



TURISTIČNA  
ZVEZA  
SLOVENIJE

# Turizmu pomaga lastna glava



OŠ FRAM 2023/2024



**Avtorji:** Učenci devetega razreda: Bine Gojkovič, Zala Papež, Nina Voglar Rodošek, Žiga Polenčič, Rebeka Zorko

**Mentorici:** Tatjana Ajd Krامل, Mojca Lešnik

## KAZALO

|                                                                                                          |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>ZAHVALA .....</b>                                                                                     | <b>4</b>  |
| <b>1. POVZETEK .....</b>                                                                                 | <b>5</b>  |
| <b>2. UVOD.....</b>                                                                                      | <b>6</b>  |
| <b>3. JEDRO .....</b>                                                                                    | <b>7</b>  |
| <b>3.1. PREDSTAVITEV IZBRANE TEME, OPREDELITEV MOTIVOV ZA RAZISKOVANJE<br/>    PREDLAGANE TEME .....</b> | <b>7</b>  |
| <b>3.2. CILJI .....</b>                                                                                  | <b>8</b>  |
| <b>3.3. METODOLOGIJA .....</b>                                                                           | <b>8</b>  |
| <b>3.4. OPREDELITEV MOTIVOV ZA IZBRANO DELO .....</b>                                                    | <b>9</b>  |
| <b>3.5. AKCIJSKI NAČRT Z ZADOLŽITVAMI UČENCEV .....</b>                                                  | <b>9</b>  |
| <b>4. TEORETIČNI DEL NALOGE .....</b>                                                                    | <b>10</b> |
| <b>4.1. OLJARSTVO V FRAMU .....</b>                                                                      | <b>11</b> |
| <b>5. RAZISKOVALNI DEL NALOGE - PRIPRAVA IN REALIZACIJA .....</b>                                        | <b>12</b> |
| <b>5.1 OPIS NAŠE IDEJE .....</b>                                                                         | <b>12</b> |
| <b>5.3. ZASNOVA IN OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA – BRIHTNE BUČE.....</b>                            | <b>13</b> |
| <b>5.4. PREDSTAVITEV PLANA IZVEDBE PREDSTAVLJENE IDEJE - TRŽENJE .....</b>                               | <b>15</b> |
| <b>5.5. NAČRT PREDSTAVITVE NA TURISTIČNI TRŽNICI.....</b>                                                | <b>16</b> |
| <b>5.7. OGLAŠEVANJE .....</b>                                                                            | <b>17</b> |
| <b>5.8. PREDVIDENI PRIHODKI, ODHODKI IN OBLIKOVANJE CENE PRODUKTA .....</b>                              | <b>17</b> |
| <b>6. ZAKLJUČEK.....</b>                                                                                 | <b>18</b> |
| <b>7. VIRI IN LITERATURA .....</b>                                                                       | <b>19</b> |
| <b>7.1. VIRI .....</b>                                                                                   | <b>19</b> |
| <b>7.2. LITERATURA .....</b>                                                                             | <b>19</b> |



## KAZALO SLIK:

Slika 1: Plakat z logotom Brihtne buče, str.8.

Slika 2. Pravkar pečeno, str.13, foto Mojca Lešnik, str.13.

Slika 3. Prodajna embalaža foto:Tanja A., str.14.

Slika 4. Prodajna embalaža (foto Tanja A.), str.14.

Slika 5. Predstavitev ideje županu in predstavnici Turistično – informacijskega centra naše občine (foto Ališa Repnik), str.15.

Slika 6. Predstavitev ideje županu, predstavnici Turistično – informacijskega centra naše občine (foto Ališa Repnik), str.16.



## ZAHVALA

Zahvaljujemo se vodstvu šole in vodji šolske prehrane, ki so nam omogočili uresničevanje naših idej. Velika hvala predvsem občini Rače - Fram, ki nam je omogočila samo obdelavo podatkov in, ki nas je pri naši ideji brez zadržkov podprla. Zahvala tudi županu občine Rače – Fram Samu Rajšp, ki je sodeloval na naši delavnici in brez razmišljanja ponudil pomoč. Hvala tudi družini Štern (turistična kmetija Pri Kovačniku). Hvala Adrijani Ciglar, ki je nalogo pregledala in lektorirala. Nenazadnje pa gre zahvala tudi vsem bralcem naše naloge in kupcem naših izdelkov. Prav vsem iskrena hvala.

Turistični podmladek in mentorici



## 1. POVZETEK

V Framu so od nekdaj izrabljali vodno silo. Prvenstveno so to bili mlini, kasneje oljarne. Najdaljšo tradicijo pridobivanja dišeče temnozelene tekočine ima družina Bezjak, ki deluje od leta 1896, ima naziv prve oljarne v Sloveniji.

Vsi poznamo zdravilne lastnosti bučnic in bučnega olja, vse premalo pa njuno raznovrstno rabo, zato smo se s turističnim podmladkom odločili raziskati in razviti recept, v katerega bi ti dve dobrini vključili. Odločili smo se za piškote, ki smo jih poimenovali BRIHTNE BUČE.



## 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 pripravljala 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 kako buče in olje uporabiti v prehrani. Zanimivo je bilo spoznati pridobivanje bučnega olja, ki je pravi sinonim dobre kuhinje oziroma kulinarika posebnost severovzhodne Slovenije. V raziskavi je opisano, kako pridobivajo temnozeleno tekočino, ki ob praženju omamno diši.



### 3. JEDRO

#### 3.1. PREDSTAVITEV IZBRANE TEME, OPREDELITEV MOTIVOV ZA RAZISKOVANJE PREDLAGANE TEME

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 okusnimi zakladi 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 izvirnim kulinarичnim izdelkom. Porodilo se je veliko idej, a smo se naposled odločili za piškote, ki v Framu niso v prodaji.

V nalogi tako opisujemo samo pripravo, od ideje do realizacije. Za samo temo smo se torej odločili, ker smo želeli spoznati:

- kulturno dediščino našega kraja,
- zgodovinski razvoj oljarne,
- potek pridobivanja olja, -
- uporabnost olja in bučnic v kulinariki,
- imamo radi naš Fram,
- ker si želimo, da bi Fram ponujal še več,
- ker smo tudi tržno usmerjeni,
- ker želimo ponuditi priložnost tudi drugim turističnim ponudnikom v Framu,
- ker bi radi v kraju dvignili turistično ponudbo.



### 3.2. CILJI

- Želeli smo spoznati, obnoviti znanje in poznavanje kulinarike našega kraja - se povezati z lokalnimi ponudniki,
- izdelati logo – tip za omenjeni izdelek,
- biti ustvarjalni,
- spoznati nove aplikacije – CANVA (za izdelavo plakatov, logotov...),
- se sami preizkusiti v izdelovanju in peki.



Slika1.Plakat z logotom Brihtne buče

### 3.3. METODOLOGIJA

Pri iskanju in zbiranju podatkov smo uporabili naslednje metode:

- zbiranje idej, nevihta možganov,
- združevanje idej,





- zbiranje podatkov s pomočjo literature in na terenu,
- zbiranje podatkov s pomočjo različnih virov (internet, knjige, zgibanke, letaki, članki, stare raziskovalne naloge, stari dokumenti...),
- računalniška obdelava podatkov,
- izdelovanje spremljevalnega programa (plakat, brošure),
- računalniška obdelava teksta, slik in fotografij.

### 3.4. 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 samo oskrbovalnega 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 pod pohorsko 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 pglavitni motivi:

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

### 3.5. AKCIJSKI NAČRT Z ZADOLŽITVAMI UČENCEV



| IDEJA, AKCIJA, NAČRT                                                                   | IZVEDBA, ZADOLŽITVE |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| ZBIRANJE IDEJ                                                                          | UČENCI IN MENTORICI |
| ZBIRANJE, PREBIRANJE VIROV IN LITERATURE                                               | UČENCI              |
| PREUČEVANJE KULTURNE DEDIŠČINE FRAMA, PREDVSEM DOKUMENTOV, LITERATURE O KULINARIKI     | UČENCI              |
| POGOVOR Z ŽUPANOM OBČINE RAČE – FRAM IN PREDSTAVNICO TURISTIČNO INFORMACIJSKEGA CENTRA | UČENCI IN MENTORICI |
| TERENSKO DELO – TURISTIČNA KMETIJA KOVAČNIK                                            | UČENCI IN MENTORICI |
|                                                                                        |                     |
| PRIPRAVA RECEPTA                                                                       | UČENCI IN MENTORICI |
| PRIPRAVA PROGRAMA ZA IZVEDBO PAKIRANJA PIŠKOTOV                                        | UČENCI IN MENTORICI |
| PRIPRAVA PROMOCIJSKEGA MATERIALA (PLAKATI, NALEPKE, BROŠURE, REKLAME...)               | UČENCI IN MENTORICI |
| NAČRTOVANJE SAMEGA TRŽENJA                                                             | UČENCI IN MENTORJI  |

#### 4. TEORETIČNI DEL NALOGE

*Kraj Poljanci in Dolanci obiskujejo,*

*Haložani, Goričani sem prihajajo.*

*Pozdravljeni Fram, res ljubljene bodi,*

*zato Bog ti živi milostljivi dolgo časa še.<sup>1</sup>*

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.

<sup>1</sup> Oskar Štern, Slovenske narodne pesmi iz Frama, 1976, str. 1



#### 4.1. OLJARSTVO V FRAMU

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, Ptujskega 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 Češko, 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.«<sup>2</sup>

<sup>2</sup> Albin Žižek, Zapis o framski oljarni, hrani Etnološki oddelek Pokrajinskega muzeja v Mariboru



## 5. RAZISKOVALNI DEL NALOGE - PRIPRAVA IN REALIZACIJA

### 5.1 OPIS NAŠE IDEJE

Pri delu smo sledili akcijskemu načrtu.

Z oblikovanjem kulinaričnega 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.

### 5.2. 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, pa tudi občino Rače – Fram.



### 5.3. ZASNOVA IN OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA – BRIHTNE BUČE

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.

PIŠKOTI IZ BUČNIH SEMEN BRIHTNE BUČE



Slika 2. Pravkar pečeno, str.13, foto Mojca Lešnik

#### SESTAVINE

- 250 g bele pirine moke
- 80 g bučnih semen 80 g sladkorja v prahu
- Ščep soli
- 1 žlička vaniljevega ekstrakta
- 180 g masla
- 1 manjše jajce
- Namažeš jih lahko s čokolado



## POSTOPEK

1. Vse suhe sestavine dobro premešamo, nato dodamo na manjše koščke narezano maslo, vaniljev ekstrakt in jajce.
2. Zamesimo gladko piškotno testo. Lahko dodamo tudi še malo moka, če je premokro.
3. Testo zavijemo v živilsko folijo ter ga damo v hladilnik počivat 2 uri da se ohladi.
4. Ohlajeno testo razvaljamo na peki papirju ali pomokani deski in z modelčki izrežemo oblike.
5. Na peki papirju jih pečemo 12 minut na 180°C.

Ko se ohladijo jih lahko potopiš v stopljeno čokolado ali jih premažeš s čokoladnim namazom.

Na ta način smo si tudi zamislili embalažo za končne izdelke, ki bi bili okolju prijazni. Odločili smo se za steklene kozarce in reciklirano kartonsko embalažo.



Slika 3: Prodajna embalaža (foto Tanja A.)



Slika 4: Prodajna embalaža (foto Tanja A.)



#### 5.4. 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. Našo idejo smo predstavili županu in predstavnici Turistično – informacijskega centra občine Rače – Fram. Bila sta navdušena in nam ponudila sodelovanje. Na občini smo v degustacijskem prostoru dobili prostor za predstavitev in trženje. Prav tako bo naš spot na spletni strani občine.



Slika 5: predstavitev ideje županu in predstavnici Turistično – informacijskega centra naše občine ( foto: Ališa Repnik ).





Slika 6: predstavitev ideje županu, predstavnici Turistično – informacijskega centra naše občine in vodstvu šole ( foto: Ališa Repnik ).

## 5.5. NAČRT PREDSTAVITVE NA TURISTIČNI TRŽNICI

Na turistični tržnici z dekoracijo buč, bomo naš turistični proizvod predstavili, obiskovalci pa ga bodo poskusili in ocenili. Pripravili bomo tudi zgibanko, v kateri bo recept piškotov. Tako si bodo lahko obiskovalci piškote pripravili sami.

## 5.6. STOJNICA

Na naši stojnici bo poleg jedi na voljo zgibanka o naši turistični ponudbi, poleg tega bo prikazan postopek izdelovanja naših piškotov. Stojnica, tako ne bo le razstavni prostor, marveč mini delavnica za obiskovalce, ki bodo naša teoretična dognanja tudi praktično preizkusili.





## 5.7. OGLAŠEVANJE

Oglaševanje se nam zdi ena od temeljnih stvari dobrega turističnega koncepta. Zato smo veliko časa namenili tudi temu. Oglaševali bi se na naslednje načine:

- ŠOLSKI RADIO IN ČASOPIS,
- LOKALNE NOVICE,
- NA SREČANJIH LOKALNIH DRUŠTEV,
- PLAKATI,
- PROMOCIJSKI VIDEO.

## 5.8. PREDVIDENI PRIHODKI, ODHODKI IN OBLIKOVANJE CENE PRODUKTA

| STOŠKI                    | PRIHODKI                                           |
|---------------------------|----------------------------------------------------|
| Za 10kg piškotov 50 evrov | Pakiranje po 300g. Cena 3 evre, prihodek 90 evrov. |



## 6. ZAKLJUČEK

Naši ključni ideji sta bili dve. Povezati kulturno dediščino kraja s kulinariko kraja, ki pa bi ji dodali še kanček kreativnosti in inovativnosti.

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 ta izdelek, nastal tekom izvajanja pričujoče raziskovalne naloge. Tako bi bila kulinarčna ponudba še bogatejša, vključevala pa bi lokalne proizvode domačih pridelovalcev, kar se nam zdi najpomembnejše.

Vsemu skupaj smo dodali še tržno ter turistično noto. Prepričani smo, da je naša zgodba, zgodba o uspehu. Ponosni smo, da smo pripravili okusni piškot, da smo uspeli, da se bo tržil, da ga bomo promovirali v občini, da bo prodajni artikel na srečanjih društev občine Rače-Fram.



## 7. VIRI IN LITERATURA

### 7.1. VIRI

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

### 7.2. LITERATURA

Oskar Štern, Slovenske narodne pesmi iz Frama, 1976, str. 17.

