se radi našemili in jedli pustne miške. Znano je, da so sušili govedino in so pri jedi radi uporabljali kis. Attemsi so v svoji prehrani upoštevali postni čas cerkvenih praznikov in ob petkih niso jedli mesa.



Slika 3: Pogovor z g. Viktorjem Ajdom
Vir: Iz osebnega arhiva



Slika 4: Pri vodnjaku na notranjem grajskem dvorišču
Vir: Iz osebnega arhiva

3 NAČRT NALOGE

3.1 KAJ JE NAMEN NALOGE?

Namen sodelovanja na 38. državnem festivalu Turizmu pomaga lastna glava je obogatiti turistično ponudbo našega kraja na področju kulinarike z okusnim in trajnostnim produktom ter ga povezati z zgodovino Slovenske Bistrice.

Z nalogo želimo turiste popeljati v svet plemičev, jih seznaniti z lokalno kulturo in zgodovino, hkrati pa jih obogatiti z nepozabno kulinarično izkušnjo, ki izhaja iz tradicionalne gastronomije Slovenske Bistrice. Naš namen je tudi vzpostaviti tesno sodelovanje z našimi lokalnimi pridelovalci in proizvajalci, s tem pa podpirati trajnost in mlade ozaveščati o njeni pomembnosti.

3.2 KATERE CILJE SMO SI ZASTAVILI?

- Speči Attemsove kolačke na osnovi lokalnih sestavin.
- Povezati se z lokalno skupnostjo in soustvariti turistično-kulinarični dogodek, ki bi postal trajnosten.
- Obiskovalcem gradu ponuditi doživetje.
- Posneti zanimiv in privlačen spot, ki bo pritegnil turiste.
- Upoštevatii načela trajnosti v kulinariki:
 - uporabiti unikatne glinene modele za peko kolačkov,
 - Attemsove kolačke ponuditi v ekološki embalaži,



- uporabiti vse sestavine pomaranče – sok, pomarančno sredico in lupino,
- uporabiti lokalno pridelane sestavine.

3. 3 NA KAJ BOMO ŠE POSEBEJ POZORNI?

Pri pripravi turističnega produkta Attemsovih kolačkov upoštevamo obveznosti s **področja varne hrane in sistema HACCP**. O tem nas je poučila vodja prehrane naše šole. Pomembno je, da vse stopnje predelave, priprave in distribucije hrane izpolnjujejo ustrezne higienske pogoje. Za živilo na embalaži je treba določiti rok trajanja, npr. „porabiti do“. Pomembna je ustrezna higiena in ravnanje osebja. Osebe, ki delajo s hrano, se morajo izogibati uživanju hrane, kašljanju, kihanju ali pihanju hrane, da zmanjšajo mikrobiološko kontaminacijo. Pomembna so čista oblačila, ustrezno umivanje rok, pokrivanje odprtih ran ter čisto in urejeno okolje za proizvodnjo hrane.

Nekateri ljudje imajo alergije na določena živila, zato bomo posebno pozornost namenili tudi **alergenom** v Attemsovih kolačkih in jih vidno napisali na embalažo turističnega produkta. Kot zagovorniki čistega planeta se trudimo, da s svojimi turističnimi produkti skrbimo za **okolju prijazno embalažo**.

3. 4 KAKO SMO SI RAZDELILI NALOGE?

Na državno tekmovanje Turizmu pomaga lastna glava pristopamo z veliko mero odgovornosti, zato si naloge v okviru tega projekta tudi razdelimo.

| | |
|---|--|
| Pisanje vsebine naloge | Paulina, Gala, Eva G., Matevž |
| Računalniško urejanje naloge | Rok, Lukas |
| Peka Attemsovih kolačkov | Lukas, Eva B., Olivija, Rok |
| Scenarij in sodelovanje pri snemanju promocijskega videospota | Lukas, Olivija, Eva B., Rok, Paulina, Gala |
| Priprava turistične tržnice | Julija, Maj, Naj, Valentin |
| Priprava promocijskega materiala in spominkov | Maj, Valentin, Naj, Eva G. |
| Priprava embalaže | Matevž, Eva D. |

Tabela 1: Razdelitev nalog med učence

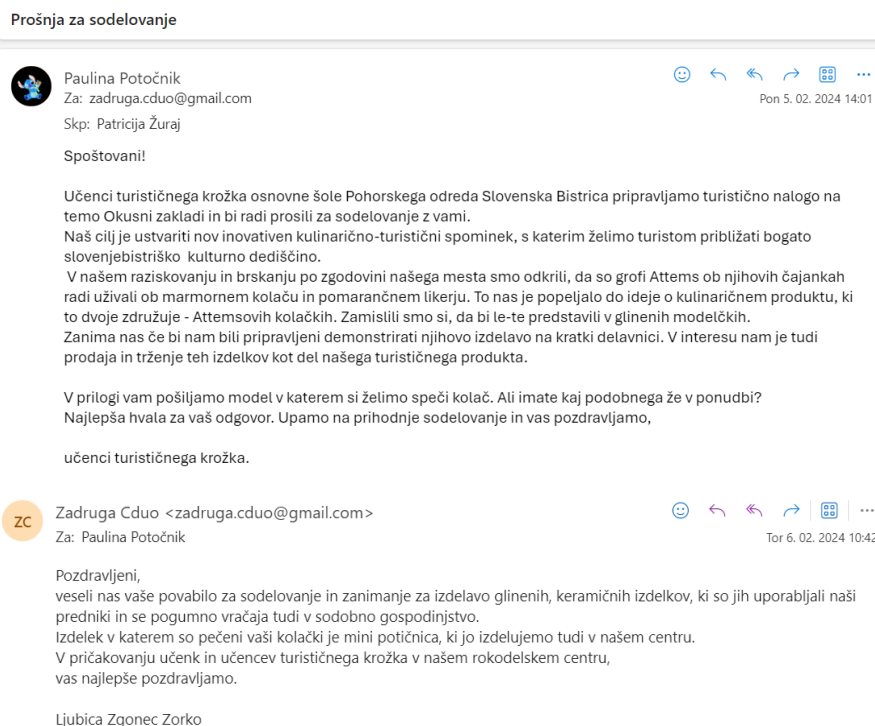
3. 5 SODELOVANJE Z LOKALNO SKUPNOSTJO

- Center domače in umetnostne obrti Slovenska Bistrica za namene izdelave unikatnih glinenih mini potičnic za peko Attemsovih kolačkov in snemanje promocijskega spota.



- Turistična trgovina Lodn z namenom trajnostne prodaje našega turističnega produkta Attemsove potičnice.
- Zavod za kulturo Slovenska Bistrica:
 - pridobitev novih znanj o življenju in prehranjevanju Attemsov na bistrških tleh,
 - sodelovanje na razstavi o življenju rodbine Attems, ki bo potekala 23. maja 2024 v bistrškem gradu,
 - na voljo prostori za snemanje promocijskega spota.
- Domača bistrška tržnica za namene peke in prodaje Attemsovih kolačkov.
- Pogovor z zaposlenimi na TIC Slovenska Bistrica o lokalni kulinarčno-turistični ponudbi.
- Pogovor s knjižničarkami v Knjižnici Josipa Vošnjaka Slovenska Bistrica o dostopnosti in vpogledu virov in literature na temo življenja rodbine Attems v Slovenski Bistrici.

Predstavljamo tudi primer dobrega sodelovanja z lokalno skupnostjo, ki je ključen za kvaliteten turistični produkt in nadaljnje trženje.



Slika 5: Primer lokalnega sodelovanja
Vir: Iz osebnega arhiva

3. 6 TRAJNOST V KULINARIKI

Trajnost v kulinariki pomeni, da se pri pripravi, uživanju in izbiri hrane zavedamo vpliva, ki ga ima na okolje, družbo in naše zdravje. Gre za pristop k prehrani, ki si prizadeva zmanjšati negativne vplive na okolje, spodbujati lokalno pridelavo in se zavedati etičnih vidikov prehranjevanja.



NASVETI, KAKO BITI TRAJNOSTEN V VSAKDANJEM ŽIVLJENJU

- Izbira lokalno pridelane hrane** **Prehranska raznolikost** **Zmanjšanje odpadkov**
- Recikliranje in ponovna uporaba** **Podpiranje lokalnih proizvajalcev**
- Manjše porcije** **Izogibanje plastiki** **Trajnostna priprava hrane**

Vir: <https://deloindom.delo.si/energija-in-okolje/odpadki/5-nasvetov-kako-biti-trajnosten-v-kuhinji>

4 OD IDEJE DO TURISTIČNEGA PRODUKTA

Ko smo dobili idejo za naš produkt, smo se vprašali naslednje:

- KJE BOMO DOBILI LOKALNE SESTAVINE?
- KAKO NAJ BO VIDETI IN KOMU BO PRODUKT VŠEČ?
- KAKO IZDELATI KOLAČKE IN S KOM SE POVEZATI?
- KOLIKO BO STAL?
- KJE BI GA PRODAJALI?
- KAKŠEN NAJ BO LOGOTIP, KI BO ZGODBO LEPO POVEZAL?

4.1 LOKALNE SESTAVINE

Lokalne sestavine smo pridobili pri najbližjih ponudnikih. V soboto smo obiskali tržnico na grajskem dvorišču in se dogovorili za sodelovanje s ponudniki.

| SESTAVINA | PROIZVAJALEC | CENA V EUR |
|--------------------------|--|------------|
| Domače maslo, 200 g | Kmetija Rabič, Slovenska Bistrica | 1,70 |
| Domača jajca, 10 kos | Kmetija Ropret-Stegne, Zg. Ložnica | 2,50 |
| Eko pšenična moka, 1kg | Ekološka kmetija Marjan Podgrajšek, Slovenska Bistrica | 2,10 |
| Domače kravje mleko, 1 l | Kmetija Rabič, Slovenska Bistrica | 1,00 |
| Bio pomaranče, 1 kg | Sadjarstvo Plod, Zg. Ložnica | 2,80 |

Tabela 2: Lokalne sestavine Attemsovih kolačkov

4.2 VIDEZ PRODUKTA

Pomembno je, da je turistični produkt privlačen na prvi pogled. Žlahтна čokolada in bio pomaranče prijetno zaokrožijo v opoju vonjav, ki mamljivo pritegne turiste k nakupu in slastnemu okušanju Attemsovih kolačkov. Lončena mini potičnica pa privablja turista k nakupu zaradi svoje trajnosti in večnamenske uporabe. Attemsovi kolački in mini potičnice bodo lično zapakirani v kartonasti embalaži.



4. 3 OBLIKOVANJE IN POMEN LOGOTIPA

Logotip Attemsovih kolačkov smo oblikovali v programu Canva. V logotipu smo združili grofe Attems, ki jih ponazarja črka A, in kulinarčni produkt, katerega glavna sestavina je pomaranča.

4. 4 TRAJNOSTNI PRIDIH V TURISTIČNEM PRODUKTU ATTEMISOVI KOLAČKI

V turizmu se pomen trajnosti vedno bolj poudarja, zato ima pri oblikovanju našega turističnega prispevka pomembno vlogo. Trajnostni pridih Attemsovih kolačkov je viden v ekološko pridelanih sestavinah, odkupu sestavin od lokalnih pridelovalcev hrane, uporabi pomaranče v celoti (lupina, sok, sredica), uporabi mini potičnic iz gline kot naravnega in lokalnega materiala ter večnamenski in trajnostni uporabi kartonaste embalaže iz recikliranega papirja. Učenci smo bili povabljeni k soustvarjanju in izdelavi mini potičnic ter se tako povezali s starodavno obrtjo lončarstva.

4. 5 PEKA ATTEMISOVIH KOLAČKOV – RECEPT IN PRIPRAVA

Ko smo pridobili vse sestavine in se pogovorili z vodjo šolske prehrane o upoštevanju obveznosti s področja varne hrane in sistemom HACCP, smo skupaj z učiteljico Tino spekli prve kolačke.

ATTEMISOVI KOLAČKI

SESTAVINE:

- 225 g domačega masla
- 225 g sladkorja v prahu
- 4 domača jajca
- 225 g bele pšenične moke
- 2 žlici domačega kravjega mleka
- 3 žlice kakava v prahu
- 1 žlica BIO pomarančne lupine
- 1 žlica sveže stisnjene pomarančnega soka
- 50 g temne čokolade

PRELIV:

- 200 g temne čokolade za kuhanje
- 2 dl sladke smetane
- 40 g masla

POSIP:


- BIO pomarančna lupinica



Slika 6: Recept Attemsovih kolačkov

POSTOPEK PRIPRAVE

Z mešalnikom penasto stepemo zmeččano maslo, sladkor v prahu in jajce. Postopno dodajamo moko. Maso razdelimo na dva dela. V en del mase dodamo mleko in kakav ter dobro premešamo. V drugi del mase dodamo pomarančno lupinico in pomarančni sok. Obe masi izmenično razporedimo po **mini potičnici***, nato pa še masi z vilico malenkost premešamo, da dobimo pisan vzorec. Kolačke pečemo 15 minut na 180 stopinj Celzija. Ohlajene prelijemo s čokoladnim prelivom in potresemo z naribano pomarančno lupinico.



*Potičnica iz CDUO Slovenska Bistrica je del kolekcije Iz babičine kuhinje in nosi certifikat KBZ Naše najboljše. Oblikovana je na lončarskem vretenu ter ročno dodelana in poslikana. Primerna je tudi za uporabo v sodobnih pečicah.

Slika 7: Postopek priprave Attemsovih kolačkov

4. 6 DOŽIVETJE ZA OBISKOVALCE

Attemsi so pomembno vplivali na življenje in delo tukajšnjih ljudi, zato se nam zdi pomembno, da jim v spomin in obenem z namenom obuditve njihovih zgodb pripravimo tudi turistično doživetje.

**TURISTIČNO DOŽIVETJE:
ATTEM SOVA ČAJANKA**

Sprehod po gradu Slovenska Bistrica z
ogledom
razstave o Attemsih in čajanka

Kje? Zavod za kulturo Slovenska Bistrica
Kdaj? 23. 5. 2024

Cena programa: 10 eur

Vsebina programa:

Voden sprehod po gradu,
ogled razstave o Attemsih,
delavnica peke kolačkov v grajski kuhinji,
čajanka.



Zavod za kulturo Slovenska Bistrica
Grajska ulica 11
2310 Slovenska Bistrica

Slika 8: Program turističnega doživetja Attemsova čajanka

GRAJSKI OKUSNI ZAKLAD
S TRAJNOSTNIM PRIDIHOM –
ATTEM SOVI KOLAČKI



Slika 9: Promocijski material



Slika 10: Obisk turistične trgovine Lodn
Vir: Iz osebne arhiva



5 FINANČNI NAČRT

Vzporedno s turističnim produktom smo razvijali natančen finančni načrt, pri katerem je bilo osnovno vodilo kvaliteta produkta in vzajemno sodelovanje z lokalno skupnostjo.

Stroške priprave Attemsovih kolačkov prikazuje tabela 3. Poraba električne energije pri peki ni vključena, smo pa ta strošek upoštevali in vključili v tržno ceno Attemsovih kolačkov.

| SESTAVINE ATTEMISOVEGA KOLAČKA | CENA V EUR | ALERGENI |
|--------------------------------|------------|------------|
| Domače maslo (200 g) | 1,70 | ✓ Laktoza |
| Domača jajca | 2,50 | ✓ Jajca |
| Eko pšenična moka | 2,10 | ✓ Gluten |
| Domače kravje mleko | 1,00 | ✓ Laktoza |
| Sladkor v prahu (100 g) | 0,80 | |
| Kakav v prahu (100 g) | 0,80 | |
| Bio pomaranče | 2,80 | ✓ Histamin |
| Temna čokolada (100 g) | 1,80 | |

Tabela 3: Sestavine Attemsovih kolačkov

Za dobro prepoznavnost in trženje turističnega produkta pa se ne moremo izogniti še drugim stroškom, ki so prikazani v tabeli 4.

| DRUGI STROŠKI | CENA V EUR |
|--|------------|
| Karton za embalažo | 0,50/kos |
| Glina, 10 kg | 12,30 |
| Papir in barvno tiskanje za promocijski material | 0,20/kos |
| Promocija v medijih | 500 |

Tabela 4: Drugi stroški vezani na turistični produkt



Tržno ceno turističnih produktov prikazuje tabela 5.

| TURISTIČNI PRODUKTI | CENA V EUR |
|----------------------------------|------------|
| Attemsov kolaček | 5,50 |
| Attemsova lončena mini potičnica | 12,00 |
| Attemsova čajanka | 10,00 |

Tabela 5: Cenik turističnih produktov

6 PROMOCIJE IN TRŽENJE

Naš turistični produkt in promocijski spot bomo aktivno promovirali:

- v lokalnih in drugih časopisih (Panorama, Informator, Bistriške novice, Večer ...)
- na družbenih omrežjih (Facebook, Instagram, Tik Tok, Snapchat ...)
- na slovenski televiziji in radiu (TV SLO, lokalna TV, Radio 1, Radio Rogla ...)
- v poslovalnicah TIC po Sloveniji
- s promocijskimi letaki v Zavodu za kulturo Slovenska Bistrica
- na spletni strani Osnovne šole Pohorskega odreda Slovenska Bistrica

Na dogodku Attemsova čajanka z razstavo, ki bo 23. maja 2024 v prostorih Zavoda za kulturo Slovenska Bistrica, bomo obiskovalcem ponudili možnost nakupa:

- Attemsovih kolačkov
- mini potičnic

Možnost nakupa turističnega produkta bo:

- v grajski trgovini Lodn
- v CDUO Slovenska Bistrica
- na grajski tržnici
- v kavarni Cuker kuhna

7 PROMOCIJSKI SPOT

Promocijski spot smo snemali v neposredni bližini naše šole. Prvo prizorišče snemanja je bilo v grajskem parku, kjer so Attemsi nekoč imeli svoje oranžerije. Otroci se veselo igrajo, plešejo in pojejo v oblačilih, ki odražajo takratni čas. Med starodavnimi in mogočnimi drevesi parka najdejo košaro aromatičnih pomaranč. Otroci s košaro v roki stečejo po parku proti svojemu domu, bistriškemu gradu. Drugo prizorišče snemanja je bilo na grajskem dvorišču in v prostorih bistriškega gradu, v katerem je danes še vedno čutiti utrip življenja rodbine Attems. Otroci prinesejo pomaranče v grajsko kuhinjo, kjer gospodinja iz njih speče slastne Attemsove kolačke. Ko je čas čajanke, grof in grofica sedita na grajskem dvorišču, grajska gospodinja pa jima postreže z domačim čajem in slastnimi pomarančnimi kolački. Otroci v tem času razigrano preživljajo čas v toplem in varnem objemu svoje družine.



8 TURISTIČNA TRŽNICA

Na turistični tržnici bomo imeli obok, ki bo odražal grajsko življenje Attemsov in njihovo kulinariko. Vizualni poudarek bo na pomarančah. Na voljo bo edinstveno in nepozabno kulinarčno doživetje z degustacijo Attemsovih kolačkov. Učenci bomo oblečeni v grofa, grofico, grajsko gospodinjico in grajske otroke. Na turistični tržnici bo sodelovalo devet učencev, ki so avtorji naloge.

Ponujali bomo:

- **SPOMINKE**
 - Attemsov kolaček
 - Attemsovo mini potičnico
- **PROMOCIJSKI MATERIAL**
 - letake in zloženko
 - recept Attemsovih kolačkov

Pozornost obiskovalcev bomo pridobili z zanimivimi **PODJETNIŠKIMI IGRAMI**.

9 ZAKLJUČEK

Letošnja tema Okusni zakladi nam je na široko odprla vrata v svet turizma. Med pisanjem naloge smo obogatili poznavanje domačega kraja, raziskali gastronomsko preteklost in kulturno dediščino, ki so jo za sabo pustili grofje Attems. To nas je pripeljalo do končne podobe našega turističnega produkta. Verjamemo, da bo naš turistični prispevek nadgradil in popestril kulinarčno ponudbo Slovenske Bistrice, prav tako pa pripomogel k njeni prepoznavnosti tako v Sloveniji kot izven nje. Skozi pisanje turistične naloge smo pridobili veliko znanja, izkušenj in spominov, poučili pa smo se tudi o pomenu trajnosti v kulinariki in turizmu. Prepričani smo, da nas bodo nova spoznanja spremljala tudi v nadaljevanju naše turistične poti ter nam pomagala in nas vodila tudi v prihodnje.

10 LITERATURA IN VIRI

KNJIŽNI VIRI

Frank, Ulrike in Šerbelj, Ferdo: Kratka zgodovina grofov Attems, Zbornik občine Slovenska Bistrica II, Slovenska Bistrica, 1990, str. 144–161.

SPLETNI VIRI

<https://sl.wikipedia.org/wiki/Attemsi>

https://sl.wikipedia.org/wiki/Ignacij_Marija_Attems

<https://www.rtvsl.si/kultura/drugo/nezadovoljiva-skrb-za-grad-slovenska-bistrica/155186>

<https://deloindom.delo.si/energija-in-okolje/odpadki/5-nasvetov-kako-bit-trajnosten-v-kuhinji>

USTNI VIRI

Viktor Ajd, povedano 12. 12. 2023

Ljubica Zgonec Zorko, povedano 21. 1. 2024



11 PRILOGA



OSNOVNA ŠOLA
POHORSKEGA ODREDA
SLOVENSKE BISTRICE



Datum: 22. 2. 2024

SKUPNA IZJAVA ŠOLE

Izjavljamo, da so učenci in starši učencev seznanjeni s potekom 38. državnega festivala Turizmu pomaga lastna glava. Soglašajo z javno objavo rezultatov z imeni in fotografijami sodelujočih.

Sodelujoči učenci:

Gala Aurednik, 9. A
Eva Bezjak, 9. A
Julija Bračič, 9. C
Eva Drevenšek, 9. A
Eva Goričan, 9. A
Lukas Kiker, 9. C
Rok Knuplež, 8. A
Matevž Lunežnik Gričnik, 8. C
Paulina Potočnik, 9. A
Olivija Prešern, 9. A
Mai Rumež, 9. A
Naj Strmšek, 8. D
Valentin Strmšek, 9. A

Mentorici:

Patricija Žuraj, prof. *P. Žuraj*
Jasna Jančič, prof. *Jasna Jančič*



Ravnateljica:

Nadja Stegne, prof.