

OŠ Ob Dravinji
Ulica Dušana Jereba 1
Slovenske Konjice

Projektno-turistična naloga na temo

T&T: Tradicija v trendu

Z naslovom

TRADICIJA V SODOBNEM OBJEMU



Mentorji: Janja Stampfer, Mihael Stampfer, Robert Zrnec

Avtorji: Tim Goleš, Aljaž Grifič, Nejc Pučnik, Urh Juhart

Slovenske Konjice, marec 2025

ZAHVALA

Zahvaljujemo se vsem, ki so nam kakor koli pomagali pri pripravi in izdelavi projektno- turistične naloge na temo T&T: Tradicija v trendu.

Iskrena hvala TIC Slovenske Konjice za vso pomoč pri zbiranju podatkov.

Zahvaljujemo se tudi občini Slovenske Konjice za vso podporo pri uresničevanju tega projekta.

Hvaležni smo, da smo imeli možnost sodelovati s **Konjiškimi novicami in Radiom Rogla**. **Iskrena hvala naši ravnateljici, mag.Nevenki Brdnik**, ki je podprla projekt Turizmu pomaga lastna glava in naše zamisli ter pripomogla k izdelavi ter realizaciji zadane naloge.

Za konec pa še velika zahvala vsem mentorjem; ge. Janji in g. Mihi Stampfer, g. Robertu Zrnecu za motivacijo, podporo in usmerjanje pri tej nalogi ter g. Stanku Polancu za pomoč pri izdelavi gradu.

Avtorji projektne naloge

ŠOLA: OŠ Ob Dravinji, Ul. Dušana Jereba 1, 3210 Slovenske Konjice
Tel: 03 757 27 30 faks: 03 757 27 35 e-mail: info@osobdravinji.si

Tema turistične naloge: T&T: Tradicija v trendu

Naslov turistične naloge: TRADICIJA V SODOBNEM OBJEMU

Avtorji:

1. Tim Goleš,
2. Aljaž Grifič,
3. Nejc Pučnik,
4. Urh Juhart.

Mentorji:

Robert Zrnec, prof. angleščine in geografije,

Janja Stampfer, prof. glasbene umetnosti,

Mihael Stampfer, prof. računalništva in tehnike

POVZETEK

Slovenske Konjice so prijazno mesto z več kot 850-letno zgodovino. Iz leta v leto s ponosom beležimo več obiskovalcev. Le-te pritegnejo naravne in kulturno-zgodovinske znamenitosti, različne prireditve ter kulinarčne dobrote konjiške kuhinje.

Slovenske Konjice so manjše, a zelo zanimivo mesto, ki združuje tradicijo in sodobne trende. Mesto je znano po vinogradništvu, ki ima dolgo zgodovino, danes pa je tudi priljubljena turistična destinacija.

Poleg tega, da smo predstavili stare zgradbe, kot so Konjiški Grad, dvorec Trebnik in Žička Kartuzija, si lahko obiskovalci ogledajo tudi sodobne dogodke in prireditve, ki so povezane z naravo in lokalno kulturo, npr. jurjevanje ter razne prireditve v Žički Kartuziji.

Vino in tradicije, povezane z vinogradništvom, so še vedno zelo pomembne za življenje v Slovenskih Konjicah, ampak danes se trudijo, da bi te stvari povezali z ekološkim turizmom in trajnostnimi praksami. Na ta način privabljajo obiskovalce, ki si želijo doživeti nekaj posebnega, a hkrati spoštujejo in ohranjajo staro dediščino. Slovenske Konjice tako ponujajo odlične možnosti za obiskovalce, ki želijo spoznati zgodovino, kulturo in naravo na sodoben način.

Prav posebej za to nalogo, smo pripravili tradicionalno- moderna namaza »Marjetičin ter zmajev«, ki je nastal izpod naših kulinarčnih rok.

ABSTRACT

Slovenske Konjice is a friendly town with more than 850 years of history. We proudly record more visitors from year to year. They are attracted by the natural and cultural-historical sights, various events and the culinary delights of Konjice cuisine.

Slovenske Konjice is a small but very interesting town that combines tradition and modern trends. The town is known for its viticulture, which has a long history, and today is also a popular tourist destination.

In addition to presenting old buildings such as Konjiški Grad, dvorec Trebnik and Žička Kartuzija, visitors can also see modern events and events related to nature and local culture, e.g. jutting and various events in Žička Kartuzija.

Wine and winemaking traditions are still very important to life in Slovenske Konjice, but today they are trying to connect these things with ecological tourism and sustainable practices. In this way, they attract visitors who want to experience something special, but at the same time respect and preserve their ancient heritage. So Slovenske Konjice offer excellent opportunities for visitors who want to get to know history, culture and nature in a modern way.

Especially for this task, we have prepared a traditional-modern spread "Marjetičin and zmajev", which was created from our culinary hands.

KAZALO VSEBINE

1. UVOD	6
2. JEDRO	6
2.1 SLOVENSKE KONJICE IN NJENA TRADICIJA	6
2.1.1 KONJIŠKI OZ. STARI GRAD	7
2.1.2 ZLATI GRIČ	8
2.1.3 DVOREC TREBNIK	8
2.1.4 ŽIČKA KARTUZIJA	9
2.2 CILJI NALOGE	10
2.3 LEGENDA O KONJIŠKEM ZMAJU	11
2.4 IVAN MINATTI	13
2.4.1 PO MINATTIJEVIH STOPINJAH	13
2.5 KULINARIKA	15
2.6 NAČRT DELA IN VSEBINE	17
2.7 TRŽENJE IN PROMOCIJA	17
2.8 PREDVIDENI PRIHODKI IN ODHODKI	18
3. POTEK NAŠEGA DELA	19
4. ZAKLJUČEK	20
5. VIRI IN LITERATURA	21
 PRILOGA 1: NAČRT PREDSTAVITVE	22
 PRILOGA 2: POVZETEK	23
 PRILOGA 3: IZJAVA	24

KAZALO SLIK

Slika 1: Slovenske Konjice.....	6
Slika 2: Stari trg.....	7
Slika 3: Stari grad.....	7
Slika 4: Zlati grič.....	8
Slika 5: Dvorec Trebnik.....	9
Slika 6: Gastuž.....	10
Slika 7: Konjiška legenda.....	12
Slika 8: Kip Ivana Minattija in Nikolina.....	13
Slika 9: Marjetičin namaz in letak.....	15
Slika 10: Zmajev namaz, priprava in letak.....	16
Slika 11: Potek dela.....	19
Slika 12: Člani turistične naloge.....	20

1. UVOD

V današnjem svetu, kjer se hitro spreminjajo tehnologije, življenjski slogi in kulturni vplivi, se zdi, da tradicija postaja vse bolj cenjena. Tradicionalne vrednote, običaji in obrti, ki so bile nekoč del vsakdanjega življenja, danes pridobivajo nov pomen in se vnašajo v sodoben način življenja. Zanimivo je, kako so številne tradicionalne dejavnosti, običaji, kulinarika in obrtniška znanja ponovno postali priljubljeni, tako med domačini kot turisti. Ta pojav je mogoče opaziti na številnih področjih – od festivala etnoloških običajev, preko tradicionalne kulinarike, do oživljanja starih obrti in metod pridelave. V Slovenskih Konjicah, mestecu z bogato kulturno dediščino, so tradicija in sodobni trendi prepleteni v vsakdanjem življenju. Mesto se ponaša z ohranjanjem kulturnih običajev, kot so domači festivali in prireditve, ki obiskovalcem ponujajo vpogled v zgodovino, ob tem pa se hkrati razvija tudi sodoben turizem, ki vključuje elemente tradicionalne kulturne dediščine. V tej nalogi bomo raziskali, kako so tradicionalni elementi v Slovenskih Konjicah postali del sodobnih trendov in kako vplivajo na turizem ter kulturno življenje v tem mestecu.



Slika 1: Slovenske Konjice

2. JEDRO

2.1 SLOVENSKE KONJICE IN NJENA TRADICIJA

Slovenske Konjice so slikovito mestece, ki leži ob reki Dravinji, v osrčju Slovenskih Pohorij. Zgodovina mesta sega v čas srednjega veka, ko so bile Konjice pomembno trgovsko središče. Mesto je bilo prvič omenjeno že leta 1239, v 13. stoletju pa so bile ustanovljene tudi mestne pravice, ki so Slovenskim Konjicam omogočile hiter razvoj. V preteklosti je bilo mesto pomembno zaradi svoje strateške lege in povezav s širšim območjem. Domačini so se ukvarjali predvsem z kmetijstvom, obrtni in trgovino, obiskovalci pa so skozi stoletja prihajali zaradi mestnih tržnic in številnih trgovskih poti.

poti. Mesto je znano tudi po svoji bogati kulturni dediščini, ki se odraža v številnih stavbah, cerkvah in drugih zgodovinskih spomenikih. Danes Slovenske Konjice niso le kulturno središče, temveč tudi priljubljena destinacija za turiste, ki želijo spoznati zgodovino, tradicijo in naravne lepote tega čudovitega mesta.



Slika 2: Stari trg

2.1.1 KONJIŠKI OZ. STARI GRAD

Stari grad ali drugače imenovan Burg Gonobitz je srednjeveški grad, mogočne razvaline na visokem, kopastem hribu. Grad je stal na meji med Dravsko in Savinjsko grofijo v srednjem veku. Prav tako je varoval prehod in cesto k žičkemu samostanu. Sodi med najstarejše slovenske grade, njegovi prvi lastniki so bili stari konjiški vitezi (1148 neuradno, 1175 uradno). Maja 1485 naj bi škof Pietro Carli s svojim spremstvom obiskal Konjiški grad, kamor jih je na kosilo povabil Friderik Hollnecker (takratni lastnik) po pričanju Paola Santoninija.



Slika 3: Stari grad

2.1.2 ZLATI GRIČ

Zlati grič je vinska kleta ki se nahaja na pobočju blizu Slovenskih Konjic-Škalcah. Njihova vinska klet spoštuje večstoletno vinogradniško tradicijo, ki so jo na območju prvi prinesli kartuzijanski menihi - prišli so leta 1165 in negovali zemlje zdaj vinskih trt.

Vinska klet se razprostira na 3500 kvadratnih metrov, v njej pa lahko shranijo 1 300 000 litrov vina. V oblasti imajo tudi vinogradniški dvorec, katerega zasnova sega v 15. stoletje. Leži v neposredni bližini vinske kleti in restavracije.



Slika 4: Zlati grič

2.1.3 DVOREC TREBNIK

Dvorec Trebnik je dvorec, ki stoji v Slovenskih Konjicah, v izteku osi srednjeveške naselbine. Stavbna zasnova sega v srednji vek. Glavni stavbi, pa sta bili n 18. in 19. stoletju prizidani simetrični stranski krili zgodovina dvorca sega daleč nazaj v 13. stoletje natančneje v leto 1308, ko se v zgodovinskih virih prvič omenja »Trebnikke«. Že leta 1362 je omenjen dvor pod konjiškim gradom, katerega se do 17 stoletje posedovali baroni Trebniški, nato pa so ga prodali grofom Tattenbachom. Sedanji dvorec je med

1630 in 1636 na mestu poprejšnega srednjeveškega dvora dal pozidati grof Reinstein-Tattenbach iz Konjic. Grofom Tattenbach pa je bil v letu 1670-1685 dvorec odvzet (smrt Ivana Erazma Tattenbacha) in je bil v cesarski lasti. Za Tattenbachi so dvorec v last dobili žički kartuzijani leta 1782. Posestvo je potem do leta 1826 upravljal verski sklad. Nato je leta 1828 dvorec od verskega sklada kupil knez Windischgratz in je bil v lasti te rodbine do konca 2. svetovne vojne. V vojnem obdobju nacistične okupacije rodbina ni prebivala v njem, saj ga je zasedla oblast in v njem nastanila razne vojaške in druge enote. Po vojni je dvorec država zaplenila in nacionalizirala. V povojnem obdobju je dvorec služil kot vrtec, glasbena šola... ni pa bil deležen primerne vzdrževanja. Nato je leta 1996 iz občinske lasti prešel v last gospodarske družbe, ki se je zavzela za prenovo, vendar je nepremičnino obremenila z bančnimi krediti in hipotekami ter dvorec prepustila propasti, dokler ga ni leta 2012 prevzela v last občina Slovenske Konjice. Dvorec ima na novo obnovljen severni trakt, v katerem so sedaj manjša dvorana, restavracija in drugi lokali. V južnem traktu pa je glasbena šola.



Slika 5: Dvorec Trebnik

2.1.4 ŽIČKA KARTUZIJA

Žička kartuzija je srednjeveški samostan, ki se nahaja v bližini Slovenskih Konjic v osrednji Sloveniji. Ustanovljena je bila leta 1160 in je ena najstarejših kartuzij na slovenskem ozemlju. Kartuzijani so se tu posvetili asketskemu življenju in molitvi. Samostan je bil v svojem obdobju zelo pomemben kulturni in duhovni center. Danes so ohranjeni samo deli samostana, vendar pa še vedno obiskovalcem ponuja vpogled v življenje kartuzijanov in zgodovino tega pomembnega verskega objekta. Žička kartuzija je

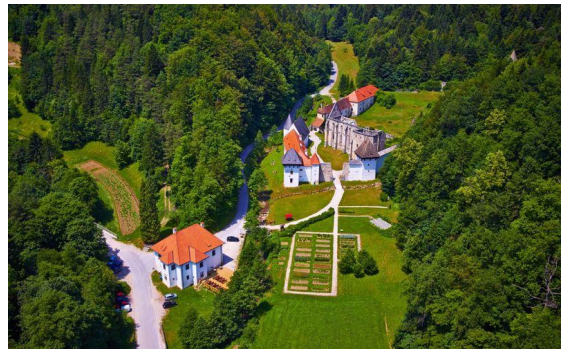
tudi priljubljena destinacija za turiste in romarje.

Žička kartuzija je danes zelo priljubljena destinacija za zaljubljenca, saj se marsikateri izmed njih odločijo za poroko v obnovljeni kapelici tega srednjeveškega samostana.

Gostišče Gastuž

V preteklosti je Gastuž spadal pod okrilje znamenite Žičke kartuzije. Ob vhodu v samostan stoji hiša za goste oziroma tako imenovan Gastuž, kjer so prenočili vsi, ki jih je pot zanesla mimo mogočnega samostana.

Gastuž, ki stoji še danes, še vedno ponuja zatočišče popotnikom, obiskovalcem, turistom in ostalim gostom, ki si poleg obiska Žičke kartuzije zaželijo še kakšnega okrepčila. Gostilno od junija 2021 vodita Mateja in Andrej Smogavc. Dnevno ponudbo Gastuža, ki vključuje preprosto domačo kulinariko in celo paleto izvirnih napitkov, sta konec leta 2022 nadgradila še z Restavracijo Spargus, ki se nahaja v drugem nadstropju Gastuža in ponuja pristne okuse najvišje kakovosti. V Slovenskih Konjicah pa se lahko pohvalimo tudi stem da Gastuž velja za najstarejšo gostilno na Slovenskem, ki naj bo obratoval že od leta 1467.



Slika 6: Gastuž

2.2 CILJI NALOGE

Zakaj smo se odločili za turistični proizvod namazov?

Zato, ker želimo:

- Ohranjati tradicijo in kulturno izročilo našega kraja za naslednje rodove.
- Predstaviti naše mesto vsem obiskovalcem in jih navdušiti za ponovni obisk.
- Razvijati podjetnost na področju turizma in kulinarike.
- Ponuditi konjiška namaza, predstaviti njuno recepturo in pripravo ter jo tržiti.
- Navdušiti mlade za samostojno pripravo zdrave hrane.

- Naučiti vrstnike kuharskih veščin za vsakodnevno kuhanje.
- Osveščati širšo množico ljudi o ravnanju s hrano in z odpadki.
- Naučiti mlade odgovorno skrbeti za okolje in obnovljive vire.
- Ponuditi nekaj novega, drugačnega, vznemirljivega.
- Privabiti v naše mesto obiskovalce od blizu in daleč.
- Graditi prijateljske vezi, privzgojiti mladim potrebo po druženju, socializaciji.
- Predstaviti drugačne možnosti pouka.
- Z ustvarjalnimi delavnicami prikazati zanimive načine preživljanja prostega časa.
- Otroke skozi poučne in zanimive igre ozavestiti, da so naravne danosti naš zaklad, ki ga je potrebno varovati in negovati.
- Izkoristiti naravne in kulturno-zgodovinske znamenitosti našega mesta in jih tržiti.
- Navdušiti osnovnošolce za spoznavanje naših krajev, lepot Slovenije.
- Vzbuditi v mladih željo po delu v turizmu, gastronomiji in s povezanimi poklici.
- Dopolniti, popestriti in obogatiti turistično ponudbo mesta.
- Predstaviti OŠ Ob Dravinji mladim obiskovalcem.

2.3 LEGENDA O KONJIŠKEM ZMAJU

Naše babice in dedki še danes radi pripovedujejo o tem, da je Konjiška gora znotraj votla. V njej je nekoč valovilo mogočno gorsko jezero, v katerem je živel zmaj, ki je rjovel in divjal po jezeru. Ljudje, ki so živeli ob vznožju gore, so se zaradi nemirnega zmaja začeli bati, da bi se gora razpočila, ter da bi voda zalila njihove domove in rodovitna polja. V skrbeh so se zatekli k bogatemu graščaku, ki je živel nad njimi, po nasvet. Graščak jim je svetoval, da bi se s strašnim zmajem skušali nekako pogoditi. Ljudje so se razveselili pametnega nasveta in že naslednji dan so se odpravili na goro. Ko so zagledali strašno pošast, so kar onemeli od strahu. Nazadnje se je eden izmed njih le opogumil in zmaju razložil njihove prošnje. Tedaj je iz zmajevih ust

zadonela strašna zahteva: " Miroval bom, če mi vsako leto na Jurijevo pripeljete šest konjiških devic! " Ob misli na zmajevo zahtevo jih je spreletel srh. Po kratkem posvetu so zahtevo vendarle sprejeli, če so hoteli rešiti svoje domove in vso dolino. V dolino so se vračali z mešanimi občutki, saj niso bili prepričani, če so ravnali prav. Bili so veseli, da so rešili sebe in dravinjsko dolino, žalostni pa so bili zaradi šestih mladenk, ki jih bodo vsako leto na Jurijevo morali darovati pošastnemu zmaju.

Tržani so tako vsako, iz leta v leto, morali žrtvovati svoje mlade hčere, da so si ohranili življenje in svojo ljubljeno dolino pred povodnjijo. Leto za letom je hudobni zmaj na Jurijevo s svojo sapo v goro potegnil mladenke in jih požrl. Ko je prišla na vrsti graščakova edinka, ga je začelo skrbeti in srce se mu je razmeščalo nad dosedanji žrtvami. Graščak je razmišljal in razmišljal, kako bi rešil hčerko rešil pred zmajem, toda ni našel rešitve. Na Jurijevo so žalostni prebivalci dravinjske doline v dolgi procesiji zmaju zopet pripeljali šest nedolžnih deklet, med katerimi je tokrat bila graščakova hči. V gori je zopet strahovito zagrmelo in zabučalo, kajti zmaj je znova hotel požreti šest dravinjskih lepotic. V tistem trenutku pa je na belem konju prijezdil sv. Jurij, ki je zmaju presekal vrat in tako rešil konjiška dekleta, ter prebivalce dravinjske doline pred strašnim zmajem. Graščak pa je bil tako vesel, da je sv. Juriju v zahvalo, ker je rešil njegovo hčer, pod goro dal postaviti cerkev sv. Jurija. Prebivalci dravinjske doline pa so se še dolga spominjali teh dogodkov in v spomin na to so tudi izbrali svoj grb belega konja na zelenem polju in modrim nebom nad njim. Svoj trg so poimenovali Konjice, goro, kjer je nekdanj prebival strašni zmaj so poimenovali Konjiška gora, Jezerski izvir, ki spominja na nedolžne mladenke pa so poimenovali potok Gospodična.



Slika 7: Konjiška legenda

2.4 IVAN MINATTI

Ivan Minatti je bil pesnik, ki je s svojo ustvarjalnostjo prispeval k modernizaciji slovenske književnosti. Njegovo pesništvo, prežeto z močnimi filozofskimi in estetskimi vprašanji, ostaja pomembno tudi danes, saj se lahko bere kot odraz časa, v katerem je živel. Njegovo življenje je bilo prekinjeno prehitro, vendar je pustil neizbrisen pečat v slovenski literaturi. Njegova smrt, kljub tragičnemu dogodku, ni preprečila, da bi njegova dela še danes govorila in vplivala na mnoge bralce, literate in študente književnosti.



Slika 8: Kip Ivana Minattija in Nikolina

2.4.1 PO MINATTIJEVIH STOPINJAH

Po poti našega pesnika se lahko sprehodite tudi sami. Zloženska vas bo vodila med prostori, povezanimi z Minattijevim življenjem. Velikan slovenske poezije se je na dan po prvem pomladnem dnevu, 22. marca leta 1924, rodil v takratnih Konjicah in tukaj preživel svojih prvih pet let življenja. Bil je prevajalec, publicist in akademik, najbolj pa se je vtisnil v spomin po svoji znameniti pesmi Nekoga moraš imeti rad.

V Slovenskih Konjicah je zelo popularna njegova znamenita Minattijeva kava, ki jo v kavarnah najraje postrežejo skupaj s čokoladnimi piškotki.

PESEM POSVEČENA SLOVENSKIM KONJICAM

Besedilo: Janja Stampfer (2025)

Od nekdanj lepe so Konjice bile, poleg zmaja in Marjetice.
Velikani med nami smo tudi mi, vsak po svoje usodo kroji.

Slovenija prelepa naša je dežela, Prešerna znajo vsi od Celovca do Veleja.
Konjiška Huda mravljica, šest črnih nog je mela, drobna in majhna postala je
legenda.

Moj srček dela, tika taka, za vsakega konjiškega junaka.
Pa bom prišla na Bled, pel mi bo ves svet, naj traja še vsaj 30 let.

Od nekdanj lepe so Konjice bile, poleg zmaja in Marjetice.
Velikani med nami smo tudi mi, vsak po svoje usodo kroji.

Klepčev Peter in dobrotnik naš, Martin Krpan,
oba pogumna in močna kot neskončen dan.
Nekoga moraš imeti rad, pa bo pomlad prišla, brez Urške in Povodnega moža.

Ponosni Dravinjci to smo mi, in to nas res pokonc' drži.

Od nekdanj lepe so Konjice bile, poleg zmaja in Marjetice.
Velikani med nami smo tudi mi, vsak po svoje usodo kroji.

Dravinja teče pod to sivo cesto, potoček pa deli staro mesto,
pogled seže do Konjiške gore, tu vsak vse zmore.

2.5 KULINARIKA

2.5.1 MARJETIČIN NAMAZ

Marjetičin namaz je nastal po legendi o konjiškem zmaju. Glede na njen nežen in lep karakter se tudi okusi v samem namazu lahko prepletajo. Namaz je bele barve kakor tudi Jurijev veličasten konj s katerim je rešil prelepo Marjetico. Poleg pa so tudi narezani zeleni trakovi paprike, ki predstavljajo neusmiljene zmajeve kremplje, s katerimi je ustrahoval Marjetico. Namaz je primeren za vsak letni čas, prav tako pa kadar koli nam srce poželi.

Za večjo skodelico namaza boste potrebovali:

200 g kremnega sira

Velik šop drobnjaka

Šop peteršilja

Šopek mlete rdeče paprike

3 stroki česna

Žlička majoneze

2 žlici kisle smetane

Sol, poper.

Hana Žugelj.9.a



Slika 9: Marjetičin namaz in letak

Priprava:

Operemo drobnjak in peteršilj ter ju drobno seseklamo. Olupimo stroke česna in ga prav tako seseklamo. Kremni sir, majonezo in kisko smetano premešamo v gladko zmes in ji primešamo zelišča, česen in ostale začimbe. Dobro premešamo.

Namaz si privoščite na primer na koščku ali dveh dobrega domačega polnozrnatega kruha. Imeli boste hranljiv, nad vse okusen, zdrav in hitro pripravljen domač zajtrk. Dober tek.

2.5.2 ZMAJEV NAMAZ

Tudi zmajev namaz je nastal po konjiški legendi, vendar se ta ne samo karakterni ampak tudi po okusu razlikuje od marjetičinega. Zelena barva namaza prikazuje njega kot celoto, trakci narezane rdeče paprike pa predstavljajo bruhanje njegovega mogočnega ognja. Da pa je ogenj resnično mogočen, smo v namaz dodali čili, ki da ostrino našemu zmejevemu namazu.

Sestavine:

50 g bučnih semen

100 g sirnega namaza

100 g jogurta (polnomastnega)

sol po okusu



Slika 10: Zmajev namaz, priprava in letak

Priprava:

Bučna semena narežeš na drobno in jim primešaš sirni namaz ter jogurt. Soliš. Postaviš v hladilnik, za najmanj 1 uro.



Zoja Gašper Štante 9.b



2.6 NAČRT DELA IN VSEBINE

Naslov naloge:	Tradicija v sodobnem objemu
Kaj je naš turistični proizvod?	Priprava zmajevega in marjetičinega namaza
Ciljna skupina:	Krajani vseh starosti
Število obiskovalcev:	Skupine po 10 udeležencev, hkrati 3X10
Zbirališče obiskovalcev:	OŠ Ob Dravinji Slov. Konjice
Kraj poteka:	OŠ Ob Dravinji, Slovenske konjice
Čas izvajanja:	Od septembra do junija – po dogovoru.
Izvajalci programa:	Učenci OŠ Ob Dravinji.
Cena	15 EUR

2.7 TRŽENJE IN PROMOCIJA

Naš turistični proizvod bi tržili na naslednje načine:

- Z reklamnim oglasom na spletni strani šole.
- S posebno razglednico utrinkov.
- S kratkim filmom na internetni strani Youtube.
- S predstavitvijo na lokalnem radiu in v časopisu Konjiške novice.
- S plakati in jumbo panoji.
- Z nastopi in sodelovanji na različnih prireditvah.
- Z reklamnimi izdelki iz delavnic.
- Z zloženkami.
- Z avtorsko pesmico.
- S predstavitvijo programa v izložbenem oknu na Starem trgu.
- Z reklamnim spotom na radiu.
- Z reklamnim oglasom v časopisu.

Pri izvedbi trženja turističnega proizvoda nam bi pomagali:

- Občina Slov. Konjice.
- OŠ Ob Dravinji.
- Zavodi (vrtci, šole).
- Društva (Turistično društvo Slov. Konjice, Društvo prijateljev mladine).
- TIC (Turistično-informacijski center) Slov. Konjice.
- Domači podjetniki.
- Radio Rogla.
- Lokalni časopis Novice, Celjan.

2.8 PREDVIDENI PRIHODKI IN ODHODKI

Pri določanju prodajne cene smo upoštevali več dejavnikov. Za določitev cene smo vključili stroške izdelave, promocije, distribucije in morebitne druge operativne stroške, povezane s pripravo in prodajo izdelka. Prav tako smo upoštevali tržno vrednost končnega izdelka.

Izračun prodajne cene:

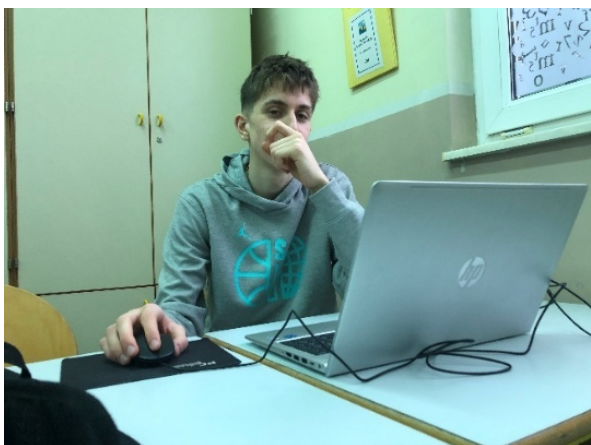
- Stroški priprave (vključuje stroške surovin, kot so zelenjava mlečni izdelki kruh, majonezo, začimbe, delovne stroške, povezane s pripravo izdelka stroškov letakov, ki so ključna za ohranjanje kakovosti izdelka ter promocijskega videa, ki je narejen za promocijo Slovenskih Konjic in njene tradicije.
- bučna semena 2,50
- kajmak 1,50
- rdeča in zelena paprika 2,50
- kislá smetana, majoneza, sirni namaz, kruh 5.50

Promocijski in distribucijski stroški: marketing in oglaševanje izdelka, vključno s stroški za socialne medije, tiskane oglase in promocijske dogodke in stroški, povezani z distribucijo izdelka do končnega kupca, vključno z logistiko in skladiščenjem. Ta cena odraža celovit pristop k določanju cene, ki upošteva vse relevantne stroške in zagotavlja, da je produkt cenovno postavljen tako, da pokrije vse stroške ter hkrati omogoča dobiček. Pomembno je, da se te vrednosti prilagodijo glede na dejanske

stroške in tržne razmere, da se zagotovi konkurenčnost in uspešnost produkta na trgu.

3. POTEK NAŠEGA DELA

V naš projekt Tradicija v sodobnem objemu, smo vložili tudi veliko svojega prostega časa in truda. Razdelili smo si različne naloge, ki smo jih vestno opravljali. Tako so nekateri poskrbeli za pripravo naših kulinaričnih izdelkov, drugi so poskrbeli za izdelavo pisnega dela naloge, spet tretji pa izdelali okrasitev za stojnico in posneli naš predstavitveni video.



Slika 11: Potek dela

4. ZAKLJUČEK

Slovenske Konjice so eno izmed lepših in kulturno bogatih mest v Sloveniji, kjer se prepletata tradicija in sodobnost. Mesto je še posebej znano po svoji tradiciji vinogradništva, saj območje okoli Slovenskih Konjic že stoletja ponuja odlično grozdje, ki daje nastanek nekaterim izmed najboljših slovenskih vin. Ta tradicija vinogradništva je danes ohranjena in ponosno predstavljena obiskovalcem, saj so številne kleti odprte za degustacije, kjer lahko okušamo lokalne sorte vin.

Poleg vinogradništva Slovenske Konjice ponujajo tudi številne druge možnosti za obiskovalce. Mesto je dom številnim kulturnim dogodkom in prireditvam, ki ohranjajo in obnavljajo tradicijo, obenem pa so tudi priložnost za sodoben turizem. Obiskovalci si lahko ogledajo grad Slovenske Konjice, ki je ena izmed najpomembnejših zgodovinskih znamenitosti mesta. Ta grad je bil že skozi stoletja pomembno središče, danes pa ponuja razstave, kulturne dogodke in obiskovalcem omogoča vpogled v zgodovino tega območja.

Sodobna turistična ponudba v Slovenskih Konjicah se dobro dopolnjuje z ohranjenimi tradicionalnimi vrednotami. Mesto ni samo destinacija za ljubitelje zgodovine, ampak tudi za tiste, ki si želijo uživati v modernem turizmu, kot so festivalske prireditve, kolesarske poti in pohodniške ture. Še posebej pomembno je, da se tukaj ohranja narava, saj so Slovenske Konjice obdane z vinogradi, gozdovi in hribi, kar obiskovalcem omogoča, da uživajo v lepotah narave in obenem spoznavajo bogato zgodovino.

Tako lahko rečemo, da so Slovenske Konjice odličen primer mesta, kjer preteklost in sedanjost živita v popolnem sožitju. Tradicija vinogradništva, kulturna dediščina in ohranjena narava se prepletajo s sodobnimi turističnimi vsebinami, ki ponujajo obiskovalcem nepozabno izkušnjo. To je kraj, kjer lahko uživajte v miru narave, hkrati pa se potopite v bogato zgodovino in sodoben utrip, ki mestu daje poseben pečat.



Slika 12: Člani turistične naloge

5. VIRI IN LITERATURA

- Wikipedija,
- spletne strani raznih restavracij,
- spletna stran Občine Slov. Konjice,
- spletna stran Zlati Grič,
- spletna stran Delo.si,
- TIC Slovenske Konjice,
- naši dedki in babice.

PRILOGA 1: NAČRT PREDSTAVITVE

Na turistični tržnici bomo ponudili naše slastne namaze, stojnica bo ovita v Konjiški grad. Predstavili se bomo tudi s krajšo humoristično točko. Zraven se bo vrtela naša avtorska pesem. Več skrivnosti pa ne izdamo, ampak jih pokažemo na turistični tržnici.

Število sodelujočih na predstavitvi: 12 UČENCEV in 3 MENTORJI.

PRILOGA 2: POVZETEK

ŠOLA: OŠ Ob Dravinji, Ul. Dušana Jereba 1, 3210 Slovenske Konjice

Tel: 03 757 27 30 faks: 03 757 27 35 e-mail: info@osobdravinji.si

Tema turistične naloge: T&T: Tradicija v terndu

Naslov turistične naloge: Tradicija v sodobnem objemu

Avtorji:

1. Tim Goleš,
2. Aljaž Grifič,
3. Nejc Pučnik,
4. Urh Juhart.

Mentorji:

Janja Stampfer, prof. glasbene umetnosti,

Mihael Stampfer, prof. računalništva in tehnike,

Robert Zrnec, prof. angleščine in geografije.

Slovenske Konjice so prijazno mesto z več kot 850-letno zgodovino. Iz leta v leto s ponosom beležimo več obiskovalcev. Le-te pritegnejo naravne in kulturno-zgodovinske znamenitosti, različne prireditve ter kulinarične dobrote konjiške kuhinje.

Slovenske Konjice so manjše, a zelo zanimivo mesto, ki združuje tradicijo in sodobne trende. Mesto je znano po vinogradništvu, ki ima dolgo zgodovino, danes pa je tudi priljubljena turistična destinacija.

Poleg tega, da smo predstavili stare zgradbe, kot so Konjiški Grad, dvorec Trebnik in Žička Kartuzija, si lahko obiskovalci ogledajo tudi sodobne dogodke in prireditve, ki so povezane z naravo in lokalno kulturo, npr. jurjevanje ter razne prireditve v Žički Kartuziji.

Vino in tradicije, povezane z vinogradništvom, so še vedno zelo pomembne za življenje v Slovenskih Konjicah, ampak danes se trudijo, da bi te stvari povezali z ekološkim turizmom in trajnostnimi praksami. Na ta način privabljajo obiskovalce, ki si želijo doživeti nekaj posebnega, a hkrati spoštujejo in ohranjajo staro dediščino. Slovenske Konjice tako ponujajo odlične možnosti za obiskovalce, ki želijo spoznati zgodovino, kulturo in naravo na sodoben način.

Prav posebej za to nalogo, smo pripravili tradicionalno- moderna namaza »Marjetičin ter zmajev«, ki je nastal izpod naših kulinaričnih rok.

PRILOGA 3: IZJAVA

Starši vseh učencev, avtorjev naloge in udeleženi na državnem festivalu Turizmu pomaga lastna glava, so s podpisom potrdili, da dovoljujejo sodelovanje na festivalu, da so seznanjeni z njegovim potekom ter soglašajo z javno objavo rezultatov z imeni in fotografijami učencev. Podpisane izjave staršev hranimo v arhivu OŠ Ob Dravinji.

Mentorji:

Ravnateljica:

mag. Nevenka Brdnik

Janja Stampfer, prof. glasbene umetnosti,
Mihael Stampfer, prof. računalništva in tehnike,
Robert Zrnec, prof. angleščine in geografije.