



Srednja šola Slovenska Bistrica
Ulica dr. Jožeta Pučnika 21
2310 Slovenska Bistrica

PROJEKTNA NALOGA

15. FESTIVALA VEČ ZNANJA ZA VEČ TURIZMA TURISTIČNE ZVEZE SLOVENIJE

KUL - TURA NA POHORJU

Mentorici:

Simona Luetić, prof. in
Vesna Sever, prof.

Avtorji:

Lea Gerečnik,
Marcel Lerher,
Leon Lorenci in
Kristina Motaln

Slovenska Bistrica 2017/2018

Zahvale:

- gospodu Francu Janžiču za zgodbe o gozdarjih,
- gospe Brigiti Koren (Tic Tinje) za koristne informacije in lesene cokle,
- gospodu Francu Fidlerju za zgodbo o spravi lesa,
- domačiji Gora pod lipo (gospe Leni Klinar) za snemanje v njihovem okolju in pripravljenost na sodelovanje,
- Leopoldini Lorenci za prispevke o običajih in navadah prebivalcev,
- športnemu pedagogu Vladu Ostruhu za vodenje po pohodni poti,
- hišniku Danilu Janžiču za rekvizite.

Srednja šola Slovenska Bistrica

Ulica dr. Jožeta Pučnika 21

2310 Slovenska Bistrica

Program: Gimnazijski

Tel.: +386 (0)2 843 20 70

Faks: +386 (0)2 818 06 01

Davčna št.: 10927140

E-pošta: info@sssbsi

Spletna stran: www.sssbsi

Naslov naloge: Kul-tura na Pohorju

Avtorji:

- Leon Lorenci, leon.lorenci@gmail.com, 1. b
- Marcel Lerher, lerher.marcel@gmail.com, 1. b
- Lea Gerečnik, lea.gerecnik@gmail.com, 4. b
- Kristina Motaln, kristinca.motaln@gmail.com, 4. b

Mentorici:

- Simona Luetić, prof., simonal@sssbsi
- Vesna Sever, prof., vesnas@sssbsi

Jezikovni pregled:

- Vesna Sever, prof. slov.

POVZETEK

Področje zelenega Pohorja je od nekdaj privlačilo s svojimi gozdnimi površinami, s čisto vodo in s sončnimi vinorodnimi obronki. Tukaj so živeli predvsem drvarji, oglarji, steklarji in kmetje. Čeprav je bilo območje nekoč predvsem ruralno, pa se je na tem nekoliko odmaknjenem področju dobro ohranila kultura. Na Pohorju je mogoče še vedno najti veliko ostankov slovstvene folklore, naravne in kulturne ter tehnične dediščine, gastronomske dediščine in dobro ohranjeno južnopohorsko narečje. Naša naloga je bila kulturno oplemenititi del pohodne poti »Mlinov in žag« ter ustvariti etnološko obarvano krožno pot iz Slovenske Bistrice oz. Tinjske Gore preko Malega in Velikega Tinja nazaj v Slovensko Bistrico. Pot je drvarsko obarvana, saj popotnik spozna drvarske zgodbe, navade in običaje, gastronomsko dediščino, naravno in tehniško dediščino, kmečke igre ter jezikovno dediščino – narečje. Oblikovali pa smo tudi model etno-drvarske poroke, saj so ti kraji povezani z Lovrom Stepišnikom, ki je ženitovanjske običaje nekoč tudi zapisoval.

Ključne besede: drvarji, steklarji, kmetje, pohodna pot, dediščina.

ABSTRACT

The area of green Pohorje has always been attracted for its forest areas, with clean water and sunny wine-growing slopes. Here in particular, there were woodworkers, charcoal makers, glass workers and farmers. Although the area was primarily rural, the culture was well preserved in this somewhat remote area. Pohorje still finds a lot of remains of literary folklore, natural, cultural and technical heritage, gastronomic heritage and a well-preserved South Pohorhe dialect.

Our task was to enrich the part of the "Mlinov in žag" hiking trail and to create an ethnologically coloured circular path from Slovenska Bistrica, Tinjska Gora through Mali and Veliko Tinje back to Slovenska Bistrica. The path is wood-colored, as the traveller learns about woodcarving stories, customs, gastronomic heritage, natural and technical heritage, farm games and linguistic heritage – the dialect. We have also created a model of ethno-woods wedding, since these places are connected with Lovro Stepišnik, who once wrote about these customs.

Key words: loggers, glassworkers, farmers, hiking trails, heritage.

Kazalo

Zahvale:	2
POVZETEK	4
ABSTRACT	4
1 OPIS TURISTIČNE IDEJE	8
2 OPIS POTI	8
3 RAZISKOVALNI DEL NALOGE	10
3.1 Navade in običaji	10
3.1.1 Tepežkanje	10
3.1.2 Binkošti	10
3.1.3 Žetev	10
3.1.4 Mlačev	10
3.1.5 Sušenje in trenje lanu	10
3.1.6 Koline	10
3.1.7 Koledovanje	11
3.1.8 Pust	11
3.1.9 Pustne vraže	11
3.2 Tehnična in kulturna dediščina	11
4 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA	12
4.1 Tržni cilj in zasnova projekta	12
4.2 Načrtovana programska struktura	13
4.3 Predstavitev ideje ter umestitev te v sedanji prostor in čas	13
4.4 Razčlenitev predstavljene ideje in oblikovanje turističnega proizvoda	14
4.4.1 Pot mlinov in žag	14
4.4.2 Zasnova enodnevnega programa: Drvarska pot	14
4.5 Oblikovanje turističnega proizvoda	14
4.5.1 Logotip – cokla	14
4.5.2 Knjižica (Priloga št. 1)	15
4.5.3 Informativne table in QR koda	15
4.5.4 Tekmovanje v družabnih igrah (Priloga št. 2)	15
4.5.5 Leseni obesek v obliki cokle s cekini (Priloga št. 3)	15
4.5.6 Pobarvanka (Priloga št. 4)	15
4.5.7 Facebook stran (<i>povezava: http://bit.ly/2mfTnvv</i>)	15
4.5.8 Sladki drvarski sirovi štruklji (Priloga št. 5)	15

4.5.9 Drvarin čaj (Priloga št. 6).....	15
4.5.10 Arnikovo mazilo (Priloga št. 7).....	15
4.5.11 Oblikovanje modela drvarske poroke (Priloga št. 8)	15
5 NAČINI TRŽENJA TURISTIČNEGA PROIZVODA	16
5.1 Izdelek oziroma storitev	16
5.2 Cena	16
5.3 Distribucija.....	16
5.4 Promocija in aktivnosti za realizacijo trženja našega produkta	17
5.5 Človeški viri.....	17
5.6 Organizacija	18
5.7 Fizični dokazi.....	18
5.8 Kalkulacija.....	18
VIRI IN LITERATURA	19
PRILOGE.....	20
1 Knjižica	20
2 Igre.....	21
3 Leseni obesek v obliki cikle s cekini.....	21
4 Pobarvanka	22
5 Sladki drvarski sirovi štruklji	22
6 Drvarin čaj.....	23
7 Arnikovo mazilo	24
8 Drvarska poroka	24
9 Krajša pohodniška pot (trajanje približno 2 uri in 33 minut).....	25
10 Daljša pohodniška pot (trajanje približno 4 ure in 29 minut).....	25
11 Pot mlinov in žag	25
12 Južnopohorsko narečje.....	26
12.1 Vokalizem (samoglasniki)	27
12.2 Konzontizem (soglasniki)	27
12.3 Moderna vokalna redukcija	27
12.4 Skladnja	27
13 Gastronomska dediščina	27
13.1 Močnik.....	27
13.2 Štajerska kisl juha	28
13.3 Štajerska smetanova juha.....	28

13.4 Koruzni žganci.....	28
13.5 Svinjska pečenska.....	29
13.6 Pečena kokoš.....	29
13.7 Pražen krompir	29
14 Povzetek »zgodb« Jožeta Tomažiča	30
14.1 Planinske vile prosijo (PP, str. 92).....	30
14.2 Bajke o gradišču (PP, str. 109)	30
14.3 Pastirčkova nebesa (PP, str. 79)	30
14.4 Od kdaj rastejo gobe (PP, str. 203).....	31
14.5 Turške verige (PP, str. 79).....	31
14.6 Posojilo in vračilo (PP, str.201)	31
14.7 Pohorski steklar (PP, str. 203).....	31
14.8 Prevzetna drvarka (PB, str. 147)	32
14.9 Botra vila (izšla samostojno).....	32
14.10 Nevestica z zvezdico na čelu (PB, str.189).....	32
14.11 Oče proda svojega sinčka (PB, str. 200)	33
15 Pričevanje g. Franca Fidlerja.....	34
15.1 Gospodarjenje z gozdom	34

1 OPIS TURISTIČNE IDEJE

Naša turistična ideja je kulturno oplemenititi del pohodne poti »Mlinov in žag«, ki v celoti poteka na bistrškem Pohorju med vasmi Tinjska Gora in Trije Kralji. Tod so nekoč živeli predvsem drvarji, oglarji mlinarji in viničarji. Povzeli smo zgodbe s področja Zgornje Ložnice in Tinja, ki jih je zapisal pravljicar, učitelj in kulturni delavec Jože Tomažič, rojen na Tinju ter zgodbe slovstvene folklore, ki so že zapisane in pripadajo temu terenu. S pomočjo lokalnih informatorjev smo zbrali in zapisali še nepoznane nikoli objavljene ljudske zgodbe, ki se nanašajo na izbrane kraje in ljudi na naši poti.

Raziskali smo tudi, katera hrana oz. surovine so bile značilne za to območje, kakšne so bile delovne navade in običaji prebivalcev, predvsem drvarjev. Kako se nekoč sekali les v pohorskih gozdovih in ga pozimi s sankami spravljali v dolino. Poiskali smo igre, ki so se jih nekoč igrali pastirji in mladi drvarji. Posneli, smo kako zveni južnopohorsko narečje.

Na podlagi kulturne dediščine tega območja, smo za del pohodne poti izdelali Facebook stran za turiste, v katero smo vključili natančen opis poti, zabeležili spreminjanje nadmorske višine na poti, razdalje med posameznimi kraji v kilometrih in predvidenih minutah hoje, v katerih gostiščih lahko pohodnik dobi okrepčilo in katere etno-kulinarične posebnosti gostinski lokali nudijo. To lokalno zanimivo kulinariko smo tudi opisali in jo povezali z zgodbami, v katerih je omenjena.

V Facebook stran smo vključili tudi zbrane zgodbe oz. njihove povzetke, opise delovnih navad in običajev nekdanjih prebivalcev, predvsem drvarjev, opis in fotografije kulturnih znamenitosti – cerkev na Tinju, šole – v njej je bil nekoč nadučitelj pisatelj Tomažič, Vorohove žage venecianke, Vragove peči in Juhartovih Jeruzal. Na podlagi kulturne dediščine smo oblikovali tudi turistični spominek, ki ga bodo tržili v enem od gostinskih lokalov na poti. V stran smo vključili tudi zvočni posnetek zgodbe v južnopohorskem narečju.

Za starejše uporabnike, ki niso navajeni spletnih strani, smo oblikovali tudi klasično zloženko.

Oblikovali smo tudi model drvarske poroke, ki ga bo mogoče izpeljati v izbranem lokalnem območju ob sodelovanju gostinskega lokala, upravne enote in cerkvenih predstavnikov ter poročnega para, ki bi obred želel izpeljati v etno-drvarskem slogu.

2 OPIS POTI

Pot mlinov in žag je pohodna pot ob Radkovškem potoku do Treh Kraljev. Višinska razlika med domačijo Gora pod lipo in Velikim ter Malim Tinjem se giblje od 250 in 750 metrov. Celotna pot traja približno 6 ur, najbolje pa je, da se nanjo podamo v skupini prijateljev ali z društvom.

Pot začnemo pri domačiji Gora pod lipo, v vinorodnem predelu krajevne skupnosti Tinje. Od tam nadaljujemo hojo po Podpohorski vinsko-turistični cesti, ki nas vodi mimo mnogih vinskih kleti in hiš, dokler ne pridemo do Tinjskega potoka, ki ga prečkamo in nadaljujemo po drugem delu Tinjske Gore do Radkovškega potoka. Varnost tukaj ni odveč, saj nam lahko ob neprevidnosti hitro spolzi na vlažnih tleh in kamnih. Oči si lahko sprostimo ob številnih manjših in tudi malo večjih slapovih, ki nas spremljajo vse do stare mogočne Vorohove žage. To je edina ohranjena žaga na tem področju, žal ne deluje več. Izvira iz prve polovice 20. stoletja, stoji pa na levi strani potoka. Zraven je nekoč stal tudi mlin. Na tem delu si lahko oddahnemo, se fotografiramo in okrepčamo.

Ne daleč naprej prispemo do Radkovške brvi in kažipota, ki nas usmerja proti Velikemu in Malemu Tinju ter Trem Kraljem. Na bližnji brvi si lahko pogledamo znamenito skalo »Vragovo peč«. Pot se za nas konča, ko prispemo do ceste in nadaljujemo pohod proti Tinju, pogumni pa cesto prečkajo in se odpravijo proti Rihterjevemu mlinu, ali kot mu rečejo domačini, Jakčev mlin. Od tukaj pot nadaljujemo proti Juhartovi domačiji na severozahodu do Juhartovega vrha. Od tam izletnikom preostane še približno dobre pol ure hoje do Treh Kraljev.

Z Velikega Tinja pa se lahko krožno vrnemo v Slovensko Bistrico tudi po markirani planinski poti.

3 RAZISKOVALNI DEL NALOGE

3.1 Navade in običaji

Okolica Tinja in Šmartnega na Pohorju je znana po mnogih navadah in običajih:

3.1.1 Tepežkanje

To je znan otroški običaj. Otroci so s tepežnico na praznik nedolžnih otrok hodili od hiše do hiše in recitirali pesmi:

»Šip šap, danes je tepežni dan,

reši se, reši, pa me oteši,

šip, šap, daj mi denarca kaj,

bog ti daj sreče raj.«

3.1.2 Binkošti

To je bil praznik, ko so morali pastirji zgodaj gnati na pašo, včasih takoj po polnoči. Pogosto so gnali na pašo na sosedov travnik v škodo, tako, da je bila živina čim prej sita. Če je kdo zaspal, so ga zmerjali s finklukno in mu recitirali izzivalne pesmi.

3.1.3 Žetev

Pri žetvi ovsa so zadnji snop žanjice imenovali »baba«. V ta snop so vpletle rože in tudi koprive, s katerimi so teple moške. Prvi je bil vedno tepen gospodar hiše.

3.1.4 Mlačev

Mlatiči so ležali na skednju. Nekateri so zgodaj vstali ter za šalo skrili cepce tistim, ki so še spali. V skednju so obesili »pušelj« svežih rož. Fantje so med sabo tekmovali, kdo bo komu ukradel ta »pušelj«. Če so fanta, ki ga je hotel ukrasti, ujeli, so ga pretepli. Ko so začeli mlatiti pšenico, so to imenovali »glad ubijati«. Mlatič je »ubil babo«, ko je zadnjič udaril s cepcem.

3.1.5 Sušenje in trenje lanu

Vaščani so lan položili na travo in ga obračali. Uporabljali so sušilnico za lan, imenovano »ferjača«. Kasneje so prišle terice. Če je kateri od moških slabo sušil, so ga terice »načohale« s pezdirjem (odpadke so mu zatlačile za obleko).

3.1.6 Koline

Po navadi so trajale dva do tri dni. Ko so se vsi zbrali, so spili čaj, kaj pojedli, segreli vodo in zaklali prašiča. Ko so delali kašnate klobase, je mesar rad poklical gospodinjo in ji dal poizkusiti maso. Pri tem jo je namazal po obrazu in dejal: »Tako se proba«. Ko so prišli do kosa mesa, ki mu pravijo zajec, je moral kdo teči po kol, da bodo ubili zajca. Svinjski rep je moral na sredini stati v zrak – rekli so, da

ima tedaj tudi mesar dober rep. Rep je potem mesar dal na sredo mize in drugi so si ga lahko odrezali. Ko so zvečer končali z delom, je moral mesar pomesti hišo. Muhaste kuharice so mu pri tem nagajale. Na kolinah so imeli tudi muzikanta, ki je pričaral vzdušje. Da niso postali zaspani, so se igrali razne igre, kot so sankanje, petje, britje ...

3.1.7 Koledovanje

Od božiča do novega leta so se fantje in dekleta, pa tudi starejši vaščani, zgodaj zvečer po opravilu z živino odpravili po vasi in šli pet po hišah. Peli so novoletno kolednico.

3.1.8 Pust

Košuta je hodila po vasi dva do tri dni okoli pusta. V košuti sta bila dva ali eden, glede na velikost košute. Košuta je imela vodiča, spreved pa je vodil muzikant. V sprevedu je bilo veliko ljudi, ki so nosili maske. Košuta je po vasi preganjala otroke. Njen namen je bil prošnja za debelo repo – dobro letino. Vsak večer okoli pusta so se zbrali na vasi fantje in dekleta, poiskali so godca in si v bližnji gostilni naredili Fašenk bal, kjer so peli in plesali.

3.1.9 Pustne vraže

- Tisti, ki se za pusta ne naje do sitega, bo vse leto lačen.
- Da bo debela repa in korenje, mora biti na pustni večer norenje.
- Zelen pust, bela velika noč.
- Pust na soncu, velika noč na peči.
- Če se pust na soncu greje, letina se med dobre šteje.

3.2 Tehnična in kulturna dediščina

Na z vodo bogato obdarjenem Pohorju so tamkajšnji prebivalci koristili različne naprave, predvsem pa mline in žage. Od tod tudi izhaja ime poti, Pot mlinov in žag. V tistih časih skorajda ni bilo gospodarja, ki ne bi imel svojega mlina ali žage za lajšanje dela. Na žalost so vodo zamenjala druga novejša sredstva, kot je na primer elektrika. Mlini in žage so postali le dediščina starega Pohorja, ki jo dandanes malokdo pozna. Med vasjo Fošt in Planino pod Šumikom, kjer nas vodi naša pot, je bilo postavljenih kar 21 mlinov in 4 žage. Danes lahko na poti slišimo le šumenje vode, včasih pa so zrak parali udarjajoči zvoki mogočnih naprav. Na stoletno tradicijo tamkajšnjega dela nas lahko spomnijo le še stari ljudje, saj na območju Tinja le še malo dejstev spominja na davne čase. Pot ob potoku daje pogled na Vorohovo žago venecijanko, še edino ohranjeno orodje na tem delu, ki izvira iz 20. stoletja. Zraven nje je nekoč stal tudi mlin.

Med ljudmi se je na tej poti ohranila pohorska bajka o dobrih vilah, ki naj bi živele v »Juhartovih Jeruzalah«, skalah z votlino. Dobre vile naj bi pozimi prihajale na domačijo Juhart in kmetom svetovale, kdaj je najboljši čas za sejanje boba ter jim pomagale sejati žito. (To zgodbo opisuje tudi

pisatelj Jože Tomažič.) Ne smemo pa pozabiti na »Vragovo peč«. To je zanimiva skala na poti proti Pohorju, za katero se je med domačini govorilo, da naj bi tam prebival in se plazil po skalah sam vrag.

Na gozdni jasi blizu konca poti stoji znameniti Rihterjev, po domače Jakčev mlin, ki ga je leta 2005 obnovil Zavod za kulturo Slovenska Bistrica. Obiskovalci si lahko po dogovoru ogledajo tudi njegovo notranjost in se vživijo v tamkajšnje življenje kmetov.



Slika 1: Jakčev mlin

Ker je znano, da so nekoč na tem koncu na veliko in široko izdelovali cokle in jih uporabljali za nošo, je pot opremljena z zanimivimi smerokazi v obliki cokle.

4 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA

Ustvarili smo turistični proizvod, ki je primeren za preživljanje prostega dne ali vikenda v neokrnjeni naravi bistrškega Pohorja med vasmi Tinjska Gora in Trije Kralji. Proizvod je primeren za različne ciljne skupine (družine, pare ali posameznike), ki želijo skozi zanimive zgodbe doživeti lepote Pohorja. Zavedamo se, da je sprehod v naravi ob poslušanju in pripovedovanju zanimivih zgodb zabavna, zanimiva in poučna sprostitev, ki nam lahko pripomore k zmanjšanju stresa.

4.1 Tržni cilj in zasnova projekta

Namen naše naloge je doživljajsko preživljanje prostega časa v naravi. Z zanimivimi drvarskimi zgodbami, ki predstavljajo vezno nit naše tematske poti, želimo privabiti čim več izletnikov.

Na pohodni poti bomo na mestih, kjer predvidevamo, da bi družine ali posamezniki potrebovali počitek, dodali tematske table s poučno drvarsko zgodbo, otroci pa se igrajo družabne igre. Na tak način bo pot postala bolj aktualna, poučna, otroci pa bodo ob tem, spoznali zanimive zgodbe, povezane z življenjem drvarjev na Pohorju. Seveda bomo za obiskovalce, ki so v boljši fizični pripravljenosti, pot nadgradili z raznimi športnimi aktivnostmi. V našem turističnem produktu vidita ga. Lena Klinar in g. Primož Gregorič, lastnika lokala Gora pod lipo, višji turistični iztržek.

4.2 Načrtovana programska struktura

Pri načrtovanju našega programa smo upoštevali naravne danosti bistrškega Pohorja.

Za izvedbo našega programa potrebujemo:

- Knjižico o kulturno oplemeniteni pohodni poti »Mlinov in žag«,
- informativne table za mesta počitka in QR kodo – v pripravi,
- pobarvanko, vezano na življenje drvarjev,
- igre na pohodni poti,
- leseni obesek v obliki cikle,
- lesene cikle s čokoladnimi cekini,
- zemljevid pohodne poti,
- oblikovanje modela drvarske poroke v izbranem lokalnem okolju,
- izvedbo delavnice za pripravo arnikovega mazila.

4.3 Predstavitev ideje ter umestitev te v sedanji prostor in čas

Turistični proizvod, ki smo ga oblikovali, je enodnevni, doživljajski izlet na bistrško Pohorje, ki ponuja pohod po tematski učni poti. Pot poteka na območju Pohorja med vasmi Tinjska Gora in Trije Kralji. Učna pot je predstavljena v knjižici (Priloga št. 1). Vsebuje mesta, kjer bi se lahko pohodniki odpočili in s pomočjo informativnih tabel prebrali zanimive zgodbe, povezane z življenjem drvarjev. Za otroke, ki so vedoželjni, bomo pripravili različne igre (Priloga št. 4) in kratke zgodbe, ki se bodo nadaljevale na vseh postojankah. Pohodnik, ki bo prehodil celotno pot, bo nagrajen z lesenim obeskom v obliki cikle (Priloga št. 5) in drvarčinim čajem (Priloga št. 8).

Sam pohod z aktivnostmi traja pol dneva. Seveda pa se bodo lahko pohodniki okrepčali in za dalj časa postali na domačiji v Gori pod lipo. V zanimivem ambientu Gore pod lipo bodo lahko pohodniki občudovali zanimivosti črne kuhinje in babičine izbe.

V Sloveniji je turizem zelo pomembna gospodarska dejavnost, v prihodnosti pa naj bi postal vodilna panoga slovenskega gospodarstva. Tudi v občini Slovenska Bistrica je mnogo primernih, za turiste zanimivih točk, vendar bi lahko bile izkoriščene še bolj, saj ima navedeno območje za turizem pomembno bogato naravno in kulturno dediščino. Naša ciljna skupina so v prvi vrsti občani, saj na ta del Pohorja ne zahajajo prav pogosto. Da bi naša ideja v resnici zaživela in bi se obiskovalci na Pohorje radi vračali, predlagamo:

- **postavitev lesenih informativnih tabel in QR kodo.**

Zavedamo se, da je potrebno obiskovalcem bistrške občine zaradi prepoznavnosti ponuditi dodatno

pestro ponudbo, ki jo je potrebno skrbno načrtovati. Zaradi tega predlagamo: krajše in daljše izlete med vasmi Tinjska Gora in Trije Kralji v organizaciji TIC-a in lokalne turistične agencije v toplejših mesecih. Prav tako predlagamo igre v naravi, povezane z življenjem drvarjev, različne delavnice (zeliščarske ...).

Predlagane prireditve in prepoznavnost bistrškega Pohorja bi nedvomno vplivale na gostinsko ponudbo in s tem na turizem kot celoto. Izdelava knjižice - vodnika in ostalega promocijskega materiala bo nedvomno prispevala k dodatni ponudbi.

4.4 Razčlenitev predstavljene ideje in oblikovanje turističnega proizvoda

S svojim projektom želimo predvsem izboljšati turistično ponudbo v Slovenski Bistrici. Obiskovalce torej želimo popeljati skozi naravne lepote bistrškega Pohorja, posebej med vasmi Tinjska Gora in Trije Kralji.

4.4.1 Pot mlinov in žag

Osrednji del našega proizvoda je tematska pot, ki smo jo poimenovali **Drvarska pot**. Obiskovalec pa bo lahko pot spoznal s pomočjo informativnih tabel in QR kode.

Knjižico, ki predstavlja vodnik po Poti mlinov in žag (Priloga št. 3), dobijo obiskovalci v recepciji kmečkega turizma v Gori pod lipo. Vsebuje zemljevida z označenimi mesti počitka (krajšo in daljšo pot), drvarske zgodbe in še veliko drugih koristnih informacij. Na mestih, kjer se bodo lahko pohodniki odpočili, vsebuje možnosti izvedbe različnih drvarskih iger v naravi.

4.4.2 Zasnova enodnevnega programa: Drvarska pot

- Dopoldanski prihod – prevzem knjižice Drvarska pot v vinoteki Gora pod lipo.
- Pohod in aktivnosti na Drvarski poti z malico iz nahrbtnika. Pohod po Drvarski poti traja okvirno 5 ur – daljša pot. Za družine, ki predvidevajo aktivno in poučno preživljanje počitka, lahko pot traja tudi do 4 ure in manj.
- Možnost kosila na domačiji Gora pod lipo.
- Prevzem nagrade za uspešno prehojeno pot je drvarčin čaj in spominek v obliki cokle.

4.5 Oblikovanje turističnega proizvoda

Za zadovoljitev potreb obiskovalcev smo temeljito načrtovali in oblikovali vse sestavine turističnega proizvoda.

4.5.1 Logotip – cokla

Za večjo prepoznavnost našega turističnega proizvoda smo zasnovali logotip v obliki lesene cokle s cekini. Motiv zanj smo našli v Tomažičevih bajkah o gradišču. Hkrati je bila cokla v teh krajih vsakdanje obuvalo, ki so ga uporabljali na poteh po Pohorju. Pohodna pot »Mlinov in žag« je tako

markirana z markacijami v obliki cokle.

4.5.2 Knjižica (Priloga št. 1)

Ustvarili smo knjižico, ki je hkrati tudi vodnik po poti in obiskovalcu nudi najpomembnejše informacije o bistriškem Pohorju. Knjižica je animacijsko zasnovana, uspešno zaključena pot pa bo pohodnika osvežila z drvarkinim čajem.

4.5.3 Informativne table in QR koda

V pripravi imamo informativne table, ki bodo pritrjene na leseno podlago. Stale bodo na točkah počitka. Na tablah bodo dodane QR kode, ki omogočajo povezavo s Facebook stranjo, ta ponuja več informacij.

4.5.4 Tekmovanje v družabnih igrah (Priloga št. 2)

Družabne igre, vezane na življenje drvarjev, bodo tematsko zastavljene za obiskovalce poti. Igre bodo na voljo tudi na domačiji v Gori pod lipo.

4.5.5 Leseni obesek v obliki cokle s cekini (Priloga št. 3)

Obesek je ročno delo, narejen iz lesa javorja in češnje. Ker so se na tem območju nekoč kot preprosto kmečko obuvalo nosile cokle, smo se odločili za ta lesen spominek.

4.5.6 Pobarvanka (Priloga št. 4)

Na pobarvanki je smreka, ki je še danes ena izmed najbolj razširjenih vrst na Pohorju.

4.5.7 Facebook stran (povezava: <http://bit.ly/2mfTnvv>)

Za lažji dostop do informacij bomo ustvarili Facebook stran. Na njej bodo obiskovalci pridobili dodatne informacije o Pohorju in o naši poti ter tako načrtovali izlet. Preko Facebook strani in povezav, bodo prišli tudi do drugih turističnih informacij v občini Slovenska Bistrica.

4.5.8 Sladki drvarski sirovi štruklji (Priloga št. 5)

Za naše obiskovalce bomo pripravili kulinarčno razvajanje, ki smo ga zasnovali sami, na osnovi prebranih in pripovedovanih zgodb.

4.5.9 Drvarkin čaj (Priloga št. 6)

Za naše obiskovalce bomo pripravili drvarkin čaj, ki smo ga prav tako zasnovali sami, na osnovi prebranih in pripovedovanih zgodb.

4.5.10 Arnikovo mazilo (Priloga št. 7)

Arnika raste na območju Treh Kraljev. Je zelo uporabna rastlina. Uporablja se za blaženje revmatičnih težav, bolečin v nogah, podpludbah Drvarji so si nekoč prav s tem mazilom blažili bolečine v nogah.

4.5.11 Oblikovanje modela drvarske poroke (Priloga št. 8)

Drvarsko poroko bo mogoče izpeljati v izbranem lokalnem okolju, ob sodelovanju gostinskega lokala,

upravne enote in cerkvenih predstavnikov ter poročnega para, ki bi obred želel izpeljati v etno-drvarskem slogu.

5 NAČINI TRŽENJA TURISTIČNEGA PROIZVODA

Oblikovali smo vse sestavine trženjskega spleta.

5.1 Izdelek oziroma storitev

Naš turistični proizvod je kulturno oplemeniten del pohodne poti »Mlinov in žag« z namenom, da različne ciljne skupine pohodnikov povežemo z naravo in jim predstavimo takratno življenje drvarjev, delovne navade, običaje in takratno kulinariko bistrškega Pohorja. Za različne ciljne skupine bomo pripravili zanimiv program, da bi na tak način začutili naravo kot vir energije in duhovne sprostitve. Poleg pohodne poti bomo za obiskovalce pripravili še lesene cokle v obliki obeska, za otroke pa coklo, napolnjeno s čokoladnimi cekini, saj vemo, da je čokolada dober prehrambeni izdelek in koristno okrepčilo pri fizičnih naporih.

5.2 Cena

Ceno turističnega proizvoda bomo oblikovali skupaj z domačijo Gora pod lipo, ki nas bo seznanila s cenami obrokov domače hrane ter nato sestavili kalkulacijo za kupca.

5.3 Distribucija

Glede na to, da so naši potencialni obiskovalci družine in ostalo prebivalstvo, bomo uporabili neposredne prodajne poti. Naš proizvod bomo predstavili na turističnem sejmu v sklopu tekmovanja Več znanja za več turizma 2018, na šolski spletni strani z video oglasom, na Facebook strani ter s pomočjo promocijskega materiala na TIC Slovenska Bistrica, TIC Tinje in na domačiji Gora pod lipo. Promocijo pa bomo naredili tudi v različnih ustanovah, kot so vrtci in osnovne šole, v lokalni skupnosti in izven.

Naša turistična predstavitev bo potekala po naslednjih korakih:

- Postavitev stojnice, ki bo ponazarjala bistrško Pohorje med vasmi Tinska Gora in Trije Kralji. Na stojnici bomo imeli pripravljene knjižice in pobarvanke. Te bomo obiskovalcem ponudili kot promocijski material.
- Pripravili bomo turistična spominka Leseno coklo v obliki obeska za starejšo populacijo, za otroke Leseno coklo, napolnjeno s čokoladnimi cekini. Lesena cokla bo ročno narejena iz lesa javorja in češnje. Načrtujemo pa izdelavo cokle tudi iz gline in das mase, saj sta oba materiala prijazna do okolja in bi ju otroci lahko sami izdelovali.
- Poleg omenjenega spominka pa bomo za obiskovalce pripravili drvarčin čaj in arnikovo mazilo. Arnika raste na območju Treh Kraljev in je zelo uporabna za blaženje revmatskih

težav. V legendah je zapisano, da so nekoč drvarji z njo zdravili bolečine v nogah.

- Izvajalci predstavitve bodo na stojnici oblečeni v drvarske obleke.
- Velik poudarek bomo namenili komunikaciji z obiskovalci tržnice, saj je prodaja našega turističnega produkta odvisna ravno od njih. Dobra komunikacija bo tako prispevala k večji turistični ponudbi v našem kraju.

5.4 Promocija in aktivnosti za realizacijo trženja našega produkta

Za realizacijo trženja našega produkta in posledično boljšo prepoznavnost bistriškega Pohorja smo uporabili naslednje metode komuniciranja:

- Oblikovanje Facebook strani, ki bo obiskovalce seznanila o našem projektu in aktivnostih. Za oglaševanje pohodne poti bomo uporabili videoposnetek, ki ga bomo objavili na naši spletni strani šole.
 1. Mesečno bomo organizirali več delavnic (npr. v tednu otroka - delavnice priprave arnikovega mazila, delavnice priprave cokle iz gline in das mase, delavnica priprave sladkih drvarskih štrukljev ...). Vse delavnice bomo promovirali v našem lokalnem časopisu Panorama.
 2. Za otroke bomo pripravili pobarvanko, ki bo vsebovala motive, povezane z življenjem drvarjev. Z Vrtcem Otona Župančiča in OŠ v Slovenski Bistrici se bomo dogovorili, da otroci sami ali s pomočjo vzgojiteljev preberejo naše drvarske zgodbe in zgodbe, izbrane iz Pohorskih bajk J. Tomažiča. Prebrane zgodbe bi otroci pripovedovali na bralnih uricah.
 3. Ker se nam zdi naša pohodna pot zelo zanimiva, bi jo predstavili županu Slovenske Bistrice, g. Ivanu Žagarju.
 4. Zasnovali smo logotip - COKLO, ki simbolizira preprosto kmečko obuvalo.
 5. Izdelali smo knjižico - vodnik po poti in spominke, ki jih bomo na dnevih dogodkov razdelili med otroke in obiskovalce.
 6. Naredili bomo arnikovo mazilo in drvarčin čaj kot simbolična darilca.

Na tak način bomo navdušili obiskovalce in naredili velik premik k turistični ponudbi našega kraja.

5.5 Človeški viri

Ker so naše aktivnosti namenjene različnim ciljnim skupinam, bomo go. Leno Klinar in g. Primoža Gregoriča – domačija Gora pod lipo, natančno seznanili s programom in aktivnostmi. Tudi predstavnike TIC–a Slovenska Bistrica in TIC–a Tinje bomo seznanili s programom aktivnosti. Posebno

pozornost bomo usmerili našim najmlajšim, saj jim bomo v ta namen pripravili zanimive pobarvanke. Prav tako bomo pripravili tematsko popoldne, kjer bomo obiskovalce navdušili s pripravo slastnih sladkih drvarskih štrukljev, ki jih nameravamo pripraviti v kuhinji lokala Gora pod lipo, pod vodstvom g. Andreja Kuharja. Vse omenjene aktivnosti pa bodo prinesle nove goste.

5.6 Organizacija

Pripravljena knjižica bo ponudila vsa navodila in napotke pohodne poti (krajša in daljša pot). Glavna naloga osebja domačije Gora pod lipo bo, da bo poskrbelo za organizacijski in izvedbeni del. Naša naloga bo, da bomo redno in ažurno obveščali in sodelovali z osebjem Gore pod lipo in vse novosti promovirali in ažurirali preko Facebook strani.

5.7 Fizični dokazi

Na turistični tržnici si bodo lahko obiskovalci ogledali našo knjižico poti, pobarvanko, leseni obesek v obliki cokle in coklo s čokoladnimi cekini, drvarčin čaj, arnikovo mazilo. Preko aktualne Facebook strani pa bomo predvajali promocijski spot in obiskovalce seznanili o delavnicah.

5.8 Kalkulacija

Na podlagi zbranih podatkov o cenah turističnih storitev in materialov smo izdelali cene turističnega proizvoda. Cene vsebujejo DDV.

Stroški enodnevnega izleta pohodne poti za štiričlansko družino (krajša pot in daljša pot):

Tabela 1: Kalkulacija cene za krajšo in daljšo pohodniško pot

DEJAVNOST	CENA
Pobarvanka	2 €
Leseni obesek za ključ	2 €
Drvarski narezek v Gori pod lipo (2 odrasla in 2 otroka)	20 €
Malica od doma	10 €
SKUPAJ STROŠKI	34 €

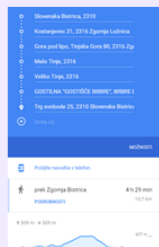
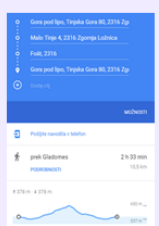
Daljša pohodna pot se začne v Slovenski Bistrici (glej zemljevid pohodne poti: Priloga št. 12).

VIRI IN LITERATURA

1. Grum; Levstek. *Kuharstvo*. Ljubljana: Založništvo Gostinskega šolskega centra, 1970.
2. Ilc, Marija. *Kuharica sestre Vendeline*. Ljubljana: Vale-Novak, 2004.
3. *Pohorske bajke*. Celje: Mohorjeva družba, 1990 (Ponatis originalne izdaje, ki je izšla leta 1943 kot 66. zvezek Slovenčeve knjižnice).
4. *Pohorske pravljice*. Celje: Mohorjeva družba, 1990 (Ponatis originalne izdaje, ki je izšla leta 1942 kot 29. zvezek Slovenčeve knjižnice).
5. Šuc, Vesna. *Govor Slovenske Bistrice: seminarska naloga*. Ljubljana: Filozofska fakulteta, 1998.
6. Šuc, Vesna. *Pripovedni opus Jožeta Tomažiča: A-diplomska naloga*. Ljubljana, 1999.
7. Tomažič, Jože. *Botra vila*. Celje: Mohorjeva družba, 1994 (Ponatis originalne izdaje, ki je izšla v samozaložbi leta 1944) (Mladinska knjižnica, 26).

PRILOGE

1 Knjižica

TURISTIČNA PONUDBA			TURISTIČNI PROIZVODI																	
Daljša pohodniška pot (trajanje približno 4 ure in 29 minut)  	Sladki drvarski sirovi štrudlji <table border="1"> <thead> <tr> <th>Testo:</th> <th>Nadev:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• 25 dag mehke moke</td> <td>• 10 dag masla ali margarine</td> </tr> <tr> <td>• 1,5 dl mlačne vode</td> <td>• 3 jajca</td> </tr> <tr> <td>• 3 dag olja</td> <td>• 10 dag sladkorja</td> </tr> <tr> <td>• 10 dag margarine/masla</td> <td>• 1 vrečka vaniljevega sladkorja</td> </tr> <tr> <td>• 1 jajce</td> <td>• 70 dag skute</td> </tr> <tr> <td>• sol</td> <td>• 1 dl kisle smetane</td> </tr> <tr> <td></td> <td>• 5 dag drobtin (za zabelo)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>• 8 dag rozin</td> </tr> </tbody> </table>  Sladki drvarski sirov štrudlj Drvarska poroka ◊ leseni oltar z belim ogrinjalom ◊ debela debila, ki predstavljajo stole ◊ leseni bar ◊ drvarski obrok ◊ leseni spominek Indala: Srednja Šola Slovenska Bistrica, Ulica dr. Jožeta Pučnika 21, 3310 Slovenska Bistrica, T: 02 / 843 20 70, I: www.ssb.si / Avtorica besedila: Lea Gerečnik / Oblikovanje zemljevida: Lea Gerečnik / Lektoriranje: Vesna Sever / Facebook stran: http://bit.ly/2mfTmvv	Testo:	Nadev:	• 25 dag mehke moke	• 10 dag masla ali margarine	• 1,5 dl mlačne vode	• 3 jajca	• 3 dag olja	• 10 dag sladkorja	• 10 dag margarine/masla	• 1 vrečka vaniljevega sladkorja	• 1 jajce	• 70 dag skute	• sol	• 1 dl kisle smetane		• 5 dag drobtin (za zabelo)		• 8 dag rozin	 KUL - TURA NA POHORJU <i>Naša turistična ideja je kulturno oplemeniti del pohodne poti »Mlinov in žag«, ki v celoti poteka na bistrškem Pohorju med vasmi Tinjska Gora in Trije Kralji</i> 
Testo:	Nadev:																			
• 25 dag mehke moke	• 10 dag masla ali margarine																			
• 1,5 dl mlačne vode	• 3 jajca																			
• 3 dag olja	• 10 dag sladkorja																			
• 10 dag margarine/masla	• 1 vrečka vaniljevega sladkorja																			
• 1 jajce	• 70 dag skute																			
• sol	• 1 dl kisle smetane																			
	• 5 dag drobtin (za zabelo)																			
	• 8 dag rozin																			
Krajša pohodniška pot (trajanje približno 2 uri in 33 minut)  	Tabela 1: Kalkulacija cene za krajšo in daljšo pohodniško pot. <table border="1"> <thead> <tr> <th>DEJAVNOST</th> <th>CENA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pobiravanka</td> <td>2 €</td> </tr> <tr> <td>Leseni obesek za ključke</td> <td>2 €</td> </tr> <tr> <td>Drvarski narezek v Gori pod lipo (2 odrasla in 2)</td> <td>20 €</td> </tr> <tr> <td>Malica od doma</td> <td>10 €</td> </tr> <tr> <td>SKUPAJ STROŠKI</td> <td>34 €</td> </tr> </tbody> </table> Opomba: Daljša pohodna pot se začne v Slovenski Bistrici Pot mlinov in žag ◊ Na tem področju je nekoč delovalo 21 mlinov in štiri žage. ◊ Pot je opremljena s kačipoti v obliki colde. ◊ Na poti ob potoku bomo naleteli na številne manjše slapove.  En od slapov ob poti	DEJAVNOST	CENA	Pobiravanka	2 €	Leseni obesek za ključke	2 €	Drvarski narezek v Gori pod lipo (2 odrasla in 2)	20 €	Malica od doma	10 €	SKUPAJ STROŠKI	34 €	Arnikovo mazilo ◊ Za zunanjo uporabo. ◊ Temelji na zdravih oljih. Drvarčin čaj ◊ Mešanica različnih zelišč.  Drvarčin čaj Leseni obesek v obliki cokle s cekini ◊ Uporabni turistični spominek. Igre						
DEJAVNOST	CENA																			
Pobiravanka	2 €																			
Leseni obesek za ključke	2 €																			
Drvarski narezek v Gori pod lipo (2 odrasla in 2)	20 €																			
Malica od doma	10 €																			
SKUPAJ STROŠKI	34 €																			

2 Igre

Prva igra je tekmovanje v žaganju velikih hlodov. Tekmujejo pari. Vsak par dobi žago, s katero reže kos drevesa, vsak na svoji strani. Zmaga par, ki prvi razžaga deblo. Meril bi se tudi čas.

Druga igra je povezana s prvo. Vsak v paru vzame en hlod in z njim poskusi čim hitreje priti do cilja. Tudi tukaj zmaga par, ki prvi pretovori oba hloda na drugo stran do cilja. Tudi tukaj se meri čas.

Ti dve igri se lahko igrata posamično, ali pa sta povezani v poligon, kar je seveda še bolj napeto.

Najbolj pogumni pa se lahko med sabo pomerijo v metanju hlodov. Človek enostavno pobere hlod, najbolje, da ga prime za spodnji odžagan del in ga z zaletom zaluča v zrak. Zmagovalec je tisti, ki hlod vrže najdlje. Hlodi so primerne teže, da ne pride do poškodb.

Zmagovalni par oziroma zmagovalec za nagrado dobi večjo leseno medaljo, na kateri je izklesano ali vžgano njegovo ime in rezultat.

Na kakšni tabli bi bili izpisani rekordi iz vsake igre. Če premagaš rezultat na tabli, se nanjo napiše tvoje ime. Tako bi tekmovalnost narastla in vsaka igra bi bila bolj napeta.

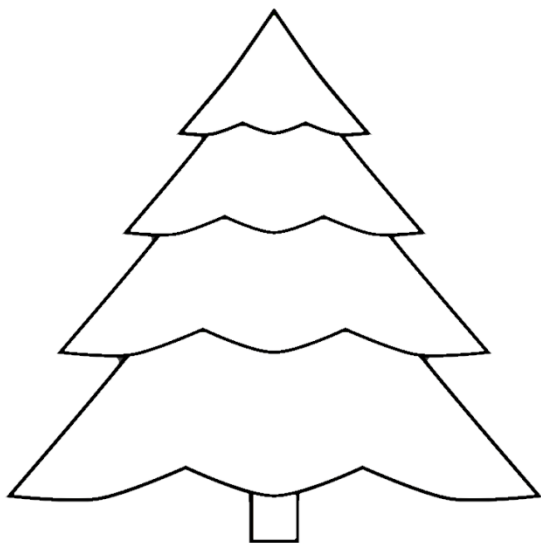
Vsi tekmovalci so za trud na koncu nagrajeni z gozdarsko pojedino in veliko zabave.

3 Leseni obesek v obliki cokle s cekini

V sodelovanju s turističnim društvom Cokla s Tinja smo oblikovali uporabni turistični spominek – lesene cokle, napolnjene s čokoladnimi cekini. Idejo smo zasnovali na podlagi slovstvene folklore oz. zgodb domačega pisatelja Jožeta Tomažiča, ki v Bajkah o gradišču govori o tem, kako sta se dva pastirja sprla na območju dveh porušenih gradov (dveh roparskih vitezov). Eden od pastirjev je v jezi pograbil svoj čevelj in ga vrgel v jamo sredi gradišča. Drugi pastir je urezal dolgo palico (fižolovko), s katero je poskusil iz jame izvleči čevelj, vendar ga ni našel. Zajokal je. Nato pa mu je nekdo pomolil njegov čevelj iz jame. Ko se je hotel obuti, je ostrmel, ker je bil čevelj poln zlata.

Ker so se na tem območju nekoč kot preprosto kmečko obuvalo nosile cokle, smo se odločili za to leseno obuvalo, čeprav pisatelj izrecno ne napiše, da gre za cokle.

4 Pobarvanka



5 Sladki drvarski sirovi štruklji

Testo:

- 25 dag mehke moke
- 1,5 dl mlačne vode
- 3 dag olja
- 10 dag margarine ali masla
- 1 jajce
- sol

Nadev:

- 10 dag masla ali margarine
- 3 jajca
- 10 dag sladkorja
- 1 vrečka vaniljevega sladkorja
- 70 dag skute
- 1 dl kisle smetane
- 5 dag drobtin (za zabelo)
- 8 dag rozin
- 8 dag masla

Za sladke drvarske sirove štruklje najprej pripravimo testo.

Za testo najprej presejemo moko in v sredini naredimo jamico, kamor vlijemo olje, dodamo jajce in

solimo. Prilijemo mlačno vodo, razmešamo, nato zgnetemo. Gnetemo deset do petnajst minut.

Iz testa oblikujemo hlebček in ga položimo na pomokano desko. Premažemo z oljem in pokritega pustimo stati pol ure. Na sredino pomokanega prta položimo hlebček, potresemo ga z moko, malce razvaljamo in premažemo z maščobo.

Na tanko razvlečemo in porežemo debele robove. Razvlečeno testo sušimo osem do deset minut. Dve tretjini testa premažemo z nadevom, eno tretjino pa rahlo pokapamo z maščobo.

Zvijemo in štrukelj zavijemo v z drobtinami potresen prtič. Povežemo ga z vrvico in skuhamo v slanem kropu. Kuhan štrukelj vzamemo iz vode in malce počakamo. Nato ga odvijemo, narežemo na kose in zabelimo s prepraženimi drobtinami.

Nadev pripravimo tako, da k razmešani maščobi dodamo rumenjake, polovico sladkorja in začimbe. Rahlo umešamo, dodamo pretlačeno skuto, rozine, smetano in trd sneg beljakov, med katerega smo vtepli preostali sladkor. Če je nadev premalo mazav, dodamo še dve žlici kisle smetane.



Slika 2: Sladki drvarski sirov štrukelj

6 Drvarkin čaj

Pisatelj Jože Tomažič v legendi Romanje v Puščavo (zbirka Pohorske legende) omenja čaj, ki ga skuhajo sosede žalostni drvarke po nesreči v gozdu, v kateri je izgubila svojega moža. Čaj je mešanica različnih zelišč: arnike, encijana, otebic (narečno ime), tavžentrože, ajbiša, pelina, kamilice in materine dušice.

Za čaj smo izbrali embalažo v naravnih materialih z dekoracijo, ki se ujema z našimi drvarskimi zgodbami.



Slika 3: Drvarkin čaj

7 Arnikovo mazilo

Mazilo je namenjeno samo zunanji uporabi. Po navadi mazila temeljijo na zdravilnem olju, ki ga med pripravo segrejemo ter strdimo z lanolinom ali čebeljim voskom. Ne vsebujejo vode, temveč, le maščobe in olja. Se ne vpijajo v kožo, temveč naredijo tanko plast ali film na njeni površini. Kot osnovno sestavino lahko uporabimo svinjsko mast ali vazelin. Oboje segrevamo v visoki posodi ali loncu in pazimo, da ne segrejemo preveč, da zdravilna zelišča ne bi izgubila učinka. Ko je maščoba raztopljena, dodamo arniko in premešamo. Za kratek čas pustimo še na toplem, nato mešanico umaknemo s štedilnika in pustimo mirovati, koliko časa pa je odvisno od uporabljenih zelišč. Maščobo potem spet segrejemo in precedimo. Mazila hranimo v majhnih posodicah iz porcelana ali stekla v omari in ne v hladilniku.

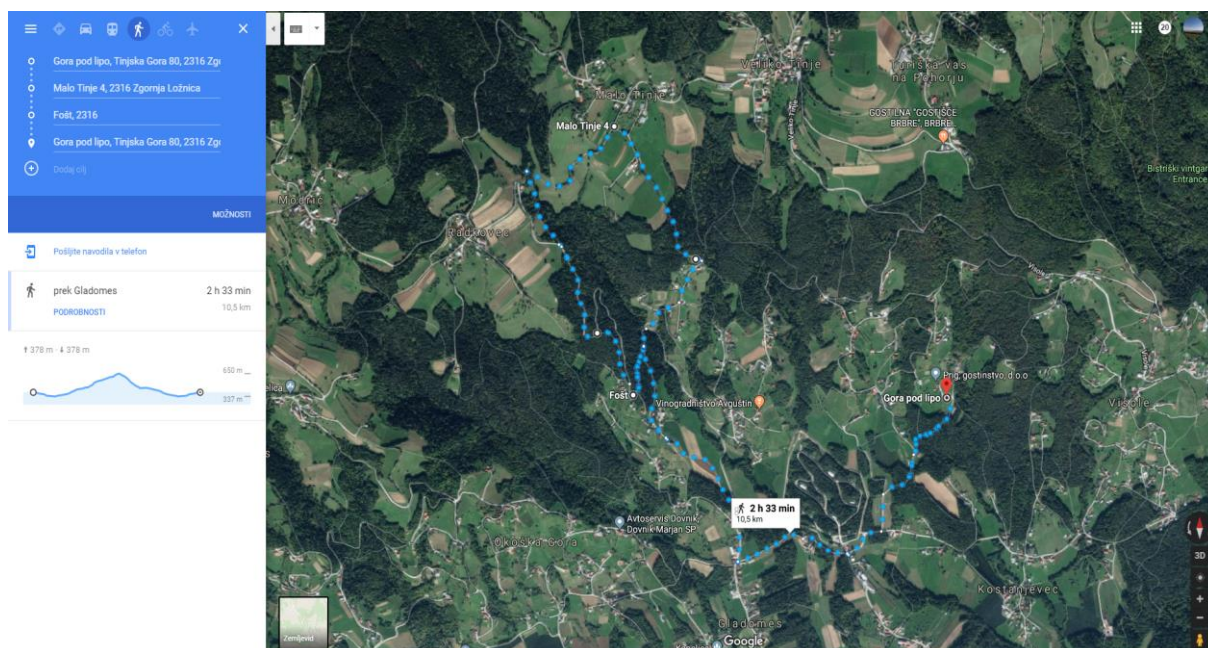


Slika 4: Arnikovo mazilo

8 Drvarska poroka

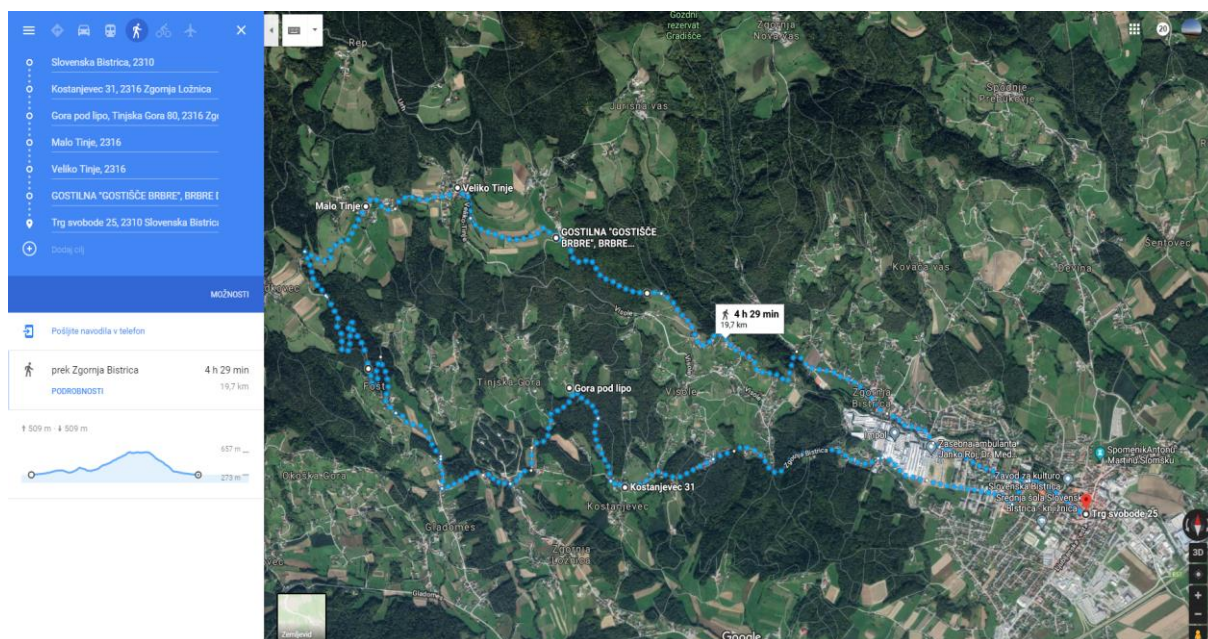
Goste bi pričakal leseni znak, ki bi jih pozdravil in usmeril proti zabavi. Pred gozdom na velikem travniku v bližini hiše gozdarjev stoji leseni oltar z belim ogrinjalom, pred njim pa leseni zložljivi stoli s šopkom ob robu. V bližini je mnogo kupov nasekanih drv in hlodov, v katerih je bodisi sekira ali žaga. Goste pozdravi gospodar posestva, oblečen v tipično gozdarsko opremo. Posede jih na debela debla, ki predstavljajo stole. Debla so razporejena od začetka in do konca dolge lesene mize. Na mizi vsakega gosta pričaka poševno odrezan kos lesa z njegovim imenom in številko. V bližini mize med dvema drevesoma stoji lesen bar, kjer lahko gosti po končani pojedini dobijo razne pijače, na meniju pa so jedi, ki so bile znane v starih časih in so jih drvarji radi jedli. Jedi seveda izgledajo bolj moderno, ampak vseeno dajejo značaj drvarskega obroka. Gostitelji gostom povedo kakšno bajko iz starih časov in jim predstavijo zanimivo igro. Najmočnejši gostje se lahko pomerijo v sekanju ali žaganju hlodov. Pri slednjem bi tekmovali pari. Vsi povabljeni bi se pred odhodom podpisali na rezino debla z velikim premerom za spomin novoporočencema. Vsak na koncu dobi tudi leseni spominek (na primer obesek z datumom poroke in krajem).

9 Krajša pohodniška pot (trajanje približno 2 uri in 33 minut)



Zemljevid 1: Krajša pohodniška pot

10 Daljša pohodniška pot (trajanje približno 4 ure in 29 minut)



Zemljevid 2: Daljša pohodniška pot

11 Pot mlinov in žag

Za Pohorje na splošno velja, da je bogato z gozdovi in številnimi tekočimi vodami, kar je omogočalo tamkajšnjim prebivalcem izkoriščanje vodnega toka tudi za delovanje najrazličnejših naprav, predvsem mlinov in žag. Življenje ob vodi je bilo včasih zelo živo v vseh letnih časih, saj je imel skoraj vsak kmečki gospodar postavljen mlin ali žago za potrebe domačije. Vodno energijo so kasneje

zamenjala druga pogonska sredstva, zato danes o nekdanjem delu in življenju pričajo le še njihovi ostanki. Ohranjeni so le še redki primeri.

Tudi med vasjo Fošt in Planino pod Šumnikom, kjer poteka Pot mlinov in žag, kakor so jo poimenovali v Turističnem društvu Tinje, je delovalo 21 mlinov in štiri žage.

Pot je opremljena s kažipoti v obliki cokle. Znano je, da so nekoč cokle na tem koncu na veliko izdelovali in jih tudi uporabljali za nošnjo. Pot traja 5 ur, nanjo pa se lahko podate tudi v spremstvu lokalnih vodnikov.

Na poti ob potoku bomo naleteli na številne manjše, a kljub temu zanimive slapove.

Kmalu nas bo pot pripeljala do Vorohove žage, ki je še edina ohranjena žaga venecijanka na tem delu. Stoji nekoliko odmaknjena od domačije na levem bregu potoka. Izvira iz prve polovice 20. stoletja. Nekoč je ob njej stal tudi mlin.

Po približno desetih minutah prispemo do Radkovške brvi in kažipota, ki nas usmerja proti različnim zanimivostim in potem, ki vodijo proti Malemu in Velikemu Tinju, Radkovcu ali Trem Kraljem, kamor smo namenjeni tudi mi. V bližini brvi si lahko ogledamo „Vragovo peč“, zanimivo skalo, za katero se je med domačini govorilo, da naj bi tam ležal, plezal in se vozil po skalni drči sam vrag.

Kmalu nas pot pripelje do ceste Radkovec – Tinje, ki jo prečkamo in nato do „Juhartovih Jeruzal“, skal z votlino, v kateri naj bi prebivale dobre vile. V Pohorskih bajkah jih opisuje tudi znani pravljicar, gledališčnik in učitelj Jože Tomažič, ki se je rodil na Tinju. Dobre vile naj bi pozimi prihajale na bližnjo domačijo Juhart in kmetu svetovale, kdaj naj seje bob ter mu pomagale žeti žito.

Pot nadaljujemo po mešanem gozdu in nato ob potoku, ob katerem kmalu prispemo do gozdne jase, na kateri stoji Rihterjev, po domače Jakčev mlin. Mlin je leta 2005 obnovil Zavod za kulturo Slovenska Bistrica in danes si lahko obiskovalci, po dogovoru z lastnikom, ogledajo tudi njegovo notranjost in delovanje.

Od tukaj pot nadaljujemo proti severozahodu, mimo Juhartovega križa in spomenika NOB, posvečenega Šercerjevi brigadi, mimo Juhartove domačije, kjer lahko uživamo v čudovitem razgledu na okoliška naselja in proti dolini, kmalu prispemo na Juhartov vrh, kjer prečkamo makadamsko cesto Kot – Planina pod Šumnikom. Od tukaj nas čaka le še 30 minut hoje do Treh Kraljev.

12 Južnopohorsko narečje

Govora Slovenske Bistrice in Tinja spadata v južnopohorsko narečno skupino. Nimata tonemske opozicije, naglas je jakostni. Naglašen je lahko katerikoli zlog v besedi. Stavčna intonacija je padajoča.

Kot ponazoritev smo navedli zgolj nekaj primerov iz vokalizma, konzonantizma, moderne vokalne redukcije ter skladnje, saj smo menili, da podrobnejša analiza jezika za turista, ki ni jezikoslovec, ni zanimiva.

12.1 Vokalizem (samoglasniki)

Sistem naglašanih samoglasnikov je sestavljen iz dolgonaglašanih monoftongov (enoglasnikov), diftongov (dvoglasnikov) in zlogotvornega r. Kratkim naglašanim samoglasnikom govor ne pozna.

12.2 Konzonantizem (soglasniki)

Spremembe pri razvoju konzonantizma

Npr. Fonem l

- končni l—u (de:ilau)
- palatalni l je otrdel v srednji l (wlka, u'či:tl)

12.3 Moderna vokalna redukcija

Ni tako močna, deluje v različnih stopnjah:

- vokal popolnoma onemi (bili -- bli)
- vokal povzroči silabizacijo zvočnika (sem – sn)
- vokal povzroči monoftongizacijo (družino – dru'ži:ino)

12.4 Skladnja

Močno opazna je nemška sestava povedi z glagolom na koncu, zlasti v odvisnih stavkih.

13 Gastronomska dediščina

Med osnovno prehrano Štajercev smo nekoč uvrščali zelje, repo, krompir, buče in kumare. Predvsem med delavci pa so bile priljubljene jedi "na žlico", med katere uvrščamo predvsem enolončnice. Najbolj znane jedi s prejšnjega stoletja so zato: močnik, štajerska kisl juha, štajerska smetanova juha in koruzni žganci. Ob nedeljah in praznikih pa je bila izjemno pogosta svinjska pečenka ali domača pečena kokoš s praženim krompirjem.

13.1 Močnik

Za pripravo močnika potrebujemo 16 dag moke in eno drobno jajce.

V skledo damo moko, ubijemo vanjo jajce, pokapljamo z vodo in z vilicami na hitro porazdelimo jajce med moko, nato s prsti gnetemo, da dobimo kašico. Zakuhamo v vrelo vodo [Ilc, 2004].



Slika 5: Močnik

13.2 Štajerska kisla juha

Za pripravo juhe, za štiri osebe, potrebujemo 60 dag svinjskih repkov in nogic, 1,5 l vrele vode, 15 dag jušne zelenjave, 4 dag čebule, 1 strok česna, sol, 30 dag krompirja, lovorov list, zmlet poper, 2 dag moke, kis ali vino in 1 dl kisle smetane.



Slika 6: Štajerska kisla juha

Nogice po dolgem presekanju in nasekanju. Na koščke nasekamo tudi repke in vse skupaj pristavimo. Ko vse skupaj zavre, dodamo poljubno narezano jušno zelenjavo, sesekljano čebulo in strt česen ter vse skupaj solimo. Ko je napol kuhano, dodamo na kocke narezan krompir in začimbe. Kuhamo do mehkega. Nato juho podmetemo. Kuhamo še deset minut, da se moka skuha. Nazadnje juho okisamo in ji prilijemo kislo

smetano. [Grum, Levstek; 1970].

13.3 Štajerska smetanova juha

Za pripravo juhe, ki bo zadostovala za štiri osebe, potrebujemo 5 dag peteršiljeve korenine, 1 l kostne juhe ali juhe iz koncentrata, lovor, malo majarona, 1 dl goste kisle smetane, 2 dag moke, 2 dag surovega masla, 1 žlico domačega kisa, zelen peteršilj ali drobnjak.

Olupljen krompir narežemo na kose. Prav tako narežemo tudi peteršiljevo korenino, prilijemo kostno juho, dodamo začimbe in kuhamo. Nato juho pretlačimo, jo podmetemo z moko in smetano, še prevremo, ji pridamo surovo maslo, kis in sesekljan drobnjak. Pred serviranjem dodamo še opečene kruhove kocke.

Originalna štajerska smetanova juha je zalita z vodo in ni pretlačena, krompir pa je narezan na kocke [Grum, Levstek; 1970].

13.4 Koruzni žganci

Za pripravo koruznih žgancev potrebujemo 70 dag koruzne moke, sol, 12 dag ocvirkov, zaseke ali masla za zabelo.

Koruzno moko zakuhamo v 2,5 l osoljenega krova in pokrijemo. Ko zavre, naredimo s kulinarčnim pecljem luknjo, da se moka bolje prekuha. Pokrito kuhamo 20 minut, nato odvečno žgančevko odlijemo in žgance zmešamo. Pazimo, da niso pretrdi in tudi ne premehki.



Slika 7: Koruzni žganci

Pokrijemo in postavimo posodo še za nekaj časa nad soparo ali vodno kopel.

Žgance nadrobimo z vilicami v skledo in zabelimo z ocvirki, zaseko ali maslom [Ilc, 2004].

13.5 Svinjska pečenka

Potrebujemo 1 kg vratu, plečeta, zarebrnic ali reber, strt česen, kumino, lovorov list, sol, poper, 1 čebulo.

Meso oblikujemo, če je potrebno, ga prevežemo z vrvico in če imamo zarebrnice, kosti nasekamo. Meso je okusnejše, če se peče s kostmi.

Meso nasolimo, popopravimo, nadrgnemo s česnom in kumino, dodamo lovorov list in ga položimo na mrežico v pekaču. Namesto mrežice lahko položimo v pekač kosti. Čebulo narežemo na večje kose in jo položimo k mesu. Prilijemo dve zajemalki vroče vode in



Slika 8: Svinjska pečenka

pečenko položimo v pečico. Na začetku pečemo pri 220 °C, ko porumeni, temperaturo

znižamo na 180 °C. Pečemo eno do dve uri, odvisno od starosti živali. Med peko polivamo pečenko z lastnim sokom. Po potrebi prilivamo vodo, pekač stresemo, nato šele polijemo pečenko.

Meso narežemo, tik preden ga serviramo, ko je malo ohlajeno, zato da ne izgubi barve. Zložimo ga na krožnik in polijemo z vročim sokom [Ilc, 2004].

13.6 Pečena kokoš

Potrebujemo eno kokoš, sol, 4 dag maščobe in 1 dl kostne juhe.

Očiščeno kokoš posolimo znotraj in jo postrani položimo v pekač, podlijemo zajemalko vroče juhe in jo prelijemo z vročo maščobo. Postavimo jo v vročo pečico in pečemo. Med peko jo polivamo z vročim sokom, ki se je nabral na dnu pekača. Obračamo jo tako, da zadnjo tretjino pečenja leži na hrbtu, da se lahko prsni del rumeno zapeče. Hrbet naj ne bo nikoli zgoraj, da se prsna kožica ne prime pekača. Pečeno kokoš razrežemo in serviramo [Grum, Levstek; 1970].

13.7 Pražen krompir

Za 4 osebe potrebujemo 75 dag krompirja, 6 dag masti, 8 dag čebule, sol, ščep popra in 1 dl dobre goveje juhe.

Kuhan krompir olupimo, ga napol ohladimo in narežemo na rezine. Na maščobi rumeno prepražimo na tanke kolobarčke narezano čebulo, pridamo krompir in ga solimo ter malo popravimo. Med praženjem ga obračamo z lopatico. Nazadnje mu prilijemo dobro mesno juho in ga ponovno premešamo [Grum, Levstek; 1970].

14 Povzetek »zgodb« Jožeta Tomažiča

Legenda:

PP = Pohorske pravljice

PB = Pohorske bajke

14.1 Planinske vile prosijo (PP, str. 92)

Ta naslov nosita dve zgodbi. Prva zgodba je okvirna pripoved in govori o kmetu Juhartu, pri katerem luščijo bob. Kočarica Katranja pripoveduje, kako je Kristus iz drobtin kruha ustvaril bob. Bajka se nadaljuje, ko v prostor, kjer so zbrani, vstopijo vile, ki prosijo za bob. Ker je njihova prošnja uslišana, svetujejo zimsko setev. Kmet ima bogat pridelek.

Druga zgodba govori o Juršnikovi gospodinji, ki pripravlja hrano za delavce. Vile pridejo in si zaželiyo štrukljev. Ker je kmetica dobrosrčna, vile poskrbijo, da jih v njeni skledi nikoli ne zmanjka. Med obedom delavcev pa vile požanjejo še pšenico in jo tako obvarujejo pred točo.

14.2 Bajke o gradišču (PP, str. 109)

Pod istim naslovom so štiri ločene bajke. V prvi vile prosijo moke, mleka, volne, platna in svinjskega mesa. Ker jim kmet in kmetica v vsem ustrezeta, je letina dobra, vile pa pridejo tudi opraviti kmečka opravila. Ker so se jim ljudje posmehovali, so odšle iz tistega kraja.

Ko so vile zapustile gradišče, se je v gradišču naselil divji lovec. To je zakleta duša moža, ki je ustrelil v »božjo mantro«. S sekuro seka po gozdu in ubije vsakega, ki ga tam najde. Ljudi pred njim varujejo rogovi jelena ali srnjaka pripeti na hišna vrata. Na rogovih si divji lovec raztrga dušo. Divji lovec bo rešen, ko se bo rodil otrok, ki se ga ne bo bal.

Tretja bajka pripoveduje o dekli, ki sreča zelenca s kadjo denarja. Ker se ni umila z roso, ga ni mogla rešiti zakletosti. Ustrašila se ga je in zbežala.

Četrta govori o pogorelih gradiščih, na katerih so se igrali pastirji. V jamo so metali kamenje, pa tudi cokle. Nekoč nekdo vrže nazaj coklo polno zlata.

14.3 Pastirčkova nebesa (PP, str. 79)

Istoimensko besedilo se pri Tomažiču pojavlja dvakrat. Prvič v knjigi »Pohorske pravljice«, drugič pa v samostojni knjižni izdaji. Gre za isto zgodbo, le da je tista v samostojni knjigi obširnejša. Dodani so opisi narave, dogajanje je opisano bolj podrobno.

Pastirček trde glave je služil pri pohorskem kmetu. Ničesar ni vedel o Bogu. Kmet mu je povedal le to, da naj ne izgubi nobene ovce, ker drugače ne bo mogel v nebesa. Na paši pastirček v sanjah vidi jagnje, ki mu pokaže trnjevo pot v nebesa. Ko se zbudi, ugotovi, da se je izgubil. Pride v cerkev, za

katero misli, da so nebesa: kip Marije je živ, dete mu maha. Najde ga cerkovnik in odpelje k župniku. Pri njem nekaj časa živi. Skrivaj daje del svoje hrane Križanemu, ki stoji na vrtu. Pastirček shira, oba z ostarelim župnikom umreta in odideta v nebesa.

14.4 Od kdaj rastejo gobe (PP, str. 203)

Med nabiranjem gob pove drvarica deklici zgodbo o Kristusu in sv. Petru, ki sta hodila po planinah. Kristus je govoril o božji besedi, Peter pa je bil

lačen in je hotel skrivaj jesti kruh. Vsakič, ko je hotel Peter pojesti grižljaj, ga je Kristus poklical, zato je Peter iz sramu vrgel kruh stran, Kristus pa je to vedel in ga sproti blagoslavljal. Tako so zrastle gobe. Le enkrat Kristus ni blagoslovil drobtin, takrat so nastale strupene ali hudičeve gobe. Drvarica konča s pripovedovanjem, z deklico odideta domov.

14.5 Turške verige (PP, str. 79)

Pastirček in pastirica paseta ovce in opazita dve jelki, ki rasteta tesno skupaj. Po starem gozdarskem izročilu so vrhove prepletli in povezali. Če se med rastjo sami spletajo dalje bosta fant in dekle srečna. Pastirski par to napravi, vse kaže, da bosta srečna. Bližajo se Turki. Vaščani se skrijejo v dolino skupaj z živino. Turki ugrabijo pastirčka, pastirički uspe pobegniti.

Po letih ujetništva v Turčiji se pastirček vrne. Tokrat kot vodnik turškemu poglavarju. Pastirček spelje Turke v zasedo domačinom. Ti ga prepoznajo in rešijo, Turke pa pobijejo. Kraj, kjer so jih pokopali se imenuje Turška (Turiška, op.p) vas. Pastirski par se poroči v trikraljevski cerkvi, kjer visijo turške verige v spomin na pastirčkovo sužnost.

14.6 Posojilo in vračilo (PP, str.201)

Kralj sreča drvarja in ga vpraša po zaslužku. Ta mu pravi da svojih »šest zeksarjev« porabi tako, da dva »varčuje«, dva posojuje in dva porabi za svojih dvaintrideset. Kralj pravi, da mu bo poslal v rejo tri koštrune, ki naj jih lepo ostriže. Tako pošlje kralj k drvarju tri ministre. Vsak posebej hočejo vedeti, v čem je bistvo drvarjeve ekonomije. Za odgovor drvar vsakič zahteva plačilo, odgovori pa tako, kot je kralju. Ker kralj še vedno ne dobi odgovora, pokliče drvarja k sebi. Ta mu končno razkrije skrivnost: dva »zeksarja« posoja svojim otrokom, ki mu bodo čez leta vrnil; dva vrača svoji materi, ki ga je redila; dva pa porabi za svojih dvaintrideset zob. Kralj drvarja za odgovor nagradi.

14.7 Pohorski steklar (PP, str. 203)

Pohorski steklar je z družino živel v graščakovi koči. Nekoč hoče imeti graščak okna za kapelo. Steklar mu izdelava čudovita belo brušena stekla. Ko pa želi imeti graščak še rdeče in rumene steklene vrtnice za svojo nevesto, mu steklar ne more ustreči. Barve za steklo ni poznal. Graščak steklarja izžene v tujino in naroči, naj se ne vrača, preden ne bo znal napraviti barvnih vrtnic. Njegovo kočjo požge, družino pa izseli. Steklarjevi se zatečejo k lovcu, steklarjeva žena zbolí. Na sveti večer se oče vrne.

Prinesel je lesteneč za cerkev pri Treh Kraljih, kjer se je zaobljubil. Češnjevi cvetovi, ki jih steklarjeva otroka utrčata na barbarino, se na sveti večer razcvetijo, kar pomeni, da se jima je želja po očetovi vrnitvi izpolnila.

14.8 Prevzetna drvarka (PB, str. 147)

Drvarka pošlje svojega moža loviti ribe za nedeljsko kosilo. Drvar ujame zlato ribico ali ribjo kraljico in ji hoče zlomiti vrat. Ribica spregovori, drvar jo dobrodušno spusti. Ribica mu obljubi pomoč. Ko je drvarjeva žena izvedela za ta dogodek, je zahtevala od moža vedno več. Zlata ribica je njene zahteve izpolnila. Nazadnje si zaželi pečeno zlato ribico. Ribica se ob tej drvarkini želji razjezi. Ko drvar pove, da nikoli ne bo dobila zlate ribice izginje vse, kar je s pomočjo nje nastalo: njiva in mlin ter planinski grad s kočijo. Drvar in drvarka sta bila spet siromašna kot prej. Konec ni srečen.

14.9 Botra vila (izšla samostojno)

Jože Tomažič: Botra vila. Celje: Mohorjeva družba, 1994 (Ponatis originalne izdaje, ki je izšla v samozaložbi leta 1944) (Mladinska knjižnica, 26).

Na Tinju bela vila mlademu drvarju pripoveduje zgodbo o mladem lovcu, ki vragu proda dušo, strelja v razpelo in postane divji lovec. Drvar ponudi vilam pomoč, ker jih divji lovec preganja. Jezen je na vile, ki mu niso odsvetovala pogodbe z vragom. Drvar pomaga vilam tako, da na vsak posekan štor v gozdu s sekuro vreže križ.

Ob nevihti in divjanju divjega lovca se tako vile postavijo na štor. Tam lovec nad njimi nima moči. Vile preizkusijo drvarjevo nevesto, ki je dekla kravarica in jim da mleka.

Dobrota mladega para je poplačana tako, da postane vila krstna botra njenemu otroku. Reši jih pred divjim lovcem in škopnikom, toda mož in žena ne smeta nikdar prekleto vil. To pa se zgodi, ko drvar umre v nevihti divjega lovca, ker uboga vilin nasvet. Vile niso imele moči, da bi to preprečile. Hkrati se izpolni staro izročilo, da človek, ki mu pri poroki sveča slabo gori, hitro umre. Vile se odselijo. Uresniči se tudi prerokba o dečku, ki bo rešil zakletosti divjega lovca in njegove v kačo zaklete matere. Sin pokojnega drvarja služi pri zelenem gradiškem zakladniku. Devet dni mine kot devetdeset let. Ko se vrne nazaj domov z denarjem, ga nihče več ne pozna. Pri župniku izve, da je tudi mati že umrla. Denar razdeli revežem, obišče grob svojih staršev in umre.

14.10 Nevestica z zvezdico na čelu (PB, str.189)

Pod Tinjsko Goro leži dolinska vas Sv. Venčeselj, mimo nje teče počasen in moten potok Ložnica. V tej dolini je živela uboga dninarka in mačeha s svojim sinom. Da bi se oba rešila revščine, ga je želela bogato poročiti. Sin se je zaljubil v revno viničarsko hčer dobrega srca. Temu dekletu je pohorska vila rojenica prerokovala, da bo tistemu, s katerim se bo poročila, rodila otroka z nebeškim znamenjem

na čelu in plemenitim srcem. Mladi par je imel svojo skupno zvezdo večernico, za katero sta upala, da jima bo kazala pot do sreče. Kmalu po poroki pa so prišli Turki. Mladi mož je svojo ženo poslal k svojim staršem med pohorske vinograde, da bi tam bila na varnem, sam pa se je v taboru ob venčeseljski cerkvi bojeval proti Turkom. Po srditem boju so preživele borce vklenili in jih kot ujetnike Turki odpeljali s seboj.

Čez manj kot leto mlada žena rodi deklico z zvezdico na čelu, sama pa se onesvesti. Hudobna mačeha, njena tašča, medtem otroka v pletenem setveniku, zalitem s smolo in voskom spusti po Ložnici. Kasneje se je porodnici zlagala, da je rodila spačka. Ker je porodnica zgrožena, taščo imenuje za detomorilko, ko ji ta prizna, da je otroka spustila po potoku. Mlado mamu hudobna tašča zaradi rojstva nenavadnega otroka zatoži na graščini in obtožijo jo čarovništva ter jo vržejo v ječo. Deklico sta v potoku našla mlinar in mlinarica brez svojih otrok in jo posvojila.

Čez veliko let pride k mlinarjevim graščak s svojim sinom. Zaljubi se v lepo mlado dekle z venčkom rož okoli glave. Ugotovi tudi, da ima njegova izbranka na čelu zvezdico – nebeško znamenje iz njihovega grba. Dekle se je poročilo z graščakovim sinom in postane vinarska graščakinja. Njena želja na poročni dan je, da graščak izpusti vse jetnike iz ječe. Na poroki se tako najdeta mati, grajska jetnica in oče, ki ravno takrat pride iz turškega ujetništva. Družina je spet skupaj. Mlinarjeva vsem razodeneta skrivnost izpred veliko let. Stara hudobna mačeha je medtem že zgorela v svoji koči. Mlinarjeva se vrneta na svoj dom, oče in mati pa s svojo hčerjo in njenim možem srečno živita na vinarski graščini.

14.11 Oče proda svojega sinčka (PB, str. 200)

Nekoč je na Pohorju živel obubožani kmet s svojo ženo. V svoj razredčen gozd se je odpravil še po zadnje smreke za posek. Grozilo mu je, da bo ostal brez posestva, če ne bo mogel plačati dolga. Žalosten obsedi na štoru. Za njim se pojavi zeleni lovec. Kmetu ponudi odkup zadnjih smrek in posojilo. Za posojilo in obresti bo moral kmet čez sedem let lovcu dati nekaj, za kar še ne ve, da ima pri hiši in ni veliko vredno. Pogodba je bila sklenjena. Še isti dan kmetova žena sama v hiši rodi sina. Ko je kmet ob prihodu domov s podstrešja prinesel zibelko in hotel dete zazibati, se zibelka ni premaknila. Pod otrokom je zagledal kup zlatnikov. Spoznal je, da je svojega sina prodal hudiču. Žena mu je povedala za prerokbo vil rojenic, ki so v hišo prišle ob rojstvu. Oče je svojega sina krstil z blagoslovljeno vodo.

Po sedmih letih pride zlodej po vračilo in obresti. Sinku zastavi tri vprašanja, o katerih so govorile vile rojenice ob rojstvu. Starša sta sinka naučila pravih odgovorov. Sinček je hitro vzel iz kota križ in blagoslovljeno vodo izlil na zlodeja. Ta se je zvijal kot črv in nato pobegnil v pohorsko goščo.

15 Pričevanje g. Franca Fidlerja

15.1 Gospodarjenje z gozdom

V Slovenski Bistrici je takrat (v 30-ih letih 20. stoletja, op. p.) delovalo 8 žag. Lastnik žage na koncu vodne drče (»riže«) na Zg. Bistrici je bil grof Attems (zemljišče je imel v najemu, op. p.) Tudi žaga na sedanjem tenis prostoru je bila Attemsova. Ta je edina imela lasten pogon.

V Močniku je bila vodna drča prekinjena. Poleti so sekali les in naredili iz njega kupe. Na njih so napisali številke. Pozimi, ko je padel sneg, so tisti, ki so imeli sanke, žrebali številke, ki so jih predhodno napisali na kupe. Potem so te kupe s sankami vozili do vodne drče. Po 2. svetovni vojni vodne drče niso obnovili. Za spravilo lesa so zato naročili ameriške tovornjake, ki so porabili 1 l bencina na 1 km.

Grof je imel približno 4. 000 ha gozdov. Pri cerkvi na Treh Kraljih je stal mejni kamen iz belega marmorja, ki so ga pozimi pokrivali. Ta je predstavljal tromejo med posestvi Attemsov, Windischgraezom in grofom iz Ruš.

Attems je imel svoje gozdove razdeljene na približno 150 parcel, saj je po izračunih predvideval, da na Pohorju raste ena smreka približno 150 let. Vsako leto je prišla na vrsto ena parcela, ki so jo posekali, les odpeljali, požgali, naslednje leto zorali in nanjo nasadili krompir, ki so ga dobili delavci. Kasneje so jo ponovno pogozdovali. Delavci so potrebovali le polento in slanino. Na Pohorju so poleti tudi prespali in si sami kuhali, saj je bila pot v dolino dolga. S krompirjem so hranili tudi prašiče, da so si lahko slanino zredili sami. Kupili so le polento, sol in petrolej.

Takratne cene:

- polenta: 0,75 dinarjev, krušna moka: 2,25 dinarjev, bela moka: 2,50 dinarjev
- petrolej: 7 dinarjev

Kmetje so imeli tri vrste kaše: ajdovo, proseno in ječmenovo. Imeli so tudi zelo dosti fižola.

V nedeljo se je šlo k mesarju po meso. Takratne cene mesa:

- govedina: 6 dinarjev
- konjsko meso: 8 dinarjev

Vsak je hotel imeti mastno meso. Zato so vole 4 leta hranili s fižolom, deteljo in krompirjem, da je pred zakolom tehtal že 1000 kg.