

35. državni festival

Turizmu pomaga lastna glava



OSNOVNA ŠOLA
Sveti
TOMAŽ
2258 Sv. TOMAŽ
Sv. Tomaž 11
Tel.: 02 719 51 05
Fax: 02 713 30 60

» Jurkin poljub «

DOBROTE IZ SVETEGA TOMAŽA



Avtorji:

Maša Bec, 8. a

Stela Hebar, 8. a.

Larisa Kosi, 8.a

Matic Munda, 8. a

Janez Sirc, 8. a

Mentorji:

Zdenka Šafarič, prof. lik. umet.

Silva Rakuša, prof. geo. in nem.

Barbara Colnarič, prof. bio. in kem.

Sveti Tomaž, šolsko leto 2020/2021

POVZETEK

ŠOLA: OŠ Sveti Tomaž, Sveti Tomaž 11, 2258 Sveti Tomaž

tel: 02/ 719 51 05 fax: 02 713 30 60 e-mail: os.tomaz-ormoz@guest.arnes.si

NASLOV RAZISKOVALNE NALOGE: »Jurkin poljub«

Avtorji:

- Maša Bec, 8. a
- Stela Hebar, 8. a.
- Larisa Kosi, 8.a
- Matic Munda, 8. a
- Janez Sirc, 8. a

Mentorji:

- Zdenka Šafarič, prof. lik. umet.
- Silva Rakuša, prof. geo. in nem.
- Barbara Colnarič, prof. bio. in kem.

V raziskovalni nalogi predstavljamo jedi iz grozdja – jurke. Jurka je stara vrsta vinske trte, ki je tudi v naših krajih premalo cenjena in uporabljena. Učenci in mentorji smo iskali ideje, kako bi to okusno staro sorto uporabili v različnih jedeh. Ukvarjali smo se tudi z vprašanjem, kako poskrbeti za primerno promocijo in trženje jedi. Osredotočili smo se predvsem na sladke jedi, saj je v našem kraju pričela delovati slaščičarna. Povezali smo se tudi z gospodinjami, ki so pričele svoje izdelke prodajati na krajevni tržnici. Zasnovali smo jesensko prireditev, ki bi z zabavnim programom in ponudbo lokalne hrane v kraj pritegnila turiste od blizu in daleč.

Ključne besede: turizem, Občina Sveti Tomaž, kulinarika, sladke jedi iz jurke, prireditev

SUMMARY

In this research we present dishes that include grapes – jurka. Jurka is an old type of grape vine and is undervalued in our surroundings. We do not use it very often. Our students and mentors tried to find ideas how to use these old grapes – tasteful jurka – in different dishes. We also researched different options to promote and trade our dishes. We tried desserts since there is a sweet shop in our town. We tried to reach our housewives and they started making jurka products and started selling them at the local market. We planned an event in autumn including entertainment programme and varied selections of local food that would attract tourists from near and far.

Key words: municipality Sveti Tomaž, tourism, Municipality of Sveti Tomaž, cuisine, jurka sweet dishes, event

KAZALO VSEBINE

| | |
|--|----|
| 1. UVOD | 4 |
| 2. TURISTIČNI PRODUKT: | 5 |
| 2.1 NAČRTOVANJE DELA | 5 |
| 2.1.1 PRIPRAVA JURKE ZA DELO IN NADALJNJE USTVARJANJE TER TURISTIČNO TRŽNICO | 5 |
| 2.1.2 TESTIRANJE POTENCIALNIH KUPCEV | 6 |
| 2.1.3 NAČRTOVANJE PO DE BONU | 6 |
| 2.2 SPOZNAJMO SAMONIKLO TRTO - JURKO | 8 |
| 2.2.1 VPLIV UŽIVANJA GROZDJA NA TELO | 9 |
| 2.3 KULINARIKA PRI SVETEM TOMAŽU | 10 |
| 2.4 NAŠI TOP ARTIKLI Z VONJEM IN OKUSOM PO PRLEKIJI – »Jurkin poljub« | 13 |
| 2.4.1 PRALINEJI – »JURKIN POLJUB« | 13 |
| 2.4.2 JURKIN ŽELE S PIŠKOTI IN KREMO V KOZARČKU | 14 |
| 2.4.3 JURKIN SIRUP ZA MEŠANJE SOKA | 14 |
| 2.4.4 JURKINA MARMELADA | 15 |
| 2.4.5 »JURKINA OSVEŽITEV« - SLADOLEDNE PALČKE | 15 |
| 2.5 CANVAS POSLOVNI MODEL TRŽENJA NAŠIH TOP PRODUKTOV IZ JURKE | 16 |
| 2.6 ORGANIZACIJA FESTIVALA PRLEŠKIH JEDI – JESENSKI VEČERI OB PETROLEJKI | 20 |
| 2.6.1 PROGRAM FESTIVALA | 20 |
| 3. CELOSTNA GRAFIČNA PODOBA | 21 |
| 4. NASTOP NA TURISTIČNI TRŽNICI | 22 |
| 5. ZAKLJUČEK | 23 |
| 6. VIRI | 24 |
| 7. PRILOGE | 26 |
| 7.1 PRILOGA 1: Zbirka RECEPTOV »Po jurki diši« | 26 |
| 7.2 PRILOGA 2: Spoznajmo občino Sveti Tomaž – Vrata Prlekije | 26 |
| 7.3. PRILOGA 3: Potek in izvedba prireditve – Ocenjevanje postržjač | 27 |
| 7.4 PRILOGA 4: Turistično društvo Sveti Tomaž | 28 |
| 7.5 PRILOGA 5: Turistično informativna pisarna | 28 |
| 7.6 PRILOGA 6: Turistična ponudba v občini Sveti Tomaž | 29 |
| 7.7 PRILOGA 7: CANVAS MODEL | 33 |
| 7.8 PRILOGA 8: Društva in organizacije v občini Sveti Tomaž | 34 |
| 7.9 PRILOGA 9: Druge institucije in posamezniki | 35 |

1. UVOD

*Iz zemlje gre v trsek,
la-vindi-vundi, trsek,
trsi-trsula gvindijo
ej, trsek živijo!*

*Iz trska gre v grozdje,
la-vindi-vundi, grozdje,
grozdi-grozdula-gvindijo,
ej, grozdje živijo!*

*To grozdje gre v brente,
la-vindi-vundi, brente,
brenti-brentula-gvindijo,
ej, brente živijo!*

*Iz brente gre na prešo,
la-vindi-vundi-prešo,
preši-prešula-gvindijo,
ej, preša živijo!*

*Iz preše gre v sode,
la-vindi-vundi-sode,
sodi-sodula-gvindijo,
ej, sodi živijo!*

*Iz sodov gre v kup'ce,
la-vindi-vundi-kup'ce,
kupci-kupcula-gvindijo,
ej, kup'ce živijo!*

*Iz kupic gre v glavo,
la-vindi-vundi-glavo,
glavi-glavula-gvindijo,
ej, glav'ca bolela bo!*



Fotografija 1: »Jurka«, osebni arhiv Z. Šafarič

Naši kraji, grički in doline, prepredeni z njivami, sadovnjaki, gozdovi, travniki in številnimi goricami so za popotnika prijeten pogled, za domače ljudi pa vir hrane za ljudi in živali.

Radi živimo prav tu - v našem lepem Svetem Tomažu!

Prav zato z veseljem predstavljamo to, kar smo bili, to kar smo in kar bomo!

Prleki radi dobro jemo in pijemo, zato globoko spoštujemo svojo zemljo. Pridne kuharice so vedno znale svojim družinam pripraviti jedi, ki okrepijo telo in duha. Ob praznikih – takrat pa se je še posebej cvrlo in peklo. In danes? Pravzaprav ni nič drugače. Le jedilnik se je nekoliko spremenil, saj so informacije in živila dosti bolj raznoliki.

Ob teh dejstvih smo razmišljali, kaj bi bilo tisti poseben, enkraten in neponovljiv okus, ki razveseli brbončice – to je slastna »jorka« - tako ji rečemo Prleki. Po navadi je bila namenjena vinu, največkrat mešanemu s šmarnico, da je popestrila okus in izboljšala barvo. Veliko kmetov jo je v zadnjih 30 letih vrglo iz vinogradov – kot manjvredno in starinsko, mnogo vinogradov pa se je tudi iztrošilo.

Marsikje pa so brajde še ostale!

Natrgajmo grozdje in pripravimo še kaj drugega! Naj zadiši po Prlekiji in jeseni!

Ponujamo vam pravi »Jurkin poljub«!

2. TURISTIČNI PRODUKT:

2.1 NAČRTOVANJE DELA

Učenke in mentorji Turistične vzgoje smo se po dogovoru dobivali v popoldanskih urah. Del dejavnosti smo opravili v okvirju obveznega izbirnega predmeta »Sodobna priprava hrane«, drugi del pa večinoma preko video srečanj v popoldanskem času. Začetne ure so bile namenjene iskanju idej. Delali smo po De Bonovih strategijah za načrtovanje: PNZ – pozitivno, negativno, zanimivo, ter UVD – upoštevaj vse dejavnike. Te dejavnosti so namenjene hitremu, dinamičnemu, fleksibilnemu in sistematičnemu iskanju rešitev. Člane skupine vzpodbuja, da si vzamejo čas za razmislek (3 minute) in zapis idej, se znajo poslušati in dopolnjevati. Vsak član ima zato občutek, da je tudi njegova misel, ideja ali razmišljanje.

Svoje ideje smo nato nadgradili po poslovnem modelu Canvas.

Idejo o jesenski prireditvi smo povzeli in nadgradili po turistični nalogi izpred treh let.

2.1.1 PRIPRAVA JURKE ZA DELO IN NADALJNJE USTVARJANJE TER TURISTIČNO TRŽNICO

Takoj na začetku moramo povedati, da se v naših krajih namesto besede »jurka« uporablja narečni izraz »jorka«. A boste na spletu pod to besedo našli le malo zadetkov. Zato v nadaljevanju uporabljamo izraz »jurka«

Jeseni smo sorodnike naprosili za nekaj veder jurkinega grozdja. En del je prispevala tudi učiteljica Silva.

Prvo »rundo« smo sprešali z mini ročno prešo. Delo je bilo precej zamudno in umazano. A na napakah se učimo. Grozdje smo ločili od pecljev, da v tekočini ne bi bilo grenkobe. Prva naložena preša je bila napolnjena s celimi jagodami in brez vložnega blaga. Hitro smo ugotovili, da zaradi sil pri stiskanju grozdnih jagod, te pokajo in špricajo kar precej daleč. Za drugo »rundo« smo jagode v škafu z orokavičenimi dlanmi zmečkali in maso napolnili v z blagom oblečeno notranjost preše. Zdaj je delo potekalo veliko hitreje. Tudi »packarije« je bilo manj.



Fotografija 2: Prešanje z mini prešo



Fotografija 3: Zajemanje z rokami zmečkane grozdne kaše

VIR: OŠ Sveti Tomaž

Iz tega soka smo pripravili sok in žele. Nekaj soka smo sflaširali, en del pa nalili v vrečke za ledene kocke in zamrznili. Ta sok se ni popolnoma strdil – verjetno zaradi dodanega sladkorja. Uporabiti smo ga nameravali za pripravo napitkov na turistični tržnici.

Z drugo tretjino grozdja je bila skuhana marmelada po načinu, ki je v Receptih napisan v navodilih 220 Stopinj poševno. Ena »runda« marmelade je bila narejena po standardnem načinu redukcije.



Fotografija 4: Sok pripravljen za zamrzovanje

VIR: OŠ Sveti Tomaž



Fotografija 5: Zamrznjen sok

VIR: OŠ Sveti Tomaž



Fotografija 6: Zamrznjene grozdne jagode

VIR: OŠ Sveti Tomaž

2.1.2 TESTIRANJE POTENCIALNIH KUPCEV

Med pripravo turistične naloge smo za mnenje o uporabi jurke v jedeh povprašali naše domače, znance in sosede.

Idejo o uporabi jurke so ocenili kot zanimivo in uporabno, kar nam je dalo še več veselja do dela.

2.1.3 NAČRTOVANJE PO DE BONU

Preko videokonference je bila izvedena delavnica po principu De Bonove strategije za NAČRTOVANJE. Ta dejavnost obsega naslednja orodja razmišljanja: 1. NCD (Nameni. Cilji. Dosežki), 2. PIN (Posledice in nadaljevanja), 3. UVD (Upoštevaj vse dejavnike) in 4. PNZ (Pozitivno.Negativno:Zanimivo).

V skupini smo si zadali sledeči načrt dela:

NCD – Nameni. Cilji. Dosežki

- da bomo uspešni,
- da bomo zanimivi,
- da bomo dobili zlato priznanje,
- da bomo predstavili kulinarčne značilnosti našega območja,
- da bomo raziskali uporabo grozdja,
- da bomo izdelali turistični produkt povezan z grozdom,
- da bomo pripravili turistični produkt s katerim bomo privabili kupce,
- da se bomo povezali z društvi in posamezniki,
- da bomo pripravili finančni načrt,
- da bomo načrtovali in izdelali originalno embalažo.

PIN – Posledice in nadaljevanje

1. mesec: oddaja turistične naloge, sodelovanje na turistični tržnici, posneti video posnetek s predstavitvijo izdelka, dobimo zlato priznanje.

1. leto: najti nekoga, ki bo idejo peljal naprej, izdelek se prične izdelovati, tržiti in prodajati. Izvede se jesenska prireditev za promocijo jedi iz grozdja.

5 let: izdelek je v stalni ponudbi na kmečki tržnici in v slaščičarni; pridružijo se še drugi izdelki; izdelki se nadgrajujejo z novimi dodatki in oblikami; v primeru nezainteresiranosti trga do nakupa se izdelek umakne iz ponudbe.

UVD – Upoštevanje vse dejavnike

- izvirna ideja,
- pripraviti nalogo do datuma (upoštevati roke),
- upoštevati navodila za pripravo turistične naloge,
- kontaktirati turistično pisarno, društva (Društvo gospodinj, Turistično društvo), Slavica Dimitrovski, Marta Obran, Smiljana Hebar, slaščičarna (Bar 5), La Popsi - in jim predstaviti naš produkt
- priprava načrta produkta,
- raziskati pri gospodinjah – recepte, ideje, kaj je bilo nekoč,
- kakšni bodo kozarčki (velikost, nalepka),
- stroški proizvodnje,
- čokoladne praline (okus grozdja skrit v čokoladi),
- pripraviti video/nastop na tržnici,
- jedi skuhati, pripraviti, shraniti,
- jedi testirati – degustacija???? – kako zaradi ukrepov NIJZ in HACCAP??,
- pripraviti cenik – odkup grozdja, delo, material za embalažo

PNZ – Pozitivno. Negativno. Zanimivo.

POZITIVNO:

- dokazati, da se jurka lahko uporablja tudi v druge namene, ne le za alkoholno pijačo,
- raziskati in spoznati stare jedi,
- druženje,
- doživeti nekaj drugačnega,
- turistom pripraviti zanimiv turistični produkt iz področja kulinarike,
- razvijati svoje sposobnosti, spretnosti, kreativnost,
- predstaviti drugim, kar smo pripravili.

NEGATIVNO:

- jurka zori jeseni – to pomeni, da jo je potrebno primerno predelati in shraniti za celo leto,
- ne bo možno izvesti degustacije,
- v našem kraju je jurkinih nasadov vedno manj,

ZANIMIVO

- ljudje bi bili navdušeni nad našimi izdelki,

- pripraviti sladke jedi iz jurke,
- izdelati sodobno različico sladice,
- izdelati zanimivo embalažo.

2.2 SPOZNAJMO SAMONIKLO TRTO - JURKO

Jesen v Prlekiji prav gotovo diši po jurki. Znano je, da ta sorta samonikle vinske trte spada med bolj dišeče grozdje, zato je idealna za sok ali marmelado. Prav vsak izmed nas (učencev in mentoric) imamo kakšen spomin na ta vonj in okus: z domačih brajd, sosedovih goric, včasih pa si kdo pod brajde postavi tudi mizo s klopco za posedanje. Kako lepo si je še pred trgatvijo privoščiti omamno dišeč grozd jurke. Nekaterim morda ni všeč malo bolj debela lupina in debelejšje koščice. A tudi te so vir bogatih vlaknin in hranil.



Fotografija 7: Praznovanje rojstnega dne pod brajdami VIR: osebni arhiv Z. Šafarič

Podatek o tem, od kod je jurka prišla v naše kraje, smo našli na spletu:

»Samorodne trte so iz Amerike prišle v Evropo v drugi polovici 19. stoletja, ko je tukajšnje vinske nasade zdesetkala trsna uš. Agronomi so namreč spoznali, da se »žlahtne« trte lahko ubranijo temu škodljivcu samo, če jih cepijo na podlago samorodnih trt. Zaradi te nuje se je pridelava samorodnic bliskovito razširila, mnogi pa jih niso gojili izključno za cepljenje, temveč tudi za pridelavo grozdja. V prid tem trtam je bilo namreč dejstvo, da jih praviloma ni treba škropiti zoper glivične bolezni in je vinogradništvo zato bolj preprosto. In cenejše, kar je še posebej ustrezalo revnejšim kmetom.«¹

V našem kraju je nasadov jurke vedno manj. Le tu in tam še naletimo na kakšne brajde ljubiteljev tega dišečega sadja. Največkrat grozdje sprešajo za »rdečko« - včasih samo iz jurke in klintona, včasih pa je bila ta pijača sestavljena še iz šmarnice in izabele. Pred leti je bila rdečka tarča očitkov, da se v tem vinu nahaja metilni alkohol, ki slabo vpliva na možgane in povzroča slepoto. A raziskave so pokazale, da temu ni tako. Krivda za neželeni plin je bila največkrat na strani kletarja, zaradi neprimerne ravnanja s pijačo v sodih. Nekatere gospodinje si jagode shranijo v zamrzovalnik in jih pozimi primešajo različnim pecivom ali pripravijo sokove.

¹ VIR: <https://www.dnevnik.si/1042688376>, 19. 3. 2021

V Avstriji se s predelavo jurke ukvarja kar nekaj vinogradnikov. V Sloveniji so odkrili številne vinograde in zdaj od Slovencev odkupujejo potrgano grozdje. Za kilogram odkupljenega grozdja vinogradniki dobijo 0,70 €. V Avstriji iz grozdja izdelujejo sokove, likerje in šampanjec. Zakaj je temu tako? Odgovor najdemo na spletni strani dnevnik.si:

»V Sloveniji se zoper tovrstno omejitveno zakonitev doslej ni zbrala dovolj močna kritična masa pridelovalcev. Dopustna so vina iz jabolk, višenj, marelic, riža in še česa, iz samorodnih vrst grozdja pa ne. Zakon tudi prepoveduje sajenje vinogradov, ki so namenjeni za pridelavo mošta. Večino takšne pijače, ki jo pridelajo po Sloveniji, se popije doma.«²



Fotografija 8: »Sredi goric«

VIR: Osebni arhiv Z. Šafarič

2.2.1 VPLIV UŽIVANJA GROZDJIA NA TELO

Znano je, da ima grozdje na naše telo blagodejni učinek. Pa naj bo belo ali rdeče, namizno ali namenjeno pridelavi vina. Poleg tega, da je zdravo, je tudi vsestransko uporabno. Iz njega lahko pripravimo odlične sokove in marmelade, sladice in peciva, ga dodajamo različnim morskim in mesnim jedem ali pa vključimo v različne solate.

V knjigi Hrana in zdravje lahko preberemo, da je grozdje lahko in okusno živilo, je dober vir kalija in da temno grozdje vsebuje antioksidante. A težava sodobnih namiznih grozdnih sort je vsebnost prahu, kvasovk, pesticidov in fungicidov na neumiti površini jagod. Prav to je prednost jurke – pridelujemo jo lahko povsem brez škropiv. Slabost temnega grozdja je tudi ta, da lahko sproža migreno.

»Grozdje je lahko in okusno živilo. Uživamo ga kot posladek in tudi ljudje, ki okrevajo po bolezni, ga imajo radi. Je sladko in ne redi: pest (100 g) grozdja vsebuje okoli 60 kalorij. Je dober vir kalija, sicer pa ima malo vitaminov in mineralov. Vsebuje eno dvajsetino vitamina C, ki ga najdemo v kiviju.

² <https://www.dnevnik.si/1042688376>

Rdeče in črno grozdje se razlikujeta od belega. Vsebujeta veliko bioflavonoidov – antioksidantov, ki nevtralizirajo PROSTE RADIKALE – zato varujeta telo pred rakom in boleznimi srca in ožilja.«³

Na spletu smo našli tudi naslednji zapis o pozitivnih učinkih uživanja grozdja na človeško telo:

»... za dobro prebavo, čiste sečne poti, zmogljivo srce in zdravo ožilje; proti odvečni telesni maščobi, previsoki vsebnosti holesterola in trigliceridov v krvi, rakavemu razraščanju tkiva, vnetjem in okužbam ter splošni umski in fizični preobremenjenosti telesa. Ali povedano drugače, spada med z antioksidanti najbolj založene vrste hrane, ki nam pomaga prebroditi oksidacijske strese vseh vrst. Zato ga v sezoni vključimo v vsakodnevni jedilnik in ga jemo tudi kot samostojni obrok. Odlično je za zajtrk, saj nam odpre in razširi dan. Grozd ali dva pojemo tudi med obroki, za malico. Privoščimo si krajšo in po potrebi tudi daljšo grozdno kuro. In še opozorilo: ko izpelje telesno čistko, grozdje odpre neznanski ték.«⁴

2.3 KULINARIKA PRI SVETEM TOMAŽU

Naš kraj leži v Slovenskih Goricah in spada na področje Štajerske. A naši ljudje se štejejo za Prleke.

Tudi naša kulinarika je prleško obarvana. O tem smo pisali že v naši turistični nalogi iz leta 2015 »Ko iz črne kuhinje domača hrana zadiši. Prehrana naših prednikov je bila preprosta, biti pa je morala tudi dovolj krepka za opravljanje vsakodnevnih obveznosti na kmetiji.

Dr. Dražigost Pokorn je zapisal, da so domače jedi iz širšega območja Slovenskih goric in Prlekije najboljše slovenske jedi, ki sodijo v sam vrh slovenske kuhinje. Slovenska kuhinja vsebuje veliko jedi iz različnih vrst zelenjave, žit, sadja. V njih je veliko balastnih snovi, antioksidantov, ki varujejo naše telo pred različnimi boleznimi. Gospa Marija Fras je v svoji knjigi Jedi naših babic iz obrobja Slovenskih goric in Prlekije zbrala veliko receptov jedi, ki bi morale postati del naše vsakodnevne prehrane.

Kaj se je kuhalo v loncih in peklo v pečeh po Prlekiji: prežganka z jajcem, gobova juha s smetano, mlečna juha, smetanova juha, kislja svinjska juha, kislja pljučna juha, krompir na kropu, krhljanka, piščančji »eingemaht« (ajnmohčova žüpa), paprikaš, sladko zelje, kislja repa s fižolom, segedinski golaž, kislja zelje, prleška gibanica, prleška kvasenica, pustni krofi, kuhana pogača, ajdova pogača, trojet, ajdovi štruklji s sirovim nadevom, krhki flancati, dušena (tinstana) jabolka, pečeni praženki, šmorn (cvrtje), zlevenka, drevesno (hrastovo) deblo, regrat v solati, zabeljena endivija, solata iz repnih poganjkov (repine cime v solati), ajdovi žganci, ožejeni žganci (žgejnki), ocvirkova pogača (polenki).⁵

- Okrog leta 1986 in do 1990 so v kraju potekale **razstave kulinarčnih dobrot in specialitet domačih gospodinj**. Razstave so potekale v jedilnici osnovne šole. Obiskovalci so si dobrote lahko

³ <http://www.viva.si/Zdrav-na%C4%8Din-prehrane/163/Grozdje?index=2>

⁴ <http://www.viva.si/Zdrav-na%C4%8Din-prehrane/163/Grozdje?index=2>

⁵ VIR: »Ko iz črne kuhinje hrana zadiši«, OŠ Sveti Tomaž, 2015

rezervirali in odkupili. Z zbranim izkupičkom so si gospodinje plačale kakšen izlet (Plitvička jezera, Velenje, Avstrijska Koroška, ...). Pozneje je ta dejavnost zamrla.



Fotografija 9: Utrinek iz kulinarčne razstave, okrog 1986

VIR: Osebni arhiv družine Viher



Fotografija 10: Izlet Kmečkih žensk na Plitvička jezera, okrog 1986

VIR: Osebni arhiv družine Viher

- Okrog leta 2008 je nastalo **DRUŠTVO GOSPODINJ Sveti Tomaž**. Gospodinje se predstavljajo na občinskih prireditvah, pogosto pa tudi poskrbijo za pogostitev obiskovalcev na občini.
- V organizaciji Turistične pisarne Sveti Tomaž potekala **prireditev – »Ocenjevanje postržjač«**.



Fotografija 11: Narezana postržjača

VIR: <https://oblizniprste.si/slastni-kruh/postrzjaca-z-ocvirki-in-zaseko/>, 21. 3. 2021

Gospa Blanka Kosi iz TIC Sveti Tomaž je pojasnila: Že dalj časa smo v Turističnem društvu Sveti Tomaž imeli idejo pripraviti kulinarčni dogodek, ki bi temeljil na jedi, ki je značilna za naše območje, našo občino in seveda tovrsten dogodek nadaljevati tudi v prihodnosti, z namenom, da bi le ta postal tradicionalen. Odločili smo se za tradicionalno jed - **POSTRŽJAČE**.

Z dogodkom ocenjevanja postržjač smo začeli v letu 2018, ravno takrat pa je Turistično društvo praznovalo 20 let delovanja in takrat smo oba dogodka tudi povezali v eno prireditev.

S prireditvijo smo nadaljevali tudi v letu 2019, žal pa nam je epidemija preprečila, da bi prireditev izvedli tudi v letu 2020. Seveda pa bomo nadaljevali, ko se bodo ukrepi in omejitve sprostile.

Prireditev je nastala predvsem z namenom, ker si v društvu želimo ohranjati našo tradicijo in dediščino ter jo prenašati na naše mlade rodove, zanamce. Ponosni smo na našo kulinarčno dediščino in jo želimo ohranjati.

Postržjača je prav gotovo jed, ki ima prijeten okus po Prlekiji. Je naša domača, tradicionalna jed, ki je narejena iz krušnega testa in premazana z zaseko.

(Ko so gospodinje pekle kruh, so najprej testo zamesile v lesenih posodah, v katerih je testo vzhajalo. Ko so testo oblikovale v kolače, jim je nekaj testa ostalo še v leseni posodi. To testo so postrgale iz vseh strani posode ter ga oblikovale v hlebček - od tod ime postržjača. Vzhajano kruhovo testo so potem razvaljale na debelino enega prsta. Ko je testo ponovno vzhajalo, so nanj položile kupčke zaseke in spekle). Danes nekje pečejo postržjače tako, da zaseki dodajo še ocvirke ali kupčke česna. Za postržjače se uporabljajo različna imena (opolenki, ocvirkovka, polenek...).

O poteku in izvedbi prireditve si lahko podrobneje preberete v PRILOGI 3.

- **Slaščičarna Petka** – Sveti Tomaž

V centru Svetega Tomaža se nahaja priljubljen bar, ki je v letu 2019 svojo ponudbo nadgradil še s ponudbo sladoleda. V svoji ponudbi nima kakšne posebne prleške jedi.

- **Picerija Ozmec** – Sveti Tomaž

Kot že samo ime pove, v tem gostišču ponujajo različne pice: Ozmec pica, Klasična pica, Pikantna pica, Bolonjska pica, Kraška pica, Salami pica, Mehiška pica, Tuna pica, Vegetarijanska pica, Morski sadeži pica, Margarita pica, Opolenk

Prav opolenk (testo, ocvirki česen) je najbolj tipična prleška jed, ki se najde na meniju Picerije Ozmec.

<http://tip-svtomaz.si/kulinarika/>

- **Kolektivna blagovna znamka »Jeruzalem«⁶**

JERUZALEM SLOVENIJA je znamka, ki ponuja lokalno kakovost s prleško zgodbo, z domačnostjo in gostoljubnostjo, na način kot ga doživljamo in živimo lokalni prebivalci. Najodličnejša ponudba se izkazuje s certifikatom kakovosti blagovne znamke Jeruzalem Slovenija. Znotraj te znamke so pričele s prodajo svojih domačih izdelkov tudi tri naše gospodinje: Alojzija Dimitrovski, Marta Obrán in Smiljana Hebar.

Oglejte si osnovne podatke naših pridelovalk, na dnu strani pa je pripet še predstavitveni video:

<http://tip-svtomaz.si/kulinarika/>

- **Bar Ribnik Savci**

Ponuja klasičen meni. Znan je predvsem po ribjih jedeh. Stoji ob Savskem ribniku, ki ambientu gostišča daje še poseben čar.

⁶ <https://www.jeruzalem-slovenija.si/>

2.4 NAŠI TOP ARTIKLI Z VONJEM IN OKUSOM PO PRLEKIJI – »Jurkin poljub«

Kot smo lahko prebrali v turistični nalogi iz leta 2015 »Ko iz črne kuhinje zadiši«, so jedi raznolike in preproste. Marsikatero bi lahko brez skrbi gostinci vključili v svoj jedilnik, saj del turistov, ki obiskujejo naše kraje, išče in hoče izkusiti avtentičnost in domače – lokalne proizvode. Prav tako se da kulinarične dobrote primerno zapakirati in postanejo turistični spominek, ki bo ob poskušanju doma turista spominjal na svoje potovanje po Prlekiji.



Kulinarične možnosti pa smo želeli še nadgraditi in jim dodati sodoben izgled.

Osnovni materiali za jedi so lokalnega porekla – to je jurka, ki je zrasla iz tomaževske zemlje in bila obdelana in negovana s tomaževskimi rokami. Vsak turist bo zato s seboj odnesel del Svetega Tomaža.

2.4.1 PRALINEJI – »JURKIN POLJUB«



Fotografija 12: Pralineji »Jurkin poljub« v darilni škatli.

VIR: OŠ Sveti Tomaž



S temno čokolado oblitimi pralineji v sebi skrivajo srčkasto sredico jurkinoga želeja. V ustih se združita grenkoba čokolade in sladko-kisla aroma jurkinoga želeja. Pralineje je možno nadgraditi še s plastjo mlečne čokolade, ki doživetju doda spet novo noto.

Jurkin poljub vas bo prav gotovo očaral in boste z veseljem segli po novem doživetju.

Pralineji Jurkin poljub so tudi zanimivo darilo ljubljene osebi – zapakirani v lično škatlo bodo razveselili obdarovanca.

Recept: glej »Kuharsko knjigo«, št. 3

2.4.2 JURKIN ŽELE S PIŠKOTI IN KREMO V KOZARČKU



Fotografija 13: Sladica iz kozarca

VIR: OŠ Sveti Tomaž

To je preprosta, a vizualno privlačna sladica, ob kateri si ne boste umazali rok. Ko se z žličko potopite v vsebino, zajamete tri okusne plasti, ki se med seboj harmonično dopolnjujejo. Na dnu je plast zdrobljenih domačih keksov. Sredino sestavlja kremni maskarpone sir z dodatkom sladke smetane. Na vrhu pa je plast jurkinega želeja, ki sladkobi in hrustljivosti doda še svežino in tudi barvno zaokroži sladico.

Sladica bo v stalni ponudbi Bara Petka iz Svetega Tomaža.

Recept: glej »Kuharsko knjigo«, št. 2

2.4.3 JURKIN SIRUP ZA MEŠANJE SOKA



Jurkin sok vas bo spomnil na jesenske trgateve, ko polni pričakovanja zajamete prvi kozarec bogato obarvanega mošta. Je prava osvežitev za vse žejne, saj je razmerje med sladkostjo in kislostjo idealno.

Jurkin sok se z vodo meša v razmerju 1:6 – tako boste v polnosti uživali v njegovem enkratnem okusu!

Recept: glej »Kuharsko knjigo«, št. 1



Fotografija 14: Jurkin sirup

VIR: OŠ Sveti Tomaž

2.4.4 JURKINA MARMELADA



Fotografija 15: Jurkina marmelada

VIR: OŠ Sveti Tomaž



Jurkina marmelada je bogatega sadnega okusa, saj vsebuje tudi zdrobljene olupke grozdnih jagod. Prav ta dodatek ji da še dodatno škrlatno barvo. Je kremaste strukture in se lepo maže na kruh ali pecivo.

Skuhali smo več različic: z Želinom (1:3), na naraven način (z redukcijo) in žele (iz grozdnega soka)

Dodatek jo lahko tudi slanim jedem – mi smo jo preizkusili v kombinaciji s puranjimi zrezki, pripravljenimi na dunajski način – z dodatkom zdrobljenih bučnih semen v drobtinah in prilogo – fino praženim krompirjem. Tudi otroci obožujejo to kombinacijo – preverjeno!

Recept: glej »Kuharsko knjigo«, št. 1

2.4.5 »JURKINA OSVEŽITEV« - SLADOLEDNE PALČKE



Fotografija 16:
Zamrznjenje sladoledne
palčke

VIR: OŠ Sveti Tomaž



Zamrznjene palčke sadnega soka brez dodanega sladkorja so lahko izvrstna osvežitev v vročih poletnih dneh!

Idejo smo predali lastnicama LaPopsi – upamo, da bosta navdušeni, tako kot mi!

2.5 CANVAS POSLOVNI MODEL TRŽENJA NAŠIH TOP PRODUKTOV IZ JURKE

V preteklih letih smo učenci OŠ Sveti Tomaž sodelovali v podjetniškem programu skupaj s SŠOM Maribor. Udeležili smo se dvodnevne delavnice, kjer smo spoznali sodoben poslovni model Canvas. Predavatelj je gradivo poenostavil, da nam je lažje podal vsebine. Z uporabo modela Canvas lahko že pred izvedbo programa dobiš vpogled v to, ali je ideja izvedljiva ali ne. Uporabili smo gradivo, ki smo ga prejeli na delavnicah in je nekoliko poenostavljeno za lažje razumevanje učencev.

Bolj podrobno osnovno konstrukcijo pripenjamo v PRILOGO 7.

<https://oblikovanjeposlovnihmodelov.si/trening-inovativnosti/napovedana-delavnica-20131024/kaj-je-kanvas-poslovnih-modelov/>

POSLOVNI MODEL CANVAS ZA TURISTIČNI PRODUKT – »JURKIN POLJUB«

1. TRIJE NAJ PROBLEMI:

- V kraju je malo kulinarične ponudbe.
- Obstoječa kulinarična ponudba je dokaj standardna.
- Gastronomska ponudba ne odraža kulinaričnih posebnosti našega kraja.

2. OBSTOJEČE REŠITVE:

- Tržnica domačih izdelkov v centru Svetega Tomaža ob nedeljah.
- Posamezne gospodinjice so se odločile za ponujanje svojih izdelkov v sklopu skupne kolektivne znamke Jeruzalem Ormož (Alojzija Dimitrovski, Marta Obran, Smiljana Hebar).
- Slaščičarna Petka, Sveti Tomaž
- Pizzerija Ozmec, Sveti Tomaž
- Bar Ribnik, Savci

3. SEGMENTI KUPCEV:

- Občani občine Sveti Tomaž
- Turisti, ki se ustavijo v kraju
- Naročila preko spleta

4. ZGODNJI KUPCI:

- Občani občine Sveti Tomaž

5. EDINSTVENA PONUJENA VREDNOST:

- Lokalno pridelani prehrambni izdelki.
- Grozdje se ne bi prodajalo v Avstrijo, ampak bi ostalo v Sloveniji.
- Okusi, ki presenečajo in spominjajo na jesen, trgatev in prešanje.

6. KRATEK OPIS POSLOVNEGA MODELA:

- Poiskati proizvajalca, ki bi idejo realiziral in izdelke lahko prodal.
- Poskrbeti za promocijo jedi iz jurke in ostalih prleških jedi – vsakoletna jesenska prireditvev.
- Organizirati promocijo – splet, nastopi in predstavitve v medijih.
- Poiskati slaščičarja, ki bi v svojih izdelkih uporabljal naše izdelke.
- Sodelovanje na tržnicah v večjih mestih in bližnjih zdraviliščih.
- Okrepiti zavedanje kmetov o ohranitvi jurke v našem kraju – predavanja, degustacija.
- Poskrbeti za pošteno plačilo proizvajalcev.
- Oblikovati embalažo, ki bo odražala naše kraje.

7. TRI NAJ LASTNOSTI:

- Uporaba »pozabljene« in malo cenjene vinske trte – jurke.
- Odličen okus prehrambnih izdelkov iz jurke.
- Združevanje lokalnih pridelovalcev, ponudnikov in trgovcev ter društev pri Svetem Tomažu.

8. KANALI - POTI DO KUPCEV:

- Oglaševanje na občinski in turistični spletni strani, ter na drugih spletnih portalih (npr. Prlekija on net).
- Oglasi in objave na socialnih omrežjih (Facebook, Instagram,...).
- Predstavitve izdelkov in ponudbe na radijskih in televizijskih postajah.
- Sodelovanje na sejmih in tržnicah.
- Predstavitev jurke na jesenski prireditvi.
- Letaki, plakati in transparenti, ki jih bomo razdelili po lokalnih in sosednjih gostinskih lokalih, ter oglasnih tablah.

9. TOKI PRIHODKOV:

- Finančna podpora občine Sveti Tomaž – Turistično društvo Fran Ksaver Meško in Društvo gospodinj Sveti Tomaž.
- Prostovoljni prispevki – kulinarična razstava.
- Donacije in sponzorska sredstva (Priloga – poslovni objekti občine Sveti Tomaž).
- Prodaja kulinaričnih izdelkov in spominčkov.

10. STRUKTURA STROŠKOV – JEDI IZ JURKE

| STORITEV - MATERIAL | CENA | FINANČNI VIR |
|--|-----------------|---|
| Stroški predelave grozdja (Stročja vas – Trstenjak): prešanje, filtriranje, polnjenje v vreče s pipico | 3,20 € za 5l | Ponudnice domačih dobrot »Jeruzalem« |
| Stroški izdelave jurkinoga sirupa 1 l - jurkin sok, sladkor, citronka, elektrika, delo, steklenica s pokrovom | 4 € | Ponudnice domačih dobrot »Jeruzalem« |
| Stroški izdelave marmelade – 1 l jurkin sok ali jurkina pretlačena grozdna masa, sladkor, želin, citronka, elektrika, kozarec s pokrovom, delo | 5 € | Ponudnice domačih dobrot »Jeruzalem« |
| Stroški izdelave pralinejev, 20 kosov - čokolada, maskarpone sir, sladka smetana, jurkin žele, elektrika, darilna škatla, delo | 6 € | Ponudnice domačih dobrot »Jeruzalem« |
| Stroški izdelave sladolednih palčk, 20 kosov: jurkin sok, vrečke ali modelčki za sladoled, delo, elektrika | 5 € | Ponudnice domačih dobrot »Jeruzalem« |
| Stroški za pridobivanje kupcev: oblikovanje tiskanega materiala in tisk (letaki, plakati, transparenti) | 300 € | Sponzor - Brkotisk |
| Distribucijski stroški: razvoz reklamnega materiala, potni stroški za obisk medijskih hiš | 100 € | Turistično društvo Sveti Tomaž |

STRUKTURA STROŠKOV – JESENSKA PRIREDITEV

| STORITEV - MATERIAL | CENA | FINANČNI VIR |
|---|-----------------|---|
| Stroški za pridobivanje kupcev: oblikovanje tiskanega materiala in tisk (letaki, plakati, transparenti) | 300 € | Sponzor - Brkotisk |
| Distribucijski stroški: razvoz reklamnega materiala, potni stroški za obisk medijskih hiš | 100 € | Turistično društvo Sveti Tomaž |
| Seznanitev lokalne skupnosti o prireditvi | Takse prosto | |
| Dovoljenje za začasno obremenitev s hrupom | 22,60 € - | Turistično društvo Sveti Tomaž (presodi organizator, če je potrebno) |
| Prijava javne prireditve na upravni enoti | 22,60 € | Turistično društvo Sveti Tomaž |
| SAZAS - prijava koncerta | 120 € | Turistično društvo Sveti Tomaž |
| IPF – za predvajanje glasbe s CD in ostalo | cca 60 € | Turistično društvo Sveti Tomaž |
| Varovanje | 1000 € | Občina Sveti Tomaž |
| Objava v medijih - Radio | 250 € | Turistično društvo Sveti Tomaž |

11. KLJUČNI KAZALNIKI (določiti osebo, ki bo spremljala in opazovala prireditev):

- Število udeležencev.
- Število prodanih artiklov.
- Število obiskovalcev na kulinarčni razstavi.
- Odziv medijev.
- Zadovoljstvo strank (pogovor in anketa).
- Kvaliteta prehrambenih izdelkov.
- V poznejših letih vračanje obiskovalcev in večanje števila obiskovalcev.

12. NEULOV LJIVA PREDNOST:

- Jurka raste v našem kraju.
- Proizvajalke domačih proizvodov se bodo lotile dopolnitve svoje ponudbe.
- Idejo o lučkah iz jurkinega soka smo posredovali lastnicama blagovne znamke LaPopsi.
Dogovorili smo se, da jima pošljemo vzorce, na podlagi katerih se bosta odločili, ali se jima naša ideja zdi izvedljiva za vplejavo novega okusa sladoleda.

2.6 ORGANIZACIJA FESTIVALA PRLEŠKIH JEDI – JESENSKI VEČERI OB PETROLEJKI

- KDAJ: Jesenski čas, september-oktober
- ENODNEVNI PROGRAM – CILJNA SKUPINA: družine, ljubitelji običajev in ljudskega izročila, ljubitelji pristnega avtohtonega vzdušja in jedi.
- Občina Sveti Tomaž je prepredena s kmetijskimi površinami. V jesenskem času, ko je vrhunec spravila kmetijskih pridelkov, je prav, da temu dogajanju namenimo poseben dan. Obiskovalci si bodo že v popoldanskem času lahko ogledali Klet Muzeja Brumen. Skozi dan bo potekalo ocenjevanje jedi iz jurke. Vzporedno s tekmovanjem bo potekala glasbena spremljava ljudskih pevcev in godcev. Ob 19. uri bo na večnamenskem prostoru ob Domu krajanov otvoritev Večera pod petrolejkami – ves večer se bodo predstavljala domača kmečka opravila današnjih in starejših dni. Ob šaljivem vzdušju domačih igralcev, pevcev, folkolornih skupin in pevskih zborov iz OŠ Sveti Tomaž ter glasbenih skupin boste lahko poskusili domače dobrote gospodinj in tomaževskih vinogradnikov. Vabljeni na jesensko obarvano prireditev!

2.6.1 PROGRAM FESTIVALA

| ČAS | VSEBINA | KRAJ | CILJNA SKUPINA | SODELUJOČI |
|----------------|--|--------------------------------------|--|---|
| 9.00 18.00 | Ogledi Kleti Muzeja Brumen | Koračice | ljubitelji kulinarike in starih običajev | Družina Brumen Do kleti vodijo učenci turističnega podmladka |
| 10.00 16.00 | Tekmovanje – jedi iz jurke | Večnamenski prostor ob Domu krajanov | ljubitelji kulinarike | Društvo gospodinj |
| 16.00 18.30 | Zaigramo in zapojmo po domače | Večnamenski prostor ob Domu krajanov | ljubitelji glasbe | KD Sveti Tomaž OŠ Sveti Tomaž |
| 19.00 | Otvoritev večera ob petrolejkah | Večnamenski prostor ob Domu krajanov | vsi | |
| 20.15 00.00 | Prikaz različnih jesenskih-zimskih kmečkih opravil: prešanje kožuhanje koline peročes gostúvaje Vmes glasbeni nastopi in gostinska ponudba. TRŽNICA Nakup različnih domačih dobrot. VES DAN | Večnamenski prostor ob Domu krajanov | vsi | Društva OŠ Sveti Tomaž Gostinski ponudniki Domači obrtniki |

3. CELOSTNA GRAFIČNA PODOBA

Učenec Janez Sirc je bil zadolžen za likovno podobo naših izdelkov. Ustvarjal je na dva načina – ročno risanje in grafično oblikoval v programu Canva.

Kot osrednji motiv je izbral grozdje in vinske vitice (s katerimi se trta oprijemlje kolov).

Vodilna barva vseh izdelkov je vijolična v povezavi z naravno barvo. Barvna kombinacija zato deluje rustikalno, žlahtno in se navezuje na osnovno barvo jurke – temno modro-vijolično.

Pisava je kombinacija rokopisne pisave *Great Vibes* in **Bodoni**



Kartonska embalaža je izdelana iz valovite lepenke naravne barve. V škatlo je položena rafija naravne barve, ki skrbi tudi za to, da se pralineji ne poškodujejo.

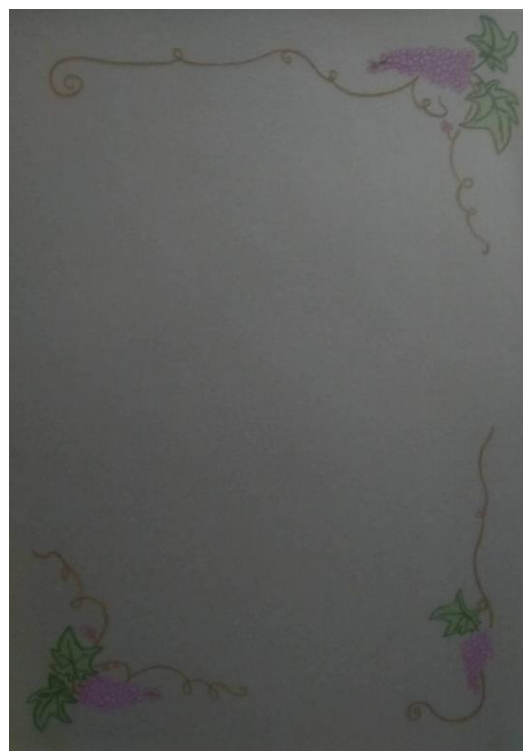
Etikete na stekleni embalaži so vijolične, napisi so v kombinaciji zgornjih pisav, ob robu se vidi risba grozdnih jagod. Steklena embalaža se lahko lično še dopolni z vrvico, lesenimi perlicami in lesenim okraskom – tako postane tudi odlično darilo.

Ročno izrisane vinjete se uporabljajo za ozadje vabil, nagradnih plaket ob ocenjevanju jedi iz jurke in letakov.



Fotografija 17: Dekoracija steklenice z jurkinim sirupom

VIR: OŠ Sveti Tomaž



Fotografija 18: Ročno izrisane vinjete – osnova za vabila in plakete

VIR: OŠ Sveti Tomaž – Janez Sirc

4. NASTOP NA TURISTIČNI TRŽNICI

Pričakujemo Vas v naši gospodinjski učilnici, kjer vam bomo predstavili naš kraj in predvsem slastne jedi iz jurke, o tem, kako smo delali, se učili, kaj smo spoznali in kaj smo dosegli!

Smo tudi odlični pevci, igralci in harmonikarji – prepustite se naši družbi!



Fotografija 17, 18 in 19: Utrinki iz gospodinjske učilnice

VIR: OŠ Sveti Tomaž



Fotografija 20: Odlično se znajdemo tudi na odru

VIR: OŠ Sveti Tomaž

5. ZAKLJUČEK

Učenke in učenci 8. razreda OŠ Sveti Tomaž skupaj z našimi mentorji z zadovoljstvom zaključujemo naše delo. Zadane cilje smo izpeljali, kljub težavnim razmeram. S pripravo materiala smo pričeli že jeseni ob trgatvi grozdja, saj smo se zavedali, da čez leto ne bomo mogli do grozdja. Enostavno ga ni na tržišču. Ustekleničeni in zamrznjeni sokovi, zamrznjene grozdne jagode in pripravljene marmelade in želeji so nam pomagali do številnih okusnih jedi. Resnično smo bili presenečeni nad številnimi recepti, ki smo jih našli na spletu, k temu pa smo dodali še svoje – **pralineje »Jurkin poljub« in »Jurkin žele s piškoti in kremo v kozarčku«.**

Uspelo nam je pripraviti kar nekaj produktov, za katere smo prepričani, da bodo našli svoj prostor na prodajnih policah naših domačih proizvajalk, ki prodajajo pod blagovno znamko »Jeruzalem«.

Med delom je bilo tudi nekaj ponesrečenih poskusov – a to nas ni odvrnilo od načrtane poti.

Idejo o jurkinem sladoledu smo predstavili tudi lastnicama blagovne znamke LaPopsi in ravno v teh dneh pričakujemo njen odgovor.

V naših glavah je v tem trenutku še več idej: Kako še izboljšati embalažo? Oblikovati »Tomaževsko cejo« z dobrotami iz Svetega Tomaža (domači kruh, domače maslo, domači sir, jurkina marmelada, jurkin sok, ročno pletena košara mojstrov pletenja iz Svetega Tomaža). Ponuditi sladice na unikatno oblikovanih krožnikih v obliki jurkinega listja. Jurko povezati še z drugimi starimi sadnimi sortami – nešplja, kutina in z novostmi na našem tržišču – asimino.

V vseh teh letih se ukvarjamo z idejami, kako v naš kraj pripeljati turiste in iščemo načine, da bi se to vendarle uresničilo. Lani smo imeli napovedan avtobus upokoencev iz Maribora, ki so želeli, da jih učenci turističnega podmladka in vodje Turistično informativne pisarne g. Blanke Raušl na cestnem vlakcu vodijo po Svetem Tomažu. Lani je bila v teku priprava na Likovno kolonijo (organoizator Kulturno društvo, g. Zlatka Majcen), ki smo jo lani zasnovali v naši nalogi. A na žalost zaradi pandemije obeh dejavnosti ni bilo mogoče izvesti.

Dobrodošli pri Svetem Tomažu!

*» Po goricah Jezus hodil,
je sladko grozdje bral,
je vinograd blagoslovil,
ko je pod trsom stal!«*



Fotografija 20: Ujeti med delom

VIR: OŠ Sveti Tomaž

6. VIRI

LITERATURA:

Arens U. in ostali (2006). Hrana in zdravje. Ljubljana: Mladinska knjiga.

Fras M.: Jedi naših babic iz obrobja Slovenskih goric in Prekije. Kapela: Turistično društvo Klopotec Kapela, 1997.

Ambrož C. in ostali (1992). Prekija. Komenda: France Stele - samozaložba.

Ciglenceki M., Tomanič Jevremov M., Luskovič T. in Šamperl Purg K. (1990). Ormož in okolica – vodnik. Murska Sobota: GPZ- Mariborski tisk.

Curk J., Tomanič Jevremov M., Kaligarič M. in Štumberger B. (1998). Vodnik po kulturni in naravni dediščini občine Ormož. Občina Ormož, Založba Veritas.

Meško F. K. (1959). Izbrano delo 4. Celje: Družba Sv. Mohorja.

Radovanovič S., Varl V., in Žiberna I. (1996). Podravje Maribor Ptuj A – Ž. Murska Sobota: Pomurski tisk.

Turistična naloga, »Ko iz črne kuhinje hrana zadiši«, OŠ Sveti Tomaž, 2015

SPLETNI VIRI:

<https://oblikovanjeposlovnihmodelov.si/trening-inovativnosti/napovedana-delavnica-20131024/kaj-je-kanvas-poslovnih-modelov/>

<http://tip-svtomaz.si/>

<https://www.facebook.com/pages/category/Nonprofit-Organization/Turisti%C4%8Dno-Dru%C5%A1tvo-SVETI-TOMA%C5%BD-775422325860926/>

<https://www.dnevnik.si/1042688376>

<http://www.viva.si/Zdrav-na%C4%8Din-prehrane/163/Grozdje?index=2>

<http://www.viva.si/Zdrav-na%C4%8Din-prehrane/163/Grozdje?index=2>

<https://www.jeruzalem-slovenija.si/>

VIR FOTOGRAFIJ

- OŠ Sveti Tomaž
- Osebni arhiv družine Viher
- Osebni arhiv Z. Šafarič
- <https://oblizniprste.si/slastni-kruh/postrzjaca-z-ocvirki-in-zaseko/>
- <https://www.tednik.si/druzba/15674-sveti-tomaz-naj-postrzjaca-iz-zupanove-druzine>

7. PRILOGE

7.1 PRILOGA 1: Zbirka RECEPTOV »Po jurki diši«

Nalogi je priložena kot posebna vezana enota.

7.2 PRILOGA 2: Spoznajmo občino Sveti Tomaž – Vrata Prlekije

Občina Sveti Tomaž je nastala 1. marca 2006 z izločitvijo iz občine Ormož. Meji na 4 občine: Občino Ormož, Občino Juršinci, Občino Dornava in Občino Ljutomer. Površina občine meri 38 km², ima 1998 prebivalcev. Po površini se uvršča na 153. mesto med slovenskimi občinami, po številu prebivalcev pa na 184. mesto. Gostota poseljenosti je 53 prebivalcev/km².⁷ Povprečna starost občanov je 43,8 let. Občina je del podravske statistične regije. Središče občine je Sv. Tomaž. Občina obsega 17 naselij: Sv. Tomaž, Koračice, Hranjigovci, Gornji Ključarovci, Savci, Rucmanci, Trnovci, Pršetinci, Senik, Mezgovci, Rakovci, Zagorje, Sejanci, Bratonečice, Mala vas, Gradišče in Senčak. Tu odkrivamo lepoto krajev, gostoljubne in pridne ljudi, bogato dediščino ter zanimivosti. Skozi občino poteka Ormoška planinska pot. Središče kraja predstavlja župnijska cerkev Sv. Tomaža iz leta 1725, ki stoji pod gričem z imenom Kostanj (325 m). V središču Sv. Tomaža je tudi občinska zgradba. Občina ima osnovno šolo, vrtec in nov Dom starejših občanov, v katerem se sedaj nahaja tudi zdravstveni dom in zobozdravstvena ambulanta. Občina je v večini kmetijsko področje, za katero je značilna razpršenost po celotnem območju občine. Prebivalci se poleg zaposlitve ukvarjajo tudi s kmetijstvom. S svojim pridnim delom pripomorejo k lepši podobi kraja. V občini delujejo številna društva, ki ohranjajo kulturo, tradicijo, spodbujajo šport in rekreacijo. Na turističnem področju deluje Turistično društvo Sveti Tomaž in TIP, ki ima svoj sedež v prenovljeni rojstni hiši našega rojaka dr. Stanka Cajnkarja v Savcih. Iz naše občine prihaja veliko znanih osebnosti:

- Fran Ksaver Meško – pisatelj.
- dr. Stanko Cajnkar – pisatelj.
- Jakob Meško – dekan in pisatelj poljubnih člankov.
- Franc Nedeljko – pisatelj ljudskih povesti.
- Matija Zemljič – župnik, prevajalec, pesnik, najbolj znan po pesmi *Oj, Triglav moj dom*.
- Valentin Cajnko – duhovnik, pisatelj.
- Anton Meško – brat F. K. Meška, politični delavec, župan.
- dr. Vekoslav Kukovec – odvetnik in minister.



7.3. PRILOGA 3: Potek in izvedba prireditve – Ocenjevanje postržjač



Sodelujoči na tekmovanju postržjač, 2019

<https://www.tednik.si/druzba/15674-sveti-tomaz-naj-postrzjaca-iz-zupanove-druzine>

Prireditve (tako v 2018 in 2019) smo izvedli na način, da je čez dan potekalo ocenjevanje tekmovalnih postržjač, popoldan pa osrednja prireditve z razglasitvijo najboljših tekmovalnih potržjač.

Ocenjevanje smo izvedli tako, da so prijavljeni tekmovalci svoje postržjače prinesli že v dopoldanskem času v kulturni dom pri Svetem Tomažu, kjer jih je sprejel koordinator. Nato je ocenjevalna komisija v sestavi Jožica Korpar - predsednica komisije, sicer tudi poklicna kuharica in ocenjevalka tovrstnih jedi; Milena Rajh - predsednica aktiva Kmečkih žena Ormož in Smiljana Hebar - članica UO TD Sveti Tomaž in večkratna dobitnica zlatega priznanja v peki potic, postržjače ocenjevala po določenih, v naprej postavljenih kriterijih. V skladu s kriteriji je ocenjevalna komisija določila kdo prejme zlato, srebrno ali bronasto priznanje.

V popoldanskem času pa se je odvila osrednja prireditve za širšo javnost s kulturnim programom. Na osrednji prireditvi je spregovoril predsednik Turističnega društva, obiskovalce je nagovoril župan občine, prav tako pa so v program bila vključena domača društva in sekcije (folkloristi DU Sveti Tomaž, Dramska sekcija KD F. K. Meško Sveti Tomaž, domači ansambel, Ljudske pevke Svetega Tomaža, itd.) ter drugi posamezniki.

Vrh prireditve je seveda bila razglasitev najboljših postržjač in podelitev priznanj ter manjših daril, sodelujočim.

Vse tekmovalne postržjače so bile tudi na ogled širši javnosti – pripravili smo razstavo le teh. Prav tako je društvo poskrbelo, da so prav vsi obiskovalci postržjače tudi poskusili, saj sta jih v ta namen pekli dve domačinki, ni pa manjkalo tudi dobre kapljice.

Po uradnem delu je sledilo še druženje in zabava.

V društvu si želimo, da bi ta prireditev z ocenjevanjem postržjač postala tradicionalna. Veseli smo bili dobrega odziva in seveda upamo, da bo v prihodnje odziv še večji. Veliko je bilo tudi tistih, ki so prišli kot obiskovalci in lahko rečemo, da smo s samim odzivom ljudi zadovoljni. V prihodnje se bomo seveda trudili, da bo prireditev še kakovostnejša in pestra.

Pripravila:

Blanka KOSI RAUŠL

7.4 PRILOGA 4: Turistično društvo Sveti Tomaž

Turistično društvo Sveti Tomaž deluje že 23 let. Ustanovni občni zbor je potekal 6. marca 1998. Namen društva je predvsem prostovoljno združevanje občanov in okolice, ki so zainteresirani za pospeševanje razvoja turizma. Cilj društva je razvoj in pospeševanje turizma v domačem kraju in Sloveniji, strokovno izobraževanje prebivalstva in članov, pospeševanje turistične propagande in informacijske dejavnosti.... Turistično društvo ima tudi sekcijo glasbeni ansambel Pivski bratje.

Trenutni predsednik Turističnega društva Sveti Tomaž je Denis Krajnc. Društvo ima okrog 40 članov.

Aktualni in pretekli dogodki so predstavljeni na Facebook strani:

<https://www.facebook.com/pages/category/Nonprofit-Organization/Turisti%C4%8Dno-Dru%C5%A1tvo-SVETI-TOMA%C5%BD-775422325860926/>

7.5 PRILOGA 5: Turistično informativna pisarna

V letu 2017 je na območju občine Sveti Tomaž pričela delovati Turistično informativna pisarna, ki ima svoje prostore na domačiji dr. Stanka Cajnkarja. Vodi jo Blanka Kosi Raušl.

Spletna stran TIP Sveti Tomaž: <http://tip-svtomaz.si/>

7.6 PRILOGA 6: Turistična ponudba v občini Sveti Tomaž

Savci – domačija dr. Stanka Cajnkarja

Zraven turistične pisarne (TIP) se nahaja domačija slovenskega rimskokatoliškega duhovnika, dramatika, pisatelja, esejista in urednika dr. Stanka Cajnkarja. Rodil se je leta 1900, kot prvorojenec v kmečki družini z enajstimi otroki. Služboval je v Črnomlju, kjer je na gimnaziji poučeval verouk, latinščino in filozofijo. Leta 1947 je postal izredni profesor bibličnih ved na teološki fakulteti v Ljubljani, ki jo je od 1950 do 1966 vodil kot dekan. Stanko Cajnkar je svoje spomine na otroštvo in mladost opisal v povesti **Križnarjevi**. Domačija je bila leta 2016 v celoti obnovljena. Na njegovi rojstni hiši je postavljeno obeležje v obliki spominske plošče. V notranjosti domačije je urejena spominska soba, katera je tudi na voljo za ogled.



Savski ribnik

Savski ribnik je priljubljeno zbirališče športnih ribičev. Obsega 14,4 ha in leži na nadmorski višini 220 m. Največja globina ribnika je približno 3 m, kar ga uvršča med ribnike, čeprav površina ustreza jezeru. V ribniku prevladujejo krapi, amurji, somi, babuške in ploščiči. Ribolov je možen vsak dan od zore do mraka. Ob petkih, sobotah in nedeljah je možen nočni ribolov. Zraven ribnika se nahaja okrepčevalnica **Pri ribniku**. V toplih mesecih je odprta »**zunanja kuhinja**«, kjer lahko okusite ribje specialitete, pa tudi druge jedi.



Stajnkov mlin

Stajnkov mlin se v pisnih virih prvič omenja leta 1832. Vodni mlin ima več kot 200-letno tradicijo in je prenehal delovati leta 1984, ko je umrl zadnji mlinar. Ponovno so mlin odprli po temeljiti obnovi leta 1996. Obnovil ga je veliki mlinski mojster Konrad Repa, ki je izdeloval mline po vsej Jugoslaviji. Mlin so obnovili tako, da je ohranil svojo prvotno obliko, kljub novim elementom, ki so potrebni za boljše delovanje. Mleli so koruzo in druga žita. Danes mlin več ne deluje, vendar je na voljo za ogled.



Župnijska cerkev Svetega Tomaža



V centru kraja se nahaja Župnijska cerkev Svetega Tomaža, ki ima zelo bogato notranjost. Zgrajena je bila med leti 1715 in 1727 s pomočjo fevdalnih donatorjev. Posvečena je bila leta 1742. To je velika, stilno napredna arhitektura, ki med prvimi pri nas uveljavlja enovito, centralno zasnovano stavbo s tlorisom v obliki enokrakega križa in s pol kupolasto poudarjenim osrednjim prostorom. Notranjščino pokrivajo freske Jakoba Brolla iz leta 1894, ki jih je 30 let pozneje obnovil Franc Horvat. Originalna baročna oprema se na žalost ni ohranila; sedanja je iz začetka 20. stoletja, oblikovana v neorenesančnem slogu. V cerkvi se še danes radi družijo ljudje, posebej tretjega julija, ko je dan farnega zavetnika in občinski praznik.

Klet Muzej Brumen

Na Koračkem vrhu, na 300 metrov nadmorske višine, je ohranjena stara klet Brumen, izvirna in avtentična zgradba kulturne dediščine, ki je stara vsaj 255 let, o čemer priča izklesana letnica 1757 nad vrati. »Cimprača« je zgradba zgrajena iz lesenih brun, ometana z zunanje in notranje strani z ilovico, ki so ji primešali koščke slame. Ostrešje je povezano z lesenimi klini in krito s slamo. Okna so majhna z vgrajenimi železnimi križi, tla so iz zbite gline, stare opeke in lesenih desk. V »cimprači« so razstavljeni številni stari predmeti npr. stara posoda za mast z letnico 1824, ter lepo ohranjene skrinje za shranjevanje oblačil. Razstavljeni predmeti prikazujejo življenje in delo na kmetiji nekoč. Obnovljena je tudi vinska klet, ki je ohranjena v izvirnem stanju. V njej sta razstavljeni stara vinska posoda in oprema, ki so jo nekoč uporabljali pri kletarjenju; v starih lesenih vinskih sodih pa je vino iz Brumnovih vinogradov. Ob hiški je posajena tudi potomka najstarejše trte na svetu, modra kavčina.

<http://www.kletmuzejbrumen.si/>



Smučišče Globoki klanec

Globoki klanec je edino prleško smučišče. Kadar naše griče pokrije snežna odeja, tu lahko smučate med vinogradi, kar je za smučišče zelo nenavadno. Zgrajeno je bilo leta 1997. Dolžina smučišča je 520 m. Opremljeno je z razsvetlavo za nočno smuko, vlečnica je opremljena s sidri, ima teptalca snega. Že leta 2003 so začeli z izgradnjo infrastrukture za umetno zasneževanje. Položili so cevovod in vgradili betonske jaške z odcepi za snežne topove v dolžini 250 m.



Razgledni stolp Gomila

Gomila je 352 metrov visok razgledni grič v Slovenskih goricah in hkrati najvišji vrh vzhodnih Slovenskih goric, ki predstavlja stičišče štirih občin: Juršincev, Svetega Tomaža, Ljutomera in Svetega Jurija ob Ščavnici. Na njem stoji 17,5 metra visok kovinski razgledni stolp. Prvotno je bil lesen, a ga je podrla

neurje. Sedanji stolp je v preteklosti služil kot opazovalni stolp JLA. Stolp je posvečen izumitelju Janezu Puhu (1862-1914), domačinu iz bližnjega zaselka »Oblačjek«. Stolp so odprli ob 130. obletnici njegovega rojstva. Mimo vodijo številne označene pohodniške poti in kolesarske poti, zato je tam kontrolna točka (KT-7). S stolpa se odpira lep razgled po Slovenskih goricah, proti severovzhodu prek Murskega polja do Prekmurja, proti jugu prek Ptujskega polja in Haloz do Boča, Donačke gore in Maclja vse do Medvednice, proti zahodu prek Slovenskih goric do Pohorja. Po želji se bomo na razgledni stolp tudi povzpeli, kjer se nam bo odprl zares krasen razgled na širšo okolico.



»Arboretum Viher«, Gradišče





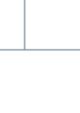




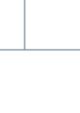




Okrasni vrt nastaja že nekaj desetletij. Spomladi se lahko po urejenih potkah sprehodite pod cvetočimi krošnjami magnolij. Cvetovi so različnih barv in velikosti. Nekateri magnolije zacvetijo tudi pozneje. Maja in junija zacvetijo številni rododendroni. Sredi vrta je manjši ribnik z zlatimi ribicami in fontano. Družina Viher že 50 let zbira raznovrstne kakteje. V jesenskem času si lahko ogledate plodove asimina – nekateri jih imenujejo indijanske banane.



7.7 PRILOGA 7: CANVAS MODEL

Priložen osnutek je snet iz interneta. Na delavnicah smo uporabljali prirejen osnutek.

<https://oblikovanjeposlovnihmodelov.files.wordpress.com/2012/11/kanvas-poslovnih-modelov-slovenscina.jpg>

| KANVAS POSLOVNIH MODELOV | Oblikovano za: | Oblikovani: | Itenacija: it. |
|---|---|--|---|
| <p>Ključni partnerji</p>  <p>Kdo so naši ključni partnerji? Kdo so naši ključni izvajalci? Katere ključne vire zagotavljajo ključni partnerji? Katere ključne aktivnosti pridobivamo od ključnih partnerjev?</p> <p>MOTIVACIJA ZA PARTNERSTVA: Optimizacija in ekonomski razlogi Zmanjšanje tveganja in negotovosti Pridobivanje določenih virov in aktivnosti</p> | <p>Ključne aktivnosti</p>  <p>Katere ključne aktivnosti zahteva naša ponudba vrednosti? Katere aktivnosti zahtevajo distribucijske poti? Katere odnosi s kupci? In katere viri prihodkov?</p> <p>KATEGORIJE Produkcija Reševanje problemov Platforma/Mreža</p> | <p>Kaj je problem, ki ga rešujemo? In hkrati, kaj je rešitev, ki jo ponujamo? Katere vrednosti bomo zagotovili kupcem? Katere sveženi izdelkov in storitev ponujamo vsakemu posameznemu segmentu kupcev? Katere potrebe kupcev izpolnjujemo?</p> <p>Ponudba vrednosti</p>  <p>ZNAČILNOSTI Novost Zmogljivost Prilagoditev Zagotoviti, da bo delo opravljeno [prijob doneč] Dizajn Znamka/Status Cena Zmanjšanje stroškov Zmanjšanje tveganja Dostopnost Priložnost/uporabnost</p> | <p>Odnosi s kupci</p>  <p>Kakšen tip odnosa pričakuje vsak izmed naših segmentov kupcev? Naš odnos s kupci mora biti drugačen od konkurence. Kako se razstavlja? Kako so izdelki in preostali deli našega poslovnega modela? Koliko stanjaj?</p> <p>PRIMERI Osebna podpora Predvidna osebna podpora Samopostrežba Automatizirana storitev Skupnosti So-ustvarjanje</p> <p>Distribucijske poti</p>  <p>Prek katerih distribucijskih poti želijo biti dosegljivi naši segmenti kupcev? Kako zdaj dosegaš segmente kupcev? Kako integriramo naše distribucijske poti? Katere poti najbolje delujejo? Katere poti so stroškovno najučinkovitejše? Kako integriramo naše poti z navadami kupcev?</p> <p>STOPNJE DISTRIBUCIJSKIH POTI 1. Zavedanje - Kako bomo odprnili zavedanje o izdelkih in storitvah družbe? 2. Osvestitev - Kako bomo kupcem pomagali opredeliti potrebo? 3. Nakup - Kako malo kupci možnost kupiti dobočene izdelke in storitve? 4. Dostava - Kako dostavljamo ponudbo vrednosti kupcem? 5. Po-prodaja - Kako zagotavljamo po-prodajno podporo kupcem?</p> |
| <p>Ključni partnerji</p>  <p>Kdo so naši ključni partnerji? Kdo so naši ključni izvajalci? Katere ključne vire zagotavljajo ključni partnerji? Katere ključne aktivnosti pridobivamo od ključnih partnerjev?</p> <p>MOTIVACIJA ZA PARTNERSTVA: Optimizacija in ekonomski razlogi Zmanjšanje tveganja in negotovosti Pridobivanje določenih virov in aktivnosti</p> | <p>Ključne aktivnosti</p>  <p>Katere ključne aktivnosti zahteva naša ponudba vrednosti? Katere aktivnosti zahtevajo distribucijske poti? Katere odnosi s kupci? In katere viri prihodkov?</p> <p>KATEGORIJE Produkcija Reševanje problemov Platforma/Mreža</p> | <p>Kaj je problem, ki ga rešujemo? In hkrati, kaj je rešitev, ki jo ponujamo? Katere vrednosti bomo zagotovili kupcem? Katere sveženi izdelkov in storitev ponujamo vsakemu posameznemu segmentu kupcev? Katere potrebe kupcev izpolnjujemo?</p> <p>Ponudba vrednosti</p>  <p>ZNAČILNOSTI Novost Zmogljivost Prilagoditev Zagotoviti, da bo delo opravljeno [prijob doneč] Dizajn Znamka/Status Cena Zmanjšanje stroškov Zmanjšanje tveganja Dostopnost Priložnost/uporabnost</p> | <p>Odnosi s kupci</p>  <p>Kakšen tip odnosa pričakuje vsak izmed naših segmentov kupcev? Naš odnos s kupci mora biti drugačen od konkurence. Kako se razstavlja? Kako so izdelki in preostali deli našega poslovnega modela? Koliko stanjaj?</p> <p>PRIMERI Osebna podpora Predvidna osebna podpora Samopostrežba Automatizirana storitev Skupnosti So-ustvarjanje</p> <p>Distribucijske poti</p>  <p>Prek katerih distribucijskih poti želijo biti dosegljivi naši segmenti kupcev? Kako zdaj dosegaš segmente kupcev? Kako integriramo naše distribucijske poti? Katere poti najbolje delujejo? Katere poti so stroškovno najučinkovitejše? Kako integriramo naše poti z navadami kupcev?</p> <p>STOPNJE DISTRIBUCIJSKIH POTI 1. Zavedanje - Kako bomo odprnili zavedanje o izdelkih in storitvah družbe? 2. Osvestitev - Kako bomo kupcem pomagali opredeliti potrebo? 3. Nakup - Kako malo kupci možnost kupiti dobočene izdelke in storitve? 4. Dostava - Kako dostavljamo ponudbo vrednosti kupcem? 5. Po-prodaja - Kako zagotavljamo po-prodajno podporo kupcem?</p> |
| <p>Ključni partnerji</p>  <p>Kdo so naši ključni partnerji? Kdo so naši ključni izvajalci? Katere ključne vire zagotavljajo ključni partnerji? Katere ključne aktivnosti pridobivamo od ključnih partnerjev?</p> <p>MOTIVACIJA ZA PARTNERSTVA: Optimizacija in ekonomski razlogi Zmanjšanje tveganja in negotovosti Pridobivanje določenih virov in aktivnosti</p> | <p>Ključne aktivnosti</p>  <p>Katere ključne aktivnosti zahteva naša ponudba vrednosti? Katere aktivnosti zahtevajo distribucijske poti? Katere odnosi s kupci? In katere viri prihodkov?</p> <p>KATEGORIJE Produkcija Reševanje problemov Platforma/Mreža</p> | <p>Kaj je problem, ki ga rešujemo? In hkrati, kaj je rešitev, ki jo ponujamo? Katere vrednosti bomo zagotovili kupcem? Katere sveženi izdelkov in storitev ponujamo vsakemu posameznemu segmentu kupcev? Katere potrebe kupcev izpolnjujemo?</p> <p>Ponudba vrednosti</p>  <p>ZNAČILNOSTI Novost Zmogljivost Prilagoditev Zagotoviti, da bo delo opravljeno [prijob doneč] Dizajn Znamka/Status Cena Zmanjšanje stroškov Zmanjšanje tveganja Dostopnost Priložnost/uporabnost</p> | <p>Viri prihodkov</p>  <p>Katero vrednost so naši kupci resnično pripravljeni plačati? Kaj trenutno plačujejo? Kako trenutno plačujejo? Kako bi raje plačevali? Koliko vsak posamezen vir prihodkov prispeva k celotnim prihodkom?</p> <p>TIPI Prodaja premoženja Pristojbina za uporabo Naročnine Kreditiranje/najem/zakup Licenciranje Posredniške provizije Oglaševanje</p> <p>FIKSNE CENE Cenik Glede na funkcijo izdelkov Glede na segment kupcev Glede na količino</p> <p>DINAMIČNO OBLIKOVANJE CEN Pogajanje (dogovarjanje) Upravljanje donosov V-realnem-Času cene Glede na količino</p> |

www.businessmodelgeneration.com Podrobnosti prek <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>

7.8 PRILOGA 8: Društva in organizacije v občini Sveti Tomaž

Kulturna društva

| Društvo | Naslov | Predsednik |
|---------------------------------------|------------------------------------|---------------|
| Kulturno društvo Fran Ksaver Meško | Sveti Tomaž 1e 2258 Sveti Tomaž | Marjana Kosi |
| Društvo upokojencev Sveti Tomaž | Sveti Tomaž 44 2258 Sveti Tomaž | Jožica Rakuša |
| Društvo gospodinj | Sveti Tomaž 44 2258 Sveti Tomaž | Minka Brumen |
| Društvo prijateljev mladine | Sveti Tomaž 44 2258 Sveti Tomaž | Mihaela Sever |

Športna društva

| Društvo | Naslov | Predsednik |
|--------------------------------|------------------------------------|--------------|
| Športno društvo Sveti Tomaž | Sveti Tomaž 44 2258 Sveti Tomaž | Mirko Štuhec |

Turistična društva

| Društvo | Naslov | Predsednik |
|-----------------------------------|---|--------------|
| Turistično društvo Sveti Tomaž | Gornji Ključarovci 44 2258 Sveti Tomaž | Vanja Cizerl |

Seznam prostovoljnih gasilskih društev

| Društvo | Naslov | Predsednik |
|---|---------------------------------|------------|
| Prostovoljno gasilsko društvo Koračice | Koračice 15 2258 Sveti Tomaž | Avgust Bec |

| | | |
|--|----------------------------------|--|
| Prostovoljno gasilsko društvo Trnovci | Trnovci 4 2258 Sveti Tomaž | Matej Belšak |
| Prostovoljno gasilsko društvo Pršetinci | Pršetinci 24 2258 Sveti Tomaž | Peter Črnjavič |
| Prostovoljno gasilsko društvo Savci | Savci 68 2258 Sveti Tomaž | Igor Majcen |
| Gasilska zveza Sveti Tomaž poveljnik Belšak Albin | Savci 68 2258 Sveti Tomaž | Gasilska zveza Sveti Tomaž poveljnik Belšak Albin |

7.9 PRILOGA 9: Druge institucije in posamezniki

- Občina Sveti Tomaž, Sveti Tomaž 37, 2258 Sveti Tomaž (02 741 66 00, 02 741 66 03)
- Turistično informativna pisarna Sveti Tomaž, Savci 65, 2258 Sveti Tomaž (02 719 50 64), Blanka Kosi Raušl.
- Knjižnica Frana Ksavra Meška Ormož - Krajevna knjižnica Sveti Tomaž, Sveti Tomaž 11, 2258 Sveti Tomaž **(02-713-30-58), Bernardka Viher.**
- OŠ in Vrtec Sveti Tomaž (02 719 51 05).
- Klet Muzej Brumen, Koračice, Minka in Jože Brumen,
http://www.kletmuzejbrumen.si/kako_do_nas.html.
- Arboretum Viher – Marko Viher, Gradišče 9, 2258 Sveti Tomaž.
- RANČ LASO 2, Viktor Zemljič, Zagorje 19 A.
- RANČ LASO 1, Viktor Zemljič, Savci.