

OŠ Blaža Kocena Ponikva
Ponikva 29 a
3232 Ponikva

30. DRŽAVNI FESTIVAL
TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA
ZELENI TURIZEM



»Več od zlata in srebra nam sadno drevje da.«

Avtorji projektne naloge: Urška Dobnik, Urška Hrovat, Jan Kolbič,
Luka Kukovič, Mojca Kukovič

Mentorica: Mateja Bevc, prof. geografije in zgodovine

Lektorica: Franja Prezelj, učiteljica slovenščine

Ponikva, 20. 1. 2016

POVZETEK

V okviru projekta Turizmu pomaga lastna glava smo zasnovali program, v katerem turiste popeljemo po našem kraju s šestimi oglednimi točkami. Program je namenjen predvsem pešcem in kolesarjem ter upošteva vidike trajnostnega razvoja, kar je pogoj za razvoj zelenega turizma. Izdelan turistični produkt je izobraževalne in rekreativne narave, udeležencem nudi aktivno udeležbo v delavnicah in dopolnjuje že obstoječo turistično ponudbo Ponikve. Program je primeren za različne obiskovalce Ponikve, še posebej za šolajočo mladino in družine, ki lahko pridejo v naš kraj z vlakom ali s kolesom. Pri posameznih točkah smo se še posebej želeli približati najmlajšim obiskovalcem.

KAZALO

POVZETEK	1
KAZALO	3
1. UVOD	5
2. PREDSTAVITEV TURISTIČNEGA PRODUKTA.....	6
2.1. PREDSTAVITEV TEME	6
2.2. CILJI PROJEKTNE NALOGE.....	6
2.3. KOMU JE NAMENJENA NAŠA TURISTIČNA PONUDBA?	7
2.4. UPORABLJENE METODOLOGIJE	7
2.5. OPREDELITEV VIROV, UPORABLJENIH V NALOGI	7
3. ZASNOVA POTI.....	11
3.1. PREDSTAVITEV PROGRAMA NA TURISTIČNIH TOČKAH	11
3.1.1. TOČKA 1: SLOMŠKOV TRG	11
3.1.2. TOČKA 2: ZDOLŠKOVA KMETIJA.....	14
3.1.3. TOČKA 3: KRAŠKA POKRAJINA.....	15
3.1.4. TOČKA 4: LONČARSTVO	16
3.1.5. KMETIJA PODKRAJŠEK	17
3.2. ČASOVNI POTEK OGLEDov	23
3.2.1. Slomškov trg.....	23
3.2.2. Kmetija Zdolšek	23
3.2.3. Rastlinska čistilna naprava, kraško površje in velikonočnica	23
3.2.4. Lončarstvo	23
3.2.5. Vinotoč Šmid.....	24
4. PROMOCIJA	24
5. STROŠKI	25
6. PREDSTAVITEV PROJEKTNE NALOGE NA STOJNICI	25
7. ZAKLJUČEK.....	26
8. VIRI IN LITERATURA	27

KAZALO SLIK

Slika 1: Prebiranje šolske kronike	7
Slika 2: Na kmetiji Šmid	8
Slika 3: Intervju z go. Slavo Kovačič	8
Slika 4: Opis pobiranja jabolk	9
Slika 5: Ilustracija škarij za obrezovanje	9
Slika 6: Ilustracija in opis jabolčnega zavijača	9
Slika 7: Intervju z lončarko, go. Živo Zupanc Buser.....	10
Slika 8: Zasnova poti	11
Slika 9: Slomškova lika, ki ju razvija mentorica dramskega krožka, ga. Irena Zevnik - Blaže in Nežica	12
Slika 10: Učenci ob starem orehu.....	12
Slika 11: Oreh v zavetju Mersijevega paviljona	12
Slika 12: Orehovo olje.....	13
Slika 13: Darilni set	13
Slika 14: Proizvodnja mletih jabolk.....	15
Slika 15: Hladilnica.....	15
Slika 16: Lončarski izdelki Žive Zupanc Buser (Foto: arhiv TOD Ponikva)	17
Slika 17: Star mlin, ki je na ogled	18
Slika 18: Stara preša, ki je še v uporabi	18
Slika 20: Primer spominka - jabolka	24
Slika 19: Primer podstavka z motivom jabolk	24

1. UVOD

Že nekaj let spremljamo delo turističnih krožkov nekaterih bližnjih šol in njihovo sodelovanje v projektu Turistične zveze Slovenije, Turizmu pomaga lastna glava. Tokrat smo se opogumili in odločili, da tudi sami izdelamo turistično nalogo, s katero bomo obogatili turistično ponudbo našega kraja.

K nam vsako leto prihaja največ verskih obiskovalcev, saj je na Slomu pri Ponikvi rojstna hiša pesnika, pedagoga, politika in narodnega buditelja, blaženega škofa Antona Martina Slomška. Polega tega imamo številne sakralne spomenike, med katerimi smo še posebej ponosni na veličastno in bogato okrašeno cerkev sv. Martina.

Poleg verskih obiskovalcev naš kraj radi obišejo ljubitelji narave zgodaj spomladi, ko zacveti redka, zaščitena rastlina velikonočnica in ko se odvijajo dogodki v sklopu Kocenove sobote.

K prepoznavnosti Ponikve sta pripomogla tudi dva laskava naslova, ki nam ju je v okviru projekta Moja dežela – lepa in gostoljubna podelila Turistična zveza Slovenija. Leta 2011 smo prejeli priznanje za najlepše urejeno osnovno šolo v Sloveniji, leta 2013 pa je bil naš novo urejen trg ocenjen za najlepše urejen trg v Sloveniji.

Za ureditev in razvoj našega kraja že 23 let uspešno skrbi Turistično olepševalno društvo Ponikva. Med drugim je društvo leta 2010 uredilo dve učni poti, in sicer Kraško vodno učno pot Stanka Buserja in Pot treh znamenitih ponkovških mož. Učni poti sta namenjeni vsem, ki jih zanima narava ter se radi gibljejo na prostem.

Prav tako na OŠ Blaža Kocena Ponikva že več kot deset let delujeta turistični krožek in izbirni predmet turistična vzgoja, v okviru katerih se učenci aktivno vključujemo v turistično dogajanje na Ponikvi.

V okviru dramskega krožka mentorica ga. Irena Zevnik uspešno razvija lika Blažeta in Nežice, ki preko dramske igre obiskovalce Ponikve popeljeta skozi zgodovino kraja, predstavita njene pokrajinske značilnosti ter življenje in delo pomembnih rojakov.

Turistična ponudba na Ponikvi se širi, a imamo kljub temu še veliko neizkoriščenih naravnih in družbenih potencialov. Ker se zavedamo, da ima turizem poleg pozitivnega vpliva na ekonomski in družbeni razvoj tudi veliko negativnih učinkov na okolje na lokalni in globalni ravni, se nam zdi razvoj zelenega turizma za naše kraje odlična priložnost.

Turizem postaja vodilni gospodarski sektor in pomemben vir preživetja vedno večjega števila ljudi v svetu in Sloveniji, zato je še posebej pomembno, da razvijamo koncepte trajnostnega razvoja turizma in sledimo viziji razvoja turizma v Sloveniji.

Načela trajnostnega razvoja smo upoštevali tudi pri naši projektni nalogi. Trajnostni vidik smo vključili v vse kategorije. Obiskovalce bomo povabili, da pridejo k nam z vlakom ali s kolesom, približali jim bomo našo tradicijo, prepleteno s skrbjo za naravo in ljudi. Turistična destinacija bo omogočala aktivno udeležbo gostov na delavnicah, telesno gibanje ter zaužitje zdrave hrane in pijače. Tudi pri pripravi spominkov in promociji našega turističnega produkta smo mislili zeleno.

2. PREDSTAVITEV TURISTIČNEGA PRODUKTA

2.1. PREDSTAVITEV TEME

Ko smo razmišljali, kaj bi bila rdeča nit našega programa, smo si bili kmalu enotni, da bo to jabolko. To sadje je Ponikvo zaznamovalo skozi zgodovino in jo zaznamuje še danes. Ob prihodu na Ponikvo obiskovalca spremljajo velike plantaže jabolk, ki jih obdelujejo podjetje Slom Ponikva in posamezne kmetije. Gre za intenzivne nasade, v katerih proizvajalci upoštevajo načela integrirane pridelave sadja. Uporaba kemičnih sredstev je zmanjšana na minimum. V boju proti škodljivcem jim pomagajo naravni sovražniki in škropiva, narejena iz naravnih materialov. Na eni izmed kmetij si bodo gostje lahko ogledali sodoben način pridelovanja jabolk in postopek njihovega predelovanja.

Pridelava sadja ima na Ponikvi dolgo tradicijo. Pri raziskovanju zgodovine sadjarstva na Ponikvi in v bližnjih krajih smo tako izvedeli veliko novega in se seznanili z mnogimi bolj ali manj znanimi osebnostmi, ki so pomembno prispevale k razvoju sadjarstva. Nekatere kmetije še ohranjajo visokodebelne sadovnjake, ki spominjajo na sadjarstvo nekoč. Ker zavest o pomenu pridelave zdrave hrane narašča, posamezni sadjarji ponovno bolj skrbijo za staro, odporno sadno drevje in s starimi sortami jablan zasajajo nove sadovnjake. Prav ti so priložnost, da se obiskovalci seznanijo z značilnostmi in ekološkim pomenom starih sadnih sort in starih visokodebelnih sadovnjakov.

Ker želimo, da bi bili obiskovalci čim bolj aktivni, smo v turistično ponudbo vključili tudi delavnice. Delavnico, v kateri bodo obiskovalci aktivno sodelovali pri stiskanju jabolčnega soka, bo mogoče izvesti le v jesenskem času. V jesenskem ali spomladanskem času bodo lahko udeleženci sodelovali tudi pri zasajanju sadnega drevja. Gostom bomo omogočili še sodelovanje v kuharskih delavnicah. Na treh točkah jim bomo ponudili možnost degustacij.

V zgodbo, v kateri se prepletajo zgodovina sadjarstva, današnji napredni način pridelave in predelave jabolk in tradicija, ki jo ohranjajo na posameznih kmetijah, smo vpletli še nekatere pomembne naravne in kulturne znamenitosti Ponikve, ki se nahajajo med turističnimi točkami. Turistom želimo predstaviti zgodovino kraja na Slomškovem trgu, kraške značilnosti naše pokrajine ter lončarstvo, s katerim danes obujajo spomin na preteklost in tkejo vezi s sedanjostjo.

Z našim projektom želimo zadovoljiti gosta in mu omogočiti doživeti naravo v vsej njeni vrednosti.

2.2. CILJI PROJEKTNE NALOGE

- Raziskati značilnosti sadjarstva in lončarstva na Ponikvi nekoč in danes;
- izdelati zgodbo, ki bo povezala turistične točke v zaokroženo celoto;
- pripraviti turistični produkt, ki ga bo mogoče tržiti;
- omogočiti druženje med vrstniki in skupna nepozabna družinska doživetja;
- sodelovanje z lokalnim prebivalstvom in lokalnim turističnim društvom;
- spodbujanje zdravega življenjskega sloga.

2.3. KOMU JE NAMENJENA NAŠA TURISTIČNA PONUDBA?

Turistični proizvod, ki smo ga izdelali v okviru projekta Turizmu pomaga lastna glava, bomo ponudili našim obiskovalcem, še posebej šolajoči mladini in družinam, ki lahko pridejo v naš kraj z vlakom ali s kolesom in lahko peš ali s kolesom obišejo turistične točke.

2.4. UPORABLJENE METODOLOGIJE

Naša projektna naloga je nastala z metodo raziskovanja. Uporabili smo ustne, pisne in materialne vire ter raziskali značilnosti Ponikve, povezane s pridelavo in predelavo sadja nekoč in danes ter z zgodovino lončarstva v naših krajih.

Veliko podatkov smo pridobili z intervjuji. K sodelovanju smo povabili krajanke, ki veliko vedo o obravnavanih temah in tiste, ki se danes ukvarjajo s sadjarstvom in lončarstvom. Obiskali smo krajevno in občinsko knjižnico in prebirali literaturo o sadjarstvu in njegovih značilnostih.

Udeležili smo se strokovnega posveta, ki ga je za mentorje in učence oz. dijake organizirala Turistična zveza Slovenije. Informacije o zelenem turizmu smo pridobili tudi s spletnih strani.

Obstoječo turistično ponudbo smo povezali z novo ter sestavili zgodbo, ki bi jo želeli predstaviti našim gostom. Za oblikovanje turističnega produkta, ki upošteva trajnostni vidik, je privlačen za obiskovalce in tržno naravnan, smo uporabili različne metode zbiranja idej.

2.5. OPREDELITEV VIROV, UPORABLJENIH V NALOGI

Veliko podatkov o značilnostih sadjarstva na Ponikvi smo pridobili iz dodatka k šolski kroniki, v katerem so opisane značilnosti sadjarstva konec 19. in v začetku 20. stoletja. Zgodovino sadjarstva na Ponikvi smo raziskovali že v oktobru, saj smo s svojo raziskavo sodelovali tudi na osrednji razstavi ob Martinovih dnevih na Ponikvi z naslovom Ponikva v objemu sadovnjakov.

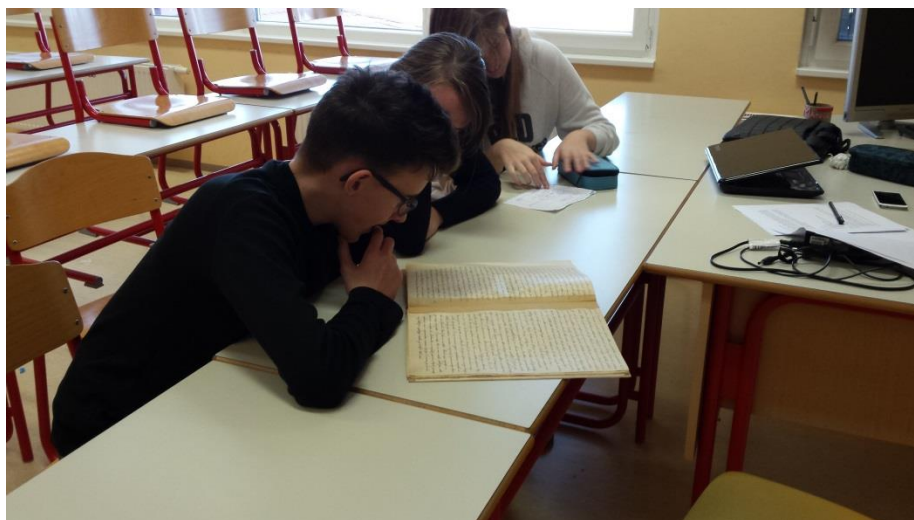


Foto: Luka Kukovič

Slika 1: Prebiranje šolske kronike

O načinu pridelovanja in predelovanja jabolk nekoč in danes so nam pripovedovali tudi vaščani, ki se danes ukvarjajo s predelavo sadja. Tako smo izvedli intervju z g. Jankom in go. Silvo Zdolšek, nekdanjima lastnikoma kmetije (danes je lastnik njun sin), ki še vedno aktivno sodelujeta pri opravljanju mnogih del na kmetiji.

Intervju smo izvedli tudi z gospodarjema na kmetiji pri Jelki in Franciju Podkrajšku (Šmid po domače), na kateri se ukvarjajo s turizmom in svojim gostom radi ponudijo domač jabolčni sok, pridelan na tradicionalen način. Tam smo spoznali predmete, ki so jih pri stiskanju jabolk uporabljali nekoč oz. nekatere izmed teh uporabljajo še danes.



Foto:
Luka Kukovič

Slika 2: Na kmetiji Šmid

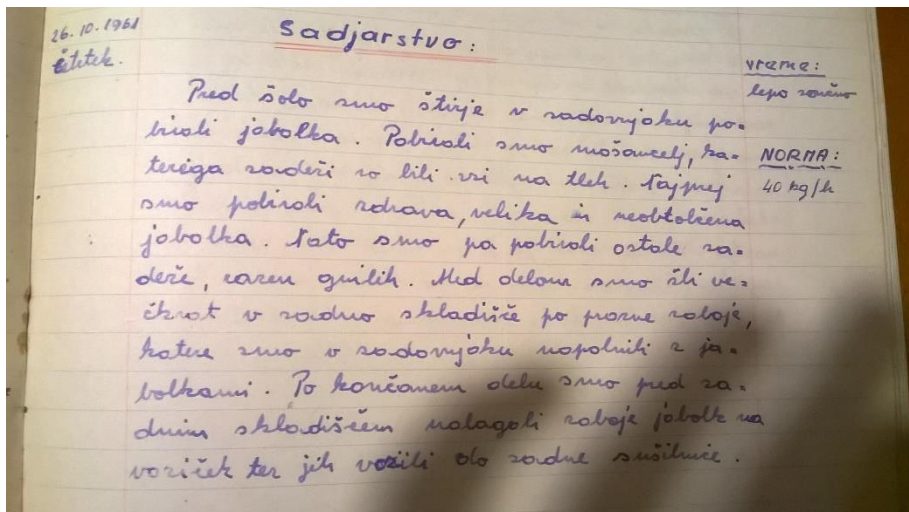
V intervjuju z go. Slavo Kovačič, upokojeno učiteljico geografije in zgodovine ter raziskovalko zgodovine Ponikve, smo izvedeli veliko zanimivih dejstev o tem, kako je nekoč potekalo širjenje znanja o sadjarstvu, kakšno vlogo je imela pri tem šola, kakšni so nravni pogoji za sadjarstvo pri nas idr.



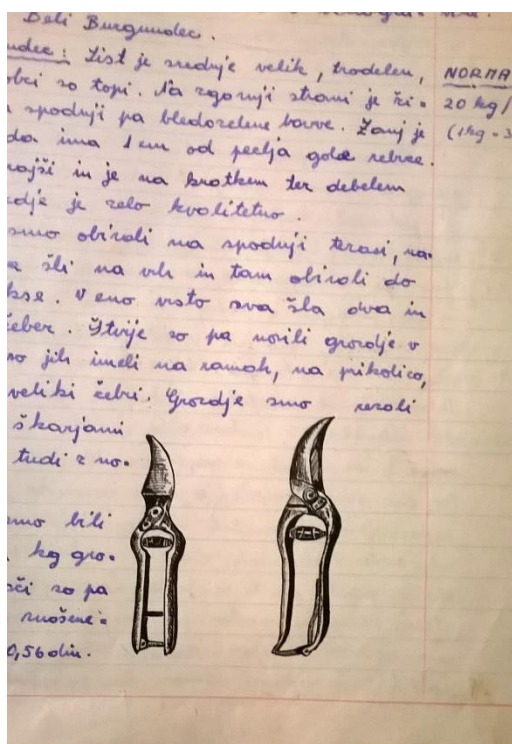
Foto:
Urška Hrovat

Slika 3: Intervju z go. Slavo Kovačič

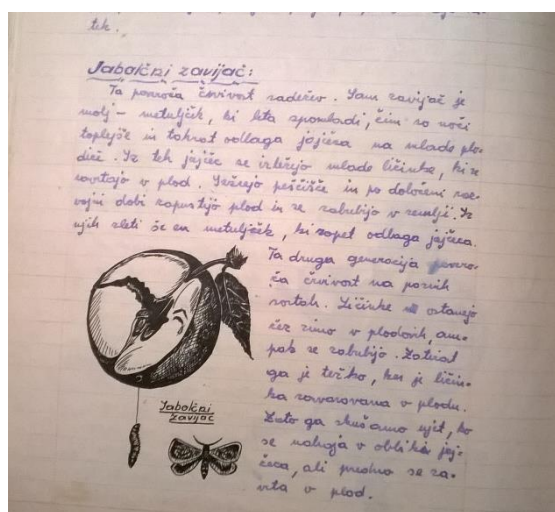
Obiskali smo g. Francija Žličarja, ki hrani 55 let star zvezek, v katerem je vodil dnevnik prakse, ko je obiskoval srednjo agronomsko šolo v Mariboru. V njem je med drugim na zanimiv način prikazano, kako je potrebno skrbeti za sadno drevje. Besedilo v zvezku je dopolnjeno s slikovnim gradivom, ki ga je narisal sam in v katerem je zelo skrbno in natančno prikazal pripomočke za obdelovanje sadovnjakov, načine cepljenja sadnega drevja, škodljive žuželke ipd. V tem zvezku lahko najdemo odgovore na mnoga vprašanja današnjih sadjarjev, ki se ukvarjajo z gojenjem visokodebelnega sadnega drevja.



Slika 4: Opis pobiranja jabolk



Slika 5: Ilustracija škarij za obrezovanje



Slika 6: Ilustracija in opis jabolčnega zavijača

Foto: Jan Kolbič

V pogovoru z lončarko smo se seznanili z zgodovino lončarstva na Ponikvi in o pomenu ohranjanja tradicije in lončarske dejavnosti. Lončarka, ga. Živa Zupanc Buser, še danes hrani nekatere stare lončarske izdelke. Med njenimi izdelki so nas še posebej zanimali tisti, ki jih lahko uporabimo za pripravo ali hranjenje jabolčnih jedi.



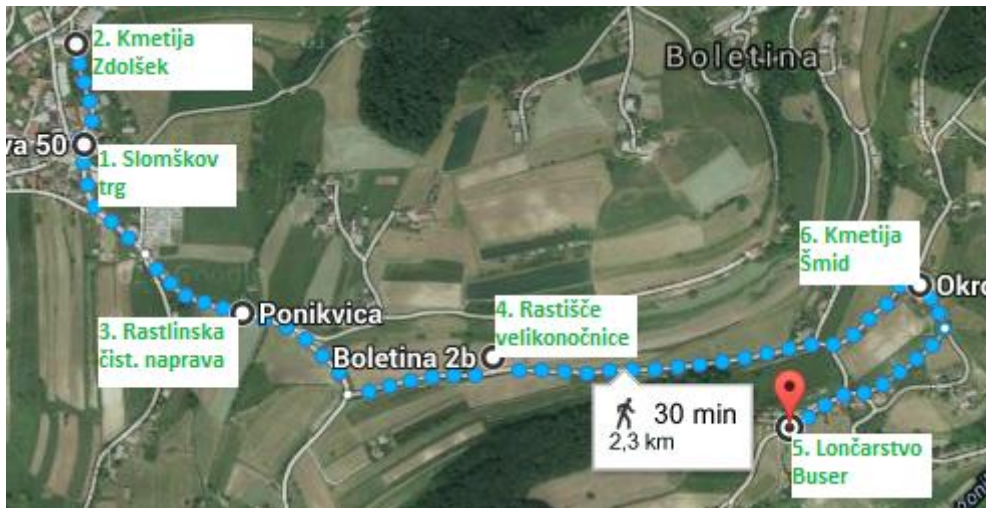
Foto: Luka Kukovič

Slika 7: Intervju z lončarko, go. Živo Zupanc Buser

3. ZASNOVA POTI

Pot povezuje šest točk:

1. SLOMŠKOV TRG,
2. KMETIJA ZDOLŠEK,
3. RASTLINSKA ČISTILNA NAPRAVA in KRAŠKE OBLIKE POVRŠJA,
4. VELIKONOČNICA,
5. LONČARSTVO,
6. KMETIJA IN VINOTOČ ŠMID.



(Vir: <http://url.zbirka.net/?87kjk5d>; dostop 15. 1. 2016)

Slika 8: Zasnova poti

Turistični produkt smo zasnovali tako, da gostom ponudimo različne ogledе, degustacije in delavnice ter po predhodnem dogovoru oblikujemo program glede na njihove želje in časovne zmožnosti.

3.1. PREDSTAVITEV PROGRAMA NA TURISTIČNIH TOČKAH

3.1.1. TOČKA 1: SLOMŠKOV TRG

Pri oblikovanju programa prve točke smo za sodelovanje zaprosili mentorico in učence dramskega krožka. Mentorica, ga. Irena Zevnik, zelo aktivno sodeluje tudi pri pripravi različnih prireditev v šoli in kraju. Pod njenim vodstvom so začeli razvijati Slomškova lika, Blažeta in Nežico, ki mnogim gostom, ki obiščejo Ponikvo, predstavita značilnosti našega kraja. Blaže in Nežica bosta prevzela tudi vlogo vodenja gostov po novo zasnovani turistični poti.

Pragam se začne s kratkim igranim prizorom Blažeta in Nežice. Blaže spi pod orehom. Nežica ga išče, ko ga najde, ga prosi, če ji lahko pomaga nabirati jabolka. Ko vstane, oba pozdravita obiskovalce (učence) in se jim predstavita. Na kratko predstavita zgodovino domačega kraja in

pomen Antona Martina Slomška, Blaža Kocena in Mihaela Zagajška. Opozorita na zgradbe (Mersijev paviljon, cerkev sv. Martina, ostanki protiturškega obzidja, prostore, v katerih ima sedež TOD Ponikva, prvo šolsko zgradbo na Ponikvi) in simbolične predmete v bližini in na Slomškovem trgu (vzidani tabli Slomška in Kocena, novo posajen oreh in ostanke starega oreha).



(Foto: arhiv TOD Ponikva)

Slika 9: Slomškova lika, ki ju razvija mentorica dramskega krožka, ga. Irena Zevnik - Blaže in Nežica

Po predstavitvi vse mlade in mlade po srcu Blaže in Nežica povabita k sodelovanju. Odgovarjali bodo na vprašanja tako kot Tonček (tako so klicali Antona Marina Slomška v mladih letih) v nedeljski šoli. Ker je bil najboljši učenec, je bil javno pohvaljen pod orehom. Za nagrado je dobil srebrnik in molitvenik. Da bi ta igra bila še bolj pristna, dobijo dekleta ruto, fantje pa klobuk. Sodelujoči, ki pravilno odgovorijo na vprašanje, dobijo čokoladni srebrnik.

Nato Blaže in Nežica obiskovalce povabita, da si ogledajo ostanke Slomškovega oreha, ki je nekoč stal na križišču poti sredi vasi. Pod njim so se ljudje srečevali in družili. Prav tako je pod orehom potekalo preverjanje znanja, ki so se ga udeležili otroci v nedeljski šoli. Za krajane Ponikve ti ostanki oreha niso le spomin na drevo, ki je dajalo senco in okusne plodove, ampak spomin na drevo z bogato kulturno dediščino.



Slika 11: Oreh v zavetju Mersijevega paviljona



Slika 10: Učenci ob starem orehu

Foto: arhiv TOD Ponikva in OŠ Ponikva

Tam pokažeta še protiturško obzidje in obiskovalce seznanita z zgodovino turških vpadov v naših krajih. Obiskovalcem razkrijeta tudi zanimivi anekdoti, povezani s Turki pri nas. Prva govori o imenovanju kraja Petelinje zlake, ki se nahaja v Slatini pri Ponikvi. Ko so ponoči Turki divjali skozi Ponikvo, so se kmetje skupaj z živino skrili v gozdove. Izdal jih je petelin, ki je s svojim kikirikanjem sredi gozda privabil Turke. Druga anekdota govori o nastanku hišnega imena kmetije, ki se je ohranilo do danes. Gre za domače ime Ošanšek, ki spominja na to, da so se pri tem kmetu vojaki spopadli proti skupini Turkov. Ta kraj so imenovali pri Vojščančku, iz tega imena se je izpeljalo ime Ošanšek.

Blaže in Nežica goste popeljeta v cerkev sv. Martina, v kateri lahko občudujejo razkošne baročne umetnine sami ali pod strokovnim vodstvom lokalnega duhovnika, mag. g. Alojzija Kačičnika. V cerkvi lahko prisluhnejo zvokom orgel.

Na Slomškovem trgu obiskovalce povabita v prostore Turistično olupševalnega društva Ponikva, kjer se med drugim seznanijo tudi s turistično ponudbo krajanke, ge. Romane Rečnik.

Njena turistična ponudba temelji na zgodbi o orehu. Izoblikovala je linijo izdelkov, povezanih v podjetje Ludus Naturae (Igra narave). Gostje lahko degustirajo in kupijo njene čokoladne izdelke (čokoladne praline z belo ali s temno čokolado, praline oreh s temno ali s svetlo čokolado, oblita orehova jedrca s temno ali belo čokolado) in orehovo olje. Predstavljena je tudi ponudba darilnih setov.



Slika 13: Darilni set



Slika 12: Orehovo olje

Foto: arhiv Romane Rečnik

Blaže in Nežica povabita udeležence k naslednji točki ogleda.

3.1.2. TOČKA 2: ZDOLŠKOVA KMETIJA

Pri Zdolškovich se s kmetijstvom ukvarjajo več desetletij. Pred dvajsetimi leti so se začeli usmerjati v sadjarstvo, natančneje v pridelavo jabolk. Njihovi sadovnjaki se razprostirajo na 15 ha zemljišč in na njih pridelajo okoli 500 ton jabolk letno. Polovico sadovnjakov je starih, polovica pa novih in opremljenih s protitočno zaščito. Pridelujejo več vrst jabolk, od zgodnjih do poznih: gala, elstar, summerred, july red, zlati delišes, jonagold, idared, braeburn, fuji in druge.

Gre za integriran način pridelave sadja, kar pomeni, da je uporaba kemičnih sredstev omejena na minimum. Upoštevanje pravil integrirane pridelave je strogo nadzorovan tudi s strani njihovih poslovnih partnerjev, ki so glavni odjemalci njihovih proizvodov.

Na začetku so se dve leti ukvarjali s pridelavo, skladiščenjem in prodajo sadja. Nadaljevali so s sušenjem jabolk in s proizvodnjo zmletih jabolk. Danes prodajo le manjši delež zgodnjih vrst jabolk, ostala jabolka pa s sodobnimi napravami predelajo v zmleta jabolka, ki jih prodajo večjim in manjšim proizvajalcem pekovskih izdelkov. Največji odjemalec je pekarna Pečjak, katera letno odkupi okoli 200 ton jabolčne kaše. Med ostalimi odjemalci so še Žito, Spar, Mlinotest, Hlebček in drugi. Tako s svojim proizvodom oskrbujejo pekarnice od Prekmurja do Kopra.

Ekološka naravnost podjetja se kaže tudi v tem, da svoje stanovanjske prostore in gospodarska poslopja ogrevajo z biomaso.

G. Andrej Zdolšek, sedanji lastnik Zdolškove kmetije, je tudi lastnik podjetja Mirovita iz Petrovč, ki sodeluje s sadjarstvom Mirošan. Glavna dejavnost podjetja je predelava sadja in zelenjave. Gre za sodobno opremljeno proizvodno halo z moderno avtomatizirano linijo za lupljenje in razrez jabolk, tračno sušilnico za sadje in zelenjavo ter moderno pakirno linijo. Proizvajajo jabolčne krlje, jabolčni čips, jabolčne kocke in jabolčne obročke. G. Andrej Zdolšek je sam izdelal in uvedel tudi novo tehnologijo za proizvodnjo jabolčnih kock, oblitih s čokolado (sodeluje s podjetjem Gorenjka) in s sadnimi prelivi.

V proizvodnji na Ponikvi so pogodbeno zaposlene tri delavke, v Petrovčah pa poleg desetih redno zaposlenih ljudi, še dodatno zaposluje pogodbene delavce.

Obiskovalcem bo predstavljena proizvodnja in modrena predelava jabolk na Ponikvi. Ogledali si bodo sodobne naprave za pranje, razkoščičenje, mletje in pakiranje zmletih jabolk.

Ogledu bo sledila degustacija suhih jabolčnih proizvodov iz podjetja Mirovita.



Foto: Luka Kukovič

Slika 14: Proizvodnja mletih jabolk



Foto: Luka Kukovič

Slika 15: Hladilnica

3.1.3. TOČKA 3: KRAŠKA POKRAJINA

Od Zdolškove kmetije do naslednje točke nas loči približno kilometer in pol prijetne hoje ali vožnje s kolesi, če bodo obiskovalci kolesarji. Najprej do Slomškovega trga, nato za cerkvijo po novo urejeni sprehajalni poti, mimo pokopališča, proti dolini, v kateri je več naravnih znamenitosti. Pot nas bo vodila mimo rastlinske čistilne naprave, ki prav tako zadovoljuje potrebe trajnostnega razvoja. Za svoje delovanje ne potrebuje dodatne energije. Sestavljajo jo bazeni, zasajeni z rastlinami, ki čistijo vodo. Njena učinkovitost je velika, saj 95 % prečisti vodo, in je močno vplivala na izboljšanje ekološkega stanja bližnjega potoka.

V preteklosti so ob tem potoku prali perilo, zato se območje še danes imenuje Perišče, oz. Periše, kot mu pravijo domačini. O tem in o izgradnji ter delovanju rastlinske čistilne naprave danes obiskovalce seznanjata informativni tabli, ki se nahajata ob točkah Kraško - vodne učne poti Stanka Buserja.

Pot nas bo vodila po suhi dolini. Najprej si bodo obiskovalci lahko ogledali dva kraška izvira, v zgornjem delu doline pa dva ponora, skozi katera voda ponikne. Tu bo gostom pojasnjen tudi izvor krajevnega imena Ponikva. Do ponorov nas bo vodila pot mimo zaščitenega rastišča velikonočnice, ki je za obiskovalce še posebej zanimiv v spomladanskem času, ko cvetlica cveti. Osnovne informacije o tej redki, zaščiteni rastlini, lahko obiskovalci dobijo tudi na informativni tabli.

3.1.4. TOČKA 4: LONČARSTVO

Lončarka, ga. Živa Zupanc Buser, gostom predstavi zgodovino lončarstva, razvoj njene dopolnilne dejavnosti na kmetiji in postopke izdelovanja lončenih izdelkov. Njihova kmetija se nahaja v Boletini. V njeni bližini, še posebej na območju bližnjega Okroga pri Ponikvi, je bilo v preteklosti največ lončarjev. Že več generacij Buserjevih ohranja tradicijo te domače obrti. Najbolj dejavna je bila delavnica med leti 1875 in 1921, ki jo je ustanovil Valentin Buser. Svoje izdelke je prodajal v Šmarju pri Jelšah, Celju, po Kozjanskem, v Zagorju in Obsotelju ter celo na Hrvaškem. Valentin je izdeloval mnoge izdelke: kahle (nočne posode), kruglice (vrči za pijačo), latvice za kislo mleko, svinšek (ti so bili brez glazure, veliki za kuhanje svinjske reje – runkl, krompir), cvetlične lončke, šalce za mleko ipd.

V naslednjih sto letih od ustanovitve je delavnica propadla (1980). V slednjih tridesetih letih so hišo podrli in s tem je izginila zadnja sled nekoč dokaj uspešne lončarske dejavnosti na "Speklini" v Okrogu. Pred nekaj leti je pravnukinja Valentina Buserja, ga. Živa Zupanc Buser, obnovila lončarsko dejavnost. V njeni delavnici so na ogled izdelki, ki jih je v preteklosti izdelal njen praded, Valentin Buser, in njeni lastni izdelki, ki jih je mogoče tudi kupiti.

Pri Buserjevih za lončarstvo ne pridobivajo gline lokalno, ampak jo morajo kupiti. Nekoč so jo pridobivali v Šmarju pri Jelšah in na Ljubečni. Surovina je naravna in z izdelki iz gline dodatno ne obremenjujejo okolja.

Lončarka ponuja gostom tudi možnost, da se udeležijo delavnic, namenjenih predvsem družinam in manjšim skupinam. Glinen izdelek, ki ga gostje izdelajo v delavnici, dobijo po postopku sušenja in žganja v trajno last (lončarka jih po dogovoru dostavi obiskovalcem ali pridejo po njih sami).

Predmeti, ki jih izdeluje, so uporabne vrednosti. Največkrat so to razne šalice in sklede. Izdeluje tudi skledice s pokrovom v obliki jabolka. Namenjene so shranjevanju drobnih predmetov. Te izdelke lahko gostje tudi kupijo. Gostje največkrat povprašujejo po skodelicah in krožnikih.

Lončarka o svoji dejavnosti osvešča ljudi na raznih sejnih, hodi po šolah, kjer ima delavnice ter sodeluje v mnogih projektih. Pritegnila nas je z izjavo o vrednosti njenega ročnega izdelka: "Vrednost izdelka, ki ga sam narediš s svojim trdom, je večja in neprecenljiva, saj sam najbolje veš, koliko časa, truda, potrpežljivosti, vztrajnosti in natančnosti si vložil v izdelek."



(Foto: arhiv TOD Ponikva)

Slika 16: Lončarski izdelki Žive Zupanc Buser (Foto: arhiv TOD Ponikva)

Poleg lončarske dejavnosti je domačija zanimiva tudi zato, ker se je tu rodil znan slovenski geolog, gospod Stanko Buser, po katerem se imenuje ena izmed učnih poti na Ponikvi. Bil je tudi profesor, mentor, geološki kartograf, naravovarstvenik in javni politični delavec.

3.1.5. KMETIJA PODKRAJŠEK

Sledi še pot do zadnje ogledne točke, ki je od Buserjeve domačije oddaljena približno 300 metrov.

Na kmetiji Podkrajšek, za katero se pogosto uporablja domače hišno ime Šmid, se ukvarjajo tudi s turizmom (Vinotoč Šmid).

Sadjarstvo je v njihovi družini tradicionalna dejavnost. V preteklosti so imeli ogromne nasade jabolk, ki so jih večinoma predelali v jabolčnik, in prodali. Danes imajo na svoji kmetiji manjši delež starih sadovnjakov, v katerih pridelajo največ bobovca. Jabolka večinoma porabijo za jabolčni sok, ki ga ponudijo svojim gostom, in jabolčni kis.

Na kmetiji bomo obiskovalcem predstavili pomen ohranjanja starih visokodebelnih sadovnjakov in pridelave starih vrst jabolk. Prav tako bomo obiskovalce seznanili z zgodovino sadjarstva na Ponikvi.

Da je v našem kraju tako razvito sadjarstvo, ni naključje. Razgibano, delno kraško površje in ostro podnebje v preteklosti nista omogočala razvoja visoko donosnega kmetijstva. Tudi sadjarstvu kmetje na prelomu iz 19. v 20. stoletje niso posvečali veliko pozornosti. Večinoma so neurejeno zasajali gozdne divjake. Jabolka in hruške so bile manj sladke in slabše kvalitete. Jabolka so uporabili za sušenje ali za jabolčnik, ki so ga kmetje raje pili potem, ko je zmanjkalo vina.

Večji dobiček so ob dobrih letinah kmetom prinašale slive. Iz njih so kuhali slivovko ali pa so jih posušili za domačo oskrbo in prodajo.

Pred izgradnjo šole na Gmajni, torej pred letom 1989, je k stari šoli spadala drevesnica, ki je bila namenjena predvsem izobraževanju učencev. Po izgradnji nove šole drevesnice ni bilo več, kot tudi šolskega vrta še nekaj let ne, saj je zemljišče, na katerem je bil prej šolski vrt, občina prodala.

Pri graščini Ponikva se je na treh hektarjih najetega zemljišča nahajala zasebna drevesnica učitelja Graha. V njej so gojili kvalitetne sadike hrušk ter visokih in pritlikavih jablan. Ta drevesa so prodajali v različne dele Avstro-Ogrske. Pri nas so redki kmetje sadili to kakovostno sadno drevje, čeprav je tukaj dobro uspevalo. Drevesnica je omejila zaslužke šušmarjem, ki so divje sadike prodajali za ceno kvalitetnih. Le redki kmetje so te sadike cepili. Večinoma so cepili v precep. Tovrstno cepljenje je bilo uspešno, kljub temu da je bilo v uporabi večinoma slabo in skrhamo cepilno orodje.

Kot je v zgodovinskem dodatku šolske kronike zapisal Alojzij Kreft, takrat Ponkavljeni niso imeli veselja do sadjarstva, kot tudi ne znanja za pridelovanje kvalitetnega sadja.

K razvoju sadjarstva na Ponikvi je v obdobju med obema vojnama veliko prispeval Franjo Bole, učitelj s Primorske. Med leti 1929 in 1937 je bil šolski upravitelj na Ponikvi. Uvajal je nove oblike in metode poučevanja, ki so bile za takratni čas zelo napredne. Pouk kmetijstva je povezoval z drugimi predmeti ter uvedel vrt kot učni prostor. Z učenci od 6. do 8. razreda je na Tičnici uredil sadovnjak, v katerem so se učili gojiti in cepiti sadno drevje. Prav tako so učence praktično poučevali obdelovati zemljo, kolobariti, uporabljati umetna gnojila, pripravljati kompost ipd. Kot človek s koreninami s Primorske je uvajal gojenje nekaterih vrst zelenjave, ki so bile v naših krajih manj znane (paradižnik, papriko, cvetačo, buče, radič). V gozdovih je učence poučeval o ravnanju z gozdovi in boleznih gozdnih dreves. Leta 1955 je bil imenovan za častnega občana Občine Ponikva.

Naprednejše sadjarstvo je omogočalo pridelavo kvalitetnejšega sadja. Presežke so pred drugo svetovno vojno iz naših krajev izvažali v Nemčijo.

Pomen ohranjanja visokodebelnih sadovnjakov bomo gostom predstavili v samem sadovnjaku. Za mlajše obiskovalce smo napisali zgodbico o pikapolonici Lili, ki živi na visokodebelni jablani in ima v primerjavi s prijateljico Pikepoko, ki živi v novejšem nasadu novih sort jablan, precej lepše življenje. Zgodbico smo dopolnili še s slikanico. Na takšen način želimo v otrocih vzbuditi čustven odnos in poskrbeti, da bodo tudi oni razumeli, kako pomembni so stari, visokodebelni sadovnjaki za ohranjanje biotske raznovrstnosti in čiste narave.



Slika 18: Stara preša, ki je še v uporabi



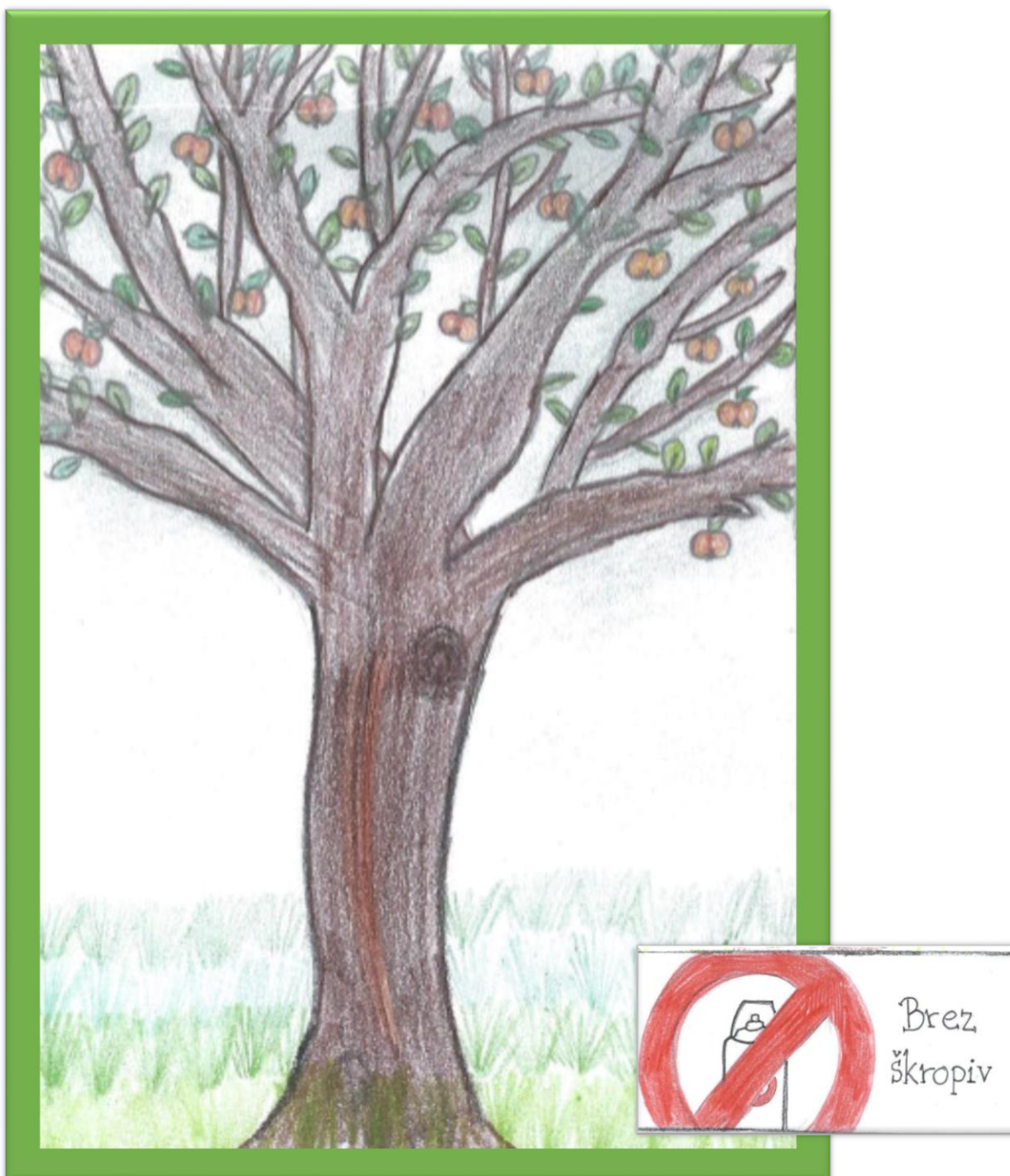
Slika 17: Star mlin, ki je na ogled

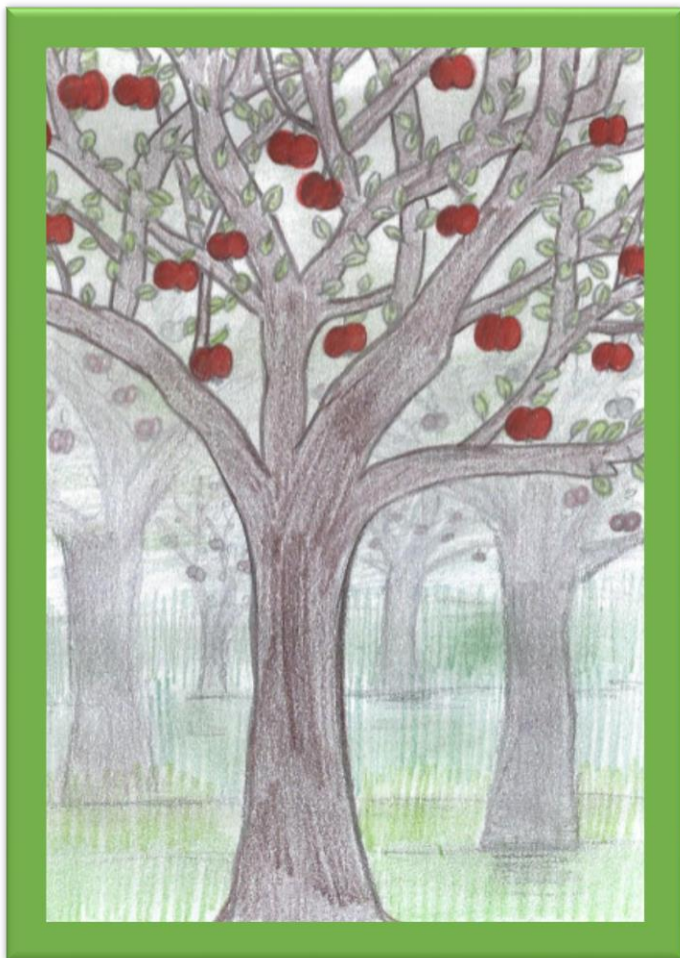
Zgodba: Svetova Lili in Pikepoke

Avtorica: Mojca Kukovič

Ilustratorja: Urška Dobnik, Luka Kukovič

Moje ime je Lili, sem pikapolonica in živim v vasi Jablana. Vi ne veste, kako imam lep razgled. Moja jutra so zelo mirna in zrak je tako čist. Ponoči lahko spim. Živim v sožitju z različnimi ušmi, gosenicami in osicami. Torej zaradi različnih okusov in mišljenj nimamo tako velikega in na prvi pogled lepega doma kot moja sestra, ki živi v vasi Škropiva. Naš domek je malo preluknjan in različnih oblik, ponekod tudi malo rjav. Včasih me to malo moti, a se kaj hitro spomnim na tegobe moje sestre Pikepoke.





Ona namreč živi v prečudovitem domu, polnem lepih barv, oblik in okusa. V njeni vasi veljajo drugačna pravila kot pri meni. Nima sosedov in ne živi v sožitju z gosenicami, ušmi in osicami. To je posledica "velikih škatel", ki se noč in dan prevažajo mimo njene jablane in iz njih škropi tekočina, ki je nagnusnega okusa. Te "škatle" so zelo glasne in nevzdržne za poslušanje, zato jo velikokrat boli glava in se slabo počuti. Veliko njenih prijateljic je zaradi tega že umrlo. Tudi ona ima takšne skrbi.

Ugotovila je, da sadjar škropi tisto nagnusno tekočino za to, da bi uničil uši, gosenice in osice. A pozablja, da s tem uničuje tudi pikapolonice in druge koristne žuželke. Ampak na neodpornih vrstah jablan je škropljenje danes nujno, saj pridelka sicer ne bi bilo.

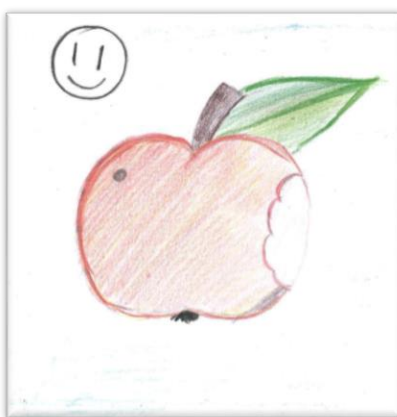
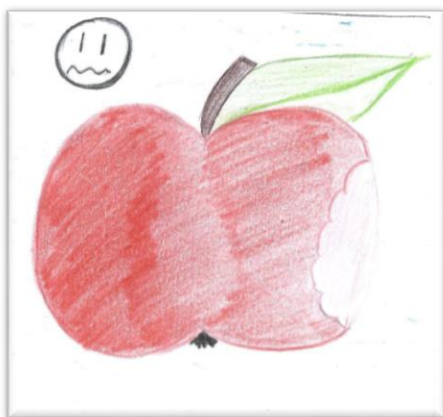


Uporaba
škropiv proti
škodljivcem

Prišlo mi je na misel, da bi se Pikapoka preselila k meni. To bi bilo super, saj se nas sadjar zelo razveseli, pa tudi proti škodljivcem nima nič proti.



Jabolka iz vasi Škropiva lepo izgledajo, a za človeka niso zelo zdrava. Preden jih lahko poješ, jih moraš olupiti, saj so v olupku še vedno nekatere snovi iz škropiv. Jabolka iz vasi Jablana pa so manjša in ne izgledajo tako lepo, ampak so bolj zdrava in jih lahko ješ z olupkom, v katerem je tudi največ vitaminov.



Delavnice bosta ob pomoči Blažeta in Nežice vodila lastnika kmetije, g. Franci in ga. Jelka Podkrajšek.

Na tej točki bi želeli udeležence tudi aktivno vključiti v delo, povezano s pravilnim zasajanjem sadnega drevja, s pridelavo domačega jabolčnega soka in kisa ter v pripravo preprostih kulinarčnih dobrot, kjer so jabolka in orehi glavna sestavina jedi.

Obiskovalce bomo poučili tudi o avtohtoni vrsti jablane pri nas, o ipavčevi bogatinki.

Udeležence delavnic bomo razdelili v več skupin in jih vključili v vse faze pridobivanja jabolčnega soka na tradicionalen način: pobiranje, pranje, mletje in stiskanje jabolk. Sveže iztisnjen sok bodo lahko poskusili in ga nekaj odnesli tudi domov.

Živimo v času, ko nam ekološka pridelava pomeni vse več. Tudi turisti vse bolj cenijo tradicionalne, doma pridelane izdelke in jedi. Tako pridelana hrana ni le bolj zdrava, ampak tudi okolju prijaznejša. Prav zato se nam je zdelo pomembno, da smo pripravo tradicionalne domače hrane vključili tudi v našo turistično ponudbo.

Iskali smo jedi, ki so jih pri nas pripravljali že v preteklosti in v katerih je glavna sestavina jabolko. V pogovorih s starejšimi krajanji smo izvedeli, da so se tudi nekoč radi posladkali z različnimi jabolčnimi zavitki, štrudli, kot jim rečemo po domače, s pogačami, jabolčnimi krlji, kompotom iz suhega sadja, pečenimi jabolki ipd. Med jabolka so včasih vmešali še nekatere sestavine, najpogosteje orehe, vrhnje, skuto, med ipd.

Nekatere preproste jedi, ki so jih pripravljali nekoč, danes pa na njih kar malo pozabljamo, smo poskusili narediti tudi sami. Ker so te jedi zdrave, njihova priprava pa ni zelo zahtevna, in se je pod nadzorom odraslih lahko lotijo tudi otroci, smo se odločili, da bomo naše goste tudi aktivno vključili v pripravo jabolčnih jedi, s katerimi bi se seveda tudi posladkali. Za tiste, ki bi imeli manj časa, bi bila pripravljena le degustacija.

Kulinarčno delavnico bo vodila gospodinja, ki ima s pripravo tovrstne hrane že veliko izkušenj. JEDI se bodo pripravljale na tradicionalen način, po starih receptih, v lončenih posodah in v krušni peči. V skladu s tradicijo bo tudi pogrinjek.

V delavnici bo mogoče pripravljati pogačo, pečena jabolka ali preproste jedi iz zmesi naribanih jabolk in kruha, prelite z vrhnjem. Za goste bodo pripravljene tudi sušeni jabolčni krlji in jabolčni sok.

Pečena jabolka si bodo lahko pripravljali na več načinov, z nadevom ali brez. Jabolka z nadevom pripravimo tako, da jabolku izdolbemo majhen del sredice in vanjo vlijemo med. Dodamo lahko tudi nekaj nasekljanih orehovitih jedrc. Jabolka pečemo, dokler se ne zmehčajo.

Pogača je bila v naših krajih v preteklosti med najpogostejšimi prazničnimi jedmi. Pripravljali so jo z različnimi nadevi. Jabolkom so dodajali tudi skuto in orehe. Za sladilo so uporabljali med ali sladkor. Testo za pogačo so umesili iz moke, kvasa, mlačne vode in malo olja. Testo je moralo nekaj časa počivati, nato so ga razvaljali, dodali nadev, ga ob robovih zavihali in spekli.

Naribana jabolka s kruhom in vrhnjem je jed, ki je hitro pripravljena. Za sladilo lahko uporabimo med. Zmes si bodo obiskovalci pekli v majhnih glinenih posodicah, iz katerih bodo jed tudi pojedli.

3.2. ČASOVNI POTEK OGLEDOV

3.2.1. Slomškov trg

Ogled na Slomškovem trgu traja približno 45 minut. V to je vključen kratek dramski prizor Blažeta in Nežice, njun prisrčen sprejem gostov, kratka predstavitev zgodovine Ponikve, izpričane na trgu, aktivno sodelovanje udeležencev v kratkem kvizu in predstavitev ponudbe v prostorih TOD Ponikva. Na tem mestu se gostom predstavijo tudi izdelki ge. Romane Rečnik. Njene izdelke bodo lahko gostje degustirali in tudi kupili. Prav tako bo možen nakup spominkov, ki jih ponuja TOD Ponikva.

Notranjost cerkve si lahko ogledajo sami ali pa se prepustijo strokovnemu vodstvu lokalnega duhovnika, mag. g. Alojzija Kačičnika. V primeru vodenega ogleda cerkve predvidevamo dodatnih 30 minut.

3.2.2. Kmetija Zdolšek

Od Slomškovega trga do kmetije Zdolšek je dve minuti hoje. Na kmetiji se bodo gostje zadržali 30 minut. Predstavljen jim bo moderen način pridelovanja in predelave jabolk, odrasli pa bodo lahko poskusili opravljati s stroji za mletje jabolk.

Za goste bo pripravljena degustacija sušenih jabolčnih proizvodov. Te izdelke bodo gostje lahko tudi kupili.

3.2.3. Rastlinska čistilna naprava, kraško površje in velikonočnica

Pot od kmetije Zdolšek do lončarke Žive Zupanc Buser prehodimo v pol ure. Za vmesno predstavitev rastlinske čistilne naprave, kraških oblik površja in velikonočnice porabimo še dodatnih 30 minut. V času cvetenja velikonočnice priporočamo, da se gostje tu zadržijo dalj časa. Informacije o velikonočnici dobijo na informativni tabli in v brošuri. Na tem mestu lahko gostje pojedjo malico iz nahrbtnika.

3.2.4. Lončarstvo

Lončarka Živa Zupanc Buser v približno 45 minutah obiskovalcem predstavi zgodovino lončarstva na Ponikvi in v okolici, tradicijo lončarstva v njeni družini in postopek izdelovanja lončenih izdelkov.

Glede na želje obiskovalcev se je mogoče udeležiti tudi lončarske delavnice. Delavnice so primerne za manjše skupine in trajajo približno 60 minut.

3.2.5. Vinotoč Šmid

Do Vinotoča Šmid nas loči pet minut hoje. Predstavitve zgodovine sadjarstva na Ponikvi in pomena visokodebelnih sadovnjakov traja približno 40 minut.

Gostje se lahko udeležijo različnih delavnic. Glede na vrsto delavnice in število obiskovalcev delavnice trajajo od 90 do 180 minut.

4. PROMOCIJA

Za seznanjanje ljudi z našo turistično ponudbo smo se odločili uporabiti različne načine oglaševanja:

- predstavitev in promocija programa na spletni strani TOD Ponikva in na Facebook strani društva;
- predstavitev in promocija programa na spletni strani naše šole;
- priprava zloženek s predstavljenimi vsebinami programa, ki bodo na razpolago na sedežu TOD Ponikva, TIC-a Šentjur in na osnovni šoli Blaža Kocena; zloženka bo izdelana iz recikliranega papirja;
- predstavitev programa na sejnih npr. na Jurjevem sejmu v Šentjurju;
- pošiljanje ponudb na sosednje šole po elektronski pošti (možnosti izvajanja dnevov dejavnosti);
- priprava in prodaja spominkov, izdelanih za naš program;
 - izdelali smo okrasno kljukico in tri vrste izdelkov iz lesa z motivom jabolka, ki jih bodo udeleženci programa lahko kupili v prostorih TOD Ponikva ali na zadnji ogledni točki pri Šmidu (sestavljanka za mlajše otroke z motivom jabolka, podstavki za kozarce in magneti).



Slika 21: Primer podstavka z motivom jabolka



Slika 20: Okrasna kljukica z motivom jabolka

5. STROŠKI

Med nastajanjem naloge smo razmišljali tudi o možnostih trženja našega produkta. Pri oblikovanju cen storitev smo upoštevali stroške in ustrezno višino dobička. Pri pripravi cen smo se posvetovali tudi s ponudniki.

Cene za posamezne storitve:

Odrasli:

- predstavitev kmetije Zdolšek in degustacija jabolčnih proizvodov – 3,00 EUR na osebo,
- degustacija proizvodov Romane Rečnik - 1,00 EUR na osebo,
- predstavitev lončarske dejavnosti – 2,50 EUR na osebo,
- udeležba na delavnicah in degustacija jabolčnih jedi pri Vinotoču Šmid – 4,50 EUR na osebo,
- stroški organizacije in vodenja - 30 EUR na skupino.

Popusti:

- za skupine, večje od 15 oseb, 15 % popust,
- za učence, dijake in študente 20 % popust,
- za družine z otrokom, starim 6 let ali več, 20 % popust (ostali otroci v družini brezplačno).

6. PREDSTAVITEV PROJEKTNE NALOGE NA STOJNICI

Na stojnici bomo obiskovalcem podrobno predstavili vsebino našega turističnega produkta. Sodelovalo bo sedem učencev. Dva učenca bosta oblečena v Slomškova lika – Blažeta in Nežico, ki bosta privabljala obiskovalce Mercator centra k naši stojnici. Stojnico bomo uredili tako, da bomo vzbudili zanimanje za naš program. Na stojnici bomo obiskovalcem predstavili program in jim ponudili promocijsko gradivo (zloženka) ter jim omogočili degustacijo nekaterih izdelkov, ki so del naše turistične ponudbe. Tudi na stojnici bomo osveščali ljudi o pomenu ohranjanja naravne in kulturne dediščine. Najmlajšim pa bomo ta načela približali s predstavitvijo zgodbe z naslovom Svetova Lili in Pikepoke.

7. ZAKLJUČEK

Projektna naloga nam je predstavljala velik izziv, ob katerem smo se naučili veliko novega. Pridobili smo mnogo novih znanj in veščin, predvsem s področja raziskovanja in pisanja projektne naloge, spoznavanja naravnih in kulturnih znamenitosti Ponikve ter iskanja možnosti vključitve lokalnega prebivalstva v turistično ponudbo našega kraja.

Zavedamo se naraščanja pomena trajnostnega razvoja, zato se nam je tema zelenega turizma zdela zelo aktualna in privlačna. Veseli nas, da nam je uspelo izdelati turistično ponudbo, prijazno okolju. Ob nastajanju naloge smo imeli veliko podporo s strani lokalnega turističnega društva ter domačinov, še posebej tistih, ki smo jih povabili k sodelovanju z željo, da svoje dejavnosti predstavijo obiskovalcem Ponikve.

Ob vse hitrejšem tempu življenja in vse daljšemu delavniku v zaprtih prostorih mnogi ljudje vedno bolj cenijo možnosti kvalitetnega preživljanja časa v naravi. Vse bolj pozitiven odnos imajo do lokalno proizvedene hrane, cenijo izdelke domače obrti, nova neformalno pridobljena znanja in pestra doživetja.

V našem turističnem produktu smo povezali tradicijo in sodobne dejavnosti ter oblikovali privlačno ponudbo. Pri razvijanju turistične ponudbe smo spoznali, da je na Ponikvi veliko zanimivih ljudi, obrti, običajev in dejavnosti, ki so turistično še neizkoriščene.

Na Ponikvi so v preteklosti živeli pomembni pridelovalci sadja, še posebej jabolk, in tako je tudi danes. Prav zaradi tega se nam zdi predstavitev te dejavnosti in tradicionalnih načinov pridelovanja sadja pomemben del turistične ponudbe Ponikve. Gojenje starih sort jabolk in obdelovanje starih visokodebelnih sadovnjakov nam omogoča, da goste ozaveščamo o naravni in okolju prijazni pridelavi sadja ter o ekološkem in kulturnem pomenu ohranjanja starih sadovnjakov.

Približali smo se tudi mlajšim otrokom in napisali zgodbo ter ustvarili slikanico, s katero želimo v otrocih vzbuditi čustven odnos in jim pomagati razumeti pomen ohranjanja biotske raznovrstnosti.

V ponudbi imajo gostje možnost, da se seznanijo tudi s sodobnim načinom pridelovanja in predelave sadja, kjer lahko okusijo zanimive jabolčne produkte.

Ponudba zajema predstavitev lončarske dejavnosti na Ponikvi in njeni okolici nekoč in danes. Glina je naravni material in izdelki, narejeni iz nje, okolju niso škodljivi. Z možnostjo vključitve v izdelavo lončenih izdelkov želimo gostom poleg aktivnosti omogočiti tudi dožemanje vrednosti izdelkov domače obrti. Izdelki, ki jih naredijo sami, imajo za posameznika večji pomen. S tem vplivamo tudi na izboljšanje njihovega odnosa do ohranjanja kulturne dediščine.

Končna točka gostom ponuja največ aktivnosti in doživetij. Gostje se lahko vključijo v vse faze pridobivanja jabolčnega soka. Sveže iztisnjen sok bodo lahko poskusili in ga nekaj odnesli tudi domov. To se nam zdi še posebej zanimivo za ljudi, ki prihajajo iz mesta in si doma ne morejo pridelati tega proizvoda. Svoje veščine bodo preizkusili tudi v kuharski delavnici, s pripravljenimi dobrotami pa se bodo še posladkali.

Z novo turistično ponudbo, ki upošteva načela trajnostnega razvoja, želimo turizmu na Ponikvi dodati novo vrednost.

8. VIRI IN LITERATURA

- Tomislav Golob: Mihael Zagajšek SHIVLJENJE INO DELO, Šentjur: Občina, 2009.
 - Rožle Bratec Mrvar: Blaž Kocen ŽIVLJENJE IN DELO, Šentjur: Občina, 2007.
 - Krajevna skupnost Ponikva: 200 let osnovnega šolstva, TCP TOZD Papirkonfekcija Krško, 1986.
 - Dr. Ana Vovk Korže in Tomislav Golob: Učne poti po Ponikvi, GM tisk 2010.
 - France Adamič: Sadje in sadjarstvo v Sloveniji, Kmečki glas, Ljubljana 1990.
 - Franci Štampar in sodelavci: Sadjarstvo, Kmečki glas, Ljubljana 2009.
 - Ivan Stopar: SLOMŠKOVA PONIKVA, Mohorjeva družba 1990
 - Ponkovska šolska kronika, podatki iz prve dobe.
 - <http://www.ludus-naturae.com/#!/> (15. 12. 2015)
 - http://www.slovenia.info/?ps_eko_turizem=0&lng=1 (15. 12. 2015)
 - https://www.google.si/search?q=turisti%C4%8Dna+zveza+slovenije&ie=utf-8&oe=utf-8&gws_rd=cr&ei=fQGpVsTYH4W3eu66vMAP (15. 12. 2015)
 - <http://url.zbirka.net/?87kjk5d> (15. 1. 2016)
- Ustni viri:
- Slava Kovačič (rojena leta 1934),
Janko Zdolšek (rojen leta 1935),
Živa Zupanc Buser (rojena leta 1980),
Franci Žličar (rojen leta 1946).