

39. DRŽAVNI FESTIVAL TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

T&T: Tradicija v trendu

Dobimo se pr' preši ob MedAni

Avtorice:

1. Lina Kop, 8. a
2. Klara Nikl, 8. b
3. Tiana Marija Nikl, 8. a
4. Tinkara Vaupotič, 9. a
5. Zala Zemljič, 9. a



Mentorice:

Irena Rola - Bek, učit. matematike, fizike in tehnike; irena.rola-bek@sveta-ana.si
Božena Šmirmaul, prof. biologije, kemije in naravoslovja; bozena.smirmaul@sveta-ana.si
Ana Šnofl, prof. zgodovine in geografije; ana.snofl@sveta-ana.si

OŠ SVETA ANA, Sveta Ana 14, 2233 Sveta Ana
Tel.: 02 72 95 870, faks: 02 72 95 878, e-pošta: info@sveta-ana.si

Sveta Ana, februar 2025

PODATKI O ŠOLI IN NALOGI

ŠOLA: OŠ SVETA ANA, Sveta Ana 14, 2233 Sveta Ana

tel.: 02 72 95 870 faks: 02 72 95 878 e-pošta: info@sveta-ana.si

NASLOV RAZISKOVALNE NALOGE: Dobimo se pr' preši ob MedAni

Avtorice:

1. Lina Kop, 8. a
2. Klara Nikl, 8. b
3. Tiana Marija Nikl, 8. a
4. Tinkara Vaupotič, 9. a
5. Zala Zemljič, 9. a



Mentorice:

Irena Rola - Bek, učit. matematike, fizike in tehnike; irena.rola-bek@sveta-ana.si

Božena Šmirmaul, prof. biologije, kemije, naravoslovja; bozena.smirmaul@sveta-ana.si

Ana Šnofl, prof. zgodovine in geografije; ana.snofl@sveta-ana.si

Sodelavci:

OŠ Sveta Ana

Občina Sveta Ana

Turistično društvo Sveta Ana

Čebelarska družina Sveta Ana

Folklorna skupina Sveta Ana

Informatorki: Ida Zadravec, Bernarda Vakaj

Število strani: 15

Priloge:

- kazalo slik, tabel, grafov
- logotip, maskota
- anketni vprašalnik, itinerarij
- slikovni utrinki, stojnica, zloženska
- jedilniki, recepti, slovarček, pesem
- povpraševanja in ponudbe (zunanji sodelavci)
- soglasje, izjava

ZAHVALA

Zahvaljujemo se vsem, ki so nam pomagali pri tem projektu, še posebej našim družinam, staršem ter vsem bližnjim, ki so nas spodbujali, bili potrpežljivi ter nam priskočili na pomoč pri izdelavi pričujoče raziskovalne naloge.

Veliko zahvalo namenjamo ravnatelju osnovne šole, gospodu Aleksandru Šijancu, in županu Občine Sv. Ana, gospodu Martinu Brezniku, za podporo in finančno pomoč.

Hvala Turističnemu društvu Sveta Ana, Folklorni skupini Sveta Ana, Čebelarskemu društvu Sveta Ana, gospe Idi Zadravec in gospe Bernardi Vakaj ter vsem ostalim, ki so po naših navodilih in željah pripravili ponudbo in izdelke, raziskovali jedi ter odprli vrata svoje turistične in kulinarčne ponudbe.

Hvala tudi Žanu Roli, ki je pripravil scenarij in poskrbel za montažo reklamnega spota ter pomagal pri prevodu povzetka in tehničnem oblikovanju naloge.

Hvala še profesorici slovenščine Mateji Kramberger za lektoriranje naloge in profesorici angleščine Barbari Pristovnik za pregled povzetka v angleškem jeziku. Prav tako se zahvaljujemo računalničarju Davidu Pešlu za pripravo in urejanje spletne strani ter hišnikoma Miranu Roli in Boštjanu Rajšpu za pomoč pri izdelavi scene za stojnico.

Zahvaljujemo se tudi mentoricam Ani Šnofl, Boženi Šmirmaul in Ireni Rola - Bek, ki so nas vodile, nam svetovale in nas usmerjale, ter vsem, ki so si vzeli čas za izpolnjevanje vprašalnikov in nasvete pri delu ter oblikovanju naloge.

Nenazadnje pa se zahvaljujemo tudi vsem občankam in občanom, ki so si bili pripravljeni vzeti čas za naša vprašanja in so tako pomagali sooblikovati naš projekt ter nas pri delu spodbujali.

POVZETEK

Turizem in tradicija v trendu, prepletanje preteklosti s sedanjostjo, povezovanje starih običajev in dogodkov z novimi oblikami druženja in zabave ter trajnostni pridih ... Druženje ob anovskem žegnanju, ko so se ljudje zbrali v občinskem središču ob cerkvi in z obiskom počastili praznovanje godu farnih zavetnikov Ane in Jakoba, kupili lectova srca in medenjake, popili čebelarjevo medico in se sprehodili med stojnicami, ki so ponujale domačo suho robo, oblačila in obutev, igrače, pa tudi domačo kulinariko ...

Vse to smo želeli oživiti in v sodobni obliki ponuditi današnjemu zahtevnemu in raznovrstne ponudbe željnemu turistu. Obudili smo že pozabljene dogodke in tradicijo, ki se pri Sveti Ani ni pozabila, saj žegnanje kot dogodek še vedno živi v času občinskega praznika, konča pa se s tradicionalno gasilsko veselico.

Šli smo še korak naprej in v to smer usmerili naš turistični produkt. Gre za nov enodnevni dogodek in druženje ob delavnicah, ki nas popeljejo v preteklost: peka medenjakov, priprava medicine, izdelava šopkov in ples. Obiskovalci lahko ob druženju spoznavajo stare dogodke in izdelajo izdelke, ki so se včasih ponujali v času žegnanja, sedaj pa jih oblikujejo v sodobni podobi (medica – MedAna in lectovo srce – anovski medenjak). Prav tako se lahko naučijo starih plesov ali v družbi folkloristov spoznajo še kakega sodobnega.

Opravili smo anketo o žegnanju nekoč, poiskali informatorje in izvedeli veliko o dogajanju v preteklosti. Prav tako nas je zanimala nekdanja kulinarčna ponudba, saj moramo našim obiskovalcem ponuditi malico. Zato smo ustvarili t. i. anovski pisker, v katerega bo vključena tudi ponudba za vegane. Obiskovalci bodo torej spoznavali preteklost, se družili v sedanjosti, izdelali spominke (medenjake, šopke) in okusili staro pijačo medico v novi preobleki, ki smo jo poimenovali MedAna (iz besed med in Ana – ime kraja, od koder prihajamo). Zaplesali bodo s člani folklorne skupine, ob zaključku druženja pa bodo lahko zaplesali še v družbi domačih, t. i. anovskih muzikantov (včasih ljudski godci).

Cilj naše skupine je torej obiskovalcem ponuditi enkratno doživetje preteklosti v sedanjosti, spoznati in povezati stare običaje in dogodke ter jih doživeti v sodobni preobleki našega časa.

V nalogi so predstavljeni tudi načini trženja in izdelava spominkov. Poskrbeli smo za promocijo produkta, nalogo in promocijski video pa smo objavili tudi na šolski in občinski spletni strani.

Podajmo se v preteklost in si polepšajmo današnji čas, potujmo iz preteklosti v sedanjost, iz tradicije v sodobnost, poskusimo pijačo MedAna in anovski medenjak v novi preobleki ter zaplešimo.

Ključne besede: tradicija, trend, spominek, trajnost, čebelar, čebela, med, medica, medenjak, ples, folklor.

ABSTRACT

Tourism and tradition trending, mixing the past with the present, connecting old customs and events with new forms of socializing and fun with a hint of sustainability.

For »Anino« people gather in the municipality center next to the church, honor our patron saints Ana and Jacob, buy gingerbread hearts and cookies, drink delicious beekeeper's mead and explore stands with homemade natural utensils, clothes, shoes, toys and local cuisine.

We managed to combine all these things and prepare a touristic experience even for the most demanding tourists. We have prepared unforgettable events and authentic tradition, which is not forgotten in Sveta Ana. »Anino« still lives and breathes strong and it happens every year for the municipality celebration, ending with the traditional firefighters' party.

We took a step forward and prepared our touristic product. A new one-day event with workshops where we travel back in past and socialize: baking gingerbread, preparing mead, handcrafting bouquets and dancing. Visitors can experience old events, make products that were offered in time of the municipality celebration and design them in a new look (mead – MedAna; gingerbread heart – Ana's gingerbread cookie). The offer also contains workshops of traditional local dancing with the folklore group.

We did a survey about the municipality celebration in the past, searched for people with information and found out a lot about celebrations in the past. We were also interested in cuisine in the past since we had to offer a local meal to our guests. That is why we created »Anovski pisker«. The offer also includes a vegan option. Visitors will experience the past, socialize in the present, handcraft souvenirs (gingerbread, bouquet) and taste the historic mead in new form called MedAna (Med/honey as food component and Ana as the name of our home town). They will dance folklore group and to top it off, they will also dance in the company of »Anovski muzikanti« (former folk musicians).

The goal of our group is to offer our visitors a once in a lifetime experience of the past in the present, get to know and connect old customs and events and to experience them in a modern way.

In the assignment we also introduced different means of marketing, handcrafting of souvenirs, we handled the promotion of our product, prepared a promotional video and published everything on our school and municipality's websites.

Let's head into the past and beautify today, travel from the past all through to the present, from tradition to modernity, try MedAna and Anovski medenjak in a modern form, and dance.

Key words: tradition, trending, souvenir, sustainability, beekeeper, bee, honey, mead, gingerbread, dancing, folklore.

KAZALO

1	UVOD	1
2	RAZISKOVALNI DEL	3
2.1	Ideja	3
2.2	Potek in rezultati raziskave.....	3
2.2.1	Žegnanje pri Sveti Ani nekoč in danes	3
2.2.2	Čebelarjenje in čebelji produkti	4
2.2.3	Izdelava šopkov iz krep papirja	4
2.2.4	Raziskava z anketami	5
3	OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA.....	7
3.1	Predstavitev ključnih akterjev	7
3.1.1	Čebelarsko društvo Sveta Ana.....	7
3.1.2	Folklorna skupina Sveta Ana.....	7
3.1.3	Informatorki Ida Zdravec in Bernarda Vakaj.....	8
3.2	Program – itinerarij	8
3.2.1	Tehnični program	8
4	TRŽENJE	11
4.1	Oglaševanje	11
4.2	Logotip	12
4.3	Maskota – čebelarček Med in čebelica Ana	12
4.4	Slovar najpogostejših izrazov	12
4.5	Ciljne skupine	13
4.6	Povpraševanje in odgovori	13
4.7	Naloge in zadolžitve	13
4.8	Stroški in kalkulacije	14
4.9	Kontakti	14
5	ZAKLJUČEK.....	15
6	LITERATURA IN VIRI.....	16
7	PRILOGE	17

1 UVOD

Turizem in tradicija v trendu, prepletanje preteklosti s sedanjostjo, povezovanje starih običajev in dogodkov z novimi oblikami druženja in zabave ter trajnostni pridih ... Druženje ob anovskem žegnanju, ko so se ljudje zbrali v občinskem središču ob cerkvi in z obiskom počastili praznovanje godu farnih zavetnikov Ane in Jakoba, kupili lectova srca in medenjake, popili čebelarjevo medico in se sprehodili med stojnicami, ki so ponujale domačo suho robo, oblačila in obutev, igrače, pa tudi domačo kulinariko ...

Vse to smo želeli oživiti in v sodobni obliki ponuditi današnjemu zahtevnemu in raznovrstne ponudbe željnemu turistu. Obudili smo že pozabljene dogodke in tradicijo, ki se pri Sveti Ani ni pozabila, saj žegnanje kot dogodek še vedno živi v času občinskega praznika, konča pa se s tradicionalno gasilsko veselico.

Gre za nov enodnevni dogodek in druženje ob delavnicah, ki nas popeljejo v preteklost: peka medenjakov, priprava medic, izdelava šopkov in ples. Obiskovalci lahko ob druženju spoznajo stare dogodke in izdelajo izdelke, ki so se včasih ponujali v času žegnjenja, sedaj pa jih oblikujejo v sodobni podobi (medica – MedAna in lectovo srce – anovski medenjaki). Prav tako se lahko naučijo starih plesov ali v družbi folkloristov spoznajo še kakega sodobnega.

Naš cilj je bil pritegniti širok krog obiskovalcev, željnih odkrivanja preteklosti v povezavi s sedanjostjo, spoznavanja spominkov in dogodkov, povezanih z žegnanjem in vaškimi vesellicami v starih časih in druženja ob plesu in glasbi v sodobni preobleki. Še posebej nam je bilo pomembno, da izkušnjo izdelave spominka, pripravo medene pijače in medenjakov ter učenje plesa tudi sami doživijo in preizkusijo.

Opravili smo anketo o žegnanju nekoč, poiskali informatorje in izvedeli veliko o dogajanju v preteklosti. Prav tako nas je zanimala nekdanja kulinarična ponudba. Zato smo ustvarili t. i. anovski pisker, v katerega bo vključena tudi ponudba za vegane. Obiskovalci bodo torej spoznali preteklost, se družili v sedanjosti, izdelali spominke (medenjake, šopke) in okusili staro pijačo medico v novi preobleki, ki smo jo poimenovali MedAna (iz besed med in Ana – ime kraja, od koder prihajamo). Zaplesali bodo s člani folklorne skupine, ob zaključku druženja pa bodo lahko zaplesali še v družbi domačih, t. i. anovskih muzikantov (včasih ljudski godci).

Naše druženje in turistični proizvod ter dogodek smo poimenovali Dobimo se pr' preši ob MedAni. V občinskem središču, kjer so se nekoč odvijala žegnjenja, sedaj stoji razgledna ploščad s staro prešo, ob njej pa je posajena vaška lipa, kjer se lahko pripravi plesne delavnice. Tukaj bi postavili stojnice s ponudbo (več o njej v nalogi) in izvajali delavnice peke medenjakov, priprave medene pijače MedAne, izdelave šopkov ter učenja plesov v občinski kuhinji in avli.

Naš logotip prikazuje satovje, na katerem je čebelica, ki nam daje med, iz katerega lahko pripravimo medene pijače in pečemo medenjake. Vrček z novo pijačo MedAno pa je tudi zaščitni znak naše ponudbe. Pijači iz medu smo dodali še zelišča in dišavnice, zato logotip vsebuje še šopek travniških rastlin in zelišč, kjer čebele nabirajo medicino.

Za našo maskoto smo izbrali čebelarčka in čebelico, saj je glavna tema povezana s čebelarjenjem in z medom. Prav tako je bila včasih največja posebnost in atrakcija žegnjenja prav medena pijača oz. medica in medenjaki, med njimi lectovo srce. Pripravili pa bomo nov medenjake za spominek in še nekaj drugih dobrot (naj zaenkrat ostanejo še skrivnost).

Naš namen je popeljati obiskovalca v preteklost in v dogajanje v našem vaškem središču, obenem pa se družiti ob dobri glasbi in plesu z novodobno kulinarično ponudbo v novem občinskem središču. Ciljne skupine našega produkta so družine, pa tudi zaključene skupine ljudi različnih starosti, ki želijo podoživeti življenje nekoč ali pa mlajšim pričarati zanimivosti, se sprostiti ob druženju, ustvarjanju, učenju in zabavi.

V prvem delu smo pridobivali teoretična znanja, v literaturi in na spletu smo poiskali nekaj podatkov o medarstvu in čebelarjenju, prav tako smo pridobili informacije od starejših občanov, ki se žegnjenja v kraju še spominjajo.

V drugem delu smo raziskali značilnosti dogajanja in ponudbe na stojnicah v času žegnjenja in dogajanja na vaški veselici v preteklosti ter sedanjosti. Pripravili smo še anketo, namenjeno učencem in staršem naše šole ter mnogim prijateljem na družbenih omrežjih. Hoteli smo dobiti namige in informacije za naše delo. Sledila sta analiza ankete ter izbor uporabnih receptov in nasvetov.

V tretjem delu smo oblikovali naš turistični proizvod. Pri tem smo navezali stike s Turističnim društvom Sv. Ana, Folklorno skupino Sveta Ana in z domačimi čebelarji. Pri peki medenjakov smo za pomoč prosili članice Društva kmečkih žena in deklet in se dogovorili za delavnice z občankami, ki so se z izdelavo šopkov ukvarjale nekoč ali danes, ter z ostalimi zunanjimi sodelavci. V šolski kuhinji smo mešali medene pijače in pekli medenjake.

Pri izdelavi smo uporabili različne metode in oblike dela. Zbirali smo predloge, načrtovali logotip, sestavljali vprašalnike, iskali po literaturi ali na spletu, se dogovarjali, odšli na teren, fotografirali, snemali in izdelovali pripomočke. Pripravili smo nalogo in se dogovorili za promocijo, oblikovali smo še kratek promocijski film, ki ga bomo prikazovali na stojnici. Lotili smo se tudi priprave stojnice.

Na koncu smo prišli do izdelka, ki ga lahko tržimo. Izvedli bomo še aktivnosti v zvezi s promocijo in ob zaključku šolskega leta pripravili t. i. žegnjenje z veselico v malem v našem občinskem središču pri preši. Na stojnice bomo povabili vse domače ustvarjalce izdelkov: čebelarje, kmečke žene, izdelovalce spominkov v domači občini, folkloriste in domače muzikante. Ob delu smo se mnogo naučili, se družili, spletali prijateljske vezi in se dogovorili za sodelovanje z lokalnimi čebelarji ter ponudniki spominkov.



Slika 1: Naša skupina

2 RAZISKOVALNI DEL

2.1 Ideja

O razpisani temi smo razmišljali kar nekaj časa, iskali in izmenjali veliko idej. Želeli smo povezati preteklost s sedanjostjo, nekaj tradicionalnega z novimi trendi.

Odločili smo se za dogodek, ki se v naših krajih omenja že v davni preteklosti, to je domače krajevno žegnanje. Včasih je bil to dogodek ob praznovanju v domači župniji, ko godujeta farna zavetnika Ana in Jakob. Tudi naše mentorice se še spominjajo nekdanjega druženja ob stojnicah in na veselici. Mlajši so takrat najbolj pričakovali medenjake in sladko pijačo medico, pa tudi kake igrače so bili veseli. Nekoliko starejši so poiskali lectovo srce za svojo srčno izbranko, dobrodošel pa je bil tudi nakup suhe robe ali orodja za kmetijo. Vsi pa so se radi poveselili na zaključni veselici ob domači glasbi.

Zakaj Dobimo se pr' preši ob MedAni?

Tudi v preteklosti so se ljudje ob žegnanju zbirali v vaškem jedru. Danes ob občinskem prazniku praznujemo tudi praznik župnijskih zavetnikov. Dogodki potekajo več dni, zaključijo pa se z druženjem v občinskem središču, kjer stoji na razgledni ploščadi stara preša, ob njej je posajena lipa, obdana s klopami za posedanje.

Gost, naš obiskovalec, bo tako spoznal, kako so se ljudje zabavali in družili v preteklosti, lahko se bo preizkusil v pripravi medene pijače, peki medenjakov, izdelavi šopkov, s plesom ob domači glasbi pa bo lahko užival v prijetnem druženju. Prav tako bo na stojnicah našel spominke, kulinarično ponudbo in predstavitev starih časov.

Vse to se bo dogajalo ob preši in pod lipo, delavnice pa bodo potekale v občinski kuhinji in avli. Ponudili bomo anovski medenjake, medeno pijačo MedAno, prav tako pa smo pripravili anovski pisker.

2.2 Potek in rezultati raziskave

2.2.1 Žegnanje pri Sveti Ani nekoč in danes

Žegnanje je pomemben verski dogodek, ki se običajno odvija ob prazniku svete Ane, ki ga praznujemo 26. julija. Sveta Ana je zaščitnica mnogih poklicev, predvsem pa je povezana z družinskimi vrednotami, zato je žegnanje v kraju zelo priljubljeno med lokalnim prebivalstvom. Ob tem dogodku se tradicionalno blagoslovi domačije, kmetije in posestva, obiskovalci pa prinesejo tudi domače pridelke, da jih posvetijo. Žegnanje običajno spremlja sveta maša, ki je pomemben del praznovanja. Gre za dogodek, ki združuje tako duhovno kot kulturno življenje v kraju, kjer je skupnost zelo povezana in slavi svojo dediščino.



Slika 3: Središče Svete Ane



Slika 2: Utrinki občinskega praznika

2.2.2 Čebelarjenje in čebelji produkti

V preteklosti so bile čebele in njihovi proizvodi (med, vosek, propolis, matični mleček) povezani z zdravilstvom in medicinarstvom. Čebelarji so imeli pomembno vlogo pri zdravljenju različnih bolezni, kot so prehladi, kašelj, vnetja in druge težave. Čebele so bile tudi simbol naravne harmonije in zdravja, kar se je odražalo v življenju prebivalcev Svete Ane.

Čebelarji in medicinarji so pogosto sodelovali pri zdravljenju ljudi, saj so imeli obširno znanje o uporabi naravnih sestavin za doseg dobrega zdravja. Tradicije čebelarstva, zdravilstva in medicinarstva so se skozi stoletja prepletale in ohranjale v življenju ljudi pri Sveti Ani. Zgodovina medicinarstva pri Sveti Ani v Slovenskih goricah je bogata predvsem zaradi njegove geografske lege, bogate flore in tradicionalnega znanja, ki se je prenašalo skozi generacije. Medicinarji so bili ljudje, ki so se ukvarjali z zdravljenjem bolezni s pomočjo naravnih metod, vključujočih zelišča, zeliščne pripravke, masaže in druge tradicionalne tehnike. Tudi danes je Sveta Ana znana po številnih zeliščih in zdravilnih rastlinah, ki jih obiskovalci uporabljajo za zdravje in dobro počutje. Poleg tega se ohranja tradicija zeliščarstva in medicinarstva skozi različne festivale, delavnice in izobraževalne programe. Vse to dokazuje, kako pomembno vlogo je Sveta Ana imela in še vedno ima v kontekstu medicinarstva v Slovenskih goricah.



Slika 4: Medeni izdelki

Medica, ki so jo pili nekoč, je bila tradicionalna alkoholna pijača, pripravljena iz medu, vode in alkoholnih sestavin, kot sta vino ali žganje, obogatena je pa bila z začimbami, kot so npr. cimet in nageljnov žbice. Ta pijača je bila pogosto pripravljena v domačem okolju, predvsem v zimskih mesecih, saj je bila cenjena zaradi svojih zdravilnih lastnosti. Poiskali smo recept za **tradicionalno medico**, ki so jo pripravljali v preteklosti (priloga). Mi smo pripravili še recept za medeno pijačo brez alkohola. Medica je bila nekoč priljubljena v mnogih slovenskih domovih, ker so verjeli, da ima zdravilne lastnosti, predvsem pri blaženju prehladov in kašlja. Pijača je bila priljubljena tudi kot dobrodošlica obiskom ali kot napitek za sprostitev ob hladnih večerih. Prav tako so jo ponujali na žegnanjih in drugih vaških druženjih.

2.2.3 Izdelava šopkov iz krep papirja

Krep papir je material, ki se pogosto uporablja v umetnosti in pri obrtnem delu. Sprva je bil narejen iz različnih vrst papirja z izbočeno in gubano teksturo. Krep papir se je uporabljal že v 19. stoletju, pogosto za izdelavo dekoracij, voščilnic, rož in drugih umetniških izdelkov. V začetku 20. stoletja je postal še bolj priljubljen, ko so ga začeli proizvajati v različnih barvah in z večjo fleksibilnostjo. Uporabljali so ga za dekoracije na zabavah, še posebej za božične okraske in papirnate rože. Tovrstni papir je bil cenjen zaradi svoje teksture, ki je omogočala enostavno oblikovanje in ustvarjanje tridimenzionalnih struktur.



Slika 5: Nagelj iz krep papirja

Na našem območju so dekleta in žene iz njega izdelovale rože ob porokah, žegnanjih in ob drugih slavnostnih dogodkih. Bil je dosegljiv in tudi trajno obstojen. Obstojnost so izdelkom iz krep papirja podaljšali tako, da so jih namakali v tekoči vosek, saj je ta obvaroval izdelke pred dežjem. Krep papir, prekrit s tekočim voskom, se lahko uporablja za izdelavo trdnih struktur ali ornamentov, kot so rože, ki so na dotik bolj čvrste in imajo sijajni videz, značilen za voščene površine. Danes je krep papir še vedno priljubljen v umetniških in obrtniških krogih, saj omogoča širok spekter kreativnih možnosti.

2.2.4 Raziskava z anketami

Po teoretičnem raziskovanju smo želeli pridobiti informacije od potencialnih obiskovalcev, zato smo raziskali, kaj pričakujejo od naše ponudbe. Zanimalo nas je, ali si sploh želijo druženja na sejmu ali žegnanju, spoznati tradicionalno kulturo in že pozabljene kmečke običaje in zgodbe ter oblačilno kulturo naših babic in dedkov, doživeti kulinarčne dogodivščine, ali bi jih pritegnilo odkrivanje prepleta tradicije s sodobnimi trendi in s katerimi dodatnimi aktivnostmi bi si želeli popestriti dan. Odgovori bi nam pomagali pri nadaljnjem delu.

Priprava anket

Najprej smo se lotili izdelave ankete (priloga). Pripravili smo nekaj vprašanj in jih objavili na šolski spletni strani (<https://sveta-ana.si/turizmu-pomaga-lastna-glava/>) in povabili učence naše šole ter krajanje k sodelovanju.

Povezava do ankete: tinyurl.com/tplg24-25 ali preko QR kode.

Prav tako smo zgoraj omenjeno povezavo poslali preko e-Asistenta staršem naših šolajočih se otrok in jih poprosili, da k reševanju ankete povabijo tudi sosede in prijatelje, ki morda nimajo šoloobveznih otrok.



Zbrani odgovori in analiza le-teh so nam dali nek kažipot, kam naj se usmerimo ter kaj si obiskovalci dejansko želijo, čeprav smo sami v raziskovalni skupini že imeli nekaj idej.

V nadaljevanju smo izbrali nekaj grafičnih prikazov in analiz tistih vprašanj in odgovorov, ki so bili pomembni za naše delo in pripravo ponudbe.

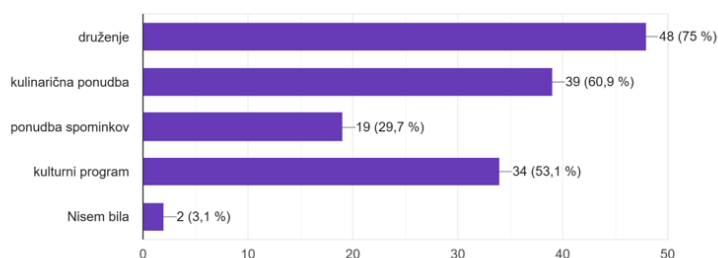
Analiza ankete

Odgovore smo zbrali, prešteli in analizirali. Na anketo se je odzvalo 64 anketirancev, od tega 56 žensk in 8 moških. 64 odstotkov anketiranih je bilo starejših od 40 let, 25 odstotkov je bilo starih med 31 in 40 let. Vse to je bilo odlično izhodišče, saj smo imeli na ta način starejšo populacijo, ki se še spomni žegnjenja nekoč, in mlajšo populacijo, ki je dala smernice za bolj trendovsko obliko.

V anketi nas je zanimalo, ali so anketiranci že kdaj obiskali stojnice v okviru prireditev v domačem kraju ali v času krajevnega žegnjenja, kaj jim je bilo tam najbolj všeč, kaj bi na takšnem sejmu radi videli ali počeli.

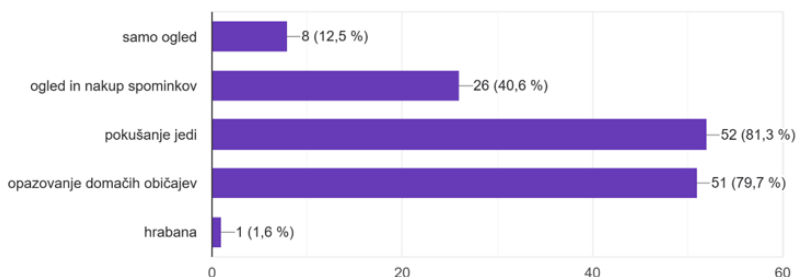
V ospredje so postavili druženje, kulinarčno ponudbo in kulturni program ter spominke.

V nadaljevanju nas je zanimalo, katere aktivnosti bi si najbolj želeli, če bi imeli priložnost preživeti dan na vaškem sejmu.



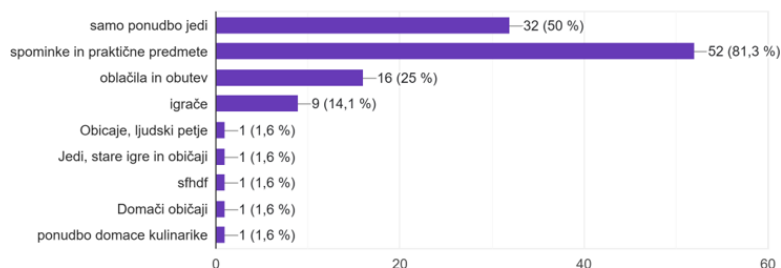
V ospredje so postavili pokušanje domačih jedi, ogled domačih običajev, ogled in nakup spominkov.

Graf 1: Izbor najljubše dejavnosti ob obisku krajevnega žegnjenja



Zanimiva nam je bila tudi povratna informacija, kaj pričakujejo na stojnicah vaškega sejma.

Graf 2: Željene aktivnosti med obiskom vaškega sejma



Graf 3: Pomembnost ponudbe na vaškem sejmu

Koristen se nam je zdel tudi nabor poznanih domačih jedi z vaškega sejma. Navedli so gibanico (t. i. plehošenco), kislo juho, ocvirkovko, buhtlje, potico, golaž, pogačo, kruh z zaseko, pečenice s kislim zeljem, lectove srčke ...

Na vprašanje, ali bi v okviru sejma želeli tudi druženje ob plesu in petju, smo dobili odgovor, da si večina (76,6 %) želi prav slednjega.

V posebnih oblačilih (v narodni noši, praznični obleki) se je sejma udeležilo le 15,6 odstotka vprašanih.

Dobro vodilo pri oblikovanju naše turistične ponudbe so bili predlogi, ki so jih naši anketiranci navedli, če bi bili sami ponudniki enodnevnega druženja na žegnanju.

Navedli so stojnice, na katerih bi neko pozabljeno dejavnost lahko tudi obiskovalci poskusili narediti, druženje ob zvokih harmonike, petje, ples, lokalno kulinariko – ohranjanje tradicije, stare vaške igre za otroke – otroški kotichek, kulturni program, ki bi obiskovalce seznanil s kulturno dediščino kraja. V vseh pogledih smo dobili odgovor, katere aktivnosti lahko vključimo v našo ponudbo.

Za vse pobude ali predloge smo jim bili zelo hvaležni, saj so pripomogli k oblikovanju naše ponudbe.

Izhodišča za nadaljnje delo

Anketa nam je postala vodilo za nadaljnje delo poleg že oblikovanih idej, ki smo jih zbirali v sami skupini. Raziskali smo kulinarične dobrote, ki jih lahko pripravimo iz lokalnih surovin, aktivnosti, ki jih lahko ponudimo, in spominke, ki jih lahko pripravimo in s katerimi bodo obiskovalci obujali spomine na doživetja na žegnanju, hkrati pa predstavljajo tudi kulturno dediščino obiskanega kraja. Izbrali smo prostor oz. destinacijo za glavno dogajanje v naši enodnevni ponudbi in se povezali z društvi, ki bodo popestrila program. Prav tako smo dobili kar nekaj idej za jedilnike in zapolnitev programa. Vsega žal ne moremo upoštevati, ker smo časovno in finančno omejeni. So pa te ideje že naložba za naslednjo nalogo oz. produkt.

3 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA

3.1 Predstavitev ključnih akterjev

3.1.1 Čebelarstvo Sveta Ana

Čebelarstvo Sveta Ana je bilo ustanovljeno z namenom spodbujanja in ohranjanja čebelarstva v tem delu Slovenskih goric. Čebelarstvo je v tem kraju že dolgo povezano z življenjem ljudi, saj je zaradi ugodnih podnebnih razmer in bogate flore območje idealno za gojenje čebel. Čebelarstvo organizira različne dejavnosti, kot so izobraževalne delavnice, prireditve, tekmovanja in razstave, kjer se predstavi bogata tradicija čebelarjenja. Čebelarji od Svete Ane skrbijo za ohranjanje naravnega ravnovesja, saj so čebele ključne za opraševanje rastlin in posledično za dobrobit lokalnega kmetijstva. Poleg tega društvo sodeluje tudi z našo osnovno šolo, saj učijo mlade o pomenu čebel in čebelarjenja. Pred dvema letoma je prav društvo pomagalo postaviti učni čebelnjak pri šoli, za katerega skrbijo člani čebelarskega krožka, ki sedaj deluje pod mentorstvom Aleša Vanéka. Prvi čebelarji so omenjeni leta 1912, prvi krožek pa je bil ustanovljen pred več kot tridesetimi leti.



Slika 7: Člani čebelarskega društva



Slika 6: Učni čebelnjak

Danes društvo šteje 17 aktivnih članov in je vključeno v Čebelarstvo zvezo društev Maribor in Čebelarstvo zvezo Slovenije. Člani gospodarijo z več kot 300 čebeljimi družinami. Članica društva je tudi naša mentorica Irena Rola Bek.

Povezava za več informacij: <https://www.sv-ana.si/o-sveti-ani/drustva/cebelsko-drustvo-sveta-ana>

3.1.2 Folklorna skupina Sveta Ana

Folklor in ples pri Sveti Ani imata že dolgo tradicijo. Prvi začetki folklorne se segajo v leto 1999. Ljubizen do obujanja slovenske plesne zapuščine pri Sveti Ani je pripomogla k ustanovitvi folklorne sekcije in raziskavi oblačilne kulture. V letu 2007 je bila s pomočjo etnologinje dr. Marije Makarovič opravljena terenska raziskava o narodnih nošah pri Sveti Ani in s pomočjo zelo zanimive ter odmevne raziskave so plesalci folklorne skupine dobili nove plesne kostume. Plešejo ples vzvodne Štajerske, v katere vključujejo tudi igre, pesmi, šege in navade, saj nastopajo v domačem kraju in na gostovanjih. Občasno pripravijo večer plesa, ples pod lipo in popestrijo veliko prireditev v kraju. Tradicija ljudskih plesov se prenaša tudi na mladi rod, saj tudi na naši šoli deluje otroška folklorna skupina, ki jo vodi Mateja Kop.



Slika 8: Člani folklorne skupine po nastopu

Folklor brez glasbene spremljave ne more. Zadnja leta za glasbeno spremljavo skrbijo domači glasbeniki, člani kulturnega društva. Folklorna skupina je v svojih 25 letih delovanja, sploh pa v zadnjem obdobju, nizala uspeh za uspehom. Vodja folklorne skupine in umetniški vodja Bojan Glaser pravi, da je to skupina mladih plesalcev, ki našo kulturno dediščino ohranjajo na izredno visokem nivoju, kar dokazujejo uvrstitve na državno srečanje najboljših slovenskih folklornih skupin. Folklorni sekciji predseduje Anja Tlakar, ki pove, da je naloga skupine ohranjanje kulturne dediščine, ljudskih običajev, plesov iz preteklosti, in hkrati sporoča: »Ohranjajte kulturno dediščino iger, kulturo petja in ljudskih plesov.« Ples nas razveseljuje in bogati.



Slika 9: Mladi folkloristi

Več najdete na straneh: <https://ovtar24.si/lokalno/folklorna-skupina-kd-sveta-ana>

Več o mladi folklori pri Sveti Ani: <https://sveta-ana.si/mladi-folklorniki-zaplesali/>

3.1.3 Informatorki Ida Zadravec in Bernarda Vakaj

Domačinka Ida Zadravec, znana kot vaška umetnica, se je priučila izdelovanja rož iz krep papirja. Njene umetniške stvaritve so prepoznavne zaradi izjemne natančnosti in detajlov, ki jih vnaša v svoje rože. Z uporabo krep papirja je ustvarjala realistične in čudovite cvetove, ki so pogosto služili kot okrasni elementi ali kot umetniški projekti. Cvetovi, ki jih izdeluje, so običajno zelo živahnih barv, kar daje njenim rožam bogat in dinamičen videz. Idina umetnost z rožami iz krep papirja je postala priljubljena v različnih ustvarjalnih in obrtniških krogih, kjer so takšni izdelki cenjeni zaradi svoje unikatnosti in ročne izdelave. Njen prispevek h kulturi in umetnosti papirnih rož je pomemben, saj ohranja in nadgrajuje tradicionalno obrt, ki je že dolgo znana v številnih kulturah.

Bernarda Vakaj se ukvarja z izdelovanjem šopkov in nam je priskočila na pomoč pri učenju izdelave. Tradicijo izdelovanja nadaljuje in prenaša na mlajše rodove, saj je njena hčerka Maja tudi članica naše turistične skupine.

3.2 Program – itinerarij

Pripravili smo program našega druženja. Po posvetu z vsemi vključenimi akterji smo program časovno opredelili, se dogovorili o vrsti prehrane in upoštevanju vseh omejitev (mobilnost, alergije, diete). Program je primeren za skupino okrog 40 ljudi, ki jih zanima kulinarika, se dobro počutijo na podeželju in se radi spominjajo starih časov. Z našim produktom želimo privabiti čim več različnih skupin, zato del ponudbe prilagodimo zahtevam (predvsem starostnim) skupine. Produkt je primeren za šolarje v sklopu dnevnih dejavnosti, za odrasle skupine, društva in podobno.

Program bomo izvajali učenci OŠ Sv. Ana v sodelovanju s turističnim društvom, društvom čebelarjev, folklorno skupino, društvom kmečkih žena in deklet in s pripravljalno skupino turističnega produkta. Poskrbeli smo tudi za izbor receptov in dobavitelje lokalno pridelanih sestavin (med, moka, zelišča).

3.2.1 Tehnični program

Naša ponudba je časovno opredeljena, prav tako pa smo zadolžili posamezne akterje za izvedbo našega produkta. Pričetek dogajanja smo predvideli ob 9. uri pri preši v centru naše vasi, zaključek pa med 16. in 17. uro (odvisno od želje obiskovalcev).

Obiskovalci časovno niso preveč omejeni, predvsem smo jim namenili dovolj časa za posamezne aktivnosti in za sprostitev.

Okvirni časovni razpored in zapis zadolžitve smo opredelili v preglednici.



Slika 10: Pogled na vaško središče

Tabela 1: Časovni raspored in zadolžitve

Čas	Dejavnost in lokacija	Akterji in zadolžitve
9.00–9.30	Zbiranje pri preši	Devetošolki Zala in Tinkara sprejmeta in pozdravita obiskovalce, ponudita kavo in rogljičke.
9.30–10.00	Ogled filma v KTC	Premik v KTC, kjer Zala in Tinkara predvajata kratki predstavitveni film o naši občini. Devetošolki si na občini priskrbita ključke od KTC, projektor in računalnik sta v dvorani.
10.00–13.00	Delavnice Izdelovanje rož iz krep papirja v občinski avli Peka medenjakov v občinski kuhinji Priprava medice pri preši Folklorna delavnica pod lipo	Bernarda Vakaj vodi delavnico izdelovanja iz krep papirja. Učenki Klara in Tiana priskrbita šolske škarje, krep papir in lepilo ter se aktivno vključita v delavnico. Bernarda Šlebinger s pomočjo učenk izvaja delavnico peke medenjakov. Pred tem učenki Maja in Nuša poskrbita za pripravo receptov ter materiala v sodelovanju z vodjo delavnice. Osrednja delavnica je priprava medice pod vodstvom lokalnega čebelarja Aleša Vanéka. Delavnico pomagajo izvajati Neja, Lina in Sara. Vse pripomočke za izvajanje delavnice prinese vodja delavnice. Aneja in Elli pod vodstvom Anje Tlakar in ob spremljavi harmonikaša Simona Rajterja prikažeta folklorne korake, postopoma vključijo še obiskovalce. Harmoniko prinese Simon, Anja prinese folklorna oblačila.
13.00–14.00	Kosilo	Učenke OŠ Sveta Ana pogrnejo mizo pod nadstreškom preše, ponudimo t. i. anovski pisker na klasičen in veganski način in domači kruh, za sladico so gibanice. Jed pripravi Bernarda Šlebinger v občinski kuhinji. Pribor, krožnike in prte si izposodimo iz občinske kuhinje, mize so pa že prisotne na lokaciji. Za pijačo poskrbi Vinotoč Polič.
14.00–16.00	Prikaz žegnanja v centru vasi pod lipo	Učenci OŠ Sveta Ana pripravijo stojnice, ki si jih izposodimo na občini. Na stojnicah ponujajo medico, medenjake in rože iz krep papirja. K sodelovanju pa povabimo še lokalne rokodelce, da ponudijo svoje izdelke. Vaški godci (t. i. anovski muzikanti) poskrbijo za zabavo. Igrajo vse zvrsti glasbe.

9.00–9.30

Obiskovalci se pripeljejo z lastnim ali organiziranim prevozom v center Sv. Ane in izstopijo pri preši, kjer se začne dogodivščina. Avtobus ali osebni avtomobili lahko brezplačno parkirajo v centru Sv. Ane. Poskrbljeno je tudi za sanitarije. Sosednji Vinotoč Polič odpre svoja vrata in omogoči, da se obiskovalci osvežijo.

Za udeležence Bernarda Šlebinger skuha kavo, kmečke žene poprosimo, da spečejo rogljičke, ki jih obiskovalcem ponujajo učenke OŠ Sveta Ana, Tinkara in Zala pozdravita obiskovalce in na kratko predstavita našo občino. Če se dogodek odvija med tednom, obiskovalce pozdravi tudi župan Martin Breznik.

9.30–10.00

Obiskovalci se premaknejo v dve minuti oddaljen kulturno-turistični center, kjer jim pripravimo ogled filma o Sveti Ani. V kulturno-turističnem centru je dvorana opremljena z računalnikom in s projektorjem. Dekleti poskrbijo za ključke, ki jih dobijo na občini, in predvajata predstavitveni film, ki je v lasti občine, zato smo se predhodno dogovorili za njegovo predvajanje.

10.00-13.00

Obiskovalci se razporedijo v štiri skupine glede na njihove interese. Po približno poldrugi uri se skupine zamenjajo.

Delavnica izdelovanja cvetja iz krep papirja

Skupina, ki želi izdelovati iz krep papirja, se premakne v občinsko avlo, kjer pod vodstvom Bernarde Vakaj začnejo z delavnico. Učenke na kratko predstavijo zgodovino krep papirja v naši občini in pokažejo nekaj izdelkov. Tradicionalno so izdelovali cvetje, prelito z voskom, da je bil krep papir obstojnejši. Obiskovalci se priučijo rokovanja s krep papirjem in izdelajo manjši šopek ali samo nekaj cvetov. Vodja delavnice pokaže postopek izdelave in pomaga posameznim obiskovalcem. Učenke OŠ Sveta Ana aktivno sodelujejo pri izdelavi cvetja, saj bodo nekaj izdelkov popoldne ponudili na vaški stojnici.

Delavnica peke medenjakov

Bernarda Šlebinger s pomočjo učenk v občinski kuhinji izvaja delavnico peke medenjakov. Kuhinja je dovolj prostorna za izvajanje delavnic. Obiskovalce naše učenke seznanijo z medenim pecivom in njegovo zgodovino. Predstavijo tradicijo in različne oblike medenega peciva v našem kraju. Ponudimo jim izdelavo medenjaka v obliki našega produkta in ga tudi okrasimo. Medtem ko se medenjaki pečejo, lahko udeleženci delavnice krasijo že prej pripravljene medenjake s sladkorno maso. Obiskovalci si svoje medenjake zavijejo, preostale pa pripravijo in zavijejo za popoldanske stojnice.

Delavnica priprave medice

Osrednja delavnica zajema pripravo medice pod vodstvom lokalnega čebelarja Aleša Vanéka. Medica ima pri Sv. Ani že večstoletno tradicijo in ni nikoli manjkala na pomembnejših vaških dogodkih. Učenke obiskovalce seznanijo s tradicijo medice pri Sv. Ani, z njenimi zdravilnimi lastnostmi in postopkom priprave. Sam postopek nadzira vodja delavnice, ki ima na tem področju bogate izkušnje, prisrčno tudi vse sestavine in pripomočke za pripravo medene pijače. Izbrali smo recept, ki ne vsebuje alkohola, da lahko razširimo ponudbo našega osrednjega produkta na širše množice. Produkt ponudimo za uživanje, višek pa ustekleničimo in ga pripravimo za popoldanske stojnice.

Folklorna delavnica

Plesna delavnica poteka pod lipo na osrednjem vaškem trgu. Šolski folklorni plesni par ob spremljavi harmonikaša Simona Rajterja zapleše nekaj preprostih folklornih plesov. Vodja folklorne skupine Anja Tlakar obiskovalce nauči nekaj plesnih korakov. Pripravijo kratko koreografijo oz. splet plesov, ki ga v popoldanskem času tudi prikažejo vsem ostalim obiskovalcem. Tradicionalne plesne korake zaplešejo tudi na moderno glasbo in tako združijo tradicijo z modernim časom. Za glasbila in ozvočenje poskrbi Simon Rajter. V primeru slabega vremena se delavnica preseli v Vinotoč Polič.

13.00–14.00

Sledi kosilo pod nadstreškom pri preši. Dekleta pogrnejo mize, ki so del ambienta pod nadstreškom, vse potrebno za pogrinjke prinesejo iz občinske kuhinje. Ga. Bernarda Šlebinger že v dopoldanskem času pripravi jed, ki smo jo poimenovali anovski pisker. To je močna domača jed iz ajde, pire, svinjine in različne sezonske zelenjave. K jedi postrežemo domači kruh iz krušne peči. Za sladico ponudimo gibanico iz krušne peči, ki je značilna skutina jed v naših krajih. Za pripravo kruha in gibanice poprosimo društvo kmečkih žena. Seveda obiskovalcem ponudimo tudi medenjake. Za pijačo ob kosilu ponudimo naš produkt iz medu MedAno, za preostalo poskrbi Vinotoč Polič s svojim bogatim izborom.

14.00–16.00

Po kosilu sledi ogled stojnic in njihove ponudbe na osrednjem trgu pod lipo. Obiskovalci lahko kupijo izdelke, s katerimi so se seznanili v dopoldanskem času, ter izbirajo med lokalno ponudbo, za katero poskrbijo še drugi akterji v občini. Stojnice pripravi občinski hišnik že pred prihodom obiskovalcev, učenke obogatijo ponudbo na stojnicah z našimi izdelki, tj. medenjaki, medico in cvetjem iz krep papirja. Vaški godci s svojo glasbo vabijo obiskovalce, da tudi zaplešejo in doživijo tradicionalno vaško veselico pri Sveti Ani. V primeru slabega vremena se druženje odvija pod nadstreškom.

Obiskovalci lahko ostanejo tudi dlje časa, kot je načrtovano, odvisno od njihovega prevoza.

4 TRŽENJE

4.1 Oglaševanje

Najprej predstavimo nalogo na šolski spletni strani, ekipa šolskega radia pa posname propagandno sporočilo in prispevek za objavo na lokalnem Radiu Slovenske gorice. Povežemo se z dopisnico lokalnega časopisa Mojco Simonič, ki predstavi in objavi našo ponudbo v Aninih in Ovtarjevih novicah in na občinski spletni strani. Na oglasnih panojih v kraju in sosednjih občinah izobesimo plakate. Zloženke pošljemo turističnim društvom sosednjih občin. Ravnatelj šole o projektu in ponudbi obvesti ravnatelje na aktivu ravnateljev. Navežemo stik z lokalnimi televizijskimi postajami:

- Multimedijско kulturno društvo: Moje Slovenske gorice, Lenart, zastopnik Silvo Lešnik,
- TV Idea - Kanal 10 (direktor Mitja Podgajski) in
- TV AS (direktor Simon Balažic), ki sta lokalna programa iz Murske Sobote za območje Pomurja.

Stike s postajami navežejo mentorice Ana, Božena in Irena. Poprosimo jih za objavo ponudbe.

Učitelj računalništva David Pešl z učenci pri izbirnem predmetu MME (multimedija) izdelava spletno stran, na kateri objavimo ponudbo, letake, slovarček in celotno nalogo.

Stran sproti dopolnujemo. Do strani lahko dostopate na

<http://sveta-ana.si/turizmu-pomaga-lastna-glava/> ali preko QR-kode.



Za promocijo in povabilo na stojnico izdelamo letak in zloženko (letak vabi na stojnice in delavnice ter k druženju ob glasbi in plesu, zloženka pa ponuja časovni razpored aktivnosti). Našo nalogo promovira tudi logotip na priponkah, ki sporoča, kaj ponujamo in kaj lahko z nami preizkusite in doživite. Več o promociji na stojnici in sami stojnici je navedeno v prilogi.

4.2 Logotip

Naš logotip prikazuje satovje s čebelico, ki nam daje med, iz katerega lahko pripravimo medene pijače in pečemo medenjake. Vrček z novo pijačo MedAna pa je tudi zaščitni znak naše ponudbe. Pijači iz medu smo dodali še zelišča in dišavnice, zato je na logotipu še šopek travniških rastlin in zelišč, na katerih čebele nabirajo medicino.



Slika 11: Logotip

Avtorica logotipa je Sara Radovanovič, ideje pa smo prispevali tudi ostali člani skupine.

4.3 Maskota – čebelarček Med in čbelica Ana

Za našo maskoto smo izbrali čebelarčka in čbelico, saj je glavna tema povezana s čebelarjenjem in z medom. Čebelarček pospravi pridelek, ki ga pridelajo pridne čebele. Prav tako so bili nekoč največja posebnost in atrakcija žegnanja prav medena pijača oz. medica in medenjaki, med njimi lectovo srce. Ponujali so jih čebelarji na stojnicah. Naš čebelarček in čbelica pa bosta obiskovalcem kot kulinarčni izdelek in spominek ponujala novo medeno pijačo MedAna in medenjake različnih oblik iz domačega medu.



Slika 12: Maskota

Kreacijo oblačil je pripravila in oblačila izdelala Mateja Kop, mentorica šolske otroške folklorne skupine.

4.4 Slovar najpogostejših izrazov

Izdelali smo slovarček izrazov, ki se pojavljajo v naši nalogi. Slovarček bomo delili na predstavitveni stojnici, omenjene izraze pa bomo uporabili za vprašanja v kvizu.

Tabela 2: Slovar izrazov

	Razlaga	Opombe
žegnanje	<i>praznovanje godu zavetnika cerkve</i>	V ponudbi bomo oživili tradicionalno anovsko žegnanje z veselico.
medica	<i>alkoholna pijača iz medu</i>	Izdelali bomo brezalkoholno medeno pijačo za ponudbo na stojnicah v času žegnanja.
lecat	<i>nanašajoč se na lect: lectov piškot/ lectovo srce</i>	Pripravili bomo ponudbo različnih medenjakov na stojnici, tudi anovski medenjaki.
pisker	<i>narečna beseda za lonec</i>	Običajno gre za večji lonec; mi bomo v njem pripravili jed na žlico.
preša	stiskalnica oz. naprava, lahko tudi prostor, v katerem se stiska grozdje	Za druženje bomo uporabili prostor pri preši v središču kraja.
muzikant	<i>glasbenik; kdor igra na preprosto glasbilo, zlasti na podeželju</i>	anovski muzikanti bodo poskrbeli za zabavo na žegnanju.

4.5 Ciljne skupine

Naše ciljne skupine so obiskovalci vseh starosti, s poudarkom na družinah in starejših, ki radi obujajo spomine na stare čase in s seboj vzamejo tudi kak spominek, pa tudi na mladih, ki bi radi spoznali življenje svojih babic in dedkov, začutili pristen podeželski utrip, se česa novega naučili, se zabavali in družili. Ponudbo lahko prilagodimo več ciljnim skupinam, poskrbljeno pa je tudi za gibalno ovirane obiskovalce in ljudi, ki sledijo določenemu načinu prehranjevanja.

4.6 Povpraševanje in odgovori

Sestavili smo povpraševanje in povabila k sodelovanju za vse, ki sodelujejo v našem produktu. Povpraševanje smo poslali Turističnemu društvu Sveta Ana, Čebelarskemu društvu Sveta Ana, folklorni skupini in ostalim akterjem (*primer povpraševanja je v prilogah*).

4.7 Naloge in zadolžitve

Tabela 3: Sodelujoči in zadolžitve

SODELUJOČI	ZADOLŽITVE
Turistično društvo Sv. Ana	- promocija ponudbe - pomoč pri delitvi ponudb - kontakt s sosednjimi turističnimi društvi
Aleš Vanék	- predstavitev aktivnosti, povezanih s čebelarjenjem - priprava medene pijače
Ida Zadravec	- predaja znanja izdelave šopkov - prikaz izdelave
Bernarda Vakaj	- izdelava šopkov - peka medenjakov
Anja Tlakar	- priprava plesa – predstavitev skupine - priprava delavnic plesa
Simon Rajter in Anovski muzikanti	- posnetki folklore, žegnanja - priprava zabavnega programa
Učenci raziskovalne skupine	- izpeljava programa za učence ali delavce šole - pri izvedbi vključitev pri aktivnostih na terenu in na točkah, kot je opredeljeno v programu - izdelava spominkov, priprava stojnice - skrb za promocijo in izdelava promocijskega materiala
Ravnatelj OŠ Sv. Ana Aleksander Šijanec	- posredovanje ponudbe ravnateljem na aktivu - podpora pri izvedbi in sponzoriranju
Župan občine Sv. Ana Martin Breznik	- posredovanje ponudbe drugim županom - sponzorstvo majic, stojnice
Petra Golob, predstavnica za turizem na občini	- pomoč pri promociji preko zloženk in letakov - objava naloge na občinski spletni strani
David Pešl, računalničar na OŠ Sv. Ana	- priprava oddaje za šolski radio - posredovanje novice lokalnemu radiu - izdelava in posodabljanje spletne strani - objava naloge na šolski spletni strani
Žan Rola, lokalni turistični vodnik	- fotografiranje, snemanje in montaža reklamnega videa - oblikovanje naloge, nasveti
Mentorice Ana Šnofl, Božena Šmirmaul in Irena Rola Bek	- material za promocijo - skrb za promocijo (radio, časopis, Facebook, spletna stran šole, spletna stran občine) - kontakt z ostalimi akterji
Društvo kmečkih žena in deklet Sv. Ana	- postrežba s kavo in z malico - peka gibanic za stojnico

4.8 Stroški in kalkulacije

Stroške za izvajanje turističnega produkta bomo prilagodili povpraševanju. Upoštevali bomo zahteve obiskovalcev.

Pri načrtovanju in pripravi produkta smo predvideli stroške za:

- stojnice (majice, promocijski material, kulise) v vrednosti 80 €,
- izdelavo spominkov (embalaža, kozarčki, med, zelišča ...) v vrednosti 100 €.

Sredstva so prispevali Občina Sveta Ana, Osnovna šola Sveta Ana in Šolski sklad Osnovne šole Sveta Ana.

V ceno ponudbe smo zajeli vse morebitne stroške, ki smo jih predvideli, tako fiksne kot variabilne. Pri oblikovanju cene smo upoštevali cenovne ponudbe izvajalcev.

Fiksni stroški za obiskovalce so sestavljeni iz cene za prehrano (anovski pisker in gibanica 12 €), prispevka za delavnice (priprava pijače MedAne in peka medenjakov 5 € + 5 €, izdelava šopkov 3 €). Na osebo to znesse 25 €.

Variabilni stroški so samo stroški prevoza: v primeru avtobusnega prevoza se znesek razdeli na posameznega obiskovalca, pri obisku z osebnimi avtomobili pa je to lasten strošek obiskovalca.

Vodenje, spremljanje in pomoč pri delavnicah zagotovimo člani naše raziskovalne skupine brezplačno.

4.9 Kontakti

Glavne kontaktne osebe:

1. Petra Golob, Občina Sv. Ana, tel. 02 729 58 80, petra.golob@sveta-ana.si
2. Anja Tlakar, Turistično društvo Sv. Ana, tel. 041 460 597
3. Ana Šnofl, OŠ Sv. Ana, tel. 041 371 747, ana.snofl@sveta-ana.si
4. Božena Šmirmaul, OŠ Sv. Ana, tel. 040 812 193, bozena.smirmaul@sveta-ana.si
5. Irena Rola - Bek, OŠ Sv. Ana, tel. 031 568 879, irena.rola-bek@sveta-ana.si

Mentorice pod številkami 3, 4 in 5 se povežejo z izvajalci delavnic, s folklorno skupino in z glasbeniki, kontaktirajo vodjo obiskovalcev, prilagodijo doživetje in program željam obiskovalcev ter pripravijo skupino učencev za vodenje. Pripravijo tudi ves material za izdelavo kulinarčnih in drugih zakladov. Kontaktni osebi pod številkami 1 in 2 pripravita logistično izvedbo enodnevnega druženja.

5 ZAKLJUČEK

Oba vidika – čebelarstva tradicija in verska praksa – sta neločljivo povezana z identiteto Svete Ane v Slovenskih goricah, saj sta tesno prepletena z vsakdanjim življenjem ljudi, njihovimi običaji, vero in spoštovanjem narave. Čebelarstvo ponuja pomemben prispevek k okolju in ekonomiji, žegnanje pa utrjuje duhovno in kulturno identiteto kraja.

Naše raziskovanje žegnanja v kraju, kulinarične in drugih ponudb ob tem dogodku ter možnosti preoblikovanja tradicije v trendovsko podobo smo pripeljali do konca. Nekaj odkritega smo strnili v zapisano nalogo, promocijski film in pripravljeno ponudbo. Vemo, da je pred nami še ogromno dela, a želja, da predstavimo čudovito bogastvo našega kraja, je tako velika, da bomo z veseljem vložili veliko truda v izdelavo spominkov, pripravo stojnic, zloženk, promocijskega materiala in v razvoj idej, s katerimi bomo pritegnili naše potencialne goste in poskusili ponudbo tržiti na kar se da zanimiv način.

Celostno smo načrtovali izdelavo kulinaričnega produkta in spominka. Upoštevali smo, da je narejen iz domačih materialov, prav tako smo ga vezali na domače okolje. Je uporaben, ne preveč zahteven za izdelavo in cenovno dostopen, mora pa tudi izžarevati pomen trajnostne usmeritve kulinarične ponudbe.

Želimo si, da je naša ponudba živa, zato jo bomo sprva preizkusili kar ustvarjalci ponudbe skupaj z našimi družinskimi člani, mentorici in učenci naše šole, nato pa jo razširili na sosednje lokalne skupnosti in širše. Pravijo, da več glav več ve, in tako lahko s pridobljenimi idejami dopolnimo naš tržni material.

Pri odkrivanju zanimivosti za raziskovalno nalogo smo se neizmerno zabavali, uživali v naravi domačega okolja in pridobili kar nekaj novih spretnosti ter znanj. Prepričani smo, da nam, česar se otroci naučimo v rani mladosti, ostane za celo življenje. In če se začnemo sedaj zavedati, kaj vse nam nudijo domači običaji, kako pomembno je iz njih črpati ideje za sodobne smernice življenja, če prisluhnemo modrostim naših dedkov in babic, ki so znali spoštovati, kar jim je bilo dano, potem bodo ob tem bogastvu lahko uživali tudi naši zanamci.

Mi smo že začeli ceniti, kaj vse imamo. Začeli smo tudi razmišljati, da lahko vsak prispeva delček k mozaiku srečnih in zadovoljnih ljudi. Zadovoljni ljudje pa so kreativni in motivirani za uspešno življenje.

Vabimo vas, da se nam pridružite v čudovitih Slovenskih goricah, kjer bomo skupaj obeležili žegnanje, se udeležili zanimivih delavnic ter uživali v druženju ob domači glasbi. To bo priložnost za preživljanje nepozabnih trenutkov v idilični naravi, spoznavanje tradicije in ustvarjanje lepih spominov. Da pa se boste spominjali tega doživetja, si lahko sami izdelate ali na stojnicah kupite čudovit spominek, sicer pa se zgolj povesebite, tako kot se znamo domačini. Ne zamudite tega posebnega dne – vabljeni, da postanemo del te čudovite zgodbe!

6 LITERATURA IN VIRI

Ustni viri in izjave informatorjev:

1. Ida Zadavec, 22. 11. 2024, 16.00–18.00 (intervju, izdelava šopkov)
2. Aleš Vanék, 18. 12. 2024; 14.00–16.00 (čebelarji in priprava medene pijače)
3. Bernarda Vakaj, 22. 1. in 18. 2. 2025 (intervju, izdelava medenjakov)

Spletna anketa: tinyurl.com/tplg24-25

LITERATURA

1. BAJEC, Anton (urednik) et. al. (1997). Slovar slovenskega knjižnega jezika; Državna založba Slovenije, Ljubljana.
2. BOGATAJ, Janez. (1992). Sto srečanj z dediščino na Slovenskem, Prešernova družba, Ljubljana.
3. DETEL, Milan. (1993). Abeceda turizma; Mladinska knjiga, Ljubljana.
4. TOŠ, Marjan, ZEMLJIČ, Drago (urednika) (2009). Sveta Ana skozi čas, Zbornik Občine Sv. Ana; Založba Ostroga, Maribor.

MEDMREŽJE

1. <http://sveta-ana.si/>
2. <https://www.sv-ana.si/>
3. <https://www.sv-ana.si/turizem>
4. <https://tednik.svet24.si/druzba/39857-tradicionalno-zegnanje-pri-sveti-ani>
5. <https://maribor24.si/lokalno/sveta-ana-v-slovenskih-goricah/foto-danasnje-zegnanje-na-sveto-ano-privabilo-mnozico-ljudi/>
6. <https://www.sv-ana.si/o-sveti-ani/drustva/cebelarsko-drustvo-sveta-ana>
7. https://fran.si/iskanje?FilteredDictionaryIds=130&View=1&Query=*
8. <https://aktivni.metropolitan.si/prehrana/spoznajte-medico-pijaco-bogov/>
9. <https://www.slovenia.info/sl/zgodbe/medeno-razkosje-slovenije>

7 PRILOGE

Kazalo slik :

Slika 1: Naša skupina	2
Slika 2: Utrinki občinskega praznika	3
Slika 3: Središče Svete Ane	3
Slika 4: Medeni izdelki	4
Slika 5: Nagelj iz krep papirja	4
Slika 6: Učni čebelnjak	7
Slika 7: Člani čebelarskega društva.....	7
Slika 8: Člani folklorne skupine po nastopu	7
Slika 9: Mladi folkloristi	7
Slika 10: Pogled na vaško središče	8
Slika 11: Logotip	12
Slika 12: Maskota	12

Kazalo tabel:

Tabela 1: Časovni raspored in zadolžitve	9
Tabela 2: Slovar izrazov	12
Tabela 3: Sodelujoči in zadolžitve	13

Kazalo grafov:

Graf 1: Izbor najljubše dejavnosti ob obisku krajevnega žeganja	5
Graf 2: Željene aktivnosti med obiskom vaškega sejma	6
Graf 3: Pomembnost ponudbe na vaškem sejmu	6

ITINERARIJ

Dobimo se pr' preši ob MedAni

Dobimo se pr' preši ob MedAni je projekt, ki ga je pripravila OŠ Sveta Ana v sklopu širšega projekta **Turizmu pomaga lastna glava**. Pri projektu so sodelovali učenci, učenke in učitelji OŠ Sveta Ana, nekatera društva in občani ter ponudniki kulinaričnih dobrot in spominkov domače občine Sveta Ana.



1. Zbiranje in druženje pri preši

Naše druženje se začne pri preši v občinskem središču. Zberemo se na ploščadi s čudovitim razgledom, kjer nas pozdravita gostitelja, predsednik Društva čebelarjev Aleš Vanék in predsednica folklorne skupine Anja Tlakar. Popeljeta nas v čas anovskega žeganja in nas seznani z zgodovino čebelarjenja pri Sveti Ani.



2. KTC – predstavitev in pogostitev

Predsednica domačega turističnega društva pozdravi obiskovalce, članice društva kmečkih žena in deklet pa jih pogostijo s kavo in pecivom. Ob ogledu predstavitvenega filma v KTC se podate nekaj desetletij v preteklost, v čas tradicionalnih žeganj pri Sv. Ani in spoznate takratno dogajanje in ponudbo.



3. Delavnice

Preteklost v povezavi s sedanostjo lahko spoznavate v štirih delavnicah: peki medenjakov, pripravi medenih pijač, izdelavi šopkov iz krep papirja in spoznavanju plesnih korakov in ritmov. Prisluhnete lahko še predavanju priznanih strokovnjakov o čebelarjenju in pomenu čebel ter medu v vsakdanjem življenju.



4. Obisk stojnic in spominki

Na ploščadi ob preši in pod vaško lipo v občinskem središču postavimo stojnice z medenimi dobrotami, s ponudbo medenih pijač, spominki lokalnih ponudnikov, panjskimi končnicami, pokušino kulinaričnih dobrot ...



5. Pokušina MedAne in anovski medenjake

Na stojnicah boste pokušali naše nove izdelke: medeno brezalkoholno pijačo **MedAno** in domače **medenjake** različnih oblik. Izdelki so narejeni iz lokalnih sestavin, pridelanih na ekoloških kmetijah in pri domačih čebelarjih.



6. Kulinarika: anovski pisker in gibanica

Po napornem ustvarjanju se lahko okrepčate z domačo hrano. Kmečke gospodinje bodo pripravile anovski pisker. Recept zanj smo sestavili člani turistične skupine sami. Ob prijetnem druženju in klepetu se lahko posladkate z domačimi gibanicami.



7. Druženje ob domači glasbi – veselica

Na ploščadi se bodo pridružili domači folkloristi z anovskimi muzikanti. Razvajali vas bodo s prikazom plesov in skupaj z vami tudi zaplesali. Domača glasba bo pobožala vaša ušesa in vas zazibala v prijetne ritme.

Naj bo veselica!



ANKETNI VPRAŠALNIK

Dobimo se pr' preši ob MedAni – anketni vprašalnik



Pozdravljeni!

V okviru razpisa TZS na **temo Tradicija v trendu** sodelujemo na 39. festivalu **Turizmu pomaga lastna glava**. Tema naše naloge je **Dobimo se pr' preši ob MedAni**, nameravamo pa raziskati tradicionalno kulturo, že pozabljene kmečke običaje in zgodbe ter oblačilno kulturo naših babic in dedkov. Potrebujemo nekaj informacij, zato vas prosimo za sodelovanje.

Hvala!

Spol (Obkroži.) M Ž

Starost (Obkroži.) 11–15 16–20 21–30 31–40 več kot 40

1. Ste kdaj obiskali stojnice v okviru prireditev v domačem kraju ali v času krajevnega žeganja? *(ob Aninem žegnanju, ob postavitvi klopotca ali krstu mošta ...)*

DA. NE.

Če ste odgovorili z DA, napišite, kje in katere: _____

2. Kaj vam je bilo najbolj všeč? *(Izberete lahko več odgovorov, pripišite svoj odgovor pod drugo.)*

Druženje. Kulinarična ponudba. Ponudba spominkov. Kulturni program.

Drugo: _____

3. Če bi se vam ponudila priložnost, da bi preživeli dan na vaškem sejmu, kaj bi radi videli ali počeli? *(Izberite vsaj dve možnosti ali pripišite svojo pod drugo.)*

Samo ogled. Ogled in nakup spominkov. Pokušanje jedi. Opazovanje domačih običajev.

Drugo: _____

4. Kaj pričakujete na stojnicah na vaškem sejmu ali žegnanju?

Samo ponudbo jedi. Spominke in praktične predmete. Oblačila in obutev. Igrače.

Drugo: _____

5. Koliko ste pripravljeni odšteti za spominke in uporabne predmete? _____

6. Ali poznate kako domačo jed, ki so jo pripravili včasih za vaški sejem ali doma ob kmečkih opravilih? *(Vpišite svoj odgovor.)*

7. Ali sami pripravljate kako jed še danes in jo pripravite v času krajevnega žeganja ali vaškega sejma?

DA. NE.

Če ste odgovorili z DA, zapišite, katero.

8. Označite od 1 do 5, koliko vam je pomembno, da lahko na stojnicah najdete raznoliko in pestro ponudbo.

1 (najmanj) 2 3 4 5 (največ)

9. Ali bi želeli v okviru sejma tudi druženje ob plesu in petju? *(Sejem se nadaljuje z vaško veselico.)*

DA. NE.

10. Ste se sejma ali žeganja udeležili v posebnih oblačilih? *(Narodna noša, praznična obleka ...)*

DA. NE.

11. Radi bi pripravili enodnevno druženje na sejmu ali žeganju. Delite z nami, kaj vi pričakujete od samega sejma ali žeganja? *(Vsake ideje ali predloga bomo veseli.)*

NAŠ LOGOTIP

Naš logotip prikazuje satovje s čebelico, ki nam daje med, iz katerega lahko pripravimo medene pijače in pečemo medenjake. Vrček z novo pijačo MedAno pa je tudi zaščitni znak naše ponudbe. Pijači iz medu smo dodali še zelišča in dišavnice, zato je na logotipu še šopek travniških rastlin in zelišč, na katerih čebele nabirajo medičino.



NAŠA MASKOTA

Za našo maskoto smo izbrali čebelarčka in čebelico, saj je glavna tema povezana s čebelarjenjem in z medom. Čebelarček pospravi pridelek, ki ga pridelajo pridne čebele. Prav tako so bili nekoč največja posebnost in atrakcija žegnanja prav medena pijača oz. medica in medenjaki, med njimi lectovo srce. Ponujali so jih čebelarji na stojnicah. Naš čebelarček Med (pravo ime Jakob) in čbelica Ana (pravo ime Maja) pa bosta obiskovalcem kot kulinarični izdelek in spominek ponujala novo medeno pijačo MedAno in medenjake različnih oblik iz domačega medu.



PESEM

ČEBELICE (Čuki)	ČEBELAR (Lojze Slak)
BZZ-BZZ-BZZ-BZZ, ČE ČEBELICE, ČE ČEBELICE, ČE ČEBELICE, ČE ČEBELICE. ČE ČEBELICE BI ZAPELE VSE, TOLE PESMICO, RES BI B'LO GLASNO. IN ČEBELICE (ČE ČEBELICE) BI ZAPELE VSE (ČE ČEBELICE), PA PLESALE VMES (ČE ČEBELICE) TA ČEBELJI PLES. BZZZ BZZZ BZZZ BZZZ. PRIDNE, PRIDNE KOT ČEBELE, PRIDNE, NAŠE PUNCE SO. PRIDNI, FANTJE IN PRIJAZNI, PUNCE VSAK DAN NAS RAZVAJAJO. ČE ČEBELICE (ČE ČEBELICE) BI ZAPELE VSE...	Sonce šlo je za goro mrak je padel na zemljo Pesem črička sliši se K večernem počitku vabi vse V mojem srcu je nemir na jesenski ta večer Tiho stopim sam čez prag Grem v moj stari čebelnjak Kako lepo mi zašumijo kako lepo mi zadišijo A srcu mi spomin na mlade dni budijo Čbelice, čbelice saj moje ste prijateljice Pozabi vas nikdar ta stari čebelar V mojem srcu je nemir na jesenski ta večer Čriček pesem je odpel A meni spomine čas je vzel Kako lepo mi zašumijo kako lepo mi zadišijo A srcu mi spomin na mlade dni budijo Čbelice, čbelice saj moje ste prijateljice Pozabi vas nikdar ta stari čebelar

STOJNICA

Naša ponudba bo prostor na vaškem trgu s postavljenimi tremi stojnicami. Simbolično bo prikazano dogajanje na osrednjem trgu v času krajevnega žeganja nekoč in občinskega praznika danes.

Obiskovalci bodo spoznali našo ponudbo, poskusili naše kulinarične izdelke, tj. med, medenjake, medeno pijačo, in opazovali čudovit barvit svet šopkov in rož. Vrvež v času žeganja in praznika občine bodo prikazali plesalci in muzikantje skozi sliko in posnetke. Mogoče jih celo srečate na naši stojnici, povabilo na delavnice, stojnice, zabavo pa bo tudi v reklamnem spotu, ki si ga mimoidoči lahko ogledajo.

Nekaj prostora na stojnici bosta zavzemali tudi naši maskoti, čebelarček Med in čbelica Ana, ki ponujata medeno pijačo MedAno in anovske medenjake ter vabita k ogledu ponudbe na naši stojnici. V košari bosta imela medenjake, ki jih bosta delila obiskovalcem. Slednjim bo na voljo tudi pokušina MedAne, naše medene pijače. Prav tako bodo prejeli zloženke, letake s programom in tudi kak spominek se bo našel, če bo odgovor na zastavljena vprašanja pravilen ali preizkušnja dobro opravljena.

Poskrbeli bomo tudi za zabavni program, mimoidoče bomo pritegnili z glasbo in jih naučili pesem Čebelar, ki vabi v medene dežele in med čbelice. Pesem je znana in jo prepevamo tudi v šoli, ko obeležujemo tradicionalni slovenski zajtrk. Prav tako bodo naše čbelice zaplesale čbelji ples.

Obiskovalci si lahko v mini delavnici izdelajo tudi cvet ali šopek iz krep papirja ob vodenju mladih promotork, članic naše skupine.

Člani skupine bomo prepoznavni tudi po enotnih oblačilih, črnih majicah z logotipom in detajli čbelic.

Vabimo vas, da se nam pridružite in poskusite medene dobrote!

RECEPTI

MEDENJAKI	Priprava:
Sestavine: 50 dag moke 1 čajna žlička sode bikarbone 15 dag masla ali margarine 15 dag sladkorja v prahu 2 jajci 15 dag medu ščepec cimeta	Iz naštetih sestavin zamesimo testo in ga damo v vrečko ali folijo. Počiva naj 1 uro ali več v hladilniku. Nato iz testa oblikujemo kroglice poljubne velikosti in jih damo v pekač, obložen s peki papirjem. Pečemo pri 180 stopinjah okoli 12 - 15 minut. Pečene in ohlajene hranimo v dobro zaprti posodi. Po želji jih lahko okrasimo.



BREZALKOHOLNA MEDICA ZA OTROKE

Sestavine:

- 4 skodelice filtrirane vode (najbolje iz trajnostnih virov)
- 3 žlice lokalnega medu (najbolje ekološki)
- 1 skodelica sveže melise (ali nekaj žlic suhe melise)
- 1 skodelica sveže mete (ali nekaj žlic suhe mete)
- sok ene limone (po želji, za osvežitev okusa)
- 1-2 žlički jabolčnega kisa (po želji, za malo kislosti in zdravje)

Priprava:

1. V loncu zavrite vodo.
2. Ko voda zavre, jo odstavite s štedilnika in dodajte meliso/meto. Pustite, da se zelišča namakajo v vodi približno 10 minut.
3. Po tem času precedite tekočino in jo vrnite v lonec.
4. Dodajte med in dobro premešajte, da se raztopi v toplem napitku.
5. Po okusu dodajte limonin sok in jabolčni kis.
6. Pustite, da se pijača ohladi na sobno temperaturo. Nato jo lahko postrežete hladno (dodate še nekaj ledenih kock) ali jo pijete toplo.



TRADICIONALNI RECEPT ZA MEDICO

Sestavine:

- 1 l medu (po možnosti ekološkega)
- 1 l vode
- 300 ml belega vina (lahko tudi rdeče vino, odvisno od vaših želja)
- 100 ml žganja (npr. rakija ali rum)
- 1 cimetova palčka
- 4–5 nageljnovih žbic
- 2–3 klinčki
- 1/2 čajne žličke ingverja v prahu (opcijsko, za dodaten začimbni okus)
- 1 limona (sok in lupina)
- 1/2 čajne žličke vanilijevega sladkorja (opcijsko)

Priprava:

1. V večji lonec vlijte 1 liter vode in segrejte, da doseže toplo temperaturo, vendar ne vre. V to vodo dodajte med in dobro premešajte, da se popolnoma raztopi.
2. Ko se med raztopi, vmešajte začimbe: cimetovo palčko, nageljnovke, klinčke in ingver (če ga uporabljate). Dodajte tudi limonino lupino in sok polovice limone.
3. Zmes pustite rahlo vreti na nizkem ognju približno 30–45 minut, da se začimbe in med lepo prepojijo z okusom.
4. Po tem času zmes odstranite z ognja, jo precedite, da odstranite začimbe in lupino limone, ter pustite, da se nekoliko ohladi.
5. Ko se zmes ohladi na približno sobno temperaturo, ji dodajte vino in žganje ter dobro premešajte.
6. Zmes nalijte v steklenice, jih dobro zaprite in pustite, da medicina stoji na hladnem in temnem mestu najmanj 1–2 meseca, da se okusi prepojijo in pijača dozori.

Nasveti:

- **Doziranje medu:** Lahko prilagodite količino medu glede na to, kako sladek želite, da je napitek.
- **Skrb za alkohol:** Medica vsebuje alkohol, zato ne pretiravajte z alkoholnimi sestavinami, če želite pijačo bolj prijetno za pijejo.
- **Maceracija:** Bolj kot pijača stoji, boljše bodo njene lastnosti, saj se okusi še bolj prepojijo..

Raziskujemo: ideje za atraktivno vizualno privlačnost napitka

1. Uporaba različne temperature

- **Prva plast:** Začnite s hladno, ohlajeno pijačo z večjo količino ledu, ki bo ustvarila jasno in zamegljeno plast na dnu.
- **Druga plast:** Dodajte malo toplejše, še nekoliko bolj koncentrirane pijače, ki bo ostala nad ledenimi kockami in ustvarila jasno ločitev.
- **Tretja plast:** Če imate še dodatne okuse (morda limonin sok ali jabolčni kis), lahko pripravite še eno plast z nekoliko drugačnim okusom, ki bo plavala nad prejšnjima plastema.

2. Barvno plastenje z zelišči in sadeži

- **Minta:** Na dno kozarca lahko postavite cele lističe mete, ki bodo ustvarili zeleno barvno plast in poudarili svežino.
- **Melisa:** Melisini listi in njihov zeleni odtenek bodo lepo kontrastirali z meto. Prav tako jih lahko uporabite kot dekoracijo ob robu kozarca.
- **Citrusi:** Drobno narezan limonin ali pomarančni rezinici lahko dodate kot okras na vrh pijače. To bo dodalo svetle, sončne odtenke rumene in oranžne.

3. Uporaba medu za svetlo rumene plasti

- Med lahko uporabite v nekaj fazah priprave pijače. Pri prvem mešanju medu z vodo bo pijača postala toplo rumena, kar bo lepo kontrastiralo z zelenimi plastmi zelišč.

4. Steklena embalaža

- Uporabite steklenico ali kozarec s prozornim telesom, ki omogoča, da barvne plasti pridejo do izraza. Lahko uporabite tudi kozarec z večjim premerom, kjer se plasti lepo prelivajo druga v drugo.

5. Druge dekoracije:

- Dodajte cvetlične elemente, kot so cvetovi kamilice, ki bodo popestrili barvne plasti in doprinesli k naravnemu videzu.
- Drobne kocke ledu, ki so narejene iz zeliščnih ali citrusnih sokov, bodo zagotovo ustvarile še bolj privlačen vizualni učinek.



ANOVSKI PISKER Z AJDO, PIRO IN SVINJINO

Sestavine:

- 500 g svinjskega mesa (npr. svinjski vrat, pleče ali rebra)
- 200 g ajde
- 200 g pire
- 1 čebula
- 2 korenčka
- 1 por
- 2 krompirja
- 2 stroke česna
- 1 l jušne osnove (lahko uporabíš zelenjavne ali mesne)
- 2 žlici oljčnega olja
- 1 žlica masla
- 1 žlička timijana
- 1 žlička rožmarina
- sol in poper po okusu
- 1/2 žličke sladke paprike (po želji)
- peščica svežega peteršilja za okras

Postopek:

1. **Priprava mesa:** Svinjino nareži na manjše kose. Na veliki ponvi ali v loncu segrej oljčno olje in na njem popraži kose svinjine, da se lepo zapečejo. Ko je meso skoraj pečeno, ga začini s soljo, poprom, timijanom, rožmarinom in sladko papriko.
2. **Zelenjava:** Čebulo, korenje, por in krompir olupimo in narežemo na manjše koščke. Česen drobno sesekljamo.
3. **Ajda in pira:** V drugem loncu segrej malo oljčnega olja in na njem na hitro popraži ajdo in piro, da postaneta rahlo hrustljava. Nato ju zalij z jušno osnovo, pokrij in kuhaj na srednjem ognju, dokler ne postaneta mehka (približno 15-20 minut).
4. **Kuhanje:** Ko je meso dobro popečeno, dodaj v lonec z mesom narezano zelenjavo (krompir, korenje, por) in česen. Prelj z jušno osnovo, da bodo sestavine pokrite. Pusti, da se vse skupaj kuha na zmernem ognju, dokler zelenjava ne postane mehka (približno 30 minut).
5. **Združitev sestavin:** Ko so ajda, pira in zelenjava kuhane, vse sestavine združi v večji lonec ali pisker. Premešaj, da se vse dobro poveže, in kuhaj še dodatnih 10 minut, da se okusi prepoji.
6. **Zaključek:** Po potrebi še začini s soljo, poprom in malo sveže nasekljanega peteršilja. Pisker postreži še vroč.



VEGANSKI ANOVSKI PISKER

Sestavine:

- 1 skodelica ajde (predhodno oprana)
- 2 srednje velika krompirja
- 1 korenček
- 1 por, 1 bučka
- 1 rdeča paprika
- 2 stroka česna
- 1 žlica oljčnega olja
- 1 žlička timijana
- 1 žlička rožmarina
- 1/2 žličke soli
- poper po okusu
- 1 l zelenjavne jušne osnove (ali vode)
- 1 žlica limoninega soka

Postopek:

1. **Priprava ajde:** Ajdo dobro sperite pod hladno vodo. Nato jo skuhamo v osoljeni vodi (približno 15-20 minut, dokler ni mehka). Ko je kuhana, jo odcedite in pustite ob strani.
2. **Zelenjava:** Vso zelenjavo (krompir, korenček, por, bučko, papriko) operite in narežite na manjše kose. Česen sesekljajte.
3. **Praženje:** V večji ponvi segrejte oljčno olje. Dodajte sesekljan česen in ga pražite, dokler ne zadiši, nato pa dodajte krompir, korenček in por. Pražite nekaj minut, da se zelenjava zmehča.
4. **Kuhanje:** Dodajte papriko in bučko ter pražite še 5 minut. Nato zalijte z zelenjavno osnovo (ali vodo), dodajte timijan, rožmarin, sol in poper ter kuhajte, dokler zelenjava ni povsem kuhana in mehka (približno 15 minut).
5. **Dodajanje ajde:** Ko je zelenjava kuhana, dodajte v ponvo kuhano ajdo in premešajte. Kuhajte še nekaj minut, da se okusi premešajo. Po želji dodajte limonin sok za svežino.
6. **Postrežba:** Pisker postrezite kot glavno jed ali pa kot prilogo. Za več okusa lahko dodate še svež peteršilj ali druge začimbe po želji.

ZLOŽENKA

Slovarček besed

	Razlaga	Opombe
žegnanje	praznovanje godu zavetnika cerkve	V ponudbi bomo oživili tradicionalno anovsko žegnanje z veselico.
medica	alkoholna pijača iz medu	Izdelali bomo medeno pijačo za ponudbo na stojnicah v času žegnanja.
lecat	nanašajoč se na lect: lectov piškot/lectovo srce	Pripravili bomo ponudbo različnih medenjakov na stojnici, tudi anovski medenjaki.
pisker	narečna beseda za lonec	Običajno gre za večji lonec; mi bomo v njem pripravili jed na žlico.
preša	stiskalnica oz. naprava, lahko tudi prostor, v katerem se stiska grozdje	Za druženje bomo uporabili prostor pri preši v središču kraja.
muzikant	glasbenik, kdor igra na preprosto glasbilo, zlasti na podeželju	Anovski muzikanti bodo poskrbeli za zabavo na žegnanju.



Kontakti:

Aleš Vanék, Čebelarско društvo
Sveta Ana; tel. 041 761 897

Anja Tlakar, Folklorna skupina
Sveta Ana; tel. 040 959 582

Ana Šnofl, OŠ Sveta Ana;
tel. 041 371 747, ana.snofl@sveta-ana.si

Božena Šmirmaul, OŠ Sveta Ana;
tel. 040 812 193, bozena.smirmaul@sveta-ana.si

Irena Rola-Bek, OŠ Sveta Ana;
tel. 031 568 879, irena.rola-bek@sveta-ana.si

Dobimo se pr' preši ob MedAni



OSNOVNA ŠOLA SV. ANA

OBČINA SVETA ANA

TURISTIČNO DRUŠTVO SV. ANA

DOŽIVETJE ŽEGNANJA

Ponujamo vam kulinarčno, zabavno in ustvarjalno doživetje med prijaznimi gostoljubnimi domačini, turističnimi ustvarjalci in ponudniki na stojnicah v zeleni, neokrnjeni naravi slovenjgoriške pokrajine.

Druženje ob spoznavanju preteklosti in tradicije s pridihom sedanosti vam ponuja številne delavnice peke medenjakov, priprave medenih pijač, izdelave šopkov iz krep papirja in druženje ob glasni in plesu.

Pridružite se nam, ustvarjajte z nami in se zabavajte. Potujmo skupaj iz preteklosti v sedanost, povežimo se s tradicijo v trendu.



STOJNICE PONUJAJO ...

medeno pijačo MedAna



anovske medenjake



šopke iz krep papirja



medene izdelke



PROGRAM

9.00 ZBIRANJE OB PREŠI V CENTRU SVETE ANE

9.30-10.00 PREDSTAVITEV KRAJA IN TURISTIČNE PONUDBE

10.00-13.00 DRUŽENJE NA DELAVNICAH: PEKA MEDENJAKOV, PRIPRAVA MEDENIH PIJAČ, IZDELAVA ŠOPKOV, PLES

13.00-14.30 KOSILO

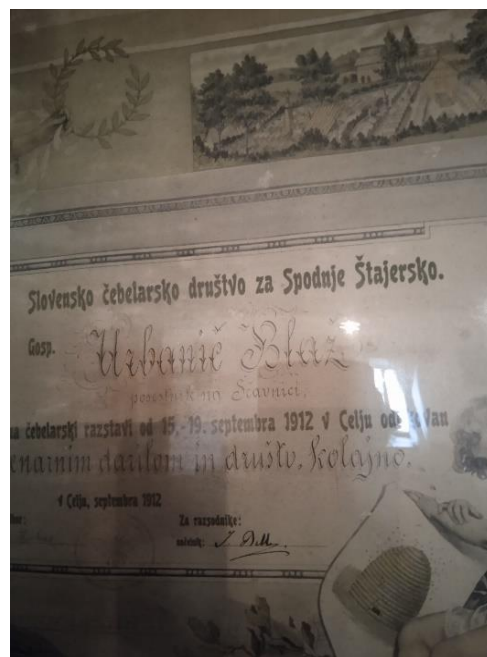
14.30-16.00 PRIKAZ ŽEGNANJA NEKOČ IN DANES

16.00-17.30 PLES POD LIPO Z DOMAČIMI MUZIKANTI



SLIKOVNI UTRINKI NAŠEGA DELA

(Fotografije so posneli člani raziskovalne skupine.)





Povpraševanje – Čebelarsko društvo Sveta Ana, Aleš Vanék



Zavod Republike Slovenije za šolstvo



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA VZGOJO IN IZOBRAŽEVANJE



SIO · 2020 arnes



OŠ Sv. Ana
Sv. Ana 14
2233 Sveta Ana

Sveta Ana, 10. 11. 2024

Čebelarsko društvo
Sveta Ana 17
2233 Sv. Ana

Zadeva: Povpraševanje po sodelovanju – predstavitev čebelarjenja in pijač iz medu

Spoštovani!

V okviru raziskovalnega dela pod naslovom **Dobimo se pr' preši ob MedAni** v sklopu projekta Turizmu pomaga lastna glava smo učenci OŠ Sv. Ana pripravili enodnevno druženje ob stojnicah, zabavi in delavnicah priprave medene pijače in peke medenjakov. Prosili bi za predstavitev društva, čebelarjenja in pomoč pri pripravi ponudbe. S čebeljimi izdelki bi lahko popestrili tudi ponudbo na stojnicah.

Za vaš odgovor se vam že vnaprej zahvaljujemo.

Lep pozdrav

učenci in mentorice raziskovalne skupine

Povpraševanje – Folklorna skupina Sveta Ana, Anja Tlakar



Zavod Republike Slovenije za šolstvo



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA VZGOJO IN IZOBRAŽEVANJE



SIO · 2020 arnes



OŠ Sv. Ana
Sv. Ana 14
2233 Sveta Ana

Sveta Ana, 10. 10. 2024

Folklorna skupina Sveta Ana
Kremberk 35
2233 Sv. Ana

Zadeva: Povpraševanje po sodelovanju – delavnica plesa

Spoštovani!

V okviru raziskovalnega dela z naslovom **Dobimo se pr' preši ob MedAni** v sklopu projekta Turizmu pomaga lastna glava smo učenci OŠ Sv. Ana pripravili enodnevno druženje in doživetje z delavnicami učenja plesa. Prosili bi za predstavitev plesnega spleta in pomoč pri učenju plesa naših obiskovalcev.

Za vaš odgovor se vam že vnaprej zahvaljujemo.

Lep pozdrav

učenci in mentorice raziskovalne skupine

Datum: 10. 11. 2024

SOGLASJE

Starš/-a _____ otroka _____, ki obiskuje _____
(ime in priimek staršev) (ime in priimek otroka) (razred, oddelek)

izjavljam/-va, da sem/sva seznanjen/-a in

SOGLAŠAM/-VA

NE SOGLAŠAM/-VA

(ustrezno obkrožite)

- s potekom festivala TPLG,
- z javno objavo rezultatov,
- z objavo imen in fotografij mojega otroka.

Obvezujem/-va se, da bo moj/najin otrok

1. imel zahtevano opremo,
2. spoštoval pravice drugih učencev in delavcev,
3. skrbel za lastno zdravje in varnost ter ne bo ogrožal zdravja in varnosti ter osebne integritete drugih učencev in delavcev,
4. spoštoval dogovorjena pravila in urnik dela.

Če moj otrok NE BO UPOŠTEVAL navodil učiteljev oz. delavcev in bo s tem ogrožal lastno zdravje in varnost ali bo ogrožal zdravje in varnost ter osebno integriteto drugih učencev in delavcev, bom/-va otroka po telefonskem obvestilu učitelja odpeljal/-a domov.

Če ne soglašate z navedenim, prosimo, navedite razloge:

(kraj in datum)

(podpis staršev)

**Mentorice: Ana Šnofl
Božena Šmirmaul
Irena Rola - Bek**

Ravnatelj: Aleksander Šijanec

Datum: 27. 1. 2025

IZJAVA O SEZNANITVI

Spodaj podpisani ravnatelj Aleksander Šijanec in Ana Šnofl, Božena Šmirmaul ter Irena Rola-Bek, mentorice raziskovalne naloge v okviru festivala Turizmu pomaga lastna glava – T&T - Tradicija v trendu: **Dobimo se pr' preši ob MedAni** izjavljamo in potrjujemo, da so starši in učenci OŠ Sveta Ana seznanjeni:

- s potekom festivala TPLG,
- z javno objavo rezultatov,
- z objavo imen in fotografij svojega otroka.

Starši so prejeli soglasje in nam ga vrnili podpisanega.

**Mentorice: Ana Šnofl
Božena Šmirmaul
Irena Rola - Bek**

Ravnatelj: Aleksander Šijanec

ŽIG