

Turizmu pomaga lastna glava V FRAMU ŽE PO BUČAH DIŠI



Avtorji: Neli Lunežnik, 8.a, Tonja Unuk, 8.b, Julija Štehnar, 8.a, Nuša Ačko, 8.a, Zala Grafenauer, 8.b, Aleksandra Anastasova, 8.b, Martin Burulič, 9.a, Arnej Gabrijan, 9.a
in Luka Salesin Voh, 9.b

Mentorji:

Tanja Ajd Krampl, Primož Krašna, Jelka Bojc

Fram, šol. l. 2018/19

*Kjer so v jami mlini sami,
je za hramom hram; kjer se čuje, kovač kuje
TO VAM JE NAŠ FRAM!
(Oroslav Caf, FRAMSKA HIMNA)*



ZAHVALA

Zahvaljujemo se družini Štern (turistična kmetija Pri Kovačniku), direktorju Oljarne Fram, Branku Valenku, in direktorici Oljarne Krajnc, Petri Krajnc, ki so nam bili v veliko podporo pri uresničevanju naše naloge. Prav tako se zahvaljujemo Simoni Napast, ki nam je jezikovno pregledala našo nalogo. Posebna zahvala pa gre vam, dragi bralci, ki jo boste vzeli v roke in z zanimanjem prebrali.

Turistični podmladkarji in mentorji

Vsebina

1	POVZETEK	4
2	UVOD	5
2.1	PREDSTAVITEV IZBRANE TEME IN STRUKTURE NALOGE.....	5
2.2	UPORABLJENE METODE PRI IZDELAVI TURISTIČNE NALOGE	6
2.3	PRI ISKANJU PODATKOV SMO UPORABILI NASLEDNJE METODE RAZISKOVANJA	6
2.4	OPREDELITEV MOTIVOV ZA IZBRANO DELO.....	6
3	RAZISKOVALNI DEL NALOGE.....	8
3.1	IZRABA FRAMSKIH VODA.....	8
3.2	OLJARSTVO	9
3.3	ZAČETKI OLJARSTVA V FRAMU	10
3.4	OLJARNA FRAM	13
3.5	OLJARNA KRAJNC.....	15
4	OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA	15
4.1	PREDSTAVITEV IDEJE	15
4.2	UMESTITEV PREDSTAVLJENE IDEJE	15
4.3	ZASNOVA IN OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA	16
5	PREDSTAVITEV PLANA IZVEDBE PREDSTAVLJENE IDEJE - TRŽENJE	17
6	NAČRT PREDSTAVITVE NA TURISTIČNI TRŽNICI	17
6.1	OKVIRNA VSEBINA IN STRUKTURA PREDSTAVITVE TURISTIČNEGA PROIZVODA.....	17
6.2	STOJNICA	18
6.2.1	REKLAMNI MATERIAL	18
6.2.2	OBDARITEV OBISKOVALCEV	18
7	ZAKLJUČEK	19
8	VIRI IN LITERATURA	20
8.1	VIRI	20
8.2	LITERATURA.....	20
8.3	SLIKE	20

1 POVZETEK

Z obrtjo, eno najstarejših proizvodnih dejavnosti, so se v najzgodnejših obdobjih ukvarjali tudi prebivalci Frama.

V kraju so se razvile predvsem obrti, ki so izrabljale vodno silo. Prvenstveno so to bili mlini, kasneje pa so se iz njih razvile oljarne. Najdaljšo tradicijo pridobivanja dišeče temnozelene tekočine ima družina Bezjak, ki je od leta 1896 pa vse do prevzema s strani Oljarne Fram pod zaščitno znamko Olea na poseben način pridobivala kvalitetno in aromatično olje. Poleg v Sloveniji in tudi v tujini cenjenega in poznanega framskega olja iz Oljarne Fram pa v kraju deluje še manjša družinska oljarna, Oljarna Krajnc.

Vsi poznamo zdravilne lastnosti bučnic in bučnega olja, vse premalo pa njuno raznovrstno rabo, zato smo se s turističnim podmladkom odločili raziskati in razviti recepture, v katere bi ti dve dobrini vključili. Ob tem smo imeli v mislih širšo turistično ponudbo, ki vključuje tudi turizem na kmetiji, združen s tovarniško pridelavo in predelavo.

2 UVOD

Vsakdo je zavezan svojemu narodu in kraju, od koder izhaja. Prav zaradi tega smo se lotili raziskovalne naloge, da bi spoznali del preteklosti prebivalcev Frama, njihovo vsakdanje življenje, kako je voda že v davnini prevzemala njihovo delo in vplivala na izbor dejavnosti, s katerimi so se ukvarjali.

Z zanimanjem večkrat opazujemo framski potok, zlasti po nalivu, ko se iz mirne tekoče vode spremeni v hudournik. Takrat se velikokrat vprašamo, kako je človek nekoč ukrotil vodo in jo usmerjal na vodna kolesa, da so mu gnala mline in stiskala olje. Za vodni pogon so mlinci potrebovali stalni pretok vode, zadostno količino in padec. Na framskem področju sta delovala dva tipa mlinov, dolinski in gorski.

Na poti v šolo ali domov velikokrat vonjamo prijetno aromo, ki prihaja iz oljarne. To nas je motiviralo, da smo se lotili raziskave o framskem oljarstvu. Zanimivo je bilo spoznati pridobivanje bučnega olja, ki je pravi sinonim dobre kuhinje oziroma kulinarična posebnost severovzhodne Slovenije. V raziskavi je opisano, kako pridobivajo temnozeleno tekočino, ki ob praženju omamno diši.

2.1 PREDSTAVITEV IZBRANE TEME IN STRUKTURE NALOGE

V raziskovalne delavnice so na naši šoli vključeni učenci 8. in 9. razreda. Po uvodnem srečanju smo učenci v debati predlagali, kaj bi lahko obiskovalcem našega kraja ponudili v povezavi z obrtniško dejavnostjo Frama. Seveda smo najprej pomislili na buče, bučna semena in olje ter z njimi povezane oljarne. Predlogov na to temo je bilo veliko, a smo kaj kmalu prišli do zaključka, da bi k turistični ponudbi najbolj doprinesli z izvirnimi kulinaričnimi izdelki. Porodilo se je veliko idej, a smo se naposled odločili za tri: fit buča, bučnik in bučasa.

2.2 UPORABLIJENE METODE PRI IZDELAVI TURISTIČNE NALOGE

Želeli smo spoznati:

- kulturno dediščino našega kraja,
- zgodovinski razvoj oljarne,
- potek pridobivanja olja,
- uporabnost olja in bučnic v kulinariki.

2.3 PRI ISKANJU PODATKOV SMO UPORABILI NASLEDNJE METODE RAZISKOVANJA:

- z učenci smo zbirali informacije s pomočjo literature, na terenu, v Pokrajinskem muzeju Maribor;
- pogovor z Barbaro Štern s Turistične kmetije Štern - Pri Kovačniku;
- iskanje podatkov s pomočjo različnih virov (internet, knjige, zgibanke, letaki...);
- pogovor z Brankom Valenkom in Petro Krajnc;
- računalniška obdelava besedil in fotografij.

2.4 OPREDELITEV MOTIVOV ZA IZBRANO DELO

Z raziskovalno nalogo smo želeli predstaviti drugačno uporabnost bučnic in olja. Dandanes je tempo življenja tak, da se včasih človek ne zave okolice okoli sebe, kaj šele vrednot le-te. Nekoč z mlini, žagami, kovačijami in drugimi lesno-predelovalnimi obrati domače obrti bogat Fram z okolico je danes le še senca majhnega samooskrbovalnega kraja klenih in žilavih Pohorcev, ki so svetu poleg kmečkega življa dali tudi prenekatero svetovno znano ime na kulturnem, izobraževalnem in gospodarskem področju. Nekdanje živahne domače proizvodnje skorajda ni več in mladi ne poznajo pomena Framskega potoka, ki je včasih preživel podpohorsko vasico in ji dajal vsakdanji kruh. Na srečo so nam ostale oljarne, kitimo se celo z najstarejšo v Sloveniji, zaradi česar smo se odločili to izročilo prednikov predati naprej in ponuditi nekaj novega, svežega, do sedaj še nepoznanega kljub zelo dolgi tradiciji. Ker gre ljubezen skozi želodec, prav tako pa na kulinariki sloni turistična ponudba, smo se odločili pripraviti originalne jedi iz bučnih semen in olja, po katerih naša vas slovi.

Pri načrtovanju in izvedbi turističnega proizvoda so nas vodili naslednji poglobitni motivi:

- predstavitev zdravih proizvodov,
- uporabnost turističnega proizvoda,
- doprinesti k turistični ponudbi kraja,
- cenovna dostopnost.

3 RAZISKOVALNI DEL NALOGE

Kraj Poljanci in Dolanci obiskujejo,
 Haložani, Goričani sem prihajajo.
 Pozdravljeni Fram, res ljubljene bodi,
 zato Bog ti živi milostljivi dolgo časa še.¹

Oroslav Caf je v svoji pesnitvi o Frajhamu, kot se je Fram nekoč imenoval, zapisal, od kod vse so v Fram hodili obiskovalci. In ker želimo, da bi tako bilo tudi danes in bi naš kraj turistično zaživel, smo pripravili pričujočo raziskovalno nalogo v spodbudo nam in naslednikom.

3.1 IZRABA FRAMSKIH VODA

Nedaleč od framske cerkve se nahaja neugleden, zapuščen kraj, ki pa je nekoč bil velikanskega pomena tako za Fram kot celotno Dravsko polje. Prepleten z goščavjem se v nedrjih Pohorja namreč skriva izvir, imenovan Zlati studenec, od koder je pred 2000 leti v času Rimljanov po posebnih kanalih vse do Poetovie tekla voda in oskrbovala tamkajšnje prebivalce s pohorsko brezbarvno tekočino. Posamezniki se danes trudijo oživiti tudi ta naravni biser in ga vključiti v turistično ponudbo kraja, hkrati s kulinaričnimi rimskimi dobrotami, kamor sega začetek tega starodavnega vodovoda.

Ostanki studenca so v mariborskem muzeju. Isti izvir pa danes s še vedno bistro in čisto vodo napaja framski vodovod.

Pohorje, bogato z gozdom, ima tudi neverjetne vodne vire. Vzhodno od Areha visoko na Slivniškem Pohorju izvira Framski potok, ki se mu z leve strani pridruži Švelgarjev potok. Na zgornjem robu framske vasi z desne strani sprejme Kopivniški in Širbočki potok. Sredi Framu so že zgodaj struga potoka razcepi v južno, obilnejšo, Reko in severni, umetni, skromnejši Framski potok. Le-ta teče ob vzhodnem robu ceste Fram-Maribor na sever, po

¹ Oskar Štern, Slovenske narodne pesmi iz Framu, 1976, str. 1

združitvi z Račkim potokom z leve zavije pod cesto na vzhodu in se v Račah preimenuje v Rački potok. Nato se izlije v framsko Reko, ki teče iz Frama na Ješenco, kjer se desne pridruži Brezovec in se pri Lovrencu izlije v Polskavo. Pod Šestdobami izvira Šestdobski potok in se severozahodno od Rač delno izliva v Framski potok. Brezovec izvira nad Loko in pod Morjem z leve sprejme Morski potok. Severozahodno od Planice izvira Brunik in se pod Loko izliva v Polskavo.

Voda je bila v službi človeka že v tisti davnini, do katere ne segajo naše zaznave. Dela, ki jih je opravljal, je prevzela namesto njega, brž ko je spoznal, da jih ne more opravljati več sam. V ta namen je vodo, ki jo je včasih le s težavo ukrotil, usmerjal na vodna kolesa, da bi mu gnala mline in oljarne. Framski kronist Oskar Štern, dober poznavalec krajevne zgodovine, je popisal naprave (rokopis je ohranjen), ki jih je poganjala voda v framskem svetu, in sicer 45 domačih kmečkih mlinov, 9 obrtnih mlinov, 4 oljarne (2 skupaj z mlinom), 23 domačih kmečkih žag, 4 obrtne žage, 3 stope (bile so v mlinih) in 1 kladivarno. Vse popisano je gnalo 93 vodnih koles.²

Slika2: Izraba framskih voda

1. PRILOGA: Rokopis Oskarja Šterna / popis mlinov, žag, oljarn

3.2 OLJARSTVO

² Janez Bogataj, Domače obrti na Slovenskem, DZS, Ljubljana 1989, str. 3

V tradicionalni prehrani je imelo poleg masla in masti pomembno vlogo tudi olje. Tega so izdelovali iz makovih ali lanenih semen, iz repice ali žira. Precej razširjeno je bilo in še vedno je bučno olje, zlasti v severovzhodni Sloveniji, in olivno olje v zahodnem delu.

Za pridobivanje olja potrebujemo plodove in semena rastlin, iz katerih stiskajo oljno maščobo. Semena je potrebno zmleti v temu namenjenih stiskalnicah in iz njih dobiti olje. Iz plodov oljke pridobivamo olivno, iz bučnih semen bučno in iz semen sončnic sončnično olje.

Pri pridobivanju olja v preteklosti skorajda ne moremo govoriti o obrti, ampak o domačem opravilu, ki pa je sčasoma preraslo v specializacijo s posebno tehnologijo pridobivanja.

Oljarne so bile nekoč v zasebni lasti ali pa skupna vaška last. Danes sicer še obstajajo družinske oljarne, o skupni lastnini pa več ne moremo govoriti.

Bučno olje je postalo že pravi sinonim dobre kuhinje ali kulinarike severovzhodne Slovenije, čeprav se je razmeroma pozno uveljavilo njegovo pridobivanje, in s tem uporaba v prehrani. To se je zgodilo šele ob koncu 17. in 18. stoletja, ko se je sajenje buč za pridobivanje olja razširilo na Štajersko. V nekaterih drugih področjih Slovenije so olje pridobivali tudi iz oljne repice in lanu. Izdelovanje in uporaba bučnega olja sta še danes najbolj razširjena na Štajerskem, kjer ga uporabljajo za domačo prehrano. Nasploh imajo na Štajerskem veliko raje bučno olje kot olivno.³

3.3 ZAČETKI OLJARSTVA V FRAMU

Oljarne so se razvile iz mlinov, saj sta luščenje bučnic opravljala mlinska kamna za odstranjevanje ovojnih lusk.

Že od leta 1896 je bila v Framu prisotna Oljarna Bezjak, imenovana tudi Olea, ki je po tradiciji prehajala iz roda v rod in jo je do nedavnega upravljal že četrta generacija. Začetnik Oljarne Bezjak je bil Blaž Bezjak, ki je leta 1887 odkupil posestvo v Framu. Leta 1905 je dokupil še več parcel v zaznamku katastrske občine Fram, vaški prostor in stavbišče z žago. Leta 1919 je Ivan Bezjak, rojen 1881, od očeta Blaža prevzel izdelovanje olja in od njega skupaj z ženo Jožefo Bezjak kupil in prevzel zemljišče. En del je oče pustil sinu v dedni odpravek, saj se je Ivan Bezjak odpovedal dedni pravici zase in za svoje pravne naslednike.

³ Janez Bogataj, Domača obrt na Slovenskem, DZS, Ljubljana 1989, str. 85- 87

Blaž Bezjak si je ob tem pridržal določene zahteve do svoje smrti. Ivan Bezjak je stroje in material za vzdrževanje le-teh nabavil v Eppingenu, v tovarni strojev J. Dieffenpacher. Oljarna je pred 2. svetovno vojno zaposlovala: 2 administratorska delavca, 1 šoferja, 1 mlinarja, pet stalnih in pet sezonskih nekvalificiranih delavcev. Delali so v dveh izmenah, od 6.00 do 18.00 ter od 18.00 do 6.00.

Znano je, da je imel lastnik motorno vozilo tipa SAUER 2.B.H. in je izvajal prevoze iz Frama v Maribor, Celje in Varaždin. Vozil je tri-do štirikrat mesečno oziroma po potrebi. Letno je bilo razvoženih za okoli 80 ton surovin.

Ivan Bezjak je obrat izdelovanja bučnega olja s sedežem v Framu št. 73, občina Fram, 26. 11. 1942 prijavil, s čimer je bil vpisan v register za industrijsko obrt. Izdelan je bil tudi obrtni list.

Po osvoboditvi je moral Ivan Bezjak izpolniti vprašalno polo za Narodno vlado Slovenije. Iz nje je razvidno, da je tovarna pod okupacijo izvajala le 20% do 30% kmečke izmenjave. Lastnik je podpiral osvobodilno fronto z živili, zdravili, denarjem, v vojno pa se ni vključil zaradi bolezni. Leta 1848, ko je oljarstvo opravljal Stanko Bezjak, je bila oljarna nacionalizirana. Do leta 1955 je delovala v sklopu tovarne olja v Slovenski Bistrici, nato je začela samostojno poslovati. V register gospodarske organizacije v Mariboru je bila vpisana 9. 9. 1955 pod številko 102/ 11-5.

V prvih letih po osvoboditvi je oljarna predelovala bučna semena s področja Maribora, Ptuja in Ormoža. Ker pa je postala surovinska baza premajhna, se je odkup bučnic začel širiti proti jugu, na Hrvaško, v Bosno, Srbijo in Makedonijo. Kasneje je oljarna surovine pridobivala s področja Štajerske, Prekmurja in delno s Koroške. Odkup se je začel v oktobru in trajal do marca.

O oljarstvu v Framu je Albin Žižek zapisal:

»Od leta 1896 je podjetje oljarna. Prej je bil mlin za žito, posebej za ajdo, ter žaga. Oljarno je uredil bivši lastnik Kranjc. Rajon oljarne sega preko Dravskega polja, Ptuijskega polja do Ormoža in daleč v Slovenske gorice. Konkurenti so bili: oljarna Stieger v Slovenski Bistrici, Varaždinu in Podravski Slatini. Odjemalci iz Slovenije so vozili deloma neluščene, deloma luščene bučnice, iz Hrvatske predvsem neluščene. Iz neluščenih so dobili 30-31% olja iz luščenih 44-45%. Glavna sezona dovoza bučnic je bila od januarja do spomladanskega dela. Če je bila suša, je izteklo nekaj manj olja, kvaliteta pa je bila enaka.

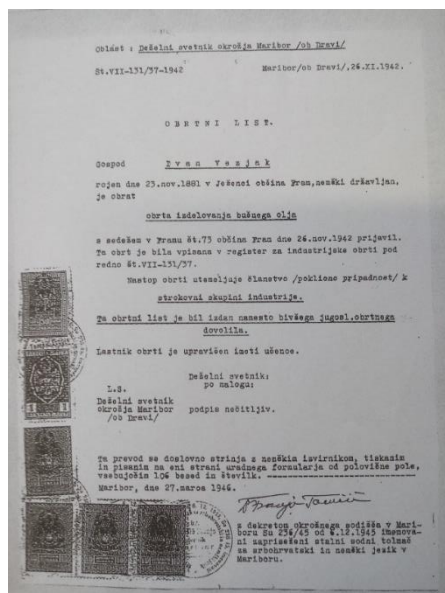
Štajerci so zelo ljubili bučno olje kot živilo, dočim Kranjci se dolgo niso mogli privaditi okusu tega olja. Zato so prej nekoč prihajala naročila iz Srednje in Gornje Štajerske, posebno iz Gradca in Leobna, a tudi z Dunaja. Samo podjetje »Meinl« na Dunaju je naročevalo letno 3-4 vagone olja. Nekoliko manjši naročnik je bilo podjetje »Masamo« na Dunaju. Šele okoli leta 1939 in 1940 prično Kranjci naročevati večje količine olja. Olje je na debelo stalo 6,5-7 din na kg.

Oljne pogače, »prge«, so največ izvažali v Česko, Italijo, Nemčijo in na Madžarsko, in to po cenah 1,60 do 1,70 din za kg. Ker je podjetje odlično uspevalo, ga je lastnik vedno izpopolnjeval. Ko je leta 1919 kupil podjetje oče sedanjega lastnika, je kupil hidravlično stiskalnico v Nemčiji, luščilnico je kupil v Gradcu in si jo uredil sam, tako da je vagon izluščil v 18 urah, Stieger v Slovenski Bistrici pa v 36 urah.«⁴

Leta 1997 je družina Bezjak dobila oljarno v opravljanje. Gospod Bezjak je zgradil nov obrat oljarne in podobno kot oče in ded stroje in stiskalnico naročil in kupil v tovarni Dieffenbacher v Nemčiji.

Naše delo smo popestrili z ogledom danes delujočih oljarn v Framu, Oljarne Fram in Oljarne Krajnc. Izvedeli smo mnogo zanimivega in dodajali kamenčke v mozaik oljarstva v Framu.

Slika 3: Obrtni list



⁴ Albin Žižek, Zapis o framski oljarni, hrani Etnološki oddelek Pokrajinskega muzeja v Mariboru

3.4 OLJARNA FRAM

V obratu Oljarne Fram nas je sprejel Branko Valenko, ki tovarno vodi že sedmo leto.

Postregel nam je s koristnimi podatki.

Oljarna Fram je ena od petih oljarn, kjer pridelujejo pristno štajersko-prekmursko bučno olje in imajo certifikat z zaščiteno geografsko označbo.

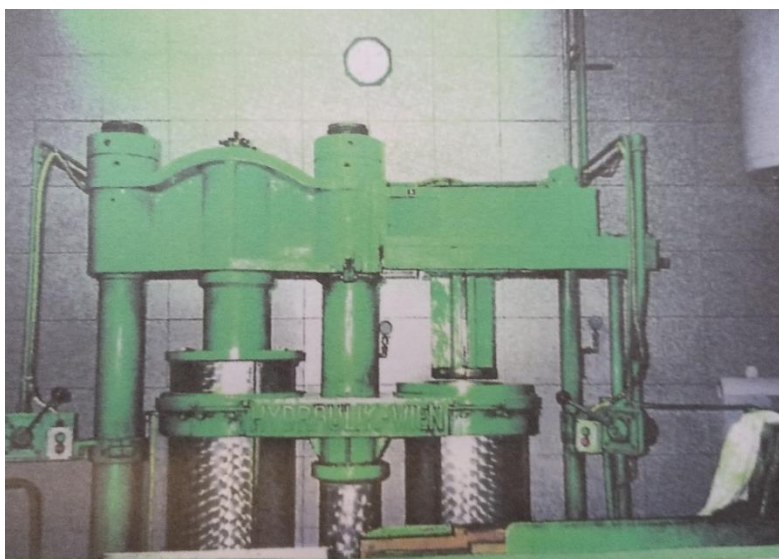
Oljarna deluje že od leta 1750, pred trinajstimi leti jo je kupila Kmetijska zadruga Ptuj. V njej je zaposlenih devet ljudi.

Vse bučnice, ki jih predelujejo, so iz bližnje okolice, torej s Ptujkega polja, Hoč in Rač.

Kitajskih buč v najstarejši oljarni ni. Proizvodnja znaša okrog 150 tisoč litrov bučnega olja in enaka količina solatnega.

Posebnost olja je ta, da uporabljajo surovino iz okolice in več kot sto let staro tehnologijo, ki ima bogato tradicijo, zato ima olje poseben okus. Le peči in preša so posodobljeni, nekaj strojev pa še vedno izhaja iz stare oljarne.

Bučno olje, ki je najbolj poznano na Štajerskem, se prideluje iz bučnega semena. Za kvalitetno bučno olje potrebujemo kvalitetno bučno seme. To pomeni, da mora biti seme ročno trebljeno, saj se na ta način ne poškoduje znanja lupina, ki daje olju posebno aromo in zeleno barvo. Buče lahko trebimo tudi strojno, vendar se pri tem opravi seme poškoduje, kar pomeni, da olje ni tako kvalitetno. Sam postopek pridobivanja olja je sledeč:



Slika 4: Stiskalnica

Bučnice, ki morajo biti suhe, vsipamo v mlin in jih zmeljemo. Mlin je sestavljen iz dveh mlinskih kamnov, ki drobijo seme. Ko se bučnice zmeljejo, se tej zmesi doda voda ter malo soli in se meša v mešalcu tako dolgo, da začne oddajati olje. Tako pripravljeno testo vsipljemo v ponev v peči. Ta ponev je ogreta na temperaturo nad 120 stopinj Celzija. Kurimo lahko na plin ali z drvmi. V eni seriji se naenkrat praži okrog 30 kg semen, in to približno pol ure. Paziti moramo, da se testo ne prismodi. V ta namen ima vsaka ponev nož, ki se vrti po dnu poneve, tako da se prepreči morebitno prijemanje testa. Pri stiskalnici je pomembno to, da ima čim boljši pritisk (okrog 350 ton), ki zagotavlja boljši izkoristek. Stiskalnica ima na sredini velik koš, v katerega se vsipa testo in stisne, da iz njega priteče bučno olje. Ostanek stisnjenega testa se imenuje prga, ki jo uporabljajo ribiči za ribolov ali kmetje za hranjenje živine.

Olje se stara v cisterni do 8 dni, nakar se pretoči v drugo posodo, da je pripravljeno za prodajo v trgovinah.

V Sloveniji ima Oljarna Fram določen tržni delež, povečuje se pa izvoz na Hrvaško in v Litvo, tako da beležijo 25% izvoza.⁵

Slika 5: Ponev za praženje



⁵ Ustni vir, Branko Valenko, direktor Oljarne Fram

3.5 OLJARNA KRAJNC

Oljarna deluje od leta 1993.

Bučna semena nabavljajo od kmetov v okolici, z nekaterimi so tudi pogodbeno vezani.

Na leto stisnejo približno 40.000 litrov bučnega olja za nadaljnjo prodajo.

V tej oljarni prakticirajo tudi samoizdelavo olja, kar pomeni, da si stranke stisnejo olje iz svojih semen. Takega olja se iztisne približno 110.000 litrov letno.

Olje prodajajo v trgovinah, v zadrugah, hotelih, gostilnah in v domači prodajalni.⁶

4 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA

4.1 PREDSTAVITEV IDEJE

Z oblikovanjem kulinarичnega turističnega izdelka smo želeli pokriti več področij, in sicer:

- področje izobraževanja, poglobljanja znanja o njem,
- uporabnost turističnega proizvoda za širšo javnost,
- ozaveščanje čuta za slovenske ustvarjalce.

4.2 UMESTITEV PREDSTAVLJENE IDEJE

Kulinarične izdelke smo videli kot nadgradnjo tovarniške proizvodnje in vizualno zanimivejši turistični proizvod, ki bi lahko bil uporaben v vsakdanjem življenju. Pomembno se nam je zdelo tudi dejstvo, da je uporaben ne glede na lokacijo, hkrati pa promovira domači kraj. Naša želja je bila tudi, promovirati domačo turistično ponudbo, zato smo v naš projekt vključili lastnike turistične kmetije Štern – pri Kovačniku, ki so se aktivno vključili v naše delo, tako da so praktično preizkusili izdelane recepture izvirnih bučnih izdelkov.

⁶ Ustni vir, Petra Krajnc, lastnica Oljarne Krajnc

Obenem so jih pripravljene vključiti v stalno ponudbo, gostje pa bodo aktivno sodelovali pri ocenjevanju in pokušini novih receptov, ki so nastali prav za namen tega raziskovalnega dela.

4.3 ZASNOVA IN OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA

Ko smo se lotili teme raziskovalne naloge, smo najprej preučili veliko receptov, predvsem takšnih, ki kot osnovno sestavino vključujejo semena. Na podlagi zbranih podatkov smo sestavili svoje recepte z bučnimi semeni in oljem ter jih tudi preizkusili, pri čemer smo naredili več poskusov, ki so temeljili na različnih količinah in razmerjih, da smo nazadnje dobili optimalne zmesi.

Ob tem, da smo uporabili lokalna semena in promovirali domače proizvajalce, smo želeli delovati tudi ekološko osveščeno. Na ta način smo si tudi zamislili embalažo za končne izdelke, ki bi bila okolju prijazni. Odločili smo se za steklene kozarce in reciklirano kartonsko embalažo.



Slika 6: Preizkušanje različnih receptur v šolski kuhinji

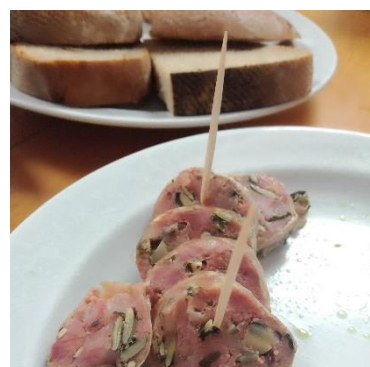
5 PREDSTAVITEV PLANA IZVEDBE PREDSTAVLJENE IDEJE - TRŽENJE

Glede na to, da je izsledek raziskovalne naloge praktičen, povrh vsega pa unikaten izdelek za naše področje, smo se odločili, da ga bomo predstavili in ponudili čim širšemu krogu ljudi. Trenutni načrt zajema kar nekaj dogodkov, ob katerih načrtujemo namensko plasiranje proizvodov za javno uporabo. Tako načrtujemo predstavitev le-teh ob namenskih dnevih šole, predstavili ga bomo tako na lokalni kot občinski ravni (prireditve v krajevni skupnosti Fram in občini Rače-Fram nasploh), ponudili Turistično-informacijskem centru ter posameznim društvom za promocijo našega kraja. Ob vsem tem pa bo Turistična kmetija Štern – Pri Kovačniku izdelek vključila v redno turistično ponudbo za goste.

6 NAČRT PREDSTAVITVE NA TURISTIČNI TRŽNICI

6.1 OKVIRNA VSEBINA IN STRUKTURA PREDSTAVITVE TURISTIČNEGA PROIZVODA

Na turistični tržnici bomo naš turistični proizvod predstavili, obiskovalci pa ga bodo poskusili in ocenili. Pripravili bomo tudi zgibanko, v kateri bodo zbrani naši recepti. Tako si bodo obiskovalci jedi pripravili sami ali ga kupili na turistični kmetiji Štern – Pri Kovačniku, na Planici.



Slika 7: Prvi preizkusni proizvodi

6.2 STOJNICA

Na naši stojnici bo poleg jedi na voljo zgibanka o naši turistični ponudbi, poleg tega bo prikazan postopek izdelovanja katerega naših izdelkov kot tudi ostalih jedi, izdelanih iz bučnih semen in olja. Stojnica tako ne bo le razstavni prostor, marveč mini delavnica za obiskovalce, ki bodo naša teoretična dognanja tudi praktično preizkusili. Ob tem pa bodo predstavljeni še (pol)izdelki naših oljarn, na voljo za pokušino in drugo čutno zaznavanje.

6.2.1 REKLAMNI MATERIAL

Za obiskovalce bomo pripravili zgibanko z recepti naših izdelkov. Dogajanje bomo popestrili s kulturnim programom, ki bo v pesmi in besedi predstavil tako naravne kot gospodarske danosti naše vasi.

6.2.2 OBDARITEV OBISKOVALCEV

Obiskovalci bodo lahko vse naše izdelke poskusili in jih ocenjevali.



7 ZAKLJUČEK

Obrt je panoga, s katero lahko spremljamo razvojni proces lokalne industrije v manjšem obsegu, večstoletno dediščino nekega kraja. V Framu so bile tako najbolj razvite obrti, ki so izrabljale vodno silo Framskega potoka. Oljarstvo je bilo poleg mlinov, žag in stop na Framskem izjemno pomembna proizvodna dejavnost in je kraju dalo neizbrisen pečat. Ob omembi Frama ga ljudje takoj povežejo z bučnim oljem. Nekdanja družinska dejavnost je tako prerasla v nacionalno prepoznavnost. Enako odmevnost si želimo tudi za te izdelke, nastale tekom izvajanja pričujoče raziskovalne naloge. Tako bi bila kulinarčna ponudba še bogatejša, vključevala pa bi lokalne proizvode domačih pridelovalcev, kar se nam zdi najpomembnejše.

8 VIRI IN LITERATURA

8.1 VIRI

Rokopis Oskarja Šterna, Izraba Framskega potoka.

Rokopis Albina Žižka, Zapis o framski oljarni, Etnološki oddelek Pokrajinskega muzeja Maribor.

Informatorji: Branko Valenko, direktor Oljarne Fram,

Petra Krajnc, lastnica Oljarne Kranjc.

Dokumenti iz družinskih arhivov.

8.2 LITERATURA

Oskar Štern: Slovenske narodne pesmi iz Frama, 1976.

Janez Bogataj: Domače obrti na Slovenskem, DZS, Ljubljana, 1989.

8.3 SLIKE

Slika 1: <https://poisci.me/wp-content/uploads/2015/06/bu%C4%8De-njiva.jpg>

Slika2: Izraba framskih voda

Slika 3: Obrtni list

Slika 4: Stiskalnica

Slika 5: Ponev za praženje

Slika 6: Preizkušanje različnih receptur v šolski kuhinji

Slika 7: Prvi preizkusni proizvodi