

Osnovna šola Pohorskega bataljona Oplotnica
Ulica Pohorskega bataljona 19
2317 OPLOTNICA
02/801 94 23
www.osoplotnica.si
o-pobaoplot.mb@guest.arnes.si

MOJA OPLOTNICA, MOJ ŠTRU`KL



TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

Šolsko leto: 2020/2021

Avtorji naloge: Karin Kočever, Lana Lunežnik, Gabi Sadek, Luka Gorenjak, Domen Hren,
Taja Kotnik, Melani Mernik, Ema Samastur, Stella Sarajlić, Zoja Stermecki

Mentorji:

Nina Razboršek, Urška Lesjak, Sanja Bučar

POVZETEK

ŠOLA: OSNOVNA ŠOLA POHORSKEGA BATALJONA OPLOTNICA

tel.: (02) 803 33 50 www.osoplotnica.si

e-mail: o-pobaoplot.mb@guest.arnes.si

NASLOV RAZISKOVALNE NALOGE: MOJA OPLOTNICA, MOJ ŠTRUK'L

Avtorji:

1. Karin Kočever,
2. Lana Lunežnik,
3. Gabi Sadek,
4. Luka Gorenjak,
5. Domen Hren,
6. Taja Kotnik,
7. Melani Mernik,
8. Ema Samastur,
9. Stella Sarajlić,
10. Zoja Stermecki.

Mentorice: Nina Razboršek, Urška Lesjak, Sanja Bučar

Povzetek:

V projektni nalogi smo se lotili raziskave ponudbe tipične oplotniške kulinarike, z namenom, da poiščemo jed, ki bi jo lahko tudi mi predstavili širši javnosti in tako pripomogli k boljši prepoznavnosti Oplotnice. Odločili smo se za ajdove štruklje z karameliziranimi jabolki in orehi ter ajdovimi kokicami, ki jih pripravljajo na Domačiji Forbar. Menimo namreč, da je ajda sestavina, ki v našem kraju ni nekaj povsem tradicionalnega, a jo je Marija Črešnar gostom ponudila na drugačen, inovativen način – kot sladico. Zaradi tega, je ta jed in tudi njihova domačija, v ožji in širši okolici dobro poznana.

Obiskali smo Marijo Črešnar na Domačiji Forbar, ki nam je pokazala pripravo ajdovih štrukljev. Zapisali smo sestavine, recept in fotografirali celoten postopek priprave.

Ugotovili smo, da je oplotniška kulinarika, s tem pa tudi ajdovi štruklji, promocijsko zelo zapostavljena. Zato smo v okviru marketinškega spleta, predstavili posamezne elemente promocije: ajdovi štruklji kot naš turistični produkt, cena, kraj izvajanja ponudbe, tržno komuniciranje, ljudje, ki sodelujejo pri izvajanju tovrstne ponudbe, promocija ...

Predstavili smo temeljne strategije s poudarkom na promociji ajdovih štrukljev, kot tudi njihove domače ajdove moke in ajdove kaše. Zapisali smo naloge vseh vpletenih v to turistično ponudbo in jim na podlagi ugotovitev podali priporočilo.

Ključne besede: ajdovi štruklji, ajda, Domačija Forbar, Marija Črešnar, promocija kulinarike, promocija hrane

ZAHVALA

Na prvem mestu se zahvaljujemo mentoricam za pomoč in spodbudo pri delu, pisanju in oblikovanju naše turistične naloge. Prav tako iskrena hvala ravnatelju Matjažu Vrtovcu, ki nam je nudil podporo.

Zahvaljujemo se tudi sodelavcem Občine Oplotnica in županu Matjažu Orterju, saj so nas podprli pri izdelavi projektne naloge in nam nudili finančno podporo.

Zahvaljujemo se Domačiji Forbar, predvsem Mariji Črešnar, da so nas prijazno sprejeli in nam pomagali pri izvedbi turistične naloge.

Hvala tudi vsem ostalim, ki so nam pri izdelavi projektne naloge kakor koli pomagali in nam bodo v bodoče pomagali tudi pri izvedbi turistične tržnice.

KAZALO:

1	UVOD.....	1
2	OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PRODUKTA.....	2
2.1	TURISTIČNI PRODUKT	2
2.2	CILJNE SKUPINE.....	2
3	TURISTIČNA DESTINACIJA ROGLA–POHORJE	3
3.1	OPLOTNICA.....	3
3.2	VITANJE	3
3.3	ZREČE.....	4
3.4	SLOVENSKE KONJICE	4
4	OKUSI ROGLE.....	5
5	DOMAČIJA FORBAR.....	6
6	MARIJA ČREŠNAR (FORBAR)	7
7	AJDA	8
7.1	ZDRAVILNI UČINKI AJDE	8
7.2	PRIDELAVA AJDE PRI FORBARJEVIH.....	9
7.3	UPORABA AJDE NA DOMAČIJI FORBAR.....	10
8	AJDOVI ŠTRUKLJI DOMAČIJE FORBAR Z AJDOVIMI KOKICAMI IN KARAMELNO OMAKO Z JABOLKI TER OREHI.....	11
8.1	AJDOVI ŠTRUKLJI	11
8.2	SESTAVINE ZA AJDOVE ŠTRUKLJE Z JABOLKI IN OREHI DOMAČIJE FORBAR.....	11
8.3	PRIPRAVA AJDOVIH ŠTRUKLJEV Z JABOLKI IN OREHI DOMAČIJE FORBAR.....	12
8.4	SERVIRANJE AJDOVIH ŠTRUKLJEV Z JABOLKI IN OREHI DOMAČIJE FORBAR.....	16
9	TRŽENJE IN PROMOCIJA	18
9.1	CILJNE SKUPINE IN PODOBA "IMAGE" PONUDNIKA/DOMAČIJE FORBAR 18	
9.2	ORGANIZIRANOST TRŽENJA	19
9.3	MARKETINŠKI SPLET ZA AJDOVE ŠTRUKLJE	20
9.4	PROMOCIJA AJDOVIH ŠTRUKLJEV	22
9.5	OSEBNA PRODAJA	25
9.6	SWOT ANALIZA OPLOTNIŠKE GASTRONOMSKE PONUDBE	26
9.7	KDO BO KAJ NAREDIL?.....	26
10	ZAKLJUČEK.....	28
11	OSNUTEK PREDSTAVITVE TURISTIČNEGA PROIZVODA NA TRŽNICI.....	29
12	VIRI IN LITERATURA	30

KAZALO SLIK:

Slika 1: Razišči, občuti, užij	3
Slika 2: Obnovljena oplotniška graščina	3
Slika 3: Center vesoljskih tehnologij Hermana Potočnika Noordunga	4
Slika 4: Lovrenška jezera.....	4
Slika 5: Žička kartuzija	4
Slika 6: Blagovna znamka Okusi Rogle	5
Slika 7: Pohorski lonec je ena izmed lokalnih dobrot	5
Slika 8: Domačija Forbar	6
Slika 9: Črešnarjevi – po domače Forbarjevi.....	6
Slika 10: Marija Črešnar – Forbar	7
Slika 11: Polje ajde	8
Slika 12: Ajdova kaša	9
Slika 13: Ajdova moka Forbar	9
Slika 14: Ajdov poparek	12
Slika 15: Priprava testa	12
Slika 16: Valjanje testa	13
Slika 17: Priprava nadeva	13
Slika 18: Priprava ajdovega štruklja	13
Slika 19: Zvijanje ajdovega štruklja	14
Slika 20: Zavijanje ajdovega štruklja v folijo	14
Slika 21: Kuhanje ajdovega štrukla.....	14
Slika 22: Karamela	15
Slika 22: Kuhanje karamelne omake	15
Slika 23: Karamelna omaka	15
Slika 24: Hlajenje karamelne omake	15
Slika 25: Rezanje jabolk	16
Slika 26: Popraženi orehi z jabolki.....	16
Slika 27: Ajdove kokice.....	16
Slika 27: Sestava krožnika	17
Slika 27: Rezanje ajdovih štruklov.....	17
Slika 28: Ajdovi štrukli s prilogo	17
Slika 29: Marketinški splet za ajdove štruklje	20

1 UVOD

Ko smo se med raziskavo oplotniške kulinarike, pogovarjali z domačini o tradicionalnih oplotniških jedeh, smo kaj hitro ugotovili, da nimamo jedi, ki bi bila tipična samo za naš kraj. Kaj pa zdaj? Kako dalje? Katero jed izbrati? Koga poklicati? Kje najti primernega kuharskega mojstra? Vse to nam je vihralo po možganih, ko smo razmišljali o temi letošnjega festivala Turizmu pomaga lastna glava.

Vseeno smo pa opazili, da so številni Oplotničani v našem pogovoru omenili ajdove štruklje Domačije Forbar, ki jih lastnica Marija Črešnar, pripravi kot sladico na povsem nov, drugačen a vseeno tradicionalen način. Seveda je takoj padla ideja – kaj pa, če bi predstavili ajdove štruklje? Strinjali smo se, da na primer ajdovi žganci niso niti slučajno dobri in se ob tem spraševali, kako so potem lahko ajdovi štruklji toliko boljši, da jih naši sogovorniki niso mogli prehvaliti. Odločili smo se, da to raziščemo. Kljub epidemiji, smo se dogovorili za obisk Domačije Forbar, seveda ob upoštevanju vseh priporočil s strani NIJZ. Sprejela nas je lastnica Domačije Forbar – Marija Črešnar, ki nam je najprej predstavila kmetijo in gostišče, kjer ponujajo hrano in je tudi vsa lokalno pridelana. Super, smo se strinjali, turisti obožujejo lokalno pridelano hrano. Spoznali smo, da se osredotočajo predvsem na pridelavo ajde in s tem proizvodnjo ajdove moke in ajdove kaše.

Marija Črešnar nam je v nadaljevanju dopoldneva pripravila ajdove štruklje z karameliziranimi jabolki in orehi ter ajdovimi kokicami – recept, pripomočke, sestavine, postopek priprave – vse to smo skrbno spremljali, fotografirali in snemali. Na koncu je sledila pokušina – vsi smo želeli še, saj smo se strinjali, da so pa ti ajdovi štruklji zelo, zelo dobri. Še angelčki bi jih jedli, če bi imeli ritke – tako pravi ena izmed slovenskih reklam in tako lahko rečemo tudi mi za naše ajdove štruklje. In če smo že pri reklami je tukaj stvar povsem drugačna. Promocija oplotniške kulinarike in s tem seveda tudi ajdovih štrukljev je zelo zapostavljena. In to je bil še en razlog več, da smo za naš letošnji turistični produkt izbrali prav ajdove štruklje. Pripravili smo namreč celotno strategijo trženja oziroma promocije ter zapisali naloge vseh vpletenih subjektov. Na koncu smo naredili še swot analizo, s katero smo ugotovili prednosti, slabosti, priložnosti in nevarnosti našega turističnega produkta.

Lahko pa še dodamo, da motivi za turistični obisk Oplotnice, tako ni samo naravna in kulturna dediščina, ampak tudi priprava lokalno pridelanih jedi, gostoljubnost in prijaznost domačinov ter na drugi strani skrb za ohranjanje navad in običajev, značilnih za to področje.

2 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PRODUKTA

2.1 TURISTIČNI PRODUKT

Če v spletni brskalnik vtipkate ajdovi štruklji, boste seveda dobili veliko različnih zadetkov, kako jih pripraviti. Ko pa boste vtipkali karamelizirani ajdovi štruklji s karamelno omako z jabolki in orehi ter ajdovimi kokicami, pa boste dobili samo en zadek – sladke ajdove štruklje Domačije Forbar. Ti so naš letošnji turistični produkt, ki smo ga do potankosti raziskali ter zanj pripravili tudi natančno strategijo promocije.

2.2 CILJNE SKUPINE

Naš turistični proizvod je namenjen naslednjim skupinam turistov:

- mlajšim otrokom,
- osnovnošolcem,
- dijakom,
- študentom,
- domačinom,
- odraslim osebam,
- upokojencem,
- gurmanom
- in vsem, ki se spoznajo na dobro hrano in njej uživajo.

3 TURISTIČNA DESTINACIJA ROGLA—POHORJE

Turistična destinacija Rogla—Pohorje se razteza preko Pohorja, ki mu kraljuje Rogla, mimo vinogradnih gričev in se uravna v Dravinjsko dolino. Občine, združene v destinacijo — Oplotnica, Vitanje, Zreče in Sl. Konjice — imajo čarobno pohorsko energijo in prave zaklade — prijazne ljudi, ki dobro poznajo geslo, s katerim vabijo turiste v svoje kraje: RAZIŠČI, OBČUTI, UŽIJ. V skladu s sloganom destinacije lahko torej raziščete, občutite in užijete turistično ponudbo pod južnimi obronki Pohorja. Ponujajo številne naravne in kulturne zaklade,



med drugim tudi svet vesoljskih tehnologij in glasbe ter številne okuse domačih kulinarčnih dobrot. Med katerimi lahko najdete tudi Domačijo Forbar. (Rogla – Pohorje, 2020)

Slika 1: Razišči, občuti, užij

(Vir: <https://www.mojaobcina.si/oplotnica/novice/informacije-o-dodatni-ponudbi-v-turisticni-destinaciji-rogla-pohorje-tdrp.html>, 2. 3. 2021)

3.1 OPLOTNICA

Nekdanja rimska naselbina Belo mesto je znana kot zakladnica naravnih ter kulturnih doživetij. Je kraj, ki je obkrožen z vinogradi ter polji. Kipa poganskih bogov Jupitra ter Merkurja pričata o nekdanjem Belem mestu, ki pa se je po poročanju domačinov pogreznilo. V Oplotnici



najdemo kar nekaj znamenitosti, nekatere med njimi so ohranjene že iz srednjega veka. Med te spadajo graščina ali z drugim imenom Žički dvorec, perišče, cerkev Janeza Krstnika in črna kuhinja. Glavna naravna znamenitost pa je zagotovo kamnina čizlakit, ki jo kopljejo v Cezlaku, in je ne najdemo nikjer drugje na svetu. (Rogla – Pohorje, 2020)

Slika 2: Obnovljena oplotniška graščina

(Vir: <https://www.rogla-pohorje.si/en/about-destination/oplotnica/>, 2. 3. 2021)

3.2 VITANJE

Vitanje je v zadnjem času najbolj poznano po centru Noordung, v katerem lahko turisti preizkusijo vesoljska doživetja. Seveda pa ne ponuja le tega. Turisti lahko občudujejo staro trško jedro, visoko nad mestom se dvigata dva gradova: Stari grad in Novi grad, dve sta tudi cerkvi, ki sestavljata skupno župnijo. Posebna pa je tudi Beškovnikova kašča, v kateri dobimo



občutek, da smo v drugem času. Vitanje je ob vse svojih znamenitostih tudi odlično izhodišče za različne pohode.

(Rogla – Pohorje, 2020)

Slika 3: Center vesoljskih tehnologij Hermana Potočnika Noordunga
(Vir: <https://maribor24.si/slovenija/center-vesoljskih-tehnologij-z-novo-zgodbo-o-cloveskih-dognanjih-o-vesolju>, 2. 3. 2021)

3.3 ZREČE

Občina Zreče je dom termalnega zdravilišča Terme Zreče ter smučarskega in pohodniškega središča Rogle. Terme Zreče so postavljene ob smrekov gozd. Črpajo zdravilno termalno vodo iz Pohorja. Eden od zakladov Zreč so tudi pohodniške poti, ki potekajo po gozdovih in turiste pripeljejo do skritih koticov. Ena najpomembnejših pohodniških poti vodi do Lovrenških



jezer, ki veljajo si slikoviti biser. Edinstvena je Pot med krošnjami Pohorje, ki se nahaja na Rogli in je edina to vrstna pot v Sloveniji. Pot je postavljena na povprečni višini 20 m nad tlemi Pozimi pa Rogla postane priljubljeno družinsko smučišče. (Rogla – Pohorje, 2020)

Slika 4: Lovrenška jezera
(Vir: <http://www.zelenidragulj.si/rogla/>, 28. 2. 2021)

3.4 SLOVENSKE KONJICE

Mesto, v katerem je bil rojen znani pesnik Ivan Minatti, ki je n zapisal eno najlepših slovenskih lirskih pesmi — Nekoga moraš imeti rad. Mnogi sklepajo, da mu je misel ob pisanju te pesmi švignila na domače mesto, ki ga tudi imenujejo mesto v objemu žlahtnih zgodb. Nahaja se zasajena v varnost Konjiške gore, na vrhu katere najdemo razvaline Konjiškega gradu. Seveda pa ne smemo pozabiti na skrbno obdelane vinogradne griče blagovne znamke Zlati grič. Eden izmed bogatih darov iz zgodovine je seveda samostan Žička kartuzija, v sklopu katerega je tudi



Gastuž, verjetno najstarejša gostilna na Slovenskem, kjer se lahko okrepčate še danes, v svoji zbirki pa imajo shranjene tudi srednjeveške kuharske recepte. Tudi Slovenske Konjice ponujajo obiskovalcem številne pohodniške poti, ki so od središča kraja odmaknjene le par minut. (Rogla – Pohorje,

2020)

Slika 5: Žička kartuzija
(Vir: <https://slo-link.si/zicka-kartuzija-izlet-v-zgodovino-slovenije/>, 28. 2. 2021)

4 OKUSI ROGLE

Okusi Rogle so blagovna znamka, ki obiskovalcem in turistom omogoča poskušanje tradicionalnih jedi na relaciji Rogla—Pohorje. Znamka povezuje lokalne ponudnike kulinarčnih storitev in proizvajalce kmetijskih, živilskih in rokodelskih izdelkov, prav tako tudi združuje in ohranja pristne kulinarčne prvine, ki prehajajo skozi generacije. Ponudniki lahko svoje izdelke prodajajo in predstavljajo pod to blagovno znamko. Izdelki so pridelani na domači zemlji ali nabrani na travniku in v gozdu. Pripravljajo jih v skladu s sodobnimi trendi zdravega načina prehranjevanja. Jedi pod znamko so večinoma sestavljene iz lokalnih kmetijskih in živilskih proizvodov. Pod blagovno znamko sodi že 39 ponudnikov iz relacije Rogla—Pohorje, ki zajema že omenjene štiri občine — Zreče, Slov. Konjice, Oplotnico in Vitanje. Namen celotne akcije je vzpostaviti mreže ponudnikov, da bodo med sabo lažje sodelovali in se še bolj povezali. V akcijo so vključeni tudi številni ponudniki gostinskih storitev na tem območju, kjer lahko obiskovalci poskusijo dobrote po receptih naših babic. Tudi Domačija Forbar je vključena v to blagovno znamko s svojimi ajdovimi štruklji. (Rogla – Pohorje, 2020)



Slika 6: Blagovna znamka Okusi Rogle
(Vir: <https://www.slovenia.info/sl/novinarsko-sredisce/novice/9931-blagovna-znamka-okusi-rogle>, 28. 2. 2021)



Slika 7: Pohorski lonec je ena izmed lokalnih dobrot
(Vir: <https://www.terme-zrece.eu/si/aktivnosti/kulinarika/okusi-rogle>, 23. 2. 2021)

5 DOMAČIJA FORBAR

V Oplotnici se nahaja domačija Forbar. Domačija Forbar je imetnica certifikata BZ Okusi Rogle. S svojo ponudbo odlično dopolnjuje celostno ponudbo Turistične destinacije Rogla-Pohorje in predstavlja dober potencial za oblikovanje kakovostnih butičnih kulinarčnih doživetij, ki so namenjena gostom, ki iščejo pristnost, domačnost, neokrnjeno naravo ter stik z domačini.



Slika 8: Domačija Forbar
(Vir: Foto – Sanja Bučar)

Domačija Forbar je družinska kmetija, ki se ob osnovni kmetijski dejavnosti (živinoreja, poljedelstvo, vinogradništvo, gozdarstvo) od leta 2016 ukvarja tudi s turizmom na kmetiji (dopolnilna dejavnost). Leži v Malahorni, v občini Oplotnica. Prostor domačije je primeren za zaključene skupine in praznovanja v prijetnem domačem ambientu. Črešnarjevi - po domače Forbarjevi ponujajo gostom lokalno in sezonsko hrano, ki je pridelana na njihovi domačiji (domače meso, mleko, zelenjava, sokovi, namazi, kruh in vino). Vse to postrežejo v stari kmečki hiši, ki so ji nadelo novo obleko, kar doda dodaten pridih pristnosti in domačnosti. K temu zagotovo pripomore tudi delovna ekipa, sestavljena iz njihovih družinskih članov. Poznani so po svoji gostoljubnosti ter po različnih hišnih specialitetah kot so pašteta, »ocvirkov« namaz, čebulna marmelada, goveja juha, skutini štruklji v juhi ter različne mesne jedi, najbolj pa jih poznamo prav po njihovih edinstvenih ajdovih štrukljih z ajdovimi pokalicami in karamelno omako. Naštete hišne dobrote so pridelane na njihovi domačiji, torej so lokalnega izvora, postrežene so na sodoben in kreativen način. Pohvalijo se lahko tudi z lepo urejeno okolico domačije, kjer lahko gostje občudujejo staro prešo in vodnjak, otroci pa lahko uživajo na igralih. Kvaliteto njihove ponudbe potrjuje vključenost v sistem blagovne znamke Okusi Rogle, ki povezuje številne ponudnike lokalnega območja in jamči za njihovo kakovost.



Slika 9: Črešnarjevi – po domače Forbarjevi

(Vir: Foto – Sanja Bučar)

6 MARIJA ČREŠNAR (FORBAR)

V domačiji Forbar ima »glavno besedo« v kuhinji Marija Črešnar. Marija je zelo preprosta, prijetna, dostopna, predvsem pa sposobna »chefinja«. Obiskali smo jo v njihovi domačiji, kjer nam je povedala več o sebi.

Naša izbrana »chefinja« je dokončala štiri letno gostinsko šolo in svojo poklicno pot začela na Rogli v strežbi. Čeprav si je želela v kuhinjo, do te še ni prišla. Po nekaj letih se ji je ponudila možnost dela v kuhinji v Koči na Pesku, zato je morala najprej na uvajanje v kuhinjo hotela na Rogli. Tako je v Koči na Pesku ostala kar dolgih 14 let. S tem si je pridobila veliko znanja in bogate izkušnje dela v kuhinji. V družini Forbar pa je že nekaj časa tlela želja, da bi ustvarili nekaj svojega, saj je tudi mož v gostinskih vodah. Leta 2016 so odprli svoj gostinski obrat - Domačijo Forbar, ki je obratoval za zaključene družbe ob vikendih. Z dobro hrano so si naredili najboljšo reklamo, zato je bila njihova zasedenost zmeraj polna. Tako je Marija Črešnar 2017 pustila službo in se popolnoma posvetila delu doma. Glede na to, da imajo doma kmetijo si veliko sestavin, za lokalno in doma pridelano hrano, pridelajo sami. Kot na primer: mleko, skuto, različno sadje in zelenjavo, meso, predvsem pa ajdo.



Slika 10: Marija Črešnar – Forbar
(Vir: Foto – Luka Gorenjak)

7 AJDA

Ajda je nezahtevno, a hranilno bogato in zdravo žito. Je skromna rastlina, ki uspeva na skromnejših tleh, ne potrebuje škropljenja s pesticidi in herbicidi, zato je primerna za ekološko pridelavo. V Sloveniji poznamo navadno ajdo že približno 600 let, kar je dlje kot poznamo na primer koruzo ali krompir. Lahko jo sejemo kot glavni ali strniščni posevek. V zadnjih letih se ajda ponovno vrača na naša polja in krožnike. Poleg pomena v prehrani ima ajda pomen tudi v ohranjanju kulturne krajine, kot zdravilna rastlina in čebelja paša. Zanimivo je, da jo kljub



ajda, 2021)

splošnemu prepričanju, da gre za žito, botanično uvrščamo med trave. V splošni rabi so predvsem njena semena, iz katerih z luščenjem pridobivamo ajdovo kašo, z mletjem pa ajdovo moko. Obe sta v slovenski kulinariki dobro uveljavljeni, še več po dobrotah iz ajde smo prepoznavni širom po svetu. (Bodi eko –

Slika 11: Polje ajde

(Vir: <https://www.bodiekko.si/ajda>, 23. 2. 2021)

7.1 ZDRAVILNI UČINKI AJDE

Prehrana, ki je obogatena z ajdo, je v mnogih primerih zaslužna za zmanjšanje tveganja visokega holesterola in visokega krvnega pritiska. Ljudje, ki pogosto uživajo ajdo, v telesu skrivajo več zdravega holesterola, hitrejši krvni obtok in nižji krvni pritisk. Njeni pozitivni učinki na telo so široki in raznoliki. Ajda med drugim vsebuje tudi veliko flavonoidov, ki delujejo predvsem protivnetno in proti biotično in dvigujejo imunski sistem telesa in moč, da se bori proti napadalcem, saj delujejo tudi kot antioksidanti. Ajda uravnava pretok krvi in preprečuje pretirano strjevanje krvi, z vsemi omenjenimi ukrepi pa drastično pripomore k zaščiti pred boleznimi srca. V eni sami skodelici ajde pa najdete kar 86 miligramov magnezija. Le-ta sprošča žile, izboljšuje krvni pretok in s tem tudi dostavo hranil v telo, hkrati pa z zniževanjem krvnega tlaka predstavlja izvrstno kombinacijo za zdravo srce in ožilje. Prehranska vrednost ajde je v primerjavi s pravimi žiti zelo velika in povprečno njeno zrnje vsebuje nekje med 11 in 15 % zelo kakovostnih ter lahko prebavljivih beljakovin. Če primerjamo z žiti, pri katerih je biološki izkoristek beljakovin pri presnovi približno 50-odstoten, ta pri ajdi presega 90 odstotkov. V njej se skriva tudi velika količina esencialnih aminokislin in dejstvo, da so njene beljakovine veliko bolje uravnotežene in imajo večjo prehransko vrednost kot pri žitih.

Primernejša je tudi za sladkorne bolnike, saj njene sestavine omogoča upočasnjjen prehod sladkorjev škroba iz prebavil v kri. Ajda je obogatena tudi z vitamini in minerali, tako lahko v njej najdemo tiamin, riboflavin ter druge vitamine B skupine. Ajdova zrna jih, denimo, vsebujejo za 150 % več kot pšenično zrnje. Določene sestavine v zrnju varujejo telo pred škodljivimi vplivi celo sevanj, preprečujejo gangrene in ozeblino ter pospešujejo prepustnost kapilar. Holin v zrnju izboljšuje delovanje jeter, z njo pa svoje telo obogatite tudi z železom,



cinkom, magnezijem, fosforjem in selenom. Ajda pa je zelo primerna tudi za rakave bolnike. (Ajda in njeni blagodejni učinki, 2021)

Slika 12: Ajdova kaša
(Vir: <https://www.bodieko.si/ajda>, 2. 3. 2021)

7.2 PRIDELAVA AJDE PRI FORBARJEVIH

Ajda je zelo pomembna kmetijska rastlina. Ne samo kot prehranska rastlina, pomembni so tudi njeni vplivi na njivske površine. Pri Forbarjevih ajdo pridelujejo sami. Pridelujejo tako ajdovo kašo kot ajdovo moko. Zaradi hitre rasti na njivskih površinah pri Forbarju najprej posejejo ječmen/pšenico, nato pa zemljo pripravijo na setev ajde. Ko ajdo požejejo, jo s posebnim postopkom, ki ga imenujejo »vejanje« ajdo očistijo. Ajdo sušijo na krušni peči, saj posebne



sušilnice še nimajo, nato pa jo nesejo v mlin, kjer ajdo zmeljejo v moko. Trenutno imajo na Domačiji Forbar registrirano prodajo ajdove moke.

Slika 13: Ajdova moka Forbar
(Vir: Foto – Lana Lunežnik)

Njihovi dolgoročni načrti pa so predvsem, da usposobijo svoj mlin, ki ga že imajo pripravljenega. S svojim mlinom bi lahko začeli s pridelovanjem ajdove moke brez glutena in s tem pridelavo različnih sestavin iz ajdove moke brez glutena, kot na primer ajdovih testenin, ki bi bile primerne za ljudi z celiakijo. Poleg prodaje ajdove moke, si želijo še za prodajo

registrirati še ajdovo kašo in mešanico ajdovega čaja. Lahko rečemo, da je ajda v prehrani zelo hvaležna rastlina, saj imajo jedi narejene iz nje visoko prehransko vrednost.

7.3 UPORABA AJDE NA DOMAČIJI FORBAR

Na domačiji Forbar ajdo v kuhinji uporabljajo pri različnih jedeh. Ponudijo jo kot:

Predjed:

- ajdova kaša z zelenjavo,
- juha z ajdovimi žličniki.

Glavno jed:

- ajdova kaša z jurčki,
- ajdovi krapci,
- ajdova kaša kot nadev za mesne rolade,
- testenine iz ajde,
- ajdovi žganci,
- ajdovi njoki.

Priloga:

- ajdovi štruklji,
- ajdova kaša v solati,
- ajdove kokice.

Sladica:

- ajdove palačinke.
- karamelizirani ajdovi štruklji z karamelno omako z jabolki in orehi ter ajdovimi kokicami

Karamelizirani ajdovi štruklji z karamelno omako z jabolki in orehi ter z ajdovimi kokicami je zelo poznana jed domačije Forbar. Skoraj ni Oplotničana, da ne bi poznal njihove slastne jedi.

8 AJDOVI ŠTRUKLJI DOMAČIJE FORBAR Z AJDOVIMI KOKICAMI IN KAMELNO OMAKO Z JABOLKI TER OREHI

8.1 AJDOVI ŠTRUKLJI

Prva pričevanja o pripravi te jedi segajo že v 16. stoletje, ko naj bi leta 1589 dvorni kuhar v Gradcu zapisal recept za kuhane štruklje. Kuhani ali pečeni štruklji so bili jed tudi na samostanskih jedilnikih. Kot meščanska praznična jed naj bi se uveljavili v 17. stoletju, medtem, ko navedbe, da naj bi kmetje v vaseh uživali kot praznično jed šele od 19. stoletja dalje, nikakor ne morejo biti točne. Danes so štruklji pogosto na jedilnikih restavracij in gostiln kot priloga k mesu in omakam ali kot samostojna sladica.

Prvi štruklji so bili narejeni samo iz vlečenega testa. Delali so jih iz bele moke, kasneje tudi iz ajdove. Danes jih pripravljajo tudi iz kvašenega, listnatega, rezančnega in krompirjevega testa. Štruklje kuhamo v slanem kropu ali juhi, parimo v sopari, pečemo ali celo cvremo. Kuhamo jih zavite v vlažno krpo ali prtīč. Štruklje ločimo po načinu kuhanja, po testu in po nadevih; orehovi, sirovi, pehtranovi, jabolčni ajdovi ... Nadevi za štruklje so lahko sladki in slani.

V Sloveniji je za posamezne vrste štrukljev več narečnih poimenovanj, vendar je najpogostejša uporaba besede štrukelj, ki je povzeta iz avstrijske nemščine in podobne nemške besede Strudel (zavitek, prvotno vrtinec), ki pomeni jed zavite, polžaste oz. vrtinčaste oblike.

Ajda je nekoč veljala za običajno kmečko hrano ali celo hrano revežev, danes pa jo uvrščamo med najbolj kvalitetna in hranljiva živila. Ena njenih najpomembnejših lastnosti je, da ne vsebuje glutena in je tako primerna tudi za ljudi s celiakijo. (Wikipedija – Štruklji, 2021)

8.2 SESTAVINE ZA AJDOVE ŠTRUKLJE Z JABOLKI IN OREHI DOMAČIJE FORBAR

Za 8 – 10 porcij.

SESTAVINE:

- 25 dag domače ajdove moke Forbar,
- 5 dag gladke moke,
- voda,
- ščepec soli.

SESTAVINE ZA NADEV:

- 30 dag domače skute Forbar,
- 1 domače jajce Forbar,

- 2 žlici kisle smetane,
- špec soli.

SESTAVINE ZA KARMELNO OMAKO:

- 8 dag sladkorja,
- 1,2–2 dcl sladke smetane.

SESTAVINE ZA AJDOVE KOKICE:

- Olje,
- domača ajdova kaša Forbar.

SESTAVINE ZA KARMELIZIRANA JABOLKA Z OREHI:

- Sladkor,
- domača lokalna jabolka,
- domači orehi Forbar.

PRIPOMOČKI:

- Ponva, lonec, metlica za stepanje, penovka, pekač, skleda, žlice, valjar.

8.3 PRIPRAVA AJDOVIH ŠTRUKLJEV Z JABOLKI IN OREHI DOMAČIJE FORBAR

Pripravimo si vse sestavine in pripomočke.



Ajdo poparimo z vrelo soljeno vodo in počakamo, da se dobro ohladi.

Slika 14: Ajdov poparek
(Vir: Foto – Lana Lunežnik)

Dodamo gladko moko in dobro zamesimo v gladko testo.



Slika 15: Priprava testa
(Vir: Foto – Luka Gorenjak)

Razvaljamo ga v obliki štirikotnika in enakomerno razvaljamo od 1cm–2 cm debeline.



Slika 16: Valjanje testa
(Vir: Foto – Domen Hren)

Medtem si pripravimo nadev. Skuto, jajce in kislo smetano dobro premešamo in dodamo ščepec soli.



Slika 17: Priprava nadeva
(Vir: Foto – Lana Lunežnik)

Nadev enakomerno namažemo na testo.



Slika 18: Priprava ajdovega štruklja
(Vir: Foto – Domen Hren)

Vse skupaj dobro in tesno zvijemo v rolado.



Slika 19: Zvijanje
ajdovega štruklja
(Vir: Foto - Luka
Gorenjak)

Rolado tesno zavijemo v krpo ali folijo.



Slika 20: Zavijanje ajdovega
štruklja v folijo
(Vir: Foto – Luka Gorenjak)



Štruklje damo kuhat v osoljeno vrelo vodo. Kuhamo od 35–40 minut.

Slika 21: Kuhanje ajdovega štrukla
(Vir: Foto – Lana Lunežnik)



Medtem, ko se štruklji kuhajo pripravimo karamelno omako in karamelizirana jabolka z orehi ter ajdove kokice. Za karamelno omako v ponvi segrejemo sladkor, da nastane karamela.

Slika 22: Karamela
(Vir: Foto – Lana Lunežnik)



Dodamo smetano, tako da dobimo gosto omako.

Slika 22: Kuhanje karamelne omake
(Vir: Foto – Domen Hren)



Kuhamo na zmernem ognju in ves čas mešamo, da se omaka zgosti.

Slika 23: Karamelna omaka
(Vir: Foto – Lana Lunežnik)



Ko dobimo lepo gosto omako, jo prelijemo v manjšo posodo in pokrijemo s folijo, da preprečimo nastanek skorje.

Slika 24: Hlajenje karamelne omake
(Vir: Foto – Luka Gorenjak)



Karameliziranja jabolka z orehi pripravimo na naslednji način. Jabolka olupimo, odstranimo pečke in jih narežemo na drobne kocke na približno 0,5 cm x 0,5 cm. Orehe na grobo seseklamo.

Slika 25: Rezanje jabolk
(Vir: Foto – Luka Gorenjak)



V ponvi segrejemo sladkor in na hitro popražimo sesekljane orehe in narezana jabolka.

Slika 26: Popraženi orehi z jabolki
(Vir: Foto – Luka Gorenjak)



Za pripravo ajdovih kokic dobro segrejemo olje vanj stresemo ajdovo kašo za približno 1 minuto. Kokice poberemo s penovko iz olja in jih damo na papirnato brisačo, da popijejo odvečno maščobo.

Slika 27: Ajdove kokice
(Vir: Foto – Lana Lunežnik)

Ko so štruklji kuhani jih pustimo, da se malenkost ohladijo, da jih bomo lažje in lepše narezali.

8.4 SERVIRANJE AJDOVIH ŠTRUKLJEV Z JABOLKI IN OREHI DOMAČIJE FORBAR

Pred serviranjem si pripravimo krožnike, ki morajo biti topli.



Na krožnik damo najprej žlico karamelne omake in z žlico oblikujemo vzorec.

Slika 27: Sestava krožnika
(Vir: Foto – Lana Lunežnik)

Na krožnik položimo dva kosa štruklja narezana na približno 1 cm debeline.



Slika 27: Rezanje ajdovih štruklov
Vir: Foto – Lana Lunežnik

Zraven štrukljev dodamo še karamelizirana jabolka in orehe ter vse skupaj potresemo z ajdovimi kolicami.



Slika 28: Ajdovi štrukli s prilogo

Vir: Foto - Lana Lunežnik



9 TRŽENJE IN PROMOCIJA

Kulinarični turizem v Oplotnici po našem mnenju ni dovolj razvit in bi se lahko na tem področju naredilo še veliko. Menimo namreč, da bi lahko z bogato kulinarično ponudbo v naš kraj privabili veliko gostov iz različnih koncev Slovenije, morda tudi tujine. Bistvo problema vidimo v tem, da oplotniška kulinarika, v našem primeru so to ajdovi štruklji, ni dovolj promovirana. Zavedati se namreč moramo, da je oplotniška kulinarika kvalitetna, vendar so domači in tuji turisti o njej premalo obveščeni. To bi lahko povezali tudi s tem, da nimamo usposobljenih strokovnjakov, ki bi se ukvarjali samo z trženjem gostinskih turističnih storitev in tudi nimamo jasne strategije za nadaljnji razvoj. Zavedati se moramo, da bi lahko z dobro zastavljeno trženjsko strategijo bili veliko bolj uspešni in učinkoviti v izvajanju turistične/kulinarične dejavnosti v naši Oplotnici.

Vrhunska kulinarična ponudba s poudarkom na ajdovih štrukljih je ena izmed konkurenčnih prednosti našega kraja. Je izziv za nekatere domače in tuje obiskovalce ter eden od motivov za spoznavanje kraja, običajev in navad ter načina življenja naših prednikov na drugačen način. Pri trženju take ponudbe je treba najprej raziskati ciljne trge ter ugotoviti njihove želje in potrebe. Pripravljenim izdelkom in storitvam je treba oblikovati primerno ceno ter poskrbeti za njihovo kvalitetno izvajanje, ob tem pa izvajati učinkovito promocijo.

9.1 CILJNE SKUPINE IN PODOBA "IMAGE" PONUDNIKA/DOMAČIJE FORBAR

Naša prva naloga je, da moramo določiti čim bolj homogene ciljne skupine/turiste, ki jih povezujejo neke skupne značilnosti, potrebe in tudi želje. Tako bomo bolje razumeli obiskovalce, ki prihajajo k nam in tako tudi povečali učinkovitost samega trženja.

Obiskovalce Oplotnice bi tako lahko razvrstili v naslednje ciljne skupine:

- ljubitelji narave,
- ljubitelji kulture,
- ljubitelji zgodovinskih znamenitosti,
- ljubitelji zabave,
- ljubitelji športnih aktivnosti.

Vsaka ta ciljna skupina je vpletena tudi v kulinarično ponudbo našega kraja. V Oplotnico prihajajo posamezniki, družine in tudi organizirane skupine. Med njimi je največ enodnevnih obiskovalcev. Starostna struktura je različna – od mladih do upokojencev. Raziskati pa bi

morali tudi njihov družbeni in življenjski slog ter odkriti njihove vrednote, želje in vedenje. Te lastnosti bi morali dobro poznati – sploh, če želimo dobiti ciljno skupino, ki bo prišla k nam na pokušino ajdovih štrukljev s karameliziranimi jabolki in orehi ter ajdovimi kokicami.

Druga pomembna stvar pri trženju je, da oblikujemo ponudbo in podobo (image) domačije Forbar z namenom pridobiti naklonjenost najpomembnejših odjemalcev in v njihovi podzavesti ustvariti kar se da dober vtis, glede kakovosti naših ajdovih štrukljev. To pa pomeni, da bi morali na Domačiji Forbar s svojo ponudbo vplivati na predstave turistov s ciljem, da jim ti dajo prednost pred konkurenčnimi ponudniki. Poudariti bi morali razlike od ostalih ponudnikov, ki se kažejo v večji kakovosti, prepoznavnosti, komunikativnosti in dosegljivi ceni. Gostje bodo na ta način ob ponudbi ajdovih štrukljev začutili pomen ohranjanja tradicije, navad in običajev, ki so značilne tako za Oplotnico kot tudi Pohorje. Ob tem pa bodo seveda dobili občutek naravnosti, domačnosti in intimnosti, kar na nek način tudi predstavlja eno izmed prednosti naše ponudbe.

Domačija Forbar bo svojo ponudbo in podobo (image) ustvarila tako, da se bodo osredotočili na kakovost in domačnost. Ko govorimo o kakovosti ciljamo na zanesljivost izvajanja, sposobnost prilagajanja, razumevanje in poznavanje gostov. Ko pa govorimo o domačnosti pa predvsem lokalno, doma pridelane sestavine.

9.2 ORGANIZIRANOST TRŽENJA

Domačija Forbar je organizirana kot zasebni ponudnik, kjer v izvajanje storitve vključena cela družina. Tudi trženje izvajajo sami – v sklopu družine. Pri promociji/organiziranosti kulinarичnega turizma pa bi bilo nujno, da bi to nalogo prevzeli strokovnjaki. Se pa tudi sami vedno bolj zavedajo pomembnosti tržnega raziskovanja, hitrega prilagajanja in komuniciranja s potencialnimi gosti. Ne glede na vse zgoraj zapisano, pa je nujno, da se celoten proces izvaja tako, da z njim pripomorejo k zadovoljevanju in uresničevanju pričakovanj gostov. Za zagotavljanje konkurenčne ponudbe in trženja ajdovih štrukljev bo treba zagotoviti nenehno izobraževanje in izpopolnjevanje ter osebni razvoj kadra. V preteklosti so se na Domačiji Forbar že udeležili raznih tečajev, predavanj in seminarjev, ki jih organizirajo različne ustanove z namenom izboljšanja njihove ponudbe.

9.3 MARKETINŠKI SPLET ZA AJDOVE ŠTRUKLJE

Da bodo na Domačiji Forbar uresničili svoje zastavljene cilje in dosegli želeno pozicijo na trgu,



morajo svojo ponudbo gostom predstaviti po zgoraj prikazanem marketinškem spletu. Bistvo takega spleta je, da oblikujejo vse elemente tako, da vsak posebej in vsi skupaj izpolnjujejo zahteve ciljne skupine in tako zadovoljijo potrebe gosta. Pri ajdovih štrukljih moramo tako dojeti bistvo, ki vzbuja razlog za nakup, njeno nujnost za izvedbo

ter jo dopolniti s takimi dodatki, da bo privlačnejša od konkurenčne ponudbe.

Slika 29: Marketinški splet za ajdove štruklje
Vir: Prilagojeno po Devetak in Vukovič 2002, 92.

9.3.1 Izdelek – ajdovi štruklji (P1)

V gostinski ponudbi lahko ajdove štruklje predstavimo kot izdelek družine Forbar. Gostinski ponudniki morajo nenehno težiti k razvoju in izboljšanju svoje ponudbe. Ajdovi štruklji so med tistimi, ki zadnje čase vse bolj pridobivajo na svojem pomenu. V njih Forbarji vidijo konkurenčno prednost in možnost za nadaljnji razvoj, saj se gostje zanj vse bolj zanimajo. Štruklji imajo svojo zgodovino, ki pa jo je Marija Forbar modernizirala. Vseeno pa je v njih, z načinom priprave in ponudbe, moč najti in obuditi stare običaje in navade, značilne za to področje. To jim resnično dobro uspeva, saj so štruklji pripravljani po drugačnem postopku, v drugem okolju in z drugimi dodatki, nekaj povsem novega.

9.3.2 Cena – plačilni pogoji (P2)

Oblikovanje cene je zelo pomemben element marketinškega spleta. Na oblikovanje tržne cene vpliva več dejavnikov, kot so stroški izdelave, ponudba, povpraševanje ter druge okoliščine, zato pravilno oblikovana cena mnogokrat pripomore k uspešni prodaji. Na Domačiji Forbar so

se pri oblikovanju cene za ajdove štruklje odločili za ceno, ki je nekoliko nižja od konkurenčnih in si s tem poskušajo pridobiti zanimanje gostov za pokušino teh dobrot. Forbarji pa seveda poleg ponudbe tipične gostinske hrane, kjer so tudi ajdovi štruklji, ponujajo oziroma prodajajo tudi druge domače/ekološke pridelke iz svoje kmetije, med drugim tudi ajdovo moko.

9.3.3 Kraj izvajanja storitev (P3)

Tudi kraj oziroma prostor izvajanja storitve ima pri trženju gostinske ponudbe zelo pomembno vlogo, saj turisti prihaja k izvajalcu storitve. V našem primeru je to Malahorna, kjer se nahaja Domačija Forbar. Med Forbarji in gosti pa delujejo tudi posredniki, ki ustvarjajo posredne tržne poti. V Oplotnici so to največkrat agencije, ki organizirajo in usmerjajo goste do Domačije Forbar, organizirajo izlete in ogleda turističnih znamenitosti glede na njihove želje. Sodelujejo pa tudi turistično informacijski center – TIC Oplotnica, TIC Slovenska Bistrica, TIC Slovenske Konjice in TIC Zreče, ki posredujejo gostom informacije o kraju in turistični ponudbi.

9.3.4 Promocija (P4)

Za promocijo Oplotnice in turistične ponudbe (tudi Domačije Forbar) skrbijo: Občina Oplotnica, TIC Oplotnica, TIC Slovenska Bistrica, TIC Zreče, TIC Slovenske Konjice, Osnovna šola Pohorskega bataljona Oplotnica – turistični podmladek. Pri promociji pa sodelujejo tudi druga društva v kraju ter okolici. Seveda pa tudi na Domačiji Forbar z osebno prodajo izvajajo takšno tržno komuniciranje, ki takoj vrne povratno informacijo o uspešnosti nakupa. Njihovi gosti pa na drugi strani poskrbijo za širjenje govoric od ust do ust. Ta način je seveda najcenejši, ampak lahko hitro nastopi težava, saj se lahko zelo hitro razširi tudi slab glas o ponudbi. Poleg tega pa bi lahko izdelali tudi brošure o svoji ponudbi, se posluževali reklam in intervjujev v časopisih, radiu ali na televiziji.

9.3.5 Udeleženci (ljudje) pri trženju ajdovih štrukljev (P5)

Pomembno vlogo pri izvajanju storitev nosijo soudeleženci storitve, to so lahko izvajalci ali odjemalci. Ustrezno motivirani in stimulirani zaposleni oziroma izvajalci v veliki meri prispevajo h kakovosti, hitrosti in uspešnosti opravljene storitve ter tako zadovoljujejo potrebe in pričakovanja kupcev in prodajalcev. Na Domačiji Forbar vlagajo v izobraževanje in strokovno usposabljanje kadra, ki sodeluje pri izvajanju te ponudbe. Dokaj redno se udeležujejo raznih organiziranih tečajev, bodisi iz priprave hrane, načina strežbe, urejenosti, učenja tujih jezikov in računalniških programov ter sledijo nenehnim spremembam predpisov in

zakonodaje. Poudariti pa moramo, da je na Domačiji Forbar gostinska ponudba dopolnilna dejavnost, s katero se ukvarjajo na svoji kmetiji. Delo na kmetiji jim vzame veliko časa, zato se toliko težje posvečajo dodatnim izobraževanjem na tem področju. Poleg tega morajo pri svojem delu uporabiti znanja z raznih področji, od kmetijstva, gostinstva, ekonomije, financ in vodenja poslovanja, kar jih še dodatno obremenjuje pri strokovnem usposabljanju.

9.3.6 Izvajanje storitev (P6)

Na Domačiji Forbar morajo z načinom izvajanja svoje ponudbe pri gostu vzpodbuditi željo, da se odloči za pokušino tovrstne hrane. Pri tem je pomembna njihova izvirnost, domišljija in ustvarjalnost ter njihovo prepričanje o pomenu ajdovih štrukljev. Poznati morajo temeljne značilnosti ponudbe, poskrbeti za ustrezno kakovost in hitro pripravo ter znati ponuditi posamezne dobrote ob pravem času. Gostom lahko s predstavitvijo zgodovine priprave in uživanja tovrstnih dobrot prikažejo način življenja in dela Oplotničanov nekoč in danes. Pri mnogih gostih obudijo spomine na mladost ter jim s tem ustvarijo udobnost in domačnost.

9.3.7 Fizični dokazi na področju trženja (P7)

Pomemben element v marketinškem spletu je tudi fizično okolje kot osnovna sestavina, ki je potrebna za izvedbo neke storitve. Na Domačiji Forbar so veliko sredstev in pozornosti vložili tudi v urejenost stavbe/gostinskega lokala, okolice, prostora, opreme, ki jo potrebujejo za izvajanje svoje dejavnosti. Poudarimo pa naj, da imajo Forbarji svoj lokal v okolju, ki že sam po sebi ustvarja intimo, povezanost z naravo in neko pozitivno vzdušje.

9.4 PROMOCIJA AJDOVIH ŠTRUKLJEV

V zadnjem obdobju se je turistično povpraševanje na svetovnem trgu zelo spremenilo in postalo vse zahtevnejše. Vse več turistov se usmerja k neokrnjeni naravi, kulturni dediščini, zdravemu načinu preživljanja prostega časa, rekreaciji in zabavi. Zato je treba ponudbo nenehno inovirati in razširjati ter jo s pomočjo učinkovite promocije predstaviti tržišču. Pomen in vloga promocije ajdovih štrukljev je zlasti v tem, da se pri gostih ustvari ustrezen »imidž« tega področja in njene turistične ponudbe ter vzbuditi zanimanje za obisk kraja in ustvariti željo za nakup izdelkov ali storitev, ki jih kraj ponuja.

Domačija Forbar se nahaja pod Pohorjem v Oplotnici, njihove ajdove štruklje lahko poskusimo kot samostojno jed za sladico (z karameliziranimi jabolki in ajdovimi kokicami) ali jih lahko ponudijo tudi kot prilogo ob glavni jedi. Ajdovi štruklji so domač produkt iz doma na deželi pridelanih sestavin, zato jih veliko ljudi ne pozna. Vendar bi si zaradi njihovega specifičnega okusa in kakovostnih sestavin zaslužili večjo prepoznavnost. Strinjali smo se, da bi jih lahko promovirali in prodajali na različnih kulinarčnih sejmih po Sloveniji, kjer bi ob enem predstavili tudi domačijo Forbar.

Promovirali bi jih kot samostojno jed – sladico in ker je Slovenija izbrana za Gastronomsko prestolnico Evrope 2020/2021, se po celotni državi odvija veliko kulinarčnih sejmov. Možnost bi se imeli predstaviti na Sejmih okusov v Ljubljani. Udeležili bi se lahko Jurijevega festivala kulinarike in domačih obrti v Slovenskih Konjicah, kjer se na stojnicah predstavijo okoliški lokalni ponudniki in predstavljali štruklje kot sladico ter jih ponujali za nakup.

Ker Oplotnica spada pod destinacijo Rogla-Pohorje kjer se med seboj povezujejo štiri občine, bi priložnost izkoristili in štruklje promovirali vseh štirih občinah. Kot zamrznjen izdelek, za pripravo doma, bi se lahko prodajal v KGZ Slovenskih Konjicah, imajo namreč posebno znamko Pohorski cekar, kjer prodajajo pridelke in izdelke iz lokalnih kmetij. Štruklje bi lahko kupili tudi na tržnici v Oplotnici, kjer prav tako prodajajo lokalne produkte.

Štruklje bi lahko prav tako promovirali in predstavili v časopisu Rogla-Pohorje, na raznih plakatih in jumbo plakatih pod znamko Okusi Rogle, vključeni bi bili v brošuro Okusi Rogle in razne kataloge, brošuro Slovenske Turistične organizacije ter v kuharske in druge revije.

Zaradi trenutne covid situacije, pa bi ajdove štruklje promovirali tudi digitalno; preko različnih socialnih omrežij in spletnih strani, kot na primer na spletni strani, facebooku in instagramu domačije Forbar, Občine Oplotnica in destinacije Rogla-Pohorje. Recept bi lahko objavili kot del spletnega časopisa – destinacija Rogla Pohorje in na strani Slovenske turistične organizacije, ki izvaja kampanjo Slovenija-Evropska prestolnica gastronomije 2021. Štruklji bi bili promovirani tudi s strani turistične agencije Pohorje turizem, ki trži ponudbo Destinacije Rogla-Pohorje. Našli bi jih lahko tudi na spletni strani, facebooku in instagramu podjetja Unitur, ki je skrbnik blagovne znamke Okusi Rogle. Seveda bi lahko štrukljem postavili tudi lasten instagram z ključnikom #tisitakštrukl. Na socialnih omrežjih bi bili objavljeni različni načini priprave ajdovih štrukljev tj. z različnimi nadevi, posipi in prilogami. Pod objavami bi

bile zapisane potrebne sestavine, ki so potrebne za pripravo določene jedi z štruklji (npr. štruklji kot predjed, ocvrti ajdovi štruklji, štruklji v omaki, v juhi, kot sladica, z različnimi nadevi ...) in ko bi ljudje pripravili določen recept bi na socialnih omrežjih objavili fotografijo in dodali ključnik #tisitakštrukl ter #kuhamsštruklji. Ljudje bi lahko delili tudi svoje načine priprave ajdovih štrukljev in odprli bi serijo objav #štruklpotuje, kjer bi ajdovim štrukljem dodajali pridihe okusov, ki so značilni za različne regije (npr. ajdovi štruklji s solnim cvetom iz Primorske; z omako iz češenj, ki so značilne za Goriška brda; z okusom po Prekmurski gibanic ...).

Ker je na Rogli zelo turistična smučarska sezona ter skozi celo leto zelo obiskan stolp Pot med krošnjami bi štruklje prodajali tudi tam. Med poletno sezono kot zamrznjen produkt v trgovinici ob razglednem stolpu, kjer se prodajajo produkti lokalnih znamk, pozimi pa bi jih smučarji lahko naročili v Koči na pesku, na primer enako kot že zelo znan – borovničev zavitek.

9.4.1 Oglaševanje

Oglaševanje je ena najpomembnejših komunikacijskih dejavnosti, ki jo opredelimo kot plačano obliko neosebne predstavitve ali promocije idej, izdelkov ali storitev za znanega naročnika. Namen oglaševanja je porabnike pravočasno informirati, opozarjati in prepričevati o izdelkih ali storitvah na razlog za njihov nakup, da bi si tako zagotovili povečanje prodaje pred konkurenti in s tem ustvarili večji dobiček. Ker se za to obliko promocije na Domačiji Forbar še niso odločili, smo jim z različnimi idejami in nasveti prišli 'naproti' tudi mi – turistični podmladek. Predlagali smo jim, da bi se lahko poslužili oglaševanja preko brošur, zgibank, plakatov, katalogov, tiskanih in radiotelevizijskih oglasov. Izdelali pa bi lahko tudi svojo spletno stran, kjer bi si lahko potencialni gostje kadarkoli pridobili informacije o njihovi ponudbi. Sicer pa so pri nas najbolj aktualni naslednji mediji: lokalni Radio Rogla, Bistriške novice, Novice, Panorama, KTV Oplotnica in ob večjih dogodkih pa tudi katera druga/večja medijska hiša.

9.4.2 Pospeševanje oziroma izboljšanje prodaje

Pospeševanje prodaje je v praksi pogosta in dokaj poznana marketinška aktivnost, ki porabnike kratkoročno spodbuja k obisku in nakupu konkretnih izdelkov ali storitev. Kot najpogostejša orodja za pospeševanje prodaje poznamo razne sejemske predstavitve in prodajne razstave,

nagrade, darila, javne prireditve, zabave ter v turizmu vedno bolj uveljavljen marketing na prodajnem mestu oziroma »merchandising«.

Na Domačiji Forbar bi se lahko neposrednega pospeševanja prodaje lotili z:

- z organiziranimi degustacijami,
- dnevi odprtih vrat,
- s priporočanjem in predstavljanjem ajdovih štrukljev gostom, ki le-teh še ne poznajo,
- z nagrajevanjem stalnih gostov, bodisi s popustom pri ceni ali v obliki domačih daril (adjova moka, ajdova kaša, sadje ...).

S posrednim pospeševanjem prodaje pa bi lahko posrednike, zlasti agencije in turistične vodnike motivirali, da:

- goste seznanjajo s ponudbo Domačije Forbar,
- predstavijo prednosti in koristi njihovih jedi ter
- jih znajo prepričati za pokušino le-teh.

Lahko bi se udeležili tudi raznih kulinarčnih in vinskih sejmov ter razstav, tako doma kot tudi v tujini, in si na tak način poskušali pridobiti nove goste in tržišča za prodajo. Poleg tega z udeležbo na sejmih opozorijo na svojo prisotnost na trgu, lahko analizirajo konkurenco, raziskujejo tržišče in pridejo v stik s številnimi mediji.

Smo pa raziskali lokalno okolje, saj smo želeli izvedeti kje oz. na katerih dogodkih bi se lahko Domačija Forbar oziroma ajdovi štruklji promovirali in tako poskrbeli za izboljšanje prodaje:

- vsakoletna obletnica Radia Rogla,
- festival Lent,
- Konjiški maraton,
- Street food market,
- Jurjev festival kulinarike in domače obrti v Slovenskih Konjicah,
- Veseli december v Slovenski Bistrici,
- Občinski praznik občine Oplotnica,
- Praznik goveje juhe in jesenske turistične igre,
- Poletni glasbeni večeri v Žički kartuziji,
- Kovaški piknik na Rogli,
- Praznik pohorskega lonca,
- Starobistriški večeri,
- Podobe bistriških domačij ...

9.5 OSEBNA PRODAJA

Osebna prodaja predstavlja neposredno komuniciranje med ponudnikom in potencialnim kupcem ter zagotavlja takojšnjo povratno informacijo ponudniku, da prilagodi svoje sporočilo kupčevemu zaznavanju in razumevanju posredovane informacije. Na Domačiji Forbar

ustvarjajo osebno prodajo predvsem z odnosom osebja do gostov. Pri tem je treba poudariti pomen izvajanja kakovostnih storitev, z ljudmi, ki morajo biti strokovno usposobljeni in ustrezno motivirani. Prijazen sprejem, pozornost do posameznih gostov, domače vzdušje ob doma pridelani hrani, skrb za ohranjanje narave so konkurenčne prednosti, ki jo na Domačiji Forbar uporabijo za privabljanje novih gostov preko osebne prodaje. Vse več gostov želi pred pokušino ajdovih štrukljev izvedeti več o načinu priprave hrane, o uporabljenih surovinah ter o navadah in običajih, povezanih s posameznimi jedmi.

9.6 SWOT ANALIZA OPLOTNIŠKE GASTRONOMSKE PONUDBE

<p>PREDNOSTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • izvajanje ponudbe v domačem okolju, • raznolikost ponudbe, • odprtost, prijaznost zaposlenih, • v dejavnost vključeni vsi člani družine, • naravne znamenitosti pokrajine, • domača/ekološko pridelana živila, • bogastvo narave, • bogata prehranska dediščina. 	<p>SLABOSTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pomanjkanje kadra, • slaba povezanost ponudnikov, • nizka usposobljenost, • nelojalna konkurenca, • slabo poznavanje tržišča, • slabo razvit marketing na področju turizma, • neučinkovitost tržnega komuniciranja, • slabo poznavanje konkurence.
<p>PRILOŽNOSTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • povpraševanje po novih destinacijah, • povpraševanje po trajnostnih destinacijah, • sprememba navad prehranjevanja, • ekološko predelana živila, • skrb za zdravo življenje in prehranjevanje • projekt Slovenija Evropska gastronomska regija 2021, • razvoj eko turizma, • botata kulturno-zgodovinska dediščina. 	<p>NEVARNOSTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zakonske omejitve, • davčna obremenitev dela, • nezadosten razvoj območja kot celote, • premalo povpraševanja gostov, • ponudba, ki se prilagaja množičnemu turizmu, ne pa gastronomskemu turizmu.

9.7 KDO BO KAJ NAREDIL?

Domačija Forbar bo:

- Pridelala domače sestavine: skuta, ajdova moka, ajda, ajdova kaša, orehi, mleko, jabolka, jajca.
- Pripravila ajdove štruklje.
- Pripravila/zapakirala ajdovo moko (ajdovo kašo), ki jo bodo lahko prodajali svojim gostom.
- Priskrbelo sestavine za izdelavo spominkov, ki jih bomo izdelali v Turističnem podmladku.
- Se povezala z lokalnimi Turistično-informacijskimi centri z namenom promocije svojega turističnega produkta.

- Se udeleževala različnih seminarjev, izobraževanj, srečanj, z namenom izpopolnjevanja znanja (nov način priprave hrane, promocija, trženje ...).
- Organizirala različne degustacije, dneve odprtih vrat.
- Priporočala in predstavljala ajdove štruklje gostom, ki le-teh še ne poznajo.
- Se povezala z lokalnimi turističnimi agencijami z namenom, da jih v sklopu svojih izletov/potovanj/obiskov priporočajo svojim strankam.

Člani Turističnega podmladka bomo:

- pomagali pri promociji ajde, ajdovih štrukljev, ajdove moke in kaše, Domačije Forbar na festivalu Turizmu pomaga lastna glava.
- Pomagali pri snemanju video reklame.
- Prepričevali prijatelje, da obišejo Domačijo Forbar.
- Pomagali pri postavitvi strani na družbenih straneh – Facebook, Instagram ...
- Svetovali pri postavitvi spletne strani Domačije Forbar.
- Naredili bomo spominke (ajdova moka, kaša), ki jih bomo ponujali na turistični tržnici v sklopu Festivala Turizmu pomaga lastna glava.
- Promovirali bomo Domačijo Forbar (ajdo, ajdove štruklje) na srečanju turističnih podmladkov v Slovenski Bistrici.
- Sodelovali bomo tudi na Podobah bistriških domačij, kjer bomo prav tako promovirali in predstavljali Domačijo Forbar.
- Sodelovali bomo na praznovanju občinskega praznika Oplotnica, kjer bomo poskrbeli za promocijo Domačije in njenih ajdovih štrukljev.

Člani Turističnega društva Oplotnica bodo:

- Pomagali pri pripravi reklamnega gradiva za predstavitev na turističnih tržnicah in drugih dogodkih, kjer bomo sodelovali.
- Predstavili naš projekt drugim TD in ostalim društvom v okolici.

TIC Slovenska Bistrica, Oplotnica, Slovenske Konjice, Zreče, Unitur bodo:

- Pomagali pri promociji Domačije Forbar in njenih produktov gostom, ki jih obišejo.

10 ZAKLJUČEK

Ob zaključku naše projektne naloge lahko potrdimo, da bi lahko tako ajdovi štruklji kot tudi druga kulinarčna ponudba Domačije Forbar, dopolnila turistično ponudbo naše Oplotnice. Menimo namreč, da je le-ta drugačna, izvirna in kar se nam zdi pomembno, trajnostno naravnana. Ugotovili smo, da je pa promocijska plat te zgodbe na nižji ravni, kot bi lahko bila, če bi se v to zgodbo vpletli tudi drugi subjekti, ki bi lastnikom Domačije Forbar pomagali, svetovali in jih usmerili na pravo promocijsko pot. Če se ti 'strokovnjaki' ne bodo našli, pa bodo morali na Domačiji Forbar še veliko narediti tudi v tej smeri.

Naš del, s katerim smo želeli predstaviti kulinarčni izdelek našega kraja, smo v celoti izpolnili. Menimo namreč, da smo našim potencialnim obiskovalcem smiselno, preprosto in prepričljivo povedali, kaj jim lahko ponudimo in kako jih bomo sprejeli.

Z raziskovanjem, pisanjem naloge in s samo analizo smo se veliko naučili tako o kulinarčni ponudbi našega kraja, o lokalno pridelani hrani, o ajdi, o ajdovih štrukljih, o modernizaciji stare hrane, Domačiji Forbar kot tudi o sami promociji kulinarike. Tako bomo tudi mi še naprej s ponosom in na novo pridobljenim znanjem še naprej promovirali Domačijo Forbar, ajdo, ajdove štruklje in nenazadnje tudi našo ljubo Oplotnico.

Zavedamo pa se, da bi lahko v nalogo vključili še marsikaj več, ampak bo za to čas in priložnost kdaj drugič.

Dodamo pa naj še le to – PUJTE V OPLOTN'CO!

11 OSNUTEK PREDSTAVITVE TURISTIČNEGA PROIZVODA NA TRŽNICI

Na stojnici bomo poskušali na čim privlačnejši način predstaviti naš turistični produkt – ajdove štruklje in druge turistične znamenitosti našega kraja. Uporabili bomo slikovno in besedno gradivo.

Za predstavitev ne bomo potrebovali stojnice, saj bomo prostor zapolnili z lastnim materialom. Sicer pa bo sama predstavitev na tržnici zgolj dopolnila našo projektno nalogo, saj smo prepričani, da smo v nalogi zajeli vse bistvene podatke, ki so pomembni za promocijo ajdovih štrukljev.

Pri predstavitvi na turistični tržnici bo sodelovalo deset učencev. Nekateri so tudi avtorji turistične naloge. Pet učencev bo prisotnih na stojnici, ostalih pet pa bo promoviralo ajdove štruklje po celotnem prostoru, kjer se bo tržnica odvijala.

Se vidimo!

12 VIRI IN LITERATURA

- Sirk I. (2007). *Promocija tipične briške kulinarike*. Diplomaska naloga. Fakulteta na management. Koper.
- Kofalt M. (2015). *Ajda v prehrani Slovencev skozi čas*. Diplomaska naloga. Bled.
- *Ajda od njive do zdravja*. Fakulteta za vede o zdravju, Inštitut za živila, prehrano. Izola.

Elektronski viri in literatura:

- Pridobljeno 15. 12. 2020 iz: <https://www.rogla-pohorje.si/>
- Pridobljeno 15. 12. 2020 iz: <https://www.rogla-pohorje.si/sl/dogodki-in-prireditve>
- Pridobljeno 15. 12. 2020 iz: <https://tic-sb.si/kaj-poceti/tradicionalne-prireditve/podobe-bistriskih>
- Pridobljeno 28. 1. 2021 iz: <https://www.knjiznica-slovenskekonjice.si/tradicionalne-prireditve-tradicionalno-jurjevanje-ohranjamo-tradicijo/>
- Pridobljeno 28. 1. 2021 iz: <https://www.rogla-pohorje.si/sl/uzij/okusi-rogle/>
- Pridobljeno 29. 1. 2021 iz: <https://www.slovenia.info/sl/poslovne-strani/slovenija-evropska-gastronomska-regija-2021>
- Pridobljeno 23. 2. 2021 iz: <https://www.bodieko.si/ajda>
- Pridobljeno 2. 3. 2021 iz: www.rogla-pohorje.si/en/about-destination/oplotnica
- Pridobljeno 2. 3. 2021 iz: <https://maribor24.si/slovenija/center-vesoljskih-tehnologij-z-novo-zgodbo-o-cloveskih-dognanjih-o-vesolju>
- Pridobljeno 28. 2. 2021 iz: <http://www.zelenidragulj.si/rogla/>
- Pridobljeno 2. 3. 2021 iz: <https://www.mojaobcina.si>
- Pridobljeno 2. 3. 2021 iz: <https://sl.wikipedia.org/wiki/%C5%A0truklji>
- Pridobljeno 23. 2. 2021 iz: <https://www.term-zrece.eu/si/aktivnosti/kulinarika/okusi-rogle>
- Pridobljeno 28. 2. 2021 iz: <https://www.slovenia.info>
- Pridobljeno 28. 2. 2021 iz: <https://naravnamoc.si/2018/09/11/ajda-in-njeni-blagodejni-ucinki/>