



Osnovna šola Ljudski vrt Ptuj
s podružnico Grajena



35. DRŽAVNI FESTIVAL
TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

Ptujski Look

Avtorice: Pia Klasinc, Manca Čeh in Ela Miklošič

Mentorici: Martina Prejac in Mateja Prša

KAZALO VSEBINE

ZAHVALA.....	1
PODATKI O ŠOLI IN NALOGI.....	1
POVZETEK	2
ABSTRACT	3
1 UVOD	4
2 OD KOD NASLOV NAŠE NALOGE	5
2. 1 ČEBULA.....	5
2. 2 PTUJSKI LÜK	6
3 RAZISKOVALNI DEL	7
3. 1 IDEJA.....	7
3. 2 REZULTATI RAZISKAVE	8
3. 2. 1 BISTRO LÜK.....	8
3. 2. 2 KMETIJA ČEH.....	8
3. 2. 3 REZULTATI ANKETE	9
4 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA FESTIVALA	13
4. 1 RAZČLENITEV IDEJE IN OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA FESTIVALA	14
4. 2 OSNOVNI PODATKI, POTREBNI ZA PRIPRAVO IN IZVEDBO PROGRAMA .	14
4.2.1 ŠTEVILO OSEB, POTREBNIH ZA PRIPRAVO IN IZVEDBO PROGRAMA, TER NJIHOVE ZADOLŽITVE	14
4.2.2 MATERIAL, POTREBEN ZA IZVEDBO DEJAVNOSTI	15
4. 3 PROGRAM DOGAJANJA.....	15
4.3.1 PODROBNI PROGRAMI	16
4.3.2 KAJ NUDIMO OBISKOVALCEM	19
4.3.3 KDAJ SE ODVIJA PROJEKT	19
4.3.4 KAJ GOSTJE POTREBUJEJO?.....	19
4. 4 CENA.....	20
4. 5 CILJNE SKUPINE.....	20
4. 6 KONTAKT IN REZERVACIJA	20
4. 7 OSTALA PONUDBA NA PTUJU IN V NJEGOVI OKOLICI.....	20
4. 8 INFORMACIJE O NAŠI PONUDBI	21
4. 9 KDO BO KAJ OPRAVLJAL	21
4. 10 SPOMINKI.....	22
5 TRŽENJE NAŠEGA PROIZVODA.....	22
6 STROŠKI IN FINANČNA SREDSTVA.....	23
7 ZAKLJUČEK.....	24
8 LITERATURA IN VIRI	25

9 PRILOGE	26
Priloga 1 – Anketni list.....	26
Priloga 2 – Predstavitev na turistični tržnici	27
Priloga 3 – Recepti	28

KAZALO SLIK

Slika 1: Lükarski praznik 2019 (vir: internet).....	4
Slika 2: Razstava jedi iz čebule (vir: internet).....	4
Slika 3: Ptujski lük (foto: Prejac).....	7
Sliki 4 in 5: Bistro Lük (foto: Prejac).....	8
Sliki 6 in 7: Izdelki kmetije Čeh (foto: Prejac).....	9
Slika 8: Zemljevid zbirnega mesta (vir: internet).....	16
Slika 9: Čebulni namaz (foto: Kuhar).....	16
Sliki 10 in 11: Čebulko (foto: Dokl).....	17
Slika 12: Čebulni kruh (foto: Prejac).....	17
Slika 13: Prikaz pletenja čebulnih venčkov in čebulni venčki (foto: Prejac).....	17
Slika 14: Ptujski skriti rov (foto: Prejac).....	18
Slika 15: Hostel Sonce (foto: Prejac).....	18
Slika 16: To smo mi - turistični podmladkarji (foto: Prejac).....	19
Slika 17: Čebulnica (vir: internet).....	22
Slika 18: Čebulko (foto: Dokl).....	22

KAZALO GRAFOV

Graf 1: Ali poznate kakšno restavracijo na Ptuj?.....	9
Graf 2: Na kaj pomislite ob besedi »Ptujski LOOK«?.....	10
Graf 3: Kakšna se vam zdi zamisel, da bi Ptuj imel delavnice na temo čebule, njenih zanimivosti ter ustvarjalne delavnice?.....	10
Graf 4: Komu bi bile delavnice namenje?.....	11
Graf 5: Ali bi se udeležili delavnic in naše tržnice?.....	11
Graf 6: Koliko vam pomenijo domače jedi?	12
Graf 7: Kje bi delavnice lahko potekale?.....	12
Graf 8: Kdo, mislite, da bi moral financirati projekt?.....	13

ZAHVALA

Rade bi se zahvalile našim družinam, staršem in vsem bližnjim, ki so nam s spodbudami, z dobrimi nameni, s potrpežljivostjo ter konkretno pomočjo pomagali pri izdelavi turistične naloge v teh koronskih časih.

Iskreno se zahvaljujemo tudi ravnateljici šole, gospe Tatjani Vaupotič Zemljič, za podporo pri pisanju naloge.

Za pomoč pri izvedbi naloge se zahvaljujemo vsem sogovornikom v intervjujih in anketirancem, ki so odgovorili na naša vprašanja v anketi in nam tako pomagali do želenih rezultatov, pa tudi tistim, ki ste našo zamisel sprejeli odgovorno in nam pomagali z nasveti. Prav tako se zahvaljujemo vsem učiteljem, ki so nam pomagali pri izvedbi projekta. Še posebej Andreji Matjašič, Petri Zafošnik, Darji Polner in Mojci Mohorič. Za pomoč pri lektoriranju se zahvaljujemo gospe Petri Vujnovič, za prevajanje v angleški jezik pa Nataši Kalinić.

Ob koncu gre zahvala tudi našima potrpežljivima mentoricama Martini Prejac in Mateji Prša za spodbudo in nesebično podporo pri našem delu.

PODATKI O ŠOLI IN NALOGI

Šola: OŠ Ljudski vrt Ptuj, Župančičeva 10, 2250 Ptuj

Tel.: (02) 780 04 70, fax.: (02) 780 04 71, <http://www.os-ljudskivrtptuj.si>

NASLOV TURISTIČNE NALOGE: **PTUJSKI LOOK**

Avtorice (ime in priimek, razred):

Pia Klasinc, 9. c, Ela Miklošič, 9. a, Manca Čeh, 9.a

Mentorici:

Martina Prejac, prof. geografije in zgodovine

Mateja Prša, univ. dipl. soc. pedagoginja

Sodelavci:

Nataša Kalinić, prof. angleščine in nemščine

Petra Zafošnik, prof. biologije in kemije

Darja Polner, prof. likovne pedagogike

Andreja Matjašič, prof. biologije in kemije

Mojca Mohorič, prof. športa

Petra Vujnovič, univ. dipl. pedagoginja

Število strani: 25 in priloge

Priloge:

- anketni list
- predstavitev nastopa na turistični tržnici
- recept
- zloženska

POVZETEK

Turizem predstavlja pomembno razvojno in poslovno priložnost za Ptuj kot najstarejše mesto v Sloveniji. Zaradi tega naš kraj obišče veliko turistov, ki si ogledajo znamenitosti, ki jim jih Ptuj ponuja. Tudi mi kot turisti zelo radi potujemo in tako spoznavamo tuja mesta, njihove značilnosti, znamenitosti in njihovo kulturo, navade, običaje ter preizkušamo različne tradicionalne jedi. Kljub urbanemu značaju je Ptuj še vedno močno povezan s podeželjem. Rodovitne dravske ravnice omogočajo pridelavo prvovrstnega bučnega olja, zelenjave in žitaric. Vse to oblikuje izvirne okuse lokalne kulinarike, ki jo ponujajo ptujske restavracije in turistične kmetije v okolici.

Zato smo se me letos odločile, da v okviru letošnje teme festivala Turizmu pomaga lastna glava ustvarimo novega chefa v lokalni kuhinji, to je »Ptujski Look«. Skupaj z našimi podmladkarji se bomo kljub težkemu času, ki ga trenutno preživljamo, potrudile tako kot vsako leto, da na našem območju ustvarimo in predstavimo novo turistično atrakcijo, ki bo na Ptuj in v njegovo okolico privabila še več turistov.

»Ptujski Look« je ptujski lük ali čebula po slovensko. Čebula mogoče res ni vsem pisana na kožo, ampak za nas je veliko več kot samo zelenjava. Iz nje lahko naredimo marsikaj. Marsikateri jedi izboljša okus. Lahko jo uporabimo v namazih, kot zdravilo za veliko bolezni, pletemo čebulne venčke idr. Res je pravi chef na našem območju.

Na letošnji turistični tržnici se bodo odvijale različne delavnice, pokušine, popeljale pa vas bomo tudi skozi poučno in zanimivo zgodovino »Ptujskega Looka«.

Pri snovanju in pripravi turistične tržnice smo pripravile vrsto spremljevalnih dogodkov, ki bodo še dodatno popestrili turistično ponudbo na Ptuj in v njegovi okolici. Za vse te dogodke smo pripravile programski in finančni načrt (opisan je v nadaljevanju naloge).

Vabimo vas torej, da se nam pridružite in z nami preživite nepozaben dan ali vikend na Ptuj in v njegovi neposredni okolici, spoznate našega chefa in si s pokušino domačih jedi obogatite dušo.

Nalogo je mogoče dobiti v knjižnici OŠ Ljudski vrt Ptuj in pri naših mentoricah.

KLJUČNE BESEDE: najstarejše mesto, podmladkarji, »Ptujski Look«, ptujski lük, čebula, festival, turistična ponudba.

ABSTRACT

ABSTRACT

Tourism represents an important development and business opportunity for Ptuj as the oldest town in Slovenia. Because of this, our town is visited by many tourists who see the sights that Ptuj can offer to them. We, as tourists, also love to travel and get to know foreign cities, their characteristics, sights and their culture. We explore their habits, customs and try different traditional dishes. Despite its urban character, Ptuj is still strongly connected to the countryside. The fertile Drava plains enable the production of first-class pumpkin oil, vegetables and cereals. All this creates original flavors of local cuisine offered by Ptuj's restaurants and tourist farms in the area. That is why we have decided to help our own tourism as part of this year's festival theme and we have created a new chef in the local cuisine, called the "Ptuj look". Despite the hard times we are currently going through, we will do our best just like every year to create and present a new tourist attraction that will attract even more tourists to Ptuj and its surroundings. "Ptuj look" is a Ptuj onion or onion that is grown in the surrounding areas. Onions may not really be everyone's cup of tea, but for us it is much more than just a vegetable. We can make a lot out of it. It can improve the taste of many dishes. It can be used in spreads or as a remedy for many diseases, we can use it to weave onion wreaths, etc ... It really is the real boss in our area. Various workshops and tastings will take place at this year's tourist market, and we will take you through the educational and interesting history of the Ptuj look. In designing and preparing the tourist market, we have prepared a series of accompanying events that will further diversify the tourist offer in Ptuj and its surroundings. For all of the events, we have prepared a program and a financial plan (described below). So we invite you to join us and spend an unforgettable day or weekend with us in Ptuj and its immediate surroundings. You will get to know our chef and taste our local dishes which will enrich your soul. The assignment will be available in the library of the Ljudski vrt elementary school and with our mentors.

KEY WORDS: the oldest town, young people, Ptuj look, Ptuj onion, onion, festival, tourist offer.

1 UVOD

Kulinarika Slovenije je odraz raznolike dežele mnogih običajev in živahne tradicije. Slovenska kulinarika izvira iz bogate dediščine in jo odlikujejo pestrost ponudbe lokalnih in tradicionalnih kmetijskih pridelkov in živil.

Tudi Ptuj ponuja obilo tradicionalnih jedi in načinov priprave teh jedi. Tako na Ptuj in v okolici čez vse leto kuhamo in pripravljamo izjemne jedi, kot so prleška gibanica, oljova govedina, ocvirkovka oziroma špehovka z lükom, oljov lük z jajci ali fižolom ter mesom iz tünke. Seveda pa si v pustnem času privoščimo tudi pustne krofe, flancate in še marsikaj. Vendar pa v klasični ptujski kuhinji ne sme manjkati čebula.

Čebula pa se ne uporablja samo v kuhinji. Lahko je tudi odlično zdravilo. Že Egipčani so zapisali: »Kdor bo jeseni jedel čebulo, bo imel mir pred prebavnimi motnjami do pomladi.« Čebula pomaga tudi pri prehladu in dviguje odpornost človeškega telesa pa še za marsikaj drugega je zelo pomembna.

V kuhinji čebulo uporabljamo na zelo veliko načinov. Lahko jo pražimo, kuhamo, pečemo, meljemo, sekljamo, uporabljamo jo v različnih namazih, kot začimbo in podobno. Torej je pravi chef v naših kuhinjah.

Prav zaradi tega smo se odločile, da letošnji festival Turizmu pomaga lastna glava posvetimo ptujskemu lüku, ki je naš chef.

Kmetje iz okolice Ptuja so zelo dobri v pridelavi ptujske rdeče čebule. Da bi nam pri uresničitvi naše ideje bilo lažje, smo se povezale z eno od kmetij, in sicer s kmetijo Čeh, na kateri poleg čebule pridelujejo še česen, krompir in mleko. Člani te kmetije nam bodo pomagali pri izvedbi naših programov. Povezale smo se tudi z Bistrom Lük, ki je še posebej znan po izvrstnih jedeh lokalnega izvora.

Stike smo vzpostavile tudi s Turistično etnografskim društvom Lükari Dornava. Tam namreč vsako leto priredijo lükarski praznik. Lükari čez vse leto sodelujejo in prirejajo razne prireditve, med pustnim časom se vključujejo v povorko, pletejo luk, kuhajo izvrstne jedi in podobno.



Slika 1: Lükarski praznik 2019 (vir: internet)



Slika 2: Razstava jedi iz čebule v Dornavi (vir: internet)

Da se bomo res lotile uresničevanja naše ideje, je postalo jasno po daljšem premisleku, anketiranju med našimi sovrstniki, starši, prijatelji in meščani Ptuja in okolice, ki so nas v veliki meri pri tem projektu podprli.

Vse to bomo v nadaljevanju turistične naloge podrobneje predstavile. Prav tako bomo predstavile še nekatere naše že znane vodene turistične programe. Nekaj bo tudi presenečenj. Zato vsi lepo vabljeni na naše nepozabno turistično doživetje po Ptuju in okolici, kjer ne bo manjkalo zabave, smeha, okušanja in dobre družbe. Pa tudi kaj uporabnega se boste naučili. Torej - naj bo poletje ali zima, Ptuj ponuja kulturna doživetja 365 dni v letu.

2 OD KOD NASLOV NAŠE NALOGE

Tema letošnjega festivala je zelo zanimiva. Kot vsako leto smo se tudi letos zelo potrudile in dobro premislile, kaj bi predstavile na naši tržnici. Ker je letošnja tema festivala »Moj kraj moj chef«, smo se odločile, da bomo predstavile našega chefa, chefa v naši domači kulinariki, chefa, ki ne manjka skoraj v nobeni naši domači jedi, to je ptujski lük. Vendar našemu projektu nismo dale takšnega naslova, vse skupaj smo malo posodobile in modernizirale, da bi s tem še bolj zbudile zanimanje zanj. Naš projekt smo poimenovali »Ptujski Look«. Del naslova izhaja iz angleške besede »look« (poglej). Tako kot beseda chef. Besedo chef uporabljamo zato, ker se je ne da prevesti. Kajti kuhar, četudi je glavni, lahko le kuha, chef pa mora še ustvarjati. Kdo vse pa je lahko chef? To je lahko kuhinjski robot, kuharski mojster, začimba ... Mi pa imamo svojega chefa. Za nas je to ptujski lük, saj da piko na i marsikateri jedi v naših krajih. Nepogrešljiv pa je tudi v zdravilstvu.

Upamo, da bo naš atraktivni naslov privabil k naši tržnici čim več radovednežev.

2. 1 ČEBULA

Čebula (znanstveno ime *Allium cepa*) je rastlina iz družine lukovk (*Alliaceae*), ki se široko uporablja v prehrani. Del čebule, ki se uporablja v prehrani, je podzemna čebulica, ki jo gradijo sočni luskolisti - odebeljene listne nožnice, v katerih rastlina hrani založne in obrambne snovi.

Čebula je ena najstarejših zelenjav, kar jih človek pozna, in lahko jo najdemo v veliko receptih in pripravkih vseh kultur na svetu. Dandanes jo lahko najdemo v sveži, zamrznjeni, konzervirani, dehidrirani obliki ali v kislu. Čebula se uporablja običajno sesekljana ali v rezinah v vseh vrstah hrane. Je sestavina skoraj vsake jedi, kjer se praži ali kuha, dodajamo jo svežim jedem, predvsem tistim, kjer se izlučuje veliko soka (paradižnikova in kumarična solata), ter kot pikantno prilogo ali v omaki. Redko jo jemo samo, saj se najpogosteje pojavlja kot dodatek glavni jedi. Čebula je lahko ostra, začinjena, močno začinjena, lahko pa tudi mila ali sladka.

Čebulice v kislu se jedo kot prigrizek. V Združenem kraljestvu in na Balkanu se pogosto servirajo kot priloga k ribam in h krompirju (fish and chips). V Indiji je čebula osnovna hrana in nepogrešljiva v vsej indijski kuhinji. Je tudi osnova curryjev ali pa se spasi v paste in poje kot glavna jed ali priloga.

Čebulno tkivo se pogosto uporablja pri pouku naravoslovja za demonstracijo uporabe mikroskopa, saj ima čebula relativno velike celice, ki jih je lahko opazovati pri majhni povečavi.

Čebula naj bi imela širok razpon zdravilnih učinkov, od preprečevanja prehlada do srčnih bolezni, diabetesa, osteoporoze in drugih bolezni. Vsebuje kemijske snovi, za katere se verjame, da naj bi imele protivnetne, protiholesterolne, antirakotvorne in antioksidativne lastnosti, kot je kvercetin. Kljub temu se še ni pokazala direktna povezava med povečano potrošnjo čebule in opisanimi lastnostmi. V večjem delu sveta so čebulo uporabljali za zdravljenje žuljev, turov in bul.

2. 2 PTUJSKI LÜK

Ptujski lük z zaščiteno geografsko označbo je v slovenski sortni list, vpisan kot sorta ptajska rdeča. Ptujski lük je prva slovenska zelenjava s certifikatom, zaščitena z geografsko označbo.

Po starih legendah naj bi to čebulo na naše območje prinesli Turki in je nekoč pomenila glavni vir dohodka. Starejši lükarji pripovedujejo, da so lahko na desetih arih pridelali dovolj lüka za preživetje male do srednje kmetije. Največ so ga prodajali pozno v jesen in čez zimo, zato je moral biti debel in dobro posušen. V večini primerov so ga prodajali za kuhanje, zato je bil ptujski lük najboljša izbira - ob kuhanju hitro razpade, vendar obdrži značilen okus.

Lükarji s Ptujkega polja so tradicijo triletne pridelave čebule ohranili vse do danes. Tako kot nekdanj ga tudi danes pridelujejo na naravi prijazen način, integriran ali ekološki, ki zagotavlja visoko kakovost njegovih plodov. Skladno z dolgo zgodovino pridelave so se v teh krajih razvili in obdržali mnogi lükarski običaji, tradicionalne jedi in tudi arhitektura hiš, katerih napušči so bili prilagojeni za sušenje lüka. Ptujski lük z zaščiteno geografsko označbo prepoznate po srčasti oziroma ploščati obliki, rdečerjavih do svetlo rdečih zunanjih suhih luskolistih, belem mesu z vijolično rdečim navdihom in močnejšim vijoličnim robom. Pridelujejo ga na naravi in potrošniku prijaznejši, integriran način, kar je zagotovilo, da je poleg lepega videza ptujski lük tudi kakovosten in predvsem dobrega okusa. Njegova pridelava je pod stalnim strokovnim nadzorom pooblaščenih organizacij.

Območje pridelovanja ptajske čebule je zgodovinsko pogojeno in obsega ravninski del Ptujkega polja, ki se razteza med reko Dravo, reko Pesnico, mestoma Ptuj in Ormož ter obronki Slovenskih goric. Na Ptujkem polju ga pridelujejo že več kot 200 let, zato ima tudi zaščiteno geografsko označbo.

Podnebje na tem koncu je ravno pravšnje za pridelavo čebule, saj je ustrezna razporeditev padavin, tla pa so plitva, a humusna, hitro ogreta in suha. Prav slednje je vzrok, da je Ptujski lük razvil ostrejši okus, po čemer je tudi najbolj prepoznaven. Listje pri ptujkem lüku je bolj žilavo in se ob puljenju ne lomi. To je zelo pomembno, saj že od nekdanj ptujski lük pobirajo in spravljajo izključno ročno.

Ptujski lük odlikuje izredna kakovost in odlične lastnosti v kuhinji. Primeren je tako za svežo uporabo kot tudi za skladiščenje. Zelo dolgo vzdrži tudi v manj primernih skladiščih. Njegov

edinstven okus in kakovost vam bosta pomagala pri ustvarjanju kulinaričnih dobrot. Ko ga boste enkrat poskusili, bo zagotovo prepričal tudi vas.

Nenadomestljiv je v kulinariki, saj je osnova vsake dobre jedi. Pri kuhanju hitro razpade in ne porjavi, zato je zelo primeren za kuhanje. Iz njega nastane odličen golaž. Zmerna ostrina ptujskega lüka daje jedem izjemen okus.

Ptujski lük ima visoko vsebnost sušine, vitaminov in mineralov, zato splošno dobro vpliva na zdravje, kar je njegova posebnost. Zaradi bakteriocidnih učinkov ga štejemo med naravne antibiotike.

Ste vedeli, da ptujski lük uporabljajo:

- za zbijanje temperature, pri pikih os in drugih insektov,
- pri razkuževanju ustne votline in celotnega prebavnega trakta,
- pri pospeševanju prebave in lajšanju izkašljevanja,
- pri različnih prehladnih obolenjih, kjer ima odlične učinke,
- kot pomoč pri odvajanju vode iz telesa, pri zniževanju krvnega tlaka in ravni holesterola v krvi,
- za pripravo obkladkov za razkuževanje ran,
- kot pomoč pri vzbujanju teka zaradi specifičnega okusa in vonja?

Za krepitev imunskega sistema priporočamo, da dnevno zaužijete vsaj eno srednje veliko čebulo.



Slika 3: Ptujski lük (foto: Prejac)

3 RAZISKOVALNI DEL

3.1 IDEJA

Kot zmeraj je bil tudi letos najtežji del naše naloge izbrati pravo idejo. Želele smo izbrati takšno, ki bo edinstvena, nenavadna in bo pritegnila pozornost že na prvi pogled. Veliko smo se pogovarjale, brskale po spletu, razmišljale, spraševale sošolce, prijatelje, starše, sorodnike in meščane, kaj narediti. Naša naloga je namreč navdihovati turiste, da bi si ogledali čim več sveta, držav, pokrajin, zgodovinskih, etnografskih in kulturnih znamenitosti ter različnih prireditev. Z njimi namreč delimo čudovite podobe in zgodbe, ki jih ustvarimo na podlagi lastnih doživetij, in jih spodbujamo, naj doživijo in si ogledajo še več in si s teh potovanj oziroma ogledov tudi kaj prinesejo.

Same smo bile zelo navdušene nad svojo idejo, vendar smo o tem kasneje povprašale še naključno izbrane Ptujčane, saj nas je zanimalo, kaj si mislijo o naši ideji za predstavitev ptujskega lüka kot našega chefa na tržnici. Glavni namen letošnjega projekta pa je, da turisti, ki Ptuj obiščejo, naše dobrote in spominke opazijo ter se tudi kaj novega naučijo. Zato pripravljamo veliko delavnic in programov, ki so povezani s zgodovino pridelovanja čebule, priprave jedi iz čebule na zanimiv način, spoznavanje Ptuja ...

Želimo, da obiskovalci uživajo v vseh naših programih in delavnicah, se kaj novega naučijo in seveda preživijo na Ptuj enega ali dva nepozabna dneva. Pripravile smo različne programe, med katerimi boste zagotovo našli takšnega, ki bo pritegnil vašo pozornost. Pri pripravi programov smo se povezale tudi z nekaterimi ptujskimi obrtniki in podjetji. Vsi, ki vas zanimajo naši programi, pridite in spoznajte nas in naše posebne ponudbe.

3 . 2 REZULTATI RAZISKAVE

3. 2. 1 BISTRO LÜK

Bistro Lük v središču starega mestnega jedra v Murkovi ulici ponuja predvsem avtohtono lokalno kulinariko. Bistro vodi priznani Ptujčan Aljaž Zemljič, ki se je na svoji poslovni poti utrjeval tudi v znameniti oddaji Gostilna išče šefa pod taktirko izjemnega chefa Bineta Volčiča. Sprva je Bistro Lük ponujal le pijačo, pozneje pa so odprli še svojo znano kuhinjo, kjer danes ponujajo predvsem avtohtono lokalno kulinariko. Njihovi dobavitelji so lokalni kmetovalci in pridelovalci hrane - od Ptuja do Ormoža in Zavrča. Skupaj ponujajo domače, lokalne okuse naših babic in dedkov, servirane v sodobnejših različicah. V njihovih jedeh je v veliki meri zastopan lük, saj je po njem bistro dobil tudi ime.



Slika 4 in 5: Bistro Lük (foto: Prejac)

3. 2. 2 KMETIJA ČEH

Kmetija Čeh leži na robu Ptuja v vasi Podvinci, kjer obdelujejo 65 ha njivskih površin. So družinska kmetija, saj vsi delajo na kmetiji že več desetletij. V hlevu imajo tudi okrog 450 glav živine.

Ko je kmetijo prevzela mlajša generacija, so si zadali nove izzive in pričeli s pridelavo ptujske čebule, česna in krompirja. Veliko čebule in česna predelajo v čips ter čebulo in česen v prahu. Kmetija Čeh je v letih 2000, 2017 in 2020 prejela naziv Kmetija leta v MO Ptuj.

Vsako leto dajo svoje izdelke na ocenjevanje Dobrot slovenskih kmetij, kjer so dosegli vse tri zlate znake kakovosti. Na zlate znake so ponosni, saj jim dokazujejo, da so njihovi izdelki kvalitetni in da so pri svojem delu na pravi poti.



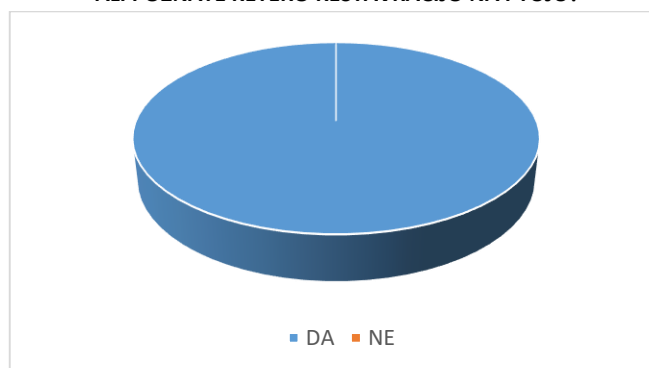
Slika 6 in 7: Izdelki kmetije Čeh (foto: Prejac)

3. 2. 3 REZULTATE ANKETE

S pomočjo ustnega anketnega vprašalnika smo ugotavljale, kakšno je zanimanje za našo turistično tržnico o »Ptujskem Looku«. Anketirale smo 75 naključno izbranih. Zaradi razmer, v katerih živimo, je bilo anketiranje zelo težko, vendar smo se zelo potrudile in se tega lotile odgovorno ter upoštevale vse ukrepe NIJZ.

Anketirance smo spraševale, ali poznajo kakšno restavracijo na Ptuj in če jo, katero. Nato nas je zanimalo, kaj pomislijo ob besedi »Ptujski Look«, kakšna se jim zdi zamisel, da bi Ptuj imel delavnice na temo čebule ter zanimivosti o njej, ustvarjalne delavnice, povezane s čebulo, komu bi bile delavnice namenjene, ali bi se udeležili delavnic in naše tržnice, koliko jim pomenijo domače jedi, kaj bi po njihovem mnenju na tržnici še počeli, kje bi delavnice lahko potekale, kdo bi financiral ta projekt? Na vsa vprašanja smo dobile zanimive odgovore. Vse podrobnosti o rezultatih našega anketiranja so opisane v nadaljevanju naloge.

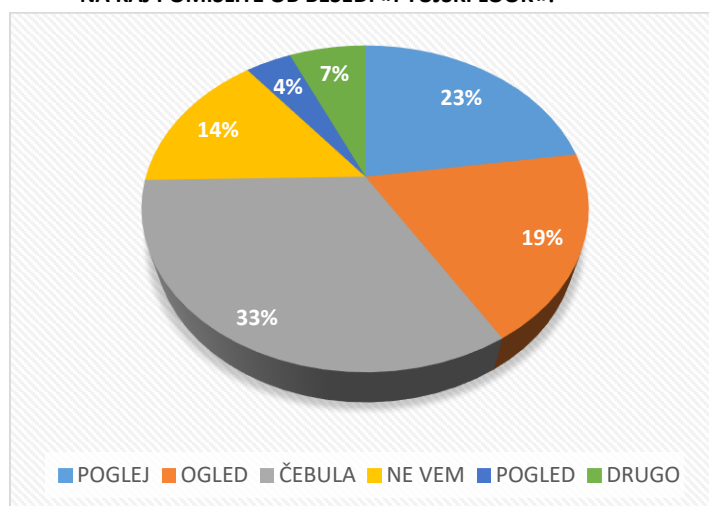
ALI POZNATE KETERO RESTAVRACIJO NA PTUJU?



Graf 1: Ali poznate katero restavracijo na Ptuj?

Vsi vprašani poznajo vsaj eno restavracijo na Ptuju. Vprašale pa smo jih tudi, katere restavracije poznajo. Nekatere izmed naštetih so bile Gostilna Ribič, Gostilna Grabar, Restavracija in picerija Amfora, Gostilna pri Ovinku, Gostilna Rozika, Bistro Lük, Pizzerija Slonček, Ancona, Andiamo, Gostilna pri Pošti, Pomaranča, Hotel Mitra ... Torej poznajo tudi restavracijo, s katero sodelujemo mi.

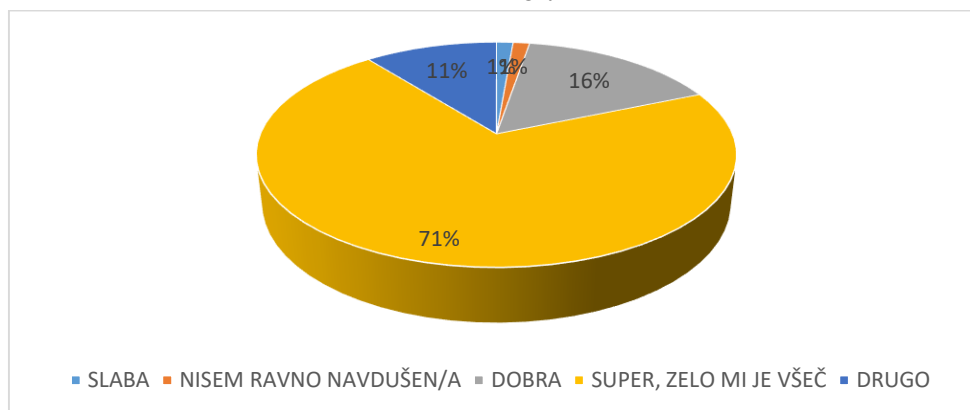
NA KAJ POMISLITE OB BESEDI »PTUJSKI LOOK«?



Graf 2: Na kaj pomislite ob besedi »Ptujski look«?

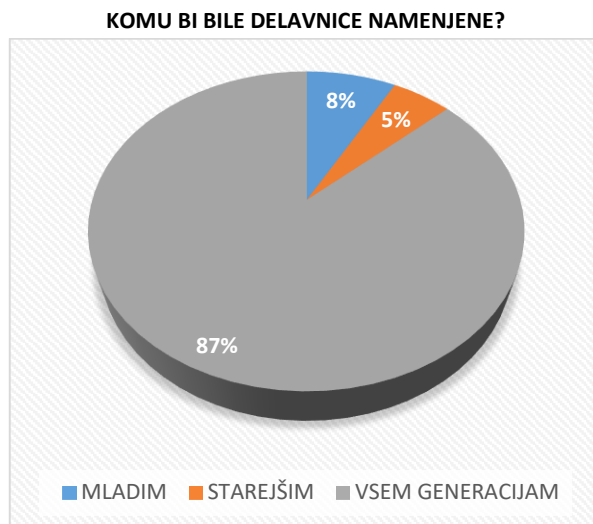
33 % vprašanih ob besedi »Ptujski Look« pomisli na čebulo. 23 % anketiranih pomisli na »poglej«, 19 % pomisli na »ogled«, 14 % anketiranih ne ve, kaj bi beseda lahko pomenila, 4 % anketiranih pomisli na »pogled« in 7 % anketirancev pomisli na nekaj drugega.

KAKŠNA SE VAM ZDI ZAMISEL, DA BI PTUJ IMEL DELAVNICE NA TEMO ČEBULE, NJENIH ZANIMIVOSTI TER USTVARJALNE DELAVNICE?



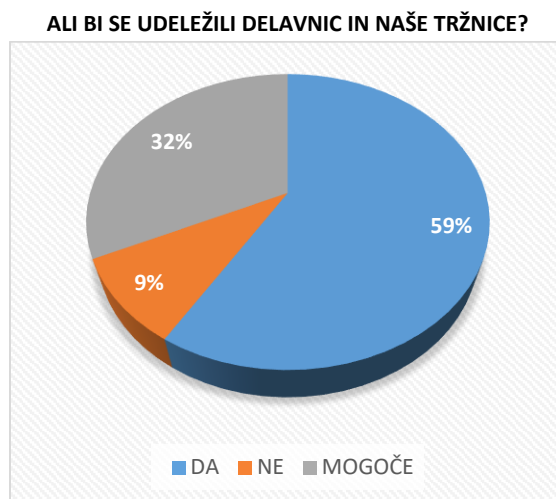
Graf 3: Kakšna se vam zdi zamisel, da bi Ptuj imel delavnice na temo čebule, njenih zanimivosti ter ustvarjalne delavnice?

Veliki večini vprašanih, torej kar 71 %, je naša zamisel o delavnicah na temo čebule in njenih posebnostih zelo všeč. 16 % se jim zdi zamisel dobra, 1 % meni, da je zamisel slaba, 1 % niso ravno navdušeni nad to idejo, 11 % pa jih meni drugo (npr. »ni mi mar« ali »mi je vseeno«).



Graf 4: Komu bi bile delavnice namenjene?

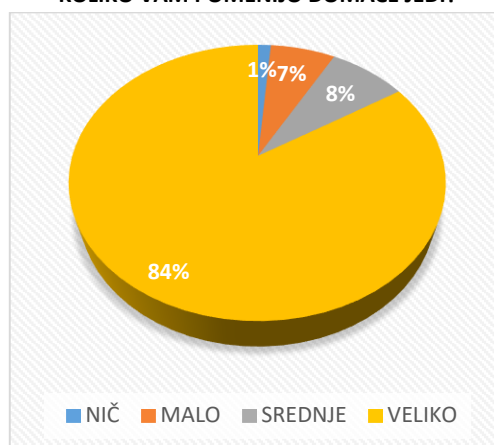
87 % jih meni, da bi delavnice priporočili vsem generacijam, 8 % ljudi bi priporočilo delavnice mladim generacijam in 5 % anketirancev meni, da bi delavnice priporočili starejšim.



Graf 5: Ali bi se udeležili delavnic in naše tržnice?

Večina anketirancev (59 %) bi se udeležilo naših programov, 32 % ljudi jih še ne ve, 9 % ljudi pa se naših delavnic in tržnice ne bi udeležilo.

KOLIKO VAM POMENIJO DOMAČE JEDI?



Graf 6: Koliko vam pomenijo domače jedi?

Kar 77 % anketiranim domače jedi pomenijo veliko, 8 % pomenijo srednje, 7 % pomenijo malo, 1 % vprašanim pa domače jedi ne pomenijo nič.

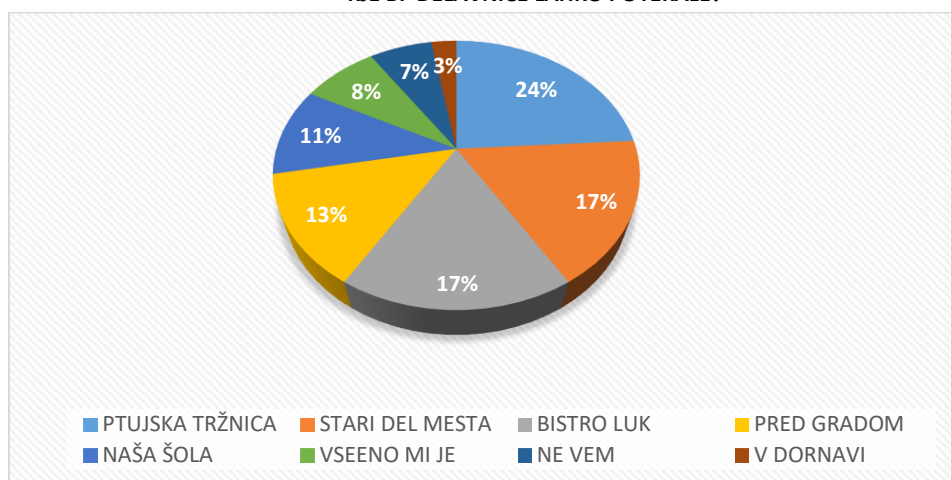
Ljudi smo vprašale tudi, kaj bi po njihovem mnenju lahko na tržnici še počeli. Dobile smo zanimive odgovore.

Odgovori:

- pripravljali domače jedi iz čebule (21 ljudi),
- pripravljali domače jedi (16),
- se učili pripravljati jedi, katerih sestavina je čebula (13),
- pripravili predavanje o pomenu čebule za človekovo zdravje (10),
- izdelovali čebulne venčke (4),
- delili recepte jedi (3).

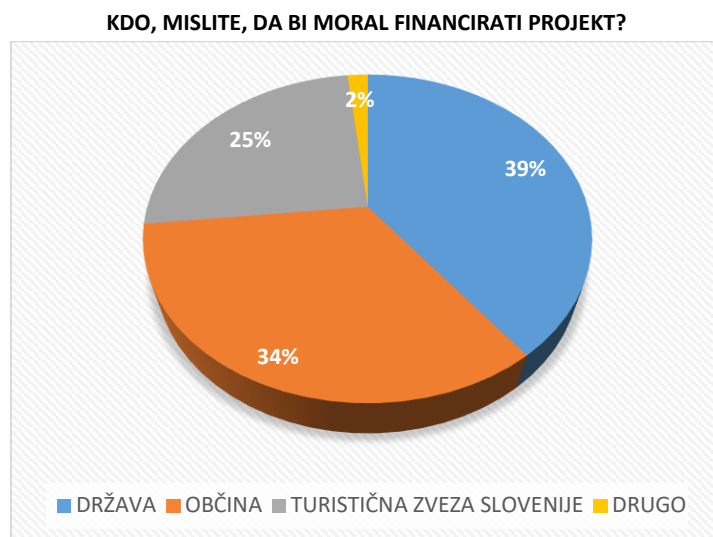
Odgovore oziroma predloge bomo pri izvedbi naše tržnice v prihodnje, kolikor se bo dalo, tudi upoštevale.

KJE BI DELAVNICE LAHKO POTEKALE?



graf 7: Kje bi delavnice lahko potekale?

24 % ljudi meni, da bi delavnice lahko potekale na ptujski tržnici, 17 % jih meni, da je pravi prostor v starem delu mesta, 17 % jih meni, da bi se delavnice morale odvijati v Bistrotju Lük, 13 %, da bi morale biti pred gradom, 11 % pa jih meni, da bi se delavnice lahko dogajale v naši šoli (OŠ Ljudski vrt). 8 % vprašanim je vseeno, 7 % jih ne ve in 3 % menijo, da bi delavnice lahko potekale v Dornavi.



Graf 8: Kdo, mislite, da bi moral financirati projekt?

39 % anketirancev meni, da bi ta projekt morala financirati država, 25 % jih meni, da Turistična zveza Slovenije, 34 % jih meni, da Mestna občina Ptuj, in 2 % vprašanim je vseeno, kdo projekt financira.

Rezultati ankete so zelo vzpodbudni, zato smo še toliko bolj prepričane, da smo vsi skupaj naredili še en velik korak naprej v turistični ponudbi Ptuja.

4 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA FESTIVALA

Z našim chefom bomo in smo v določeni meri že popestrili ponudbo kulinarike na Ptuj. Naša ideja stoji na trdnih temeljih in ima realne možnosti, da s to novo turistično pridobitvijo postane Ptuj še bolj prepoznaven in obiskan.

V okviru našega projekta smo se povezale z Bistrotjem Lük in kmetijo Čeh in z njihovo pomočjo organizirale veliko različnih delavnic na tržnici ter različne programe našega projekta. Poleg tega pa bodo obiskovalci naših delavnic lahko obiskali številne kulinarčne dogodke. Vse te spremljevalne delavnice bomo v nadaljevanju podrobneje predstavile. Predvsem pa si želimo, da bi se zanje navdušilo čim več naših vrstnikov, ki bi lahko na drugačen način preživeli dan ali dva z nami brez televizije, računalnikov in telefonov.

Za ime našega projekta smo se odločile po glasovanju celotne ekipe turističnega podmladka, ko smo iskale vsebino, ki bi jo lahko vključile v letošnji projekt. Ko smo določile smernice, smo poiskale ime, ki nekako že na prvi pogled pove, kaj predstavlja, naslov pa je tudi nekoliko skrivnosten, saj smo ga malo začinile, malo posodobile. Že od nekdaj so nas vse tri navduševale domače kulinarične jedi s svojimi krasnimi oblikami in barvami. Našle smo veliko različnih in zelo zanimivih primerkov, dodale smo jim naš umetniški pridih in tako so nastale razne zgodbe o ptujski kulinariki. Vsaka izmed jedi je zgodba zase, je unikatna in prav posebna.

Naslov »Ptujski Look« že takoj vzbudi pozornost. Naš projekt, povezan s čebulo, pa je še toliko bolj privlačen, ker lahko obiskovalci, če želijo, v njem tudi aktivno sodelujejo. Vabimo vas torej na Ptuj, na kulinarično popestritev »Ptujski Look«.

4. 1 RAZČLENITEV IDEJE IN OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA FESTIVALA

Naš paket obiskovalcem nudi:

- pripravo čebulnih namazov,
- izdelovanje skulptur iz čebule,
- spletanje čebulnih venčkov
- risanje Čebulka, našega super junaka za najmlajše,
- zgodovinski kviz o čebuli,
- izdelavo spominkov,
- ogled že znanih znamenitosti Ptuja,
- ogled starega ptujskega mestnega jedra,
- ogled Skritih kotičkov Ptuja
- ogled kurentove sobe v TIC-u,
- ogled etnografske zbirke mask na Ptujskem gradu,
- ustvarjalne delavnice za najmlajše in za ostale generacije,
- spanje na kmetiji Čeh,
- sprostitev in kopanje v Termah Ptuj.

4. 2 OSNOVNI PODATKI, POTREBNI ZA PRIPRAVO IN IZVEDBO PROGRAMA

4. 2. 1 ŠTEVILO OSEB, POTREBNIH ZA PRIPRAVO IN IZVEDBO PROGRAMA, TER NJIHOVE ZADOLŽITVE

Pri pripravi našega projekta sodeluje deset članov našega podmladka, dve članici izbirnega predmeta turistična vzgoja, ena članica izbirnega predmeta likovno snovanje, učenke izbirnega predmeta načini prehranjevanja in foto-video krožka ter šest odraslih oseb.

IZPELJAVA PROGRAMA:

Ena odrasla oseba (Mateja Prša) in pet članov podmladka skrbi za sprejem in dobrodošlico gostov. Pet članov turističnega podmladka in učiteljica Mojca Mohorič vodijo turiste oziroma goste na ogled znamenitostih Ptuja ter po njegovih Skritih kotičkih do Bistroja Lük.

Šest članic izbirnega predmeta načini prehranjevanja z mentoricami Andrejo Matjašič, Martino Prejac in Petro Zafošnik pripravijo piškote, kavo in različne vrste čaja, za katere same naberejo različna zelišča. Vodijo tudi delavnice peke čebulnega kruha in priprave različnih namazov iz čebule. Pripravijo pogrinjke in dekoracijo jedilnice v šoli in v bistroju. Članice turističnega podmladka vodijo tudi delavnice o pomenu čebule v prehrani in zdravilstvu.

Voden ogled etnografskih zbirk na gradu vodijo njihovi kustosi. Vsi skupaj animirajo goste in jih usmerjajo, kot je navedeno v programu.

Sanitarije za obiskovalce so v prostorih naše šole, v mestu pa je na razpolago mestno javno stranišče, prav tako so sanitarije na gradu in v Bistroju Lük.

4. 2. 2 MATERIAL, POTREBEN ZA IZVEDBO DEJAVNOSTI

V tem poglavju je naštet material, ki ga potrebujemo za izvedbo naših dejavnosti, predvsem material za delavnice ter čebulne namaze.

Za delavnice potrebujemo čebulo, različne začimbe, sir, kislo smetano, krompir, papriko, paradižnik, fižol, parmezan, riž, olive, goveje in svinjsko meso, moko, sladkor, sol, poper, česen, suhe slive, belo vino, mleko, olivno, bučno in sončnično olje, svinjsko mast, limono, peteršilj, čili, jajca, balzamični kis, limono, suhe hruške, slanino, jutino vrvico, rafijo, več kartonov, navadne A-4 liste, barvice, svinčnike, nalivna peresa, različne alkoholne flomastre, lepila in magnetke. Seveda potrebujemo tudi nekaj pisarniškega materiala za samo izvedbo delavnic in pripravo zloženek. Ta material bo prispevala šola.

4. 3 PROGRAM DOGAJANJA

Dobrodošli na našem turističnem doživetju »Ptujski Look«. Ptuj poznate kot najstarejše mesto Slovenije, ampak verjetno marsičesa še ne poznate. Tudi našega »chefa« verjetno ne tako podrobno. Pa ga spoznajmo. Pojdimo.

Dobimo se v jedilnici OŠ Ljudski vrt.

KAKO DOLGO? En ali dva dni.

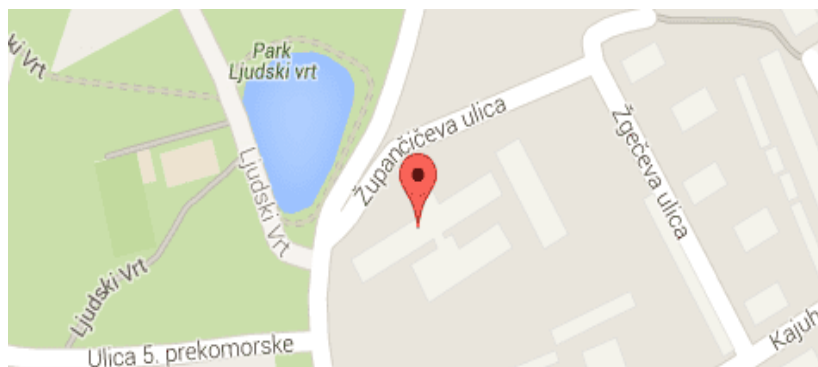
KDO? Turisti (družine, mladi, upokojenci, šolarji) iz vseh krajev Slovenije in tujine, ki imajo željo, da svoj prosti čas preživijo na poseben način (ne ob računalnikih in telefonih), se naučijo kaj novega, ustvarijo kaj uporabnega in zabavnega. In seveda spoznajo našega chefa.

KJE? V OŠ Ljudski vrt, na ptujskih ulicah, pred Mestnim gledališčem Ptuj, na Panorami, na gradu, na kmetiji Čeh, v hostlu Sonce in v Bistroju Lük.

4. 3. 1 PODROBNI PROGRAMI

Z vsemi udeleženci našega programa se dobimo v jedilnici OŠ Ljudski vrt.

Ker so v naš program vključene različne generacije z različnimi željami, smo pripravile tri različne programe. Z njimi skušamo zadovoljiti čim več obiskovalčevih želja. Vsak posameznik se sam odloči, v kateri program se bo vključil. Lahko pa tudi prehaja med programi, če je to časovno izvedljivo.



Slika 8: Zemljevid zbirnega mesta (vir: internet)

4. 3. 1. 1 Program 1

Program je primeren za vse generacije.

13.00 – zberemo se v učilnici na prostem pred OŠ Ljudski vrt (kava, čaj, piškoti)

13.30 – delavnica: Čebula in njen pomen v prehrani in zdravilstvu

14.30 – malica v šolski jedilnici "Lük pa kruh pa je južina vküp!"

14.45 – voden sprehod po ptujskih ulicah do Bistroja Lük

16.00 – izdelovanje čebulnih venčkov in priprava različnih čebulnih namazov ter peka čebulnega kruha v restavraciji

18. 30 – degustacija čebulnih namazov in kruha

19.00 – kratka kulturna prireditev ob zaključku delavnic (harmonikaši)



Slika 9: Čebulni namaz (foto: Kuhar)

4. 3. 1. 2 Program 2

Program priporočamo otrokom, obenem pa tudi njihovim dedkom in babicam.

8.00 – zberemo se v učilnici na prostem pred OŠ Ljudski vrt (kava, čaj, piškoti)

8.15 – razdelimo se v dve skupini

8.30 – 1. skupina peče čebulni kruh in pripravlja čebulne namaze,

2. skupina ilustrirala svoje domišljajske jedi in riše Čebulka, našega čebulnega super junaka

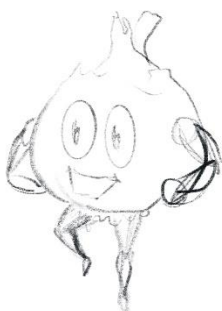
10.00 – malica v šolski jedilnici "Lük pa kruh pa je južina vküp!"

10.30 – zamenjava skupin

12.00 – kratek odmor

- 12.15 – organiziran avtobusni prevoz do kmetije Čeh ter ogled kmetije in njihove proizvodnje
 14.00 – zaključek ob domačih jedeh kmetije Čeh
 14.30 – organiziran avtobusni prevoz nazaj do OŠ Ljudski vrt

Če je program organiziran v pustnem času, imajo otroci po zaključku programa možnost pustnega rajanja v jedilnici šole.



Sliki 10 in 11: Čebulko (foto: Dokl)

4. 3. 1. 3 Program 3

Dvodnevni program. Priporočamo ga vsem generacijam.

1. dan

- 13.00 - prihod pred OŠ Ljudski vrt in dobrodošlica v jedilnici (kava, čaj, kozarec vina in piškoti)
 13.30 – organiziran avtobusni prevoz do kmetije Čeh
 14.10 – voden ogled kmetije in njihove proizvodnje
 16.00 – malica na kmetiji Čeh (čebulni in česnov namaz, čebulni kruh, čebulni in česnov čips, meso iz tünke, domači kruh ...)
 16.30 – 19.00 – dejavnosti po izbiri: delavnica izdelave venčkov (čebulčkov), pisanje zgodb, peka čebulnega kruha, priprava namazov, pomoč pri kmečkih opravilih, večerni sprehod po kmetiji in njeni okolici
 19.00 – po končanih delavnicah izberemo najlepši čebulni venček ter podelimo našega Čebulka
 19.15 – večerja na kmetiji Čeh ali odhod z avtobusom na Ptuj do hostla Sonce (individualna odločitev), družabni večer ob zvokih harmonikašev
 21.45 – čas za počitek na kmetiji Čeh ali v hostlu Sonce



Slika 12: Čebulni kruh (foto: Prejac)



Slika 13: Prikaz pletenja čebulnih venčkov in čebulni venčki (foto: Prejac)

2. dan

8.00 – zajtrk v hostlu ali na kmetiji Čeh

8.45 – prevoz z avtobusom do Ptuja

9.00 – voden sprehod po ptujskih ulicah do Bistroja Lük

10.00 – organizirane delavnice v restavraciji

- 1. delavnica: Čebula in njen pomen v zdravilstvu

- 2. delavnica: Izdelovanje čebulnih venčkov

- 3. delavnica: Priprava različnih čebulnih namazov ter peka čebulnega kruha

- 4. delavnica: Ilustracija jedi iz čebule, risanje Čebulka

12. 00 – degustacija čebulnih namazov in kruha, kava, čaj, vino in izbor najlepše risbice

13. 30 – sprehod do Panorame (pogled na Skrite kotičke Ptuja in uživanje v razgledu) in do OŠ Ljudski vrt

15.00 – zaključek dvodnevne družbe s podelitvijo nagrad (čebulnica) za najlepši čebulni venček, Čebulka in risbico ter zahvala ob kozarčku vina ali soka ter skupna fotografija

Vsak obiskovalec si svojega Čebulka in venček odnese domov za spomin.



Slika 14: Ptujski skriti rov (foto: Prejac)



Slika 15: Hostel Sonce (foto: Prejac)

Programe lahko po želji obiskovalcev spremenimo in prilagodimo. Piškote, čaj in kavo pripravijo učenci turističnega krožka v kuhinji gospodinjske učilnice s pomočjo učiteljic Andreje, Mateje, Petre in Martine. Tudi pogrinjke v jedilnici pripravimo sami. Vino nam podari Ptujška vinska klet. Ves ostali material za izvedbo različnih delavnic (sestavine za namaze, kruh, papir, karton, čebulo ...) pridobimo s pomočjo sponzorjev. Vsem prisotnim na delavnicah bodo učenke predstavile tudi, kako pomembne so domače in zdrave jedi v našem življenju (marsikdo se tega namreč ne zaveda). Avtobusni prevozi po mestu so brezplačni. Venčke, namaze in risbe, ki se bodo izdelali na delavnicah, bomo podmladkarji uporabili za sceno na turistični tržnici in kot nagrade pri kolesu sreče.

Vsi našeti dogodki oziroma programi so priložnost za Ptujčane in Ptujčanke, obiskovalce mesta in širšo javnost, da doživijo nepozabne dni v naši družbi, se sprostijo, pozabijo na vsakodnevne skrbi, doživijo nekaj novega ter sklenejo nova prijateljstva.



Slika 16: To smo mi – turistični podmladkarji (foto: Prejac)

4. 3. 2 KAJ NUDIMO OBISKOVALCEM

S pomočjo naše tržnice in različnih programov gostje od blizu in daleč neposredno spoznajo kulinarčno-zgodovinski pomen Ptuja in pomembnost lokalno pridelanih domačih jedi. Z našimi vodenimi programi želimo, da na Ptuj pride še več turistov od blizu in daleč in da spoznajo še eno novo ponudbo Ptuja. Naše programe želimo predstaviti vsem generacijam, predvsem pa mladim, našim vrstnikom, ki vse preveč svojega prostega časa preživijo pred računalniki, televizorji ali s telefoni in se nezdravo prehranjujejo ter se ne zavedajo pomena zdrave domače prehrane. Naša naloga je, da jih ustrezno motiviramo. Upamo, da nam bo to uspelo.

Želimo si, da bi s pomočjo tega našega projekta povečale možnosti trženja takšnih in podobnih produktov in s tem dodatno popestrile razvoj turizma na Ptuj.

4. 3. 3 KDAJ SE ODVIJA PROJEKT

Vsi trije programi se lahko odvijajo skozi vse leto. So pa seveda povezani s prostim časom članov turističnega podmladka. Tega imajo mladi največ med počitnicami in med vikendi. Prva dva programa se lahko dogajata tudi v počitnicah ali med tednom. Tretji program je zaradi predvidenega spanja v hostlu omejen le na vikende. Odvija se v petek in soboto, večinoma v poletnih mesecih (junij, julij, avgust ali september).

4. 3. 4 KAJ GOSTJE POTREBUJEJO?

Gostje, ki se udeležijo programov, potrebujejo primerna oblačila in obutev za hojo, tisti, ki se odločijo za dvodnevni program, pa oblačila za dva dni. Vsi pa naj imajo s seboj obilo dobre volje in seveda zobno ščetko - jedli bodo namreč čebulo.

Naše ponudbe so sestavljene tako, da so privlačne za vsakega udeleženca, saj vsak najde kaj primerne zase. Za vse ostalo, kar bodo potrebovali, pa bomo poskrbeli mi in naši pomočniki.

4. 4 CENA

Prvi in drugi program sta brezplačna. Vse stroške, povezane s tema dvema programoma, so pokrili donatorji in sponzorji. To so: naši starši, naša šola, Ptujška vinska klet in Mestna občina Ptuj. Tudi promocija teh dveh programov je brezplačna (Radio Ptuj, Štajerski tednik, SIPTV, TIC). Cena tretjega programa pa znaša 43 ali 33 € na osebo. Če se gostje odločijo za bivanje v hostlu, je cena 43 € na osebo. Cena vključuje nočitev z zajtrkom v hostlu (32 €), večerjo na kmetiji (8 €) in stroške promocije (3 €). Če udeleženec biva na kmetiji, stroški znašajo 33 € (30 € nočitev z zajtrkom in večerjo, 3€ stroški promocije). Za enodnevne goste je izvajanje programa brezplačno, dobrodošli pa so prostovoljni prispevki.

Za prevoz bomo koristili prevoze z mestnimi avtobusi, ki so na Ptuj za vse brezplačni. Najdražja je seveda nočitev z zajtrkom, vendar cenejše na Ptuj nismo našli.

4. 5 CILJNE SKUPINE

Naš turistični proizvod je namenjen naslednjim skupinam obiskovalcev:

- vsem mladim, družinam, upokojemcem,
- vsem, ki želijo spoznati domače dobrrote novega chefa,
- vsem, ki želijo spoznati dediščino Ptuja,
- vsem, ki želijo spoznati Ptuj na drugačen način,
- vsem, ki želijo aktivno in na drugačen način preživeti prosti čas.

4. 6 KONTAKT IN REZERVACIJA

Skupine ali posamezniki, ki se odločijo za naš vikend paket ali za enodnevno dogajanje, lahko vsa dodatna vprašanja in rezervacije uredijo na telefonski številki 031 562 011 (Pia Klasinc) ali preko elektronske pošte:

- pia.klasinc@os-ljudskivrtptuj.si
- manca.ceh@os-ljudskivrtptuj.si
- ela.miklosic@os-ljudskivrtptuj.si
- lara.kramar@os-ljudskivrtptuj.si

4. 7 OSTALA PONUDBA NA PTUJU IN V NJEGOVI OKOLICI

Priporočamo tudi:

- ogled starega mestnega jedra,
- ogled vinskih klet in degustacija vin,
- ogled Minoritskega in Dominikanskega samostana,
- ogled Skritih kotičkov Ptuja,
- ogled mitrejev in rimske opekarske peči,
- ogled gradu in stalnih razstav v njem,
- vožnjo z mini vlakcem ali s konjsko vprego po ptujskih ulicah,
- obisk raznih kulturnih prireditev, ki potekajo v času izvajanja naših programov,
- najde pa se še veliko drugih dogodkov ter destinacij.

4. 8 INFORMACIJE O NAŠI PONUDBI

Za predstavitev je zelo pomembno, v kakšen prostor je umeščena. Postavitev dogodka v pravilno izbran prostor lahko pomeni velik uspeh za sam dogodek, lahko pa mu pomaga tudi spletna stran in trženje. Vsak turistični dogodek bi moral biti predstavljen na spletnih straneh, kjer si lahko potencialni gost ogleda program oziroma potek dogajanja. Mnogi turisti oziroma gostje se za ogled nekega dogodka odločajo zgolj na podlagi vizualnih podatkov, ki so dostopni na spletu. S tem mi nimamo težav. Naše dogajanje bo objavljeno na spletni strani naše šole (www.os-ljudskivrtptuj.si) in spletni strani TIC-a Ptuj (www.ptuj.info/index.php/sl/ptuj/turistine-informacije).

Na teh straneh bo objavljen celoten program našega projekta. Vse potrebne informacije pa bodo na voljo tudi na že navedenih telefonskih številkah in elektronskih naslovih. O naši ponudbi lahko dobite podatke tudi na profilu našega projekta na socialnem omrežju Facebook.¹

4. 9 KDO BO KAJ OPRAVLJAL?

Izvedba našega vikenda, kot smo si ga zamislile, zahteva skrbno organizacijo in smotrno razdelitev vlog, ki jih bomo me in naši sodelavci opravljali.

Turistični podmladek:

- pripravi program in ves potreben material za izvedbo,
- poskrbi za dobrodošlico gostov,
- vodi in animira goste med celotnim dogajanjem,
- izvaja turistično vodenje po mestu in Skritih kotičkih Ptuja,
- zamisel predstavi čim širšemu krogu ljudi,
- z reklamo na socialnih omrežjih Facebook, Instagram in Twitter povabi prijatelje, da obiščejo našo spletno stran ter se informirajo o našem dogodku,
- izdeluje zloženke in spominke,
- pripravi in deloma vodi delavnice.

Gospe Andreja, Petra, Mateja in Martina ter učenci izbirnega predmeta načini prehranjevanja:

- pripravijo ter predstavijo dobrodošlico,
- pripravijo pogrinjke,
- vodijo delavnice peke čebulnega kruha in pripravo različnih čebulnih namazov,
- organizirajo in vodijo postrežbo dobrodošlice,

Gospa Darja in Ema Dokl (učenka likovnega snovanja):

- Ema nariše Čebulka, našega super chefa,
- vodita delavnice risanja Čebulka,
- izbereta zmagovalno risbico,
- izdelata nagrade za zmagovalce.

Gospa Mojca in člani turističnega podmladka:

¹ stran v izdelavi

- vodijo ogled mesta ter sprehod po njegovih Skritih kotičkih.

Učenke foto-video krožka:

- fotografirajo dogodek.

TIC Ptuj, Radio Ptuj, PeTV:

- skrbijo za promocijo dogodka.

Naši starši in vsi ostali delavci šole, Ptujška vinska klet, Ptujške pekarnice in MO Ptuj:

- so nas finančno in moralno podprli.

Predstavile smo dokaj široko paleto ljudi, ki bodo sodelovali v našem projektu. Tega nismo storile brez razloga, ampak smo seznam zadolžitev sestavile na podlagi pogovorov z ljudmi in skupinami. Vsi so nam zagotovili, da so se pripravljene vključiti v ta projekt.

4. 10 SPOMINKI

Obiskovalcem bomo ponudili in podarili:

- dekoracijske spominke na temo čebule (Čebulko),
- spominske ročno izdelane čebulne venčke,
- čebulni kruh in namaze, kavo ter čaj,
- druge izdelke, ki bodo izdelani na delavnicah.

Pri izdelavi spominkov in izdelkov smo upoštevale način izdelave in material. Upoštevale smo, da so preprosti in iz materialov, ki jih je lahko dobiti v našem okolju ter so cenovno ugodni. To je pomembno tudi zato, da bi spominke in izdelke lahko izdelovali sami.



Slika 17: Čebulnica (vir: internet)



Slika 18: Čebulko (foto: Dokl)

5 TRŽENJE NAŠEGA PROIZVODA

Še tako skrbno razvita ideja turističnega proizvoda ne zadošča za dejansko realizacijo le-tega. Pomembna točka na poti realizacije je, kako doseči, da bi naši vrstniki ter turisti od blizu in daleč slišali za nas in se programa tudi udeležili. K temu pripomore dobra in učinkovita reklama, ki jo že in jo še bomo izvajali na več načinov, pri čemer je potrebno upoštevati ciljno skupino, ki ji je naš turistični produkt namenjen. Navedle bomo predloge za uspešno predstavitev in kdo od sodelujočih v projektu jih lahko uresniči.

Podmladkarji bodo:

- pripravili letak oziroma zloženko o našem projektu,²
- izdelali spletno stran,
- izdelali in urejali profil na socialnem omrežju Instagram,
- izdelovali spominke, ki jih bomo obiskovalcem ponujali na prireditvi,
- pripravljali jedi iz čebule,
- sami sodelovali pri tem projektu in k sodelovanju povabili svoje sorodnike, prijatelje, znance,
- izdelali plakate, ki bodo vabili ljudi na prireditve,
- plakate izobesili po mestu in okolici,
- izdelali vabila, ki jih bodo predvajali različni mediji,
- reklamno gradivo razposlali v Terme Ptuj, Turističnemu društvu Ptuj, TIC-u Ptuj,
- uspešno predstavljali nalogo in stojnico na festivalu Turizmu pomaga lastna glava.

MO Ptuj bo:

- na uradni spletni strani predstavila naš projekt,
- predstavila projekt ostalim občinam v okolici,
- nas finančno podprla,
- nas spodbujala pri našem delu.

Turistično društvo Ptuj in TIC Ptuj bosta:

- našo ponudbo predstavila ostalim TD v okolici,
- ponudbo predstavila tudi drugim okoliškim društvom,
- pomagala pri izdelavi plakatov,
- promovirala naš reklamni material v občini in izven nje,
- sodelovala pri organizaciji projekta,
- pomagala pri izvedbi enodnevne programa in vikend paketa.

Turisti in drugi obiskovalci bodo obiskali naše dogajanje in aktivno sodelovali pri vseh pripravljenih dejavnostih, predvsem pa nanje povabili čim več svojih prijateljev.

6 STROŠKI IN FINANČNA SREDSTVA

Za izvedbo takšnega dogodka smo morale vsaj približno izračunati finančne stroške. Pri nabavi materiala, ki ga bomo potrebovali predvsem v kuharskih in likovnih delavnicah, nam bodo v veliko pomoč naši starši, šola, sponzorji ter donatorji. Največji stroški bodo nastali pri promociji dvodnevne dogodka, nočitvi v hostlu oziroma na kmetiji Čeh in pri prehrani.

Skupni stroški izvedbe so različni. 43 € na osebo znašajo, če se udeleženec odloči za bivanje v hostlu. Cena vključuje nočitev z zajtrkom v hostlu (32 €), večerjo na kmetiji (8 €) in stroške promocije (3 €). Če udeleženec biva na kmetiji, stroški znašajo 33 € (30 € nočitev z zajtrkom in

² Priložena v prilogi

večerjo, 3 € stroški promocije). Za enodnevne goste je izvajanje programa brezplačno, dobrodošli pa so prostovoljni prispevki.

Naš turistični produkt že promoviramo preko Facebooka, Instagrama in spletnih strani, ki so jih uredili člani našega turističnega podmladka. To bomo počeli tudi v prihodnje. Promoviranje preko spleta je brezplačno.

Oglaševanje bo potekalo tudi v Štajerskem Tedniku, ker je to vodilni časopis na ptujskem območju in izhaja dvakrat tedensko, na Radiu Ptuj in na PeTV.

Stroški, ki bi nastali z oglaševanjem:

- en oglas na turistični strani omenjenega časopisa stane 11,10 €³ (oglas bo objavljen dvakrat) - to znaša 22,20 €;
- objava 60 besed dolgega radijskega oglasa z osmimi ponovitvami: 115,70 € (vključen 20 % popust, ki smo ga dobili)⁴
- enomesečna 20-sekundna objava oglasa na videostrane SIP TV: 65 €.⁵

Skupaj bi stroški, vloženi v promocijo, znašali 202,90 €.

Ti stroški so všteti v skupne stroške izvedbe projekta in jih udeleženci dvodnevne programa poravnajo ob prijavi. Za enodnevni program je promocija brezplačna. Tako smo se dogovorili z direktorjem Radio-Tednika Ptuj.⁶

Menimo, da stroški naših programov niso previsoki, zato upamo, da bomo organizirali odmeven in za našo okolico pomemben dogodek.

7 ZAKLJUČEK

Kot smo si zadale na začetku, smo skupaj s člani celotnega turističnega podmladka uspele ustvariti nov in zanimiv projekt, ki ima vse možnosti, da poživi in obogati turistično ponudbo na Ptuj in v njegovi okolici.

Našle smo šefa, ki kraljuje v našem okolju. To je čebula. Ptujka. Ptujski lük.

Iz njega smo oblikovale turistični proizvod in dokazale, da se ga da tržiti. Zato sklepamo, da ima naš projekt realne možnosti, da ob ustrezni promociji zaživi in popestri dogajanje na Ptuj. Upamo, da bo naš »Ptujski Look« res zaživel.

Na začetku smo bile kar malo negotove glede uresničitve naše ideje, naših načrtov in izpeljave le-teh. Epidemija je namreč zelo negativno vplivala na naše delo, saj smo imele veliko težav z izvedbo, obiski, intervjuji, z zaprtjem gostinskih lokalov, kulturnih ustanov, nastanitvenih objektov ... Nismo vedele, kako bomo vse to izpeljale, a smo kar hitro ugotovile, da je

³www.radio-ptuj.si/uploads/datoteke/Cenik_Radio_2014.pdf, pridobljeno 27. 12. 2020

⁴www.radio-ptuj.si/uploads/datoteke/Cenik_Tednik_2015.pdf, pridobljeno 27. 12. 2020

⁵https://www.siptv.si/images/stories/cenik_2012/cenik_siptv.pdf, pridobljeno 27. 12. 2020

⁶ dogovor z direktorjem, pridobljeno 27. 12. 2020

zanimanje za naš »Ptujski Look« precej veliko in da so nam vsi, ki so udeleženi v našem projektu, z veseljem priskočili na pomoč.

Med delom smo seveda naleteli na določene težave. Menile smo, da bo največja težava pridobiti dovolj finančnih sredstev za izpeljavo programov, vendar smo bile zelo presenečene, saj smo hitro pridobile dovolj donatorjev in sponzorjev. Finančno so nas podprli tudi naši starši, šola in MO Ptuj. Nekaj težav se je pojavilo pri določitvi cene za dvodnevno dogajanje, da ne bi bila previsoka, saj bi to morda zmanjšalo število turistov. Prejšnja leta smo največ težav imeli pri razdelitvi dela. Teh težav letos nismo imele veliko, saj smo sedaj na tem področju že dokaj izkušene. Da tudi v prihodnje turistični podmladkarji ne bi imeli težav na tem področju, smo tudi letos k projektu povabile mlajše člane, da bodo spoznali svoje sposobnosti in se izurili za delo na področju turističnega raziskovanja.

Kljub vsemu smo z letošnjim projektom izjemno zadovoljne, saj nas je naučil tako skupinskega kot individualnega dela, predvsem pa dela v drugačnih razmerah. Zelo smo vesele, da je kljub temu vse teklo dokaj gladko, torej po načrtih, ki smo si jih zadale, in da je bilo zanimanje za naš projekt tako veliko.

Zelo smo ponosne na »Ptujski Look«. Pridite na naše delavnice in uživajte tudi vi. Pa ne samo letos. Vsako leto.

8 LITERATURA IN VIRI

1. Cenik oglaševanja na Radiu Ptuj. Dostop:
https://www.tednik.si/images/oglasevanje/Cenik_Radio_2016.pdf
2. Cenik oglaševanja v Štajerskem tedniku. Dostop: <https://www.tednik.si/cenik-oglasevanja>
3. Cenik storitev. Dostop:
https://www.siptv.si/images/stories/cenik_2012/cenik_siptv.pdf
4. Recepti za jedi iz čebula. Dostop:
<https://www.mojirecepti.com/zelenjava/cebulice/cebula.html>
5. Bistro luk. Dostop : <https://www.bistroluk.com/>
6. Čebula, Dostop: <https://zelenisvet.com/cebula/>
7. Čebula je zdrava. Dostop: <https://www.bodieko.si/cebula-zdravje>
8. Čebula. Dostop: <https://sl.wikipedia.org/wiki/%C4%8Cebula>
9. Ptujski luk. Dostop: <http://www.ptujski-luk.si/>
10. Turistično društvo Lukari. Dostop: <https://www.lukari.si/predstavitev/>

9 PRILOGE

Priloga 1 – Anketni list



Pozdravljeni!

Smo učenci turističnega krožka na Osnovni šoli Ljudski vrt Ptuj. V okviru letošnjega festivala Turizmu pomaga lastna glava smo se odločili, da bomo predstavili projekt Ptujski look. Prosimo vas, da odgovorite na anketa vprašanja in nam tako pomagate pri oblikovanju zamisli za naš projekt.

Vaši odgovori nam bodo v veliko pomoč, zato se vam že vnaprej zahvaljujemo.

1. Ali poznate katero znano restavracijo na Ptuj?

- a) Da.
- b) Ne.

Če ste obkrožili **da**, povejte, katero restavracijo poznate:

2. Na kaj pomislite ob besedi »Ptujski LOOK«?

3. Kakšna se vam zdi zamisel, da bi Ptuj imel delavnice na temo čebule, njenih zanimivosti ter ustvarjalne delavnice?

- a) Slaba.
- b) Nisem ravno navdušen-a.
- c) Dobra.
- d) Super, zelo mi je všeč.
- e) Drugo: _____

4. Komu bi bile delavnice namenjene?

- a) Mladim.
- b) Starejšim.
- c) Vsem generacijam.

5. Ali bi se udeležili delavnic in naše tržnice?

- a) Da.
- b) Ne.
- c) Mogoče.

6. Koliko vam pomenijo domače jedi?

- a) Nič.
- b) Malo.
- c) Srednje.
- d) Veliko.

7. Kaj bi po vašem mnenju lahko na tržnici in delavnicah še počeli?

8. Kje bi delavnice lahko potekale (lokacije na Ptuj)?

9. Kdo, mislite, da bi moral financirati ta projekt?

- a) Država.
- b) Občina.
- c) Turistična zveza Slovenije.
- d) Drugo: _____

Priloga 2 – Predstavitev na turistični tržnici

Na turistični tržnici bomo na svoji stojnici predstavljali in promovirali naš projekt »Ptujski Look«. Urejena bo tako, da bo že na prvi pogled dajala videz, da gre za predstavitev, povezano z našo temo. Obiskovalcem bomo ponujali Čebulke, ki jih bodo lahko poskušali narediti sami ali pa priigrati na našem kolesu sreče, kjer pa ne bodo edina nagrada. Na stojnici bodo na voljo še zloženske, ki bodo promovirale naš turistični proizvod oziroma projekt. Ponudili bomo tudi domače čebulne namaze in čebulni kruh. Pri predstavitvi bo sodelovalo devet učencev. Del ekipe bo ves čas ob stojnici in bo predstavljal naš produkt ter izvajal animacijo za obiskovalce. Ostali učenci bodo na prireditvenem prostoru vabili ljudi k naši stojnici. Na vidnem mestu bomo označili, od kod smo in kaj tržimo.

Naša stojnica vam zagotavlja enkratno doživetje, zato vsi **LEPO VABLJENI!**

Če predstavitev na tržnici ne bo, bomo vse to predstavile preko videokonference ali pa posnele filmček o našem projektu.

Priloga 3 – Recepti**ČEBULNI KRUH****Sestavine:**

30 g svežega kvasa, 500 g pšenične bele moke, 1 žlica belega sladkorja, 3 dl vode, 100 g čebule (ptujske), 1 dl sončničnega olja, 200 g ržene moke, sol, 1 rumenjak

Priprava:

V manjšo skledo damo kvas, dodamo mu žličko moke, žličko sladkorja in malo mlačne vode. Dobiti moramo gosto maso. Skledo pokrijemo in pustimo vzhajati na toplem 15 minut. Čebulo olupimo in sesekljamo. Prepražimo jo na žlici olja. V skledo damo obe vrsti moke, prepraženo čebulo, kvas, olje, sol in toliko mlačne vode, da dobimo gladko testo. Testo rahlo pomokamo, pokrijemo in pustimo vzhajati približno 30 minut, da se podvoji. Nato ga še enkrat zgnetemo, oblikujemo v hlebec in ga položimo na pekač, obložen s papirjem za peko. Testo pokrijemo in pustimo vzhajati še 20 minut. Nato ga premažemo z rumenjkom. Na vrhu z nožem zarežemo tri črte.

Kruh pečemo 60 minut na 180° C.

**ČEBULNA PITA**

Sestavine za nadev: jedilna žlica in pol masla, jedilna žlica olivnega olja, dve čebuli (narezani na rezine), ščepec svežega timijana, ščepec soli, ščepec črnega popra, skodelica naribanega aromatičnega sira.

Sestavine za testo: dve skodelici namenske moke, dve čajni žlički pecilnega praška, čajna žlička sode bikarbonate, ščepec soli, pol skodelice naribanega sira, šest jedilnih žlic mrzlega masla, pol skodelice kisle smetane, dve jedilni žlici mleka.

Priprava: Pečico segrejemo na 220 °C. Nadev pripravimo tako, da v ponvi segrejemo maslo in olje, na maščobi pa prepražimo čebulo. Pomembno je, da jo pražimo na nizkem ognju vsaj 20

minut, da karamelizira in nežno porjavi. Ponev nato umaknemo z ognja in med čebulo vmešamo timijan, sol in poper.

Za testo z mešalnikom zmešamo moko, pecilni prašek, sodo in sol. Dodamo sir in premešamo, nato pa dodamo še mrzlo maslo in mešamo, dokler ne dobimo testa, ki spominja na drobtine. Povsem na koncu v testo vmešamo še kislo smetano in mleko. Testo položimo na pomokano delovno površino in na hitro pregnetemo. Oblikujemo ga v kepo, zavijemo v folijo in za 10 minut postavimo v hladilnik.

Testo razvaljamo v velikosti pekača. Tega nežno naoljimo, nato pa vanj položimo testo. S prsti oblikujemo rob. Nato na testo naložimo čebulni nadev in po vrhu posujemo še sir.

Pito pečemo 25 minut do pol ure in postrežemo še toplo.



ČEBULNI NAMAZ

Sestavine:

2 čebuli, 300 g polnomastne skute, sol peteršilj, curry

Priprava:

Čebuli olupimo in na drobno nasekljamo. Skuti dodamo nasekljano čebulo in dobro premešamo. Dodamo še sesekljan peteršilj, sol in curry po okusu. Preden namaz ponudimo, ga postavimo za pol ure v hladilnik.



ČEBULNI NAMAZ S SUHIMI HRUŠKAMI

Sestavine:

10 dag kokosove maščobe, 2 čebuli, pet krljev suhih hrušk, 2 mali žlički soli

Priprava:

Kokosovo maščobo raztopimo, dve veliki čebuli drobno sesekljamo, krlje suhih hrušk prav tako drobno sesekljamo in skupaj s čebulo počasi, na malem ognju pražimo do zlate barve. Z ognja odstavimo malce prej, ker se čebulica v maščobi še nekaj časa praži, tudi ko jo odstavimo z vira toplote. Dodamo 2 žlički soli.



SKUTNI NAMAZ S ČEBULO

Sestavine:

Čajna žlička kumine, 1 žlica olivnega olja, 1 strok česna, 50 g čebule, drobnjak, 125 g manj mastne skute, 125 g polnomastne skute, 75 g kisle smetane, sol, poper.

Priprava:

Celo kumino na suho pražimo v ponvi 5 minut, nato dodamo olje. Česen olupimo in stisnemo. Čebulo olupimo in drobno nasekljamo. Šopek drobnjaka operemo in sesekljamo. Skuto, kisko smetano, kumino, česen in polovico čebule zmešamo. Solimo in popramo. Preden postrežemo, po vrhu potresemo še preostalo čebulo in drobnjak.



8.00 - zajtrk v hostlu ali na kmetiji Čeh
 8.45 - prevoz z avtobusom do Ptuja
 9.00 - voden sprehod po ptujskih ulicah do Bistroja Lük
 10.00 - organizirane delavnice v restavraciji
 - 1. delavnica: Čebula in njen pomen v zdravilstvu
 - 2. delavnica: Izdelovanje čebulnih venčkov
 - 3. delavnica: Priprava različnih čebulnih namazov ter peka čebulnega kruha
 - 4. delavnica: Ilustracija jedi iz čebule, risanje Čebulka
 12.00 - degustacija čebulnih namazov in kruha, kava, čaj, vino in izbor najlepše risbice
 13.30 - sprehod do Panorame (pogled na Skrite kotičke Ptuja in uživanje v razgledu) in do OŠ Ljudski vrt
 15.00 - zaključek dvodnevnega druženja s podelitvijo nagrad (čebulnica) za najlepši čebulni venček, Čebulka in risbico ter zahvala ob kozarčku vina ali soka ter skupna fotografija
 Vsak obiskovalec si svojega Čebulka in venček odnese domov za spomin.



CENA?

Dva dni: **43 €** (nočitev z zajtrkom v hostlu Sonce, večerja na kmetiji, stroški oglaševanja), ali

33 € (nočitev z zajtrkom in večerjo na kmetiji, stroški oglaševanja).

En dan: brezplačno.

Programe lahko po želji obiskovalcev spremenimo in prilagodimo.



To smo mi!

NAŠ CHEF

PTUJSKI LOOK



OŠ Ljudski vrt Ptuj
 Župančičeva 10, 2250 Ptuj
 Kontakt:
 031 562 011 (Pia)
 031 235 288 (Lara)

PROGRAM DOGAJANJA

Dobrodošli na našem turističnem doživetju »Ptujski Look«.

Ptuj je poznan kot najstarejše mesto Slovenije, ampak verjetno marsičesa še ne poznate. Tudi našega chefa ne. Pa ga spoznajte.

Dobimo se v jedilnici OŠ Ljudski vrt.

KAKO DOLGO? En ali dva dni.

KDO? Turisti (družine, mladi, upokojenci, šolarji) iz vseh krajev Slovenije in tujine, ki imajo željo, da svoj prosti čas preživijo na poseben način.

KJE? V OŠ Ljudski vrt, v parku Ljudski vrt, na ptujskih ulicah, pred Mestnim gledališčem Ptuj, na Panorami, na gradu, na kmetiji Čeh, v hostlu Sonce, v Bistrotu Lük.

Program 1 – primeren za vse generacije

13.00 - zbor v učilnici na prostem pred OŠ Ljudski vrt (kava, čaj, piškoti)

13.30 - delavnica: Čebula in njen pomen v prehrani in zdravilstvu

14.30 - malica v šolski jedilnici "Lük pa kruh pa je južina vküp!"

14.45 - voden sprehod po ptujskih ulicah do Bistrotu Lük

16.00 - izdelava čebulnih venčkov in priprava različnih čebulnih namazov ter peka čebulnega kruha v restavraciji

18.30 - degustacija čebulnih namazov in kruha

19.00 - kratka kulturna prireditev ob zaključku delavnic (harmonikaši)



Program 2 - za otroke ter dedke in babice

8.00 - zbor v učilnici na prostem pred OŠ Ljudski vrt (kava, čaj, piškoti)

8.15 - razdelitev v dve skupini

8.30 - 1. skupina peče čebulni kruh in pripravlja čebulne namaze, 2. skupina ilustrira svoje domišljajske jedi in riše Čebulka, našega čebulnega super junaka

10.00 - malica v šolski jedilnici "Lük pa kruh pa je južina vküp!"

10.30 - zamenjava skupin

12.00 - kratek odmor

12.15 - organiziran avtobusni prevoz do kmetije Čeh ter ogled kmetije in njihove proizvodnje

14.00 - zaključek ob domačih jedeh kmetije Čeh

14.30 - organiziran avtobusni prevoz nazaj do OŠ Ljudski vrt

Če je program organiziran v pustnem času, imajo otroci po zaključku programa možnost pustnega rajanja v jedilnici šole.



Program 3

Dvodnevni program. Za vse generacije.

1. dan

13.00 - prihod pred OŠ Ljudski vrt in dobrodošlica v jedilnici (kava, čaj, kozarec vina in piškoti)

13.30 - organiziran avtobusni prevoz do kmetije Čeh

14.10 - voden ogled kmetije in njihove proizvodnje

16.00 - malica na kmetiji Čeh (čebulni in česnov namaz, čebulni kruh, čebulni in česnov čips, meso iz tunke, domači kruh ...)

16.30 - 19.00 - dejavnosti po izbiri: delavnica izdelave venčkov (čebulčkov), pisanje zgodb, peka čebulnega kruha, priprava namazov, pomoč pri kmečkih opravilih, večerni sprehod po kmetiji in njeni okolici

19.00 - po končanih delavnicah izberemo najlepši čebulni venček ter podelimo Čebulka

19.15 - večerja na kmetiji Čeh ali odhod z avtobusom na Ptuj do hostla Sonce (individualna odločitev), družabni večer ob zvokih harmonikašev
21.45 - čas za počitek na kmetiji Čeh ali v hostlu Sonce

