

OSNOVNA ŠOLA ORMOŽ
Znanje | Varnost | Odgovornost | Ustvarjalnost

SEJNI V TUNKO

Področje: ekonomija ali turizem

Raziskovalna naloga

Avtorice: Taja Arnuš

Maša Rajh

Nana Voršič

Mentorja: Stanka Hebar, prof.

Urška Stanko, prof.

Ormož, 2023

In mama je rekla: »Segni v tünko.«

Enkrat sen prišla k babece pa sen čula mamu reče: "Dej mate, segne v tünko." Te pa je prišla babica iz špejze in na mizi narezala tünko in iz nje naredila sendvič. Neje pa mi bilo jasno, kaj pomene *segne v tünko*. Mamu sem vprašala, kaj pomeni in mi je povedala, da to pomeni, da iz zobla oz. zaseke vzemeš vun tünko (to je meso za tiste, ki ne vete) in jo narežeš na kose.

(Nana Voršič)

ZAHVALA

Za pomoč pri raziskovalni nalogi se zahvaljujemo mentoricama, Stanki Hebar, prof. in Urški Stanko, prof., ki sta nam pomagali pri spoznavanju raziskovalnega procesa, nas spodbujali in nam svetovali kako rešiti probleme. Učiteljici Nini Rajh, prof. se zahvaljujemo za lektorski pregled raziskovalne naloge, učiteljici Mirjani Špacapan, prof. pa se zahvaljujemo za prevod povzetka v angleški jezik. Tekom raziskovalnega procesa so nam z idejami in nasveti pomagali še učiteljica Metka Lešničar, svetovalka za kmečko družino in dopolnilne dejavnosti Hinka Hržič, inž. kmet., Slavko Perc iz Kmetije Perc, Nanina babica Terezija Meško, Andrej Vršič, direktor Javnega zavoda za turizem, kulturo in šport Ormož, vodja vinoteke Nina Blagovič, sošolki Eva Pižeta in Olivia Vočanec. Hvala vam.

KAZALO VSEBINE

1	UVOD	8
1.1	Hipoteze	8
2	TEORETIČNI DEL	9
2.1	Zgodovina sendviča	9
2.2	Tradicionalna hrana Prlekije	9
2.2.1	Domači kruh	10
2.2.2	Prleška tünka	10
2.2.3	Zaseka (»zobl«)	11
2.2.4	Čebula (»Ptujski lük«)	11
2.2.5	Bučno olje in bučni namaz	11
2.2.6	Zelenjava	12
2.3	Destinacija Jeruzalem Slovenija	12
2.3.1	Opis destinacije	12
2.3.2	Vinoteke in vinarji	13
2.3.3	Tržnica	13
3	RAZISKOVALNI DEL	14
3.1	Raziskovalne metode	14
3.1.1	Metoda analize virov	14
3.1.2	Raziskovalni intervju	14
3.1.3	Terensko delo	14
3.1.4	Predstavitev idejne zasnove lokalni skupnosti	14
3.1.5	Anketiranje	16
4	REZULTATI	18
4.1	Povzetek in analiza raziskovalnih intervjujev s strokovnima delavkama na področju hrane in kmetijstva, lokalnimi ponudniki ter babico (učiteljico Metko Lešničar, Hinko Hrzič, Slavkom Percem, Terezijo Meško)	18
4.2	Povzetek in analiza raziskovalnih intervjujev z lokalnim okoljem	18
4.2.1	Raziskovalni intervju z direktorjem Javnega zavoda za turizem, kulturo in šport Ormož	18
4.2.2	Raziskovalni intervju z Nino Blagovič	19
4.3	Idejna zasnova Prleškega sendviča	19
4.4	Analiza anket	20
4.4.1	Struktura anketirancev	20
4.4.2	Izbira sestavin v Prleškem sendviču	21
4.4.3	Ocena okusa jedi	22
4.4.4	Ocena primernosti malice s Prleškim sendvičem ter želja po pogostosti	22

4.4.5	Podpora ideji o ponudbi Prleškega sendviča na Destinaciji Jeruzalem Slovenija	23
4.4.6	Mnenje o uvedbi avtomatov s Prleškimi sendviči	24
4.4.7	Predlogi o popestritvi embalaže Prleškega sendviča	25
4.4.8	Dodatni predlogi in komentarji spletnih anketirancev	25
4.5	Ponudba malice s Prleškim sendvičem	26
4.6	Medijska izpostavljenost idejne zasnove Prleški sendvič	26
4.6.1	Predstavitve na Pitchingu in Podjetniškem izzivu za mlade	26
4.6.2	Objave na socialnih omrežjih	26
5	RAZPRAVA	29
6	ZAKLJUČEK S SMERNICAMI ZA NAPREJ	30
7	VIRI IN LITERATURA	31
8	PRILOGE	I

KAZALO SLIK

Slika 1:	John Montagu, četrti sandwiški grof.....	9
Slika 2:	Ptujski lük.....	11
Slika 3:	Ponudba izdelkov iz buč v Jeruzalem SAT (Hebar, 2023).....	12
Slika 4:	Objava našega uspeha na Podjetniškem izzivu na Facebook strani Osnovne šole Ormož.....	15
Slika 5:	Objava o izvedbi šolske malice s Prleškim sendvičem s povezavo na anketni vprašalnik za starše in javnost na Facebook strani Osnovne šole Ormož.....	16
Slika 6:	Koda QR spletnega anketnega vprašalnika (https://1ka.arnes.si/AnketaPrleskisendvic).....	17
Slika 7:	Sestavljen Prleški sendvič (Stanko, 2023).....	19
Slika 8:	Domač kruh z bučnim namazom (Rajh, 2023).....	20
Slika 9:	Struktura anketirancev v obeh anketah.....	20
Slika 10:	Izbira sestavin sendvičev učencev in učiteljev pri šolski malici.....	21
Slika 11:	Izbora sendviča anketirancev v spletni anketi.....	21
Slika 12:	Ocena okusa jedi in sendvičev po šolski malici.....	22
Slika 13:	Podpora šolski malici s Prleškim sendvičem spletnih anketirancev.....	22
Slika 14:	Želja učencev in učiteljev po šolski malici s Prleškim sendvičem.....	23
Slika 15:	Podpora javnosti ideji o ponudbi Prleškega sendviča.....	23
Slika 16:	Mnenje o primernosti ponudnikov in dogodkov za ponudbo Prleškega sendviča.....	24
Slika 17:	Mnenje anketirancev spletne ankete o uvedbi avtomatov s Prleškimi sendviči.....	24
Slika 18:	Predlogi javnosti za popestritev embalaže Prleškega sendviča.....	25
Slika 19:	Šolska malica s Prleškim sendvičem (Rajh, 2023).....	26
Slika 20:	Naš prvi Prleški sendvič na mizi ocenjevalne komisije na šolskem tekmovanju Pitching.....	26
Slika 21:	Prleški sendvič na Facebook strani ZRS Bistra Ptuj.....	27

Slika 22: Objava o nagradi občinstva za podjetniško idejo Segni v tünko.....	27
Slika 23: Koda QR s posnetkom kratke predstavitve podjetniške ideje Segni v tünko	28

POVZETEK

Lastna izkušnja slabega poznavanja tradicionalnih prleških jedi je v nas vzbudila željo po raziskovanju, kako dvigniti prepoznavnost tradicionalnih prleških jedi in jih s hitro postrežbo narediti dostopno vsem ljudem, tudi turistom na Destinaciji Jeruzalem Slovenija, obiskovalcem tržnic in sejmov. O možnostih ustvarjanja prave recepture sendviča smo proučile literaturo in izvedle raziskovalne intervjuje. Sestavile smo Prleški sendvič, ki je sestavljen iz tradicionalnih prleških jedi: domačega kruha, mesa iz tünke, zobra, čebule in zelenjave. Sestavine sendviča smo želele prilagoditi vsem uporabnikom, zato smo sestavile še veganski Prleški sendvič, ki je prav tako sestavljen iz lokalnih dobrot: domačega kruha, bučnega namaza, čebule in zelenjave.

Svojo podjetniško idejo in sendviča smo še z dvema sošolkama najprej predstavile na šolskem tekmovanju v »pitch-ingu«, pod okriljem SPIRIT-a Slovenije, kasneje pa še na Podjetniškem izzivu za mlade, v organizaciji ZRS Bistra Ptuj. Prleški sendvič je na obeh tekmovanjih dosegel prvo mesto po glasovanju občinstva. Organizirale smo šolsko malico s Prleškim sendvičem in izvedle anketo z učenci ter učitelji. O svojem raziskovanju smo obvestile javnost preko šolske Facebook strani in jih povabile k reševanju spletne ankete. Ugotovile smo, da so tako učenci kot druga javnost naklonjeni naši jedi in njeni vključitvi v turistično ponudbo Destinacije Jeruzalem Slovenija, domačega okolja ter tudi Slovenije. S pomočjo idej Javnega zavoda za turizem, kulturo in šport Ormož ter organizatorjev dogodkov na Jeruzalem Slovenija, kot je na primer gospa Nina Blagovič, verjamemo, da nam bo uspelo.

Ključne besede: Prleški sendvič, Destinacija Jeruzalem Slovenija, turistična ponudba.

ABSTRACT

Our own experience of not knowing the traditional Prlekija dishes aroused in us the desire to research how to raise the visibility of traditional Prlekija dishes and make them accessible to all people incorporating fast service, including tourists at the Destination Jeruzalem Slovenia, visitors of markets and fairs. We studied the literature and conducted research interviews on the possibilities of creating the right sandwich recipe. We put together the Prlekija sandwich, which consists of traditional Prlekija dishes: homemade bread, meat from tünka, minced lard, onion and vegetables. We wanted to adapt the ingredients of the sandwich to all users, so we also put together a vegan Prlekija sandwich, which also consists of local delicacies: homemade bread, pumpkin spread, onion and vegetables.

First we presented our business idea and sandwiches at the school pitching competition under the auspices of SPIRIT Slovenia, and later at the Youth Entrepreneurship Challenge, organized by ZRS Bistra Ptuj. According to the audience's vote, the Prlekija sandwich won first place in both competitions. We organized a school snack with our Prlekija sandwich and conducted a survey with students and teachers. We informed the public about our research via the school's Facebook page and invited them to complete an online survey. We have found that both students and the general public are inclined to our food and its inclusion in the tourist offer of Destination Jeruzalem Slovenia, the home environment and Slovenia itself. With the help of the ideas of the Public Institute for Tourism, Culture and Sports Ormož and the organizers of events at Jeruzalem Slovenia, such as Mrs Nina Blagovič, we believe that we will succeed.

Keywords: Prlekija sandwich, Destination Jeruzalem Slovenia, tourist offer.

1 UVOD

Prlekija je dežela, ki poleg lepe pokrajine ponuja okusne tradicionalne prleške jedi. Imamo ogromno lokalnih ponudnikov, kot so: Kmetija Kralj, Kmetija Perc in Jeruzalem SAT. Zaradi raznih trgov, ki lokalnim ponudnikom omogočajo lažjo in hitrejšo prodajo, tudi nam omogočajo hitrejši dostop do svežih lokalnih izdelkov.

Tudi same smo želele ponuditi nekaj, kar je »slovensko, domače, a malo drugače«. Najprej smo to naredile v okviru podjetniške delavnice naše šole, pod okriljem Javne agencije SPIRIT Slovenija, v sodelovanju z Ministrstvom za gospodarski razvoj in tehnologijo. Namen delavnice je bil spodbujanje ustvarjalnosti, podjetnosti in inovativnosti med mladimi. Tako nam je uspel prvi poskus – projekt z imenom Segni v tünko, katerega cilj je bil ustvariti sendvič z lokalnimi sestavinami. Del ekipe mladih podjetnikov oziroma inovatorjev se nas je odločilo, da nadaljujemo in nadgradimo prvotno idejo. Naši mentorici sta bila nad idejo navdušeni.

Raziskovale in sodelovale smo s ponudniki sestavin, imele smo razgovor s ga. Hinko Hržič in s Slavkom Percom, obiskale smo Kmetijo Kralj in Oljarno Jeruzalem SAT. Raziskovale smo tržišče z obiskom Ormoške tržnice in raziskovalnim razgovorom, ki je vključevalo ponudbo na Posestvu Kupljen Mon Royal. Direktor Javnega zavoda za turizem, kulturo in šport občine Ormož Andrej Vršič nam je pomagal pri napotkih za nadaljnje delo. O ideji in mnenju smo povprašale tudi javnost in izkazalo se je, da so nad našo raziskovalno idejo navdušeni. To nas je dodatno motiviralo pri našem raziskovalnem delu.

Po uspešno organizirani šolski malici načrtujemo predstavitev Prleškega sendviča na predstavitevni odru sejma Altermed v Celju, izvedbo kulinarčnega dogodka na Ormoški tržnici in posestvu Mon Royal. Če bo možnost, bomo prisotne tudi na drugih sejmih in ponudile sendvič na drugih lokacijah Destinacije Jeruzalem Slovenija. Z namenom lažje dostopnosti smo spodbudile idejo za uvedbo avtomatov s sendviči in drugo tradicionalno prleško hrano. Uvedle bomo slogan na embalaži sendvičev s posebnostmi Destinacije Jeruzalem Slovenija. Želele bi si še širitve na slovenski trg ter po potrebi vključitve tradicionalne hrane drugih pokrajin v obliki drugih sendvičev (npr. Kraški sendvič s pršutom, Prekmurski sendvič s prekmursko šunko ipd.)

1.1 Hipoteze

Skozi raziskovalni proces smo imele v mislih vodilo v obliki vprašanj:

Bi lahko domač kruh, zaseko in meso s tünke razširile po Destinaciji Jeruzalem Slovenija in po Sloveniji kot preprost kmečki sendvič? Kako bi lahko ta sendvič ponudile kot del turistične ponudbe Destinacije Jeruzalem Slovenija?

Glavni cilj in namen naše raziskovalne naloge je približati domačo, lokalno hrano v obliki Prleškega sendviča čim večji množici ljudi, tudi turistom, z upoštevanjem posebnosti potrošnikov, ki mesa ne jedo. Naša ideja bi doprinesla k večji prepoznavnosti in dostopnosti tradicionalne prleške hrane ter obogatila turistično ponudbo Destinacije Jeruzalem Slovenija.

H1: Lokalno okolje je naklonjeno ideji večje dostopnosti in prepoznavnosti tradicionalne prleške hrane v obliki Prleškega sendviča.

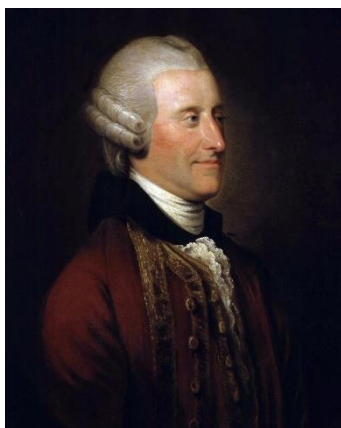
H2: Prleški sendvič bi lahko vključili v ponudbo Destinacije Jeruzalem Slovenija.

2 TEORETIČNI DEL

2.1 Zgodovina sendviča

Becky Little (2022) v svojem spletnem članku opiše, da naj bi sendvič dobil svoje ime leta 1762 po Johnu Montagu, imenovanem tudi grof Sandwich. O tem je pisal francoski potopisec Pierre-Jean Grosley v knjigi *A Tour of London*. Opisal je, da je grof 24 ur nepretrgoma igral igre na srečo, tako da ni zaužil nič drugega kot košček govedine med dvema rezinama popečenega kruha in še to med igranjem igre. Po pisanju Grosleya je ta jed, med njegovim bivanjem v Londonu, postala zelo priljubljena.

Sendvič v različnih oblikah pa obstaja že tisoče let. Eden izmed prvih znanih jedcev sendvičev je Hillel starejši, rabin in učenjak, ki je bil rojen v Babilonu in je živel v Jeruzalemu, v prvem stoletju pred našim štetjem. Hagada, judovsko besedilo, pripoveduje, da je Hillel naredil sendviče iz velikonočne jagnjetine, grenkih zelišč in nekvašenega kruha (Little, 2022).



Slika 1: John Montagu, četrti sandviški grof

Pridobljeno iz History, 22. 2. 2022, Pridobljeno 25. januarja 2023 s <https://www.history.com/news/sandwich-inventor-john-montagu-earl-of-sandwich>.

2.2 Tradicionalna hrana Prlekije

Hrana je bila nekoč bolj zdrava kot danes, saj je bila obilnejša samo ob praznikih in težjem kmečkem delu. Bila je preprosta in je vsebovala mnogo mineralnih snovi, vitaminov, balastnih snovi in antioksidantov, ob tem pa malo sladkorja ter beljakovin živalskega izvora. Prehrana preprostega človeka je bila skromna, saj so se prehranjevali s tistim, kar so pridelali doma. Mesne jedi so pripravljali le ob praznikih, nedeljah in težjem kmečkem delu. Ob delu so gospodinje meso postregle kar na solati, zelju ali gosti omaki. Vse obroke so jedli iz skupne sklede, kdor je bil hitrejši in spretnejši, je dobil več mesa. V času posta mesa niso jedli.

Meso iz tünke so ob solati postregli tudi ob značilnih kmečkih opravilih. Tako je bilo meso iz tünke za kosilo ali malico ob rezi v vinogradu, košnji, žetvi, mlatvi, izkopu krompirja, trgatvi, trganju koruze, kopanju v vinogradu ... V bistvu so ob vsakem kmečkem opravilu postregli tudi z mesom iz tünke.

Prvo pomladno opravilo je bilo rez v vinogradu. Vinograd je imela praktično vsaka kmetija. Primer kosila ob rezi v vinogradu:

- fižolova solata s kislim zeljem,
- meso iz tünke,
- kuhana jajca, kruh, vino,
- kipnjena (kvašena) pogača (Fras, 1999).

2.2.1 Domači kruh

V kmečkih gospodinjstvih severovzhodne Slovenije pečejo kruh iz doma pridelanega zrnja v domačih krušnih pečeh. Pripravijo ga iz mešane moke, pšenice in rži. Pšenična moka daje zaradi lepka kruhu prožnost, ržena pa ohranja vlažnost in svežino, gostoto ter samosvoj okus po rži. Iz enega kilograma mešane krušne moke spečemo približno 1,40 kilogramov kruha.

Po receptu Cilke Sukič za 5 srednje velikih hlebcev potrebujemo 7 kilogramov mešane krušne moke, 2 do 2,5 litra mlačne vode, 1 žličko sladkorja za aktivnejše delovanje kvasa, sol 2 do 3 dekagrame industrijskega kvasa in za pest velik hlebec kislega krušnega testa od prejšnje peke.

Moka mora biti sveže presejana in pogreta na sobno temperaturo. Kislo testo se namoči v večjem lončku tople vode. Ko testo razpade, se doda žlička sladkorja in industrijski kvas ter se premeša. V moko se naredi jamica, v katero se vlije pripravljen kvas in s kuhalnico primeša 4 do 5 žlic moke, da nastane testo. Potrese se z moko, pokrije s lesenim loparjem in ustreznim kuhinjskim prtom. Ko se kvas dvigne in moka na kvasu razpoka, se zamesi testo, doda se približno 5 žlic soli ter mlačna voda. Mesi se, dokler se testo ne loči od rok in korita. Ne sme biti premeško, da se kruh ne razleze, a tudi ne pretrdo, saj mora ponovno vzhajati. Vzhajano testo se razdeli na 5 delov in se zgnete v 5 hlebcev, ki se položijo v slamnate »krbūle«, ki so pogrnjene s posebnimi pomokanimi prtiči, namenjenimi samo za kruh. Z vogali prtičev se prekrije testo, da tretjič vzhaja.

Pravilno kurjenje peči je pri peki kruha pomembno opravilo. Istočasno mora biti kruh ravno prav vzhajan in peč ravno prav segreta. Tedaj se oglje potegne pred vratca peči, peč pa pomete s pripravljenim mokrim omelom. Pravo temperaturo peči se preveri s tem, da v pometeno peč vržemo žličko moke. Če moka zažari, je pravšnja, da se hlebce drug za drugim zvrne na lopar, potresen z ostro koruzno moko, hitro pomaže z vodo in da v peč. Srednje veliki hlebci so pečeni približno v uri in pol, veliki v dveh urah (Sukič, 1997).

Na našem območju so lokalni ponudniki domačega kruha na primer: Ludvik Kralj, Slavko Perc, Irena Šterman, Vesna Žerjav, Marta Gregorc, David Bezjak, Smiljana Hebar, Marta Štuhec in Cvetka Krabonja (H. Hrzič, osebna komunikacija, 20. december 2023).

2.2.2 Prleška tünka

Prleška tünka je zaščiten z geografsko označbo v Uradnem listu RS iz leta 2005. V 2. členu Pravilnika o geografski označbi Prleška tünka je zapisano: »Geografsko označbo Prleška tünka ima lahko tünka, predelana in pripravljena za trg po postopku in na območju, ki sta določena v specifikaciji za Prleško tünko in jo je potrdilo Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano v skladu s predpisom, ki ureja postopke za priznavanje označb posebnih kmetijskih pridelkov oziroma živil.« (Glasilo Uradni list RS, 2005).

Prleška tünka je doma samo na območju geografskih meja občin: Ljutomer, Razkrižje, Križevci, Veržej, Sveti Jurij, Radenci, Gornja Radgona in Ormož. Beseda tünka izhaja iz načina shranjevanja suhega svinjskega mesa v zaséko (zobel), ki je v lesenem čeburu, izdelanem za to priložnost in se prav tako imenuje tünka. Meso torej tunkajo v zaséko, polagajo vanjo, da tam lepo počaka vse leto v odlični kondiciji.

V Prlekiji izberejo najboljše kose svinjskega mesa, ki ga dobijo pri kolinah. To so: stegno, ledja, hrbet ali vrat. Meso mora biti brez kosti, kože in površinske masti. Ko pride iz razsola, ga pokuhajo in ponekod tudi popečejo ter dajo v dim. Za prekajevanje je idealen les trdih listavcev. Nato ga dajo v tünko tako, da je spodaj plast zaseke, nato spet meso in za konec spet plast zaseke. Pazijo, da se meso med seboj ne dotika. Doslej znani viri sporočajo, da je bil tak način priprave in hrambe mesa znan že v 16. stoletju, zlasti v gradovih, kjer so si pripravljali zaloge hrane za daljše obdobje (Medved, 2010).

Kmetija Perc za meso iz tünke uporabi svinjsko meso 1. kvalitete, to so: svinjska ribica, vratovina in stegno. Meso najprej namakajo v razsolu 3 tedne, nato ga dimijo. Tako pripravljeno meso mora v zöblu, v tünki, zoreti še 2 meseca (S. Perc, osebna komunikacija, 20. januar 2023).

Domače, kmečke ženske, kot je Nanina babica, pripravljajo meso s tünke tako, da: »damo soleno meso v škaf za 14 dni in vsaki 2. dan meso obrnemo. Po 14 dneh meso vzamemo ven in ga popečemo v krušni peči. Po peki meso malo ohladimo in ga z zaseko premažemo oziroma zamažemo. Dobro ga moremo premazati

oziroma zamazati, da med zaseko in meso ne pride zrak.« (Terezija Meško, osebna komunikacija, 21. januar 2023).

2.2.3 Zaseka (»zobl«)

Zaseko, ki ji Prleki pravijo »zobl«, naredijo iz ne mesnate, trde slanine, iz hrbtnega dela. Slanino razkosajo, skuhajo, popolnoma ohladijo in zmeljejo v mesoreznici. Začini se s soljo, ponekod tudi s poprom in česnom. Dobro se premesi in natlači v tünko, kjer ostane, dokler ne pripravijo mesa in ga vanj shranijo (Sukič, 1997).

2.2.4 Čebula (»Ptujski lük«)

Evropska komisija je leta 2011, v Uradnem listu EU, objavila registracijo Ptujkega lüka z zaščiteno geografsko označbo. Območje pridelovanja Ptujkega lüka je zgodovinsko pogojeno, omejujejo pa ga reka Drava, reka Pesnica, mesto Ptuj, obronki Slovenskih goric in mesto Ormož.

Za pridelavo Ptujkega lüka je potrebno upoštevanje starih praks: posebna nega, ročno sajenje, obiranje in pakiranje. Lükarji s Ptujkega polja so tradicijo triletne pridelave čebule ohranili vse do danes. Tako kot nekdanj, ga tudi danes pridelujejo na naravi prijazen, integriran ali ekološki način, ki zagotavlja visoko kakovost njegovih plodov. Edinstvenost Ptujkega lüka se izkazuje v srčasto-ploščati obliki srednje velikosti, rdečerrjavi barvi suholistov ter beli in vijoličnordeči barvi mesa. Prednost te sorte čebule so: dolgotrajno skladiščenje, izredna kakovost, odlične lastnosti pri kuhanju in zmerno oster okus, ki daje jedem izjemen okus (Kmetija Majerič – Ptujsko polje, b. d.).



Slika 2: Ptujski lük

Pridobljeno iz Kmetija Majerič – Ptujsko polje, b. d., Pridobljeno 6. januarja s <https://kmetija-majeric>.

2.2.5 Bučno olje in bučni namaz

Buče so zelo stara kulturna rastlina in človek je v stoletjih vzgojil veliko vrst, ki se med seboj razlikujejo po obliki, barvi, velikosti in ne nazadnje tudi po okusu. Prav golica je buča iz katere dandanes, tako kot pred sto in več leti, pridobivamo bučno olje. Kar 2, 8 kilogramov suhega semena potrebujemo, da iztisnemo en liter dragocenega gosto tekočega olja. Semena vsebujejo veliko rastlinskih beljakovin in nenasičenih maščobnih kislin pa tudi veliko mineralov, magnezija, kalcija, silicija, selena in cinka ter vitamine A, B1, B2, C, D in E. V njih je redka aminokislina kukurbitin, ki posebej učinkovito zavira razraščanje prostate žleze.

Bučno olje ni le začimba v solatah (krompirjeva s čebulo, zeljnata, fižolova s čebulo, paradižnikova, zelena in še katera), marveč ga lahko uporabimo tudi za cvrenje (mešano z belim, sončničnim oljem ali repičnim oljem). Odlično je v različnih namazih ali solatah z mladimi, nezorjenimi siri (Jeruzalem Slovenija, b. d.).

Jeruzalem SAT Oljarna in mešalnica Središče izdeluje bučni namaz, ki je sestavljen iz mletih bučnih semen, suhega česna, začinke, soli in popra. Namaz se pripravi tako, da pripravljeno suho zmes prelijemo s 1, 5 decilitra prevrete vode in zmešamo. Na koncu dodamo 20 mililitrov bučnega olja. Namaz ohladimo in hranimo v hladilniku do 7 dni (Jeruzalem SAT, b. d.).

Bučni namaz Jeruzalem SAT oljarne in mešalnica Središče ima certifikat lokalne kakovosti in spada pod okrilje Kolektivne blagovne znamke Jeruzalem Slovenija (Kolektivna blagovna znamka, 2023).



Slika 3: Ponudba izdelkov iz buč v Jeruzalem SAT (Hebar, 2023)

2.2.6 Zelenjava

Zelenjava je zelo pomembna sestavina v naši prehrani. Pridelana je lahko na različne načine. Večino zelenjave kmetje pridelajo s tradicionalnimi postopki kmetovanja. Povečuje pa se delež zelenjave, pridelane z ekološkim kmetovanjem. Slovenci bi morali jesti predvsem zelenjavo, pridelano v Sloveniji, saj bo prišla na naše mize v veliko krajšem času, lahko tudi manj kot 24 ur. Poleg tega je za njen transport porabljene veliko manj energije. Zelenjavo v Sloveniji pridelujemo tudi po veliko ostrejših kriterijih, kot drugje v Evropski uniji. V državah izven EU pa so kriteriji pridelave še nižji. Zaradi tega je domača zelenjava tudi veliko bolj zdrava (Pušenjak, b. d.).

V okolici Ormoža so pridelovalci zelenjave: Sonja Ozmec, Metka Ratak, Viktorija Bogša, Milan Hlabec, Blaž Puklavec, Vincenc Brenholc, Anton Dominko in Boštjan Prijol (H. Hrzič, osebna komunikacija, 20. december 2023).

2.3 Destinacija Jeruzalem Slovenija

2.3.1 Opis destinacije

V Destinaciji Jeruzalem Slovenija so združene tri prleške občine: Ormož, Sveti Tomaž in Središče ob Dravi. Destinacija vabi na ogled ohranjenega koščka narave s čudovitimi sončnimi vzhodi in zahodi, ob terasah vinogradov, z dobro kapljico v kozarcu ter s pogačami, tünko in bučnim oljem na krožniku. Jeruzalem Slovenijo predstavljajo kot edinstven košček Slovenije, kjer se prepletajo tradicija, kultura, zgodovina, odlična kulinarika, vina za vse okuse sveta, pridelki, izdelki mojstrov rokodelcev ter nepozabna doživetja.

Najbolj zanimiva in obiskana turistična pot je vinska cesta, kjer se kot čarobna veduta postavlja prav Jeruzalem. Na njej se lahko obišče številne vinarje in okusi različna vina, med njimi ima poseben ugled tradicionalna in udomačena sorta šipon.

K temu se pridružita še oba gradova: Velika Nedelja in Ormož, Naravni rezervat Ormoške lagune, ki je gnezdišče tisočim in tisočim pticam ter rokavi stare struge reke Drave, ki so kot ustvarjeni za pohodništvo, kolesarjenje in konjenišтво. Celotna destinacija je tudi raj za ljubitelje avtodom turizma, turistične kmetije in njihova odlična ponudba pa že desetletje privlači goste od blizu in daleč (Načrtuj obisk, b. d.).

2.3.2 Vinoteke in vinarji

Na tem območju je 8 vinotek, to so: Gostišče Taverna, Klet Ormož –Puklavec Family Wines, Hiša Pep's, Verus vinogradi, Vino Glavinič, Posestvo Kupljen »MON ROYAL«, Vinoteka destinacije Jeruzalem Slovenija in Zidanica Malek.

V Destinacijo Jeruzalem je vključenih še 27 vinarjev, ponudnikov vin. To so: Eko vino Šoster, Hiša Pep's, Klet Ormož-Puklavec Family Wines, KOGL vinska klet, Posestvo Kupljen »MON ROYAL«, PRA-Vino Čurin-Prapotnik, Turistična Kmetija Hlebec, Turistična kmetija Puklavec, Verus vinogradi, Vina Hebar, Vinarstvo Čurin-Temnar, Vino Glavanič, Vino Kranjc, Vino Kukovec, VINO Plemenič, Vino Štampar, Vino Trop Emil, Vinogradniška kmetija Ratek, Vinogradniško posestvo Bartol, Vinogradniška družina Kos, Vinogradništvo in kletarstvo Miran Trop, Vinogradništvo in sadjarstvo Hržič, Vinogradništvo Leskovar, Vinogradništvo Malec, Vinogradništvo Pesrl, Vinska klet Munda, Zidanica Malek (Okusi Jeruzalema, b. d.).

2.3.3 Tržnica

Trg ali tržnica je prostor, kjer se ob določenem času srečujejo kupci in prodajalci za sklepanje pogodb oziroma za kupoprodajo nekega blaga. V starem veku so bila ta srečanja povezana z velikimi narodnimi prazniki, v zgodnjem srednjem veku so se občasne tržnice (ali potujoči trgi) hitro razmnoževale, posebej na stičiščih pomembnih prometnih poti in v varnem zavetju gradov ter samostanov, kjer so bili pravno zavarovani. Posebno pomembni so postali letni trgi, kjer so se sklepale velike kupčije. Iz njih so se razvili sejmi (Trg (ekonomija), b. d.).

Prleška domačnost, gostoljubnost in izbrana kakovost so fenomen za pridelke in izdelke, ki jih ponudniki ponujajo na Tržnici Ormož. Tržnica Ormož zagotavlja varno prodajo in nakup, najbolj je polna pred prazniki, obiščejo pa jo lahko vsi mimoidoči. Poleti prirejajo tržnice na prostem, kar pomeni svež vonj in odličen nakup (Občina Ormož, b. d.).

3 RAZISKOVALNI DEL

3.1 Raziskovalne metode

3.1.1 Metoda analize virov

Naše raziskovanje smo pričele z iskanjem virov na svetovnem spletu in v knjižni obliki. Literaturo v knjižni obliki sta nam priporočali učiteljica gospodinjstva in vodja prehrane na OŠ Ormož, gospa Metka Lešničar ter gospa Hinka Hrzič, inž. kmet., svetovalka za kmečko družino in dopolnilne dejavnosti. S pomočjo te literature smo spoznavale tradicionalno hrano Prlekije in še bolj natančno proučile sestavine sendviča. O zgodovini sendviča smo več izvedele v spletnem članku, zapisanem v angleškem jeziku. Spletna stran Destinacije Jeruzalem Ormož nam je omogočila spoznavanje lokalnih znamenitosti, turistične ponudbe in lokalnih ponudnikov, s katerimi bi lahko sodelovale. Proučevanje literature in vključevanje le-te v našo raziskovalno nalogo, nam je omogočilo širše razumevanje pomena tradicionalne prleške hrane ter vključevanje le-te v turistično ponudbo Destinacije Jeruzalem Ormož.

3.1.2 Raziskovalni intervju

Pred sestavo sendviča smo izvedle raziskovalni intervju z učiteljico Metko Lešničar in gospo Hinko Hrzič. O sestavinah sendviča smo naredile kratki intervju z Nanino babico, gospo Terezijo Meško in gospodom Slavkom Percem (Priloge A₁, A₂, A₃, A₄). Po predhodni najavi smo o možnosti ponudbe Prleškega sendviča na Destinaciji Jeruzalem Ormož izvedle raziskovalna intervjuja, preko elektronske pošte, z gospodom Andrejem Vrščem, direktorjem Javnega zavoda za turizem, kulturo in šport Ormož (Priloga B) in Nino Blagovič, ki opravlja poslovno svetovanje in organizacijo na Posestvu Kupljen MON ROYAL (Priloga C).

3.1.3 Terensko delo

Ogledale smo si Ormoško tržnico. Na tržnici lokalni ponudniki prodajajo svoje pridelke in izdelke. Večina ponudnikov ima tudi pridobljen certifikat Kolektivne blagovne znamke Jeruzalem Slovenija. Tržnica obratuje v petek dopoldne, od 8. do 12. ure, in ob posebnih priložnostih. Hkrati je prostora za vsaj 10 ponudnikov. Ob našem obisku smo izvedle intervju z gospodom Percem, ki ponuja izdelke iz svoje kmetije. Ogledale pa smo si tudi ponudbo zelenjadarske kmetije Kumer.

3.1.4 Predstavitev idejne zasnove lokalni skupnosti

V mesecu oktobru smo bile na šolskem tekmovanju, imenovanem Pitching, ki ga finančno podpira javna agencija SPIRIT Slovenija, kjer smo predstavljale podjetniško idejo Prleški sendvič. Povzpele smo se na 3. mesto po glasovanju komisije in na 1. mesto po glasovih občinstva.

V četrtek, 23. 2. 2023, smo se odpravile na Ptuj, kjer je ZRS Bistra Ptuj organiziral Podjetniški izziv za mlade. Skupaj s sošolkama Evo Pižeto in Olivio Vočanec smo se kot podjetniška ekipa predstavile s podjetniško idejo: Segni v tünko. Pred tekmovanjem so nam pripravili izziv, da moramo v 30 sekundah pripraviti predstavitev naše podjetniške ideje. Kar smo tudi uspešno opravile. Predstavile smo predstavitev, s katero smo se z glasom ljudstva povzpele na 1. mesto in dobile nagrado za osvojeno 1. nagrado občinstva.



Slika 4: Objava našega uspeha na Podjetniškem izzivu na Facebook strani Osnovne šole Ormož

Pridobljeno 4. marca 2023 s <https://www.facebook.com/osormoz.si>.

Na obeh tekmovanjih smo seveda ponudile tudi sendviče in dobile veliko pozitivnih mnenj.

Prleški sendvič smo želele ponuditi še večjemu številu posameznikov, kar smo najlažje storile tako, da smo organizirale šolsko malico za učence in zaposlene v šoli. Najprej smo se z vodjo šolske prehrane, učiteljico Metko Lešničar, dogovorile za sestavine, termin šolske malice in način postrežbe. Izdelale smo plakat (Priloga D), s katerim smo napovedale malico s Prleškim sendvičem in o njej obvestile učitelje preko elektronske pošte. Na dan malice s Prleškim sendvičem, smo s pomočjo kuharjev pripravile sestavine in sendviče. V ponudbi malice sta bila oba sendviča: Prleški sendvič in Veganski prleški sendvič ter posamezne sestavine sendviča (domači kruh, Prleška tünka, Ptujski lük, zobla, zelenjava, bučni namaz). Učenci in zaposleni so imeli možnost izbire piščančje salame, predvsem z namenom, da bi ugotovile, če je le ta bolj priljubljena kakor Prleška tünka. Ko so malico pojedli, so imeli polno lepih vtisov in dobrih mnenj o Prleškem sendviču. Celo tisti, ki še nikoli niso jedli mesa s tünke in zobla, kaj šele prleškega sendviča, so ga takrat poskusili in ga tudi vzljubili. V učilnicah smo po malici razdelili ankete, ki so jih učenci in učitelji rešili. Njihova mnenja in odgovori so bili različni. Pričakovale smo, da bodo učenci kritični, a sploh niso bili. Imeli so pozitivna mnenja, na anketah pa je bilo med pogostimi odgovori, da tradicionalne prleške jedi, ki so jih poskusili, obožujejo in so jim všeč.



Slika 5: Objava o izvedbi šolske malice s Prleškim sendvičem s povezavo na anketni vprašalnik za starše in javnost na Facebook strani Osnovne šole Ormož

Pridobljeno 4. marca 2023 s <https://www.facebook.com/osormoz.si>.

3.1.5 Anketiranje

Za namen raziskave smo izvedle dve obliki anketiranja. Prvo je bilo namenjeno učencem Osnovne šole Ormož in učiteljem, ki so imeli šolsko malico s Prleškim sendvičem in so anketni vprašalnik reševali takoj po malici (Priloga F). Zaradi razlik v bralnem razumevanju in lažjega izpolnjevanja smo vprašalnik priredile za učence 2. in 3. razreda (Priloga E). Vprašanja so bila zaprtega tipa. Z njihovo pomočjo smo izvedele, katere sestavine Prleškega/Veganskega prleškega sendviča so učenci izbrali za svojo malico, kako ocenjujejo okus posamezne jedi in kako pogosto bi želeli imeti šolsko malico s Prleškim sendvičem.

Drugi spletni anketni vprašalnik smo oblikovale za starše učencev in drugo javnost na spletni strani <https://1ka.arnes.si>. Na spletni strani smo oblikovale tudi grafe. V nagovoru smo predstavile sestavine sendvičev (Prleškega in Veganskega prleškega). Pojasnile smo, da s ponudbo našega sendviča želimo dvigniti prepoznavnost tradicionalnih prleških jedi in jih s hitro postrežbo narediti dostopno vsem turistom na Destinaciji Jeruzalem Slovenija, obiskovalcem tržnic in sejmov. Vprašanja, zajeta v spletni vprašalnik, so bila večinoma zaprtega tipa. Odgovori, ki so zahtevali pojasnilo, pa so vodili do vprašanj odprtega tipa. Spletni vprašalnik (Priloga G) smo objavili na šolski Facebook strani, povezava do vprašalnika pa je bila poslana tudi staršem učencev Osnovne šole Ormož in zaposlenim (Slika 6).



Slika 6: Koda QR spletnega anketnega vprašalnika (<https://1ka.arnes.si/AnketaPrleskisendvic>)

Pridobljeno iz QR Code Generator, b. d. Pridobljeno 28. februarja 2023 s <https://www.the-qrcode-generator.com/>.

Rezultate ter predloge anketirancev smo interpretirale. Podatki so obogatili našo začetno podjetniško idejo in nam pomagali pri nadaljnjih načrtih uresničevanja.

4 REZULTATI

4.1 Povzetek in analiza raziskovalnih intervjujev s strokovnima delavkama na področju hrane in kmetijstva, lokalnimi ponudniki ter babico (učiteljico Metko Lešničar, Hinko Hržič, Slavkom Percem, Terezijo Meško)

O priporočilih in sami sestavi sendviča ter o lokalnih dobaviteljih smo naredile raziskovalne intervjuje z učiteljico Metko Lešničar in gospo Hinko Hržič. Učiteljica Metka Lešničar nas je seznanila, da je v takem sendviču precej nenasičenih maščob, s tem pa je njegova energijska vrednost visoka, takšen sendvič je tudi težje prebavljiv. Čebula v sendviču pa poskrbi tudi za vnos vitaminov. Predlagala je, da naj bo namaz z zaseko čim tanjši in tudi rezina mesa naj bo tanka, k temu pa je dobro dodati čebulo in po možnosti še drugo sezonsko, lokalno pridelano zelenjavo. Tak sendvič bi bil primeren tudi za športnike, v primeru, ko je njihova vadba intenzivna. Za vegansko različico sendviča je predlagala čičerikin, bučni ali avokadov namaz, ki ima lahko dodana tudi različna semena, namazu pa bi dodali še zelenjavo, lahko svežo ali konzervirano. Dodala je tudi, da bi lahko bil kruh iz različnih polnozrnatih mok. Takšen sendvič pa bi lačnega tudi brez težav nasitil.

Hinka Hržič, kmetijska svetovalka za kmečko družino in dopolnilne dejavnosti, nam je pomagala predvsem s predlogi lokalnih ponudnikov različnih proizvodov. Dala nam je informacije o tem, kdo ponuja kruh, kdo mesne izdelke in kdo zelenjavo. Predlagala je, da v vegansko različico sendviča vključimo bučne polpete. Bila je mnenja, da lokalnih proizvodov ne bi bilo težava dobiti.

O sestavinah sendviča smo naredile kratek intervju z Nanino babico, gospo Terezijo Meško in gospodom Slavkom Percem. Gospa Terezija Meško nam je razkrila recept in postopek priprave mesa iz tünke ter peke domačega kmečkega kruha. Vse to sama, na domači kmetiji, še zmeraj pripravlja po receptih, ki jih je dobila že od svojih staršev in starih staršev.

Slavko Perc pridelke svoje kmetije vsak teden ponuja na tržnici v Ormožu. Zanje ima tudi certifikat Kolektivne blagovne znamke Jeruzalem Slovenija. Na nek način se tudi on pri pripravi mesa iz tünke drži tradicionalnih receptur. Izvedele smo, da za tovrstno meso uporabi svinjske kose najvišje kvalitete. Za pripravo mesa iz tünke so potrebni nekje trije meseci, saj meso v zaseki zori okrog dva meseca. Med pogovorom je omenil tudi navzkrižje interesov prodajalcev in kupcev. Prodajalci bi želeli čim višjo ceno, kupci pa čim nižjo in dobro kvaliteto. Vse to je potem seveda treba nekako uskladiti, da so vsi zadovoljni. Povedal je tudi, da bi za en sendvič potrebovali okrog 10 dag mesa iz tünke. S tako količino se učiteljica Metka Lešničar ni strinjala, saj je mnenja, da naj bo mesa manj.

4.2 Povzetek in analiza raziskovalnih intervjujev z lokalnim okoljem

4.2.1 Raziskovalni intervju z direktorjem Javnega zavoda za turizem, kulturo in šport Ormož

Raziskovalni intervju smo naredile z gospodom Andrejem Vršičem, direktorjem Javnega zavoda za turizem, kulturo in šport Ormož. Gospod Vršič nam je odgovoril, da bi Prleški sendvič lahko ponudili tudi na Destinaciji Jeruzalem Slovenija kot lokalni proizvod. Sendvič bi lahko ponudili kot glavno jed ali pa kot prigrizek. Obenem bi morali opisati tudi sestavine, saj veliko turistov ne pozna naše tünke.

Sendvič bi lahko ponudili na različnih lokacijah na Jeruzalemu: Dvorec Jeruzalem, Hotel in Spa Sibon, Gostišče Taverna, Hiša Pep's, Turistična kmetija Ratek, Turistična kmetija Püklavec, Turistična kmetija Hlebec, Malek.

Gospod Vršič je bil mnenja, da je postavitve avtomata s sendviči super ideja. Postavili bi ga lahko kar pred TIC-em na Jeruzalemu. Obenem bi morali označiti, kje se avtomat nahaja in kaj v njem turisti lahko dobijo.

Predlagal je, da je potrebno narediti celostno grafično in komunikacijsko podobo za Prleški sendvič. Doseči, da bo pri vseh ponudnikih enak. Sestavine Prleškega sendviča pa morajo imeti certifikat lokalne kakovosti Kolektivne blagovne znamke Jeruzalem Slovenija.

4.2.2 Raziskovalni intervju z Nino Blagovič

Vodja vinoteke na Posestvu Kupljen Mon Royal, Nina Blagovič, je bila nad idejo o Prleškem sendviču navdušena. Meni, da bi Prleški sendvič lahko razširili po Destinaciji Jeruzalem Slovenija, saj je to jed, ki predstavlja našo regijo, destinacijo in nasploh lokalne pridelovalce. Je tudi tradicionalna jed, saj so jo v preteklosti ponujali ob vsaki priložnosti, kot okrepčilo delavcem.

Gospa Blagovič je mnenja, da bi tak sendvič lahko vključili v ponudbo tudi v njihovi vinski hiši. Vključili bi ga lahko kot stalno ponudbo in tudi ob različnih dogodkih, saj so meso iz tünke tudi nekoč vinogradniki ponujali ob vinu svojim delavcem in obiskovalcem. Prednost ponudbe Prleškega sendviča vidi predvsem v predstavitvi lokalnih kmetov in pridelovalcev s tradicionalnimi proizvodi.

Po njenem mnenju bi po prleškem sendviču posegle predvsem stranke, ki rade poskusijo kaj novega. Zanimiv pa bi bil predvsem gostom iz tujine.

Gospa Blagovič predlaga tudi, da bi Prleški sendvič lahko v svojo ponudbo vključili vsi ponudniki destinacije Jeruzalem in ga tako promovirali kot tradicionalno jed naše vinske regije in na koncu destinacije.

4.3 Idejna zasnova Prleškega sendviča

Glede na raziskovalne intervjuje in proučeno literaturo smo sestavile Prleški sendvič, ki je sestavljen iz rezine domačega kruha, tankega namaza iz zaseke (zobla), Prleške tünke, čebule (Ptujskega lüka) in sezonske zelenjave.



Slika 7: Sestavljen Prleški sendvič (Stanko, 2023)

Za Veganski prleški sendvič smo uporabile Bučni namaz za hitro pripravo Oljarne Jeruzalem SAT, ki smo ga pripravile po navodilih, namazale na rezino domačega kruha in obložile s čebulo ter ostalo zelenjavo.

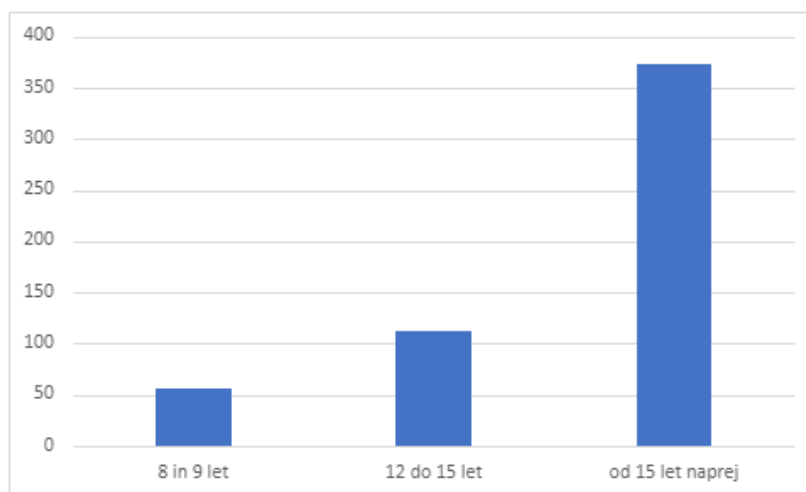


Slika 8: Domač kruh z bučnim namazom (Rajh, 2023)

4.4 Analiza anket

Po javni predstavitvi Prleškega sendviča v obliki šolske malice, smo želele pridobiti mnenje o sestavinah jedi in priljubljenosti le-teh pri učencih in zaposlenih na šoli. Z izvedbo malice in samo idejo Segni v tünko smo seznanile tudi starše ter javnost preko Facebook strani šole in v objavo vključile povezavo do spletnega vprašalnika, z namenom, da bi se tudi oni opredelili do ideje Prleškega sendviča, njegove ponudbe za malico ter vključitve v turistično ponudbo Destinacije Jeruzalem Slovenija. Spletna anketa je bila ustvarjena na www.1ka.arnes.si. Sledijo analize odgovorov obeh anket, ki smo jih povezale, da smo dobile smiselno celoto. Na koncu smo izpostavile predloge, ki bistveno vplivajo na razvoj naše ideje.

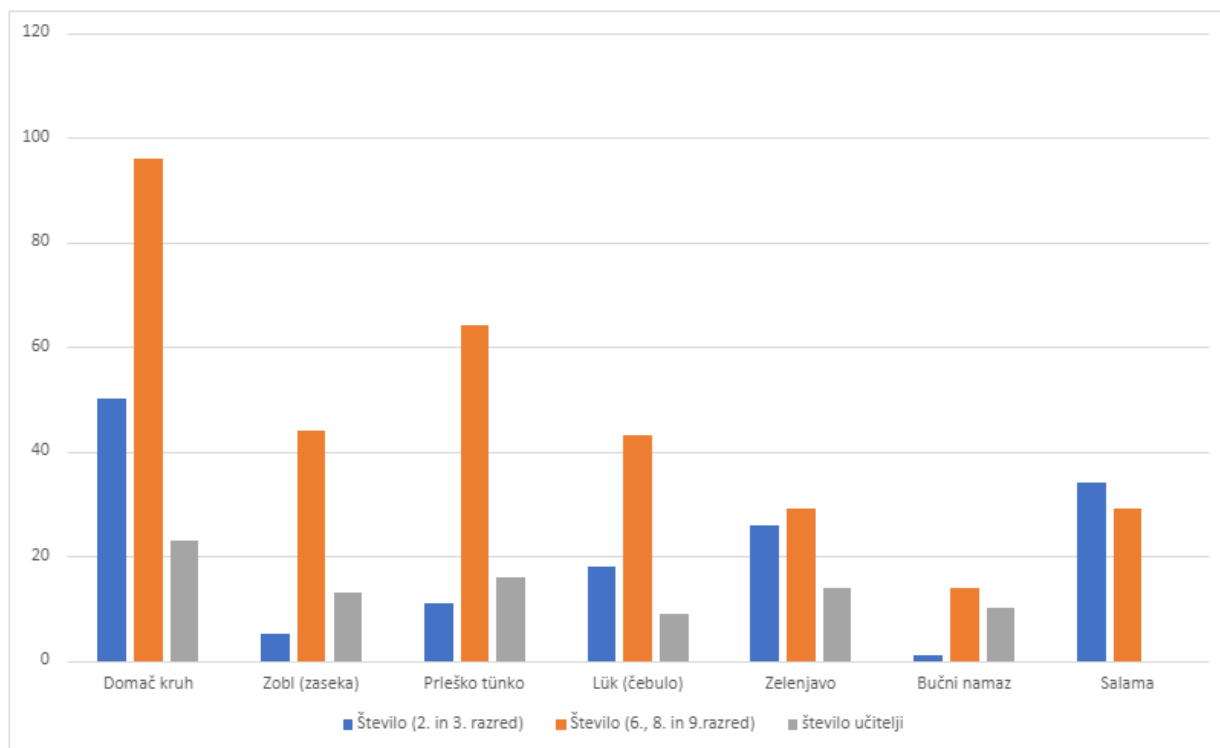
4.4.1 Struktura anketirancev



Slika 9: Struktura anketirancev v obeh anketah

V obeh anketah je sodelovalo skupaj 543 anketirancev. Od tega je bilo 57 anketirancev starih 8 do 9 let, od 12 do 15 let 113 in nad 15 let 373 anketirancev. Največji delež anketirancev je bil star nad 15 let.

4.4.2 Izbira sestavin v Prleškem sendviču



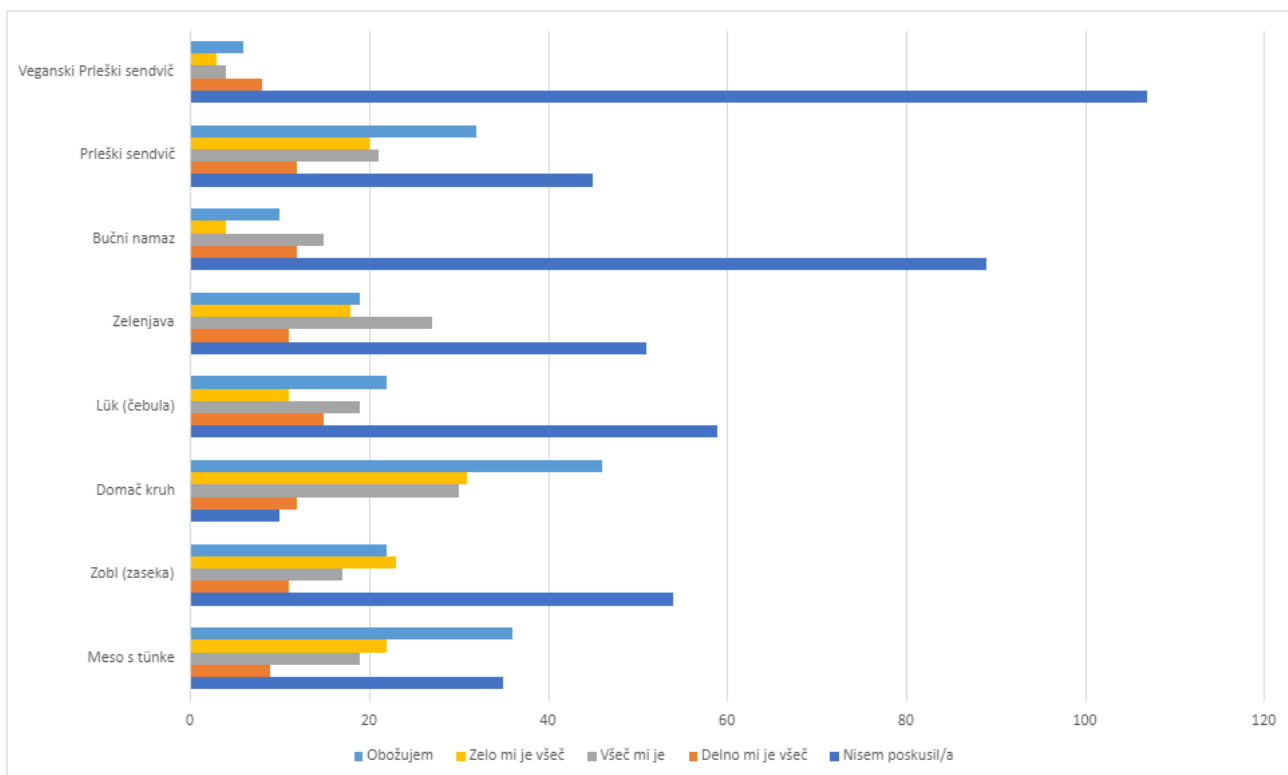
Slika 10: Izbira sestavin sendvičev učencev in učiteljev pri šolski malici



Slika 11: Izbor sendviča anketirancev v spletni anketi

Mlajši učenci so večkrat izbrali domač kruh in salamo. Pri starejših učencih in učiteljih pa je bolj kot salama priljubljeno meso iz tünke. Tudi največ anketirancev spletne ankete je izbralo Prleški sendvič, in sicer kar 79 %, veganski sendvič bi izbralo 10 %. Pri šolski malici je bučni namaz izbral le en mlajši učenec, 14 starejših učencev (12 %) in 10 učiteljev (45 %). Tako opazimo, da je bučni namaz, kot sestavina veganskega sendviča, najbolj priljubljen pri učiteljih. Pri spletni anketi bi anketiranci največkrat odvzeli čebulo oziroma lük. Tega bi odvzelo 20 anketirancev, dva anketiranca pa bi odvzela zaseko in 2 zelenjavo. Pri šolski anketi opažamo, da je ostala zelenjava bolj priljubljena kot čebula, zlasti pri mlajših učencih in učiteljih, medtem ko starejši učenci raje izberejo čebulo. Dva anketiranca spletne ankete bi Prleškemu sendviču dodala vložene kumarice, eden bučno olje ter začimbe (curry, poper, česen, čili).

4.4.3 Ocena okusa jedi



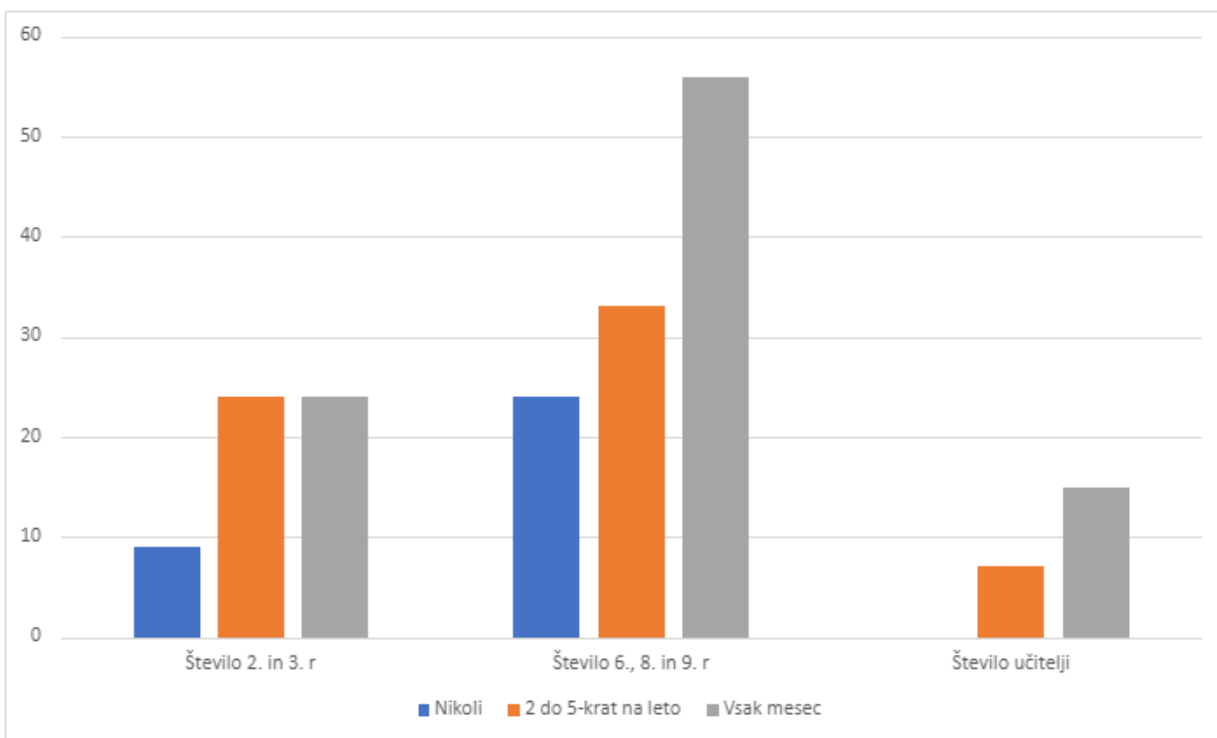
Slika 12: Ocena okusa jedi in sendvičev po šolski malici

Anketirancem je najbolj všeč okus domačega kruha, ki ga obožuje 46 vprašanih, sledi meso iz tünke, ki ga obožuje 36 vprašanih, 41 pa je okus všeč ali zelo všeč. Po priljubljenosti sledi Prleški sendvič, ki ga obožuje 32 jedcev malice, 20 je zelo všeč, 21 všeč in 12 delno všeč, 45 anketiranih pa tega sendviča ni poskusilo. Iz ankete lahko razberemo, da je najmanj priljubljen Veganski prleški sendvič, saj ga niso želeli niti poskusiti. Veliko anketirancev ni poskusilo tudi bučnega namaza, ki je sestavni del veganskega sendviča.

4.4.4 Ocena primernosti malice s Prleškim sendvičem ter želja po pogostosti



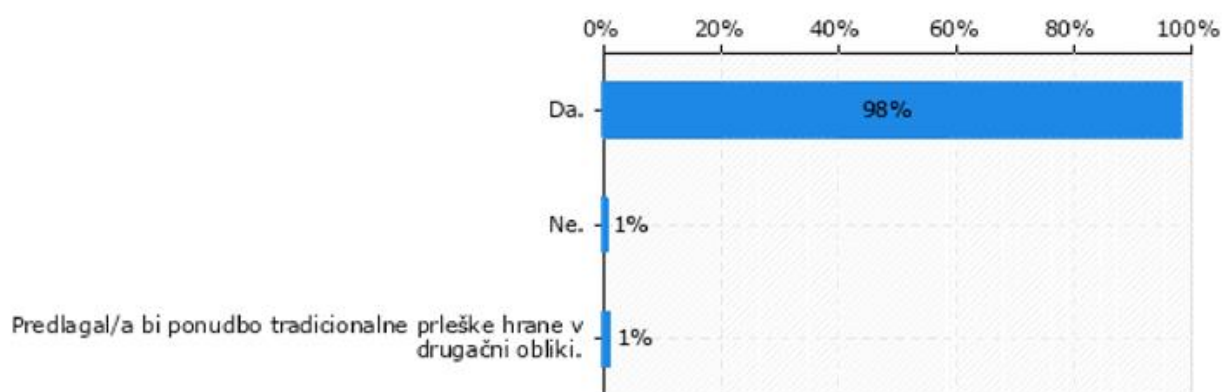
Slika 13: Podpora šolski malici s Prleškim sendvičem spletnih anketirancev



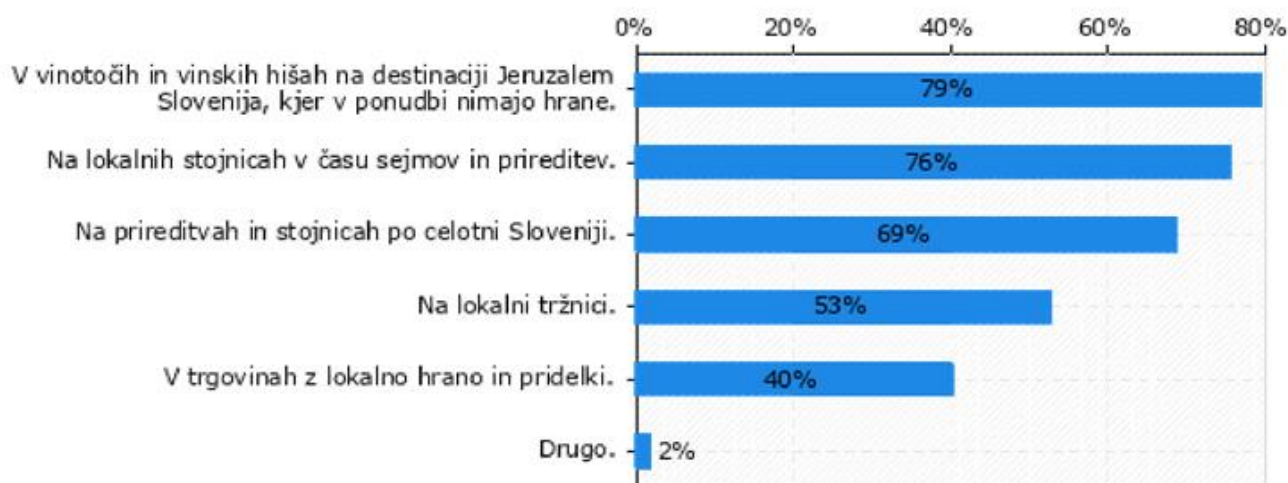
Slika 14: Želja učencev in učiteljev po šolski malici s Prleškim sendvičem

Kar 94 % anketirancev spletne ankete podpira malico v obliki Prleškega sendviča. Učenci bi si v največji meri želeli take malice vsak mesec. Vsak mesec bi si jo želelo 42 % mlajših učencev, polovica starejših učencev in kar 68 % učiteljev. Dva do petkrat na leto bi si to obliko malice želelo 42 % mlajših učencev, 29 % starejših učencev in 32 % učiteljev. Izmed vprašanih učencev si take malice ne bi želelo 19 %.

4.4.5 Podpora ideji o ponudbi Prleškega sendviča na Destinaciji Jeruzalem Slovenija



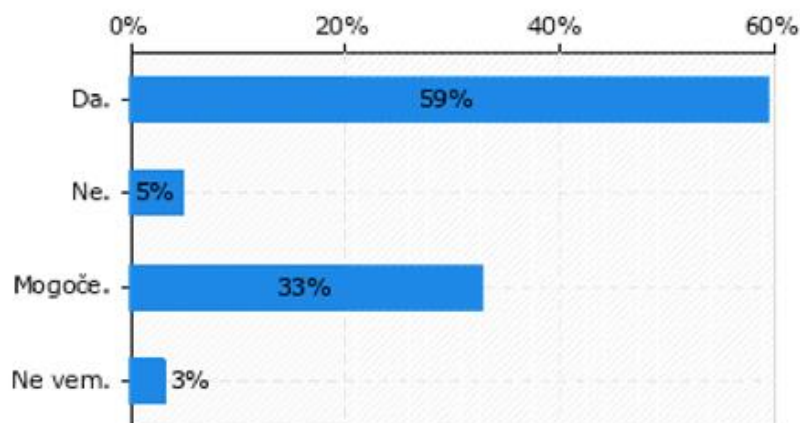
Slika 15: Podpora javnosti ideji o ponudbi Prleškega sendviča



Slika 16: Mnenje o primernosti ponudnikov in dogodkov za ponudbo Prleškega sendviča

Idejo o ponudbi Prleškega sendviča na destinaciji Jeruzalem Slovenija podpira 98 % anketirancev. Najbolj primeren prostor za prodajo se jim zdijo vinotoči in vinske hiše na Destinaciji Jeruzalem Slovenija, kjer v ponudbi nimajo hrane. 76 % anketirancev podpira idejo o ponudbi na lokalnih stojnicah v času sejmov in prireditev, na prireditvah in stojnicah po celotni Sloveniji bi jih prodajo podprlo 69 %. Najmanj anketirancev podpira prodajo na lokalni tržnici in v trgovinah z lokalno hrano ter pridelki. Predlagali so tudi prodajo v trgovinah, na podoben način kot hamburgerje in na raznih lokalnih dogodkih.

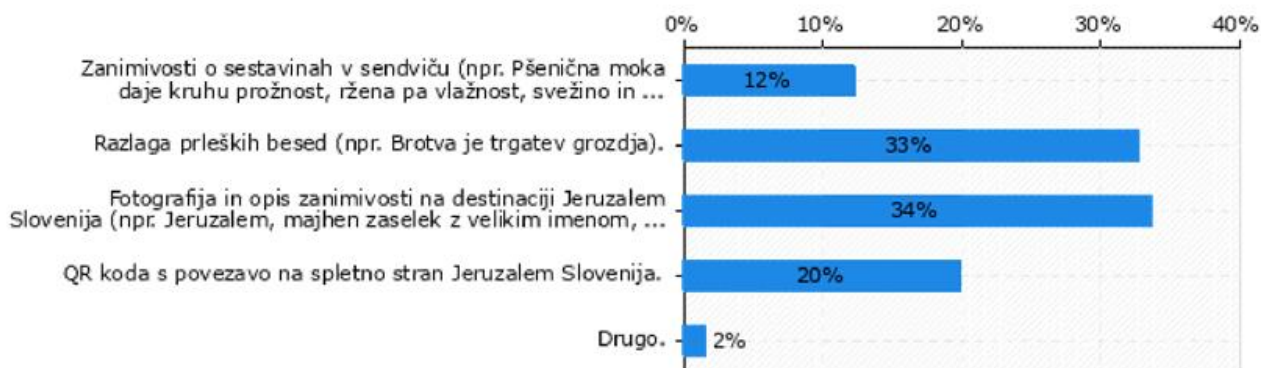
4.4.6 Mnenje o uvedbi avtomatov s Prleškimi sendviči



Slika 17: Mnenje anketirancev spletne ankete o uvedbi avtomatov s Prleškimi sendviči

Več kot polovica anketirancev (59 %) je glasovalo za uvedbo avtomatov s Prleškimi sendviči, ena tretjina je mnenja, da bi bila takšna prodaja mogoče primerna, 5 % pa se z uvedbo ne strinja. Trije odstotki anketiranih pa o tem nimajo mnenja.

4.4.7 Predlogi o popestritvi embalaže Prleškega sendviča



Slika 18: Predlogi javnosti za popestritev embalaže Prleškega sendviča

Največ anketirancev je glasovalo, da bi embalažo popestrili s fotografijami in opisi zanimivosti na Destinaciji Jeruzalem Slovenija (34 %), odstotek manj je glasoval za razlago prleških besed na embalaži. Dvajset odstotkov anketirancev je glasovalo, da bi se na embalaži nahajala QR koda s povezavo na spletno stran Jeruzalem Slovenija in samo 12 % anketirancev je mnenja, da bi na embalažo sendviča napisali zanimivosti o sestavinah v sendviču.

4.4.8 Dodatni predlogi in komentarji spletnih anketirancev

S spletnim anketnim vprašalnikom smo postavile vprašanje: Bi nam želeli v zvezi z našo idejo uvedbe Prleškega sendviča še kaj sporočiti? Veliko je bilo spodbudnih besed podpore, čestitk za idejo in želj za uspešno nadaljevanje uresničevanja naših ciljev. Spodaj jih navajamo le nekaj.

»Ideja je odlična in zelo dobrodošla.«

»Veliko uspeha in dobro promocijo prleških dobrot.«

»Vrhunska ideja, naj se uresniči. Podpiram 100 %.«

»Kdaj bomo začeli? Super ponudba, ki ima veliko poslovnih priložnosti. Čestitke za idejo.«

»Le tako naprej, ohranimo tradicijo luka in mesa iz tunke!«

»Uspešno s promocijo sendviča in Prlekije nasploh, saj je pomembno, da se izpostavimo širom Slovenije in tudi preko meja.«

Zanimivi in več kot uporabni so se nam zdeli predlogi o dodatnih možnostih ponudbe Prleškega sendviča in prleške hrane nasploh. Citiramo tiste, ki so nas najbolj pritegnili:

»Ideja je super, odlična. Lahko bi ustvarili še lanč pakete, za otroke in odrasle, kjer bi poleg prleškega sendviča, bil še domač jogurt ali 100 % domač jabolčnik, pri odraslih pa pločevinka s špricarom, ki je že na trgu, ali 0,25l buteljka slajšega vina.«

»Da tako nadaljujete in še kakšno stari običaj in hrano pokazati in skuhati, na primer bele žgance z ocvirki, pečena kri, ko imamo kolone, štajersko kislo juho, štajersko gibanico.....«

»Mogoče razmislite o naših drugih kulinarčnih dobrotah v obliki sendviča (npr. čurka pa kislo zelje).«

»Jaz bi dodala še malo bučnega olja zraven posebej v embalaži....žlico ali dve ..nič več...samo za okus.«

»Super ideja, ampak ne jo povezovati samo z blagovno znamko Jeruzalem! uvedite v šolah 1x na mesec tradicionalni prleški zajtrk, malico, kosilo,....«

»Več avtomatov z domačimi lokalnimi dobrotami od mesa z tünke, zaseka, bučno olje...«

4.5 Ponudba malice s Prleškimi sendvičem

Ponudile smo malico s Prleškimi sendvičem, Veganskim prleškim sendvičem in sendvičem s salamo. Po malici smo razdelile ankete, na katerih so učenci odgovorili na vprašanja, pri katerih so ocenjevali posamezen kos jedi. Najbolje so ocenili domač kruh, za njim je sledila tünka. Za tünko sta sledila zobl/zaseka in lük. Najslabše pa so ocenili bučni namaz, ki se je nahajal v Veganskem prleškem sendviču. Učenci so po anketah prišli do nas samih in nam zaupali veliko dobrih mnenj o sendviču.



Slika 19: Šolska malica s Prleškimi sendvičem (Rajh, 2023)

4.6 Medijska izpostavljenost idejne zasnove Prleški sendvič

4.6.1 Predstavitev na Pitchingu in Podjetniškem izzivu za mlade

Udeležile smo se šolskega tekmovanja Pitching in Podjetniškega izziva za mlade. Na obeh tekmovanjih smo zasedle 1. mesto po glasu občinstva. Dobile smo ogromno pohval in nasvetov za napredovanje s Prleškimi sendvičem. Ljudje hočejo, da naš Prleški sendvič postane bolj prepoznaven, da bi ga začele ponujati tudi druge lokacije po Sloveniji, saj je hrana iz Prlekije premalo prepoznavna. Postale smo prepoznavne po vsej Prlekiji, s tem pa tudi naš Prleški sendvič.



Slika 20: Naš prvi Prleški sendvič na mizi ocenjevalne komisije na šolskem tekmovanju Pitching

Pridobljeno iz Facebook spletne strani Osnovne šole Ormož, b. d. Pridobljeno 1. marca 2023 s <https://www.facebook.com/osormoz.si>.

4.6.2 Objave na socialnih omrežjih

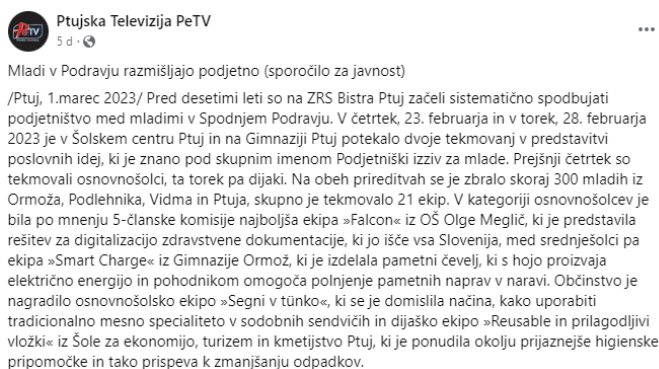
Po predstavitev našega sendviča na šolskem tekmovanju Pitching je novico objavila ZRS Bistra Ptuj.



Slika 21: Prleški sendvič na Facebook strani ZRS Bistra Ptuj

Pridobljeno iz Facebook strani ZRS Bistra Ptuj, b. d. Pridobljeno 2. marca 2023 s <https://www.facebook.com/ZrsBistraPtuj>.

Na Podjetniškem izzivu za mlade sta bila naš uspeh in ideja objavljena na več Facebook straneh različnih medijev.



Slika 22: Objava o nagradi občinstva za podjetniško idejo Segni v tünko

Pridobljeno iz Facebook strani Ptujaska Televizija PeTV, b. d. Pridobljeno 3. marca 2023 s <https://www.facebook.com/ptujaska.petv>

K uspehu na Podjetniškem izzivu je prispeval tudi kratek opis podjetniške ideje, ki je objavljen na socialni platformi Tik Tok.



Slika 23: Koda QR s posnetkom kratke predstavitve podjetniške ideje Segni v tünko

Pridobljeno iz QR Code Generator, b. d. Pridobljeno 3. marca 2023 s <https://www.the-qrcode-generator.com/>.

5 RAZPRAVA

Ljudje se vedno bolj zavedamo pomena lokalne pridelave hrane, saj je tako pridelana hrana najboljša za nas. Obenem spet pridobivajo svojo vrednost tradicionalne jedi našega okolja. Skozi dogodek z babico smo prišle na idejo, da sestavimo sendvič iz tradicionalnih prleških sestavin. Takšen sendvič naj bi bil dostopen čim širšemu krogu potrošnikov. Našo idejo smo razvile in predstavile na šolskem tekmovanju v »pitchingu«, pod okriljem SPIRIT-a Slovenije in osvojile prvo mesto po mnenju občinstva. To nam je dalo zagon in idejo, da bi na to temo še naprej raziskovale. Tekom priprave raziskovalne naloge smo se udeležile tudi Podjetniškega izziva za mlade, v organizaciji Bistre Ptuj in tudi tam dosegle prvo mesto po glasovanju občinstva. Ob pripravi sendviča iz tradicionalnih Prleških sestavin smo pomislile tudi na vegetarijance in vegane ter pripravile vegansko različico sendviča.

Raziskovanje smo pričele s proučevanjem literature na temo sendvičev in tradicionalnih sestavin za pripravo sendviča. Izvedle smo raziskovalne intervjuje. Z namenom približati tradicionalne jedi Prlekije učencem naše šole, smo organizirale šolsko malico s prleškim sendvičem. Učenci so lahko po želji izbirali sestavine Prleškega sendviča: domač kruh, meso iz tünke, zobl, čebulo in zelenjavo. Na voljo pa so imeli tudi vegansko različico: domač kruh, bučni namaz, čebulo in zelenjavo. Po malici smo z učenci naše šole in učitelji izvedle še anketo. O raziskovanju smo obvestile tudi širšo javnost, preko šolske Facebook strani in jih povabile k reševanju spletne ankete.

V hipotezi 1 nas je zanimalo, kako je lokalno okolje naklonjeno ideji večje dostopnosti in prepoznavnosti tradicionalne prleške hrane v obliki Prleškega sendviča. Anketirancem smo zastavile vprašanje, če podpirajo malico v obliki Prleškega sendviča, kot način, da se otroci seznanijo s tradicionalno in lokalno hrano. Temu je pritrnilo 94 % vprašanih in tako lahko to hipotezo potrdimo. Dodatna potrditev je tudi naklonjenost učencev taki obliki malice, saj samo 19 % učencev take malice več ne bi želelo.

S hipotezo 2 smo predvidele, da bi Prleški sendvič lahko vključili v ponudbo Destinacije Jeruzalem Slovenija. To hipotezo lahko potrdimo. Gospod Andrej Vršič iz Javnega zavoda za turizem, kulturo in šport in gospa Nina Blagovič iz posestva Mon Royal sta idejo podprla, saj bi bil tak sendvič dobrodošla popestritev in tudi promocija našega okolja. Na posestvu Mon Royal bi tak sendvič vključili v stalno ponudbo, kot tudi ob različnih dogodkih. Menijo, da bi bil zanimiv predvsem ljudem, ki radi poskusijo kaj novega in gostom iz tujine. Gospod Vršič je predlagal tudi lokacijo za postavitve avtomatov s Prleškim sendvičem. Obenem je izpostavil potrebo po celostni grafični in komunikacijski podobi in po certifikatu lokalne kakovosti za sestavine Prleškega sendviča. Tudi anketiranci so idejo podprli, saj je na anketno vprašanje, če podpirajo idejo o ponudbi tradicionalne prleške hrane v obliki Prleškega sendviča na Destinaciji Jeruzalem Slovenija, pritrnilno odgovorilo kar 98 % anketiranih.

6 ZAKLJUČEK S SMERNICAMI ZA NAPREJ

Zaključimo lahko, da so odzivi na idejo o Prleškem sendviču izredno spodbudni. Okolje idejo zelo podpira. Ideja je podpore deležna tudi s strani Javnega zavoda za turizem, kulturo in šport in lokalnega vinarja.

V raziskovalni nalogi smo si zastavile dve hipotezi in obe tudi potrdile. Lokalno okolje je naklonjeno ideji večje dostopnosti in prepoznavnosti tradicionalne prleške hrane v obliki Prleškega sendviča. Ugotovile pa smo tudi, da bi bila ponudba Prleškega sendviča zelo dobrodošla popestritev Destinacije Jeruzalem Slovenija.

Skozi proces raziskovanja smo obiskale lokalno tržnico in se spoznale z lokalnim dobaviteljem mesa Slavkom Percem ter zastopnico kmetije Kumer, ki na tržnici ponuja zelenjavo. Izvedle smo intervju s kmetijsko svetovalko za kmečko družino in dopolnilne dejavnosti gospo Hinko Hržič ter učiteljico Metko Lešničar, ki je organizatorica prehrane na naši šoli. Intervju smo izvedle tudi z direktorjem Javnega zavoda za turizem, kulturo in šport gospodom Andrejem Vršičem in s predstavnico posestva Mon Royal Nino Blagovič. Terezijo Meško smo povprašale, kakšen je tradicionalni način peke kruha na naših kmetijah in kako pripravijo meso za tünko. Organizirale smo tudi šolsko malico s Prleškim sendvičem ter na osnovi tega izvedle anketo med učenci naše šole in učitelji. Preko šolske Facebook strani smo o malici v obliki Prleškega sendviča seznanile širšo javnost in povabile k reševanju spletne ankete.

Kaj nameravamo še storiti?

Idejo s Prleškim sendvičem bomo predstavile na sejmu Altermed, in sicer na njihovem predstavitvenem odru.

Na Ormoški tržnici in posestvu Mon Royal bomo izvedle kulinarčni dogodek s ponudbo naših Prleških sendvičev.

Podrobneje bomo raziskale idejo o ponudbi Prleškega sendviča v avtomatu in možnostih hitre ter dostopne ponudbe tudi drugih tradicionalnih prleških jedi.

7 VIRI IN LITERATURA

- Belšak Šel, N. (2018). Priročnik z navodili za izdelavo raziskovalne naloge [Elektronska izdaja]. Pridobljeno 23. januarja 2023 s <http://www.bistra.si>.
- Fras, M. (1999). Prleška kuhinja: jedi ob kmečkih delih, praznikih, postu in posebnih priložnostih. Ljubljana: Kmečki glas.
- Glasilo Uradni list RS (2005). 519. Pravilnik o geografski označbi Prleška tünka. Pridobljeno 20. decembra 2023 s <https://www.uradni-list.si/glasilo-uradni-list-rs/vsebina/2005-01-0519/>.
- Jeruzalem SAT (b. d.). Bučni namaz 150 g, za hitro pripravo. Pridobljeno 25. januarja z <https://oljarna-jeruzalem.si/bucni-namaz-150g-za-hitro-pripravo?search=bu%C4%8Dni%20namaz&description=true>.
- Jeruzalem Slovenija (b. d.). Kolektivna blagovna znamka. Pridobljeno 7. januarja s <https://www.jeruzalem-slovenija.si/kolektivna-blagovna-znamka/>
- Jeruzalem Slovenija (b. d.). Načrtuj obisk. Pridobljeno 28. februarja s <https://www.jeruzalem-slovenija.si/izleti/>
- Jeruzalem Slovenija (b. d.). Okusi Jeruzalema. Pridobljeno 24. januarja s <https://www.jeruzalem-slovenija.si/okusi-jeruzalema/?filters%5B%5D=2019031314043820>
- Jeruzalem Slovenija (b. d.). Top 5: Pri nas se dobro je. Pridobljeno 25. januarja s <https://www.jeruzalem-slovenija.si/top-5/2019031511050775/pri-nas-se-dobro-je>.
- Kmetija Majerič-Ptujsko polje. (b. d.). Ptujski lük na seznamu zaščitenih prehrabnenih izdelkov EU. Pridobljeno 6. januarja 2023 s <https://kmetija-majeric.si/>.
- Little, B. (2022) Who Invented the Sandwich? Pridobljeno 25. 1. 2023 s <https://www.history.com/news/sandwich-inventor-john-montagu-earl-of-sandwich>.
- Medved, D. (2010) Prleška tünka. Pridobljeno 20. decembra 2023 s <https://old.delo.si/druzba/odprta-kuhinja/prleska-t-nka.html>.
- Občina Ormož (b. d.) Tržnica Ormož. Pridobljeno 20. decembra 2023 s <https://www.ormoz.si/objava/170591>
- Pušenjak, M. (b. d.). Zelenjava: Kakšno zelenjavo želimo jesti?. Pridobljeno 21. februarja 2023 s <https://revijazeleniraj.si/clanek/zelenjava/589dbe0b624c3/kaksno-zelenjava-zelimo-jesti>.
- Sukič, C. (1997). Jedi nekdanjih in sedanjih dni: Prekmurska, prleška in štajerska kuhinja. Ljubljana: Založba Horvat M&M.
- Trg (ekonomija) (b. d.). Na Wikipedija. Prosta enciklopedija. Pridobljeno 25. januarja 2023 s [https://sl.wikipedia.org/wiki/Trg_\(ekonomija\)](https://sl.wikipedia.org/wiki/Trg_(ekonomija))

8 PRILOGE

Raziskovalni intervju z učiteljico Metko Lešničar, vodjo šolske prehrane (PRILOGA A₁)

1. Kaj menite o sestavi našega sendviča?

Glede na sestavine, ki so naslednje kruh, potem zaseka in prekajeno meso iz tünke pa čebula menim, da je kar velik delež nasičenih maščob, ki jih vsebuje zaseka in pa kar tudi poveča energijsko vrednost te jedi. Rekla bi, da je tudi prekajeno meso ki je v tem sendviču težko prebavljivo, čebula pa nekako doda delež vitaminov in mineralov.

2. Kakšno razmerje sestavin v sendviču se vam zdi primerno?

Mogoče bi bilo priporočljivo, da je namaz čim tanjši, torej manjša količina namaza, potem tudi tanjši kos mesa kruh je lahko normalne velikosti in pa seveda mogoče malo več čebule, če ste se osredotočile samo na čebulo v tem sendviču drugače pa bi še lahko dodale kako drugo zelenjavo, mogoče paradižnik, papriko ali pa kumarice, torej gre za svežo sezonsko zelenjavo, če pa ste se ve odločile da samo čebula, potem pa mogoče malo več čebule.

3. Koliko kalorij bi sendvič vseboval? Kako bi lahko to določili?

Torej stehtamo količino zaseke in pa seveda količino kruha ter mesa in potem, nam ta seštevek da količino kJ, ki jih ta sendvič vsebuje.

4. Bi bil naš sendvič primeren tudi za športnike?

Pred intenzivno telesno vadbo pri čemer bi pokurili to odvečno energijo oziroma kJ, drugače pa bi se lahko to nalagalo kot zaloga rezerv v telesu.

5. Po čem se razlikuje od drugih sendvičev?

Od drugih sendvičev se razlikuje po sestavi, namesto kruha imajo drugi sendviči lahko žemljo ali kajzerico, potem pa tudi različne vrste mesa in pa mesnih izdelkov, različne salame, poltrajne sveže, suhe salame lahko je tudi pršut lahko je slanina, v glavnem mesni izdelki, predelani na različne načine, potem sendviči, ki lahko vsebujejo tudi različno svežo ali pa vloženo zelenjavo, kot so: kumarice, paradižnik, paprika tudi konzervirana čebula, torej gre za konzervirana živila, ne vložena.

6. Kaj bi vi vključili v vegetarijansko oz. vegansko verzijo sendviča?

Tu bi lahko vključili kakšen namaz, lahko je čičerikin, lahko je avokadov namaz z različnimi začimbami, potem z bučnimi semeni, lahko vključimo tudi sončnična semena, lahko so mleta, lahko so grobo mleta, potem bi lahko dodali še česen, vendar česen v prahu, papriko v prahu in pa seveda svežo ali konzervirano zelenjavo.

7. Kaj bi v sendvič lahko še vključili?

Polnozrnat kruh, graham kruh, torej različne vrste kruha iz polnozrnate moke, ker zrno žitaric pod lupino vsebuje veliko vitaminov in mineralov, torej največ in bi s tem ohranili tudi hranilno vrednost kruha.

8. Vas bi en sendvič nasitil?

Zagotovo bi, če bi bil pripravljen torej iz kosa kruha, kateri tehta od 60 do 80 gramov, potem, če bi bila namazana zaseka in pa seveda kos mesa, bi bilo dovolj.

Raziskovalni intervju z gospo Hinko Hržič, inž. kmet., svetovalka za kmečko družino in dopolnilne dejavnosti (PRILOGA A₂)

1. Kateri so lokalni ponudniki za domač kruh, zobl, meso iz tünke in zelenjavo?

Nekaj ponudnikov za kruh: Kralj Ludvik, Perc Slavko, Šterman Irena, Žerjav Vesna, Gregorc Marta, Bezjak David, Hebar Smiljana, Štuhec Marta, Krabonja Cvetka.

Meso predelujejo, na primer: Avgust Jerebič, Franc Ozmec, Dragica Munda, Slavko Perc, Miran Sever, Franc Bolcar, Anton Kocjan, Matej Zadavec, Boštjan Kosec.

Pridelovalci zelenjave so: Sonja Ozmec, Ratak Metka, Bogša Viktorija, Hlabec Milan, Puklavec Blaž, Brenholc Vincenc, Dominko Anton, Prijol Boštjan in drugi.

2. Kaj bi Vi vključili v vegetarijansko verzijo sendviča?

Bučne polpete, namaze iz buč ...

3. Na kakšen način bi lahko povezali lokalne ponudnike, da bi bila zagotovljena nemotena oskrba s sestavinami sendviča?

To bi bilo zelo težko, ker je pomembno, da je sendvič vsak dan svež in po naročilu. Po naročilu pa mislim, da ne bi bil problem, ker bi to tudi kmetije zagotovile, odvisno je pa tudi od količine.

Raziskovalni intervju s Slavkom Percem (PRILOGA A₃)

Koliko stane 1 kg zöbla in tünke?

Pridelovalcem in prodajalcem nam je interes čim višja cena, vam, na vaši strani, pa je interes čim višja kvaliteta in čim nižja cena. Cena mesa iz tünke in zöbla je 13 €. V enem kilogramu pa je potem 70 % mesa in 30 % zöbla.

Koliko sendvičev narediš iz 1 kg mesa iz tünke?

10 sendvičev.

Koliko prej je potrebno meso/zöbl naročiti?

To je pa odvisno od vsakega posameznika, pri nas nekje 3 mesece.

Kako pri vas pripravljate meso s tünke?

Za meso iz tünke uporabimo svinjsko meso 1. kvalitete, to je svinjska riba, vratovina in stegno. Meso najprej namakamo v razsolu 3 tedne, nato ga dimimo. Tako pripravljeno meso mora v zoblu, v tünki zoreti še 2 meseca.

Raziskovalni intervju s Terezijo Meško (PRILOGA A₄)

Recept babice

Soleno meso damo v škaf za 14 dni in vsaki 2 dan meso obrnemo. Po 14 dneh meso vzamemo ven in ga popečemo v krušni peči. Po peki meso malo ohladimo in ga z zaseko premažemo oziroma zamažemo. Dobro ga moremo premazati oziroma zamazati da med zaseko in meso ne pride zrak.

Recept babice

Potrebuješ 1kg moke, 1 kocko kvasa, 3 čajne žličke soli in malo vode (na oko). Vse sestavine damo v eno skledo in jih zamesimo z kuhačo ali s čistimi rokami. Ko se sestavine skupaj primejo, nastane svetlo rjava zmes, ki ji dodamo malo moke in jo na čisti mizi zamesimo v kroglo in pustimo počivati nekje 1 uro. Ko kruh naraste, damo na pekač. Kruh damo v krušno peč in ko kruh postane na vrhu temno rjav ali malo črn, je kruh pečen. Položimo ga v pleteno skledo in pustimo, da se ohladi.

Raziskovalni intervju z gospodom Andrejem Vrščem, direktorjem Javnega zavoda za turizem, kulturo in šport Ormož (PRILOGA B)

1. Ste mnenja, da bi lahko domač kruh, zobel, meso s tünke in zelenjavo razširile po Destinaciji Jeruzalem Slovenija kot preprost kmečki sendvič?

Takšen prleški sendvič se lahko ponudi v Destinaciji Jeruzalem Slovenija kot lokalni proizvod.

2. Bi lahko prleški sendvič vključili v turistično ponudbo Destinacije Jeruzalem Slovenija in kakšne načine predlagate?

Lahko se vključi. Lokali (gostinski in drugi-vinoteke, nastanitvene kapacitete ...) v Destinaciji Jeruzalem Slovenija lahko ponudijo prleški sendvič kot prigrizek (predjed) ali kot glavno jed. V svoji ponudbi morajo zadevni lokali imeti na prvem mestu prleški sendvič in ga opisati, kaj to je (sestavine), kajti mnogi naši turisti ne poznajo naše tünke.

3. Se Vam zdi smiselna prodaja sendviča na lokalni tržnici, na tradicionalnih sejemskih dogodkih in kot ponudba na okoliških vinotočih, vinotekah in vinskih hišah, ki v svoji ponudbi nimajo hrane?

Ja. Ne samo smiselna tudi obvezna.

4. Katere ponudnike na Jeruzalemu nam predlagate?

Samo na Jeruzalemu in okolici: Dvorec Jeruzalem, Hotel in Spa Sibon, Gostišče Taverna, Hiša Pep's, Turistična kmetija Ratek, Turistična kmetija Püklavec, Turistična kmetija Hlebec, Malek.

5. Kaj menite o možnosti postavitve avtomatov s sendviči na Jeruzalemu, ki bi omogočali, da se kolesarji in pohodniki na svojih raziskovanjih lepot Jeruzalema seznanijo še s tradicionalno prleško hrano?

To je dober predlog. Postavi se lahko pred TIC-em Jeruzalem, ker je blizu električni priključek.

6. Kakšne bi bile možnosti postavitve avtomatov s sendviči na Jeruzalemu (lokacija, finančna sredstva, ipd.)?

Možnosti so, lokacija je v 5. točki. Da ta ponudba obstaja, je potrebno na cestah označiti, da se lahko tu in tam dobi prleški sendvič. To poslovno priložnost mora zaznati nekdo od ponudnikov hrane, kakšna mesnica ali pa drug poslovni objekt, ki se ukvarja s pogostitvami (catering). Glede zagotovitve finančnih sredstev je treba pogledati, če so kje kakšni razpisi, kjer je tovrstno vlaganje upravičeno, drugače pa lastni viri zainteresiranega poslovnega subjekta.

7. Imate glede naše ideje še kakšne predloge in pobude?

Ideja za ime je dobra. Nekatere turistične kmetije po želji delajo sendviče iz mesa iz tünke, a ga ne poimenujejo prleški sendvič.

Potrebno je narediti celostno grafično in komunikacijsko podobo za prleški sendvič. Doseči, da bo pri vseh ponudnikih enak, če ga bo delal vsak sam od tistih, ki imajo ponudbo hrane. Sestavine prleškega sendviča morajo imeti certifikat lokalne kakovosti Kolektivno blagovno znamko Jeruzalem Slovenija. Potem sledi trženje prleškega sendviča z vsemi orodji trženjskega komuniciranja (Komu, kaj, kako?).

Raziskovalni intervju z gospo Nino Blagovič, ki opravlja poslovno svetovanje in organizacijo na Posestvu Kupljen MON ROYAL (PRILOGA C)

1. Ste mnenja, da bi lahko domač kruh, zobel, meso s tünke in zelenjavo razširile po destinaciji Jeruzalem Slovenija kot preprost kmečki sendvič?

Definitivno! Saj je to jed, ki na koncu koncev predstavlja našo regijo, destinacijo in navsezadnje pridelovalce mesnin in lokalne kmete same. Je tudi na nek način tradicionalna jed, ki so jo v preteklosti ponujali kot okrepičo delavcem na posestvih, njivah, vinogradih.

2. Bi lahko prleški sendvič vključili v ponudbo Posestva Mon Royal in kakšne načine predlagate (stalna ponudba, dogodki ipd.)?

Sem mnenja, da bi lahko sendvič vključili v našo ponudbo. Kot stalno, tako tudi na različnih dogodkih, saj je na nek način prleški sendvič tradicionalna jed in jed, ki so jo nekoč ponujali vinogradniki ob vinu, svojim delavcem, svojim obiskovalcem.

3. Kaj menite: katere bi bile prednosti ponudbe prleškega sendviča na Posestvu Mon Royal?

Predvsem dodatna ponudba na posestvu, predstavitev lokalnih kmetov in pridelovalcev (mesnin, namazov, kruha, zelenjave), predstavitev nečesa, ki je značilno in tradicionalno za destinacijo.

4. Katere stranke bi po Vašem mnenju posegle po prleškem sendviču?

Stranke, ki pridejo na degustacijo in tiste stranke, ki rade poskusijo nekaj novega. Predvsem turistom iz tujine bi bil prleški sendvič zanimiv.

5. Imate glede naše ideje še kakšne predloge in pobude?

Prleški sendvič bi lahko v svojo ponudbo vključili vsi ponudniki destinacije Jeruzalem in ga tako promovirali kot tradicionalno jed naše vinske regije in na koncu destinacije.



VABLJENI STE NA

PRLEŠKI

SENDVIC

V okviru raziskovalne naloge Segni v tünko vam za malico ponujamo Prleški sendvič, sestavljen iz domačega kruha, mesa s tünke, zobla, lüka in zelenjave. Veganska različica je sestavljena iz bučnega namaza in zelenjave.

Slovensko, domače a malo drugače

Taja, Maša, Nana

Četrtek, 23. 2. 2023	Šolska malica	Šolska jedilnica
-------------------------	------------------	---------------------

ANKETA PRLEŠKI SENDVIČ

Smo osmošolke Taja, Maša in Nana. V okviru raziskovalne naloge Segni v tünko raziskujemo idejo o Prleškem sendviču*. Zahvaljujemo se vam za sodelovanje.

Obkrožite odgovor ali odgovore, ki držijo za vas.

1. Razred:

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. učitelj

2. Spol:

MOŠKI

ŽENSKI

3. Danes sem pri malici jedel (možnih več odgovorov):

Domač
kruh

Zobl
(zaseka)

Prleško
tünko

Lük
(čebulo)

Zelenjavo

Bučni
namaz

Poli

4. Kako pogosto bi želel/a na šolskem jedilniku malico s Prleškim sendvičem (meso s tünke, domač kruh, zobl, lük, zelenjava)?

NIKOLI

2 DO 5-KRAT NA LETO

VSAK MESEC

*Prleški sendvič je sendvič sestavljen iz domačega kruha, mesa iz tünke, zobla, čebule in zelenjave.

** Veganski Prleški sendvič je sendvič sestavljen iz domačega kruha, bučnega namaza, čebule in zelenjave.

ANKETA PRLEŠKI SENDVIČ

Smo osmošolke Taja, Maša in Nana. V okviru raziskovalne naloge Segni v tünko raziskujemo idejo o Prleškem sendviču*. Zahvaljujemo se vam za sodelovanje.

Obkrožite odgovor ali odgovore, ki držijo za vas.

1. Razred:

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. učitelj

2. Spol: MOŠKI ŽENSKI

3. Danes sem pri malici jedel/a (možnih več odgovorov):

Domač kruh Zobl (zaseka) Meso iz tünke Lük (čebula) Zelenjava Bučni namaz Salama

4. Kako bi ocenil/a okus jedi?

Meso s tünke	Nisem poskusil/a	Delno mi je všeč	Všeč mi je	Zelo mi je všeč	Obožujem
Zobl (zaseka)	Nisem poskusil/a	Delno mi je všeč	Všeč mi je	Zelo mi je všeč	Obožujem
Domač kruh	Nisem poskusil/a	Delno mi je všeč	Všeč mi je	Zelo mi je všeč	Obožujem
Lük (čebula)	Nisem poskusil/a	Delno mi je všeč	Všeč mi je	Zelo mi je všeč	Obožujem
Zelenjava	Nisem poskusil/a	Delno mi je všeč	Všeč mi je	Zelo mi je všeč	Obožujem
Bučni namaz	Nisem poskusil/a	Delno mi je všeč	Všeč mi je	Zelo mi je všeč	Obožujem
Prleški sendvič*	Nisem poskusil/a	Delno mi je všeč	Všeč mi je	Zelo mi je všeč	Obožujem
Veganski prleški sendvič**	Nisem poskusil/a	Delno mi je všeč	Všeč mi je	Zelo mi je všeč	Obožujem

5. Kako pogosto bi želel/a na šolskem jedilniku malico s Prleškim sendvičem (meso iz tünke, domač kruh, zobl, lük, zelenjava)?

NIKOLI

2 DO 5-KRAT NA LETO

VSAK MESEC

*Prleški sendvič je sendvič sestavljen iz domačega kruha, mesa iz tünke, zobla, čebule in zelenjave.

** Veganski Prleški sendvič je sendvič sestavljen iz domačega kruha, bučnega namaza, čebule in zelenjave.

Spletna anketa (PRILOGA G)

Spoštovani,

smo osmošolke OŠ Ormož Taja Arnuš, Maša Rajh in Nana Voršič. V okviru raziskovalne naloge Segni v tünko raziskujemo poslovno idejo o Prleškem sendviču. S ponudbo našega sendviča želimo dvigniti prepoznavnost tradicionalnih prleških jedi in jih s hitro postrežbo narediti dostopno vsem turistom na destinaciji Jeruzalem Slovenija, obiskovalcem tržnic in sejmov.

Prleški sendvič je sendvič sestavljen iz domačega kruha, mesa iz tünke, zobla, čebule in zelenjave. Za tiste, ki ne jedo mesa, bi ponudile Veganski prleški sendvič, sestavljen iz domačega kruha, bučnega namaza, čebule in zelenjave.

Zanima nas, kaj o naši ideji mislite vi, zato vas prosimo, da izpolnite kratko anketo.

Hvala za vaš čas.

1. Spol:

- Moški
- Ženski

2. V katero starostno skupino spadate?

- Mlajši od 25 let.
- Od 25 do 50 let.
- Starejši od 50 let.

3. Kakšen sendvič bi izbrali vi?

- Prleški sendvič (domači kruh, meso iz tünke, zobl, lük in zelenjava)
- Veganski prleški sendvič (domači kruh, bučni namaz, lük in zelenjava)
- Nič od naštetega
- Prleški sendvič, ki bi mu dodal/a ali odvzela sestavine.

3.1 Sestavino v Prleškem sendviču bi:

- Dodal/a.
- Odvzel/a.

3.1.1 Katero sestavino bi odvzeli?

3.1.2 Katero sestavino bi dodali?

4. Podpiram idejo o ponudbi tradicionalne prleške hrane v obliki Prleškega sendviča na Destinaciji Jeruzalem Slovenija:

- Da.
- Ne.
- Predlagal/a bi ponudbo tradicionalne prleške hrane v drugačni obliki.

4.1 V kakšni obliki bi vi ponudili tradicionalno prleško hrano?

5. Na Osnovni šoli Ormož smo obe različici sendviča ponudili učencem pri šolski malici. Kaj menite o šolski malici, ki vključuje Prleški sendvič?

- Podpiram takšno obliko malice, saj se učenci seznanijo s tradicionalno in lokalno hrano.
- Malica se mi ne zdi primerna, saj otroci takšnih jedi ne jedo.
- Imam drugačno mnenje o malici s Prleškim sendvičem.

5.1 Kakšno je vaše mnenje o šolski malici s Prleškim sendvičem?

6. Označite, kje se vam zdi primerno, da bi prodajali Prleški sendvič.

Možnih je več odgovorov

- Na lokalni tržnici.
- Na lokalnih stojnicah v času sejmov in prireditvev.
- V vinotočih in vinskih hišah na destinaciji Jeruzalem Slovenija, kjer v ponudbi nimajo hrane.
- V trgovinah z lokalno hrano in pridelki.
- Na prireditvah in stojnicah po celotni Sloveniji.
- Drugo.

6.1 Kje bi lahko po vašem mnenju še prodajali Prleški sendvič?

7. Uvedba avtomatov s Prleškimi sendviči na destinaciji Jeruzalem Slovenija bi popotnikom, pohodnikom in kolesarjem omogočila hitro dostopno tradicionalno lokalno hrano.

- Da.
- Ne.
- Mogoče.
- Ne vem.

8. Embalažo Prleškega sendviča bi popestrile z zanimivostmi. Katere zanimivosti bi nam priporočali?

- Zanimivosti o sestavinah v sendviču (npr. Pšenična moka daje kruhu prožnost, ržena pa vlažnost, svežino in gostoto.)
- Razlaga prleških besed (npr. Brotva je trgatev grozdja).
- Fotografija in opis zanimivosti na destinaciji Jeruzalem Slovenija (npr. Jeruzalem, majhen zaselek z velikim imenom, se dviga na 341 m nadmorske višine sredi mehkih gričev, poraslih z vinogradi. Legenda pravi, da so mu ime podarili slavni križarji, ki so se tu ustavili na svojih pohodih v Sveto deželo. Najbrž zato, ker jim je bilo nebeško lepo.)
- QR koda s povezavo na spletno stran Jeruzalem Slovenija.
- Drugo.

8.1 Katero zanimivost na embalaži bi nam vi priporočali?

9. Bi nam želeli v zvezi z našo idejo uvedbe Prleškega sendviča še kaj sporočiti?
