

SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM RADENCI



MLADINSKA ULICA 5, 9252 RADENCI

15. MEDNARODNI FESTIVAL VEČ ZNANJA ZA VEČ TURIZMA

KULTURA IN TURIZEM

ZGODBE MLINSKIH KOLES

Avtorji: Larisa Verbošt, Manja Slavinec, Melani Cigut, Matija Režonja

Mentorica: Bojana Flegar

Radenci, januar 2018

Za sodelovanje se zahvaljujemo:

- mentorici Bojani Flegar za pomoč, podporo, spodbudo in usmerjanje pri pripravi projektne naloge;
- TIC-u Veržej za pomoč pri izvedbi in trženju našega turističnega produkta;
- Terme Banovci za pomoč pri trženju turističnega produkta;
- lastnikom mlinov g. Dušanu in ge. Danici Stajnko iz Gajševca, g. Rolandu Kolenku iz Gornje Bistrice, ge. Karmen Babič iz Veržeja ter Zavodu za turizem in kulturo Beltinci;
- Vanesi Jaušovec za snemanje in montažo promocijskega spota;
- Franju Slavincu za izvedbo glasbe pri promocijskem spotu;
- Mateji Rožanc Zemljič, prof. slovenščine in DMV, za lektoriranje slovenskega dela naloge;
- Darji Zlatnik, prof. angleščine in slovenščine, za lektoriranje angleškega dela naloge;
- Zdenki Mesarič, org. poslovanja v gostinstvu, za kalkulacijo jedi;
- Andreju Drvariču, inženirju elektrotehnike, za tehnično oblikovanje naloge.

ŠOLA

Srednja šola za gostinstvo
in turizem Radenci
Mladinska 5
9252 Radenci

Tel.: 02 566 91 60

Fax.: 02 566 91 70

E-pošta: sola@s-sgtr.ms.edus.si

NASLOV NALOGE: ZGODBE MLINSKIH KOLES

Avtorji:

- Larisa Verbošt; verbost.larisa11@gmail.com
- Manja Slavinec; mana.slavinec@gmail.com
- Melani Cigut; melani.cigut@ospuconci.si
- Matija Režonja; matija.rezonja@gmail.com

Mentorica:

- Bojana Flegar; bojana.flegar@gmail.com

POVZETEK:

V projektni nalogi z naslovom *Zgodbe mlinskih koles* smo se osredotočili na Pomursko regijo, in sicer na kulturno dediščino njenih mlinov, mlinarske obrti, moke in mlevskih izdelkov. Ker so se do danes ohranili le redki mlini, včasih jih je bilo ob reki Muri več kot 90, smo se odločili, da izpostavimo naslednje štiri: Mlin Stajnko Gajševci, Mlin na Muri Veržej, Mlin na Muri Ižakovci in Mlinarstvo Roland Gornja Bistrica. Pripravili smo enodnevno delavnico v Veržaju na temo mlina (predstavitev mlinov, zabavne igre, priprava in peka ajdovega krapca, pajanje krüja) za otroke 8–12 let ter letak kolesarske poti za tiste, ki se želijo zapeljati ob reki Muri in si ogledati mline. Tako delavnica kot kolesarska pot sta v prvi vrsti namenjeni turistom v Banovcih. Kolesarsko pot priporočamo tudi vsem ljubiteljem rekreativnega kolesarjenja. Projektna naloga vsebuje tudi letak kolesarske poti, turistični vodič po mlinih, recepte tipičnih jedi iz moke in mlevskih izdelkov, video spot ter spominke. Pripravljeni produkt je zagotovo nekaj, kar lahko popestri bivanje gostov v Banovcih, ter nekaj, kar lahko ohranja kulturno dediščino mlinov in prispeva k večji obiskanosti in njihovi prepoznavnosti.

KLJUČNE BESEDE: kulturna dediščina, mlinarstvo, moke in mlevski izdelki, otroška delavnica, kolesarska pot, rekreativni kolesarji, Veržej, Banovci

ABSTRACT:

In our project work with the title *Stories of milling wheels* we focused on Pomurje region and that is cultural heritage of mills, milling trade, flour and milling products. Because there is only a few mills left, sometimes there were over 90 mills, we decided that we would focus on the next four: Stajnko mill in Gajševci, Mill on Mura in Veržej, Mill Ižakovci and Milling Roland Kolenko Gornja Bistrica. We prepared a one day workshop in Veržej for kids with the topic of mills (presentation of the mills, fun games, preparing and baking buckwheat krapeč, pajan bread), for 8-12 years old and a cycling trail for those who in the first place want to cycle next to river Mura and visit the mills. As the workshop as the cycling trail are mainly for the tourists in Banovci. We recommend the cycling trail for all those who love recreational cycling. The project work also contains a cycling guide, recipes of typical meals with flour and milling products, a video and souvenirs. The finished product is definitely something that can spice up the stay of tourists in Banovci and something that can keep the cultural heritage of the mills alive and contributes to increase their visit and recognition.

KEY WORDS: cultural heritage, milling, flour and milling products, children workshop, cycling trail, recreational cyclists, Veržej, Banovci

SEZNAM SODELUJOČIH DIJAKOV

NAZIV ŠOLE	IME IN PRIIMEK DIJAKA	RAZRED	KRAJ STALNEGA BIVALIŠČA	LETNICA ROJSTVA
Srednja šola za gostinstvo in turizem Radenci	Larisa Verbošt (vodja tima)	4.Tb	Kremberk	1999
	Manja Slavinec		Lukavci	1999
	Melani Cigut		Predanovci	1999
	Matija Režonja		Ljutomer	1999

KAZALO VSEBINE

Kazalo slik.....	vi
Kazalo tabel.....	vi
1 UVOD	1
2 TURISTIČNA PREDSTAVITEV OBČINE.....	1
2.1 VERŽEJ	1
2.2 BANOVCi.....	2
3 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA	3
3.1 DELAVNICA NA TEMO – ZGODBE MLINSKIH KOLES	3
3.1.1 Časovnica	3
3.1.2 Zadolžitve pri izvedbi delavnice	4
3.1.3 Navodila iger	5
3.2 KOLESARSKA POT	6
3.3 IZDELOVANJE SPOMINČKOV.....	7
3.3.1 Kazalke.....	7
3.3.2 Vrečke z mokami in mlevskimi izdelki.....	7
3.3.3 Leseni spominčki.....	8
3.4 PRIPOMOČKI ZA IZVEDBO DELAVNICE.....	8
4 KALKULACIJA TURISTIČNEGA PROIZVODA	8
5 TRŽENJE IN PROMOCIJA	9
6 ZAKLJUČEK.....	9
7 SEZNAM UPORABLJENIH VIROV IN LITERATURE	10
7.1 PISNI VIRI.....	10
7.2 INTERNETNI VIRI	10
7.3 USTNI VIRI	11
8 PRILOGE	12
PRILOGA ŠT. 1: MISELNI VZOREC.....	12
PRILOGA ŠT. 2: NAMEN IN POTEK RAZISKAVE.....	13
PRILOGA ŠT. 3: PROŠNJA ZA SODELOVANJE	14
PRILOGA ŠT. 4: LETAK KOLESARSKE POTI	21
.....	21
PRILOGA ŠT. 5: VABILO NA OTROŠKO DELAVNICO	23
PRILOGA ŠT. 6: TLORIS PRIREDITVENEGA PROSTORA.....	24
PRILOGA ŠT. 7: KRIŽANKE Z ODGOVORI V POVEZAVI Z MLINI	25

PRILOGA ŠT. 8: GRADIVO – MLINARSTVO	26
BABIČEV MLIN	27
.....	28
PRILOGA K NALOGI ŠT. 9: TURISTIČNI VODIČ "OD MLINARJA DO MLINARJA" – PRILOGA K NALOGI	28
PRILOGA K NALOGI ŠT. 10: PRIPRAVA TIPIČNIH POMURSKIH JEDI IZ MOKE IN KAŠE – PRILOGA K NALOGI	28
PRILOGA ŠT. 11: TURISTIČNI SPOMINKI	29
PRILOGA ŠT. 12: LEPLJENKA.....	29
PRILOGA ŠT. 13: PUZZLE/SESTAVLJENKA.....	30
PRILOGA ŠT. 14: ANKETNI VPRAŠALNIK/INTERVJU	31
PRILOGA ŠT. 15: KALKULACIJA JEDI	33

Kazalo slik

Slika 2: Stajnkov mlin	27
Slika 3: Kolenkov mlin.....	27
Slika 4: Babičev mlin	28
Slika 5: Mlin v Ižakovcih	28
Slika 6: Turistični spominki	29
Slika 8: Puzzle/sestavljanka	30

Kazalo tabel

Tabela 1: Zadolžitve pri izvedbi delavnice	4
Tabela 2: Tabela stroškov na osebo.....	8
Tabela 3: Parcialni ponudniki.....	20
Tabela 4: Interpretacija ankete	32
Tabela 5: Kalkulacija - ajdov krapec.....	33
Tabela 6: Kalkulacija - pajani krüj	34

1 UVOD

Na gradnje mlinov v Sloveniji so vplivale reke oz. regulacija voda. Pomurska regija, ki je znana kot žitnica, je botrovala zelo razviti mlinarski obrti, saj je bilo nekoč na reki Muri več kot 90 plavajočih mlinov in mlinov na kopnem. Danes so se od njih, žal, ohranili samo nekateri (priloga št. 2).

Odločili smo se, da izpostavimo dejavnosti štirih mlinov, in sicer Mlin Stajanko Gajševci, Mlin na Muri Veržej, Mlin na Muri Ižakovci in Mlinarstvo Roland Gornja Bistrica, ki se nahajajo na in ob okolici reke Mure. Vsak izmed njih je skozi zgodovino in kulturno dediščino oblikoval svojo zgodbo, zato smo nalogo poimenovali *Zgodbe mlinskih koles*. Omenjene mline želimo v prvi vrsti približati turistom, ki počitnikujejo v Termah Banovci. Turistični kraj Banovci se nahaja na južnem robu občine Veržej in je od Veržeja, kjer se nahaja prvi mlin, oddaljen samo 2,9 km.

Naša ponudba temelji na realnem/dejanskem sodelovanju (Priloga št. 3) z že imenovanimi mlinskimi akterji, Termami Banovci in TIC-em v Veržeju. Vsi povabljeni so potrdili sodelovanje z našo šolo.

Pripravili smo enodnevno delavnico za otroke (stare od 8 do 12 let), letak s krožno kolesarsko potjo (Priloga št. 4), turistični vodič po mlinih, recepte tipičnih jedi iz moke in mlevskih izdelkov, video spot ter spominke. Delavnico bomo izvedli (Priloga št. 5) v začetku meseca julija.

Menimo, da bomo s pripravljenim produktom popestrili bivanje gostov, prispevali k razvoju turizma in doprinesli, da se bo kulturna dediščina mlinov ohranila ter obiskanost Veržeja povečala.

2 TURISTIČNA PREDSTAVITEV OBČINE

Občina Veržej leži na desnem bregu Mure in obsega 12 km². Ustanovljena je bila leta 1998 in zajema naselje Banovci, Bunčani in Veržej. Peta najmanjša občina v Sloveniji je del Prekije (ni pokrajina v geografskem pomenu) z značilnimi etnografskimi, narečnimi in kulturnimi posebnostmi. V občini vsako leto organizirajo že tradicionalne prireditve, kot so npr.: Osterčev večer, Božična vas Banovci, Velikonočne razstave pirhov, Miholov sejem.

2.1 VERŽEJ

Zgodovina Veržeja in njegov pomen sta tesno povezana z reko Muro. Nekdaj je čez reko Muro vodila trgovska in vojaška pot, po kateri so v naše kraje prevažali sol in druge potrebščine. Ime kraja izvira iz obrambnega pomena, ki ga je imel trg Veržej. V starih listinah je bil Veržej poimenovan Wernse, kar pomeni obrambni nasip oz. obrambno naselje v vodi. Prvotno ime naj bi se glasil v rži ali v erži, saj je slovenska razlaga imena povezana z besedo rž in ržena polja. Po drugi svetovni vojni je Veržej postal navadna vas. Njegovi prebivalci se največ ukvarjajo s kmetijstvom, predvsem poljedelstvom in živinorejo, najpomembnejše gospodarske panoge pa so gostinstvo, turizem ter različne druge obrti. V Veržeju je tudi TIC Veržej, ki se nahaja v isti stavbi kot Center DUO.

Veržej se ponaša z različnimi kulturnimi in naravnimi znamenitostmi, kot so:

- **Cerkev sv. Mihaela nadangela:** gre za kakovostno baročno arhitekturo, ki krasi staro trško jedro, ponaša se z bogatim baročnim glavnim oltarjem;
- **Steber Marije Pomočnice:** je najstarejši spomenik v tej vasi, umeščen v leto 1815, najdemo ga na osrednjem trgu;
- **Babičev mlin na Muri:** edini plavajoči in delujoči mlin na reki Muri, kjer ponujajo belo, rženo, krušno, ajdovo in koruzno moko, ajdovo in proseno kašo ter druge mlevske izdelke;
- **Reka Mura:** je največja reka, ki ločuje Prekmurje od Prlekije. Ob njej se lahko sprehodite po različnih poteh in opazujete ter občudujete različne živalske in rastlinske vrste, mrtve rokave ipd. Posebej lepo je spomladi, ko se lahko sprehodite med dišečimi travniki narcis ter zvončkov, če pa imate srečo, pa vidite tudi štokljo;
- **Učna gozdna pot »Mrtvice reke Mure«:** gre za 2,5 km dolgo markirano učno pot, ki pelje ob mrtvici reke Mure;
- **Marijanišče:** od leta 2006 ima tri temeljne enote:
 - **Enota Marijanišče:** v njej se izvajajo pastoralni in duhovni programi;
 - **Penzion Mavrica:** penzion nudi 26 sob z dvema, tremi in več ležišči. Izbirate lahko med polnim penzionom ter polpenzionom s tradicionalnimi jedmi prleške in prekmurske kuhinje. V urejenem podstrešju so skupna mladinska ležišča za 30 mladih, ki omogočajo udobno namestitev za skupine ter izvedbo lastnih programov;
 - **Center DUO:** poleg izobraževanj, trženja in promocije pripravljajo ustvarjalne delavnice (kovaška in lončarska). V njem med drugim najdemo še strokovno knjižnico, galerijo, informacijski prostor, ekomuzej (zbirke rokodelski obrti, ki se dopolnjujejo ter nadgrajujejo).

2.2 BANOVCİ

Kraj se prvič omenja kot Wanitzen (1265-1267). V srednjem veku naj bi tukaj stal grad Lampiščak, ki naj bi bil avarskega ali slovanskega porekla. Danes se na vasi ukvarjajo predvsem s poljedelstvom, obrtništvom in turizmom. Krajanı skrbijo za urejenost okolice, ohranjanje kulturne dediščine in oživljanje starih običajev. Posebnost kraja je, da je ob času božiča vsaka hiša okrašena in razsvetljena.

Na južnem robu občine Veržej se nahaja naselje Banovci, znano po Termah Banovci. Leta 1968 so tukaj vrtali in iskali nafto, vendar je namesto nafte pritekla voda. Termomineralna voda izvira iz globin 1700 m in ima začetno temperaturo 60 °C. Zdravilna voda, bogata s fluoridom, pripomore k dobremu počutju predvsem pri revmatskih tegobah. Zunanji in notranji bazeni s slapovi, tobogani, podvodnimi masažami so primerni za vse ciljne skupine. Ločen kotiček imajo tudi kopalci nudisti, kjer imajo na voljo termalni in Kneippov bazen. Gostje se lahko nastanijo v hotelu ali v hotelskem naselju Zeleni gaj, nudističnem ali klasičnem kampu Sončni gaj, ki so v sklopu Term Banovci. Možnosti ostalih nastanitev so apartmaji: Galunder in Heric, Turistična kmetija Galunder in Sončna hiša Banovci.

3 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA

Ker je obdobje 2018–2020 leto kulturnega turizma, smo se odločili, da izpostavimo mlinarsko obrt – dediščino s tradicijo. Naš turistični proizvod – delavnica za otroke – se bo izvajala v Veržaju in sloni na predstavitvi štirih delujočih mlinov (Priloga št.8). Na levi strani reke Mure v Prekmurju se nahajata Mlin na Muri v Ižakovcih in Mlinarstvo Roland v Gornji Bistrici, na desnem bregu Mure v Prlekiji pa Mlin Stajanko v Gajševcih in Mlin na Muri v Veržaju.

Zamislili smo si enodnevno otroško delavnico, kjer bomo otrokom skozi igro in reševanje križanke (Priloga št. 7) predstavili mline ter mlinarske izdelke, prav tako bodo otroci kreativni v izdelavi lepljenk (Priloga št. 12). Še več, mladi nadobudneži se bodo preizkusili v kuharskih veščinah, kjer jih bomo naučili pripraviti ajdov krapec. Sestavni del delavnice bodo tudi igre v naravi, kjer se bodo pomerili v poznavanju moke in mlevskih izdelkov, sestavljanju puzzel/sestavljanke (Priloga št. 13), skakanju z mlinarsko vrečo in prenašanjem vode v pollitrskih preluknjanih plastičnih kozarcih. Za starše otrok bomo pripravili razstavno omizje izdelkov ter na panoju fotografije aktivnosti otrok. Po končani delavnici se nam bodo pridružili družinski člani. Skupaj si bomo pripravili popoldansko malico, *pajani križj* (popečeni kruh) nad odprtim ognjem, otroci pa bodo postregli z že prej pripravljenim ajdovim krapcem. Ob zaključku delavnice bomo staršem ponudili vodič po mlinih *Od mlinarja do mlinarja* in brošuro izbranih jedi z recepti (Priloga k nalogi) z namenom, da v času bivanja obiščejo izbrane mline, si kupijo moko in mlevske izdelke ter po želji pripravijo izbrano jed.

Poleg delavnice za otroke smo pripravili letak kolesarske poti, tudi že prej omenjeni turistični vodič po mlinih na temo *Od mlinarja do mlinarja*, v katerem so predstavljeni izbrani mlini, TIC Veržaj in kolesarska pot, ki je namenjena ljubiteljem rekreativnega kolesarjenja. Pot je zanimiva za vse, ki se želijo seznaniti z zgodbami mlinskih koles. Turisti, ki koles nimajo s seboj, si jih lahko proti plačilu izposodijo v Hotelu Zeleni gaj v Banovcih in Penzionu Mavrica v Veržaju.

3. 1 DELAVNICA NA TEMO – ZGODBE MLINSKIH KOLES

V delavnico bo vključenih največ 16 otrok. Na osnovi časovnice smo si razdelili delovna področja in zadolžitve za nemoteno izvedbo delavnice. Pripravili smo tudi tloris (Priloga št. 5) prireditvenega prostora.

3.1.1 Časovnica

- 9.00 Zbiranje udeležencev – TIC - Center DUO Veržaj
- 9.15 Spoznavna igra
- 9.30 Predstavitve mlinov z reševanjem križanke in izdelovanjem lepljenke
- 10.30 Dopoldanska malica (sadje in jogurt)
- 10.45 Priprava in peka ajdovega krapca
- 12.00 Kosilo – Penzion Mavrica, čas za druženje
- 13.00 Igre v naravi
- 14.00 Prihod staršev in ogled razstave z izdelki ter fotografijami
- 14.30 Druženje s starši in razdelitev nagrad
- 16.30 Zaključek delavnice s podelitvijo nagrad, razdelitev brošur z recepti ter brošure s preučevanimi mlini

3.1.2 Zadolžitve pri izvedbi delavnice

Pred izvedbo delavnice bomo skupaj pripravili vse potrebne pripomočke za izvedbo iger.

DIJAKI	ZADOLŽITVE PRI IZVEDBI DELAVNICE
TURIZEM	Priprava prostora za izvedbo in razstavo delavnice ter zaključna dela – vsi dijaki.
Larisa Verbošt	- priprava rekvizitov za 2. igro - vodja iger in predstavitev navodil za spoznavno igro ter izvedbo iger v naravi - dopoldanski sprejem staršev in udeležencev delavnice - zaključek delavnice in zahvala za sodelovanje - nadzor in usmerjanje otrok skozi celotno delavnico
Manja Slavinec	- priprava rekvizitov za 3. igro - dopoldanski sprejem staršev in udeležencev delavnice - komisija pri izvedbi iger - nadzor pri križanki in lepljenkah - popoldanski sprejem staršev - nadzor in usmerjanje otrok skozi celotno delavnico
Melani Cigut	- priprava rekvizitov za 1. igro - komisija pri izvedbi iger - priprava rekvizitov za lepljenke - nadzor pri križanki in lepljenkah - spremstvo na kosilo - nadzor in usmerjanje otrok skozi celotno delavnico
Matija Režonja	- predstavitve mlinov - priprava rekvizitov za 4. igro - zapisovalec rezultatov - spremstvo na kosilo - nadzor in usmerjanje otrok skozi celotno delavnico
GASTRONOMIJA	Pripravljalna in zaključna dela opravijo vsi dijaki.
Špela Kozar	- navodila za peko peciva in pomoč pri peki (1. skupina) - priprava kruha, česna - navodila za pajanje krüja - pomoč pri pajanju krüja
Tim Kolarič	- navodila za peko peciva in pomoč pri peki (2. skupina) - priprava prostora in pripomočkov za pajanje krüja - pomoč pri pajanju krüja
Janez Mlinarič	- navodila za peko peciva in pomoč pri peki (3. skupina) - priprava prostora in pripomočkov za pajanje krüja - pomoč pri pajanju krüja
Martina Kovačič	- navodila za peko peciva in pomoč pri peki (4. skupina) - priprava kruha, česna - pomoč pri pajanju krüj
MENTORICI	
Bojana Flegar	- spremljanje delavnice, nadzor (turizem)
Elvira Štumpf	- spremljanje delavnice, nadzor (gastronomija)

Tabela 1: Zadolžitve pri izvedbi delavnice

3.1.3 Navodila iger

1. SPOZNAVNA IGRA

Spoznavna igra bo potekala tako, da si bodo otroci med seboj podajali žogo in tisti, ki jo bo dobil, se bo predstavil, tako da bo povedal svoje ime ter od kod prihaja. Udeležence bomo razdelili v štiri skupine po štiri, tako da bodo iz vrečke izvlekli barvne bombone. Skupine bodo iste v vseh štirih igrah.

2. TEKMOVANJE V SKAKANJU Z MLINARSKO VREČO

Vsaki skupini bomo dali eno vrečo. Na začetku bo imel posameznik vrečo že na sebi. Ob pisku bo skakal 20 m v eno smer, nato okoli zastavice ter nazaj. Nato bo vrečo predal drugemu tekmovalcu, ki bo naredil isto pot kot prvi. Igra traja toliko časa, da vsi posamezniki enkrat opravijo pot. Zmaga tista skupina, katere tekmovalci so prvi na cilju.

3. PRENAŠANJE VODE V POLLITRSKIH PRELUKNJANIH KOZARCIH

Udeleženci bodo tekmovali v istih skupinah kot pri igri z vrečo. Vsaka skupina bo dobila kad vode ter preluknjan plastičen pollitrski kozarec. Na progi bo naenkrat le en tekmovalec iz skupine, ki bo najprej zajel vodo, tekel z njo 20 m, vodo izlil v posodo, ki ga bo čakala na stolu, ter s praznim kozarcem tekel nazaj do svoje skupine. Prazen kozarec bo predal naslednjemu tekmovalcu, ki bo zajel vodo in spet opravil isto pot kot prvi. Sledila bosta ostala dva tekmovalca. Pot bodo lahko tekmovalci opravili večkrat, vendar v istem zaporedju kot prvič. Igra bo trajala 3 minute. Zmagala bo tista skupina, ki bo po iztečenem času imela največ vode v posodi na stolu.

4. PUZZLE/SESTAVLJENKA

Spet bodo tekmovali iste skupine kot pri prvih dveh igrah. Vsaka skupina bo dobila razrezano sliko mlina z okolico. Na znak bodo začeli otroci sestavljati sliko. Ko bo posamezna skupina sliko sestavila, bo dvignila roko. Zmagala bo tista skupina, ki bo prva sestavila sliko.

5. PREPOZNAVNOST MOKE IN MLEVSKIH IZDELKOV

Vsaka skupina bo dobila liste papirja, kamor bodo zapisali svoje odgovore. Vsem skupinam naenkrat bomo pokazali moko oz. mlevski izdelek. Vsaka skupina bo svoj odgovor napisala na list. Ta list bodo vse skupine naenkrat pokazale. Za vsak pravilen odgovor bo vsaka skupina dobila točko. Pokazali jim bomo naslednje vrste moke in mlevske izdelke: ajdova kaša, prosena kaša, ovseni kosmiči, koruzni zdrob, pšenični zdrob, ajdova moka, koruzna moka, bela pšenična moka.

TOČKOVANJE

Prve tri igre so ovrednotene s štirimi točkami. Tista ekipa, ki zmaga, dobi 4 točke, druga 3, tretja 2 in zadnja ekipa 1 točko. Pri četrti igri, prepoznavnost moke in mlevskih izdelkov, dobi ekipa za vsak pravilen odgovor 1 točko, pri čemer je celotna igra vredna 8 točk, torej lahko vsaka ekipa doseže največ 8 točk. Točke se bodo med igrami vpisovale na posebno tabelo, ki bo ves čas na razpolago za vpogled.

NAGRADE

Ekipe bodo dobile simbolične nagrade, in sicer moko oz. mlevske izdelke sodelujočih mlinov v projektu ter spominčke, ki smo jih sami naredili. Nagrade bodo podeljene ob prisotnosti staršev.

3.2 KOLESARSKA POT

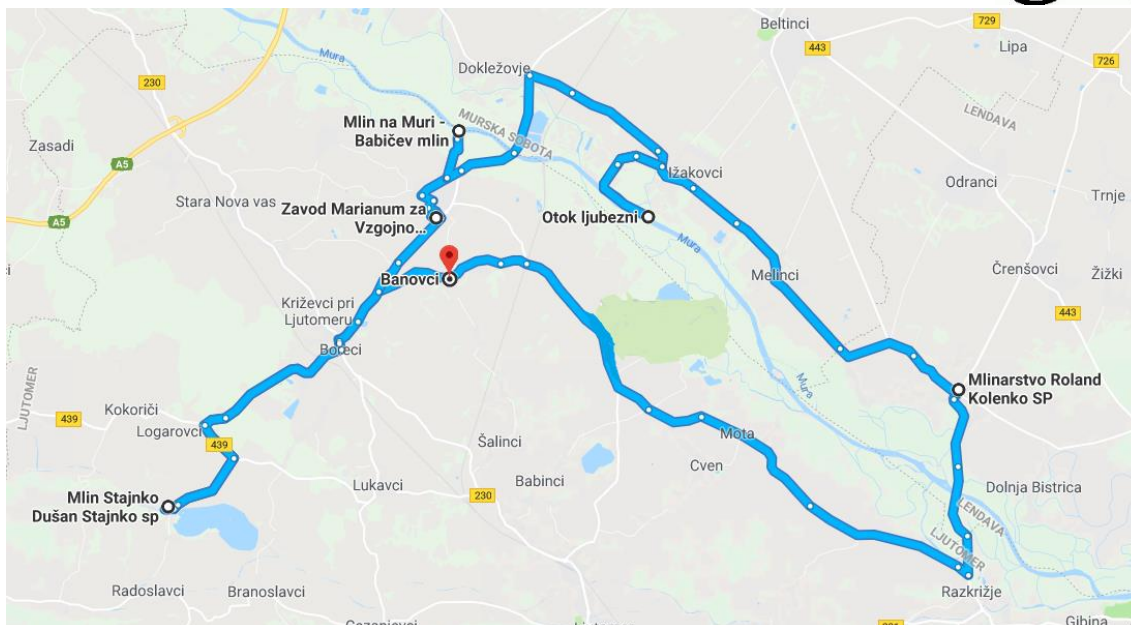
OD MLINARJA DO MLINARJA

Banovci – Razkrižje – Gornja Bistrica, Mlinarstvo Kolenko – Ižakovci, Mlin na Otoku – Veržej, Babičev mlin – Veržej, TIC – Gajševci, Stajnkov mlin – Banovci

Dolžina: 46,7 km

Težavnost: srednje lahka

Pot ni označena



Slika1: Zemljevid kolesarske poti

Priporočamo vam, da iz Banovcev najprej odkolesarite do Razkrižja, kjer predlagamo ogled prazgodovinske naselbine Gradišče, Kovaškega muzeja in Ivanovovega izvira. V kolikor se ne želite ustaviti, nadaljujte vožnjo do Gornje Bistrice, do Kolenkovega mlina, kjer se ukvarjajo s predelavo konvencionalnih mlevskih in ekoloških izdelkov. Ekološke izdelke meljejo s starim mlinskim kamnom in prodajajo pod blagovno znamko *Kolenko naravno z ljubeznijo*. V

prostorih mlina je domača prodajalna njihovih izdelkov in izdelkov lokalnih ponudnikov (hladno stiskana olja, semena, začimbe, čaji, sušeno sadje, sokovi). Od tam kolesarite naprej do Ižakovcev do Otoka ljubezni. Tukaj si lahko pogledate Mlin na Muri, ki je v celoti iz lesa. Če se vam ne mudi, si oglejte brod na Muri in Brežno hišo, v kateri se nahaja stalna razstava o mlinarstvu, TIC, prodajalno z moko in spominki. Priporočamo vam, da se ustavite v Gostilni pri Ančki in poskusite eno izmed lokalnih jedi. Pot nadaljujte do Dokležovja čez reko Muro do Veržeja, kjer se nahaja Babičev mlin. Še edini delujoči mlin na Muri je zavarovan kot tehniški spomenik. Leseni mlin se nahaja na desnem bregu reke Mure, mlinsko kolo pa je postavljeno na dveh jeklenih čolnih. Po ogledu mlina vam priporočamo, da se ustavite v Veržejskem TIC-u. V neposredni bližini se nahaja Center DUO, v katerem je Ekomuzej, rokodelska trgovina in Puščenjakova dvorana, v kateri se vrstijo tematske razstave. Iz Veržeja odkolesarite do Gajševcev, kjer se nahaja Stajnkov mlin, v katerem meljejo vse vrste žit, prepoznavni pa so tudi po predelavi ajde v ajdovo kašo na tradicionalen način. V prostorih mlina imate na ogled mlinsko sobo. Po ogledu nadaljujte vožnjo ob Gajševskem jezeru do Veržeja in nazaj do Banovcev.

Kolesarska pot je primerna tudi za družine z otroki, ki so večji kolesarjenja.

Ob poti lahko občudujete neokrnjeno naravo in si privoščite lokalno kulinariko.

V kolikor nimate kolesa, si ga lahko proti plačilu izposodite v Hotelu Zeleni gaj v Banovcih ali Penzionu Mavrica v Veržeju.

Vabljeni. Lastniki mlinov vam bodo z veseljem predstavili mlinarsko dejavnost.

3.3 IZDELOVANJE SPOMINČKOV

Spominčke smo izdelali sami (Priloga št. 10). Podarili jih bomo obiskovalcem sejma NATOUR Alpe-Adria v Ljubljani ter udeležencem naše delavnice, na voljo pa bodo tudi v TIC-u v Veržeju.

3.3.1 Kazalke

Kazalke na temo *Zgodbe mlinskih koles* smo izdelali iz papirja, ki smo ga na koncu plastificirali. Na njih so slike različnih mlinov, moke, mlevskih izdelkov, verz, ki je povezan z mlino, podatki o TIC-u Veržej ter Srednji šoli za gostinstvo in turizem Radenci. Kazalka je lep spomin oz. spodbuda za obisk mlinov, prav tako pa je tudi uporaben spominek, saj si lahko z njo zaznamujemo mesto, kjer smo pri branju ostali.

3.3.2 Vrečke z mokami in mlevskimi izdelki

Majhne vrečke smo napolnili z različno moko in mlevskimi izdelki, sodelujočih mlinov. Na vsako vrečko smo zapisali, za katero moko oz. mlevski izdelek gre. Vrečke so lep primer prikaza različne moke in mlevskih izdelkov, saj lahko moke oz. mlevske izdelke med seboj primerjamo, povohamo in občutimo. Prav tako nas lahko vrečke spodbudijo, da obiščemo mline in si ogledamo, kako moka in mlevski izdelki sploh nastanejo.

3.3.3 Leseni spominčki

Na leseno podlago z lesenim nastavkom smo z žgalcem lesa narisali mline, ki so lep spomin na obiskani kraj oz. spodbuda, da mline obiščemo.

3.4 PRIPOMOČKI ZA IZVEDBO DELAVNICE

- Spoznavna igra: žoga, barvni bomboni
- Predstavitev mlinov: slikovni material, križanke, lepljenke, lepilo, moke in mlevski izdelki, pisalo
- Peka peciva: krožniki in vilice - degustacija
- Pajanje krüja: palice za peko kruha
- Tekmovanja: Preglednica za pisanje rezultatov, pisalo
 - Tekmovanje v skakanju z mlinarsko vrečo: vreče, zastavice
 - Prenašanje vode: kadi z vodo, plastični preluknjani pollitrski kozarci, vedro, ravnilo
 - Puzzle/sestavljanka: mlin na Muri v Ižakovcih
 - Prepoznavnost moke in mlevskih izdelkov; mize, listi, pisala, moke in mlevski izdelki
- Razstava: miza za izdelke in pano za slike

4 KALKULACIJA TURISTIČNEGA PROIZVODA

STROŠKI NA OSEBO	CENA V EUR
Center DUO – najem prostora	3,75
Kosilo in dopoldanska malica Penzion Mavrica	7,00
Stroški delavnice s strani SŠGT Radenci	3.69
STROŠKI NA OSEBO	14,44
CENA ENODNEVNE DELAVNICE NA OSEBO (zaokroženo)	14,50

Tabela 2: Tabela stroškov na osebo

Opombe:

V preglednici so pridobljene realne cene z DDV-jem 5. 1. 2018. Nastali stroški (Priloga št. 12) s strani SŠGT Radenci so stroški živil (1,69 EUR) in pisarniškega materiala (pavšalna cena, 2 EUR) na osebo. Delavnica bo potekala v okviru praktičnega usposabljanja in se ostali stroški ne ovrednotijo. Brezalkoholno pijačo, ki jo potrebujemo za dogodke, šoli sponzorira Radenska d.o.o. Stroški s strani Center DUO so najem prostora 860,00 EUR) in kosila z dopoldansko malico (7,00 EUR) na osebo. Ob morebitni spremembi cen se spremeni tudi cena delavnice.

5 TRŽENJE IN PROMOCIJA

Turistični produkt *Zgodbe mlinskih koles* zajema izvedbo otroške delavnice v začetku julija v Veržeu. Trženje promocijskega spota bo potekalo preko spletne strani SŠGT Radenci in organizatorja mednarodnega tekmovanja Turistične zveze Slovenije. Z našim izdelkom se bomo najprej predstavili na turistični tržnici, ki se bo odvijala v sredo, 31. 1. 2018, na sejmu NATOUR Alpe-Adria v Ljubljani. Pripravili bomo lično stojnico na izbrano temo, kamor bomo privabljali goste, jim predstavili pripravljeni produkt ter ponudili reklamni material in spominčke. Produkt bomo promovirali v Termah Banovci (v dogovoru z animacijsko službo), kjer bomo izobesili plakat z vabilom na otroško delavnico in na vidna mesta tudi letake. Zraven bomo postavili tudi letake naše kolesarske poti. Turistični vodič po mlinih in brošuro z recepti bomo podarili staršem otrok, ki se bodo udeležili enodnevne delavnice. Naš promocijski material bo tudi na razpolago v TIC-u Veržej.

V tržno promocijsko gradivo smo vključili vabilo na delavnico *Zgodbe mlinskih koles*, turistični vodič po mlinih *Od mlinarja do mlinarja*, za ljubitelje rekreativnega kolesarjenja letak *Od mlinarja do mlinarja*, brošuro z izbranimi tipičnimi pomurskimi jedmi in recepti ter spominčke *kazalke, vrečke z moko in mlevskimi izdelki sodelujočih mlinov ter lesene spominčke*.

6 ZAKLJUČEK

Turistični produkt je bil oblikovan z namenom predstaviti in ohraniti kulturno dediščino mlinov na/ob reki Muri. Zdi se nam, da nekateri ljudje premalo poznajo mlinarsko dejavnost, mline, moke, mlevske izdelke ipd. Ker smo vse omenjeno želeli približati otrokom, smo za njih pripravili delavnico, pri kateri se skozi igro spoznavajo z mlinarsko dediščino. Prav tako smo s kolesarsko potjo poskrbeli za ostale, ki želijo spoznati delo mlinarjev ter mline. Naša želja je, da čim več ljudi obiše omenjene mline, mlinarje in da dediščina mlinov ne zamre. Za trženje našega produkta smo izdelali vabila - letake za enodnevno delavnico, letak kolesarske poti, turistični vodič po mlinih, recepte tipičnih jedi iz moke in mlevskih izdelkov, video spot ter spominke. Vemo, da bo za ohranitev kulturne dediščine mlinov potrebno še marsikaj postoriti, vendar menimo, da smo vsaj malo pripomogli k temu.

Glede na vse, kar smo v projektni nalogi zapisali, lahko potrdimo vse tri hipoteze.

Prvo hipotezo lahko potrdimo z odgovori na vprašalnik, na katerega so odgovarjali mlinarji, saj so sami izrazili željo po večji obiskanosti svojih mlinov.

Drugo hipotezo, da se taka delavnica, kot smo jo načrtovali mi, v Veržeu še ne izvaja, smo potrdili tako, da smo TIC v Veržeu po tem povprašali. Odgovorili so nam, da take delavnice tam še niso izvedli.

Tretjo hipotezo, da take kolesarske poti, ki smo si jo zamislili mi, še ni, smo preverili na spletu. Ugotovili smo, da poti po levem in desnem bregu reke Mure so, da pa te niso krožne, kot je naša, ki je krožna in ima postaje ob mlinih.

7 SEZNAM UPORABLJENIH VIROV IN LITERATURE

7.1 PISNI VIRI

Dešnik, S.: 2013. Občina Veržej [monografija]. Murska Sobota. Franc-Franc.

Senegačnik, J. 2012. Slovenija in njene pokrajine. Ljubljana. Modrijan.

7.2 INTERNETNI VIRI

Mlin Stajnko: Prevzeto (19. 11. 2017 ob 15:30) s spletne strani: <https://www.moja-dejavnost.si/kakovostna-moka/mlin-stajnko-dusan-stajnko-sp/MMxryClv>

Babičev mlin: Prevzeto (19. 11. 2017 ob 15:30) s spletne strani:
http://kraji.eu/slovenija/babicev_mlin_na_muri/slo

Zemljanke: Prevzeto (19. 12. 2017 ob 15:30) s spletne strani:
<http://marianum.si/zemljanke>

Center DUO: Prevzeto (21. 12. 2017) s spletne strani:
<http://marianum.si/sites/default/files/resize/pages/DUO/tic/tic02-220x105.jpg>

Mlin Kolenko: Prevzeto (19. 12. 2017 ob 15:30) s spletne strani:
<https://sobotainfo.com/novica/lokalno/mlinarstvo-kolenko-s-svojo-ekolosko-blagovno-znamko/115052>

Mlin Ižakovci: (19. 12. 2017 ob 15:30) s spletne strani:
http://www.izakovci.si/index.php?option=content&content_id=5

Mlini na Muri: Prevzeto (11. 12. 2017 ob 16:30) s spletne strani:
http://www.beltinci.net/Otok_ljubezni,623,0.html

Terme Banovci: Prevzeto (11. 12. 2017) s spletne strani:
<https://www.sava-hotels-resorts.com/si/terme-banovci/termalno-kopalisce>

Mlinotest: Prevzeto (13. 12. 2017 ob 15:10) s spletne strani:
<http://www.mlinotest.si/index.php?t=Advice&id=47>

Babičev mlin: Prevzeto (13. 12. 2017 ob 15:20) s spletne strani:
http://www.pomurec.com/vsebina/17692/Babicev_mlin_v_Verzeju_panonski_plavajoci_mlin_na_Muri_

Zavod za turizem Beltinci: Prevzeto (13. 12. 2017 ob 15:45) s spletne strani:
<http://www.beltinci.net/Mlinarstvo,599,0.html>

Slike mlinov: lastni vir - Larisa Verbošt

7.3 USTNI VIRI

- g. Vladimir Babič, obisk mlina v Veržaju, izveden 8. 11. 2017 ob 15:30
- g. Roland Kolenko, obisk mlina v Gornji Bistrici, izveden 8. 11. 2017 ob 14.00
- g. Dušan Stajnko, obisk mlina v Gajševcih, izveden 6. 11. 2017 ob 14:00
- ga. Ela Horvat, obisk mlina v Ižakovcih, izveden 7. 11. 2017 ob 14:00
- g. Zoran Škarjot, Terme Banovci, telefonski pogovor, izveden 4. 12. 2017 ob 9:45
- g. Ivan Kuhar, obisk TIC-a Veržej, izveden 21. 12. 2017 ob 13:30

8 PRILOGE

PRILOGA ŠT. 1: MISELNI VZOREC



ZGODBE MLINSKIH KOLES



PRILOGA ŠT. 2: NAMEN IN POTEK RAZISKAVE

Namen dela

Kot strateško priložnost smo izbrali turistični kraj Banovci z željo, da turistom približamo etnološko kulturno dediščino obstoječih mlinov. Osnovni namen je oblikovati novi turistični produkt, enodnevno ustvarjalno delavnico za otroke v Veržeu in tematsko kolesarsko pot *Od mlinarja do mlinarja* za vse generacije in ljubitelje rekreativnega kolesarjenja, ki bivajo v Termah Banovcih.

Z organizacijo in izvedbo delavnice, priprave letaka kolesarske poti, turističnega vodiča po mlinih in brošure z recepti ter izdelavo spominkov se dijaki izpopolnjujemo in pridobivamo dodatna znanja v okviru praktičnega pouka turizma in gastronomije.

Cilji dela so:

Cilj je, da gostom popestrimo bivanje in povečamo zanimanje za etnološko turistično dediščino – mline. Hkrati pa želimo sooblikovati na novo nastali turistični produkt in povezovati parcialne ponudnike in povečati prepoznavnost mlinarske tradicije.

Hipoteze:

Predvidevamo, da:

- si mlinarji želijo večje obiskanosti s strani turistov,
- se taka delavnice, kot jo bomo izvedli mi, v Veržeu še ne izvaja,
- take kolesarske poti, ki smo si jo zamislili mi, še ni.

Metodologija dela

Za izbrani produkt smo proučili literaturo, izdelali miselni vzorec, analizirali obstoječo tematsko ponudbo, organizirali delovne sestanke, se povezali s parcialnimi ponudniki, pripravili anketni vprašalnik, na terenu izvedli intervju, posneli promocijski spot, prevozili in preučili krožno kolesarsko pot ter oblikovali nov tematski turistični produkt – enodnevno delavnico za otroke. Za boljšo trženje smo oblikovali turistični vodič po mlinih, letak kolesarske poti, brošuro z recepturami in spominčke.

PRILOGA ŠT. 3: PROŠNJA ZA SODELOVANJE



Naše izkušnje in dejanja dobivajo vrednost – z njimi utiramo pot naprej in nadaljujemo 50-letno tradicijo.

Srednja šola za gostinstvo
in turizem Radenci
Mladinska ulica 5
9252 Radenci

Datum: 23. 10. 2017

Karmen Babič s.p. MLIN NA MURI
Mlinska cesta 25
9241 Veržej

ZADEVA: PROŠNJA ZA SKUPNO SODELOVANJE NA DRŽAVNEM TEKMOVANJU

Spoštovani,

smo dijaki Srednje šole za gostinstvo in turizem Radenci, 4. letnik, smer turizem. Prijavili smo se na 15. mednarodni festival Več znanja za več turizma na temo "Kultura in turizem". Kot strateško priložnost smo izbrali pomursko regijo, kjer želimo turistom in obiskovalcem približati etnografsko kulturno dediščino obstoječih mlinov. Naš namen je, da pripravimo tržno promocijo mlinov v Pomurju, ki jih želimo promovirati pod naslovom ZGODBE MLINSKIH KOLES. Med obstoječimi mlini smo izbrali tudi vašega, zato vas prosimo za sodelovanje. Opraviti želimo intervju, posneti spot vašega mlina in vaših produktov.

Našo pripravljeno ponudbo želimo predstaviti in tržiti 31. januarja 2018, v času sejma NATOUR Alpe-Adria, na Gospodarskem razstavišču v Ljubljani.

Prosimo za ugodno rešitev naše prošnje do 30. 10. 2017. Za dodatna pojasnila sta na voljo mentorici: telefon: 041 696 993 (Elvira) in 041 889 496 (Bojana).

Lepo pozdravljeni!

Dijaki, sodelujoči v projektu, z mentoricama Elviro Štumpf in Bojano Flegar

Ravnateljica
Janja Prašnikar Neuvirt, prof. mat.



Naše izkušnje in dejanja dobivajo vrednost – z njimi utiramo pot naprej in nadaljujemo 50-letno tradicijo.

Srednja šola za gostinstvo
in turizem Radenci
Mladinska ulica 5
9252 Radenci

Datum: 23. 10. 2017

Zavod za turizem in kulturo Beltinci
Mladinska ulica 2
9231 Beltinci

ZADEVA: PROŠNJA ZA SKUPNO SODELOVANJE NA DRŽAVNEM TEKMOVANJU

Spoštovani,

smo dijaki Srednje šole za gostinstvo in turizem Radenci, 4. letnik, smer turizem. Prijavili smo se na 15. mednarodni festival Več znanja za več turizma na temo "Kultura in turizem". Kot strateško priložnost smo izbrali pomursko regijo, kjer želimo turistom in obiskovalcem približati etnografsko kulturno dediščino obstoječih mlinov. Naš namen je, da pripravimo tržno promocijo mlinov v Pomurju, ki jih želimo promovirati pod naslovom ZGODBE MLINSKIH KOLES. Prosimo vas za sodelovanje, kajti med izbranimi mlini smo se odločili tudi za mlin na Muri v Ižakovcih. Z vami želimo opraviti intervju in posneti spot.

Našo pripravljeno ponudbo želimo predstaviti in tržiti 31. januarja 2018, v času sejma NATOUR Alpe-Adria, na Gospodarskem razstavišču v Ljubljani.

Prosimo za ugodno rešitev naše prošnje do 30. 10. 2017. Za dodatna pojasnila sta na voljo mentorici; telefon: 041 696 993 (Elvira) in 041 889 496 (Bojana).

Lepo pozdravljeni!

Dijaki, sodelujoči v projektu, z mentoricama Elviro Štumpf in Bojano Flegar

Ravnateljica
Janja Prašnikar Neuvirt, prof. mat.



Naše izkušnje in dejanja dobivajo vrednost – z njimi utiramo pot naprej in nadaljujemo 50-letno tradicijo.

Srednja šola za gostinstvo
in turizem Radenci
Mladinska ulica 5
9252 Radenci

Datum: 23. 10. 2017

Mlinarstvo Roland
Kolenko s.p.
Gornja Bistrica 198
9232 Črenšovci

ZADEVA: PROŠNJA ZA SKUPNO SODELOVANJE NA DRŽAVNEM TEKMOVANJU

Spoštovani,

smo dijaki Srednje šole za gostinstvo in turizem Radenci, 4. letnik, smer turizem. Prijavili smo se na 15. mednarodni festival Več znanja za več turizma na temo "Kultura in turizem". Kot strateško priložnost smo izbrali pomursko regijo, kjer želimo turistom in obiskovalcem približati etnografsko kulturno dediščino obstoječih mlinov. Naš namen je, da pripravimo tržno promocijo mlinov v Pomurju, ki jih želimo promovirati pod naslovom ZGODBE MLINSKIH KOLES. Med obstoječimi mlini smo izbrali tudi vašega, zato vas prosimo za sodelovanje. Opraviti želimo intervju, posneti spot vašega mlina in vaših produktov.

Našo pripravljeno ponudbo želimo predstaviti in tržiti 31. januarja 2018, v času sejma NATOUR Alpe-Adria, na Gospodarskem razstavišču v Ljubljani.

Prosimo za ugodno rešitev naše prošnje do 30. 10. 2017. Za dodatna pojasnila sta na voljo mentorici: telefon: 041 696 993 (Elvira) in 041 889 496 (Bojana).

Lepo pozdravljeni!

Dijaki, sodelujoči v projektu, z mentoricama Elviro Štumpf in Bojano Flegar

Ravnateljica
Janja Prašnikar Neuvirt, prof. mat.



Naše izkušnje in dejanja dobivajo vrednost – z njimi utiramo pot naprej in nadaljujemo 50-letno tradicijo.

Srednja šola za gostinstvo
in turizem Radenci
Mladinska ulica 5
9252 Radenci

Datum: 23. 10. 2017

MLIN STAJNKO
Dušan Stajnko s.p.
Gajševci 1
9242 Križevci pri Ljutomeru

ZADEVA: PROŠNJA ZA SKUPNO SODELOVANJE NA DRŽAVNEM TEKMOVANJU

Spoštovani,

smo dijaki Srednje šole za gostinstvo in turizem Radenci, 4. letnik, smer turizem. Prijavili smo se na 15. mednarodni festival Več znanja za več turizma na temo "Kultura in turizem". Kot strateško priložnost smo izbrali pomursko regijo, kjer želimo turistom in obiskovalcem približati etnografsko kulturno dediščino obstoječih mlinov. Naš namen je, da pripravimo tržno promocijo mlinov v Pomurju, ki jih želimo promovirati pod naslovom ZGODBE MLINSKIH KOLES. Med obstoječimi mlini smo izbrali tudi vašega, zato vas prosimo za sodelovanje. Opraviti želimo intervju, posneti spot vašega mlina in vaših produktov.

Našo pripravljeno ponudbo želimo predstaviti in tržiti 31. januarja 2018, v času sejma NATOUR Alpe-Adria, na Gospodarskem razstavišču v Ljubljani.

Prosimo za ugodno rešitev naše prošnje do 30. 10. 2017. Za dodatna pojasnila sta na voljo mentorici: telefon: 041 696 993 (Elvira) in 041 889 496 (Bojana).

Lepo pozdravljeni!

Dijaki, sodelujoči v projektu, z mentoricama Elviro Štumpf in Bojano Flegar

Ravnateljica:
Janja Prašnikar Neuvirt, prof. mat.



Naše izkušnje in dejanja dobivajo vrednost – z njimi utiramo pot naprej in nadaljujemo 50-letno tradicijo.

Srednja šola za gostinstvo
in turizem Radenci
Mladinska ulica 5
9252 Radenci

Datum: 3. 1. 2018

TIC Veržej
Puščenjakova ulica 1
9241 Veržej

ZADEVA: PROŠNJA ZA SKUPNO SODELOVANJE NA DRŽAVNEM TEKMOVANJU

Spoštovani,
smo dijaki Srednje šole za gostinstvo in turizem Radenci, 4. letnik, smer turizem. Prijavili smo se na 15. mednarodni festival Več znanja za več turizma na temo "Kultura in turizem". Kot strateško priložnost smo izbrali pomursko regijo, kjer želimo turistom, ki počitnikujejo v Banovcih, in obiskovalcem približati etnografsko kulturno dediščino obstoječih mlinov (Mlin na Muri Veržej, Mlin Stajnko Gajševci, Mlin na Muri Ižakovci in Mlinarstvo Roland Gornja Bistrica). Pripravljeni produkt bomo tržili pod naslovom ZGODBE MLINSKIH KOLES.

Naša zamisel je, da pripravimo na izbrano temo delavnico za otroke (stare od 8 do 12 let), ki so na počitnicah v turističnem naselju v Banovcih.

Ker pa je tudi vedno več turistov, ljubiteljev rekreativnega kolesarjenja (med njimi so lahko tudi starši otrok, ki se bodo udeležili delavnice), bomo zanje pripravili letak (naše) kolesarske poti, ki bo vseboval zemljevid z opisom poti. Posebej bomo pripravili turistični vodič po mlinih, beležko receptur tipičnih jedi iz moke in mlevskih izdelkov, značilnih za destinacijo.

Pripravljeno ponudbo želimo predstaviti in tržiti 31. januarja 2018, v času sejma NATOUR Alpe-Adria, na Gospodarskem razstavišču v Ljubljani.

Ker vemo, imate na razpolago vse pogoje za izvedbo delavnice, zato vas vljudno prosimo za sodelovanje.

Za ugodno rešitev naše prošnje se vam iskreno zahvaljujemo. Za dodatna pojasnila vam je na voljo mentorica Bojana Flegar (041 889 496).

Lepo pozdravljeni!

Dijaki, sodelujoči v projektu, z mentorico Bojano Flegar

Ravnateljica
Janja Prašnikar Neuvirt, prof. mat.



Naše izkušnje in dejanja dobivajo vrednost – z njimi utiramo pot naprej in nadaljujemo 50-letno tradicijo.

Srednja šola za gostinstvo
in turizem Radenci
Mladinska ulica 5
9252 Radenci

Datum: 4. 12. 2017

Terme Banovci
Animacijska služba
Banovci 1a
9241 Veržej

ZADEVA: PROŠNJA ZA SKUPNO SODELOVANJE NA DRŽAVNEM TEKMOVANJU

Spoštovani,
smo dijaki Srednje šole za gostinstvo in turizem Radenci, 4. letnik, smer turizem. Prijavili smo se na 15. mednarodni festival Več znanja za več turizma na temo "Kultura in turizem". Kot strateško priložnost smo izbrali pomursko regijo, kjer želimo turistom, ki počitnikujejo v Termah Banovcih, in obiskovalcem približati etnografsko kulturno dediščino obstoječih mlinov (Mlin na Muri Veržej, Mlin Stajnko Gajševci, Mlin na Muri Ižakovci in Mlinarstvo Roland Gornja Bistrica). Pripravljeni produkt bomo tržili pod naslovom ZGODBE MLINSKIH KOLES.

Naša zamisel je, da na izbrano temo pripravimo delavnico za otroke (stare od 8 do 12 let), ki so na počitnicah pri vas. Za njih bi pripravili enodnevno delavnico, ki bi se izvajala v začetku julija v Centru DUO v Veržeju.

Ker pa je tudi vedno več turistov, ljubiteljev rekreativnega kolesarjenja (med njimi so lahko tudi starši otrok, ki se bodo udeležili delavnice), bomo zanje pripravili letak (naše) kolesarske poti, ki bo vseboval zemljevid z opisom poti.

Pripravljeno ponudbo želimo predstaviti in tržiti 31. januarja 2018, v času sejma NATOUR Alpe-Adria, na Gospodarskem razstavišču v Ljubljani.

Vljudno vas naprošamo, da nam omogočite, da na vidno mesto izobesimo plakat in postavimo letake z vabilom na delavnico. Ravno tako bi za vaše goste, ljubitelje rekreativnega kolesarjenja, nastavili letake krožne kolesarske poti Od mlinarja do mlinarja.

Za ugodno rešitev naše prošnje se vam iskreno zahvaljujemo. Za dodatna pojasnila vam je na voljo mentorica Bojana Flegar (041 889 496).

Lepo pozdravljeni!

Dijaki, sodelujoči v projektu, z mentorico Bojano Flegar

Ravnateljica
Janja Prašnikar Neuvirt, prof. mat.

KONTAKTNE ŠTEVILKE IN OBRATOVALNI ČAS SODELUJOČIH V PROJEKTU		
TIC Veržej Puščenjakova ulica 1 9241 Veržej	051 654 778 http://marianum.si/tic-verzej	ponedeljek – petek: 9.00-15.00 sobota: 9.00-12.00 počitnice (julij – avgust) od ponedeljek – sobote: 9.00–17.00 skupine po dogovoru
Terme Banovci (animacijska služba) Banovci 1a 9241 Veržej	02 513 14 40 Terme.banovci@terme-banovci.si	
MLIN STAJNKO Dušan Stajniko s.p. Gajševci 1 9242 Križevci pri Ljutomeru	02 588 82 14 mlinstainko@siol.net	ponedeljek – petek: 7.00–16.00 sobota – nedelja: zaprto
Mlinarstvo Roland Kolenko s.p. Gornja Bistrica 198 9232 Črenšovci	02 570 12 53 mlinarstvo.kolenko@gmail.com	ponedeljek – petek: 8.00–16.00 sobota: 8.00-12.00 nedelja: zaprto
Karmen Babič s.p. MLIN NA MURI Mlinska cesta 25 9241 Veržej	02 587 10 77 karmen.babic@siol.net	ponedeljek – petek: 7.30–16.30 sobota – nedelja: zaprto
Zavod za turizem in kulturo Beltinci Mladinska ulica 2 9231 Beltinci	040 505 170 beltinci.info@siol.net	ponedeljek – petek: od 4. do 31. 10. vsak dan 9.00–18.00 1. 11. – 30. 11. od 10.00 do 16.00 december, januar, februar, marec po dogovoru

Tabela 3: Parcialni ponudniki

PRILOGA ŠT. 4: LETAK KOLESARSKE POTI



KOLESARSKA POT

»OD MLINARJA DO MLINARJA«

Banovci – Razkrižje – Gornja Bistrica, Mlinarstvo
Kolenko – Ižakovci, Mlin na Otoku – Veržej, Babičev mlin –
Veržej, TIC – Gajševci, Stajnkov mlin – Banovci



Dolžina: 46,7 km
Težavnost: lahka



Priporočamo vam, da iz Banovcev najprej odkolesarite do Razkrižja, kjer predlagamo ogled prazgodovinske naselbine Gradišče, Kovaškega muzeja in Ivanovovega izvira. V kolikor se ne želite ustaviti, nadaljujte vožnjo do Gornje Bistrice, do Kolenkovega mlina, kjer se ukvarjajo s predelavo konvencionalnih mlevskih in ekoloških izdelkov. Ekološke izdelke meljejo s starim mlinaskim kamnom in prodajajo pod blagovno znamko *Kolenko naravno z ljubeznijo*. V prostorih mlina je domača prodajalna njihovih izdelkov in izdelkov lokalnih ponudnikov (hladno stiskana olja, semena, začimbe, čaji, sušeno sadje, sokovi). Od tam kolesarite naprej do Ižakovcev. Priporočamo vam, da se ustavite v Gostilni pri Ančki in poskusite eno izmed lokalnih jedi. Sledi kratka vožnja do Otoka ljubezni. Tukaj si lahko pogledate Mlin na Muri, ki je v celoti iz lesa. Če se vam ne mudi, si oglejte brod na Muri in Brežno hišo, v kateri se nahaja stalna razstava o mlinarstvu, TIC, prodajalno z moko in spominki. Pot nadaljujte do Dokležovja čez reko Muro do Veržej, kjer se nahaja Babičev mlin. Še edini delujoči mlin na Muri je zavarovan kot tehniški spomenik. Leseni mlin se nahaja na desnem bregu reke Mure, mlinsko kolo pa je postavljeno na dveh jeklenih čolnih. Po ogledu mlina vam priporočamo, da se ustavite v Veržejskem TIC-u. V neposredni bližini se nahaja Center DUO, v katerem je Ekomuzej, rokodelska trgovina in Puščenjakova dvorana, v kateri se vrstijo tematske razstave. Iz Veržej odkolesarite do Gajševcev, kjer se nahaja Stajnkov mlin, v katerem meljejo vse vrste žit, prepoznavni pa so tudi po predelavi ajde v ajdovo kašo na tradicionalen način. V prostorih mlina imate na ogled mlinsko sobo. Po ogledu nadaljujte vožnjo ob Gajševskem jezeru do Veržej in nazaj do Banovcev.

Kolesarska pot je primerna tudi za družine z otroki, ki so veščji kolesarjenja.

Ob poti lahko občudujete neokrnjeno naravo in si privoščite lokalno kulinariko.

V kolikor nimate kolesa si ga lahko proti plačilu izposodite v Hotelu Zeleni gaj v Banovcih ali Penzionu Mavrica v Veržej.

Vabljeni! Lastniki mlinov vam bodo z veseljem predstavili mlinarsko dejavnost.



PRILOGA ŠT. 5: VABILO NA OTROŠKO DELAVNICO

DRAGI OTROCI!



**SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN
TURIZEM RADENCI VAS VABI
NA ENODNEVNO DELAVNICO NA TEMO**

ZGODBE MLINSKIH KOLES



STAROST: 8–12 let

KJE? TIC Veržej

KDAJ? V ponedeljek, 4. 7. 2018, od 9.00 do 16.30

PRIJAVE: do 2. 7. 2018 do 12:00

NA TELEFON: 041- 889 - 496

CENA: 14,50 EUR

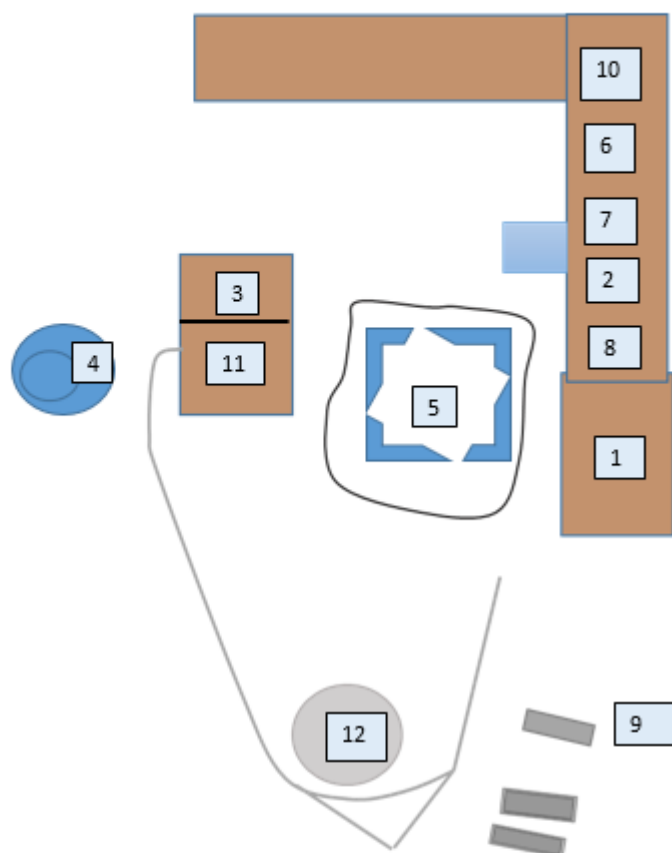


**POSKRBLJENO JE ZA DOGODIVŠČINE, ŠPORT,
IZOBRAŽEVANJE IN ZABAVO!**

**Starši, vabimo vas, da se nam pridružite ob 14.30, ko
bomo skupaj na odprtem ognju pajali krüj.**

PRILOGA ŠT. 6: TLORIS PRIREDITVENEGA PROSTORA

|



LEGENDA:

- 1 IZVEDBA DELAVNICE
- 2 PREDSTAVITEV MLINOV
- 3 KUHINJA – PEKA AJDOVEGA KRAPCA
- 4 OGNJIŠČE – PAJAN KRUH
- 5 IGRE NA PROSTEM, PODELITEV NAGRAD
- 6 PREDSTAVITEV MLINOV
- 7 TIC VERŽEJ
- 8 ROKODELSKA TRGOVINA
- 9 ZEMLJANKE
- 10 LONČARSKA DELAVNICA
- 11 WC
- 12 IGRALA

PRILOGA ŠT. 7: KRIŽANKE Z ODGOVORI V POVEZAVI Z MLINI

[illegible]

- 1 Pomurska reka**
- 2 Priloga k pečeni gosi
iz moke in vode**
- 3 Kraj mlina pri Otoku ljubezni**
- 4 Kdor melje žito**

1	K	A	M	E	N	
	2	V	O	D	A	
		3	K	O	L	O
4	Ž	I	T	A		

- 1 Orodje za mletje moke v mlinu Kolenko ali mlinski ...
- 2 Poganja mlinsko kolo
- 3 Vrtil ga voda
- 4 Melje se v mlinu

1	E	K	O	L	O	Š	K	A										
			2	M	L	E	T	J	E									
							3	Z	D	R	O	B						
							4	B	A	B	I	Č	E	V				

- 1 Vrsta znamke, po kateri je znan Kolenkov mlin**
- 2 Proces, ki je potreben za pridobitev moke iz žita**
- 3 Mlevski izdelek, ki ga pripravimo z mlekom in posipamo s kakavom**
- 4 Edini še delujoči mlin na Muri**

PRILOGA ŠT. 8: GRADIVO – MLINARSTVO

ZGODOVINA

Že v starih časih (mlinarstvo velja za eno izmed najstarejših obrti človeškega rodu), ko še niso poznali mlinov, so mleli in trli žito na najrazličnejše načine

Beseda mlin - "mulinum" - je latinskega oziroma romanskega izvora. Prvič so mlini na Slovenskem omenjeni v 9. stoletju, vendar se je pravi razcvet začel v 12. in 13. stoletju. Najprej so bili na vodni pogon, ob rekah in potokih tudi plavajoči mlini.

Iz vojaškega zemljevida Avstro-Ogrske je razvidno, da je bilo na Muri od Kroga pa do Sv. Martina na Muri (hrvaška meja) kar 69 plavajočih mlinov. Leta 1910 so na obrežju Mure od Srednje Bistrice do Razkrižja našeli 22 plavajočih mlinarskih hišic.

Ob Muri se je uveljavil panonski tip mlina, ki je med vsemi tipi največja posebnost. Gre za plavajoči mlin, ki popolnoma ali pa le delno plava na vodi. Gradili so jih zato, ker so reke v Panonski nižini velikokrat poplavljele. Ker je mlin plaval, se je skupaj z dvigom vode dvigal tudi mlin. Po nekaterih podatkih je nekoč bilo na Muri čez devetdeset mlinov.

V mlin so nosili mlet pšenico, koruzo, rž, ajdo ter druga žita. Največ dela so imeli mlinarji po žetvi. V pomoč so jim bili pomelaji (ljudje, navadno stranke, ki so pomagale mlinarju mleti). Zavetnik mlinarjev je bil Sveti Miklavž; njegov god so mlinarji slavili tako, da so navadno šli v gostilno »fejst pit«. Mlinarji so si velikokrat v mlinu pripravljali ribe in mlinarsko polento, pili pa so kar vodo iz Mure.

Za murske mlinarje je veljal rek: »Če imaš mlin na Muri, si pripravi enega v žepu, drugega pa v lesu.« Mlin je dostikrat zalila voda, utrgalo ga je od brežine ali odplavilo dalje po reki. Nevarna je bila zamrznjena Mura, ki je uničila lesene dele mlina, takrat so morali mlin razstaviti in dele mlina odnesti na kopno. Tudi požari niso bili redki, saj so si v mlinih kurili, pa tudi z lampicami (prenosnimi svetilkami s svečo ali na petrolej) so si svetili. Melinčarji so pogosto svoje mline na Muri selili: »Voda je šla sem pa tja, pa je drla ... pa smo šli za njo.« Ob koncu druge svetovne vojne je nemška vojska, ko je prečkala reko, mline na Melincih minirala, zato so nekateri mlinarji mlin sami podrli oz. potopili.

Mlini so začeli izginjati s pojavom elektrike: »Pogon na elektriko je bilo potrebno plačati, voda pa je bila zastonj«.

STAJNKOV MLIN

Mlin se nahaja v Gajševcih. Začetki Stajnkovega mlina segajo v leto 1908, ko ga je poganjala reka Ščavnica. Sedanji lastnik Dušan Stajnko predstavlja že četrto generacijo. Leta 1991 so mlin dogradili in s stroji povečali njegovo moč. Z mletjem ajde v ajdovo kašo si je mlin odprl trg po vsej Sloveniji, Madžarski, Avstriji in Hrvaški. V mlinu zmeljejo največ pšenice, možna pa je tudi zamenjava žit. Njihovi izdelki: ajdova, pirina, koruzna in ržena moka.



Slika 2: Stajnkov mlin

KOLENKOV MLIN

Začetki mlina segajo v leto 1941, ko je Martin Kolenko dobil delež v mlinu na Muri kot odškodnino po vrnitvi z začasnega dela v Franciji. Mlin je v celoti zgrajen iz lesa ter delno obnovljen. Ekološke izdelke meljejo s starim mlinskim kamnom in prodajajo pod blagovno znamko *Kolenko naravno z ljubeznijo*. V prostorih mlina je domača prodajalna njihovih izdelkov in izdelkov lokalnih ponudnikov (hladno stiskana olja, semena, začimbe, čaji, sušeno sadje, sokovi).

Obiskovalci lahko kupijo BIO izdelke:

- ajdovo, ječmenovo, proseno, pirino in ovseno kašo;
- koruzni, pirin in pšenični zdrob;
- pirine in pšenične otrobe;
- ječmenove, ovsene, pirine in sojine kosmiče;
- moko: ajdovo, ječmenovo, koruzno, ovseno, pirino polnozrnato, pirino črno, belo mehko in ostro, rženo polnozrnato in mehko, kamutovo črno, polnozrnato, belo mehko in belo ostro, laneno konopljino in mešano za kruh.



Slika 3: Kolenkov mlin

BABIČEV MLIN

Začetki Babičevega mlina segajo v leto 1890, ko je na reki Muri plavalo kar 69 mlinov. Je edini plavajoči mlin na Muri in se mora prilagajati nivoju vode. Mlin je bil v celoti zgrajen iz lesa in zato je zgorel v požaru. Nov mlin so zgradili leta 1925, vodno kolo pa pritrdili na dva lesena plavajoča čolna. Mlin je danes postavljen na samem bregu reke, čolna pa sta narejena iz

železa in plavata na gladini. Mlin je zaščiten kot tehnični spomenik in je prava turistična atrakcija.

Prodajajo belo, rženo, krušno, ajdovo, koruzno in ajdovo moko ter proseno kašo.



Slika 4: Babičev mlin

MLIN V IŽAKOVCIH

Mlin se nahaja v Ižakovcih, natančneje na Otoku ljubezni. Zgrajen je v sodobnem času, natančneje leta 1999, saj so želeli zgraditi svojevrsten izum, ki je bil nekoč simbol same reke Mure. Mlin je dobil večji pomen, saj so v njem začeli mleti tudi moko v turistične namene. Zraven mlina se nahajata tudi brod na Muri ter muzej mlinarstva na reki Muri, kjer je



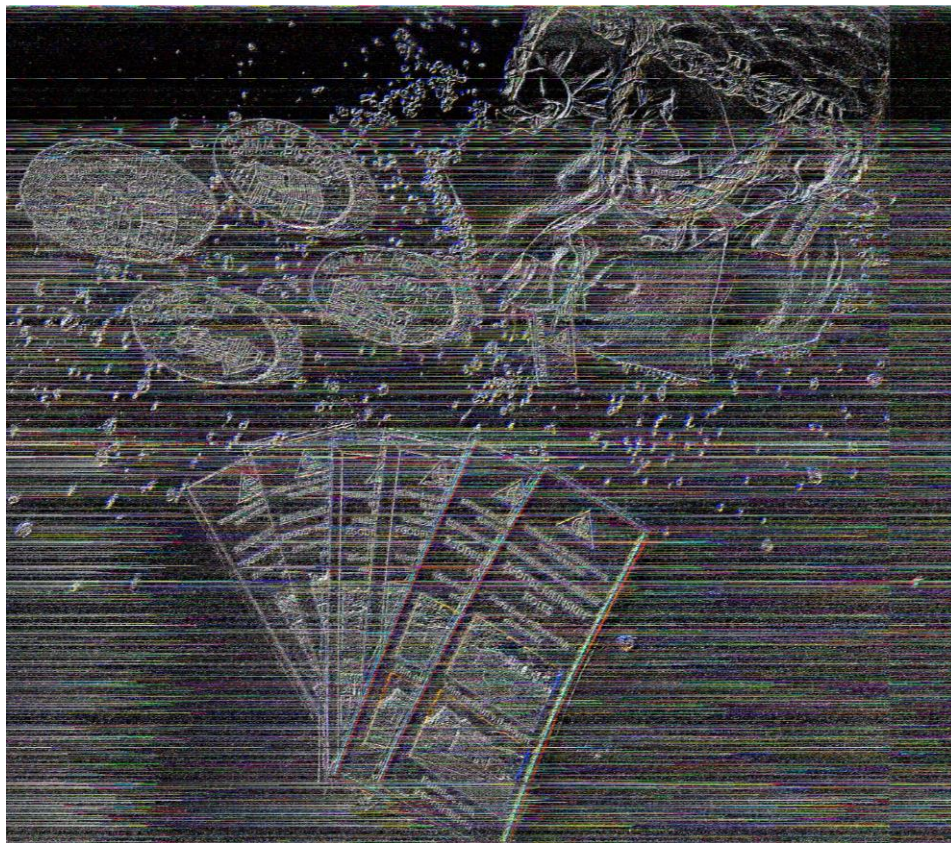
Slika 5: Mlin v Ižakovcih

postavljena stalna razstava, lahko pa si ogledamo tudi kratek predstavitveni film. Vsako leto (v začetku avgusta) se tu odvijajo tradicionalni Bujraški dnevi, ki obujajo spomin na poklic bujraša, ki je imel delo zarezovanja bregov reke Mure. Mlin je registriran kot plovilo in je bil postavljen predvsem za turistične namene. Turisti in enodnevni obiskovalci si lahko po ogledu kupijo koruzno, ajdovo in pirino moko.

PRILOGA K NALOGI ŠT. 9: TURISTIČNI VODIČ "OD MLINARJA DO MLINARJA" – PRILOGA K NALOGI

PRILOGA K NALOGI ŠT. 10: PRIPRAVA TIPIČNIH POMURSKIH JEDI IZ MOKE IN KAŠE – PRILOGA K NALOGI

PRILOGA ŠT. 11: TURISTIČNI SPOMINKI



Slika 6: Turistični spominki

PRILOGA ŠT. 12: LEPLJENKA



Slika 7: Lepljenka

PRILOGA ŠT. 13: PUZZLE/SESTAVLJENKA



Slika 8: Puzzle/sestavljanka

PRILOGA ŠT. 14: ANKETNI VPRAŠALNIK/INTERVJU

1. V katero leto segajo začetki obratovanja vašega mlina?
2. Kakšna je vrsta vašega mlina? (nekoč in danes)
3. Zanima nas, kakšna je bila nekoč delovna obleka mlinarja?
4. Katera žita ste prvotno mleli? (našteti)
5. Katera žita so se največ mlela nekoč in katera danes?
6. V katerem letnem času ste nekoč mleli največ žita in v katerem letnem času danes?
7. V katerih letnih časih meljete posamezna žita?
8. Kakšna je posebnost vašega mlina?
9. Kakšen je bil potek delovnega dneva nekoč in kakšen je danes?
10. Po katerem produktu ste najbolj poznani?
11. Kateri produkt se danes najbolj prodaja?
12. Ali načrtujete razširitev vaše ponudbe?
13. Ali poznate kakšne uganke, pregovore o žitu, mlinih ali o moki?
14. Katere igre ste se v otroštvu igrali vi in otroci, ki so spremljali starše oz. sorodnike na mletje žita?
15. Od kod prihajajo vaši kupci?
16. Ali si vaš mlin lahko ogledajo turisti?
17. Ali je vaš mlin že vključen v turistično tematsko pot?
18. Ali k vam zahajajo turisti iz pomurskih turističnih krajev?
19. Ali pridejo tudi skupine z avtobusom in individualne družine z otroki?
20. Iz katere regije je obisk turistov največji?
21. Kaj pokažete oz. razkažete turistom v vašem mlinu?
22. Kolikšno je največje število turistov, ki jih lahko sprejmete naenkrat?
23. Ali organizirate dan odprtih vrat in kaj ponujate obiskovalcem?
24. Zanima nas, ali se morajo turisti predhodno najaviti in koliko časa traja ogled?
25. Kaj pričakujete od sodelovanja s SŠGT Radenci?

INTERPRETACIJA ANKETE

	Babičev mlin	Mlin Kolenko	Mlin Ižakovci	Mlin Stajnko
Začetki obratovanja	1912	1948	1999	1908
Tip mlina	Plavajoči kombinirani mlin	Električni mlin	Plavajoči vodni mlin	Električni mlin
Prvotno mleli	Rž, pšenica	Pšenica, koruza, rž	Rž, koruza, ajda, pira	Pšenica in koruza
Posebnost mlina	Starost mlina, edini še delujoči mlin na Muri	Mletje še vedno poteka na mlinski kamen	Narejen po načrtih nekdanjih mlinov na Muri	Mletje ajdove kaše
Prepoznavnost mlina po produktu	Posebnost vseh proizvodov je, da moka ne mešajo med sabo	Po specialni, domači mlinski moki	Ajdova in pirina moka	Ajdova kaša
Najbolj prodajan produkt	Pšenična, ržena in koruzna moka	Bela pšenična moka	Ajdova in pirina moka	Pšenična moka, gladka in ostra
Kupci	Iz Slovenije, Avstrije, Madžarske	Iz Slovenije	Iz Slovenije, Avstrije, Madžarske, Skandinavije	Iz Slovenije, Avstrije, Madžarske, Hrvaške
Regija, iz katere pride največ turistov	Pomurska regija	Pomurska regija	Pomurska regija	Pomurska regija
Dan odprtih vrat	NE	DA	DA	NE
Načrtovanje razširitve ponudbe	NE	DA	DA	NE
Ogled mlina	DA	DA	DA	DA
Vključenost v tematsko pot	NE	NE	DA	NE
Število turistov na ogledu	Razdelijo se v manjše skupine	20 ljudi	20 – 30 ljudi naenkrat	/

Tabela 4: Interpretacija ankete

Pri vseh mlinih najdemo neke skupne lastnosti. To so delovna obleka mlinarja, ki je danes podobna kot nekoč – navadna delovna obleka; pomembno je, da je oprijeta, da se ne zagrabi v opremo. Pri vseh mlinih je mlinar nekoč opravljal veliko več fizičnega dela kot danes. Mlinarji so med procesom mletja žita pogosto kartali. Trije mlini so nastali zaradi dejavnosti mlinarstva, izjema je Mlin Ižakovci, ki je postavljen v turistične namene. Mlini, katerih dejavnost je mlinarstvo, obratujejo celo leto, turistični mlin v Ižakovcih pa obratuje v poletni turistični sezoni od aprila do novembra. Vsi mlini so bili postavljeni v prvi polovici 20. stoletja, razen turističnega mlina Ižakovci, ki je bil postavljen po izvirnih načrtih ob koncu 20. stoletja.

Izbrani mlini meljejo različne vrste žit. Vsak izmed predstavljenih mlinov ima svojo posebnost. V mlinu Ižakovci meljejo ekološko pridelano zrnje. Mlin Stajnko je najbolj znan po mletju ajdove kaše. Babičev mlin je najbolj znan kot edini komercialno delujoči mlin na reki Muri,

posebnost je tudi njegova starost. Mlin Kolenko je znan po svoji istoimenski ekološki blagovni znamki, njegova posebnost je tudi, da še vedno melje na mlinski kamen.

Poleg turističnega mlina Ižakovci so turistom na voljo za ogled tudi ostali trije mlini. Največ obiskovalcev prihaja iz pomurske regije, prihajajo pa tudi turisti iz ostalih delov Slovenije ter turisti iz Avstrije in Madžarske. Zaželeno je, da se večje skupine predhodno najavijo. Mlinarji turistom predstavijo zgodovino mlina in prikažejo proces dela v mlinu.

Izbrani mlini v sodelovanju s SŠGT Radenci pričakujejo večjo prepoznavnost in obiskanost mlina.

PRILOGA ŠT. 15: KALKULACIJA JEDI

Opomba: Količino porcij bomo prilagodili na število prijavljenih.

AJDOV KRAPEC (količina za 72 oseb)

Zap. št.	ŽIVILO	ME	Nabavna vrednost V EUR za ME	Količina porabe živil v ME	Vrednost porabljenega živila
1.	Ajdova moka	kg	2,80	1,8	5,04
2.	Pšenična moka	kg	0,45	1,2	0,54
3.	Koruzni zdrob	kg	0,98	3,3	3,23
4.	Domača skuta	kg	3,80	3	11,40
5.	Kisla smetana	l	2,50	1,8	4,50
6.	Jajce	kos	0,13	6	0,78
7.	Sladkor	kg	1,60	0,5	0,80
8.	Sol		1,02	0,06	0,06
	Skupna vrednost porabljenih živil v EUR =				26,35
	MARŽA (150) =				39,52
	SKUPNI STROŠKI V EUR =				65,87
	DDV (9,5 %) =				6,25
	SKUPNI STROŠKI Z DDV V EUR =				72,12
	STROŠKI NA OSEBO V EUR =				1,00

Tabela 5: Kalkulacija - ajdov krapec

PAJANI KRÜJ (količina za 72 oseb)

Zap. št.	ŽIVILO	ME	Nabavna vrednost V EUR za ME	Količina porabe živil v ME	Vrednost porabljenega živila
1.	Rženi kruh	kg	2,50	3,4	8,50
2.	Zaseka	kg	4,50	2,4	10,80
3.	Česen	kg	4,20	0,15	2,10
	Skupna vrednost porabljenih živil v EUR =				21,40
	MARŽA (100) =				21,40
	SKUPNI STROŠKI V EUR =				42,80
	DDV (9,5 %) =				4,06
	SKUPNI STROŠKI Z DDV V EUR =				46,86
	STROŠKI NA OSEBO V EUR =				0,69

Tabela 6: Kalkulacija - pajani krüj