



38. DRŽAVNI FESTIVAL  
**TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA**



# KJER AJDA ZORI



## OSNOVNA ŠOLA ODRANCI

*Avtorji:* Lučka Antolin, Ivana Ferenčak, Amina Kežmah, Lea Kociper, Urška Kuzmič,  
Iva Marinič, Maksimiljan Mlinarič, Ela Poredoš, Nika Raduha, Živa-Lina Županec

*Mentorica:* Alenka Barbarič Jovanović

Odranci, februar 2024

## ZAHVALA

Člani turističnega krožka Osnovna šole Odranci se zahvaljujemo mentorici, učiteljici Alenki, da nas je spodbujala ter usmerjala pri izdelavi naloge in promocijskega spota.

Zahvaljujemo se ravnateljici gospe Kseniji Pahor, ki nas pri projektu Turizmu pomaga lastna glava podpira tako finančno kot motivacijsko.

Hvala učitelju Ninu Gumilarju za lektoriranje.

Za sodelovanje se zahvaljujemo Občini Odranci in Društvu žena Odranci.

Hvala čebelarju gospodu Mateju Duhu za donacijo ajdovega medu.

Za pomoč pri snemanju videoposnetkov z dronom se zahvaljujemo gospodu Alešu Zveru.

Hvala računalničarju Marku Imreju za vso pomoč in nasvete pri montiranju promocijskega spota.

Hvala tudi vsem ostalim za pripravljenost na sodelovanje in podporo pri našem projektnem delu.

ŠOLA: OSNOVNA ŠOLA ODRANCI, Prešernova ulica 1, 9233 Odranci

T: 02/573-70 -10

F: 02/573-70-18

E: os.odranci@guest.arnes.si

W: <http://www.os-odranci.si>

NASLOV NALOGE: **KJER AJDA ZORI**

**Avtorji:**

Maksimiljan Mlinarič, 7. r.    Lučka Antolin, 9. r.

Amina Kežmah, 8. r.        Ivana Ferenčak, 9. r.

Lea Kociper, 8. r.         Urška Kuzmič, 9. r.

Iva Marinič, 8. r.         Ela Poredoš, 9. r.

Nika Raduha, 8. r.         Živa-Lina Županec, 9.r.

**Mentorica:**

Alenka Barbarič Jovanović, profesorica nemščine

**POVZETEK**

Glede na temo 38. državnega festivala Turizmu pomaga lastna glava »Okusni zakladi: Lokalni kulinarčni spominki s trajnostnim pridihom!« smo se takoj odločili, da v ospredje postavimo ajdo, ki je tipična kultura za naš kraj. Odrančani smo namreč že stoletja znani po ajdi. Naši predniki so ajdovo kašo in moko prodajali po celi Sloveniji in celo v sosednji Hrvaški in v današnjem času je ajda, kot zdravo živilo, znova vse bolj prisotna v prehrani. V našem kraju se pa predvsem po zaslugi članic Društva žena ajda ohranja kot naravni spomenik.

Kulinarčni spominek, ki ga bo obiskovalec odnesel iz Odrancev torej mora vsekakor biti povezan z ajdo. Tako smo se odločili, da kot kulinarčni spominek ponudimo eno najbolj tipičnih odranskih sladice ajdovo zlejvanko. Za obogatitev kulinarčnega spominka smo dodali še ajdov čaj z lokalnim ajdovim medom.

Ker pa ajdovo zlejvanko poleg tega, da jo okusiš, moraš tudi doživeti, smo si zamislili program kulinarčnega doživetja, kjer bodo naši obiskovalci imeli priložnost okusiti ter se preizkusiti v pripravi ajdove zlejvanke. Svoj turistični proizvod smo naslovili »Kjer ajda zori«.

KLJUČNE BESEDE: ajda, ajdova zlejvanka, ajdov čaj, ajdov med, kulinarčni spominek, kulinarčno doživetje, Center kulturne dediščine, Potočni mlin

## KAZALO

ZAHVALA.....	2
POVZETEK .....	3
1. UVOD .....	5
1.1. Predstavitev izbrane teme in opredelitev motivov skupine za izbiro teme .....	5
1.2. Uporabljene metodologije pri izdelavi naloge.....	6
2. TURISTIČNI PROIZVOD »KJER AJDA ZORI«.....	7
2.1. Predstavitev turističnega proizvoda.....	7
2.1.1. Center kulturne dediščine .....	7
2.1.2. Kulinarični spominek .....	8
2.1.2.1. <i>Kolkulacija stroškov</i> .....	9
2.1.2.2. <i>Ajdova zlejevanka</i> .....	10
2.1.2.3. <i>Ajdov čaj z ajdovim medom</i> .....	10
2.1.3. Delavnica: Doživetje ajdove zlejvanke .....	12
2.1.3.1. <i>Odpiralni čas</i> .....	12
3. TRŽENJE .....	13
4. ZAKLJUČEK.....	14
5. VIRI IN LITERATURA.....	15
6. PRILOGA: Reklamni letak .....	16

## KAZALO SLIK

Slika 1 in 2 : Cvetoča ajda.....	5
Slika 3: Grb Odrancev .....	6
Slika 4, 5 in 6: Potočni mlin .....	7
Slika 7: Prekmurska hiša z gospodarskim poslopjem .....	8
Slika 8: Kulinarični spominek iz Odrancev.....	8
Slika 9: Ajdova zlejevanka - sestavine.....	10
Slika 10: Ajdova zlejevanka.....	10
Slika 11: Sušenje ajde.....	11
Slika 12 in 13: Ajdov čaj.....	11
Slika 14: Ajdov med – Čebelarstvo Matej Duh.....	11

## 1. UVOD

Nič ne pretiravamo če rečemo, da so Odranci ajdova vas. Krajan Odrancev smo že od nekdaj znani po ajdovi kaši in preprostih kmečkih jedeh iz ajde, ki so jih pripravljale odranske gospodinje. O nas kroži celo rek, ki pravi: *Da ko je prišel prvi človek na Luno, je tam srečal Odrančarja, ki je šel že domov, saj je že vso ajdovo kašo prodal.*

V Odrancih si kulinarčnih doživetij, ki ne bi bila povezana z ajdo sploh ne moremo zamisliti. Ajda in jedi iz ajdove kaše in moke so naši okusni zakladi.

Tema letošnjega 38. državnega festivala Turizmu pomaga lastna glava je »Okusni zakladi: Lokalni kulinarčni spominki s trajnostnim pridihom!« V okviru projekta smo izdelali projektno nalogo z naslovom »Kjer ajda zori«, ki smo si jo zamislili kot kulinarčno doživetje v obliki okusiti ter se preizkušati v pripravi ajdove zlejvanke, ki jo bomo ponudili tudi kot lokalni kulinarčni spominek in ga obogatili še z ajdovim čajem z ajdovim medom.



Slika 1 in 2: Cvetoča ajda

### 1.1. Predstavitev izbrane teme in opredelitev motivov skupine za izbiro teme

Ajda je bila pomemben kmetijski pridelek naših prednikov. Gre za zelo nezahtevno enoletno rastlino, ki je ni potrebno dognojevati niti škropiti, potrebuje le sonce in zadostno količino vlage. Velja za zelo zdravo živilo, saj vsebuje balastne snovi, ki varujejo pred rakavimi celicami, je prehrana bolnikov s celiakijo, sladkornih bolnikov ter nadomestno živilo za meso.

V Odrancih se je dolga leta pridelovala, predelovala in tudi prodajala ajdova kaša. V sodobnejšem času je to živilo začelo izginjati z jedilnikov prebivalstva. Danes, ko pa se vse več ljudi vrača k zdravi lokalno pridelani prehrani, ajda postaja vedno bolj cenjeno živilo.

Ajdo smo Odrančarji posvojili kot naravni spomenik. Danes se poleg stope – lesene priprave za luščenje ajde, zrcali v občinskem grbu in zastavi ter v medaljonu »odranski pejnez«. Za živost spomenika je poskrbelo tudi Društvo žena, ki je izdalo dve knjižici z recepti, v katerih najdemo preizkušene recepte po ustnem izročilu starejših občanov, za pripravo slastnih ajdovih jedi.



*Slika 3: Grb Odrancev*

Glede na zgodovino ter prepoznavnost kraja po ajdi nam je bilo že od začetka samoumevno, da bo naš kulinarčni spominek povezan z ajdo. Odločili smo se za sladico ajdova zlejevanka, ki je zelo okusna sladica ter priljubljena tako med starejšo kot tudi mlajšo populacijo. Zanimiva se nam zdi tudi zato, ker gre za zdravo različico sladice, kar je v današnjem času še posebej privlačno. K sladici smo si omislili še čaj iz ajdovih cvetov, sladkan z avtohtonim ajdovim medom.

S kulinarčnim spominkom želimo obogatiti lokalni prostor in ga tako v ožji kot širši okolici narediti še bolj prepoznavnega. Hkrati želimo našim obiskovalcem pričarati nepozabno kulinarčno doživetje, zato smo si zamislili ponudbo, kjer naši obiskovalci ne bodo imeli priložnost samo okusiti ajdovo zlejevanko, temveč se je bodo naučili tudi pripraviti.

### **1.2. Uporabljene metodologije pri izdelavi naloge**

- Naša naloga je nastajala kot produkt skupinskega dela, kjer je vsak posameznik prispeval svoj delež.
- Pregledali smo literaturo o ajdi ter informacije iskali tudi s pomočjo svetovnega spleta.

- Povezali smo se z Občino Odranci, članicami Društva žena, kot tudi z lokalnimi kmetovalci, predvsem pridelovalci ajde in čebelarji.
- Raziskovali smo domači kraj in obstoječo turistično infrastrukturo.
- Za izvedbo našega dogodka smo izbrali Center kulturne dediščine.
- Pripravili smo slikovni material.
- Na koncu smo se usedli skupaj in naše ideje prelili na papir.
- Posneli in zmontirali smo promocijski spot.

## 2. TURISTIČNI PROIZVOD »KJER AJDA ZORI«

### 2.1. Predstavitev turističnega proizvoda

Ko smo izbrali idejo za našo nalogo, smo najprej raziskali obstoječo turistično infrastrukturo v kraju. Odpravili smo se v nedavno zgrajen Center kulturne dediščine. Ogledali smo si vse objekte, pretuhtali možnosti in se soglasno odločili, da je to prava lokacija za izvedbo našega dogodka.

#### 2.1.1. Center kulturne dediščine

Center kulturne dediščine sestavljajo prekmurska hiša z gospodarskim poslopjem, potočni mlin ter muzeji kovaštva, žganjarne in kmečkega orodja.

Kot prvi objekt v Centru kulturne dediščine je bil že v letih 2011/2012 zgrajen potočni mlin. Stoji na mestu nekdanjega vodnega mlina in je njegova kopija. Zgrajen je bil z namenom ohranjanja kulturne dediščine. Gre za preprost leseni mlin, kjer par vodnih kamnov poganja dve hrastovi kolesi. Mlin je krit s slamo. V mlinu je oblikovanih več prostorov, posebno skladišče za zrnje in gotovo moko ter prostor za mlinarja.



Slika 4, 5 in 6: Potočni mlin



Kmalu za mlinom so v okviru Centra kulturne dediščine bili zgrajeni še trije leseni muzeji in sicer muzej kovaštva, žganjarne in kmečkega orodja.

V letu 2018 je nato sledila še izgradnja I. faze prekmurske hiše, ki je svojo celotno podobo prekmurske hiše z gospodarskim poslopjem (gümla) pridobila z izgradnjo II. faze v letu 2023. V objektu je na 70. kvadratnih metrih soba za druženje, kuhinja, dve kopalnici ter dve sobi za možnost prenočevanja.



*Slika 7: Prekmurska hiša z gospodarskim poslopjem*

### **2.1.2. Kulinarični spominek**

Kot kulinarični spominek našega kraja smo si zamislili sladico ajdovo zlejevanko v kombinaciji z ajdovim čajem z ajdovim medom. Oboje bomo zapakirali v škatlice iz eko valovite lepenke. Ajdova zlejevanka bo pakirana po 20 kosov (8 x 7 cm). Čaj bo pakiran po 40 g v ročno poslikani vrečici iz žaklovine. Med bo pakiran v originalni embalaži čebelarja v stekleničkah po 250 g.



*Slika 8: Kulinarični spominek iz Odrancev*



**2.1.2.1. KOLKULACIJA STROŠKOV**

▪ **KULINARIČI SPOMINEK**

Izdelek		Cena	
Ajdov med 250 g		5 EUR	
Ajdov čaj 40 g		5 EUR	
SKUPAJ:		10 EUR	SKUPAJ:
Ajdova zlejevanka 20 kom (8 x 7 cm)		10 EUR	<b>20 EUR</b>
Živilo	Nabavna cena v EUR	Porabljena količina	Vrednost porab. živila
Ajdova kaša 1kg lastno mletje	3,5	225 g	0,78
Pšenica 1 kg lastno mletje	1,5	75 g	0,11
Pecilni prašek 5/1	1,05	1/2	0,1
Domača jajca 10 kom	2	3 kom	0,6
Sladkor Agragold 1 kg	1,59	125 g	0,2
Vanilin sladkor 5/1	1,5	1 kom	0,2
Navadni jogurt 180 g Pomurske mlekarne 2 kom	0,78 / kom	2 kom	1,56
Kisla smetana 180 g Pomurske mlekarne 1 kom	1,05 / kom	1 kom	1,05
Domača marelična marmelada Fructal 600 g	3, 69	200 g	1,23
Sladkor v prahu Agragold 500 g	1,79	50 g	0,2
SKUPAJ:			6,03
Marža (130 %)			7,8
DDV (9,5 %)			0,7
Embalaža:			1,5
SKUPAJ 20 kom:			10

▪ **DELAVNICA: DOŽIVETJE AJDOVE ZLEJVANKE**

Pijača dobrodošlice – domači bezgov sok, zgodba ajde v Odrancih ter ogled mletja ajdove moke v potočnem mlinu, sodelovanje pri pripravi ajdove zlejvanke, degustacija ajdove zlejvanke postrežene z ajdovim čajem sladkanim z ajdovim medom, seznanitev s koristnimi učinki ajdovega čaja – **20 EUR** na osebo.

**2.1.2.2. AJDOVA ZLEJVANKA**

Sestavine za en pekač (20 kosov 8 x 7 cm):

3 jajca, 125 g sladkorja, 1 vanilin sladkor

225 g ajdove moke, 75 g ostre moke, 2 navadna jogurta, 0,5 dl belega olja, 1/2 pecilnega praška

1 kislja smetana, marelična marmelada



*Slika 9: Ajdova zlejevanka – sestavine*

Jajca, sladkor in vanilin sladkor stepemo. V posebni posodi zmešamo suhe sestavine – ajdovo in ostro moko ter pecilni prašek. Jajčni masi postopoma dodajamo suhe sestavine in jogurt ter sproti narahlo mešamo. Dobljeno maso vlijemo v velik pekač. Zgoraj z žličko nadevamo izmenično marelično marmelado in kisljo smetano. Spečemo in potresemo s sladkorjem v prahu.



*Slika 10: Ajdova zlejevanka*

**2.1.2.3. AJDOV ČAJ Z AJDOVIM MEDOM**

Ajda je vsestransko uporabna rastlina. Užitna so semena kot tudi steblo, cvetovi in listi, ki jih lahko uporabimo kot ajdov čaj. Čebelarji pridobivajo tudi ajdov med.

Za ajdov čaj rastlino ajde naberemo preden se pojavijo plodovi. Posušimo jo na zraku.



Slika 11: Sušenje ajde

Ajda v času cvetenja vsebuje večje količine rutina ter nekaj vitaminov C in E. Zaradi tega je v ljudskem zdravilstvu pomembna za zmanjševanje naslednjih težav: zmanjšuje lomljivost žil lasnic, zmanjšuje nabiranje vode, utrjuje stene žil, zmanjšuje otekline, zmanjšuje občutek težkih in nemirnih nog ter bolečine v nogah, znižuje krvni sladkor in pritisk ter zmanjšuje težave s hemeroidi.



Slika 12 in 13 : Ajdov čaj



Slika 14 : Ajdov med – Čebelarstvo Matej Duh

Priprava ajdovega čaja:

V 2,5 dcl vrele vode damo 1–2 čajni žlički ajdovega čaja. Pustimo še 2 minuti, da čaj vre, nato odstavimo. Pokritega pustimo stati 8–10 minut., nato precedimo. Čaj sladkamo z ajdovim medom.

Ajdov med ima edinstven okus – rahlo grenak. Dišava združuje pikanten vonj karamele, cimeta, muškata oreška in oreha. Kristalizira kmalu po točenju.

### 2.1.3. Delavnica: Doživetje ajdove zlejvanke

Obiskovalci našega Centra kulturne dediščine bodo poleg okušanja lokalne sladice ajdove zlejvanke pri nas doživeli še edinstveno kulinarčno izkušnjo, saj bodo imeli priložnost sodelovati pri njeni pripravi.

Za začetek bo vsak obiskovalec sprejet s pijačo dobrodošlice, domačim bezgovim sokom, ki ga bomo postregli v prekmurski hiši v sobi za druženje, v toplejših mesecih pa na gümli ali pod lugašon. Obenem mu bo predstavljena zgodba ajde v Odrancih. Sledil bo ogled Centra kulturne dediščine – možnost ogleda muzeja kovaštva, žganjarne in kmečkega orodja. Ogled se bo zaključil v potočnem mlinu, kjer bo prikazano mletje ajdove kaše, iz katere moke bo pozneje nastala ajdova zlejvanke. Po ogledu se bomo vrnili v prekmursko hišo, kjer bo stekla delavnica priprave ajdove zlejvanke. Predstavljene bodo sestavine ter potek priprave same sladice. Obiskovalec bo aktivno sodeloval pri pripravi ajdove zlejvanke. V času pečenja bo obiskovalec seznanjen še s koristnimi učinki ajdovega čaja. Sledila bo degustacija ajdove zlejvanke, ki jo bomo postregli z ajdovim čajem in ajdovim medom.

Ob koncu obiska pri nas bo obiskovalec zase ali za darilo lahko kupil še naš lokalni kulinarčni spominek.

#### 2.1.3.1. *ODPIRALNI ČAS*

Odpiralni čas Centra kulturne dediščine bo ob petkih in sobotah med 10.00 in 18.00 uro. V zimskem času med 10.00 in 16.00 uro. Za namen delovanja Centra kulturne dediščine bo Občina poskrbela za zaposlene v okviru javnih del. Delavnica Doživetje ajdove zlejvanke bo vodena s strani članic Društva žena, ki bodo dejavnost opravljale kot honorarno delo.

Delavnica Doživetje ajdove zlejvanke bo trajala okvirno 2 uri. Za delavnico se bo potrebno predhodno najaviti, prav tako bo potrebno predhodno naročiti kulinarčni spominek Ajdovo zlejvanko, saj bo le ta vedno ponujena sveža direktno iz pečice.

### 3. TRŽENJE

Brez trženja ni turizma. Zato smo temeljito premislili, kje in kako bomo oglaševali naš turistični proizvod. Namen trženja je informirati ter navdušiti ciljne skupine, da se bodo odločile za našo ponudbo.

Za oglaševanje bomo izbrali ustrezne medije, preko katerih bomo naš oglas poslali v javnost.

Oglaševali bomo preko spletne in Facebook strani Občine Odranci, kjer bo med drugim na ogled tudi naš promocijski spot.

S promocijskim spotom bomo oglaševali še preko lokalne spletne strani pomurec.com. S promocijskim spotom bomo oglaševali tudi preko kanala YouTube.

V začetku vasi Odranci, na vpadnici s smeri Beltinci stoji jumbo elektronska tabla, ki jo bomo prav tako izkoristili za oglaševanje.

Izdelali bomo reklamne letake, ki jih bomo posredovali v hotele na območju Pomurja ter na turistično informacijske center po Sloveniji.

#### 4. ZAKLJUČEK

Letošnjega projekta smo se lotili z veliko vnamo. Vsak se je trudil po svojih najboljših močeh in tako prispeval svoj košček k celoti. Na koncu je nastala zanimiva naloga.

Promocijski spot, ki je letošnja novost, nam je predstavljal kar velik izziv. Snemanje je zahtevna naloga, da o samem montiranju posnetkov sploh ne govorimo. Po zaslugi te naloge smo se veliko naučili in tudi osebnostno zrasli. Uporabili smo vso znanje, ki ga premoremo, veseli pa smo bili tudi vsakršne pomoči in nasveta. Obenem pa smo se tudi zabavali.

Ob nastajanju naloge nam je postalo jasno, kakšnega pomena je pravzaprav naravna in kulturna dediščina. Vsekakor se moramo truditi po najboljših močeh, da jo ohranimo in posredujemo naprej mlajšim rodovom.

Mislimo, da smo v naši nalogi ponudili zanimiv turistični proizvod, ki bi vsekakor obogatil dosedanjo turistično ponudbo našega kraja. Glede na pomen ajde v kraju ter na obstoječo turistično infrastrukturo se bomo trudili, da vse skupaj ne bo ostalo samo na papirju, saj si zelo želimo, da bi se naše ideje uresničile.



## 5. VIRI IN LITERATURA

1. Diši po ajdi. Članice Društva žena Odranci, Murska Sobota 2009.
2. Ajda in njeni blagodejni učinki. Pridobljeno 24. 1. 2024 iz <https://naravnamoc.si/2018/09/11/ajda-in-njeni-blagodejni-ucinki/>.
3. Ajdov čaj kako ga pravilno pripravimo Pridobljeno 24. 1. 2024 iz <https://darilonarave.si/recepti-s-konopljo/ajdov-caj-kako-ga-pripravimo>.
4. Potočni mlin. Pridobljeno 17. 1. 2024 iz <https://www.guide2visit.eu/sl/vonzerok-reszletek/potocni-mlin>.
5. Slovesno otvorili Center kulturne dediščine v Odrancih 17. 1. 2024 iz [https://www.pomurec.com/vsebina/73841/FOTO\\_Slovesno\\_otvorili\\_Center\\_kulturne\\_dediscine\\_v\\_Odrancih](https://www.pomurec.com/vsebina/73841/FOTO_Slovesno_otvorili_Center_kulturne_dediscine_v_Odrancih).
6. Lastni foto prispevki.
7. Foto prispevki iz občinskih fotografskih zapisov.

PRILOGA: Reklamni letak



**DOBRODOŠLI  
V ODRANCAJ**

## OKUSI IN DOŽIVI AJDOVO ZLEJVANKO

Vas mika kulinarika pokrajine na levem bregu Mure? Imate radi jedi iz ajde? Potem ste pri nas v Odrancih na pravem naslovu.

Pričakujemo vas v Centru kulturne dediščine, kjer vam bomo pričarali nepozabno kulinarčno doživetje.

Imeli boste možnost spoznati našo lokalno sladico ajdovo zlejevanko, ki je ne boste samo okušali, temveč se jo boste naučili tudi pripraviti.

V prijetnem ambientu Prekmurske hiše boste prisluhnili zgodbi ajde v Odrancih. Sledil bo ogled Centra kulturne dediščine – možnost ogleda muzeja kovaštva, žganjarne in kmečkega orodja. Ogled se bo zaključil v potočnem mlinu, kjer boste priča mletju ajdove kaše, iz katere moke bo pozneje nastala ajdova zlejevanka. Po ogledu bo v prekmurski hiši stekla delavnica priprave ajdove zlejvanke. Spoznali boste sestavine ter potek priprave same sladice. Sledila bo degustacija ajdove zlejvanke, ki jo bomo postregli z ajdovim čajem in ajdovim medom.

Trajanje programa: 2 uri

Cena programa: 20 EUR na osebo

Izvajanje programa: petek in sobota od 10.00 do 18.00, v zimskih mesecih od 10.00 do 16.00.

Potrebna je predhodna najava:

02 577 34 80, [obcina@odraci.si](mailto:obcina@odraci.si)

Ajdovo zlejevanko z ajdovim čajem in ajdovim medom boste lahko odnesli tudi s sabo kot kulinarčni spominek našega kraja.

Odkrijte skrivnost peke ajdove zlejvanke in se odločite za obisk pri nas.