

Srednja šola
Slovenj Gradec in Muta
Koroška cesta 11, 2380 Slovenj Gradec

Več znanja za več turizma
Projektna naloga Moj kraj moj "chef"

PLETENICA HUGA WOLFA



Mentor: Matjaž ŠTRASER, prof. **Avtorji:** Tinkara MLINAR, Miha KREVIH,
Lovro BOBEK

Slovenj Gradec, 7. 1. 2021

KAZALO

| | | |
|-------|--|----|
| 1 | POVZETEK | 3 |
| 2 | POČASTITEV 160. OBLETNICE ROJSTVA HUGA WOLFA | 5 |
| 2.1 | NEKAJ O WOLFU | 6 |
| 2.2 | ROJSTNA HIŠA | 8 |
| 3 | WOLFOVA PLETENICA | 8 |
| 4 | TRŽNA ANALIZA..... | 13 |
| 4.1 | SWOT ANALIZA:..... | 13 |
| 4.2 | ANKETA | 14 |
| 4.2.1 | ANALIZA VPRAŠANJ..... | 14 |
| 5 | FINANČNI NAČRT PROJEKTA PLETENICA | 15 |
| 6 | REALIZACIJA | 16 |
| 7 | VIRI | 18 |

KAZALO SLIK

| | | |
|----------|--|----|
| Slika 1 | Hugo Wolf..... | 6 |
| Slika 2 | Hugo Wolf pri delu | 6 |
| Slika 3 | Hugo proti koncu svojega življenja | 7 |
| Slika 4 | Rojstna hiša Hugo Wolfa | 8 |
| Slika 5 | Pečena Wolfova pletenica | 11 |
| Slika 6 | Še iz druge strani..... | 11 |
| Slika 7, | graf1 | 14 |
| Slika 8, | graf2 | 14 |
| Slika 9, | Graf 3..... | 15 |
| Slika 10 | Mestna kavarna | 16 |

1 POVZETEK

Ko smo izvedeli za »letošnjo« temo festivala Več znanja za več turizma – Moj kraj moj chef, smo dolgo razmišljali, kako, s kom naj se tega lotimo. Po razmišljanju smo sklenili, da se raje naslonimo na lastne moči, saj imamo spretnne gastronome tudi na naši šoli. Hkrati smo hoteli prispevati nekaj skromnega tudi k 160 letnici rojstva izjemnega skladatelja samospevov Huga Wolfa. Zato je prvi del naloge posvečen temu izjemnemu avtorju, njegovi rojstni hiši in razmerah v katerih je živel in delal.

Na uradnih straneh slovenjgraškega Pokrajinskega muzeja smo ugotovili, da je imel rad potico. Toda kakšna naj bi ta potica bila, nismo odkrili. To pa je bil povod, da se je ustvarjalnost dijaka programa gastronomski tehnik prav razživela. Razvili smo svojo Wolfovo potico – Wolfovo pletenico, ki je sestavljena iz tradicionalnih sestavin domačega okolja. Originalna receptura in postopek izdelave sta drugi del te projektne naloge.

Skupaj smo izdelali tudi kratko tržno analizo. V njej smo ugotovili v SWOT analizi, da ima produkt precej možnosti za uspeh, saj je njegovo ozadje enkratno in konkurenčno. Kratka anketa pa je tudi pokazala interes krajanov. Anketa je bila izvedena na MojaAnketa.si z n = 30.

Dijak programa gastronomsko turistični tehnik je prispeval ekonomiko izdelave pletenice. Po receptu smo sestavili stroškovnik sestavin za pripravo pletenice. Dodali še 50% maržo in DDV- 9,5% (proizvodnja hrane). Ugotovili smo, da bi kos te pletenice stal 0,72€, prodajali pa bi jo lahko po maloprodajni ceni 1€. Tako bi v 200 delovnih dneh lahko zaslužili 326€. Vložek ni velik, lahko pa prispeva k prepoznavnosti kraja in šole.

Realizacijo projekta vidijo učenci v sodelovanju z Mestno kavarno, ki že ponuja Wolfovo kavo. Tako bi s pletenico lahko kompletirali ponudbo. Mestna kavarna ima izjemno lego v starem delu Slovenj Gradca. V okolici so Pokrajinski muzej, Likovna galerija, Wolfova hiša in Venetski konj Oskarja Kogoja, doprsni kip slikarja Jožeta Tisnikarja in še ...

ABSTRACT

When we learned about this year's topic of the festival called MORE KNOWLEDGE FOR MORE TOURISM-MY HOMETOWN, MY CHEF, we were thinking for a long time how to set our work. After a thorough thought we decided it was better for us to stick to our own knowledge since we have skillful gastronomers in our school. At the same time we wanted to humbly contribute to the 160th anniversary of the birth of an outstanding composer of solos, Hugo Wolf. Therefore this first part is dedicated to this composer, to his birth house and to the circumstances in which he worked and lived.

On the official site of the Regional museum (Pokrajinski muzej) we found out he was fond of walnut cake (potica). But we could not figure out what it was like. This fact led to the creativity of a student visiting the Gastronomic technician programme. We created our own Wolf wallnutcake-Wolf bread braid (pleténica) which is made out of our traditional local ingredients. The original recipe and its procedure are described in the second part of this project work.

Together we made a short marketing analysis. In this SWAT analysis we found out that the very product was most likely to be a success because of its unique background. A short survey also showed the interest of the locals. It was carried out on the website MojaAnketa.si=30.

The student from the Gastronomic tourist technician programme also contributed to the economics of the bread braid. According to the recipe we created the costs of ingredients needed for it. We added 50% margin as well as the VAT (9,5%) for the production of food. We found out that a piece of this bread braid would cost 0,72 Euros, and we would sell on for 1 Euro. So within 200 working days we would have a profit of 326 Euros. It actually is not a large input, but can significantly contribute to the general recognizability of our school.

Our students see the performance of the project in cooperation with the Town coffee house which is already offering the Wolf coffee. Thus Wolf bread braid will make our offer complete. The Town coffee house is situated in the centre of Slovenj Gradec, so its position is unique. In the vicinity there are the Regional museum, the Art gallery, the Wolf's house and the Venetian horse designed by Oskar Kogoj, the bust of the local painter Jože Tisnikar and many more...

2 POČASTITEV 160. OBLETNICE ROJSTVA HUGA WOLFA

Z našim projektom se priključujemo 160. obletnici rojstva velikega Slovenca Huga Philippa Jakoba Wolfa. Oba starša (Katherina Orehovnik in Philipp Wolf) sta imela slovenske prednike. Hkrati s širjenjem usnjarske obrti in vzpenjanjem po družbeni lestvici so doživljali tedaj običajen proces ponemčevanja. Volki, kakor so se pisali do prihoda v Slovenj Gradec, so se v pretežno nemški tržni naselbini lažje uveljavili s priimkom Wolf. Wolf je napisal okoli 300 pesmi in samospenov. Šele v letih 1902-1906 (posthumno) ga je občinstvo ustrezno sprejelo.

Za temo Moj kraj moj "chef" smo si izbrali potico Hugo Wolfa, enega največjih skladateljev slovenskega rodu. Dandanes obstaja že Wolfova kava, vendar nam manjka obrok, s katerim bi lahko predstavili skladatelja tudi v gastronomski luči. Wolf je najraje jedel potico, posebej koroški šarkelj. Zaradi tega bi izdelali specifičen šarkelj po njegovem imenu, ki bi idealno pasal zraven njegove kave.

Izbrali smo si ga zaradi letošnjega jubilejnega leta. Leta 2020 mineva 160 let od rojstva skladatelja. Ker je Hugo Wolf živel in delal v Sloveniji kakor v Avstriji sta se med soseski državi povezali v različnih prireditvah, da bi predstavili človeka, ki je postavil spomenik slovenski klasično glasbeni dediščini. V letu 2020 so bili določeni raznoliki dohodki, ki so se zaradi pandemije prestavili. Zaradi tega lahko v letu 2021 predstavimo Hugo Wolfa tudi v gastronomski luči z njegovo potico. Virus je seveda prestavil celotno dejavnost v leto 2021, kar pa ne znižuje aktualnosti projekta in poslovne priložnosti.

2.1 NEKAJ O WOLFU

Slika 1 Hugo Wolf



Hugo Philipp Jakob Wolf se je rodil 13. marca 1860 v Slovenj Gradcu v večji nemško govoreči družini, s trem sestram in dvema bratoma. S svojim priimkom so se v pretežno nemški tržni naselbini lahko uveljavili. Klavir in violino je igral že v predšolskem obdobju, kjer je bil njegov prvi glasbeni učitelj njegov oče Filip. Igral je tudi drugo violino v očetovskem hišnem orkestru. Veljal je za zelo čudežnega nadarjenega glasbenega otroka z absolutnim posluhom kakor Mozart.

Vir: <https://cutt.ly/cjp7DQO> (dostopno 4.1.2021)

Opravljeno ima samo dvojezično štirirazrednico v Slovenj Gradcu, ki jo konča brez težav. Pri desetih letih se znajde v gimnaziji na Gradcu, kjer se po šestih mesecih izpiše, ter se v enakih težavah znajde v Šentpavlu v Labotski dolini. Poskusi še tretjič v Mariboru, kjer se po sporu z učiteljem vrne v Slovenj Gradec. Izkazalo se je, da poleg glasbe nima drugih sposobnosti. V času bivanja v Mariboru nastanejo tudi prve skladbe, kot so, klavirska sonata, ki jo posveti očetu, variacije za klavir, pet samospevov, nekaj skic za godalni kvartet in zborovske pesmi.

Slika 2 Hugo Wolf pri delu



Leta 1875 je šel na dunajski konservatorij. Wolf je uspešno zaključil prvo leto v drugem letu se je izkazalo, da se je zelo malo naučil in bil zaradi disciplinskega prekrška izključen. Pri 17. letu po neuspešnem izobraževanju se vrne v Slovenj Gradec, kjer je za svoje glasbeno izobraževanje odvisen sam od sebe. Tu nastanejo prvi ciklusi zborovskih pesmi in samospevov (Wanderlied). V Slovenj Gradcu ni živel dolgo, saj se je čez leto

preselil nazaj na Dunaj, kjer se mu je življenje spremenilo.

Vir: <https://cutt.ly/tjdt6xL> (dostopno 5.1.2021)

Wolfa so poimenovali "Wagner pesmi", kar pomeni pesemski lirik. Leta 1877 nastanejo prvi ciklusi zborovskih pesmi in samospevov, že omenjeni Wanderlied. Leta 1888 ustvari prvi samospev na ilirske predloge Eduarda Mörikeja. Zatem so nastajale prve skladbe in zbirke pesmi, s katerimi je zaslovel po vsej Evropi: klavirska sonata, variacije za klavir, pet samospevov, nekaj skic za godalni kvartet in zborovske pesmi. Leta 1895 je napisal še opero Der Corregidor. Do smrti je napisal okoli 300 pesmi.

Njegovo življenje se spremeni leta 1877, ko se vrne na Dunaj. Komaj pri osemnajstih letih se že okuži s boleznijo sifilisom. Imel je slabo zdravje, občutljiv in žičen temperament. Do smrti

Slika 3 Hugo proti koncu svojega življenja



je trpel tudi v skrajni revščini. Proti koncu življenja je moral zaradi bolezni tudi v bolnišnico za tem pa zaradi poskusa samomora pa v umobolnico na Dunaju, kjer je po štirih letih trpljenja umrl 22. februarja 1903. Pokopan je v dunajskem centralnem pokopališču, kjer so še istega leta na Dunaju poimenovali ulico Hugo-Wolf-Gasse.

Vir: <https://cutt.ly/xjaqu7n> (dostopno 4.1.2021)

2.2 ROJSTNA HIŠA

Rojstna hiša Hugo Wolfa je bila v lasti Phillipa Wolfa, po očetu in materi pa hišo podeduje najmlajša sestra Adrienne Koršič, po njej pa njen sin Oton. Hiša je bila leta 1950 nacionalizirana. Od 1953 – 2010 je v njej bil sedež Glasbene šole Slovenj Gradec. Dandanes pa se v njej nahaja spominska razstava o življenju in delu skladatelja Hugo Wolfa. Spominska

Slika 4 Rojstna hiša Hugo Wolfa



razstava predstavlja njegovo življenje in delo skozi vsa obdobja življenja, s posebnim poudarkom na življenje v Slovenj Gradcu. Delovanje muzeja prevzema Koroški pokrajinski muzej. V stavbi je tudi prenovljena koncertna dvorana

Vir: <https://cutt.ly/XjdufHy> (dostopno 5.1.2021)

3 WOLFOVA PLETENICA

Znano je, da je imel Hugo zelo rad slovensko potico. To smo zasledili na njegovi spletni strani. Več o tem ne vemo. Najverjetneje, da je šlo za koroški šarkelj. To je potica, ki je pečena v modelu z okroglo luknjo na sredi. Zunanja stran pa je valovita. Ta vrsta peke je na Koroškem tudi najobičajnejša.

Glede na to, da nas tudi raziskovanje ni pripeljalo dalje, smo se odločili, da je lahko to trenutek za nekaj gastronomske ustvarjalnosti. Tako smo si zamislili nekaj novega, potico v obliki pletenice in nadevom, ki je v naših krajih marsikje običajen, a vseeno za potico nekoliko nenavaden.

Sošolec, kateremu je to delo običajno, saj je v programu gastronomskega tehnika, je zanj sestavil naslednji recept in jo tudi spekel. Sestavine testa so naslednje:

- 265g moke
- 50g sladkorja
- 5g kvasa
- 75g masla
- 40g vode
- 40g mleka
- 2 jajci
- 2g soli

Takole pa se pripravi testo:

Kvas prelijemo s toplo vodo in pustimo 15 min, da nabrekne. V tem času postavimo maslo iz hladilnika, da se omehča (ne sme se stopiti). Suhe sestavine zmešamo v posodi, dodamo jajce, toplo mleko (v katerem smo poparili in namakali hruške), nabrekel kvas. Mesimo dokler da nastane homogeno testo. Med počasnim gnetenjem, po koščkih dodajamo maslo. Mesimo dokler maslo ni več vidno in je površina testa vidno gladka. (ne smemo mesiti predolgo, saj potrebujemo rahlo in mehko testo). Če mesimo predolgo se razvije premočen gluten, zaradi česa je končni izdelek čvrst, žilav in neprijeten.

Testo vzhajamo v hladilniku (hladna fermentacija) vsaj 12 ur (za intenzivnejši okus do 24 ur). Hladilnik ne sme biti prehladen, pri sebi sem imel nastavljenega na 5. stopnjo. Če ste ujetniki sodobnega časa in ne morete zapraviti celih dvanajst ur brezdelja, lahko vzhajanje poteka na sobni temperaturi, 3-4 ure. V tem primeru zmanjšajte količino tekočine, v hladilniku se maslo vmeseno v testu strdi in naredi malenkost premokro testo primerno za valjanje. Ne morem pa zagotoviti enako dobrih rezultatov.

In še sestavine nadeva:

- 100 g sladkorja
- 50 g maslo
- 50 g suhih hrušk
- 1 žlica cimeta
- Rozine po želji

MLINAR, Tinkara in KREVIH, Miha, BOBEK Lovro, ŠARKEJ ZA HUGO WOLFA: Projektna naloga Moj kraj moj "chef", Slovenj Gradec, ŠCSG, SGM, 2021

Suhe hruške (ki smo jih poparili z mlekom), narežemo na drobne koščke. Sladkor in cimet zmešamo in prelijemo z maslom. Za intenzivnejši okus po oreščkih naredimo rjavo maslo - maslo na srednji temperaturi segrevamo, dokler beljakovine v maslu ne karamelizirajo (fran. - beurre noisette). Dodamo hruške in mešamo, da se vse poveže. Masa naj bo čim bolj homogena. Če želimo ohraniti teksturo hrušk, jih narežemo na večje kose in posujemo po vrhu že razmazanega nadeva. Če dodajamo rozine jih predhodno namočimo v rumu/konjaku.

Nadaljnji postopek:

Testo na pomokani površini razvaljamo v čimbolj pravokotno obliko do debeline pol cm. Čim bolj enakomerno razmažemo cimetov nadev in zvijemo v rolico, ki jo po dolžini prerežemo na dve polovici (z nožem za kruh, počasi, saj nočemo, da se stranice zlepijo). Za lažji razrez lahko rolico postavimo za 15 minut v hladilnik ali zamrzovalnik, da se nekoliko strdi. Polovici na vrhu stisnemo skupaj in spletemo pletenico. Pazimo, da je stran s plastmi obrnjena navzgor, ko končamo s pletenjem (približno štirje zavoji) konca združimo in stisnemo.

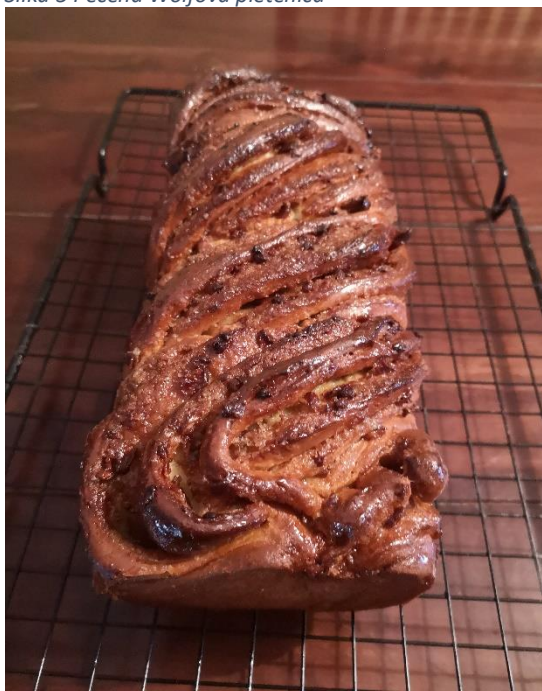
Peka:

Pletenico položimo v namaščen pekač in pustimo vzhajat 2 uri oz. dokler ne naraste za dvakrat. Pečemo pri 170. stopinjah Celzija od 30 do 45 minut (test z zobotrebcem).

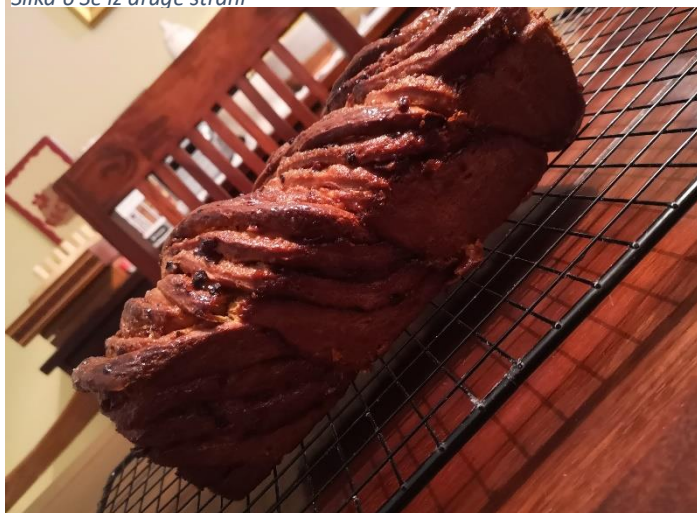
Med peko pripravimo preprost sladkorni sirup (enak del sladkorja in vode, lahko dodamo vanilijev strok) katerega polijemo po babki, medtem ko je le ta še vroča. Ta postopek prekrije babko s tanko skorjico sladkorja, ki naredi prijetno hrustljivo teksturo in prepreči, da bi se babka prehitro izsušila. Babka namreč po razrezu ne ostane sveža več kot en dan, saj ni uporabljenih aditivov, poskusili smo podaljšati svežino z večjim deležem beljaka v testu, pa vendar neke pretirane razlike ni. Nadeva je v primerjavi s testom malo, zato sam nadel ne vlaži testa kot pri ostalih poticah. Vam pa zagotovem, da pletenica še ni šla v nič.

Lahko oblikujemo šarkelj, navadno pletenico oz. karkoli želimo. Izbral sem pletenico, ker je na Koroškem dokaj ne poznana.

Slika 5 Pečena Wolfova pletenica



Slika 6 Še iz druge strani



MLINAR, Tinkara in KREVIH, Miha, BOBEK Lovro, ŠARKEJ ZA HUGO WOLFA: Projektna naloga Moj kraj moj "chef", Slovenj Gradec, ŠCSG, SGM, 2021

4 TRŽNA ANALIZA

Naša ciljna skupina so vsi obiskovalci centra Slovenj Gradca, domači in tuji, ljubitelji kave in domače sladice, ljubitelji Huga Wolfa.

S ponudbo izkoriščamo tržne možnosti, ki jih ponuja edinstveno kulturno ozadje. Mislimo, da je bogata kulturna dediščina tržno premalo izkoriščena.

4.1 SWOT ANALIZA:

| | |
|---|---|
| STRENGTHS <ul style="list-style-type: none">- Izjemna kulturna dediščina- Center turistično zanimivega mesta (muzeji, galerija)- Staro srednjeveško mestno jedro- Kvalitetna sladica s kavo | WEAKNESSES <ul style="list-style-type: none">- Slab turistični položaj Koroške- Izven glavnih turističnih tokov- Ni hitre ceste- Naveličanost domačinov |
| OPPORTUNITIES: <ul style="list-style-type: none">- Povečanje turističnega obiska in priliva- Širjenje slovenske kulture- Seznanitev z Wolfovo dediščino in gost. ponudbo | THREATS: <ul style="list-style-type: none">- Nezainteresiranost gostov- Nadaljevanje virusa- Premik aktivnosti v večje centre (Dunaj) |

V bližnji okolici podobnih prireditev ni in tudi blagovna znamka Wolfova pletenica je edinstvena. Tudi cena v primerjavi z ostalimi sladicami ni visoka (1€)

4.2 ANKETA

Anketa je bila opravljena na MojaAnketa.si. Število anketirancev: $n = 30$. Anketirali smo ciljno skupino. To so starejši, ki pijejo kavo. Omejitev ankete je videti v dejstvu, da so kavarne trenutno zaprte in tudi Wolfovo kavo mi mogoče poizkusiti.

4.2.1 ANALIZA VPRAŠANJ

Vprašanje št.1

Slika 7, grafikon 1



Samo en anketiranec ne pozna Huga Wolfa.

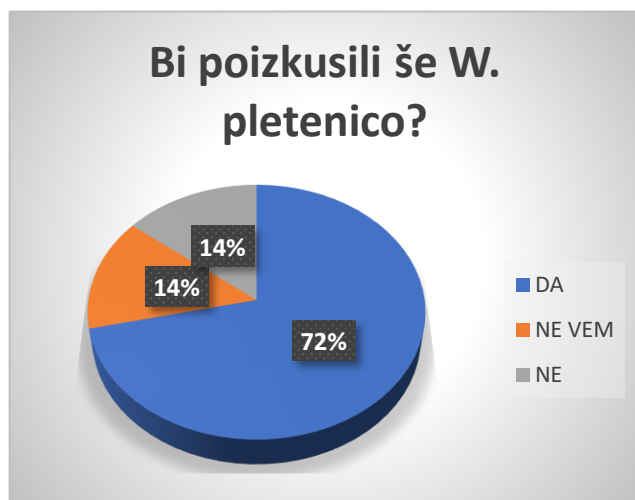
Vprašanje št.2

Slika 8, grafikon 2



14 anketirancev je že pilo njegovo kavo, 13 je še ni in eden tega ne ve.

Vprašanje št.3:



Slika 9, Grafikon 3

Od 14 anketirancev, ki so že pili njegovo kavo, bi jih 10 poizkusilo še Wolfovo pletenico. 2 ne vesta, 2 pa nebi.

Analiza: Z nekoliko zadržka lahko sklepamo, da bi od 1000 obiskovalcev 470 pilo Wolfovo kavo, 329 pa bi sprejelo tudi njegovo potico. Za to bi spekli 55 pletenic.

5 FINANČNI NAČRT PROJEKTA PLETENICA

Finančna struktura za načrt projekta pletenica izgleda takole. Izračun vsebuje vsa živila, ki jih potrebujemo za pletenico. Tabela prikazuje sestavine pletenice, njihove cene za enoto, količino in njihovo vrednost v produktu. Na koncu sem dodal tudi maržo in DDV. Neposredni znašajo 2,65€, marža 1,33€, DDV (za hrano 9,5%) 0,39€ . Malo prodajna cena za pletenico znaša 4,37€, cena za kos ob razrezu na 6 kosov pa 0,72 €.

| Sestavine | Cena za enoto (kg, l) | Količina v produktu | Vrednost v produktu |
|-------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|
| Testo | | | |
| Moka | 0,49€ | 265g | 0,13€ |
| kvas | 38,57€ | 5g | 0,03€ |
| Sladkor | 0,89€ | 50g | 0,04€ |
| Maslo | 9,16€ | 75g | 0,69€ |
| 2 jajca | 1,89€ (6 jajc) | 2 | 0,63€ |
| Mleko | 0,84€ | 0,04l | |
| Sol | 0,39€ | 4g | |
| Nadev | | | |
| Suhe hruške | 3,69€ | 50g | 0,18€ |
| Maslo | 2,30€ | 50g | 0,46€ |
| Sladkor | 0,89€ | 100g | 0,09€ |
| Ostalo | | | 0,4€ |
| Skupaj | | | 2,65€ |
| Marža 50 % | | | 1,33€ |
| Lastna cena | | | 3,98€ |
| DDV 9,5 % | | | 0,39€ |
| MP cena za produkt | | | 4,37€ |
| Cena za kos- (6 kosov) | | | 0,72€ |

MLINAR, Tinkara in KREVIH, Miha, BOBEK Lovro, ŠARKEJ ZA HUGO WOLFA: Projektna naloga Moj kraj moj "chef", Slovenj Gradec, ŠCSG, SGM, 2021

Lastna cena kosa pletenice znaša 0,72€. Maloprodajno ceno pa bi lahko postavili na 1€. Pri tem bi imeli pri eni pletenici 1,63 € čistega dobička. Če predvidevamo 200 delovnih dni in bi prodali 2 pletenici dnevno, potem je čisti letni dobiček le 326€. Pri tisočih obiskovalcih pa 89,65€ dobička.

Zasluzki z Wolfovo pletenico niso posebej veliki, lahko pa predstavljajo drobno poslovno priložnost, možnost urjenja podjetniških spretnosti in prispevek k spominu velikega umetnika.

6 REALIZACIJA

Finančna sredstva za začetek prodaje niso velika, potrebno pa bi se bilo dogovoriti z kavarno, ki že ponuja Wolfovo kavo in bi ponudila tudi Wolfovo pletenico. Dogovor za realizacijo bi lahko sklenili z Mestno kavarno, ki je v samem srednjeveškem jedru mesta Slovenj Gradec. V neposredni bližini je Koroški pokrajinski muzej, likovna galerija, Wolfova hiša in tudi Kogojev Venetsko konj. Za enkrat nadaljnje aktivnosti preprečuje virusna pandemija.

Slika 10 Mestna kavarna



PRILOGA 1: Anketni vprašalnik

Smo dijaki SŠSGM v programu Gastronomsko turistični tehnik in Gastronomski tehnik. Sodelujemo na Festivalu Več znanja za več turizma. Tokrat ima delovni naslov Moj kraj moj chef. Za svoj projekt smo izbrali izdelavo in trženje Wolfove pletenice. Znano je, da je Hugo rad jedel slovensko potico. S svojim izdelkom se želimo vključiti v praznovanje 160 letnice rojstva tega slovenskega velikana. Prosimo vas, da odgovorite na tri kratka vprašanja:

1. Ali ste že slišali za Huga Wolfa?

Da

Ne

2. Ste že pili njegovo Wolfovo kavo?

DA

NE

NE VEM

3. Ali bi ob njegovi kavi poizkusili še njegovo potico?

DA

NE

NE VEM

MLINAR, Tinkara in KREVIH, Miha, BOBEK Lovro, ŠARKEJ ZA HUGO WOLFA: Projektna naloga Moj kraj moj "chef", Slovenj Gradec, ŠCSG, SGM, 2021

7 VIRI

Vir: <https://cutt.ly/cjp7DQO> (dostopno 4.1.2021)

Vir: <https://cutt.ly/tjdt6xL> (dostopno 5.1.2021)

Vir: <https://cutt.ly/XjdufHy> (dostopno 5.1.2021)