



## VIZ II. OSNOVNA ŠOLA ROGAŠKA SLATINA



### **MAT' POTICO PEČEJO**

**Raziskovalna naloga za 35. državni festival  
Turizmu pomaga lastna glava 2020/2021**

**Avtorji:**

Jasmina Turnšek, 5. a  
Alana Šučur, 5. b  
Alja Ogorevc, 4. b  
Nuša Ogorevc, 6. b  
Ines Turnšek, 7. b  
Maruša Pretnar, 5. b  
Lara Pretnar, 6. b

**Mentorice:**

Damjana Kralj, prof.  
Gabrijela Žagar, prof.  
Klementina Kralj, prof.

Rogaška Slatina, marec 2021





## VIZ II. OSNOVNA ŠOLA ROGAŠKA SLATINA

### POVZETEK

Podeželsko okolje, neokrnjena narava, prijazni ljudje, gostoljubje in domačnost so posebnosti Rogaške Slatine. Rogaška Slatina spada med pomembnejše in svojevrstne kraje v Sloveniji. Ponaša se z bogato naravno in kulturno dediščino. Posebno vrednost ji daje zdravilišče z mineralno in termalno vodo. Pestra kulinarčna ponudba poskrbi, da se nekateri okusi in arome se za vedno vtisnejo v spomin.

V naši nalogi smo raziskovali tradicionalno jed našega domačega kraja mlinčevko ali narečno »mlinčofko«, ki je kulinarčna posebnost naših krajev. Pri našem raziskovanju smo prišli do zanimive ugotovitve, da obstaja veliko različnih načinov priprave te slastne potice. Skozi raziskovanje smo zbrali veliko različnih receptov naših babic in prababic.

»Mlinčofka« se nam je zdela enkratni kulinarčni produkt, ki ga lahko predstavimo širši javnosti na turistični tržnici. Ker je ta potica specialiteta značilna za naše kraje, verjamemo, da je marsikdo ne pozna ali pa jo pozna pod drugim imenom. Z izbranim turističnim produktom želimo privabiti številne goste in jim približati kulinarčne posebnosti našega kraja.

**Ključne besede:** kulinarika, potica, mlinčofka oz. mlinčevka, Rogaška Slatina.



## VIZ II. OSNOVNA ŠOLA ROGAŠKA SLATINA

### ABSTRACT

The rural environment, unspoiled nature, friendly people, hospitality and homeliness are the specialties of Rogaška Slatina. Rogaška Slatina is one of the most important and unique places in Slovenia. It boasts with a rich natural and cultural heritage. The spa with mineral and thermal water gives it special value. The varied culinary offer ensures that certain flavors and aromas are imprinted in the memory forever.

In our research paper we researched the traditional dish of our hometown called mlinčofka, which is a culinary specialty of our region. In our research we came to the interesting conclusion that there are many different ways to prepare this delicious potica. Through research we have collected many different recipes from our grandmothers and great-grandmothers.

Mlinčofka seemed to us a unique culinary product that can be presented to the general public at the tourist market. Since this potica is a specialty typical of our region, we believe that many people do not know it or know it by another name. With the selected tourist product we want to attract many guests and bring them closer to the culinary specialties of our place.

**Key words:** cuisine, potica, mlinčofka, Rogaška Slatina.



VIZ II. OŠ  
ROGAŠKA SLATINA

## VIZ II. OSNOVNA ŠOLA ROGAŠKA SLATINA

### KAZALO

1. UVOD.....	6
2. NAMEN RAZISKOVALNE NALOGE .....	6
3. KAKO JE POTEKALA PRIPRAVA.....	7
4. ZGODOVINA MLINČEVKE .....	7
5. RECEPTI.....	8
6. ZGODBE NAŠIH BABIC.....	13
7. INTERVJU Z ODLIČNO LOKALNO »SLAT`NSKO PEKARCO IN KU HAR`CO«, GOSPO IVANKO KRUMPAK .....	14
8. PREDSTAVITEV NAŠEGA PRODUKTA NA PRIREDITVI »GREGORJEVO« .....	18
8.1 KAJ JE PRIREDITEV »NA GREGORJEVO« .....	18
8.2 NAMEN PRIREDITVE .....	18
8.3 NAČRT IZVEDBE.....	18
8.3.1. Časovni okvir.....	18
8.3.2 Pridobivanje finančnih sredstev .....	19
8.3.3. Pred začetkom priprav na dogodek .....	19
8.4 TRŽENJE, OGLAŠEVANJE IN PROMOCIJA.....	19
8.4.1. Reklamni material .....	19
8.4.2 Promocija .....	19
8.5 IZVEDBA STOJNICE .....	20
9. ZAKLJUČEK .....	20
10. VIRI IN LITERATURA .....	21
11. PRILOGE.....	22

### KAZALO SLIK

Slika 1: Peka mlinčevke z babico .....	13
Slika 2: Domače dobrote .....	15
Slika 3: Rokopis recepta lokalne pekarce .....	17
Slika 4: Peka mlinčevke.....	17
Slika 5: Dogajanje na prizorišču Evropske ploščadi .....	18



## VIZ II. OSNOVNA ŠOLA ROGAŠKA SLATINA

### 1. UVOD

Nad temo letošnjega 35. festivala Turizmu pomaga lastna glava z naslovom *Moj kraj moj Chef* smo bili zelo navdušeni. Takoj smo vedeli, da bo na plan privrelo ogromno idej. Nemudoma smo stisnili glave in jih nizali na papir.

Pomislili smo, da Rogaška Slatina, eden od biserov naše države, poleg svoje bogate naravne, kulturne dediščine in zdraviliškega slovesa, zagotovo premore nešteto slastnih dobrot. A katera med njimi je tista, ki je tako posebna, da nanjo takoj pomisli vsak domačin, vsak obiskovalec našega kraja pa jo že ob prvem pokušanju zavedno vtisne v spomin?

Po skupnem razmišljanju in po pogovoru s starši in starimi starši smo sklenili, da je naša kraljica med dobrotami »mlinčofka«. Na našem področju se na poseben način pripravlja že vrsto let in ni je mize, katera za svoje goste te potice ne bi ponujala vsaj enkrat letno.

### 2. NAMEN RAZISKOVALNE NALOGE

V svojem raziskovalnem delu želimo ugotoviti, katere so tipične jedi našega kraja. Ob tem se poraja vprašanje ali se jedi, ki jih prebivalci Rogaške Slatine in okolice pripravljajo bodisi vsak dan, bodisi v določenih delih leta, pripravljajo na enak način kot v ostalih delih Slovenije. Vprašanje bomo povezali s tipičnimi jedmi, oziroma sladicami, ki so predvsem prepoznavne na našem regionalnem področju. Nato bomo raziskali različne načine priprave in zbrali recepte za le te.

Nadaljevali bomo z zgodovinskim raziskovanjem razvoja kulinarike, pri čemer se bomo osredotočili na jed, ki bo rdeča nit naše raziskovalne naloge. Verjamemo, da nam bodo veliko koristnih podatkov podali starši in stari starši. V ta namen bomo opravili intervju z eno od najboljših lokalnih »pekaric in kuharic« ter z njo tudi pripravili, to zagotovo edinstveno, sladico.

Med iskanjem idej za nalogo smo ugotovili, da je zavedanje tradicije lastnega kraja, prehrane v lastnem kraju, zelo pomembno. Prav tako je pomembno, da to tradicijo ohranjamo predvsem mlajše generacije, saj se na žalost danes to zavedanje manjša



## VIZ II. OSNOVNA ŠOLA ROGAŠKA SLATINA

in tradicija manj ceni. Zato bo naš namen tudi, da pridobljeno znanje širimo med vrstniki in tako pripomoremo k ohranjanju tradicije.

Ob koncu bomo oblikovali produkt, s katerim bomo poskrbeli za promocijo in sladke prste v okviru prireditve »Na Gregorjevo«, v kolikor bo to mogoče.

### 3. KAKO JE POTEKALA PRIPRAVA

Prvi korak pri vsakem delu je načrtovanje. Tudi tokrat ni bilo nič drugače. Ko smo slišali, kakšna je tema festivala, smo bili navdušeni. Nato se je delo pričelo. Skupaj z učiteljicami mentoricami smo razmišljali, katera jed bi bila tista prava, ki bi najbolj ustrezala kot zmagovalka med bogato kulinariko našega domačega kraja in okolice. Združili smo glave in iskali zamisli.

Vsak izmed nas je opravil svoje delo, saj smo najuspešnejši, če si delo razdelimo in vsi prispevamo svoj delček v celoto. Veliko smo raziskovali, se pogovarjali s starejšimi od nas. Včasih je bilo treba iti tudi k sosednji hiši ali poklicati babice ter dedke kar po telefonu. Ugotovitve so bile zanimive in ob poslušanju so se nam cedile sline.

Ker smo se dobro organizirali, pri delu samem ni bilo težav. Nekoliko nam je ponagajalo šolanje na daljavo, a smo tudi to oviro spretno premagovali, saj smo se o vsem lahko pogovorili preko video klicev. Korak za korakom je tako naša naloga pridobivala obliko in danes je tukaj pred vami. Upamo, da bomo bralce in obiskovalce naše stojnice navdušili, da v prihajajočih tednih ali mesecih po naših zbranih receptih pripravijo našo tradicionalno »mlinčevko«.

### 4. ZGODOVINA MLINČEVKE

Zbornik *Etnološke in kulinarčne značilnosti Slovenije* navaja, da »mlinčevka« velja za izjemno okusno in sočno potico, lahko bi rekli tudi, da je vmesna razvojna stopnja med pogačo in torto, pri kateri so vse plasti testa izdelane iz vzhajanega testa. Že samo ime potica nam pove, da je za njeno sedanjo podobo in sestavo verjetno dolga razvojna pot in nas navaja k sklepanju, da so posamezne plasti te pogače nekoč sestavljali mlinci, torej plasti tankega pečenega nekvašenega testa. Potica ni



## VIZ II. OSNOVNA ŠOLA ROGAŠKA SLATINA

enostavna za pripravo, zato so jo načeloma pripravljale pridne in izurjene gospodinje ob prazničnih priložnostih (Velika noč, binkošti, poroke ...).

Izvirna mlinčeva potica ima štiri mlince iz vzhajanega testa ter jajčni sir iz štiridesetih jajc, mleka in žemljic, v katerega primešamo orehe, prelite z vročim mlekom, dodamo rozine, sladkor, limonino lupinico in rum po okusu. Tako so nekoč pripravljali to potico na delu naše regije, spet na drugem delu je bila pripravljena nekoliko drugače. Pečena je bila z enim mlincem iz vzhajanega testa, z orehovim in skutnim nadevom. Podobno, a ponovno drugačno, mlinčevo potico so pekli in pečejo tudi v okolici Rogaške Slatine – na Rodnah. Taka potica spominja na »potratno potico«, ki jo mnogi zamenjujejo z izvirno potico. Vendar ima »potratna potica« namesto mlincev biskvitno testo, namazano s skutnim in orehovim nadevom in spominja bolj na torto kot na potico (Štajerki val, 7.3.2021).

### 5. RECEPTI

Ko smo pričeli z raziskovanjem naše potice »mlinčofke«, smo hitro ugotovili, da se že znotraj naših družin recepti za pripravo potice razlikujejo. Spodaj smo zbrali nekaj receptov za pripravo potice iz naših družinskih kuharic.

---

#### MLINČEVA POTICA

(Jasmina in Ines)

##### NADEV:

- **mlinci (od 3 do 4):**
- 600g moke
- 3 rumenjaki
- pol kvasa
- 60 do 80g moke
- limonina lupinica
- 1dcl olja
- rum

Vse sestavine dobro zamesimo in za eno plast vzamemo od 280 pa do 300g surove mase. Mlince razvaljamo na 0,5 cm.





VIZ II. OŠ  
ROGAŠKA SLATINA

## VIZ II. OSNOVNA ŠOLA ROGAŠKA SLATINA

### **NADEV:**

- 20 jajc
- posebej 3 do 4 jajca
- 1l mleka
- 1kg orehov
- sladkor (po okusu)
- rum, rozine, vanilijev sladkor, limonina lupina, kislá smetana.

Jajce, žemlje in mleko zmešamo in damo v pečico na 130 do 150 stopinj C. Maso večkrat vmes zmešamo in pečemo dokler se ne zgosti. Ko je dovolj gosta, dodamo orehe. Pustimo, da se ohladi in dodamo vse ostale sestavine. Pazimo, da je masa dovolj gosta.

### **TESTO ZA POTICO :**

- 700g moke
- 3 rumenjaki
- 1 kvas
- olje
- mleko

Testo naj ne bo premehko, pusti da dobro vzhaja.



Vir: domač arhiv



VIZ II. OŠ  
ROGAŠKA SLATINA

## VIZ II. OSNOVNA ŠOLA ROGAŠKA SLATINA

---

### **MLINČEVA POTICA**

(Alja in Nuša)

#### **TESTO:**

- 1 kocka kvasa
- 3 rumenjaki
- 8dag sladkorja
- 0,5dl olja
- 1 žlička soli
- 1 vanilin sladkor
- 1 žlica ruma

#### **NADEV:**

- 10 žemljic
- 20 jajc
- 2l mleka
- sladkor, rum, orehi (po okusu)

#### **POSTOPEK:**

##### TESTO

Iz sestavin za testo naredimo kvašeno testo. Razdelimo ga na pol in eno polovico še enkrat na pol. Iz dveh manjših polovic naredimo mlince velikosti pekača. Z drugo večjo polovico pa »mlinčevko oblečemo«.

##### NADEV

Žemljice namočimo v mešanico mleka in jajc, dodamo ostale sestavine. Pripravljen nadev damo peči v pečico, da se skorjica zlato rumeno zapeče. Iz tako pripravljenega nadeva in pečenih mlincev lahko začnemo zlagati »mlinčevko«.

##### ZLAGANJE

Večjo polovico testa razvaljamo na velikost dveh in pol pekačev. Razvaljano testo položimo preko namaščenega pekača. Nanj nadevamo tretjino nadeva. Na nadev položimo mlinc in na mlinc še tretjino nadeva. Preko položimo drugi mlinc in nanj



## VIZ II. OSNOVNA ŠOLA ROGAŠKA SLATINA

zadnjo tretjino nadeva. Tako zloženo »mlinčevko« oblečemo z razvaljanim testom. Celotno površino »mlinčevke« namažemo z razžvrkljanim jajcem in damo »mlinčevko« peči v pečico.

Včasih so »mlinčevko« pekli v krušni peči ob velikih cerkvenih praznikih, kot sta Velika noč in Binkošti.

---

### **MLINČEVA POTICA**

(Alana)

#### **TESTO:**

- 1,2 kg moke
- 5 rumenjakov
- 8 dkg margarine ali masla
- 7 dkg kvasa
- žlička soli
- malo ruma
- 8 dkg sladkorja
- limonina lupina
- 0,5 l mleka (po potrebi več)

#### **POSTOPEK:**

Testo gladko umesimo, razdelimo na 3 dele in pustimo vzhajati. En del testa del naj bo večji (za ovoj), dva dela pa malo manjša (za mlince); testo za mlince razvaljamo 1 cm na debelo in spečemo (pri 180 stopinjah C, 5-10 min).

#### **JAJČNI SIR**

Pripravimo ga pred testom. 15 jajc stepemo v lončeni skledi, prilijemo 1 l mleka in pečemo v pečici, da lepo zakrknje. Precedimo in pustimo, da se ohladi. Pretlačimo.

#### **OREHOV NADEV**

**Potrebujemo:** 1,3 kg orehov, 1 l mleka, 30-40 dkg sladkorja, 1 dcl ruma, 2 vanili sladkorja, cimet, limonina lupina.

Orehe poparimo z vrelim mlekom, dodamo vse dišave in jajčni sir ter narahlo zmešamo.



## VIZ II. OSNOVNA ŠOLA ROGAŠKA SLATINA

**Priprava:** Razvaljamo vzhajano testo v obliki pekača (sega naj malo čez rob). Nadev namažemo v debelini mlinca; položimo mlinec, nato spet namažemo nadev, položimo mlinec in namažemo nadev v debelini mlinca. Testo nategnemo z vseh strani, na sredini pa pustimo del nadeva nepokritega (lepo oblikujemo testo). Premažemo s stepenim jajcem in pečemo 20 minut pri 180-200 stopinjah C, da je lepo zapečeno.

---

### MLINČEVKA

(Lara)

#### KREMA

15 ŽEMELJ- nareži

13 JAJC- zmiksaj

1,5 LITRA MLEKA

#### **Vse skupaj zmešaj in speci v pečici**

1,5 KG OREHOV

3 JAJCA (naredi sneg)

10 DAG SLADKOR

#### **Polij z mlekom in speci v pečici**

Ko imaš vsako posebej pečeno, obe masi zmešaj skupaj, dodaj sladkor po okusu, vaniljev sladkor, limonino lupino, rum, sneg 4 beljakov, pol litra sladke smetane (če je pretrdo, dodaj še mleko).

#### TESTO

2 kg moke

Malo soli

10 dag masla (raztopi)

Malo sladkorja

Limonina lupina



## VIZ II. OSNOVNA ŠOLA ROGAŠKA SLATINA

2 kvasa

**Speci 3 mlince, ostalo testo je za potico.**

Po vsakem mlincu polij sladko smetano, po okusu potrosi z rozinami.

---

### 6. ZGODBE NAŠIH BABIC

Zanimalo nas je, kako se naše babice spominjajo svojega otroštva in priprave potice. Kdaj so jo pekli, kakšni so njihovi spomini ali je ta dan za njih bil poseben dogodek.

#### »BABIČINA RAZMIŠLJANJA«

Mlinčevo potico še danes pečemo po starem običaju. Samo z nekaj manj mlincev. Babica je včasih pekla potico s sedmimi mlinci. Včasih so jo pekli v krušni peči, danes pa jo pečemo kar v pečici. Mlinčeva potica se po običaju peče za Veliko noč, ki je eden izmed največjih krščanskih praznikov. Po običaju jo odnesemo v cerkev na Veliko soboto, da jo blagoslovijo za Velikonočni zajtrk.



**Slika 1: Peka mlinčevke z babico**

Vir: domač arhiv



## VIZ II. OSNOVNA ŠOLA ROGAŠKA SLATINA

### 7. INTERVJU Z ODLIČNO LOKALNO »SLAT`NSKO PEKARCO IN KUHAR`CO«, GOSPO IVANKO KRUMPAK

Ko smo načrtovali našo raziskovalno nalogo, smo razmišljali, kdo v našem domačem kraju, bi nam lahko povedal marsikaj zanimivega o preteklosti kulinarike našega kraja. K sodelovanju smo povabili odlično lokalno pekarno, gospo Ivanko Krumpak. Pokazala nam je postopek peke potice, ki smo jo na koncu tudi poskusili. Z njo smo izvedli tudi intervju, kjer smo izvedeli veliko zanimivega.

#### 1. Gospa Ivanka Krumpak, v Rogaški Slatini in predvsem Cerovcu, ste že leta poznani kot odlična domača kuharica, katere glas o, nadvse okusnih dobrotah iz vaše krušne peči, sega daleč v deveto vas. Kako se počutite ob tem?

»Izredno sem vesela vsakih pohval, sama se imam za skromno domačo gospodinjo. Res pa je, da sva se skupaj z možem zadnja leta res zavzela in vložila veliko svojega časa in truda v »domačo proizvodnjo pekarskih dobrot«, ki jih vedno bolj cenijo domačini.«

#### 2. Kako je pravzaprav prišlo do tega?

»Zavzemam se za širjenje in uživanje lokalnih dobrot. Doma imamo manjšo kmetijo, torej kar nekaj potrebnih sestavin za peko. Vedno sem rada pekla, predvsem pa sedaj, ko sem v pokoju in je časa več. Sosedje in sorodniki so vedno radi okušali moje izdelke, tako se je glas širil in kmalu sem imela čedalje več naročil za razne priložnosti. Tako je sčasoma prišlo do tega, da sedaj dvakrat tedensko pečeva kruh in ostale pekarske reči za predvsem redne stranke.«

#### 3. Ste domačinka?

»Tako je. Prihajam iz sosednje vasi, Sv. Florijana. Na tukajšnjo domačijo »pri Lajfeku« sem se priženila, kjer sem že 43 let.«

#### 4. Kako bi se opisali?

»Sem zelo odločna in tisti cilj, ki si ga zadam, ga tudi naredim. Sem zelo aktivna, vesele narave, družabna in dobra po srcu, družina mi pomeni ogromno in zanje bi naredila vse. Rada pa tudi pomagam vsem, ki so pomoči potrebni.«



VIZ II. OS  
ROGAŠKA SLATINA

## VIZ II. OSNOVNA ŠOLA ROGAŠKA SLATINA

### 5. Ali ste gurmanka? Kaj najraje jeste?

»Sem. Najraje jem domače stvari, takšne »na žlico«.«

### 6. Od kdaj ta vaša strast za kuhanje in peko?

»Že od malih nog. Mama me je že rano navdušila za gospodinjska opravila in seveda tudi peko.«

### 7. Kaj še počnete v prostem času, poleg peke dobrot?

»Sem članica gasilskega društva na Sv. Florijanu. 25 let sem že njihova tajnica in članica upravnega odbora. Rada organiziram tudi zabave, veselice, povezane z društvom ter z znanjem prispevam mladim kot mentorica.«

### 8. Doma imate v kozolcu čudovito krušno peč, ki več kot očitno odlično služi svojemu namenu, kdo jo je sezidal?

»Sezidal jo je kar moj mož, res je odlična.«

### 9. Prodajate tudi druge domače izdelke, katere?

»Strankam so vedno na voljo domača jajca, kislata repa in tudi zelje, domači mlinci, rezanci. Pečemo pa poleg kruha še »jerpice«, »zavijehče« s skuto, »žulike« in še kaj bi se našlo. Pri vsem tem mi res ves čas pomaga moj mož Vlado, ki je mojster za peč, ki je osnova za dobro peko, saj mora biti temperatura ravno prava. Pečeva dvakrat tedensko in po potrebi, takrat se vstaneva zgodaj, da so pekovski izdelki pravočasno pripravljene za stranke.«



Slika 2: Domače dobrote

Vir: domač arhiv



## VIZ II. OSNOVNA ŠOLA ROGAŠKA SLATINA

### **10. Mlinčevo potico že pečete vrsto let. Zadnja leta tudi v krušni peči. Kako težko jo je narediti?**

Treba se je ustrezno pripraviti, imeti čas. Že dan poprej je treba pripraviti nadeve, saj se mora »uležati«, napojiti. Pripraviti je potrebno precej stvari. Ko je potica zložena, jo je potrebno tudi pravilno speči in nato ohladiti pred razrezom, kar zopet terja kar nekaj časa. Seveda pa gre vanjo tudi ogromno sestavin, med drugim 30 jajc, mlinci, orehi, skuta in ostale stvari. Potica je najboljša, kadar so sestavine domače!

### **11. Kaj je razlika med »našo slat`nsko mlinčevko« in bolj poznano potratno potico?**

Razlika je v nadevih. Pri potratni potici sta dva nadeva, skutin in orehov. Povezuje ju biskvit. Pri »mlinčevki« pa že ime pove, da so osnova mlinci, seveda pa vanjo sodi še velikonočni ali jajčni sir ter trije nadevi.

### **12. Kaj si želite v prihodnosti?**

»Želim si predvsem zdravja, predvsem sedaj, v teh razmerah, ko nas obdaja virus.

### **13. Kaj bi sporočili mladim?**

»Mladim bi sporočila, naj se držijo lokalnega, naj zdravo jedo, naj se učijo od starejših, naj sami poskušajo kuhati, peči in se učiti veščin, ki jim bodo prišle prav v življenju.«

### **14. Najlepša hvala, da ste nam tako velikodušno pomagali pri projektu, nam spekli pravo »mlinčevo« potico, razkrili recepturo in prispevali vse domače sestavine. Bila je več kot odlična, prava mojstrovina.**

»Z največjim veseljem!«









## VIZ II. OSNOVNA ŠOLA ROGAŠKA SLATINA

### 8.3.2 Pridobivanje finančnih sredstev

- Spremljanje javnih razpisov: - občinski, državni, evropski (priloga).
- Sponzorstva, donatorstva: - pisanje prošenj, osebni stiki, dogovori...

### 8.3.3. Pred začetkom priprav na dogodek

- Pošiljanje vabil na dogodek.
- Pridobitev soglasja za prodajo blaga na premičnih stojnicah (priloga).
- Priprava ponudbe.

## 8.4 TRŽENJE, OGLAŠEVANJE IN PROMOCIJA

### 8.4.1. Reklamni material

Pri turističnemu krožku smo izdelali letak v obliki potice, ki bo ljudi povabil na festival *Gregorjevo*. Letak bomo razdelili učencem in zaposlenim naše šole. Naredili smo tudi plakate, ki ljudi obveščajo o izvedbi festivala ter jih tudi povabijo nanj. Na plakatu je narisana naš logotip, kraj, datum in ura izvedbe. Plakate bomo obesili po Rogaški Slatini (pred trgovino, gostinski lokal ter kulturni dom) ter na podružnično in matično šolo.

### 8. 4. 2 Promocija

#### a) Šolska spletna stran

Na spletni strani naše šole bo marca objavljena raziskovalna naloga, kasneje pa tudi predstavitev festivala in povabilo na festival.

#### b) Članek v lokalnem časopisu Rogaške novice

Napisali bomo članek za lokalni časopis Rogaške Novice, v katerem bo opisan naš festival, zraven pa bomo priložili vabilo na festival.

#### c) Šolska stran na družabnem omrežju Facebook

Na družabnem omrežju Facebook bomo oblikovali dogodek, s pomočjo katerega bomo povabili širšo javnost na naš dogodek.



## VIZ II. OSNOVNA ŠOLA ROGAŠKA SLATINA

### d) Projekt Zdrava šola

V mesecu maju bo potekala prireditev v okviru Zdrave šole. Namenjena bo vsem učencem in staršem naše šole. Na eni izmed delavnic bomo učenci turističnega krožka izvedli delavnico peke »mlinčevke«.

### e) Turistično informacijski center Rogaška Slatina

Izdelan letak bomo odnesli na TiC. Le-ta bo poskrbeli za ustrezno trženje, torej ponudbo na javnem in ustrezno dostopnem mestu.

## 8.5 IZVEDBA STOJNICE

Na dan prireditve »Gregorjevo« bomo vzporedno pripravili aktivnosti na naši turistični stojnici. Na stojnici si bodo lahko obiskovalci ogledali posnetek priprave »mlinčevke«, ki smo jo učenci posneli tekom priprave raziskovalne naloge. Na tržnici bomo prodajali »mlinčevko«, ki jo bomo spekli ob pomoči lokalne mojstrice peke potic ge. Krumpak. Mimoidoči bodo lahko s sabo odnesli tudi recept za peko.

## 9. ZAKLJUČEK

Že ko so nas mentorice seznanile s temo letošnjega festivala, »Moj kraj, moj chef«, smo se zavedali, da je pred nami zahtevna, a hkrati tudi zelo zanimiva naloga. Med raziskovanjem so nas navdajali različni občutki, ki so bili pozitivni in so nam dali zagon pri nalogah, ki smo si jih zadali skupaj z mentoricami.

Strnili smo glave in razmišljali o tradicionalnih jedeh, ki jih lahko najdemo po Sloveniji. Naše jedi so prepoznavne in imajo značaj. Še posebej okusno je kulinarično pripravljena hrana z gostoljubno postrežbo, ki izvira iz določenega kraja. Le z ohranjanjem tradicije skozi praznovanja in festivale, smo lahko priča edinstvenim kombinacijam, nepogrešljivega okusa po domačem.

Najprijetnejši način spoznavanja naše prelepe domovine je prav gotovo okušanje slovenskih lokalnih in tradicionalnih jedi in proizvodov. In ravno to želimo predstaviti našim obiskovalcem na turistični stojnici. Obiščite nas. Zagotovo vas navdušimo.



## VIZ II. OSNOVNA ŠOLA ROGAŠKA SLATINA

### 10. VIRI IN LITERATURA

#### Knjižni viri:

- Utenkar D., Mlacovič D. (2009). Rogaška Slatina: Mesto vode, stekla in vina. Rogaška Slatina: Javni zavod Turizem Rogaška Slatina.
- Vardjan, F. 2004. Rogaška Slatina: Sprehod skozi čas. Rogaška Slatina: Društvo prijateljev Rogaška Slatina
- Čakš M., Strniša J. (2012). Kostrivnica skozi čas. Podplat: Samozaložba.
- Turistični vodnik: Rogaška Slatina in okolica (2011). Rogaška Slatina: Občina Rogaška Slatina in Javni zavod Turizem Rogaška Slatina.
- Mlacovič, D.(1995). Prava rogaška : Rogaške mineralne vode skozi čas. Rogaška Slatina:Rogaški vrelni
- Valant M., (1986). Ljudski običaji in navade Slovencev. Ljubljana: samozaložba.
- Bogataj J., (2018). Slovenska potica: vseh sladic kraljica. Ljubljana: Hart.
- Bogataj J., (2011). Slovenija praznuje: sodobne šege in navade na slovenskem. Ljubljana: Mladinska knjiga

#### Internetni viri:

- <https://www.rogaska-slatina.si/si/>
- <https://www.visit-rogaska-slatina.si/si/>
- <https://www.rogaska-slatina.org/>
- <https://www.slovenia.info/sl/destinacije/regije/termalna-panonska-slovenija/rogaska-slatina>
- <https://www.rogaska.si/si/zakaj-v-rogasko/bogata-zgodovina>
- <https://www.zotks.si/sites/default/files/Zbornik%202015%20-%20za%20splet.pdf>
- [https://www.stajerskival.si/sl/news/kultura/mlincna-potica-kraljica-vseh-potic.html?fbclid=IwAR2We3RPf25SSQusl84Fnqx63tcEgkikB14\\_70CMXHWpvSa0F00JP1mSs78](https://www.stajerskival.si/sl/news/kultura/mlincna-potica-kraljica-vseh-potic.html?fbclid=IwAR2We3RPf25SSQusl84Fnqx63tcEgkikB14_70CMXHWpvSa0F00JP1mSs78)



VIZ II. OSNOVNA ŠOLA ROGAŠKA SLATINA

## 11. PRILOGE



**OBČINA ROGAŠKA SLATINA**

**Oddelek za gospodarstvo**

Izletniška ulica 2, 3250 Rogoška Slatina

### **VLOGA ZA IZDAJO SOGLASJA ZA PRODAJO BLAGA NA PREMIČNIH STOJNICAH**

#### **1. PODATKI O PROSILCU:**

Podjetje / ime in priimek:

**VIZ II. OŠ ROGAŠKA SLATINA**

---

Naslov:

**ULICA KOZJANSKEGA ODREDA 4**

---

Davčna št. podjetja / občana: 60425571

---

Telefon:

**03 5814906**

---

#### **2. LOKACIJA PRODAJE BLAGA:**

**Postavitev stojnice na Evropski ploščadi v okviru prireditve »Gregorjevo«.**

---

#### **3. PLAČILO UPRAVNE TAKSE:**

Plačilo upravne takse za izdajo soglasja za prodajo blaga na premičnih stojnicah:

- tar.št. 1 ZUT (Uradni list RS, št. 106/2010-UPB5 in 32/2016) v znesku 4,50 EUR
- tar.št. 3 ZUT (Uradni list RS, št. 106/2010-UPB5 in 32/2016) v znesku 18,10 EUR

---

Plačilo upravne takse: v gotovini sprejemna pisarna vložišča Občine Rogoška Slatina, oz. na TRR Občine št.: 01306-5060309122, referenca 11 76066-7111002-2020 (tekoče leto), namen nakazila: plačilo upravne takse, znaša v skupnem znesku **22,60 EUR.**

Kraj in datum:

2. 2. 2021

---

Podpis vlagatelja:

---



VIZ II. OSNOVNA ŠOLA ROGAŠKA SLATINA  
VLOGA ZA RAZPIS NA PODROČJU KULTURNEGA DELOVANJA

**PODATKI O IZVAJALCU KULTURNEGA PROGRAMA**

**Osnovni podatki**

Izvajalec	DPM ISKRICE VIZ II. OŠ ROGAŠKA SLATINA
Naslov (sedež)	ULICA KOZJANSKEGA ODREDA 4
Poštna št. in kraj	3250 ROGAŠKA SLATINA
Telefonska številka	035814906
Elektronska pošta (e-mail)	
Spletna stran (www)	<a href="https://www.iios-rogaska.com/">https://www.iios-rogaska.com/</a>
Matična številka	5278945000
Davčna številka ali id za ddv	60425571
Številka TRR računa	SI56 0510 0101 0029 933
Ime banke oz. UJP	NOVA KBM d.d.)
Naslov za prejemanje uradne pošte(če se razlikuje od sedeža društva)	NE

**Podatki o zakonitem zastopniku**

Ime in priimek	Damjana Kralj
Datum odločbe upravnega organa	
Telefonska številka	
Elektronska pošta (e-mail)	damjana.kralj@guest.arnes.si

**Podatki o kontaktni osebi**

Ime in priimek	Damjana Kralj
Telefonska številka	
Elektronska pošta (e-mail)	damjana.kralj@guest.arnes.si

Ime in priimek odgovorne osebe vlagatelja

Kraj in datum:

2. 2. 2021

Damjana Kralj

Podpis:

žig