

# **54. srečanje mladih raziskovalcev Slovenije 2020**

## **POHORSKA OMLETA – PROMOCIJA, TRADICIJA, PREDLOGI**

**RAZISKOVALNA NALOGA**

**Ekonomija ali turizem (turizem)**

OŠ Ludvika Pliberška Maribor

Avtor:

Vanessa Alia Petrič

Tajra Petrovič

Mentor:

Brigita Godec Kopčič

2020, Maribor

## KAZALO VSEBINE

<b>POVZETEK</b> .....	4
ZAHVALA.....	5
<b>1 UVOD</b> .....	6
1.1    Namen naloge .....	6
1.2    Cilji naloge .....	6
1.3    Hipoteze .....	6
<b>1.4    TEORETIČNI DEL</b> .....	7
1.4.1    Ohranjanje tradicije je velik del kulture .....	7
1.4.2    Pomen sladice pri obroku.....	8
1.4.3    Zgodovina pohorske omlete.....	8
1.4.4    Kaj je pohorska omleta? .....	9
1.4.5    RECEPT ZA POHORSKO OMLETO (4).....	10
1.4.6    POHORSKA OMLETA BREZ MOKE - LCHF varianta.....	11
1.4.7    Projekt Pohorska omleta – zajamčena tradicionalna posebnost.....	11
<b>2    METODE DELA</b> .....	15
2.1    Metoda proučevanja pisnih virov in literature.....	15
2.2    Metoda anketiranja.....	15
2.3    Metoda intervjuja.....	15
<b>3    REZULTATI</b> .....	16
3.1    REZULTATI ANALIZE ANKET .....	16
3.1.1 <b>Graf 1: Ali poznaš pohorsko omleto?</b> .....	16
3.1.2 <b>Graf 2: Poznavanje razlike med pohorsko omleto in navadno sadno omleto.</b> .....	17
3.1.3 <b>Graf 3: Glavna sestavina pohorske omlete</b> .....	18
3.1.4 <b>Graf 4: Kje so prvič jedli pohorsko omleto?</b> .....	19
3.1.5 <b>Graf 5: Avtor pohorske omlete</b> .....	20
3.1.6 <b>Graf 6: Kraj izvora pohorske omlete.</b> .....	21
3.1.7 <b>Graf 7: Priprava pohorske omlete doma.</b> .....	22
3.1.8 <b>Graf 8: Recept pohorske omlete</b> .....	23
3.1.9 <b>Graf 9: Recept brez moke</b> .....	24
3.1.10 <b>Graf 10: Pohorska omleta kot simbol našega kraja</b> .....	25
3.1.11 <b>Graf 11: Predlogi za promocijo</b> .....	26
3.1.12 <b>GRAF 12: Predlogi, ki so jih podali anketiranci</b> .....	27
<b>3.2    INTERVJUJI Z GOSTINCI</b> .....	28
3.2.1    Intervju opravljen v Hotelu Habakuk.....	28
3.2.2    Intervju v Draš centru .....	29

3.2.3	Intervju v okrepčevalnici Jelka.....	30
3.2.4	Intervju v restavraciji Vnukec.....	31
3.2.5	Intervju v Hotelu Bellevue.....	32
3.2.6	Intervju v planinski koči Ruška kočča.....	33
3.2.7	Intervju v Hotelu Zarja.....	34
3.2.8	Intervju v Hotelu Tisa.....	35
3.2.9	Intervju v Gostilni Poštela.....	36
3.2.10	Graf 13: PREGLEDNICA RAZGOVOROV Z GOSTINCI.....	37
<b>3.3</b>	<b>Izdelava promocijske zloženke.....</b>	<b>37</b>
<b>4</b>	<b>ZAKLJUČEK Z RAZPRAVO.....</b>	<b>38</b>
<b>5</b>	<b>DRUŽBENA ODGOVORNOST.....</b>	<b>41</b>
<b>6</b>	<b>VIRI IN LITERATURA.....</b>	<b>42</b>
6.1	VIRI SLIK.....	43
<b>7</b>	<b>PRILOGE.....</b>	<b>44</b>
7.1	ANKETA ZA UČENCE.....	44
7.2	INTERVJU ZA GOSTINCE.....	45
7.3	LETAK IZ HOTELA TISA o pohorski omleti.....	47
7.4	ZLOŽENKA.....	48

## POVZETEK

Z raziskovalno nalogo sva želeli ugotoviti, kaj vedo vrstniki o pohorski omleti. Uporabili sva metodo anketiranja. Raziskali sva tudi, kateri gostinci imajo to sladico v svojo ponudbi in kakšno je povpraševanje pri gostincih po tej sladici. Izvedli sva več intervjujev, kjer so sodelovali glavni kuharji ali vodje postrežbe gostinskih lokalov oziroma restavracij od Radvanja do Limbuša ter tudi nekateri gostinci na Pohorju.

Z raziskavo sva ugotovili, da glede na najina pričakovanja, malo restavracij in gostinskih lokalov ponuja pohorsko omleto.

Iz analize anket učencev je razvidno, da tisti učenci, ki so poznali pohorsko omleto so v 48 % recept za sladico dobili od svojih starih staršev.

Promocija pohorske omlete je pomembna, da postane slovenska, predvsem pa pohorsko-mariborska »*zajamčena tradicionalna posebnost*«.

## ZAHVALA

Vsaka raziskovalna naloga zahteva širši krog ljudi. Najino delo in raziskovanje ne bi bilo dodelano brez pomoči mentorice, gostinskega osebja in staršev. Radi bi se zahvalili najini mentorici za pomoč, usmerjanje in spodbujanje pri delu. Hvala vsem anketirancem, ki so nama s svojimi odgovori pomagali pri potrjevanju, oziroma zavrnitvi zastavljenih hipotez. Hvala tudi staršem za vso pomoč in podporo pri iskanju odgovorov na vprašanja, ki sva jih zastavili.

# 1 UVOD

## 1.1 Namen naloge

Ali mislite, da svet pozna nas in našo prehrano? Da, zagotovo nas poznajo na področju športa, vendar meniva, da smo na področju prehrane za njih neznanka.

Različne starejše kulture oziroma države, kot sta na primer Kitajska in Indija, že stoletja ohranjajo svojo tradicionalno kulturo na več področjih: jezika, prehrane, medicine, glasbe, obleke, običajev. Zavedajo se pomembnosti ohranjanja znanja, kulture in tradicije za naslednje generacije.

Recept pohorske omlete je potrebno zaščititi zato, da ostane tradicija, kot si jo zamislil g. Račič in da postane ena izmed prepoznavnih slovenskih kulinarčnih užitkov.

## 1.2 Cilji naloge

Cilj naloge je promocija pohorske omlete v domačem kraju, pod Pohorjem in tudi na njem ter seveda v Mariboru. Promocija pohorske omlete naj bi prešla meje domačega okoliša in bi jo kot tipično mariborsko sladico prepoznavali širom po Sloveniji.

Raziskovali sva tudi, koliko najini vrstniki poznajo pohorsko omleto, ali poznajo razlike med navadno omleto in pohorsko omleto oziroma, v katerih restavracijah in gostinskih lokalih pod Pohorjem ponujajo pohorsko omleto ter koliko je povpraševanja po njej. Zanimalo naju je tudi, ali bi gostinci bili pripravljeni recept spremeniti v »trendovski« način prehranjevanja, manj ogljikovih hidratov in več maščob oziroma LCHF, čeprav potem ne bi šlo več za tradicionalno recepturo.

## 1.3 Hipoteze

Glede na namen in zastavljene cilje sva si zastavili naslednje hipoteze:

**H1:** Pohorsko omleto ponujajo v gostiščih večinoma v poletnem času.

**H2:** Večina ljudi ve, da je pohorska omleta sladica.

**H3:** Pohorska omleta bi se bolje prodajala v manjši količini – porciji.

**H4:** Restavracije, ki ponujajo pohorsko omleto, jo pripravljajo po originalnem receptu.

**H5:** Restavracije s tradicionalno slovensko hrano večinoma prodajajo pohorsko omleto.

**H6:** Za pohorsko omleto bi bilo večje zanimanje, če bi spremenili recept v LCHF varianto.

## 1.4 TEORETIČNI DEL

### 1.4.1 Ohranjanje tradicije je velik del kulture

»Tradicija je navada, običaj ali izročilo, ki se je uveljavilo, ustalilo v življenju kakšne skupnosti s prenašanjem iz roda v rod. Dediščina pa so dobrine podedovane iz preteklosti, ki jih skupnost opredeli kot odsev in izraz svojih vrednot, identitet, verskih in drugih prepričanj, znanj in tradicij. Pomen tradicije in avtentičnosti v turizmu, je da kar je splošno sprejeto kot tradicionalno odraža duh nekega časa in prostora. Ohranja kulturni kapital kraja, pridobivanja statusa, nostalgichen pogled nazaj. Tu se vključi še ekonomski vidik, kot večja privlačnost destinacije, ponudnika.«(1)

»Tradicija predstavlja kritičen del naše kulture. Pomagajo nam pri postavitvi temeljev naših družin in skupnosti. Opominjajo nas, da smo del zgodovine, nas oblikuje. Na nas je, da ohranjamo tradicijo, vrednote in prepričanja, ki so nam draga. Če jih bomo zanemarili bodo čez čas izvenela in nam postanejo tuja. Podobno kot naše zdravje. Če nam postane samo po sebi omevno, jo lahko izgubimo.« (2)

»Slovenki pregovor pravi: Kdor pozna preteklost svoje družine, se mu obeta lepša in bolj gotova prihodnost.« (3)

»Pohorska omleta je del lokalne identitete, zato je po mnenju številnih nastopil čas, da jo zaščitimo in ji damo status, s katerim potrjujemo njeno vlogo v regiji. Kulinarična dediščina je pomemben segment dediščine, ki med ostalim gradi tudi lokalno identiteto.«(4)

»Pohorska omleta je sladica, ki je v hribe privabljala ljudi iz doline, tudi manj navdušene pohodnike, ki jih je navkreber gnala sladkosnednost. Narejena iz omletnega testa, sadja in sladke smetane je bila popularna pred več kot pol stoletja. Štajerci starejše generacije jo še vedno dobro pomnijo. Lahko bi postala prepoznavna znamka, del Maribora, Lenta, Borštnikovega festivala, Zlate lisice, a jo ponujajo redke restavracije, na primer Gostilna pri treh ribnikih, hotela Bellevue in Tisa.«(5)

#### 1.4.2 Pomen sladice pri obroku

Zakaj se po obilnem kosilu vedno najde prostor za sladico?

Ne glede na to, kako napet trebuh imate po kosilu, za sladico se vedno najde prostor. Dr. Nora Volkow je ugotovila zakaj: »Naša kultura hitre prehrane je povzročila, da kemični signali, ki jih proizvaja želodec, da bi možganom sporočil, da je poln, ne morejo več utišati možganskih centrov za užitke.«(6)

#### 1.4.3 Zgodovina pohorske omlete

»Pohorska omleta ima svojo preteklost. Okoliščine, čas in avtorstvo so nam sedaj dobro znane, še pred nekaj leti je bila glede tega precejšnja zmeda.«(4)

»Starejši ljudje so polni spominov in razlagajo mlajši generaciji, kako se je na Pohorju živelo nekoč, kako polno zasedeni so bili pohorski domovi in koliko ljudi iz celotne Jugoslavije je prihajalo sem na počitnice.

Na pohorsko omleto se je hodilo v Poštarski dom na Pohorju, sedaj Hotel Tisa. Pozna petdeseta in zgodnja šestdeseta leta prejšnjega stoletja je kuhinjsko osebje s šefom kuhinje na čelu resnično trdo delalo, kajti vsa hrana je bila sezonska in sveža. Zamrzovalnikov, gospodinjskih strojev in drugih pripomočkov skorjda niso poznali. Koliko stepanja jajc in smetane je bilo potrebno za pripravo pohorske omlete, na dan so jih spekli tudi po dvajset. Takrat je bil kuharski mojster v domu Franc Pogačar.«(3)

»Urbana legenda priča o tem, da je pohorsko omleto ustvaril leta 1952 prav on. A temu ni tako. To so dokazali dijaki Srednje šole za gostinstvo in turizem Maribor, ki so potrdili, da je avtor prve pohorske omlete Viljem Račič, upravnik in kuharski mojster Železničarskega doma. Prvo pohorsko omleto je ustvaril leta 1950.« (7)

»Pestra in zanimiva je tudi zgodovina Viljema Račiča. Rojen je bil 4. februarja 1920 v Mariboru. Kulinariko je imel zapisano v genih, saj sta bila njegova starša najemnika Gambriusove restavracije v Mariboru, katere lastnik je bil pivovar Čeligi. Že kot fantič je rad pomagal pri strežbi in kuhi. Pri 14 letih je šel v uk v beograjski hotel Srbski kralj, kjer se je zbirala srbska elita in diplomacija. Pod strogimi profesionalnimi navodili češkega »chefa« je za "srbske kralje" lonce obračal tri leta. Sledila so njegova učna francoska leta, saj se je v Franciji šolal na višji hotelirski šoli in delal v luksuznem hotelu. Pred drugo svetovno vojno se je vrnil domov v



Maribor. Poln zagona je v domačo restavracijo začel vnašati inovacije in pripravljaj kulinarčne razstave, a ga je ustavila vojna. Leta 1943 je bil mobiliziran v nemško vojsko. Leta 1945 je bila Račičeva domača restavracija nacionalizirana. Po vojni je kot sezonski upravnik jadral po Mariborskem otoku, nato je leta 1948 postal upravnik Železničarskega doma na Pohorju (danes Aparthotel, ki je zaprt). Po 14 letih je presedlal za direktorja Zdravilišča Radenci in pomagal postaviti tamkajšnjo gostinsko šolo. Tudi predaval je. Prevezel je prezadolženi hotel Grozd v Gornji Radgoni.«(5)

#### 1.4.4 Kaj je pohorska omleta?

»Omlete so biskvitne rahle mase, ki so jih že nekoč pripravljali tudi v Franciji. To ni biskvit! To je rahla omleta.« (8)

»Omleto serviramo toplo, namazano z brusničnim džemom in prepognjeno, okoli nje nabrizgamo sladko smetano in poškopimo z mentolovim likerjem, ki ji doda pridih pohorskih gozdov. Za dekoracijo na smetani lahko uporabimo gozdne sadeže, ki rastejo tudi v pohorskih gozdovih. Ne sme pa imeti sadja razen brusničnega džema v notranjosti. Pri pohorski omleti je pomembna omletna masa, ne biskvit, ki mora biti rahla.«(4)

»Pri tem je postopek naslednji: pri jajcih ločimo rumenjake in beljake; rumenjake zmešamo s sladkorjem, beljake pa stepemo v trd sneg. Nato zmešamo ti dve zmesi, potresemo z moko in to nežno zmešamo, vlijemo v okrogel pekač in damo v pečico, za kakih deset minut na 200 stopinj celzija. Ko je omleta pečena, še toplo hitro namažemo z brusnično marmelado, upognemo levo in desno stran proti sredini in jo zvrnemo na servirno posodo. Okrog omlete se nabrizga sladka smetana, na eni strani polije z zelenim mentolovim likerjem, na drugi pa z vaniljevim likerjem. Račič si je sladico zamislil tako, da biskvit predstavlja Pohorje: zelena barva so pohorski gozdovi, rdeč vaniljev liker je zarja, torej zaton sonca. Notranjost je namazana z brusnično marmelado, saj brusnice rastejo tudi na Pohorju.«(8)



Slika 2: Fotografija pohorske omlete pripravljene po tradicionalnem receptu.

#### 1.4.5 RECEPT ZA POHORSKO OMLETO (4)

**Sestavine:** 3 jajca, 3 žlice sladkorja, 3 žlice ostre moke, 3 žlice brusničnega džema, mentolov liker in sladka smetana.

**Priprava:**

Pečico segrejemo na 220 stopinj. Večjo ponev namastimo z maslom in poprašimo z moko, odvečno moko odstranimo. Rumenjake in beljake ločimo v dve skledi, rumenjacom dodamo sladkor in jih penasto umešamo. Beljake stepemo v čvrst sneg.

V stepene rumenjake najprej vmešamo dve žlici stepenih beljakov, nato pa na zmes presejemo moko in jo vmešamo z ročno metlico. V zmes čisto na koncu nežno in počasi vmešamo še preostanek snega. Testo vlijemo v pripravljeno ponev, ki jo za 12 minut potisnemo v ogreto pečico. Medtem ko se omleta peče, stepemo sladko smetano. Pečeno omleto vzamemo iz pečice in na eni polovici debelo premažemo z brusnično marmelado. Prepognemo in serviramo na krožnik. Poškropimo z mentolovim likerjem, ob strani okrasimo s stepeno smetano in postrežemo.



*Slika 1: Fotografija pohorske omlete pripravljene po tradicionalnem receptu (osebni arhiv).*

#### 1.4.6 POHORSKA OMLETA BREZ MOKE - LCHF varianta



*Slika 2: Pohorska omleta brez moke (LCHF varianta)*

»Mariborska sladica, ki pa je v najini izvedbi seveda malce spremenjena.

##### **V rahli omleti se skriva:**

5 jajc

1 strok vanilije

limonina lupinica

3 žlice sladila v prahu SugarSweet Soft (ali 3 žlice sladkorja v prahu)

3 žlice mletih mandljev

2,5 dl sladke smetane

sadje po izbiri

marmelada ( borovničevo marmelado brez dodanega sladkorja, v originalu je brusnična marmelada).« (9)

#### 1.4.7 Projekt Pohorska omleta – zajamčena tradicionalna posebnost

Projekt Pohorska omleta »zajamčena tradicionalna posebnost«, vodijo Srednja šola za gostinstvo in turizem, Turizem Maribor, društvo Okusi Pohorja in Zavod za turizem Maribor.

»Pohorska omleta je že nekaj desetletij prepoznana kot sladica, ki izhaja iz mariborsko-pohorskega območja. Njeno aktualnost, prepoznavnost in privlačnost pa izkazujejo številne variacije receptov, ki jih najdemo v revijah, knjigah in na spletu.

Pohorska omleta je del lokalne identitete, zato je po mnenju številnih nastopil čas, da jo zaščitimo in ji damo status, s katerim potrjujemo njeno vlogo v regiji.

Pohorska omleta predstavlja in poseblja Pohorje. Srednja šola za gostinstvo in turizem Maribor, v sodelovanju z Zavodom za turizem Maribor - Pohorje, si zato ne le prizadeva, ampak že aktivno dela na realizaciji *zaščite pohorske omlete kot zajamčene tradicionalne posebnosti*.«(4)

»Večji del nalog, ki so nujne pred korakom zaščite pohorske omlete, je že opravila Srednja šola za gostinstvo in turizem Maribor. Raziskali so zgodovino, čas, avtorstvo, recepturo in okoliščine nastanka, so pobudnik in nosilec projekta. Sedaj se s pomočjo Zavoda za turizem Maribor – Pohorje zadeve premikajo. Regija bo s tem pridobila legitimno pravico, da pohorsko omleto promovira kot tradicionalno posebnost, kar daje jedi dodano vrednost. Omleta bo tako postala ambasador regije. Navsezadnje je okušanje lokalne hrane eden od užitkov, ki si ga privoščijo večina turistov. Na osnovi promocije pohorske omlete bo lahko turistično območje Maribor - Pohorje gradilo zgodbo, ki bi se lahko merila s podobnimi uspešnimi slovenskimi zgodbami, kot so blejska kremna rezina, trojanski krofi, idrijski žlikrofi in drugo.«(4)

»Ida Mir, dolgoletna učiteljica na Srednji šoli za gostinstvo in turizem v Radencih in ena od redkih, ki še poznajo originalno recepturo sladice iz prve roke, je opozorila, da pohorska omleta, kot jo večina pozna danes, ni izvirna omleta, saj ni pravilno zapognjena in pogosto ne nadevana s pravim nadevom. Pohorska omleta je bila tekom časa deležna številnih sprememb tako v tehniki priprave kakor v sestavinah in dekoraciji.«(10)

» Evropska komisija je vzpostavila enotni spletni register eAmbrosia, kjer so zbrani vsi proizvodi zaščiteni v evropski shemi kakovosti, ki zajema pridelke ali živila, ki izvirajo iz določene regije, kraja ali države.

V registru najdemo 49 slovenskih proizvodov, ki nosijo prestižno zaščiteno označbo, od tega je podravske oziroma štajerske proizvodov šest.«(11)

»To so:

- vino in peneče vino Štajerska Slovenija (zaščitena označba porekla);
- vino ali mlado vino Podravje (zaščitena geografska označba);
- štajerski hmelj (zaščitena geografska označba);
- štajersko prekmursko bučno olje (zaščitena geografska označba);
- ptujski lük (zaščitena geografska označba);
- prleška tünka (zaščitena geografska označba).

Že maja 2018 se je s strani Srednje šole za gostinstvo in turizem Maribor, društva Okusi Pohorje in Zavoda za turizem Maribor - Pohorje pojavila pobuda, da bi pohorsko omleto zaščitili z oznako »zajamčena tradicionalna posebnost«, s čimer bi jo postavili ob bok prekmurski gibanici in idrijskim žlikrofom. Omleta, ki je kulinarična ikona Pohorja že 68 let, bi tako postala ambasador celotne regije. V registru eAmbrosia se tako lahko najde zaščitene evropske proizvode, kakor tudi slovenska vina, žgane pijače in kmetijske pridelke in živila, kot so slovenski med, kranjska klobasa, cviček, brinjevec in vsi ostali slovenski proizvodi, zaščiteni pri Evropski komisiji.«(11)

»Na sestanku so sprejeli sklep, ki je najbolj pravičen in spoštljiv do vseh akterjev (Viljem Račič, Franc Pogačar, Martina Tratar in Ida Mir) zgodbe o pohorski omleti: Receptura mora biti pravilna in poenotena, po njej se nato morajo ravnati vsi, ki bi pohorsko omleto ponujali.«(3)

»Predstavitvene konference so se udeležili zainteresirani mariborski in okoliški gostinski ponudniki s ciljem oblikovati skupno zgodbo in podobo te znamenite sladice.«(10)

»Brez sodelovanja in poenotenja gostincev tudi zaščite ne bo. Poenotenje pomeni gradnjo skupne zgodbe o izvoru pohorske omlete, uporabo enotne recepture in skupno promocijo.

Srednja šola za gostinstvo in turizem Maribor bo zainteresiranim gostincem nudila tudi strokovno podporo v obliki delavnic, na katerih bodo gostinci lahko usvojili pripravo omlete po originalni recepturi, načrtujejo pa tudi svetovanja, kontrole kvalitete in pa promocijo, pri kateri bosta Zavod za turizem Maribor – Pohorje in SŠGT Maribor delala z roko v roki.«(4)

»Interes za prijavo na delavnice je bil velik, zato razmišljajo, da bi jih še kdaj ponovili. Delavnice pa pripravljajo tudi za gostince, ki imajo čedalje večji interes za ponujanje te sladice, saj vidijo, da je to zgodba, na kateri lahko gradijo turistično zgodbo.

Dan pohorske omlete in dogodek Podeželje v mestu Maribor so pripravili v okviru Festivala stara trta v organizaciji Zavoda za turizem Maribor in v sodelovanju s Kmetijsko gozdarsko zbornico Slovenije ter Srednjo šolo za gostinstvo in turizem Maribor.«(12)

»Festival pohorske omlete so že dvakrat organizirali v Hotelu Tisa na Hočkem Pohorju. Cilj festivala je zaščititi tradicionalno pohorsko omleto. Pohorska omleta ni hitra hrana, je odlična sladica, ki za pripravo zahteva svoj čas, najmanj 20 minut. Želijo jo zaščititi, ker so jo nekateri ponudniki nekoliko izrodili. Vanjo so namreč dajali tudi ananas, banane ali kivi, kar ne raste na Pohorju.«(13)

»V fazi zaščite jedi na nacionalnem nivoju mora sicer najprej pristojno ministrstvo zaščititi ime, v drugi fazi pa certifikacijski organ ugotavlja skladnost proizvoda s specifikacijo. V primeru skladnosti izdajo certifikat, ki ga mora proizvajalec obnavljati enkrat letno. Postopek registracije pri evropski komisiji se prične s posredovanjem vloge ministrstva, komisija pregleda posredovano vlogo, pozove k dopolnitvi, v kolikor ta ni popolna, sledi objava v uradnem listu Evropske unije. V kolikor ni pripomb, se v uradnem listu Evropske unije objavi registracija proizvoda. Upajo, da bodo ta cilj dosegli v roku dveh do treh let.«(4)

## 2 METODE DELA

### 2.1 Metoda proučevanja pisnih virov in literature

Pred postavljanjem hipotez in ureditvijo anket sva na spletu poiskali nekaj osnovnih informacij o pohorski omleti, o projektu za zaščito pohorske omlete in preostale podatke, ki sva jih potrebovali za izvedbo ankete.

Podatke sva uredili in oblikovali v teoretičen delu najine raziskovalne naloge.

### 2.2 Metoda anketiranja

Zanimalo naju je, koliko učenci poznajo pohorsko omleto in ali se strinjajo z zaščito recepta. Ankete sva razdelili učencem od šestega do devetega razreda naše osnovne šole v drugi polovici meseca novembra 2019. Na koncu sva zbrali podatke, jih razvrstili in analizirali. V anketi je sodelovalo 84 učencev naše šole, od 6. do 9. razreda. Anketa je bila anonimna in je vsebovala 10 vprašanj, ki so se navezovala na poznavanje pohorske omlete. Analizirane podatke sva uredili v grafe in jih primerjali med seboj.

### 2.3 Metoda intervjuja

Za gostince sva pripravili intervju z naborom osmih vprašanj, da bi izvedeli, koliko gostincev ponuja pohorsko omleto v svoji ponudbi na področju od Radvanja do Limbuša ter na Pohorju. Gostinske lokale, kjer sva opravili intervju z njihovimi glavnimi kuharji ali z vodji postrežbe, so:

#### Od Radvanja do Limbuša:

Hotel Habakuk

Hotel Arena

Draš center

Okrepčevalnica Jelka

Restavracija Vnukec

#### Na Pohorju:

Hotel Bellevue

Ruška koč

Hotel Zarja

Hotel Tisa

### 3 REZULTATI

#### 3.1 REZULTATI ANALIZE ANKET

##### 3.1.1 Graf 1: Ali poznaš pohorsko omleto?



**Tabela 1:** Rezultati glede poznavanja pohorske omlete.

Ali poznaš pohorsko omleto?		
DA	NE	SKUPAJ
57 (61 %)	37 (39 %)	94

Večina anketirancev (61 %) je na anketo odgovorilo, da pozna pohorsko omleto, kar pomeni da so pohorsko omleto že jedli, ali pa jo poznajo. 39 % anketirancev pa zanjo še ni slišalo.



3.1.2 Graf 2: Poznavanje razlike med pohorsko omleto in navadno sadno omleto.

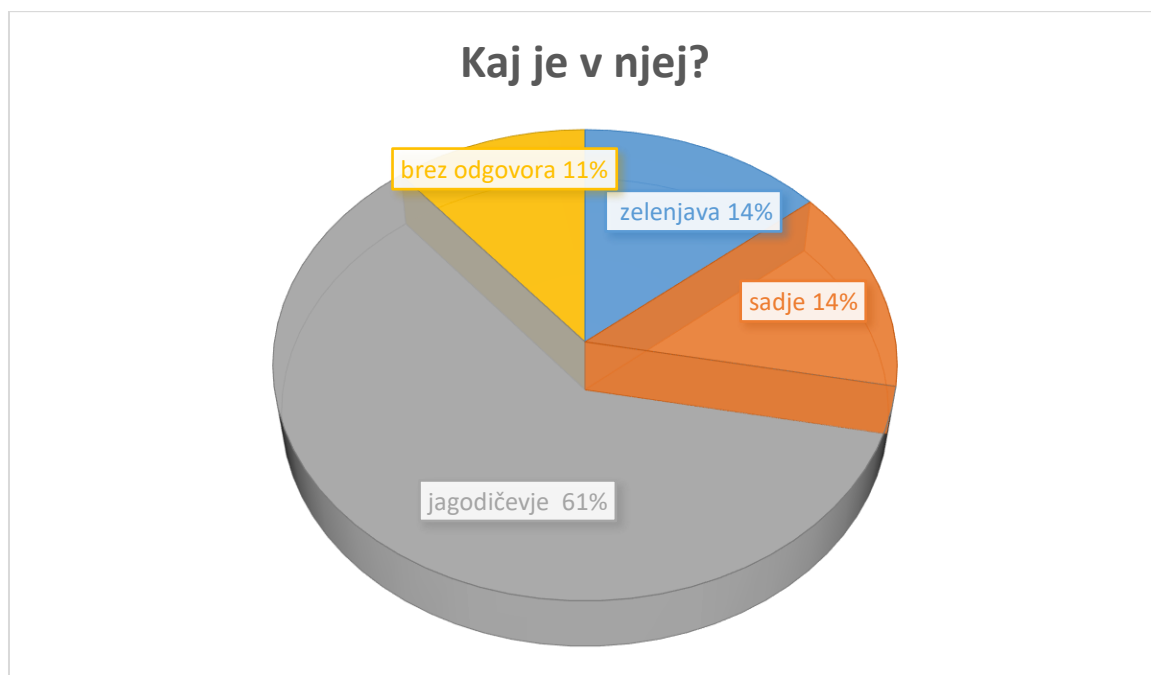


**Tabela 2**

Kakšna je razlika med pohorsko omleto in navadno sadno omleto?		
brez odgovora	10	18 %
pravilen odgovor	16	28 %
neustrezen odgovor	31	54 %
Skupaj:	57	

Anketiranci, ki so odgovorili, da poznajo pohorsko omleto, niso znali odgovoriti, ali so podali neustrezen odgovor glede tega, kakšna je razlika med pohorsko in sadno omleto oziroma le 28 % je odgovorilo pravilno.

### 3.1.3 Graf 3: Glavna sestavina pohorske omele

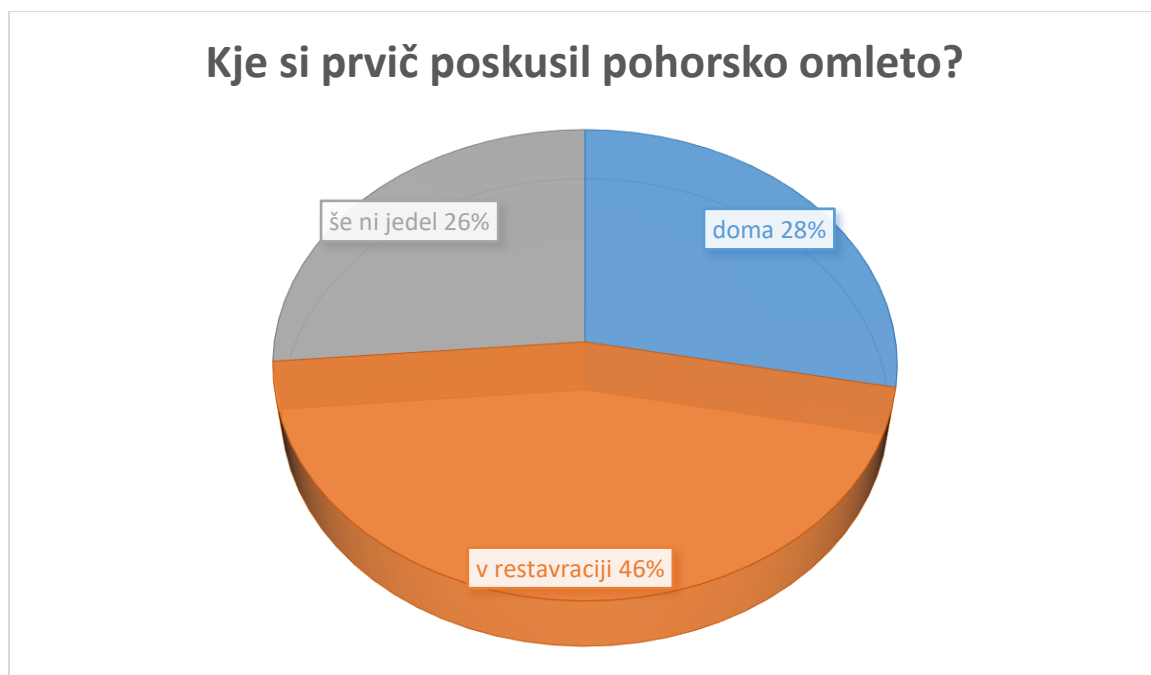


**Tabela 3**

Kaj je v njej?		
zelenjava	8	14 %
sadje	8	14 %
jagodičevje	35	61 %
ni odgovora	6	11 %
Skupaj:	57	

61 % anketirancev je vedelo, da je v njej jagodičevje.

### 3.1.4 Graf 4: Kje so prvič jedli pohorsko omleto?

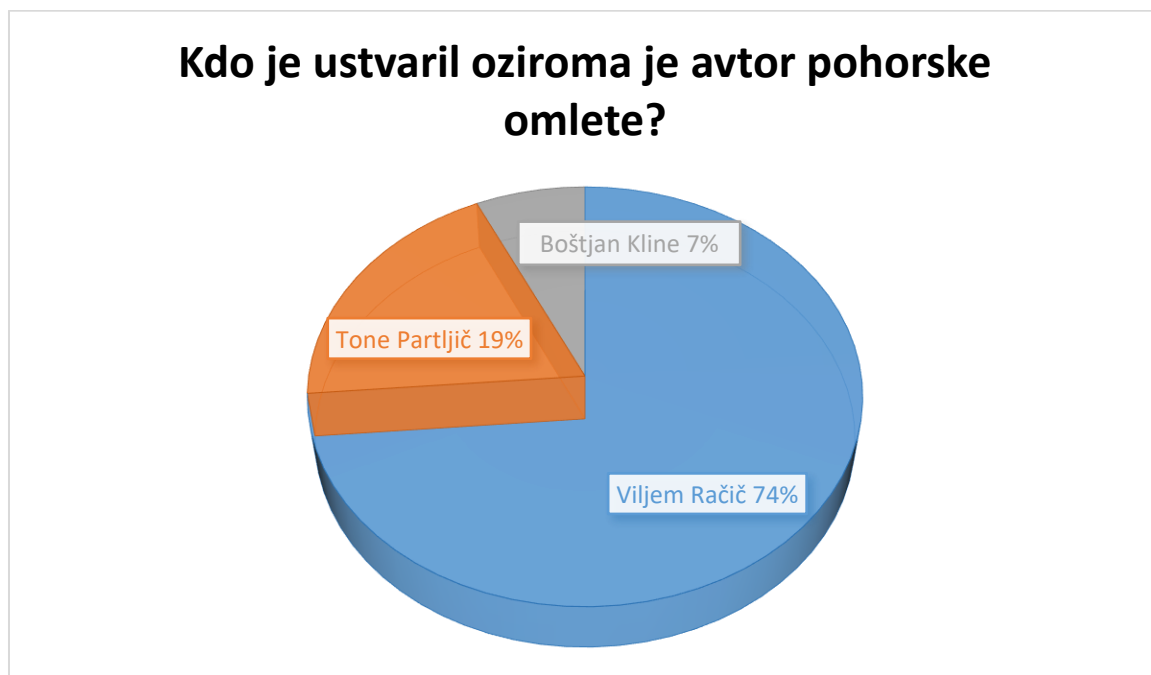


**Tabela 4**

Kje so prvič poskusili pohorsko omleto?		
Doma.	16	28 %
V restavraciji.	26	46 %
Ni je še poskusil.	15	26 %
Skupaj:	57	

Malo manj kot polovica anketirancev (46 %), ki so že jedli pohorsko omleto, jo je jedlo v restavraciji.

### 3.1.5 Graf 5: Avtor pohorske omlete



**Tabela 5**

Kdo je ustvaril oziroma je avtor pohorske omlete?		
Anketiranci, ki so odgovorili DA na prvo vprašanje.		
Viljem Račič	42	74 %
Niso pravilno odgovorili.	11	19 %
Pustili prazno.	4	7 %
Skupaj:	57	

74 % anketirancev, ki poznajo pohorsko omleto, je odgovorilo pravilno. G. Viljem Račič je ustvaril pohorsko omleto.

3.1.6 Graf 6: Kraj izvora pohorske omlete.

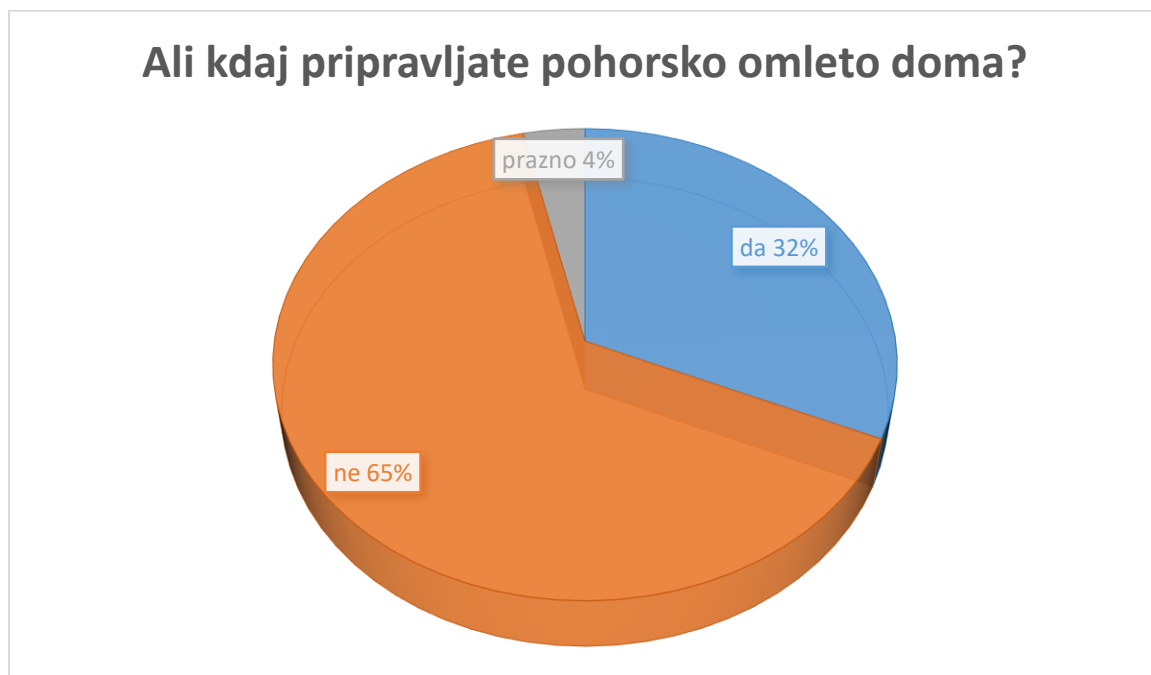


**Tabela 6**

Kje je nastala pohorska omleta?		
na Primorskem	1	1 %
na Pohorju	87	93 %
na Koroškem	3	3 %
pustili prazno	3	3 %
Skupaj:	94	

Večina vseh anketirancev, ki poznajo in tistih, ki ne poznajo pohorske omlete, je pravilno sklevalo, da prihaja iz Pohorja in ne iz Prekmurja ali Koroške.

### 3.1.7 Graf 7: Priprava pohorske omlete doma.

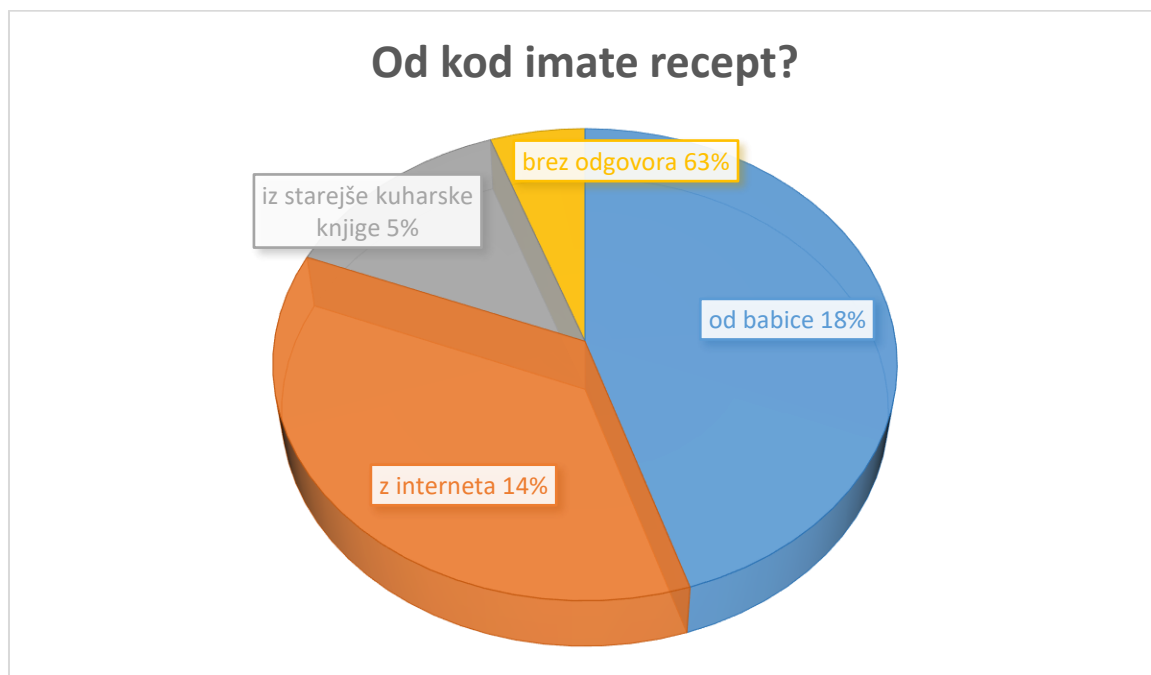


**Tabela 11**

Ali kdaj pripravljate pohorsko omleto doma?		
da	18	32 %
ne	37	65 %
pustili prazno	2	4 %
Skupaj:	57	

61 % anketirancev, ki so poznali pohorsko omleto, je odgovorilo, da pozna njeno glavno sestavino, jih pa večina (65 %) te sladice ne pripravlja doma.

### 3.1.8 Graf 8: Recept pohorske omlete

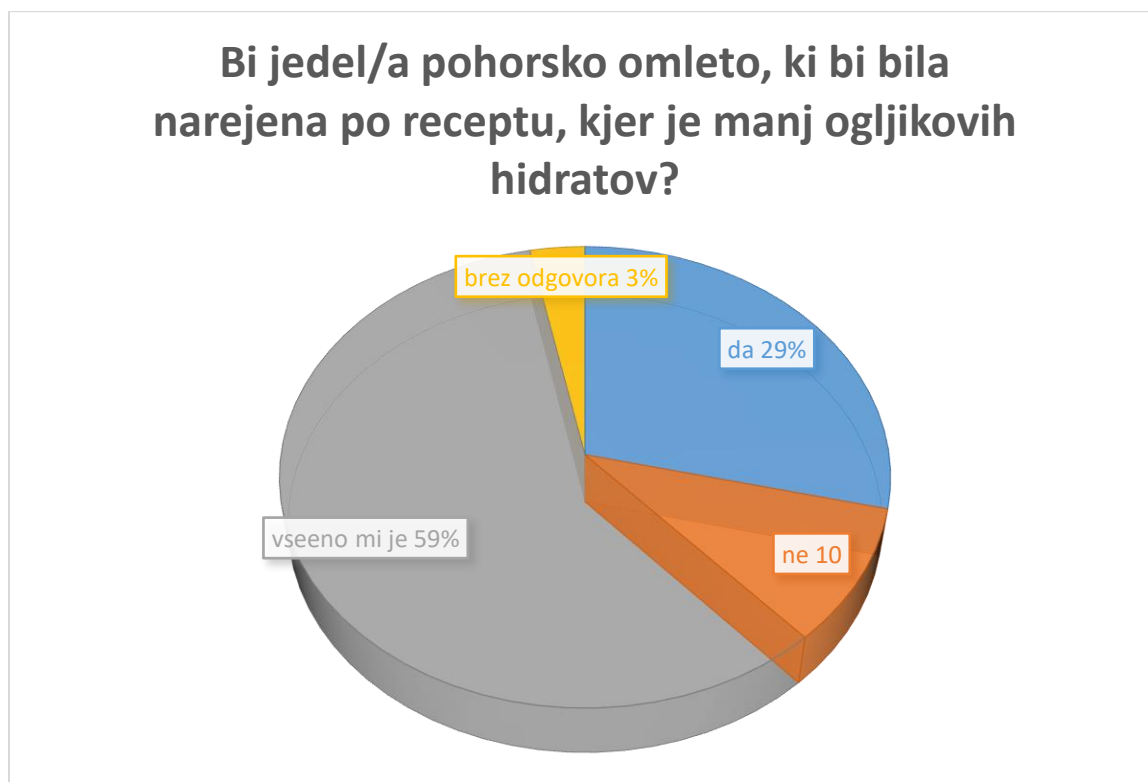


**Tabela 8**

Če ste odgovorili z Da, od kod imate recept?		
od babice	10	18 %
z interneta	8	14 %
iz starejše kuharske knjige	3	5 %
brez odgovora	36	63 %
Skupaj:	57	

Razvidno pa je, da ima ta recept tradicijo, saj jih je 18 % recept dobilo od svojih starih staršev. Prav zato jo je potrebno zaščititi kot zjamčeno tradicionalno posebnost. 63 % učencev ne pozna recepta za pripravo te sladice.

### 3.1.9 Graf 9: Recept brez moke



**Tabela 9**

Bi jedel/a pohorsko omleto, ki bi bila narejena po receptu, kjer je manj ogljikovih hidratov?		
Da, saj skušam jesti bolj zdravo prehrano.	27	29 %
Ne, ker menim, da ne bi bil okus enak.	9	10 %
Vseeno mi je.	55	59 %
Brez odgovora	3	3 %
Skupaj:		94

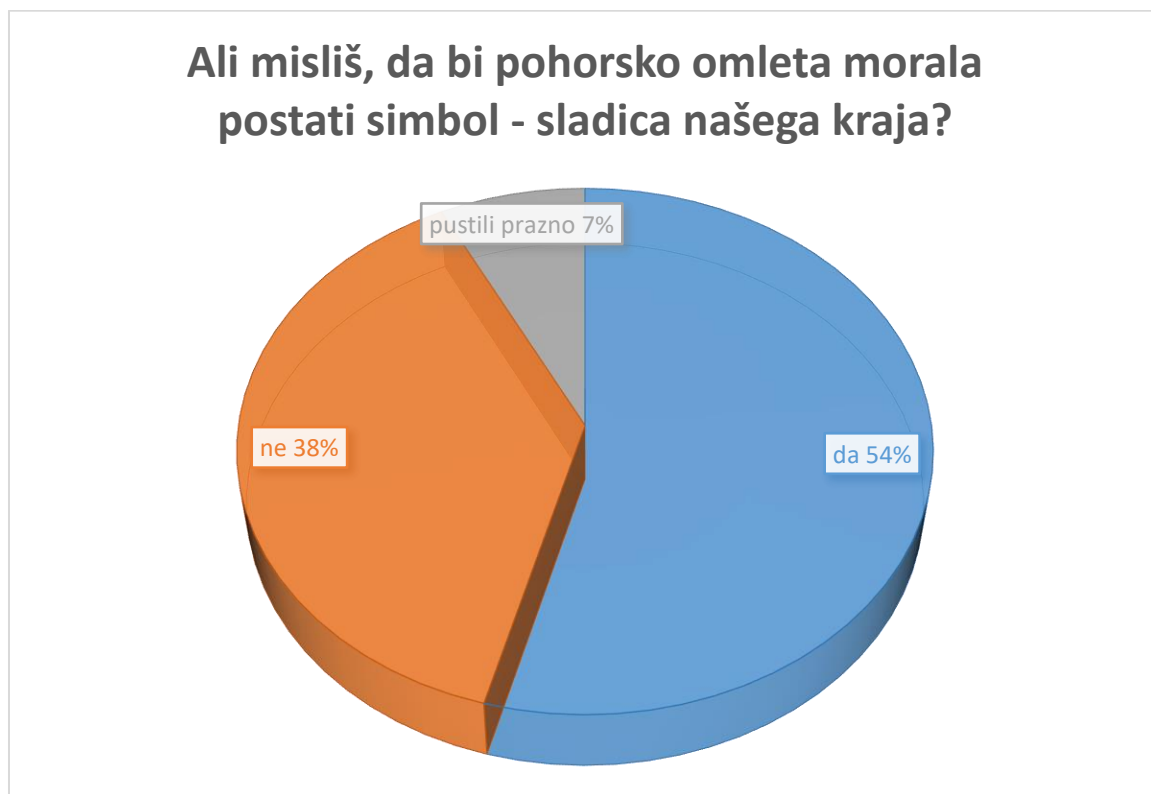
Razvidno je, da je 29 % anketirancem pomembno, ne glede na to ali poznajo pohorsko omleto ali ne, da jedo zdravo.

Glede povpraševanja po pohorski omleti brez moke (nadomestek moke bi bili mandeljni) pa ni velikega zanimanja (72 %).

Podoben odgovor sva dobili pri gostincih.



### 3.1.10 Graf 10: Pohorska omleta kot simbol našega kraja



**Tabela 10**

Ali misliš, da bi pohorska omleta morala postati simbol - sladica našega kraja?		
da	51	54 %
ne	36	38 %
pustili prazno	7	7 %
Skupaj:		94

54 % učencev meni, da bi pohorska omleta morala postati simbol našega kraja in tudi mesta. Pomembno je, da bi se zaščitila kot zajamčena tradicionalna posebnost. Takrat bi dala pečat našemu kraju, kar bi prispevalo h kulinaričnemu turizmu pri nas.

### 3.1.11 Graf 11: Predlogi za promocijo

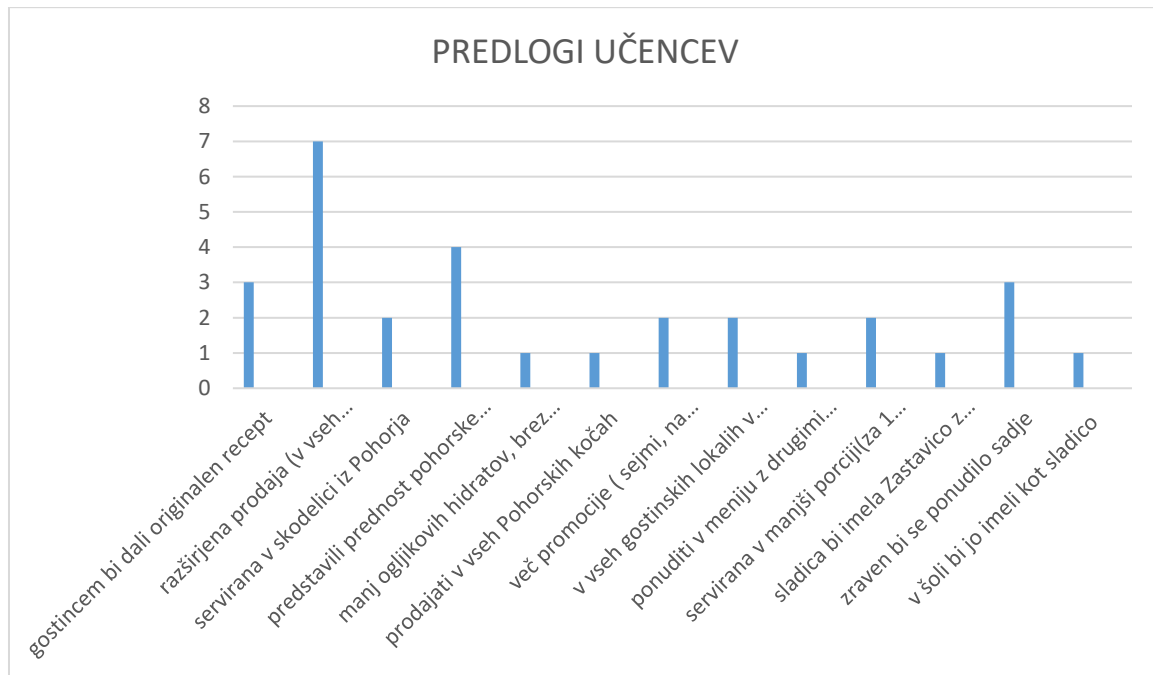


**Tabela 11**

Predlogi, kako bi jo ti ponudil kot sladico našega kraja?		
dobri predlogi	28	30 %
pustili prazno	66	70 %
Skupaj:		94

30 % odgovorov je bilo zanimivih in bi jih lahko upoštevali pri promociji pohorske omlete.

### 3.1.12 GRAF 12: Predlogi, ki so jih podali anketiranci



#### **Predlogi učencev:**

- Gostincem bi dali originalen recept.
- Razširjena prodaja v vseh restavracijah.
- Servirana v skodelici iz Pohorja.
- Predstavili prednosti pohorske omlete.
- Manj ogljikovih hidratov, brez sladkorja. Učenec ne pozna recepture.  
Brez sladkorja ni sladica.
- Prodajati v vseh pohorskih kočah.
- Več promocije( sejmi, na internetu, letaki ...).
- V vseh gostinskih lokalih v Mariboru bi obiskovalci dobili pohorsko omleto kot dobrodošlico ali ob prvem obroku.
- Ponuditi v meniju z drugimi slovenskimi jedmi.
- Servirana v manjših porcijah (za 1 osebo).
- Sladica bi imela zastavico z mariborskim grbom.
- Zraven bi se ponudilo sadje.
- V šoli bi jo imeli kot sladico.

## 3.2 INTERVJUJI Z GOSTINCI

### 3.2.1 Intervju opravljen v Hotelu Habakuk

1. **Ali ponujate pohorsko omleto?** »Ja, kadar dobimo predhodno naročilo ali večjo skupino obiskovalcev.«
2. **Ali bi se po vašem mnenju bolje prodajala v manjših porcijah?** »Morda bi se v redni ponudbi. A mi jo naredimo kot velikansko pohorsko omleto.
3. **Kakšno je zlato pravilo serviranja pohorske omlete?** (servirat toplo, pravkar pripravljeno)«Servirano mora biti toplo in ravnokar pripravljena.«
4. **Ali poznate projekt Pohorska omleta – zjamčena tradicionalna posebnost, ki ga vodijo Srednja šola gostinstva in turizma, Turizem Maribor, društvo Okusi Pohorje in Zavod za turizem Maribor?** »Nekje sem prebral o tem ...«
5. **Ali se strinjate, da zaščitimo pohorsko omleto?** »Bilo bi obvezno.«
6. **Ali jo pripravljate po originalnem receptu ali kot sadno omleto?** »Pripravljamo jo bolj kot sadno omleto.«
7. **Ali nam zaupate svoj recept?** »Žal ne.«
8. **Ali bi bili zainteresirani dodati pohorsko omleto v svojo ponudbo? Ob ponudbi bi stranka dobila kratko zgodovino pohorske omlete.** /
9. **Ali bi poskusili tudi s ponudbo pohorske omlete po LCHF receptu (več jajc, namesto pšenične moke – mandljevo moko)?** »Bi poskusili.«



Slika 3: Hotel Habakuk

### 3.2.2 Intervju v Draš centru

1. **Ali ponujate pohorsko omleto?** »Samo po naročilu.«
2. **Ali bi se po vašem mnenju bolje prodajala v manjših porcijah?** »Mislim, da ja. Tudi ostalo pecivo imamo porcijsko.«
3. **Kakšno je zlato pravilo serviranja pohorske omlete (servirat toplo, pravkar pripravljeno)?**  
» Ja, da je še topla in da je dodana smetana«
4. **Ali poznate projekt Pohorska omleta – zajamčena tradicionalna posebnost, ki ga vodijo Srednja šola gostinstva in turizma, Turizem Maribor, društvo Okusi Pohorje in Zavod za turizem Maribor?** »Da.«
5. **Ali se strinjate, da zaščitimo pohorsko omleto?** »Seveda.«
6. **Ali jo pripravljate po originalnem receptu ali kot sadno omleto?** »Po navadi kot sadno omleto. Ko imamo jagodičevje na zalogi, pa po originalnem receptu.«
7. **Ali nam zaupate svoj recept?** »Pripravljamo jo po originalnem receptu oziroma jo skušamo čim bolj približati originalnem receptu.«
8. **Ali bi bili zainteresirani dodati pohorsko omleto v svojo ponudbo? Ob ponudbi bi stranka dobila kratko zgodovino pohorske omlete.** »Delamo čim več na tem, da bi jo vključili v jedilnik.«
9. **Ali bi poskusili tudi s ponudbo pohorske omlete po LCHF receptu (več jajc, namesto pšenične moke – mandljevo moko)?** »Bi, vendar ljudje tega ne bi znali ceniti in tudi cena bi se zvišala.«



Slika 4: Draš center

### 3.2.3 Intervju v okrepčevalnici Jelka

1. **Ali ponujate pohorsko omleto?** »Ne«
2. **Ali bi se po vašem mnenju bolje prodajala v manjših porcijah?** »Vedno se je servirala za 4 osebe, vendar mislim, da bi se ljudje bolj odločali zanjo, če bi bila manjša.«
3. **Kakšno je zlato pravilo serviranja pohorske omlete (servirat toplo, pravkar pripravljeno)?**  
«Nisem slišala ... Predvidevam pa, da mora biti servirana sveža.«
4. **Ali poznate projekt Pohorska omleta – zjamčena tradicionalna posebnost, ki ga vodijo Srednja šola gostinstva in turizma, Turizem Maribor, društvo Okusi Pohorje in Zavod za turizem Maribor?** »Tudi ne.«
5. **Ali se strinjate, da zaščitimo pohorsko omleto?** »Seveda, saj že ime pove, da naj bi pripadala temu rajonu.«
6. **Ali jo pripravljate po originalnem receptu ali kot sadno omleto?** /
7. **Ali nam zaupate svoj recept?** /
8. **Ali bi bili zainteresirani dodati pohorsko omleto v svojo ponudbo? Ob ponudbi bi stranka dobila kratko zgodovino pohorske omlete.** »Tukaj se ne ponuja ... Bolj palačinke in druge sladice, ki so hitreje pripravljene in zahtevajo manj sestavin.«
9. **Morda bi lahko pohorsko omleto ponudili ob določenih dnevih k meniju.** »Ja, morda res. Vsak petek, torej štirikrat na mesec.«
10. **Ali bi poskusili tudi s ponudbo pohorske omlete po LCHF receptu (več jajc, namesto pšenične moke – mandljevo moko)?** »Res, da ljudje vedno bolj gledajo na prehrano, a bi najbrž podražilo sladico.«



Slika 5: Okrepčevalnica Jelka, Pekre



### 3.2.4 Intervju v restavraciji Vnukec

1. **Ali ponujate pohorsko omleto?** »Ne. Smo jo v začetku, vendar se nam ne splača kupovati sestavin, da bi prodali na primer eno na mesec ... Sadje bi morali uporabiti pri vsaj treh sladica.«
2. **Ali bi se po vašem mnenju bolje prodajala v manjših porcijah?** »Mislim, da bi bilo smiselno, saj nimamo vsi enakega okusa oziroma želje za sladico.«
3. **Kakšno je zlato pravilo serviranja pohorske omlete (servirat toplo, pravkar pripravljeno)?** »Naj bi bila v celoti na enem pladnju in se reže na manjše dele ... Pripravil sem jo na veliko načinov.«
4. **Ali poznate projekt Pohorska omleta – zajamčena tradicionalna posebnost, ki ga vodijo Srednja šola gostinstva in turizma, Turizem Maribor, društvo Okusi Pohorje in Zavod za turizem Maribor?** »Slišal sem že ... Nismo sodelovali.«
5. **Ali se strinjate, da zaščitimo pohorsko omleto?** »Včasih so pohorsko omleto ponujali v vsaki gostilni, sedaj pa jo je težko dobiti ... Vendar se strinjam in bi jo dal tudi na jedilnik te gostilne. Ljudje pa ne sprašujejo več veliko po nje j... Se pa strinjam, da bi jo zaščitili.«
6. **Ali jo pripravljate po originalnem receptu ali kot sadno omleto?** »Ko smo jo ponujali, smo jo pripravljali malo na svoj način ... Vendar ne kot sadno omleto.«
7. **Ali nam zaupate svoj recept?** »Delali smo po klasičnem receptu.«
8. **Ali bi bili zainteresirani dodati pohorsko omleto v svojo ponudbo?** Ob ponudbi bi stranka dobila kratko zgodovino pohorske omlete. »Zakaj pa ne ... Bilo bi zanimivo probati.«
9. **Ali bi poskusili tudi s ponudbo pohorske omlete po LCHF receptu (več jajc, namesto pšenične moke – mandljevo moko)?** »Ne vem, če bi se obneslo.«



Slika 6: Restavracija Vnukec, Limbuš

### 3.2.5 Intervju v Hotelu Bellevue

1. **Ali ponujate pohorsko omleto?** » Seveda. Saj se nahajamo na Pohorju in je skoraj nujno, da jo, saj iz tega izhaja ime.«
2. **Videli sva, da imate pohorsko omleto slikano kot manjšo porcijo. Ali je za to tudi več povpraševanja?** »Veliko jih prodamo.«
3. **Kakšno je zlato pravilo serviranja pohorske omlete (servirat toplo, pravkar pripravljeno)?** »Po originalnem.«
4. **Ali poznate projekt Pohorska omleta – zjamčena tradicionalna posebnost, ki ga vodijo Srednja šola gostinstva in turizma, Turizem Maribor, društvo Okusi Pohorje in Zavod za turizem Maribor?** »Da. Sodelovali smo tudi na njihovih delavnicah o pripravi.«
5. **Ali se strinjate, da zaščitimo pohorsko omleto?** »Da.«
6. **Ali jo pripravljate po originalnem receptu ali kot sadno omleto?** »Da.«
7. **Ali nam zaupate svoj recept?**
8. **Ali bi bili zainteresirani dodati pohorsko omleto v svojo ponudbo? Ob ponudbi bi stranka dobila kratko zgodovino pohorske omlete.** /
9. **Ali bi poskusili tudi s ponudbo pohorske omlete po LCHF receptu (več jajc, namesto pšenične moke – mandljevo moko)?** »Da.«



Slika 7: Hotel Bellevue, Pohorje



### 3.2.6 Intervju v planinski koči Ruška koča

1. **Ali ponujate pohorsko omleto?** »Naredimo jo po predhodnem naročilu, ali če je stranka pripravljena počakati.«
2. **Ali bi se po vašem mnenju bolje prodajala v manjših porcijah?** »Menim, da bi se, saj je pri omleti veliko smetane.«
3. **Kakšno je zlato pravilo serviranja pohorske omlete?** »Da je sveža in servirana toplo.«
4. **Ali poznate projekt Pohorska omleta – zjamčena tradicionalna posebnost, ki ga vodijo Srednja šola gostinstva in turizma, Turizem Maribor, društvo Okusi Pohorje in Zavod za turizem Maribor?** »Da, vendar nismo sodelovali.«
5. **Ali se strinjate, da zaščitimo pohorsko omleto?** »Prav bi bilo, saj prihaja sladica iz našega kraja.«
6. **Ali jo pripravljate po originalnem receptu ali kot sadno omleto?** »Po originalnem receptu z brusnično marmelado.«
7. **Ali nam zaupate svoj recept?** »Klasičen recept.«
8. **Ali bi bili zainteresirani dodati pohorsko omleto v svojo ponudbo? Ob ponudbi bi stranka dobila kratko zgodovino pohorske omlete.**  
»Naredimo jo ob naročilu. Zloženko lahko prinesete.«
9. **Ali bi poskusili tudi s ponudbo pohorske omlete po LCHF receptu (več jajc, namesto pšenične moke – mandljevo moko)?** »Ne.«



Slika 8: Ruška koča, Areh

### 3.2.7 Intervju v Hotelu Zarja

1. **Ali ponujate pohorsko omleto?** »Da.«
2. **Ali bi se po vašem mnenju bolje prodajala v manjših porcijah?** »Morda res, saj gostje pravijo, kako velika porcija je po obilnem kosilo.«
3. **Kakšno je zlato pravilo serviranja pohorske omlete (servirat toplo, pravkar pripravljeno)?**  
»Originalnem receptu.«
4. **Ali poznate projekt Pohorska omleta – zjamčena tradicionalna posebnost, ki ga vodijo Srednja šola gostinstva in turizma, Turizem Maribor, društvo Okusi Pohorje in Zavod za turizem Maribor?** »Ne, nisem še slišal.«
5. **Ali se strinjate, da zaščitimo pohorsko omleto?** »Seveda.«
6. **Ali jo pripravljate po originalnem receptu ali kot sadno omleto?** »Po originalnem receptu.«
7. **Ali nam zaupate svoj recept?**
8. **Ali bi bili zainteresirani dodati pohorsko omleto v svojo ponudbo? Ob ponudbi bi stranka dobila kratko zgodovino pohorske omlete.** »Da, seveda.«
9. **Ali bi poskusili tudi s ponudbo pohorske omlete po LCHF receptu (več jajc, namesto pšenične moke – mandljevo moko)?** »Ne, saj povpraševanje verjetno ne bi bilo veliko.«



Slika 9: Hotel Zarja, Pohorje



### 3.2.8 Intervju v Hotelu Tisa

1. **Ali ponujate pohorsko omleto?** »Da.«
2. **Ali bi se po vašem mnenju bolje prodajala v manjših porcijah?** »To ne vem, vedno jo pripravimo za 2 – 3 osebe.«
3. **Kakšno je zlato pravilo serviranja pohorske omlete (servirat toplo, pravkar pripravljeno)?**  
»Da. Preložena mora biti v obliki polmeseca.«
4. **Ali poznate projekt Pohorska omleta – zjamčena tradicionalna posebnost, ki ga vodijo Srednja šola gostinstva in turizma, Turizem Maribor, društvo Okusi Pohorje in Zavod za turizem Maribor?** »Da, trudimo se da bi jo čim več ljudi spoznalo in poskusilo.«
5. **Ali se strinjate, da zaščitimo pohorsko omleto?** »Da.«
6. **Ali jo pripravljate po originalnem receptu ali kot sadno omleto?** »Po receptu gospoda Pogačarja.«
7. **Ali nam zaupate svoj recept?** »Seveda.« (Dobili sva zloženko z receptom.)
8. **Ali bi bili zainteresirani dodati pohorsko omleto v svojo ponudbo? Ob ponudbi bi stranka dobila kratko zgodovino pohorske omlete.** »Da, tudi sami smo pripravili nekaj o pohorski omleti ob drugih ponudbah, ki jih ponuja naš hotel.« (glej prilogo)
9. **Ali bi poskusili tudi s ponudbo pohorske omlete po LCHF receptu (več jajc, namesto pšenične moke – mandljevo moko)?** »Ne. Izkazalo se je, da ljudje niso pripravljeni plačati tisto malo več za bolj zdravo varianto neke jedi.«



Slika 10: Hotel Tisa, Pohorje

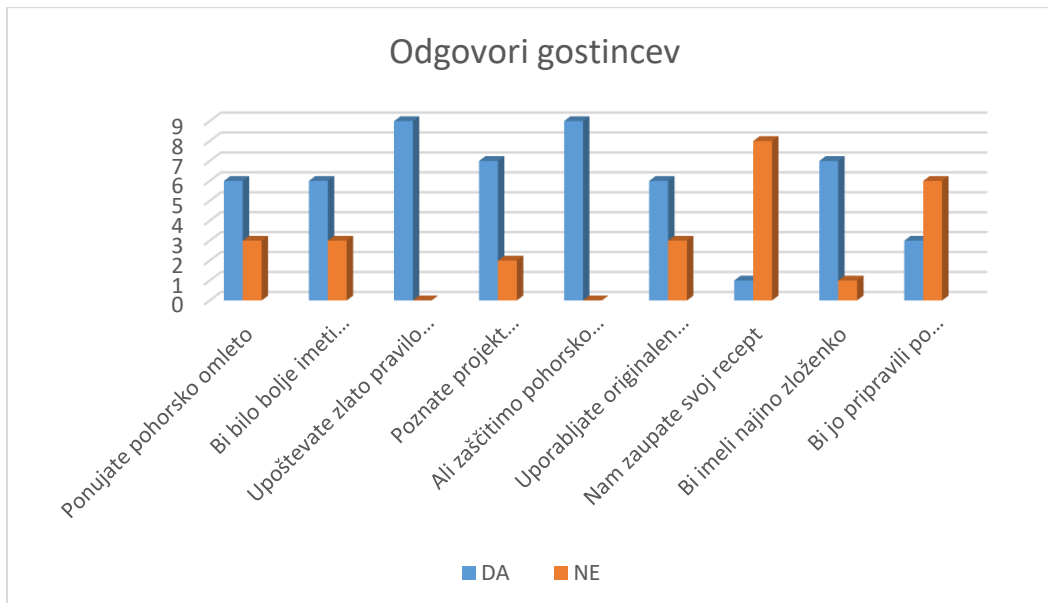
### 3.2.9 Intervju v Gostilni Poštela

1. **Ali ponujate pohorsko omleto?** »Ne več. Nekoč smo jo, a smo jo zaradi premajhnega povpraševanja umaknili s ponudbe.«
2. **Ali bi se po vašem mnenju bolje prodajala v manjših porcijah?** »Klasična pohorska omleta je večja, za 3 – 4 osebe. Veliko več dela je z manjšo porcijo, saj je recept določen ... 3 jajca, 3 žlice sladkorja ... itn ... Kako narediti le eno manjšo?«
3. **Kakšno je zlato pravilo serviranja pohorske omlete (servirat toplo, pravkar pripravljeno)?** »Da. Sveža, torej toplo servirano.«
4. **Ali poznate projekt Pohorska omleta – zjamčena tradicionalna posebnost, ki ga vodijo Srednja šola gostinstva in turizma, Turizem Maribor, društvo Okusi Pohorje in Zavod za turizem Maribor?** »Da, sodelovali smo na eni izmed delavnic. Veliko je bilo govora o pravem načinu priprave in o tem, da bi se recept poenotil.«
5. **Ali se strinjate, da zaščitimo pohorsko omleto?** »Da.«
6. **Ali jo pripravljate po originalnem receptu ali kot sadno omleto?** »Po originalnem receptu, če lahko tako rečem.«
7. **Ali nam zaupate svoj recept?** »Malo smo jo priredili po svoje.«
8. **Ali bi bili zainteresirani dodati pohorsko omleto v svojo ponudbo? Ob ponudbi bi stranka dobila kratko zgodovino pohorske omlete.** »Da, prosim prinesita pokazat zloženko.«
9. **Ali bi poskusili tudi s ponudbo pohorske omlete po LCHF receptu (več jajc, namesto pšenične moke – mandljevo moko)?** »Ne, saj ni povpraševanja in podražilo bi sladico.«



Slika 11: Gostilna Poštela

### 3.2.10 Graf 13: PREGLEDNICA RAZGOVOROV Z GOSTINCI



Kot razberemo iz preglednice kar 6 (66 %) gostincev od devetih, ki so sodelovali v razgovoru, ponujajo pohorsko omleto. Nekateri sicer le ob naročilu. Enak odstotek bi jo ponujalo v manjši porciji. Vsi sodelujoči gostinci poznajo zlato pravilo serviranja (toplo servirano, prepognjena, z brusnično marmelado in s smetano). Prav tako se vsi strinjajo, da je to sladica našega kraja in da bi jo morali zaščititi ter poenotiti način priprave in recept. Veliko gostincev (77 %) jih pozna projekt Pohorska omleta – zjamčena tradicionalna posebnost, ki ga vodijo Srednja šola gostinstva in turizma, Turizem Maribor, društvo Okusi Pohorje in Zavod za turizem Maribor, kar je odličen začetek. Projekt je pustil velik pečat, ki ga velja nadaljevati. Originalnega recepta ne uporabljajo vsi (le 66 %). Osebje je povedalo, da ni recept poenoten in se zato še pripravlja na različne načine (s tropskimi sadeži, prepognjena na polovico ali kot pol lune). Le en gostinec je delil z nami svoj recept – Hotel Tisa, ki so pobudniki projekta. Imajo tudi svoj letak z receptom, ki so nam ga dali (glej prilogo). Ostali (88 %) pa so bili zainteresirani za najino zloženko, ki jo bova nesli v gostinske lokale. Le 33 % gostincev bi poskusilo narediti pohorsko omleto po receptu LCHF (manj ogljikovih hidratov, več maščob), kjer bi se uporabilo mandlje namesto moke in manj sladila. Povedali so, da je glavni razlog podražitev sladice na račun mandljev, kar ljudi ne pritegne, kljub bolj zdravim sestavinam.

### 3.3 Izdelava promocijske zloženske

V prilogi predstavlja promocijsko zloženko o pohorski omleti.

## 4 ZAKLJUČEK Z RAZPRAVO

V zaključku predstavlja naslednje potrjene in zavrjene hipoteze:

<b>PRVA HIPOTEZA</b> Pohorska omleta je ponujena večinoma v poletnem času.	<b>ZAVRNJENO</b>	To hipotezo sva zavrnila, saj le v štirih od devetih gostinskih lokalih, ki sva jih obiskali, ponujajo pohorsko omleto.
<b>DRUGA HIPOTEZA</b> Večina ljudi ve, da je pohorska omleta sladica.	<b>POTRJENO</b>	V raziskavi sva ugotovili, da 61 % anketirancev ve, da je pohorska omleta sladica in da vsebuje jagodičevje.
<b>TRETJA HIPOTEZA</b> Pohorska omleta bi se bolje prodajala v manjši količini-porciji	<b>POTRJENO</b>	To hipotezo sva potrdili, na podlagi intervjujev z gostinci, kjer so jim stranke povedale, da so omlete preobilne.
<b>ČETRTE HIPOTEZA</b> Restavracije, ki ponujajo pohorsko omleto, jo pripravljajo po originalnem receptu.	<b>POTRJENO</b>	V raziskavi sva ugotovili, da 66 % gostincev sodelujočih v razgovoru, pripravljajo pohorsko omleto po originalnem receptu.
<b>PETA HIPOTEZA</b> Restavracije s tradicionalno slovensko hrano večinoma prodajajo pohorsko omleto.	<b>ZAVRNJENO</b>	V raziskavi sva ugotovili, da le dva hotela na Pohorju (22 %), ki ponujata slovenske jedi, imata v svoji redni ponudbi pohorsko omleto. Ostali gostinci (78 %) pa ne.
<b>ŠESTA HIPOTEZA</b> Za pohorsko omleto bi bilo večje zanimanje, če bi spremenili recept v LCHF varianto.	<b>ZAVRNJENO</b>	V raziskavi sva ugotovili, da se ta varianta ne bi prodajala tako dobro, saj že povpraševanje po originalni pohorski omleti ni veliko.

Iz raziskave (anketa z učenci ter intervju z gostinci) je razvidno, da ima ta recept tradicijo, saj je 48 % anketirancev recept dobilo od svojih starih staršev in 66 % gostincev sodelujočih v razgovoru pripravljajo pohorsko omleto po originalnem receptu (g. Račiča ali g. Pogačarja). Prav zaradi tradicije se nama zdi promocija pohorske omlete še bolj pomembna, da postane slovenska, predvsem pa pohorsko-mariborska *zajamčena tradicionalna posebnost*.

»Sedmak(1) navaja, da sta tradicija in dediščina, dobrine podedovane iz preteklosti, ki jih skupnost opredeli kot odsev in izraz svojih vrednot, identitet. Pomen tradicije in avtentičnosti v turizmu je, da kar je splošno sprejeto kot tradicionalno odraža duh nekega časa in prostora. Ohranja kulturni kapital kraja, pridobivanja statusa, nostalgichen pogled nazaj. Tu se vključi še ekonomski vidik, kot večja privlačnost destinacije, ponudnika.«

»Pohorska omleta je del lokalne identitete, zato je po mnenju številnih nastopil čas, da jo zaščitimo in ji damo status, s katerim potrjujemo njeno vlogo v regiji. Kulinarična dediščina je pomemben segment dediščine, ki med ostalim gradi tudi lokalno identiteto.«(4)

Prišli sva do zaključka, da večina vrstnikov (61 %) pozna pohorsko omleto, 46 % jih je pohorsko omleto jedlo v restavraciji in kar 61 % jih je vedelo, da je v njej jagodičevje. 39 % anketirancev pa zanjo še ni slišalo. 63 % učencev ni poznalo recepta za pohorsko omleto, saj je doma ne pripravljajo in receptura je tudi premalo poznana.

Večina anketirancev, ki poznajo pohorsko omleto in tisti, ki je ne poznajo, so pravilno sklepali, da prihaja iz Pohorja, kar nakazuje, da to je sladica našega kraja. V raziskavi se je pokazalo, da tisti anketiranci (48 %), ki so že kdaj pripravili to sladico doma, so dobili recept od svojih babic. Za promocijo pohorske omleta skrbijo Srednja šola gostinstva in turizma, Turizem Maribor, društvo Okusi Pohorja in Zavod za turizem Maribor skupaj s Hotelom Tisa. Enkrat letno od 2018 pripravijo »Festival pohorske omlete« na Pohorju. Živilska šola pripravlja tekmovanje v pripravi pohorske omlete.

Gostinci ponujajo porcijo pohorske omlete za 2 – 4 osebe. Meniva, da bi bilo večje povpraševanje, če bi ponujali manjše porcije.

Gostinci bi morali ponujati meni slovenske tradicionalne kulinarike in v Mariboru kot sladico k meniju ponuditi pohorsko omleto. Omleto bi še okrasili z mariborskim grbom. V Mariboru je več kot sto hotelov. Le ti bi lahko ob prihodu gostov ali ob prvem obroku ponudili pohorsko omleto, kot sladico našega kraja.

Kot nadaljevanje raziskovalne naloge razmišljava, da bi posneli kratek oglas o pohorski omleti. Najino zloženko bi prevedli v več jezikov (nemščino, italijanščino, angleščino) ter jih razdelili v

Turistično informacijski center – TIC, v mestne gostinske lokale in mestne znamenitosti (Hiša Stare trte, Vinoteka Maribor, ...).

Po nekaj mesecih bova šli nazaj h gostincem, ki so sodelovali v razgovoru, jim podelili zloženko ter jih povprašali, ali so vključili pohorsko omleto v svojo ponudbo.

V nalogi sva predstavili tudi predlog za izvedbo LCHF variante pohorske omlete, toda v intervjuju so ga zavrnilo že sami gostinci, z utemeljitvijo, da bi bila ta omleta dražja in se ne bi prodajala.

Sami učenci so podali kar nekaj predlogov. Želijo si razširjeno ponudbo v različnih gostiščih, predstaviti prednosti pohorske omlete kot *zajamčene tradicionalne posebnosti*, gostincem razdeliti original recept, saj bi mogoče tako le vpeljali pohorsko omleto v ponudbo jedilnikov mariborskih gostišč in hotelov. V ta namen sva tudi izdelali predlog zloženko.

Ker pa je težko najti brusnice na Pohorju, predlagava in se strinjava z gospo Mojco Polak, ki je v intervjuju v Večeru (14) dejala, da bi bilo pa potrebno recept prilagoditi in namesto brusnic kot nadev ponuditi jagode in borovnice. Midve bi dodale še preostale gozdne sadeže (maline, robide, gozdne jagode).



## 5 DRUŽBENA ODGOVORNOST

Meniva, da je najina raziskovalna naloga družbeno odgovorna, saj sva v raziskavi ugotovili, da veliko najinih vrstnikov (39%) ne ve, kaj je pohorska omleta in kaj vsebuje, veliko jih je še sploh ni poskusilo.

Recept ima tradicijo, ki jo velja ohraniti in poskrbeti, da bodo naslednje generacije vedele za to sladico.

Preko intervjujev sva spodbudili tudi nekaj restavracij, da bi pohorsko omleto dodali na svoj jedilni list.

Meniva tudi, da je promocija pohorske omlete potrebna, da bi postala *zajamčena tradicionalna posebnost*, saj bi tako Maribor dobil nov simbol in se postavil na kulinarični zemljevid Slovenije.

Meniva, da bova lahko k promociji te sladice prispevali tudi midve z zloženko, ki vsebuje kratko zgodovino pohorske omlete, klasičen recept in recept brez moke ter seznam gostincev, ki to sladico ponujajo.

## 6 VIRI IN LITERATURA

- (1) [PPT]Pomen tradicije.ppt - Turistična zveza Slovenije  
turisticna-zveza.si › Novice › Pomen tradicije, 2017 (9. 11. 2019)  
<https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=%5BPPT%5DPomen+tradicije.ppt+-+Turisti%C4%8Dna+zveza+Slovenijeturisticna-zveza.si+%E2%80%BA+Novice+%E2%80%BA+Pomen+tradicije%2C+2017>
- (2) <https://www.franksonnenbergonline.com/blog/7-reasons-why-traditions-are-so-important/> (9. 11. 2019)
- (3) <https://www.vecer.com/nekoc-je-bil-postarski-dom-ostala-je-pohorska-omleta-10114281> (12. 01. 2020)
- (4) <https://mariborinfo.com/novica/lokalno/pohorska-omleta-kot-ambasador-regije-nastopil-je-cas-da-jo-zascitimo/167769> (9. 11. 2019)
- (5) <https://www.vecer.com/resnica-in-zmote-o-pohorski-omleti-6408491>  
(9. 11. 2019)
- (6) <https://www.dnevnik.si/1042543875> (9. 11. 2019)
- (7) <https://mariborinfo.com/novica/lokalno/to-so-tradicionalne-stajerske-jedi-uvrscene-na-karto-svetovnega-atlasa-okusov/209884> (9. 11. 2019)
- (8) <https://www.vecer.com/ida-mir-pohorska-omleta-je-kot-pohorje-6462961>  
(9. 11. 2019)
- (9) <https://midvakuhava.si/pohorska-omleta-brez-moke/> (9. 11. 2019)
- (10) <https://mariborinfo.com/novica/lokalno/mariborski-gostinci-za-zascito-kulinaricne-ikone-pohorja/169187> (9. 11. 2019)
- (11) <https://mariborinfo.com/novica/lokalno/pohorska-omleta-in-haloska-gibanica-se-vedno-nezasciteni-to-so-ostale-dobrote/298694> (13. 01. 2020)
- (12) <https://www.vecer.com/tag/pohorska-omleta>, Dan pohorske omlete v Mariboru: Jo znate pripraviti (9. 11. 2019)
- (13) <https://www.vecer.com/festival-pohorske-omlete-v-hotel-tisa-na-hoskem-pohorju-privabil-vec-deset-ljudi-6486371> (9. 11. 2019) Zaradi zaščite potrebno kopirati in vnesti v brskalnik.
- (14) <https://www.vecer.com/grema-na-kafe-z-mojco-polak-maribor-postaja-fudi-mesto-10118766> (22. 1. 2020)

## 6.1 VIRI SLIK

**SLIKA 1** - osebni arhiv (slikano v Hotelu Tisa, 04. 01. 2020)

**SLIKA 2** - <https://midvakuhava.si/pohorska-omleta-brez-moke/>

**SLIKA 3** - Nina AMBROŽ, Resnica in zmote o pohorski omleti,

Dostopno na: <https://www.vecer.com/resnica-in-zmote-o-pohorski-omleti-6408491>

(17. 12. 2020)

**SLIKA 4** - <https://www.menerga.si/referenca/hotel-habakuk-terme-maribor/>, 27. 12. 2020

**SLIKA 5** - <https://www.geago.si/sl/pois/2163/hotel-dras-center> 27. 12. 2020

**SLIKA 6** -

[https://www.google.si/search?q=okrep%C4%8Devalnica+jelka+pekre&tbm=isch&ved=2ahUKewj9reD\\_\\_4\\_nAhWVN1AKHXMxAjoQ2-cCegQIABAA&oq=okrep%C4%8Devalnica+jelka+pekre&gs\\_l=img.3..0i24.141575.150452..151197...1.0..0.90.1986.27.....0....1..gws-wiz-img.....0j0i67j0i30.OQ3k\\_K8xOtQ&ei=hHgkXv3bL5XvwALz4ojQAw&bih=672&biw=1304#imgrc=f6VbBD1DZHt8mM](https://www.google.si/search?q=okrep%C4%8Devalnica+jelka+pekre&tbm=isch&ved=2ahUKewj9reD__4_nAhWVN1AKHXMxAjoQ2-cCegQIABAA&oq=okrep%C4%8Devalnica+jelka+pekre&gs_l=img.3..0i24.141575.150452..151197...1.0..0.90.1986.27.....0....1..gws-wiz-img.....0j0i67j0i30.OQ3k_K8xOtQ&ei=hHgkXv3bL5XvwALz4ojQAw&bih=672&biw=1304#imgrc=f6VbBD1DZHt8mM), 27. 12. 2020

**SLIKA 7** - <https://www.malcajt.com/podravska/maribor/restavracija-vnukec.html>

27. 12. 2020

**SLIKA 8** -

[https://www.google.si/search?q=Hotel+Bellevue&source=Inms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKewiskPOD4\\_nAhWlQxUIHQL3A64Q\\_AUoAnoECBMQBA&bih=1304&bih=672#imgrc=FUqj6r-WRoNOtM&imgdii=-qUZWMH9qIGLgM](https://www.google.si/search?q=Hotel+Bellevue&source=Inms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKewiskPOD4_nAhWlQxUIHQL3A64Q_AUoAnoECBMQBA&bih=1304&bih=672#imgrc=FUqj6r-WRoNOtM&imgdii=-qUZWMH9qIGLgM) 27. 12. 2020

**SLIKA 9** - <https://www.naprostem.si/postojanke/ruska-koca-14> 27. 12. 2020

**SLIKA 10** -

[https://www.google.si/search?q=hotel+zarja+pohorje&tbm=isch&ved=2ahUKewiryCyF4\\_nAhVEuKQKHSr1C-gQ2-cCegQIABAA&oq=Hotel+Zarja&gs\\_l=img.1.1.0l4j0i24l5.574195.575107..577133...0.0..0.183.488.4j1.....0....1..gws-wiz-img.....0i30.sbG-Hset2yl&ei=UnMkXqvYNMTwkgWq6q\\_ADg&bih=672&biw=1304#imgrc=YJm8J\\_isBUMgUM](https://www.google.si/search?q=hotel+zarja+pohorje&tbm=isch&ved=2ahUKewiryCyF4_nAhVEuKQKHSr1C-gQ2-cCegQIABAA&oq=Hotel+Zarja&gs_l=img.1.1.0l4j0i24l5.574195.575107..577133...0.0..0.183.488.4j1.....0....1..gws-wiz-img.....0i30.sbG-Hset2yl&ei=UnMkXqvYNMTwkgWq6q_ADg&bih=672&biw=1304#imgrc=YJm8J_isBUMgUM)

27. 12. 2020

**SLIKA 11** - <https://sites.google.com/site/pohorja/home/hotel-tisa> 27. 12. 2020

**SLIKA 12** -

[https://www.google.si/search?source=hp&ei=u7QtXonAL4i6kwXB4JuwAQ&q=gostilna+po%C5%A1tela+maribor&oq=gostilna+po%C5%A1tela+maribor&gs\\_l=psy-ab.3..0i19j0i22i30i19l2j38.4319.12782..13436...0.0..1.321.2549.16j6j1j1.....0....1..gws-wiz.....0i131j0i22i30.IEbCWZLzVTI&ved=0ahUKEWjJiZnYzqHnAhUI3aQKHUHwBhYQ4dUDCAU&uact=5](https://www.google.si/search?source=hp&ei=u7QtXonAL4i6kwXB4JuwAQ&q=gostilna+po%C5%A1tela+maribor&oq=gostilna+po%C5%A1tela+maribor&gs_l=psy-ab.3..0i19j0i22i30i19l2j38.4319.12782..13436...0.0..1.321.2549.16j6j1j1.....0....1..gws-wiz.....0i131j0i22i30.IEbCWZLzVTI&ved=0ahUKEWjJiZnYzqHnAhUI3aQKHUHwBhYQ4dUDCAU&uact=5) 24. 1. 2020

## 7 PRILOGE

### 7.1 ANKETA ZA UČENCE

Sva učenki 9. razreda, ki raziskujeva, koliko je poznana je pohorska omleta in kako jo promovirati. Prosiva, da v namen raziskave, odgovorite na naslednja vprašanja.

1. Ali poznaš pohorsko omleto?
  - a) da
  - b) ne
  
2. Kakšna je razlika med pohorsko omleto in navadno sadno omleto?  

---

---
  
3. Kaj je v njej?
  - a) zelenjava
  - b) sadje
  - c) jagodičevje
  
4. Kje si jo prvič poskusil?
  - a) doma
  - b) v restavraciji
  - c) nisem je še jedel
  
5. Kdo je ustvaril pohorsko omleto?
  - a) Viljem Račič
  - b) Tone Partlič
  - c) Boštjan Kline
  
6. Kje je nastala pohorska omleta?
  - a) na primorskem
  - b) na Pohorju
  - c) na Koroškem
  
7. Ali kdaj pripravljate pohorsko omleto doma?
  - a) da
  - b) ne
  
8. Če ste odgovorili z DA ... od kod imate recept?
  - a) od babice
  - b) z interneta
  - c) iz starejše kuharske knjige
  
9. Bi jedel/a pohorsko omleto, če bi bila narejeno po receptu, kjer je manj ogljikovih hidratov?
  - a) Da, saj skušam jesti bolj zdravo prehrano.
  - b) Ne, ker menim, da ne bi bil okus enak.
  - c) Vseeno mi je.

10. Ali misliš, da bi pohorska omleta morala postati simbol – sladica našega kraja?

- a) da
- b) ne

11. Ali misliš, da bi pohorska omleta morala postati simbol –sladica našega kraja?

- a) da
- b) ne

12. Zapiši predloge, kako bi jo ti ponudil kot sladico našega kraja.

---

---

---

## 7.2 INTERVJU ZA GOSTINCE

1. Ali ponujate pohorsko omleto?

2. Ali bi se po vašem mnenju bolje prodajala v manjših porcijah?
3. Kakšno je zlato pravilo serviranja pohorske omlete (servirat toplo, pravkar pripravljeno)?
4. Ali poznate projekt Pohorska omleta – zjamčena tradicionalna posebnost, ki ga vodijo Srednja šola gostinstva in turizma, Turizem Maribor, društvo Okusi Pohorja in Zavod za turizem Maribor?
5. Ali se strinjate, da zaščitimo pohorsko omleto?
6. Ali jo pripravljate po originalnem receptu ali kot sadno omleto?
7. Ali nam zaupate svoj recept?
8. Ali bi bili zainteresirani dodati pohorsko omleto v svojo ponudbo? Ob ponudbi bi stranka dobila kratko zgodovino pohorske omlete.
9. Ali bi poskusili tudi s ponudbo pohorske omlete po LCHF receptu (več jajc, namesto pšenične moke – mandljevo moko)?

## 7.3 LETAK IZ HOTELA TISA o pohorski omleti

# ORIGINALNA POHORSKA OMLETA

LETA 1952  
V POŠTARSKEM DOMU –  
DANAŠNJI HOTEL TISA \*\*\*  
po ideji in receptu  
kuharskega mojstra Franca  
Pogačarja



Nastanek Pohorske omlete po pripovedi Martine Tratar – nekdanje upravnice Poštarskega doma na Pohorju

Poštarski dom je bil odprt 1952. leta, 6. julija. Takrat je Franc Pogačar, star okrog 40 let, tudi prišel za glavnega kuharja. "Za upravnico sem prišla 1954. leta in takrat je Pogačar že pripravljaj pohorsko omleto," se spominja Martina Tratar. "Dobro vem, da je bil to njegov recept, saj sem ga še vprašala, zakaj omleto ni imenoval poštarška, če pa jo je ustvaril na Poštarskem domu."

Franc Pogačar, ki je ustvaril pohorsko omleto, je kmalu po prihodu Tratarjeve na Poštarski dom odšel za kuharja na Bled. Čez nekaj let je še mlaj, star okrog 50 let, umrl. Na Poštarskem domu smo pohorsko omleto pripravljali vselej enako. 3 žlice moka, 3 žlice sladkorja, 3 jajca... Vselej smo delali enako velikost. S to količino so se zato včasih spopadli trije, včasih en sam, največkrat pa dva. Tudi to je posebnost pohorske omlete. Ni večja, ni manjša, vselej je enaka! Za enega, dva ali tri, odvisno, kako so lačni in koliko jih je.

ORIGINALNI RECEPT	PRIPRAVA
<p><i>Biskvitno testo</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 3 jajca</li><li>- 3 žlice sladkorja</li><li>- 3 žlice moka</li></ul> <p><i>Načev</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 3 žlice brusničnega džema</li></ul> <p><i>Drugo</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 2,5 del sladke smetane</li><li>- sladkor v prahu</li><li>- borovnice za dekoracijo</li></ul>	<p>Ločite rumenjake in beljake. Rumenjake in sladkor penasto zmešajte. Beljake stepite v trd sneg. Rumenjakiom primešajte najprej 2 žlici snega, nato vmešajte moko in na koncu prevečno še preostali sneg. Okrogel model (premer 22 cm) obložite s peki papirjem in napolnite z jajčno maso. Pečico ogrejte na 220 stopinj in v njej pecite omleto 12 minut.</p> <p>Med pečenjem pripravite servirni pladenj. Stepite sladko smetano (lahko ji dodate žličko vanilije sladkorja) in s pomočjo kresine vretke z njo okrasite polovico pladnja. Dodate lahko tudi nekaj svežega sadja, toda le tisto, ki raste (tudi) na Pohorju (ali vsaj pod njim): maline, jagode, borovnice, robide...</p> <p>Pečeni omleti takoj odstranite peki papir in še vročo po polovici premačite z brusničnim džemom. Omleto prepognite čez polovico in jo položite na drugo polovico pladnja. Potresite jo s sladkorjem v prahu. Omleto takoj ponudite, saj je to, da tako sveža pride pred gosta (količina zadostuje za dve do tri osebe), ena od njenih glavnih odlik in značilnosti.</p>

**Pridite in poskusite !**

V HOTELU TISA\*\*\*  
PRIPRAVLJAMO ORIGINALNO POHORSKO OMLETO TUDI DANES

**Dobrodošli !**



## 7.4 ZLOŽENKA

Kar sline se cedijo.....

**NJAM!**



**POHORSKA  
OMLETA**

Če nisi dober slaščičar, pa poskusi

## **POHORSKO OMLETO**

v naslednjih gostinskih lokalih:

HOTEL TISA na Pohorju,

HOTEL BELLEVUE na Pohorju,

Za vas jo bodo po naročilu pripravili tudi:

RUŠKA KOČA na Arehu,

HOTEL HABAKUK,

DRAŠ CENTER,

RESTAVRACIJA VNUKEC.

VSAK POZNA REK

# KDO NE SKAČE NI SLOVENC'

ALI VESTE PO ČEM POZNAJO SLOVENCE!?

- po odličnih športnikih v vseh panogah,
- lepi pokrajini,
- pustovanju,
- zanimivi zgodovini

KAJ PA NAŠ MARIBOR!?

- Najbolj po « LISIČKI» – smučarski svetovni pokal za ženske, Zlata Lisica.
- Poznajo naše smučarje Ilka Štuhec, Ana Bucik, Boštjana Klineta, Filipa Flisarja, Klemna Kosija...
- Motorista Simona Marčiča,
- Vedo, da je ob Dravi najstarejša trta na svetu....

Naš Maribor leži ob vznožju Pohorja ali poznajo sladico našega kraja.....

**POHORSKA  
OMLETA**



## **TRADICIONALNI RECEPT ZA**

### POHORSKO OMLETO

**Sestavine:** 3 jajca, 3 žlice sladkorja, 3 žlice ostre moke, 3 žlice brusničnega džema, mentolov liker in sladka smetana.

#### **Priprava:**

Pečico segrejemo na 220 stopinj. Večjo ponev namastimo z maslom in poprašimo z moko, odvečno moko odstranimo. Rumenjake in beljake ločimo v dve skledi, rumenjacom dodamo sladkor in jih penasto umešamo. Beljake stepemo v čvrst sneg.

V stepene rumenjake najprej vmešamo dve žlici stepenih beljakov, nato pa na zmes presejemo moko in jo vmešamo z ročno metlico. V zmes čisto na koncu nežno in počasi vmešamo še preostanek snega. Testo vlijemo v pripravljeno ponev, ki jo za 12 minut potisnemo v ogreto pečico.

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

## NEKAJ O NAŠI SLADICI

Avtor prve Pohorske omlete je Viljem Račič, ustvaril jo je leta 1950, ko je bil upravnik in kuharski mojster v Železničarskem domu na Pohorju. Omlete so biskvitne rahle mase, ki so jih že nekoč pripravljali tudi v Franciji. Le tam se je g. Račič šolal na višji hotelirski šoli in delal v luksuznem hotelu. Račič si je sladico zamislil tako, da biskvit predstavlja Pohorje, mentolov liker ali metini listi, torej zelena barva, so pohorski gozdovi, rdeč vaniljev liker je zarja, zaton sonca. Notranjost je namazana z brusnično marmelado, saj brusnice rastejo tudi na Pohorju.

Kuharski mojster Franc Pogačar, ki je na Železničarskem domu delal z g. Račičem, se je kasneje zaposlil v Poštarskem domu, sedaj Hotel Tisa in tam vključil pohorsko omleto v ponudbo. Dodal je borovnice in omleto samo preložil kot polmesec.

Žal recept za pohorsko omleto ni še zaščiten in boste videli ter okusili različne varicije.

Zapomnite si le, da na Pohorju ne rastejo ananas, banane in kivi. S tem sadjem bi jedli le sadni biskvit, ne pohorske omlete.

Ko bo pohorska omleta postala zajamčena tradicionalna posebnost, bo Maribor imel svojo sladico, kot Bled blejske rezine, Trojane krofe...

Popelji prijatelje na slastno sladico našega kraja. Uživajte v preizkušanju POHORSKE OMLETE. DOBER TEK!

## **LCHF RECEPT ZA POHORSKO OMLETO.**

Razlika je samo v sestavinah testa - biskvita.

#### **V rahli omleti se skriva:**

5 jajc

1 strok vanilije

limonina lupinica

3 žlice sladkorja v prahu

3 žlice mletih mandljev

2,5 dl sladke smetane

sadje po izbiri

marmelada (v originalu je brusnična marmelada)