



## **21. mednarodni festival VEČ ZNANJA ZA VEČ TURIZMA**

### **Okusiti in doživeti ŠTAJERSKI NUDLI – TOTI REZANCI PO DOMAČE**

AVTORJI: Sara Verbošt, Neja Kralj, Staša Birsa, Erazem Valentinčič  
MENTORICA: Bojana Korez

Maribor, januar 2024

## **KAZALO VSEBINE**

1	UVOD.....	3
2	TRAJNOSTNI IN GASTRONOMSKI TURIZEM .....	4
3	PREDSTAVITEV KULINARIČNEGA PRODUKTA.....	5
4	PROMOCIJSKI VIDEO IN QR KODA .....	6
5	PREDSTAVITEV NA STOJNICI.....	7
6	PREPOZNAVNOST, UPORABNOST IN TRŽENJE KULINARIČNEGA PRODUKTA .....	7
7	ZAHVALA .....	8
8	ZAKLJUČEK .....	9
9	VIRI .....	10
10	PRILOGE:.....	11

## **KAZALO TABEL**

Tabela 1: Trženje kulinaričnega produkta .....	8
--	---

## **POVZETEK**

Srednja šola za gostinstvo in turizem Maribor  
Mladinska ulica 14a, 2000 Maribor

### **AVTORJI:**

VERBOŠT Sara: [sara.verbost@gmail.com](mailto:sara.verbost@gmail.com)

KRALJ Neja: [neja.kralj555@gmail.com](mailto:neja.kralj555@gmail.com)

BIRSA Staša: [birsastasa@gmail.com](mailto:birsastasa@gmail.com)

ERAZEM VALNTINČIČ: [erazem.valentincic@gmail.com](mailto:erazem.valentincic@gmail.com)

### **NASLOV NALOGE: ŠTAJERSKI NUDLI – TOTI REZANCI PO DOMAČE**

### **MENTORICA:**

KOREZ Bojana: [bojana.korez@gmail.com](mailto:bojana.korez@gmail.com)

Ko govorimo o hrani, vedno iščemo dobre in okusne jedi, iščemo tradicijo in lokalni izvor. Okusiti želimo nekaj novega, pristnega, tradicionalnega ter nekaj kar nam bo razvijalo brbončice. Pripravili smo kulinarčni turistični spominek, kateri bo praktično uporaben, uporabljene bodo lokalne sestavine, povezali se bomo z lokalnimi ponudniki in skratka predstavili zanimivo zgodbo. Razmišljali smo večplastno, da je spominek res praktično uporaben, da bo spominek dostopen širši javnosti in seveda bo kulinarčni spominek predstavljal naše lokalno okolje. Naš kulinarčni spominek je sestavljen iz različnih vrst Totih rezancev (Štajerskih nudlov), katere smo ročno naredili v lastni šolski kuhinji iz sestavin lokalnega okolja. Recepture za posamezne produkte našega spominka smo pripravili in razvili sami. Prav tako smo dodali mešanico začimb iz ekološke pridelave, kajti povezali smo se z lokalno trgovino Zadruga Dobrina iz Maribora. V sklopu celotnega spominka smo pripravili tudi različne omake, ki se vsaka na svoj način prilegajo k posameznim rezancem. Pri izdelavi in pripravi kulinarčnega spominka smo izpostavili tradicijo okusa, sodobnost priprave in praktičnost uporabe. Kot pripomoček za pripravo obroka smo dodali še ročno narejeno kuhalnico, katera je narejena iz lesa drevesa, za katerega vemo poreklo in izvor. Upoštevali smo trajnostni pristop in s tem pripomogli trajnostnem razvoju lokalnega okolja in medsebojne povezanosti ponudnikov hrane in storitev na območju Štajerske. Kulinarčni turistični spominek bo kot prodajni produkt in bo primerno opremljen z vsebino in pomenom. Za potrebe trajnostnega pristopa smo pripravili tudi QR povezavo kjer je dostopen recept in postopek priprave.

Ob pripravi naloge smo vključili lastno znanje in izkušnje. Spoznali, da je kulinarčni spominek praktično in širše uporaben. Vse to nam bo morebiti tudi podlaga, da bomo razmišljali v smeri razvoja mladih podjetniških Start up idej.

Z velikim poudarkom želimo izpostaviti ekološko pridelavo, sodelovanje z lokalnim okoljem, ekološko pridobljene sestavine, trajnostni pristop in celostno uporabo. Za

potrebe izvedbe smo pripravili kratki promocijski spot in pripravili predstavitev na stojnici.

**Ključne besede:** Rezanci – nudli, lokalni ponudniki, Štajerska, trajnostni turizem, tradicija

## **ABSTRACT**

When we talk about food, we always seek good and tasty dishes, searching for tradition and local origin. We want to taste something new, authentic, traditional, and something that will delight our taste buds. We have prepared a culinary souvenir that will be practically useful, using local ingredients, connecting with local providers, and, in short, presenting an interesting story. We have thought multi-dimensionally to ensure that the souvenir is genuinely practical, accessible to a broader audience, and, of course, represents our local environment. Our culinary souvenir consists of various types of noodles (Štajerski nudl), which we handmade in our own school kitchen using ingredients from the local environment. We have developed and prepared the recipes for the individual products of our souvenir ourselves. We have also added a blend of organic spices because we have partnered with the local store Zadruga Dobrina from Maribor. As part of the entire souvenir, we have also prepared various sauces, each complementing its respective type of noodle. In the production and preparation of the culinary souvenir, we emphasized the tradition of taste, the modernity of preparation, and the practicality of use. As an accessory for meal preparation, we have included a handmade wooden spoon, the origin of which we know. We have taken a sustainable approach, contributing to the sustainable development of the local environment and the interconnectedness of food and service providers in the Štajerska region. The culinary souvenir, as a retail product, will be appropriately packaged with content and meaning. For the sake of a sustainable approach, we have also prepared a QR code link providing access to the recipe and preparation process.

In preparing the task, we included our own knowledge and experiences. We realized that a culinary souvenir is practical and has a broader use. All of this may also serve as a basis for us to consider the development of young entrepreneurial start-up ideas.

With a strong emphasis, we want to highlight organic cultivation, collaboration with the local community, organically sourced ingredients, a sustainable approach, and comprehensive utilization. For the execution, we have created a short promotional video and prepared a presentation at the stand.

**Key words:** Noodles, local providers, Styria, sustainable tourism, tradition

## 1 UVOD

Gastronomski turizem v Sloveniji je postal vedno bolj priljubljen, saj ponuja raznoliko paleto kulinarčnih doživetij in okusov. Slovenija se lahko pohvali z bogato kulinarčno tradicijo. Posamezne gastronomske regije danes združujejo tradicionalnost okusa, kulinarčna doživetja in pestro raznolikost.

Smo dijaki 2. in 4. letnika Srednje šole za gostinstvo in turizem Maribor, Sara Verbošt, Neja Kralj, Staša Birsa in Erazem Valentinčič. Vsi štirje se izobražujemo v štiriletnem programu gastronomsko turistični tehnik, vendar v dveh različnih smereh. Gastronomija in turizem. Na podlagi razpisane teme festivalaokusni zakladi smo se odločili, da združimo in predstavimo ideje in znanje, katere smo dobili pri pouku.

*Predstavili vam bomo okuse Štajerske na sodobnejši, drugačen, času primerno hiter, okusen in koncu koncev tradicionalen način. Ko smo pomislili na nudle – rezance, smo se takoj spomnili na tradicionalno govejo juho. Nekateri bi imeli pomisleke tudi na druge dežele, vendar mi smo razmišljali času primerno, kar pomeni, da bodo okusi domači, da lahko obrok hitro pripravimo, da je naša jed kompozicija domačih in pristnih okusov s pridihom sodobnosti. Pripravili smo kulinarčni produkt, ki ga lahko uporabijo tisti, ki so v kuhinji zelo spretni ali pa tudi tisti z manj spretnostmi. Mi smo drugačni in ker si upamo in dovolimo, smo rezance – nudle poimenovali Štajerski nudli – toti rezanci. Tote rezance smo pripravili po točno določeni recepturi, v treh različnih oblikah in okusih, katere bomo ponudili s tremi različnimi omakami.*

Idejo smo s pomočjo mentorice razčlenili in jo razvijali na podlagi znanja, ki smo ga dobili v šoli. Ob zapisovanju receptur smo se morali močno potruditi in najti ustrezne sestavine, velikokrat smo poskušali narediti izdelek, ki pa ni bil vedno takega okusa kot smo si želeli. Razvijali smo okus in obliko, da sta se pokazala takšna kot smo si želeli. Z veliko volje in truda smo prišli do zelenih produktov.

Ob pripravi naloge smo spoznali, da je kulinarčni spominek praktično izvedljiv in širše uporaben. Vse to nam bo morebiti tudi podlaga, da bomo razmišljali v smeri razvoja mladih podjetniških Start up idej.

Namen naloge je ustvariti in predstaviti trajnostni lokalni kulinarčni spominek, narejen iz lokalnih sestavin, ki ponujajo popolno doživetje in uporabnika popeljejo v svet omamnih okusov ter spominov.

## 2 TRAJNOSTNI IN GASTRONOMSKI TURIZEM

Preden smo se lotili izvedbe naloge smo pridobili znanja in se podučili o posebnostih in pomenu trajnostnega ter gastronomskega turizma. Ugotovili smo, da je povezava med trajnostnim in gastronomskim turizmom v tem, da se obe področji osredotočata na ohranjanje in spoštovanje lokalnega okolja, kulture in identitete. Turistične destinacije, ki združujejo trajnostne pristope s kulinarično ponudbo, lahko privabijo turiste, ki cenijo odgovoren in avtentičen pristop k potovanjem. Takšen pristop lahko hkrati koristi lokalnim skupnostim, okolju in tudi turistom.

Ljudje, ki danes potujejo, želijo nekaj več. Želijo nekaj videti, spoznati, doživeti, okusiti in vse to odnesti s seboj domov. Z idejo »Odnesti s seboj domov« izpostavljamo spomine na doživetja v turistični destinaciji, ki jih turisti odnesejo s seboj domov kot kulinarični turistični spominek.

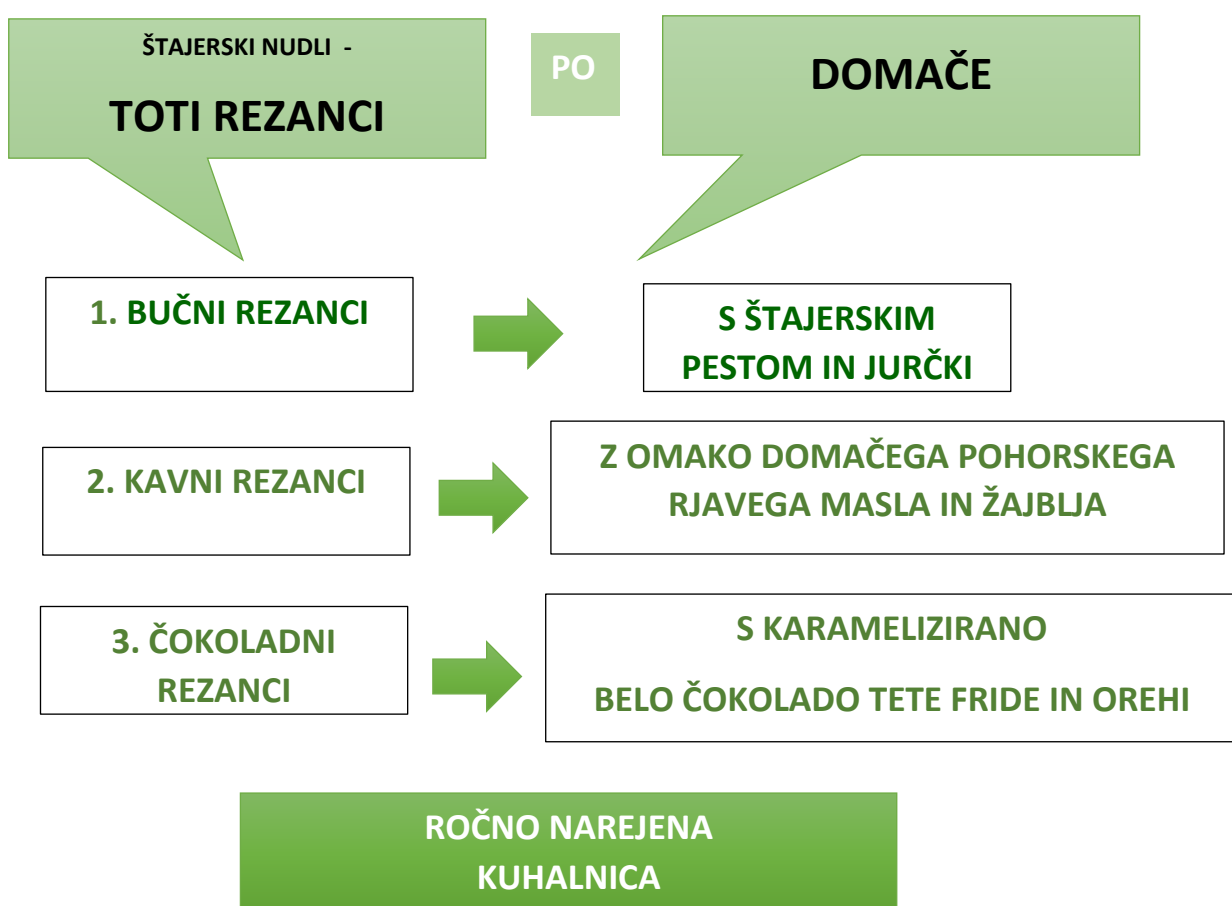
Upoštevali smo spoznanje, da lokalno pridelana hrana nepogrešljivo bolje vpliva na naše telo kot uvožena hrana. Je hrana, ki vsebuje manj škodljivih snovi in več tistih, ki na naš organizem vplivajo dobro. Pomembno je, da se zavedamo, da vse, kar zaužijemo, ne vpliva samo na naše trenutno zdravje, ampak določa tudi kakovost in dolžino našega življenja. Z uživanjem lokalno pridelane hrane pa ne skrbimo le za lastno zdravje, ampak tudi na zmanjševanje ogljičnega odtisa v okolju.

Z upoštevanjem vidikov in trendov zelenega turizma ter z upoštevanjem pristopov trajnostnega razvoja lokalnega okolja, tako sodelujemo z lokalnimi ponudniki hrane in pijače, društvi, turistično informacijskim centrom in s širšo lokalno skupnostjo.

### 3 PREDSTAVITEV KULINARIČNEGA PRODUKTA

Pri izdelavi turističnega produkta smo uporabili znanje pridobljeno pri pouku turizma, kuharstva, strežbe in umetnosti. Izpostavljamo ravnice Dravskega polja, Pohorja, in Maribora z reko Dravo, območja katera so zanimiva turistična destinacija, destinacija z okusom.

Kulinarični spominek, ki je simpatično zapakiran, je sestavljen iz treh vrst Štajerskih nudlov s tremi različnimi prelivi – omakami. Vsaka vrsta Štajerskih nudlov – totih rezancev in omak predstavlja skrite okuse Štajerske in njene kulinarične tradicije. Vsi izdelki so skrbno, ročno izdelani in kar je najpomembnejše, da so narejeni s srcem. Da lahko jed dobro premešamo, smo dodali še ročno narejeno kuhalnico, ki je narejena iz lesa drevesa za katerega vemo kje je raslo.



Lahko bi trdili, da se po žilah Štajercev pretaka bučno olje. Zeleno zlato daje jedem nežen okus po oreščkih. Žlahtnost bučnega olja je najbolj odvisna od kakovosti bučnih semen. Tradicija pridelave štajerskega bučnega olja in certifikat kakovosti nam zagotavljata pristnost in pravi gurmanski užitek.

Vemo, da brez kuhinjskih pripomočkov ni popolne kuhinje, smo dodali leseno kuhalnico izdelano iz najbolj kakovostnega suhega lesa, ki je uporaben, naraven in estetsko privlačen.

## **KAKO in KAJ?**

Hitro pripravljene jedi, tudi sladice, so v zadnjem času zelo priljubljene, kar je posledica hitrega tempa današnjega življenja. Za kuhanje med tednom pogosto nimamo veliko časa, zato se takrat raje odločamo za jedi, ki jih lahko pripravimo 'na hitro'. Točno to predstavlja naš produkt. Kajti vse kar je potrebno storiti, je skuhati testenine, jih preliti s slastno omako (prelivom) in se prepustiti okusom omamnim. Tega se lahko lotijo večji in manj večji, saj je jed enostavna, okusna, hkrati pa zdrava in uporabljene so sestavine iz lokalnega okolja. Ker so jedi še vedno tradicionalnega okusa jih lahko postrežemo na sodoben, inovativen in kreativen način. Odločitev prepuščamo vsakemu posamezniku in vemo, da bo zagotovo nastala priljubljena glavna jed, ki bo popestrila naš vsakdanjik ali pa bo razveselila še tako zahtevnega gosta.

## **4 PROMOCIJSKI VIDEO IN QR KODA**

Ker smo trajnostno naravnani in se hočemo izogniti tiskanih formatov, smo pripravili dostop do recepta in načina priprave s pomočjo QR-kode, ki se nahaja na samem produktu.

Za namene promocije smo prav tako posneli in pripravili promocijski video, v katerem prikažemo sodelovanje s trgovinico Zadruga Dobrina iz Maribora in nekaterimi še drugimi ponudniki. V trgovinici Zadruga Dobrina smo spoznali različne ponudnike prehrambenih izdelkov, ki jih srečamo v naši bližnji okolici. V njihovi ponudbi so izdelki in pridelki ekološke in integrirane pridelave in s tem spodbujajo trajnostno lokalno samooskrbo. **Na nekaterih policah je še prostor in ta prostor bodo morebiti zapolnili tudi naši produkti.**

Potrudili smo se in tako je nastal promocijski video, katerega smo z veseljem predstavili sošolcem.

## **5 PREDSTAVITEV NA STOJNICI**

Na dan predstavitve na sejmu želimo, da se pri naši stojnici počutite skoraj tako, kot da ste že pri nas. To bomo dosegli tako, da bomo stojnico okrasili primerno naši temi. K stojnici želimo privabiti čim več obiskovalcev. Opreмили in uporabili bomo pripomočke, ki bodo predstavljali našo tematiko.

Pri pripravi in izdelavi turističnega spominka smo želeli ustvariti novo edinstveno start up idejo s katero bomo predstavili okuse štajerske in ji dodali logotip vzemi, skuhaj, pojej. Odvijala se bo nagradna igra, zmagovalci pa bodo dobili uporabne praktične nagrade. Nagrade naj ostanejo skrivnost.

### **5.1. Rezultati naloge/projekta**

- LOKALNI KULINARIČNI prodajni produkt (3 vrste nudlov in 3 vrste omak, ročno izdelana kuhalnica);
- Oblikovanje QR kode;
- Priprava recepture in navodila za pripravo;
- Oblikovanje etiket;
- Oblikovanje logotipa (Priloga B);
- Promocijski video.

## **6 PREPOZNAVNOST, UPORABNOST IN TRŽENJE KULINARIČNEGA PRODUKTA**

Pri pripravi in spoznavanju lokalnega okolja, zanimivih turističnih točk smo spoznali kako lahko potrošniki in lokalni pridelovalci hrane prispevajo k povečanju trajnostne lokalne prehranske samooskrbe. Z ustreznim oglaševanjem in ozaveščanjem različnih ciljnih skupin lahko spodbujamo k:

- kupovanju kvalitetne hrane od malih pridelovalcev v naši lokalni okolici;
- povezovanju trajnostnih pridelovalcev/potrošnikov v mreže;
- sodelovanju pri organiziranju priprave zelenih zabojčkov;
- pridelovanju svoje zdrave hrane na domačem vrtu;

Naj nam bodo zgled vsi tisti, ki skrbijo za trajnostni razvoj in bodimo mi dober zgled našim in mlajšim generacijam.

S pomočjo elementov trženjskega spleta, je naš izdelek kot primer novega in inovativnega ter sestavljenega produkta iz večih delnih elementov, primer prodajnega izdelka, ki je praktično izvedljiv. Pri izdelavi, pripravi in promocij so vključeni dijaki Srednje šole za gostinstvo in turizem Maribor v sodelovanju z lokalnimi ponudniki.

### TRŽENJE KULINARIČNEGA PRODUKTA

TRŽNE POTI	TRŽNO KOMUNICIRANJE	IZDELEK	CENA
Zadruga dobrina	TV	Kulinarični spominek	Konkurenčna
SŠGT MB (morebiti šolska trgovinica)	RADIO	Vsakdanja uporaba	Vsebini izdelka primerna
Tržnice	MEDIJI (Instagram, Facebook)	Promocijsko darilo	Sezonska
TIC	Plakati, revije, reklame	Poslovno darilo	
Gostinski lokali	Od ust do ust	Darilo dobrodošlice	

Tabela 1: Trženje kulinaričnega produkta

*Vir: Povzeto po Vukasović, 2012, str. 195 in lastni vir*

## 7 ZAHVALA

V nalogo je bilo vloženega veliko truda in energije. Zgodilo se je, da nismo vedeli, kako naprej in takrat je bila mentorica tista, ki nas je usmerjala, nam pomagala z nasveti in tako smo ponovno nadaljevali naše delo. Zato iskrena hvala mentorici, gospe Bojani Korez, ki nas je usmerjala in nam prisluhnila. Snemanje filma je bil prav poseben izziv, zato hvala naši snemalni ekipi in vsem, ki smo jih vključili pri snemanju promocijskega videa. Pisanje naloge je zahtevalo precej časa in usklajevanja, zato hvala vsakemu posamezniku, ki nam je pri pripravi in izvedbi naloge kakorkoli pomagal. Vsak je dodal pomemben delček v mozaik, da je nastala takšna naloga, kot smo si jo zastavili.

## 8 ZAKLJUČEK

Gurmani in ljubitelji pristnih kulinaričnih okusov dobrodošli v svet tradicionalne štajerske kulinarike. Tako kot se spreminja način življenja, hitrost in obseg širjenja informacij ter znanja o pomenu prehrane za človeka, se skladno s tem spreminja tudi kulinarika na področju Slovenije. Kljub velikim spremembam in prilagoditvam, ki prihajajo v slovensko kuhinjo pa bodo tradicionalne jedi s pravilnim vključevanjem, s promocijo in značilnim okusom, gotovo ohranile svoj pomen, tudi za naslednje rodove. Pri izdelavi in pripravi kulinaričnega spominka smo izpostavili tradicijo okusa, sodobnost priprave in praktičnost uporabe. Kot pripomoček za pripravo obroka smo dodali še ročno narejeno kuhalnico, katera je narejena iz lesa drevesa, za katerega vemo poreklo in izvor.

Upoštevali smo trajnostni pristop in s tem pripomogli trajnostnem razvoju lokalnega okolja in medsebojne povezanosti ponudnikov hrane in storitev na območju Štajerske. Ob pripravi celotne zasnove projekta smo dijaki pridobivali informacije s pomočjo učiteljeve razlage, strokovnega gradiva, ki ga imamo kot učni pripomoček, s pomočjo vsebin na spletu in s pomočjo direktnega telefonskega kontakta.

Ob pripravi naloge smo spoznali, da je kulinarični spominek praktično izvedljiv in širše uporaben. Vse to nam bo morebiti tudi podlaga, da bomo razmišljali v smeri razvoja mladih podjetniških Start up idej ali pa bo naš produkt postal prodajni produkt na polici naše šolske trgovinice.

## 9 VIRI

- Dostop.si. (2023). Kaj jemo na Štajerskem. Pridobljeno iz spletno mesto: <https://www.dostop.si/kaj-jemo-na-stajerskem/>
- Natureta. (2023). Slovenska kuhinja skozi čas. Pridobljeno iz spletno mesto: <https://natureta.si/slovenska-kuhinja-skozi-cas/>
- Visit-Pohorje. (2024). *Visit Maribor*. Pridobljeno iz spletno mesto Visit Maribor: <https://www.visitmaribor.si/si/>
- Visit-Pohorje. (2023). *Visit Maribor*. Pridobljeno iz spletno mesto Visit Maribor: <https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/vino-in-kulinarika/stajerske-jedi/>
- Visit-Pohorje. (2024). *Visit Pohorje*. Pridobljeno iz spletno mesto Visit Pohorje: <https://www.visitpohorje.si/>
- Vukasović, T. (2012). *Trženje: Od temeljev trženja do strateškega tržnega načrtovanja*. Koper: Založba Univerze na Primorskem.
- Zadruga dobrina. (2024). O nas. . Pridobljeno iz spletno mesto: <https://www.zadruga-dobrina.si/>

**10 PRILOGE:**

**PRILOGA B:**

LOGOTIP

