

OŠ Fokovci  
Fokovci 32, 9208 Fokovci  
tel. 02 544 90 20  
[www.os-fokovci.si](http://www.os-fokovci.si)



## POTUJ Z JEZIKOM

27. DRŽAVNI FESTIVAL

TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

# S cekron po güjžino



### Avtorice:

Nuša Balajc, 9. razred  
Evelina Fartek, 9. razred  
Tjaša Fartek, 9. razred  
Aljana Havaši, 9. razred  
Mirjana Herco, 9. Razred

Vanesa Nemet, 7. razred  
Aleksandra Oleksy, 7. razred  
Vanja Vidmajer, 9. razred  
Maja Vukan, 7. razred

### Mentorici:

Silvija Sambt, profesorica slovenščine  
Sonja Tot, profesorica biologije in kemije

Fokovci, šolsko leto 2012/13

## ZAHVALA

Člani turističnega podmladka OŠ Fokovci bi se najprej zahvalili učiteljicama Silviji Sambt in Sonji Tot, da sta nas spodbudili za delo in nam omogočili izdelavo naloge.

Hvaležni smo vsem ponudnikom, ki so se odločili za sodelovanje z nami in hvala vsem tistim, ki nam boste darovali material, da bomo lahko pripravili tržnico.

Zahvaljujemo se tudi vsem anketirancem in vsem, ki so nam pomagali, da smo našo nalogo uspešno izdelali.

Zahvala gre tudi učencem izbirnega predmeta multimedija, da so nam pomagali pri oblikovanju zloženke, in učencu Mihu Rauchu, ki nam je likovno opremil naslovnico naloge.

Hvala tudi prijaznim delavcem TIC-a Moravske Toplice, za posredovane informacije in promocijsko gradivo.

Posebna zahvala je namenjena tudi ge. Celec, ki nam je v pogovoru dala ogromno podatkov za izdelavo naše naloge.

Najlepša hvala tudi KTD Ceker, ker so nam prijazno posodili cekarje.

Zahvala je namenjena tudi vsem ostalim, ki so bili ali bodo kakorkoli vključeni v izdelavo naloge in njeno izvedbo.

## POVZETEK

S projektno-turistično nalogo S CEKRON PO GÚJŽINO, ki smo jo izdelali, smo predstavili, kako bi lahko obiskovalci doživeli kulinariko in jezik naše okolice. Naš namen je bil privabiti obiskovalce v naše kraje in jih seznaniti z lokalnimi ponudniki hrane na način, ki jim bo omogočal dovolj aktivno in zabavno, a hkrati tudi poučno preživljanje prostega časa ob pokušanju lokalnih dobrot.

V okolici je namreč kar nekaj ponudnikov lokalno pridelane hrane, ki pa ob množici turistov, ki se pogosto odločijo za obisk ene izmed okoliških kolesarskih ali pohodniških poti, ostajajo prezrti. Zato smo člani turističnega krožka poskušali najti način kako povezati aktivno preživljanje prostega časa in lokalno kulinariko z vsemi njenimi značilnostmi na dovolj zanimiv in inovativen način. Hkrati smo želeli tudi doseči neko povezanost lokalnih ponudnikov v celoto, s katero bi lahko nastopali na trgu. Pripravili smo ponudbo, namenjeno različnim skupinam obiskovalcev (družine, šolske skupine, skupine odraslih), ki smo jo prilagodili možnostim in željam v ponudbo vključenih ponudnikov. Zato pa smo opravili veliko dela na terenu in v stiku tako z lokalnimi ponudniki pa tudi z delavci TIC-a Moravske Toplice in seveda z lokalnimi prebivalci. Le-ti so nam s svojim sodelovanjem v anketah dali veliko informacij o pripravi in poimenovanju jedi, ki so jih sami pripravljali nekoč. Ko pa smo te povezali še z literaturo, se je nabralo receptov za celo knjižico, ki smo jo pripravili kot dodatek naše turistične naloge in jo vključili v našo turistično ponudbo.

Z izdelanim turističnim programom bodo obiskovalci začutili neokrnjeno naravo dela Goričkega in spoznali njene kulinarčne posebnosti. Seznanili jih bomo z lokalnimi pridelovalci hrane, preko zabavnih iger in delavnic pa s posebnostmi lokalne kulinarike in jezika in jim, po prekmurski navadi, ne dovolili, da bi od nas odšli lačni, saj jim bomo za konec postregli jed, pripravljeno iz lokalnih sestavin na nekoliko drugačen način.

V nalogi smo predstavili tudi načine trženja turističnega proizvoda. Poudarek smo dali oglaševanju na svetovnem spletu. Izhajali smo predvsem iz tega, kako lahko sami poskrbimo za uspešno in finančno sprejemljivo promocijo, zato smo se poleg zgibanke in oglasov na spletnih straneh odločili posneti tudi predstavitveni spot.

Ključne besede: turistični proizvod, lokalna poimenovanja jedi, Sladka pot, lokalni ponudniki hrane

## KAZALO

<b>ZAHVALA</b> .....	<b>II</b>
<b>POVZETEK</b> .....	<b>III</b>
<b>KAZALO</b> .....	<b>IV</b>
<b>1 UVOD – SPOZNAJ NAŠO GOVORICO IN SE POSLADKAJ</b> .....	<b>1</b>
1.1 IZBIRA TEME .....	1
<b>2 S CEKRON PO GÜJŽINO</b> .....	<b>2</b>
2.1 ZBIRANJE IDEJ .....	2
2.1.1 <i>Ponudba obstoječe Sladke poti</i> .....	3
2.1.2 <i>Raziskovanje kulinarične dediščine v okolici</i> .....	5
2.1.3 <i>Raziskovanje lokalnih poimenovanj</i> .....	7
2.2 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA .....	11
2.2.1 <i>Program poti S CEKRON PO GÜJŽINO</i> .....	11
2.2.2 <i>Predstavitev ponudbe in dejavnosti na posameznih točkah</i> .....	12
2.2.2.1 IZHODIŠČE POTI .....	12
2.2.2.2 SADJARSTVO LETINA .....	13
2.2.2.3 ČASAROV MLIN.....	15
2.2.2.4 ČEBELARSTVO KOZIC .....	16
2.2.2.5 MEDIČARSTVO CELEC .....	18
2.2.2.6 SIRARNA GORIČKI RAJ.....	18
2.2.2.7 VAS FOKOVCI .....	20
2.2.2.8 OKREPČEVALNICA PRI MARTINU .....	21
<b>3 TRŽENJE</b> .....	<b>22</b>
<b>4 ZAKLJUČEK</b> .....	<b>23</b>
<b>5 NAČRT PREDSTAVITVE NA TURISTIČNI TRŽNICI</b> .....	<b>24</b>
<b>LITERATURA</b> .....	<b>25</b>
<b>PRILOGE</b> .....	<b>26</b>

# 1 UVOD – SPOZNAJ NAŠO GOVORICO IN SE POSLADKAJ

## 1.1 Izbira teme

Letošnja tema turističnega festivala nas je postavila pred velik vprašaj. Kako bi mi lahko oblikovali turistični proizvod, ki bi bil dovolj zanimiv in izvedljiv, hkrati pa povezan s kulinariko in jezikom. Ker smo bili sprva brez prave ideje, smo se lotili brskanja po internetu in poiskali, kaj vse naša okolica pravzaprav ponuja. Naleteli smo na zelo pestro ponudbo turističnih kmetij in ostalih ponudnikov lokalno pridelane hrane ter razih prireditev, s katerimi promovirajo lokalno pridelano hrano in za okolje tipične prehrabne izdelke. V vsej tej turistični ponudbi pa našo neposredno okolico v zastopa t. i. Sladka pot, kolesarska in pohodniška pot, ki vodi mimo medičarja, sirarja, čebelarja in mlina. In ravno ta pot je pritegnila našo pozornost, saj so kar začele deževati ideje, kako že obstoječo ponudbo razširiti in jo dopolniti z novo vsebino. Ko pa smo našo idejo predstavili še skrbnici poti in dobili tudi njeno podporo in zagotovilo za pomoč pri pripravi naloge, smo se vse začeli ukvarjati tudi s tistim, kar je danes nujno potrebno za prodajo vsakega turističnega produkta – s promocijo.

Ob iskanju sodelavcev za izvedbo produkta smo vse bolj spoznavali svojo okolico, njene posebnosti in predvsem zadovoljstvo, ko smo naleteli na prijazno besedo, pripravljenost za pomoč. Poskušali smo najti čim bolj atraktivne in hkrati kar se da izvirne dejavnosti, s katerimi bi pritegnili obiskovalce, da se na svoji pohodniški ali kolesarski poti tudi ustavijo in spoznajo zanimivosti pokrajine tudi drugače. Želeli smo jim svojo okolico predstaviti kot del gostoljubnega prekmurskega prostora, ki se ponaša z gričevnato pokrajino in kjer je v narečni govorici prebivalstva moč naleteti na čisto posebna poimenovanja jedi in njihovih sestavin.

Nastala je ideja o zanimivem enodnevnem potepanju po Sladki poti, na kateri ob obisku lokalnih pridelovalcev in ponudnikov hrane »popotnik« zbira recepte lokalno prepoznavnih jedi in hkrati nabira lokalno pridelane sestavine za jed, ki si jo bo lahko pripravil sam, ob tem pa se seveda srečuje z narečnimi poimenovanji sestavin in jedi. Namen naše ponudbe je bil oživiti nekdanj dobro obiskano turistično pot in jo narediti atraktivno tako za mlade (šolske skupine) kot tudi za starejše (družine z otroki, odrasle skupine). Ker pa je v zadnjem času večje tudi povpraševanje po doma pridelani hrani, pa je promocija pridelovalcev hrane v obliki izvirne turistične ponudbe, verjetno še posebej zanimiva za turiste, ki počitnice preživijo v kampih ali apartmajskih naseljih, kjer si hrano pogosto pripravljajo sami. Nastala je ideja o našem turističnem proizvodu S CEKRON PO GÜJŽINO.

## 2 S CEKRON PO GÜJŽINO

### 2. 1 Zbiranje idej

Izhajali smo iz trenutne ponudbe našega kraja in razmišljali, kako bi jo nadgradili. Poskušali smo pridobiti čim več informacij z brskanjem po spletu, obiskom TIC-a in zbiranjem podatkov na terenu z anketnimi vprašalniki. Povprašali smo prebivalce Fokovcev in sosednjih vasi, katere jedi so pripravljali nekoč<sup>1</sup> in na kašen način ter ob katerih priložnostih. O tem so prelistali tudi že izdane kuharske knjige o značilnostih prekmurske kuhinje in ugotovili, da so jedi, za katere smo pridobili recepte z anketnimi vprašalniki, večinoma v knjigah že navedene, pojavila so se morda le majhna odstopanja v načinu priprave ali sestavinah. Ker se je nabralo kar nekaj receptov, smo se odločili, da jih bomo nekako vključili v naš turistični produkt, ki bi vključeval tudi ponudnike domačih pridelkov in obrtnike v okolici. Še vedno pa nismo dobili prave ideje, kako bi vse povezali v zaključeno in dovolj zanimivo ponudbo. Z obiskom TIC-a, pregledom raznih brošur in nekaj izdaj občinskega glasila Lipnica, smo ugotovili, da:

- imamo v okolici nekaj ponudnikov domačih pridelkov, ki imajo obrt že prijavljeno (sadjarji, medicar, čebelar, sirar, žganjar) in da so nekateri od teh že povezani v mikrokulturni grozd, imenovan Sladka pot;
- sta v neposredni okolici tudi dva gostinska ponudnika, ki imata v svoji ponudbi tudi prekmurske jedi s poudarkom na lokalnih sestavinah;
- v širši okolici sicer obstajajo prireditve<sup>2</sup>, ki promovirajo lokalno pridelano hrano, vendar se večinoma odvijajo v bližini turističnega centra – v Moravskih Toplicah in njihovi neposredni okolici;
- je celoten panonski prostor (Pomurje in madžarski pokrajini Zala in Vas) bil vključen v projekt, ki se je v letu 2012 iztekel – Doživetje panonske gastronomije, s katerim so gostinski ponudniki, vključeni v projekt, obogatili svojo ponudbo tako, da so jedi, katerih osnova so bile lokalne sestavine, pripravljali na sodoben način.

Našo pozornost je pritegnila Sladka pot. Začeli smo razmišljati, da bi že obstoječo ponudbo Sladke poti nadgradili, ji dali večji poudarek na značilnostih lokalne kulinarike, katero bi povezali s posebnostmi jezika. Pri tem želimo izhajati iz povezanosti posameznih ponudnikov v zaključeno celoto, ki bo s tem vsebinsko zanimivejša, bolj raznolika in s tem bolj privlačna. Hkrati pa smo želeli oblikovati ponudbo, ki bi bila za ponudnike v okviru Sladke poti izvedljiva.

<sup>1</sup> Večina anketirancev, ki so odgovarjali na vprašanja o hrani, tj. tipičnih jedeh in receptih zanje, je bila stara med 60 in 80 let. Nobeden izmed anketiran ni bil starejši od 80 let, dva anketirana pa sta bila mlajša od 60 let.

<sup>2</sup> Med prireditvami, ki potekajo v občini predvsem v poznih pomladnih in poletnih mesecih prevladujejo Festival vina in kulinarike v Filovcih, Festival prekmurske gibanice in šunke v Moravskih Toplicah, Zelenjadarski dan v Ivancih.

### 2. 1. 1 Ponudba obstoječe Sladke poti

Sladka pot je nastala leta 2003 kot rezultat ideje, da se delo posameznih obrtnikov in dediščina predstavi prebivalcem in obiskovalcem Goriškega. Na osnovi medu in izdelkov iz medu se je porodila ideja o nastanku mikroturističnega grozda Sladka pot in vsakoletnem pohodu z istim naslovom, ki ga organizirajo v mesecu marcu. Mikroturistični grozd je ob nastanku vključeval različne ponudnike (predvsem obrtnike in gostince) v trideželnem Krajinskem parku Goričko, Raab, Örség. Pri sami ustanovitvi poti so med slovenskimi ponudniki takrat sodelovali Čebelarstvo Kozic, Medičarstvo Celec, Turistična kmetija Tremel in Časarov mlin. Ponudbo poti je pozneje dopolnila še sirarna Gorički raj. Medtem ko se večina ponudnikov nahaja ob istoimenski pohodniški in kolesarski poti, je turistična kmetija, ki sicer ponuja tudi prenočišča, od nje oddaljena 10 km in ni navedena v ponudbi kolesarskih in pohodniških vodnikov po Sladki poti. Zanimalo nas je, kakšna je trenutna ponudba Sladke poti in kakšne so možnosti za razširitev ali samo popestritev obstoječe ponudbe ter ali je mogoče ob trenutni kolesarski in pohodniški poti najti gostinskega ponudnika, ki bi se bil pripravljen vključiti v novo ponudbo poti.

Pobrskali smo po spletnih straneh ponudnikov živilskih izdelkov, ki se nahajajo ob Sladki poti. Najprej smo se odločili preveriti ponudbo ponudnikov, ki so v Sladko pot že vključeni. Ker smo s pregledom internetnih strani in turističnih brošur, ki so jih za nas poiskali na TIC-u, dobili premalo informacij, smo se odločili za obisk teh ponudnikov. Najprej smo obiskali vse v pot že vključene ponudnike in jih anketirali (Priloga 1). Tako smo anketirali sirarja, medičarja, čebelarja ter mlinarja. Nato pa smo obiskali še ponudnike, ki bi jih lahko vključili v Sladko pot. Zanimalo nas je, kaj ti ponudniki ponujajo (izdelke, storitve) in ali so pripravljeni ponudbo razširiti in sodelovati z nami pri pripravi turistične naloge. Dobili smo naslednje rezultate:

PONUDNIK	1) Kaj obiskovalcem:		2) Ali bi lahko v svojo ponudbo vključili še druge:		3) Bi bili pripravljeni sodelovati z nami pri pripravi turistične stojnice in kako?
	A. PONUJATE	B. PRODAJATE	A. IZDELKE	B. STORITVE	
Medičarstvo Celec	Razložite potek dela, ali za prodajo izdelkov	Vse njihove izdelke (medenjake, kostanjev med..)	Da, bučno olje, šnops, sir	Da	Z velikim veseljem, z izdelki, promocijskim materialom...
Dragica Letina	Obiranje jabolk, sadjarski posvetovalni krožek, predstavitev in ogled sadovnjaka	Jabolka, med, slive, orehi	Zaradi pomanjkanja delovne sile in strogih predpisov se za to nismo odločili	/	Da, z doniranjem jabolk, jabolčnega čipsa in šklojc
Okrepčevalnica pri Martinu	gibanice, narezke z domačimi mesninami, domači kruh, pize	/	Lahko bi	Lahko bi	Po dogovoru
Sirarna	Ogled sirarne z degustacijo, mlečnih proizvodov, delavnice za pripravo mlečnih izdelkov, ogled in preživljanje prostega časa z ovcami in kozami	Jogurte, sire, skuto in ostale mlečne izdelke iz kravjega, ovčjega in kozjega mleka	Domači kruh, bučno olje in ostale domače lokalne kulinarčne proizvode	Pohode, kolesarjenje, preživetje prostega časa kot pastir	Da, lahko z vašo udeležbo na naši stojnici ali pa mi z našo ponudbo na vaši stojnici
Kozic Koloman	Ogled zanimivega čebelnjaka, razne domače živali (koze, zajce, perutnina...), ogled stare kovačnice, čebelarske delavnice (izdelki iz voska)	Različne vrste medu, izdelki iz voska	/	/	Da, po dogovoru
Časarov mlin	Ogled muzeja: vodni mlin s strojno opremo, etnološka zbirka	/	/	Delavnice za skupine različnih starosti: Mlinarska dejavnost nekoč in danes	Ne
Kulinarično jedro v Ratkovcih	Ponudba je še zelo "revna"	V sirarni se prodajajo različne vrste sirov in drugih mlečni izdelki	Rženi kruh, vrtanek, pogače, pecivo, keksi, domača marmelada, vložena zelenjava, domača šunka "rolanca", domači sokovi, žgane pijače, vino...	Kuharske tečaje in druga izobraževanja s področja kulinarike, ter druge dejavnosti: pletenje košar, cekrov	S kakšnim pecivom, ki bi ga ponujali na stojnici

Tabela 1: Prikaz ponudbe lokalnih proizvajalcev in ponudnikov hrane



Ko smo zbrali podatke o ponudbi izdelkov in storitev pri posameznih ponudnikih (tako tistih, ki so v Sladko pot že vključeni, kot tudi tistih, ki bi jih še lahko vključili), se nam je pojavilo vprašanje, na kakšen način so med sabo povezani in kako se obstoječa pot kot taka promovira. Zato smo na obisk povabili skrbnico poti in jo povprašali tudi o obiskanosti posameznih točk in o načrtih za prihodnost.



**Slika 1: Pogovor z go. Jožico Celec**

Ga. Celec nam je povedala, da je ideja za pot nastala naključno in zato, da bi se ponudniki združili in skupaj prodajali svoje sladke izdelke. Poudarila pa je, da za se zavedajo, da za dobro prodajo izdelkov, rabijo tudi učinkovito promocijo in nenehno prilagajanje zahtevam obiskovalcev. V zadnjem času namreč opažajo upad obiska turistov, zato so že sami razmišljali o popestritvi svoje ponudbe. Večje število obiskovalcev beležijo na pohodu, ki ga organizirajo le enkrat letno, saj za jim za večkratno izvedbo pohoda primanjkuje sodelavcev, ki bi pohod pomagali izvajati in organizirati. Pohod promovirajo tako, da medije obvestijo o dogodku ali razpošljejo vabila preko elektronske pošte.

Povprašali smo tudi o sodelovanju med ponudniki med letom in ali so kdaj razmišljali, da bi vključili še nove ponudnike na sladki poti. Izvedeli smo, da se srečajo v povprečju štirikrat na leto ter da si predvsem za samo organizacijo in izvedbo pohoda razdelijo naloge, seveda pa so tudi že razmišljali o vključitvi novih ponudnikov. Pozanimali smo se tudi glede delavnic, ki jih izvajajo posamezni ponudniki in izvedeli, da so primerne za 20–30 otrok, ki jih razdelijo v dve skupini. Delavnice so primerne tudi za najstnike in odrasle. Omenili smo možnosti, da bi se na posameznih točkah izvajale razne igre ali da bi se vsebina delavnic morda prilagodila tudi potrebam šolskih skupin in nad idejo je bila navdušena, vendar je poudarila, da morajo biti igre nezahtevne in takšne, ki bi jih lahko izvajali tudi ponudniki sami. Večjo težavo namreč predstavlja pomanjkanje ljudi, ki bi delavnice lahko izvajali, saj so ponudniki pogosto prezaposleni z izvajanjem svoje lastne dejavnosti (tj. proizvodnjo, predelavo hrane) pa še za lastno promocijo morajo poskrbeti. Da bi se povečalo število obiskovalcev so ponudniki pripravljeni sodelovati tudi s šolo pri organizaciji in izvedbi dejavnosti.

Po pogovoru z go. Celec smo začeli raziskovati kulinarčne posebnosti naše okolice in razmišljati, kako jih vključiti v obstoječo Sladko pot ter kako narediti dovolj privlačno turistično ponudbo, ki bi vključila čim več lokalnih ponudnikov.

### **2.1.2 Raziskovanje kulinarčne dediščine v okolici**

Z anketnimi vprašalniki (Priloga 2) smo poizvedeli, katere jedi so pripravljali nekoč, kako so jih imenovali in kako jih imenujemo danes, katere jedi so pripravljali ob različnih praznikih, kaj so jedli za zajtrk, kosilo in večerjo. Anketirali smo 30 oseb, starih med 60 in 80 let, in pridobili podatke, ki smo jih uporabili pri oblikovanju turističnega proizvoda in pri pripravi knjižice receptov, ki je nastala kot priloga naloge (Priloga 3). Nekaj zanimivosti pa bomo predstavili tukaj.

Pri pregledu jedi, ki so jih **nekoč** jedli za zajtrk, kosilo ali večerjo prevladujejo brezmesne jedi. Tako so osnova **zajtrka** bili močniki (*pšenični mlejčni močnik, kukorčni mlejčni močnik, oženjeni močnik*), žganci (*kukorčni žganiki z mlejčno kavo*), juhe (*zafrigana župa, kunova župa z bilicami, gobova prežgana župa*), kruh (*pajani kruj, bundaškenjer – kruh pečen v jajcu*) in *gibice* (zdrobljene gibice s smetano, navadne gibice), od namazov med, marmelada in margarina<sup>3</sup> in od napitkov čaj, mleko in bela kava, od mesnih jedi se pojavijo le ocvirki in žolca (*žujca*).

Podobna je bila struktura jedi, ki so jih jedli za **kosilo**. V odgovorih so se najpogosteje pojavljale enolončnice (*bujta repa, grajovo zelje, segedin, pasulj, grajovo zelje s koužami*), juhe (*mlejčna župa, krumčova župa, kislja župa z krumči, govenska župa, picekova župa, grbanjova župa, zafrigana župa*), krompirjeve jedi (*krumčov paprikaš, sprazeni krumči, krumšov gulaš, pečene krumče, dodoli, grenadirmarš*), od mesnih jedi pa (*gulaš, paprikaš, pečeni picek, pečeno svinjsko meso, žujca*). Tudi za kosilo so, podobno kot za zajtrk ali večerjo, jedli kaše (*ajdiska, prosena z grajon, braška kaša*), žgance (*kukorčne s smetano*), *gibice* (*s smetano ali sejdenim mlejkom*) in *zlejvanke* (*ajdinska s tikvinim oljon, kukorčna*). Za kosilo so jedli tudi rezance (doma delani široki s skuto – *kisilakon, rejzanci na süjon*) in mlečne jedi (*mlečna repa, mlečne uborke, bak, šmarn*). Od sladice so prevladovala pogače (*genjene pogače, retaši, kroflini, ocverkove pogače*).

Med jedi, ki so jih jedli za **večerjo**, pa so anketiranci pogosto navajali enake jedi kot pri zajtrku, torej močnike, gibice, kaše, žgance (*ajdovi žganiki z ocverki in sedenim mlejkom, kukorčni žganiki z mlejčno kavo*), mlečne jedi in namaze (mleti ocvirki, *zasika*, mast, med, bučno olje).

Za praznike je bilo na mizah več mesa, saj so med jedmi, ki so jih pripravljali ob **praznikih**, anketiranci navajali naslednje:

- božič: bela kava, *vrtanik* in *genjene* pogače, goveja ali kokošja juha z rezanci, kuhana rebra s pečenim krompirjem, piščanec s pirejem, pečena svinjina, raca oz. gos s praženim krompirjem, debel fižol – *keber* z bučnim oljem, prekmursko gibanico, *retaše, bibe*, božični kruh;
- pust (*fašenek*): hrenova juha, kuhana šunka z naribanim ali smetanovim hrenom, svinjska glava z zeljem ali prekajena svinjska rebra z zeljem, krofi in presne in vzhajane flancate;
- dan mrtvih: pogače – *bibe, tikvače, repnjače*;
- novo leto: goveja juha, svinjsko meso, odojek, segedinsko zelje, *retaši*, palačinke s skuto in marmelado;
- velika noč: *povojena* šunka, *meso s čebra*, beli kruh, makova ali orehova potica, klobase, *remenke*, hren, sol, kokošja ali goveja juha z rezanci, kuhana govedina s smetanovim hrenom, pečeni piščanec in pražen krompir, *retaši, vrtanki*, prekmurska gibanica.

Anketiranci o navedli, da večino teh jedi pripravljajo še danes in to na skorajda nespremenjen način, dodajajo predvsem nove začimbe (pogosto že pripravljene mešanice začimb). JEDI pogosto pripravljajo z doma pridelanimi ali vsaj lokalni pridelanimi sestavinami, od katerih prevladujejo moka, domači kis, krompir, zelje, repa, jajca, čebula, česen, solata, grah, korenje, peteršilj, fižol in meso (svinjsko, piščančje). Zanimivo pa je, da so se med prebivalstvom skupaj z jedmi ohranila tudi **poimenovanja** zanje:

<sup>3</sup> Odgovor se je pojavljal predvsem pri mlajših anketirancih, pri starejših se odgovor namazan kruh ne pojavlja.

NAJPOGOSTEJŠE JEDI	POGOSTE JEDI	JEDI, KI SO SE REDKO POJAVILE
dödöli grajovo zelde bujta repa pečeni krumči prekmurska gibanica retaši pšenična zleivanka kukorčna zlejevanka	orejova pogača kisilakovi rezanci krumčova župa zafrigana gobova župa žganiki kukorčni močnik sekeli žujca zafrigana župa kisla župa repnjače, tikvače cūjčki	rejzance na sujon langaš paprikaš genjene pogače grenadirmarš zafrigani močnik pečena mlečna kaša

Tabela 2: Jedi, ki jih pripravljajo še danes, po pogostosti in narečna poimenovanja zanje

Dodatne informacije o prehrani v Prekmurju nekoč pa smo poiskali v literaturi.

Ugotovili smo, da ima prehrana v Prekmurju svojo identiteto, te kuhinje se ne da kar tako posnemati. Nedvomno je kulinarika izhodišče za razvoj turizma (npr. preudarna bogatitev ponudbe jedi in hkratno ohranjanje prepoznavnosti). Bistvo celotne ponudbe je utrip pokrajine in vse, kar ljudje ustvarjajo. Iz preprostih doma pridelanih sestavin, denimo kisle smetane, skute, jabolk, bučnega olja, ustvarjajo mnogotere povsem nove okuse jedi. Navedene sestavine dajejo značilnosti juham, kašam, žgancem, rezancem, solatam, kruhu, pogačam in pecivu. Tudi barvitosti prekmurskih besed, ki odsevajo melodijo in ritem govora, je treba prisluhniti, kajti govorica je pomemben del izročila. Poimenovanje jedi je izvirno, posebno in zato so le-te še bolj privlačne. Tako bodo za Prekmurca *retaši* ostali *retaši* in ne zavitki, pa tudi imena *kisilak* ne bodo zamenjali za skuto. Verjetno se prav v tem skriva odgovor na visoko stopnjo prepoznavnosti nekaterih jedi, kot so *bujta repa*, *šunka*, *prekmurska gibanica*, *retaši* ...

Ko smo strnili skupaj ugotovitve, pridobljene iz anket, in znanje, pridobljeno preko literature, smo prišli do ugotovitve, da sta se v Prekmurju izoblikovala dva načina ljudske prehrane: tip značilen za bogataše, večje kmete in tip značilen za revnejše prebivalstvo.

Prvi so imeli za zajtrk belo kavo, meso so uživali večkrat v tednu, ob nedeljah so si privoščili govedino in teletino, ob večjih delih so uživali *meso iz čebra* ali *povojeno* (prekajeno) meso. Jedli so tudi pogače in beli kruh, ki so ga kupovali v pekarnah. Njihova hrana je bila pestrejša, saj je vsebovala tudi zelenjavo in sočivje (Zadravec, 1998).

Prehrana revnejšega dela prebivalstva je bila popolnoma drugačna. Na njihovem jedilniku so bile pogoste jedi: zelje, repa, *graj* (fižol) in *idinska* (ajdova) kaša, *kukorčni* (kuruzni) in *idinski* (ajdovi) *žganiki*, krompir, ki se je dal baje pripraviti na 30 načinov, *čaren* (črni) *kruj* ter *idinski kruj* iz ajdove in *kukorčni* iz koruzne moke. Hrana revnejših ljudi je bila enolična: sadja in zelenjave je bilo malo na mizi, hrana je bila slabo zabeljena, varčevali so z mastjo in *zablon* (zaseko), še manj je bilo mesa. Jedi so se ponavljale z dneva v dan, eno jed so imeli za vse tri dnevne obroke in po več dni. Tudi mleka ni bilo povsod dovolj. Beli kruh in pogače so jedli le ob praznikih. Sadja nismo imeli za sestavni del prehrane: jedli so ga občasno, posebno otroci, največ so ga predelali v pijačo. Najpomembnejša za prehrano sta bila kuzuza in krompir (Zadravec, 1998).

### 2. 1. 3 Raziskovanje lokalnih poimenovanj

#### Močniki:

LOKALNI IZRAZ	KNJIŽNI IZRAZ/OPIŠ
Pšenične mlečne močnik	Pšenični mlečni močnik

Idinske mlejšne močnik	Ajdov mlečni močnik
Kukorčni mlejšne močnik	Koruzne mlečni močnik
Oženjeni močnik	Mešani močnik
Kropov močnik	Močnik poparjen s kropom
Krumčov močnik	Krompirjev močnik
Grajov močnik	Fižolov močnik

**Žganci:**

LOKALNI IZRAZ	KNJIŽNI IZRAZ/OPIS
Idinski žganiki	Ajdovi žganci
Kukorčni žganiki	Koruzni žganci
Pejtkovi kukorčne žganike	Petkovi koruzni žganci
Dödöli, krumčove žganike	Krompirjevi žganci
Oženjeni žganiki	Mešani žganci
Zlejvanka	Jed iz redkega testa, pečenega v pekaču

**Rezanci:**

LOKALNI IZRAZ	KNJIŽNI IZRAZ/OPIS
Kisilakovi rejzanci	Rezanci s skuto
Orejovi/makovi rejzanci	Orehovi/makovi rezanci
Rejzanci na süjon	Zabeljeni rezanci
Kisilakove flikice	Skutine krpice
Nukličiči	Cmočki
Külinji	Iz testa za rezance narezani večji kvadrati

**Kaše:**

LOKALNI IZRAZ	KNJIŽNI IZRAZ/OPIS
Naribana kaša	Testo, nastrgano v kašo
Mlejčna kaša	Mlečna kaša
Pečena mlejšna kaša	Pečena mlečna kaša
Tikvina mlejšna kaša	Mlečna kaša z bučami
Zabelena prosejna kaša	Zabeljena prosena kaša
Prosenka kaša na graji	Prosenka kaša s fižolom
Kropova kaša	Kaša skušana v kropu
Krumčova prosejna kaša	Krompirjeva prosena kaša
Idinska mlejšna kaša	Ajdova mlečna kaša
Idinska kaša na süjon	Pražena ajdova kaša
Idinska kaša z ocverke	Ajdova kaša z ocvirki
Idinska kaša z grajon	Ajdova kaša z fižolom
Oženjena kaša	Mešana kaša
Mlejčna ribana kaša	Mlečna nastrgana kaša

**Pogače:**

LOKALNI IZRAZ	KNJIŽNI IZRAZ/OPIS
Retaš	Zavitek
Genjene pogače	Zavitek iz kvašenega testa

Kroflini	Krofi
Miši	Miške
Bider	Pogača, pečena v bidrači – okrogla lončena posoda
Posolanka	Pogače iz kvašenega testa s skutnim nadevom
Idinjače	Pogače iz vlečenega testa s skutnim nadevom
Tikvače	Pogače iz vlečenega testa z nadevom iz buč
Repnjače	Pogače iz vlečenega testa z repnim nadevom
Fanke	Flancati
Genjene fanke	Buhteljni
Kukurčne genjene pogače	Kuruzne kvašene potice
Idinske genjene pogače	Ajdove kvašene potice
Ocvirkove pogačice	Ocvirkove pogačice
Salove pogačice	Pogače iz testa, ki mu dodajo svinjsko salo
Prekmurska gijbanca	Prekmurska gibanica
Šütemene	Keksi ali pecivo

**Kruh:**

LOKALNI IZRAZ	KNJIŽNI IZRAZ/OPIS
Pajani krüj	Opečén kruh
Ocvreiti krüj	Ocvrt kruh
Pohani krüj, bundaškenjer	Ocvrt kruh v jajcih
Namazani krüj	Namazán kruh
Postrüižnjek	Najmanjši hlebec kruha
Krüjova kisilakova pogača	Kruhova skutina potica
Langaš	Ocvrto testo iz moke, kvasa, krompirja/mleka in vode
Gibice	Mlinci
Bejli krüj	Pšenični kruh
Mlejčni krüj	Kruh, omešen z mlekom
Bejli krüj z lanenim semenom	Pšenični kruh z lanenim semenom
Bejli krüj z sunčičnen semenom	Pšenični kruh z sončičnim semenom
Čaren krüj	Rženi kruh
Čaren krüj z tikvinim semenom	Rženi kruh z bučnim semenom
Čaren kruz z oreji	Rženi kruh z orehi
Mejdov krüj	Kruh z dodatkom meda
Pušpekov krüj	Sadni kruh
Kukorčni krüj	Koruzni kruh
Bobov krüj	Bobov kruh
Krüj iz oljove trauske	Kruh iz bučnih droži
Krüj iz kravje trauske	Kruh iz droži
Lenov krüj	Kruh z dodatkom lanenega semena
Mejšani krüj	Mešani kruh
Prosen krüj	Proseni kruh
Gečmenov krüj	Ječmenov kruh
Ovsov krüj	Ovseni kruh
Krümpčov krüj	Krompirjev kruh
Kostanov krüj	Kostanjev kruh
Božični krüj	Božični kruh, sadni kruh
Idinski krüj	Ajdov kruh

Vrtanek	Okrogla pšenična pogača
Gečmenov vrtanek	Okrogla ječmenova pogača
Bosman	Pšenična pletena pogača, okrašena
Perec	Preste

**Krompirjeve jedi:**

<b>LOKALNI IZRAZ</b>	<b>KNJIŽNI IZRAZ/OPIS</b>
Pečeni krumči	Pečen krompir
Küjani krumči	Kuhan krompir
Nareizani krumči	Zabeljen krompir
Zmoždjeni krumči	Krompirjev pire
Spraženi krumči	Pražen krompir
Mlejčni krumči	Mlečna krompirjeva juha
Krumčov paprikaš	Krompirjev paprikaš
Mladi krumči	Ocvrt mlad krompir
Ocvreiti krumči z bilicami	Ocvrt krompir z jajci
Krumčov gulaš z gobami	Krompirjev golaž z gobami
Rakat krumči	Francoski krompir
Grenedirnarš	Jed iz kruha in testenin, sprajzenih na masti
Kneidlini	Cmoki iz krompirjevega testa
Slivovi kleidlini	Češpljevi cmoki iz krompirjevega testa
Legvarovi kneidlini	Marmeladni cmoki iz krompirjevega testa
Marulovi kneidlini	Marelični cmoki iz krompirjevega testa
Trnoufkovi kneidlini	Cmoki iz sliv iz krompirjevega testa

**Jedi iz mleka:**

<b>LOKALNI IZRAZ</b>	<b>KNJIŽNI IZRAZ/OPIS</b>
Küjano mleiko	Kuhano mleko
Mleična kava	Mlečna kava
Gečmenova mleična kava	Ječmenova mlečna kava
Sedeno mleiko	Kislo mleko
Kisilak	Skuta
Smetena	Smetana
Kisilakove pogačice, sireki, kisilačeki	Skutne pogačice
Smetanov kisilak	Skuta s smetano
Zmaučaj, puter	Kravje maslo
Petešnja mast	Kravja mast
Kisilina	Sirotko
Troska	Usedline pri cvrenju masla
Cmer	Pinjenec, sirotka

**Mesne jedi:**

<b>LOKALNI IZRAZ</b>	<b>KNJIŽNI IZRAZ/OPIS</b>
Gulaš	Golaž
Marhagulaš	Goveji golaž
Bograč	Bograč
Sekelegulaš	Segedin golaž
Pörkölt	Piščančji paprikaš
Paprikaš	Paprikaš

Ciganj pečenje	Ciganska pečenka
Nadeivana rebra	Nadevana rebra
Krvajice	Krvavice
Črne krvajice	Krvave krvavice
Beile krvajice	Prosene krvavice
Idinske krvajice	Ajdove bele krvavice
Ocvreita krv	Ocvrta kri
Ocvreite mozge	Ocvrti možgani
Domače klobase	Domače klobase
Prezvuršt	Tlačenka
Žujca	Žolca
Povojeni špej	Prekajena slanina
Zaseka	Zaseka
Ocverke	Ocvikri
Štölcclen	Prekajena krača
Šunka	Gnjat

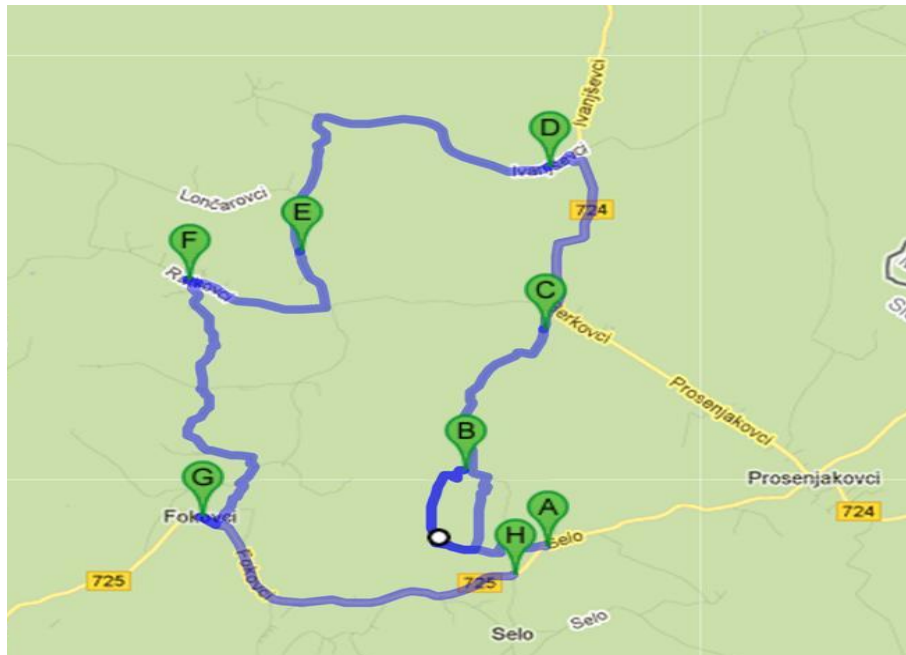
## 2. 2 Oblikovanje turističnega proizvoda

Gričevnata in s soncem obsijana pokrajina Goričkega ponuja odlične možnosti za pridelavo jabolk, orehov, sliv pa tudi za pašo živine; s travniki in gozdovi pokriti predeli pa so odlično izhodišče za pašo čebel in pridelavo medu. Kot taka je primerna tako za popotnika kot kolesarja, ki se z izposojeno popotno torbo t. i. »renta-a-cekrom« odpravi na pot odkrivat kulinarčne in jezikovne posebnosti pokrajine in nabirat lokalno pridelane sestavine za jed, ki si jo bo pripravil ob koncu poti na svoj način ali po enem izmed receptov, ki jih je dobil na poti. Ker naša pot nudi popotniku kulinarčno doživetje, pa čeprav na nek poseben način, smo vanjo poleg pridelovalcev hrane vključili tudi lokalnega gostinca z našo kulinarčno idejo (lokalno sicer netipična jed, a pripravljena na poseben način z lokalnimi sestavinami). Želeli smo ponuditi program z dejavnostmi, ki bodo predvsem zabavne in čim lažje izvedljive in kot take primerne tako za otroke kot tudi odrasle. Hkrati pa bodo lokalnim ponudnikom lahko eden izmed načinov za popestritev predstavitve njihove dejavnosti. Upoštevali smo tudi šele nastajajoče projekte, ki bodo v prihodnosti obogatili turistično ponudbo okolice. Tako bi lahko del dejavnosti, ki je v našem turističnem produktu vezan na šolo, pozneje prešel pod okrilje nastajajočega Kulinarčnega jedra v Ratkovcih. V nadaljevanju bomo predstavili program naše poti kulinarčnega in jezikovnega doživetja po prekmursko S CEKRON PO GÜJŽINO.

### 2.2. 1 Program poti S CEKRON PO GÜJŽINO

Pot je namenjena skupinam ali družinam, ki želijo svoj prosti čas preživeti aktivno in ob tem spoznati kulinarčne posebnosti pokrajine. Obiskovalci jo lahko prehodijo peš ali prekolesarijo. Ker je pot le 10 km oddaljena od turističnega središča v Moravskih Toplicah in je poznana in tudi dobro obiskana kot pohodniška ali manj zahtevna kolesarska pot, je primerna tudi za turiste, ki svoj prosti čas preživljajo v apartmajih in kampih. Za obisk poti ne rabijo vodiča. V poslovalnici TIC-a bodo obiskovalci dobili zgibanko z označeno potjo in navodili (Priloga 4). Na poti se bodo z obiskom lokalnih ponudnikov hrane in gostinca seznanili s posebnostmi lokalne kulinarike. 15 kilometrov dolga pot je večinoma asfaltirana, poteka po rahlo gričevnatem področju, na majhnem odseku pa je tudi makadamska, vendar primerna za treking kolo. Priporočljiva je športna oprema. Gostje jo lahko obišejo od aprila do novembra ob petkih ali sobotah. Pohodniki si bodo za obisk vzeli vsaj 6 ur časa, kolesarji

sicer nekoliko manj, a vsaj 4 ure, in se predali zanimivemu odkrivanju lokalnih ponudnikov hrane.



Slika 2: Zemljevid poti z označenimi točkami

#### Legenda:

- |                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>A</b> Izhodišče poti – TIC Selo | <b>E</b> Medičarstvo Celec  |
| <b>B</b> Sadjarstvo Letina         | <b>F</b> Sirarna Gorički raj  |
| <b>C</b> Časarov mlin              | <b>G</b> Vas Fokovci (za skupine, ki si same želijo jed pripraviti v okviru poti) |
| <b>D</b> Čebelarstvo Kozic         | <b>H</b> Okrepčevalnica Pri Martinu   |

## 2.2.2 Predstavitev ponudbe in dejavnosti na posameznih točkah

### 2.2.2.1 IZHODIŠČE POTI

**Izhodišče poti** (točka A na zemljevidu) je stavba TIC-a v Selu, kjer je tudi dovolj prostora za parkirišče avtomobilov ali avtobusa. Zainteresirani kolesarji pa imajo v Moravskih Toplicah tudi možnost izposoje koles. V TIC-u bodo obiskovalci dobili zgibanko z označeno potjo. Posebnega vodiča po poti obiskovalci ne potrebujejo, saj se orientirajo po načrtu poti, predstavljenem v zgibanki, na poti pa so postavljeni tudi smerokazi. Zgibanka je hkrati tudi majhna priročna mapa za zbiranje receptov nekaterih prekmurskih jedi oz. jedi, ki so posebne predvsem zaradi krajevnega poimenovanja. V zgibanko je vključenih le nekaj receptov,



katerih sestavine so med, smetana/skuta, jabolka, žita (kaša ali moka), ostali recepti so predstavljeni v knjižici receptov. Predstavnica TIC-a bo obiskovalcem pokazala tudi predstavitveni film, preko katerega se bodo seznanili s ponudbo poti. Poleg zgibanke si obiskovalci za ceno paketa, ki je 25 EUR<sup>4</sup>, lahko izposodijo tudi zanimivo torbo t. i. rent-a-ceker, v katero bodo nabirali lokalno pridelane sestavine, iz katerih si bodo na koncu lahko pripravili jed. Ob koncu poti lahko »ceker« obdržijo kot spominek ali pa ga vrnejo in s tem dobijo povrnjeno tudi vplačano kavcijo. Da pa bo pot bolj zabavna in hkrati poučna, so v zgibanki kratka vprašanja, povezana z lokalnimi poimenovanji jedi in sestavin. Odgovore na vprašanja dobijo obiskovalci s sodelovanjem v zabavnih igrah, ki smo jih pripravili za posamezne točke poti, in v okviru delavnic pri ponudnikih sestavin. Igre in delavnice na poti so preproste in trajajo največ 15 min, izjema sta le delavnici izdelave lectovih src in delavnica pri sirarju, kjer je predviden tudi postanek za malico. Delavnice vodijo ponudniki sami ali članice turističnega krožka. Pravilno izpolnjena zgibanka z nabranimi recepti pa obiskovalcem nudi 20 % popust pri nakupu knjižice receptov prekmurskih jedi, ki je nastala kot rezultat zbiranja receptov pri lokalnem prebivalstvu in pregleda že objavljene literature na to temo.



Slika 3: »Rent-a-ceker«

#### 2.2.2.2 SADJARSTVO LETINA

Po obisku TIC-a obiskovalce pot najprej popelje do sadjarstva Letina. Ko z regionalne ceste Selo–Prosenjakovci zavijemo desno, vodi pot mimo stare romanske rotunde. Sledi prijeten sprehod mimo okoliških njiv, travnikov in gozda do prvih sadovnjakov. Tu se obiskovalci srečajo s prvim izmed lokalnih ponudnikov hrane. Ga. Dragica Letina že vrsto let skrbi za izjemno kvaliteto pridelanega sadja v skladu z visokimi ekološkimi standardi, zato ni čudno, da so gorička jabolka, ki jih pridelajo cenjena tako doma kot v tujini. Simpatična in zgovorna gospa, ki je hkrati nosilka gospodarske dejavnosti, vam bo povedala marsikaj o pridelavi kvalitetnih jabolok, ki jih večinoma (okrog 95 %) prodajo v tujino. Zelo jo veseli, da se povečuje tudi število domačih kupcev, ki vse bolj cenijo lokalno pridelano hrano. Poleg jabolok je pri njih mogoče dobiti tudi domače slive in orehe. Čeprav se ukvarjajo predvsem s pridelavo svežega sadja, so odlična tudi njihova posušena jabolka (*šklojce*) in še posebej jabolčni čips. Letinovi so dokaz, da neokrnjenost narave in odlična sončna lega dajejo dobro

<sup>4</sup> Opis paketa s ceno je natančneje predstavljen v poglavju Trženje.

izhodišče za pridelavo kvalitetnega sadja. Po predstavitvi sadjarske dejavnosti sledi še predstavitev uporabe sadja (predvsem jabolk) v prehrani lokalnega prebivalstva nekoč in danes, ki jo opravi sadjarka ali članice turističnega krožka.

Sadje je imelo veliko vlogo v življenju lokalnega prebivalstva namreč že nekoč, sicer ne toliko z gospodarskega vidika kot danes, prej s vidika vsakodneвне prehrane.

Sadovnjaki so bili večji od današnjih, zasajeni so bili s starimi vrstami drevja, ki so se pozneje umaknili novim. Sadje so uživali sveže (šolarji za malico s kruhom, starejši za malico in večerjo s kruhom ali orehi), posušeno (*šklojce*, poleg jabolk so sušili še hruške, slive, dren), predelano v *džabušnico* (jabolčnik) ter marmelade ali vloženo.

*Džabušnica* je bila vsakdanja pijača naših prednikov. Premogla jo je vsaka hiša. Pripravljali so jo sproti, kot so zorela jabolka. Jabolka so sklatili z drevesa z dolgimi palicami in jih *ophali* v stopah ter iztisnili jabolčnik. Ljudje so ga pili kot vsakdanjo pijačo, nekateri namesto vode, ob večjih kmečkih delih in če so imeli težake. Pili so ga čistega.

Iz sadja so kuhali dobro žganje. Najlepše plodove so ohranili za zimo. Sadje so uživali s spoštovanjem, olupke so posušili in jih imeli za čaj, ogrizke so dali živini. Tudi suhega sadja so pojedli več kot danes. Ob petkih so kuhali *šklojce*, ki so bile cel dan na mizi. Sveža in suha jabolka so ponujali tudi kolednikom in jih obešali na božično drevo. Pri vsaki hiši je rasla divja jablana, iz njenih plodov so delali kis.

Ko smo povzeli ugotovitve anket o hrani, ki smo jih opravili pri lokalnem prebivalstvu, smo ugotovili, da sadje tudi danes uporabljajo pri pripravi močnikov, cmokov, kompotov, marmelad, peciva, kruha, kisa in pijač.

Po predstavitvi bodo obiskovalci sodelovali v zabavni igri. S sodelovanjem v igri si bodo prislužili nekaj receptov za pripravo okusnih dobrot, ki jih okoliški prebivalci pripravljajo iz jabolk, hkrati pa dobili odgovor na vprašanje, ki se na zgibanki nahaja pod točko B:

*Kakšno je knjižno poimenovanje za jed, ki ji domačini pravijo džabokov retáš?*

Obiskovalci pred odhodom tukaj dobijo tudi prvo izmed sestavin za svoj rent-a-ceker, in sicer sveža jabolka.

### Igra za skupino: VETER V BESEDAH

Skupina igralcev dobi 9 kartic z razmetanimi besedami in z njih sestavi besede v knjižnem jeziku oz. prekmurščini (odvisno, od kod obiskovalec prihaja). Razmetane besede si sami zapisujejo na list papirja, ki ga dobijo. Nato pa iščejo še sopomenke v prekmurščini oz. knjižnem jeziku. Če so igralci mlajši od 7 let, pa h knjižnim oz. prekmurskim besedam poiščejo ustrezne slike.

Vsaka skupina šteje 4 člane, ki dobijo po 6 kartic z razmetanimi knjižnimi izrazi in 3 kartice z razmetanimi prekmurskimi izrazi. Vsaka skupina ima 3 minute časa, da izpolni svojo nalogo. Zmaga tista skupina, ki ima največ pravih besed oz. nalogo reši v krajšem času. Uganiti morajo vsaj en prekmurski izraz.

#### PRIPOMOČKI:

##### KARTICE:

- 2 X 3 s prekmurskimi razmetankami

- 2 X 6 s slovenskimi razmetankami  
 SLIČICE:  
 - 11 sličic  
 REŠITVE zapisane na karticah

### 2.2.2.3 ČASAROV MLIN

Mimo gričev, kjer so nasadi jabolk, po asfaltirani poti, ki vodi skozi gozd, obiskovalec poti pride do Časarovega mlina, ki leži ob Ratkovskem potoku, v vasi Berkovci. V mlinu si je mogoče ogledati vodni mlin-muzej, ki je bil zgrajen leta 1930 in je proglašen za kulturno tehnični spomenik. V njem sta posebno zanimiva Francisova turbina in mogočni stroj, katerega poganja plin. Vsa strojna oprema je obnovljena. Etnološka zbirka obsega zbrane predmete in orodja, ki so jih včasih uporabljali za kmečka opravila in za mlinarsko dejavnost. V mlinu si je mogoče ogledati še delujoča valjčna mlina za mletje koruze in hidravlično stiskalnico za pridelovanje bučnega olja.

Po dogovoru je v mlinu mogoče izvesti tudi delavnico mletja (koruznega) zrnja, nato pa skrbnik mlina ali članici turističnega krožka obiskovalcem predstavita tudi vlogo mlinarskih proizvodov (moke, kaše) v prehrani lokalnega prebivalstva nekoč in danes.

**Kruh** (krüj) spada med najstarejše jedi na Slovenskem; poznali so ga že v 13.stol. in to v obliki, kot ga poznamo danes. Ljudje so v vseh časih kruh zelo spoštovali, bil je simbol blaginje pri hiši. Jedli so ga pri vseh obrokih k mleku, mesu, juhi ali suhega, namazanega ali *pajanega*. Revnejše hiše so ga uživale le ob praznikih. Nekoč je veljal za najboljšega domači beli kruh, ki so ga pekli ob praznikih. Danes pa se vse pogosteje daje zopet veljava črnemu in polnozrnatemu kruhu. Naši predniki so poznali tele krušna živila: pšenico, rž, ječmen, koruzo, oves, proso ter ajdo in sojo, ki pa ne spadata med žita. Na jesen, ko je ajda zorela, se je po poljih širil omamen vonj. Pihal je veter, ki so mu rekli *ajdovica* in ko je zapihal je ajdovo zrnje dokončno dozorelo. Ajda je imela tudi čarodejno moč. Menili so, da je tistega leta, ko ajda dobro obrodi, rojenih veliko otrok. Mnoga stoletja so naši predniki pekli kruh iz neoluščenega žitnega zrnja, zaradi česar je bil polnovredno živilo.

Poleg kruha so iz raznih vrst moke pripravljali še **močnike**, in **žganike**. Močniki so bili dolgo časa glavna jed. Močniki so bili predhodniki juh, pogosteje so jih uživali, ko v naših krajih še ni bilo krompirja in koruze. Jedli so ga navadno za zajtrk ali večerjo, pripravljali so ga iz raznih vrst moke in ga tako tudi imenovali (koruzni, ajdov, pšenični). Če so mešali več vrst moke, so govorili o oženjenem močniku. *Žganiki* (žganci) sicer nekoliko mlajša jed. Žgance so kuhali iz ajdove, koruzne, pšenične moke in krompirja. Žgance so uživali z mlekom ali so jih belili s smetano, mastjo, *ocverki* ali *zasiko*.

**Kaše** so bile prav tako stare jedi. Najbolj razširjena je bila prosena, zato znani izrek »Mlečna kaša, mati naša«. Boljša in redkejša je bila ajdova, ječmenova je bila najbolj redka. Mlečna kaša je bila tudi obredna jed na gostijah; menili so, da je simbol plodnosti in rodovitnosti. Kašo so uživali predvsem zvečer, mlečno, zabeljeno ali na suhem.

**Pogače** so prastara jed. V Prekmurju s tem izrazom pogosto označujejo vse oblike belega kruha in vse vrste močnatih jedi. Znani pa so še *krapci*, *gibanice* in *retaši*. Nekoč so jih reveži pekli redkokdaj, srednje premožni so jih jedli ob nedeljah in praznikih ali večjih opravilih, tisti najbogatejši pa so jih imeli na mizi vsak dan.

Danes lokalno prebivalstvo izmed mlinarskih izdelkov moko rabi predvsem za pripravo kruha, medtem ko so močniki in žganiki redkeje prisotni na jedilnikih. Še zmeraj pa se pripravljajo pogače kot so vrtanki, retaši, gibanice in krapci.

Po kratki predstavitvi sledi zabavna igra za skupino, s sodelovanjem v njej pa si bodo obiskovalci prislužili nekaj zanimivih receptov za pripravo jedi iz moke ali kaše. Igro lahko vodi vodnik po mlinu, ena izmed članic turističnega krožka lahko pa skupina določi za vodjo nekoga izmed obiskovalcev. V zgibanko pa bodo zapisali odgovor na vprašanje pod točko C:

*Kakšen je knjižni izraz za jed, ki jo lokalni prebivalci imenujejo cüjcki?*

Pred odhodom pa bodo v svoj rent-a-ceker dodali še novo sestavino za pripravo jedi – koruzno moko.

### Igra za skupino: NE MELJE SE SAMO ZRNJE

**Igrajo:** 2 skupini, število tekmovalcev v skupini je poljubno.

**Potek igre:**

- 1.) Vsaka skupina določi tekmovalca, ki bo luščil koruzo. Tekmovalca začneta naenkrat luščiti koruzo (igra traja 2 min). Zmagovalca določimo z tehtanjem koruze – zmagata tisti, ki je naluščil več. Zmagovalna skupina si prisluži 3 točke.
- 2.) Vsaka skupina določi po enega tekmovalca, ki bo odgovarjal na vprašanja in enega, ki bo vlekel kartice z vprašanji in jih bral. Mogoče pa je določiti tudi voditelja kviza – ta ne pripada nobeni izmed tekmovalnih ekip.
- 3.) Igro KVIZ začne skupina, katere tekmovalec je v dveh minutah zluščil več koruze. Ta skupina ima pravico prva izbirati težavnostno stopnjo vprašanja in odgovarjati. Nato pa član nasprotne ekipe povleče kartico z vprašanjem izbrane težavnosti in vprašanje prebere.
- 4.) Medtem ko tekmovalec odgovarja, mora klečati na zluščeni koruzi. Če pravilno odgovori lahko vstane in na naslednje vprašanje odgovarja stoje. Če pa je odgovoril napačno, pa še naprej kleči na koruzi do naslednjega vprašanja, na vprašanje pa lahko odgovori član nasprotne skupine.
- 5.) Igra je končana, ko ena izmed skupin zbere 7 točk. Skupina, ki prva zbere sedem točk je zmagala.
- 6.) Vprašanja se nanašajo na kulinariko in jezik in so razvrščena po treh težavnostnih stopnjah:

**rumena barva** – najlažja vprašanja, ki so vredna 2 točki.

**zelena barva** – malo težja vprašanja, ki so vredna 3 točke.

**rdeča barva** – najtežja vprašanja, ki so vredna 5 točk.

**Cilj igre:** Zluščiti največ koruze v dveh minutah in prvi zbrati 7 točk pri igri KVIZ.

**Potreščine:** košara, koruza za luščenje, vprašanja za kviz, tehtnica

#### 2.2.2.4 ČEBELARSTVO KOZIC

Od mlina vas bo pot vodila mimo njiv do križišča, kjer so postavljene oznake za Sladko pot. Tokrat se boste napotili do vasice Ivanjševci in sledeč tablam poiskali Kozicov čebeljak.

Čebelar Kozic z družino čebelari od leta 1987 v vasi Ivanjševci. Ob vašem obisku vas bo kot odličen čebelar in dolgoletni mentor čebelarjev popeljal v svet čebel. Vašo pozornost bo prav gotovo vzbudil lepo poslikan čebelnjak, katerega poslikava je unikatno delo mladih likovnikov OŠ III M. Sobota. V »Rojarovi izi« si je mogoče ogledati staro in novo opremo za čebelarjenje, v njej je urejen tudi prodajalni kotiček za izdelke iz medu in voska. Ogledate si lahko tudi staro kovačnico in razne domače živali. Posebnost okolice so tudi izviri z bistro in čisto vodo, ki vas bo odžejala in vam dala novih moči. Tu je tudi odlično izhodišče, da si obiskovalec pred nadaljevanjem poti napolni svoje »čutarice« z bistro vodo. Prostor pri čebelarju je ne le odlična točka, da se obiskovalec poti ustavi in nabere novih moči, ampak je tudi priložnost, da se seznanijo s postopkom pridobivanja medu in njegovim pomenom v prehrani in zdravilstvu, o čemer zna čebelar Kozic povedati marsikaj. Ob pazljivem poslušanju bodo obiskovalci dobili tudi odgovor na vprašanje na zgibanki, ki se nahaja pod točko D:

*Kakšno je knjižno poimenovanje jedi, ki jo lokalni prebivalci imenujejo gverc?*

Nekoč so med uživali na kruhu, v močnatih jedilih in čaju. Dandanes pa ga pridelujejo razmeroma malo, ker se vrste neugodne letine za čebelarje, deloma pa so cene medu tako visoke, da si ga kdor koli ne more privoščiti. Iz medu delajo nekateri čebelarji tudi pijačo medenico. Pijača je močna in sladka kot žganje. Pripravljali pa so tudi medeno pijačo, ki je bolj sladka tekočina. Med je bil pogosto tudi sestavina sladice, npr. medenjakov, čebelarji pa so pekli tudi *mejdof krüj*. Med pa so uporabljali tudi v zdravstvene namene, ko so izdelovali medene lizike za boleče grlo. Z medom so bile povezane tudi številne navade, saj je simboliziral blaginjo. Tako so rojstvu deklici namazali *čobe* (ustnice) z medom, da se bo lažje omožila. Če pa so prinesli med v dar, so navadno v isti posodi vrnili pšenico, da bo več čebel in medu.

Ob koncu pa sledi za obiskovalce tudi degustacija medu, ki je že izhodišče za naslednjo nalogo. Po opravljeni degustaciji in čebelarjevi razlagi o različnih vrstah medu in o tem, kako se razlikujejo po videzu, okusu in vonju sledi naloga, ki jo vodi čebelar. Pred nadaljevanjem poti dobijo obiskovalci novo sestavino za pripravo jedi – med.

### **Igra za skupino: KAKŠEN IZGLED, TAKŠEN MED**

#### **NAVODILA:**

- 1) Degustacija medu in razlaga, kako se določene vrste medu prepoznajo, ki jo opravi čebelar.
- 2) Tekmovalci se razdelijo v 2 skupini, število tekmovalcev v skupini je poljubno, odvisno od števila vseh sodelujočih.
- 3) Skupina določi tekmovalca, ki jih bo zastopal pri igri.
- 4) Tekmovalec z zavezanimi očmi vohta in pokuša različne vrste medu ter jih poimenuje.
- 5) Zmaga tista skupina katere zastopnik ugame več vrst medu.
- 6) Po želji skupin se igra lahko ponovi, igro pa si lahko tudi prilagodijo, npr: tekmujejo na čas ali tekmuje več članov (vendar največ pet), katerih točke se seštevajo, ipd.
- 7) Zmagovalci dobijo nagrado, ostali sodelujoči pa manjšo nagrado za sodelovanje.

#### **PRIPOMOČKI:**

- različne vrste medu,

- skodelice,
- žličke,
- rute,
- nagrade za sodelovanje (majhna skodelica medu),
- nagrada za zmagovalce (večja skodelica medu).

### 2.2.2.5 *MEDIČARSTVO CELEC*

Na poti ob čebelarja obiskovalci enostavno sledijo oznakam za Sladko pot, in sicer do Medičarstva Celec.

Družina Celec z veseljem sprejme obiskovalca v svoji hiši v Ratkovcih, na lepem sončnem gričku z imenom Kermedin. Pri njih se boste seznanili z domačo obrtjo, s katero se ukvarja že tretja generacija. Raznovrstne medenjake pečejo po recepturah, starih nekaj stoletij. Nekaj posebnega je njihovo figuralno lectovo pecivo (konjički, babike, ptčki), med katerim ponosno izstopa lectovo srce, ki simbolizira ljubezen, veselje, praznovanje – skratka vse dobro in lepo. Delovanje medičarstva, kot pravi Janez Bogataj<sup>5</sup>, ni povezano le s Prekmurjem in severovzhodno Slovenijo, ampak medičarka sodeluje na številnih prireditvah in razstavah v Sloveniji in v tujini. Svoje izdelke prodaja na proščanjih, etnoloških prireditvah, sejnih ter v delavnici, kjer ima urejeno tudi razstavno-prodajni kotiček.

Obiskovalcem bodo predstavili svojo obrt, pripravo medenjakov in jim ponudili degustacijo izdelkov – medenjakov, ki bodo po prehojeni poti dobrodošel vir energije. Nato pa bo sledila delavnica izdelovanja lectovih src, za katero ga. Jožica pravi, da jo za obiskovalce vedno znova vodi z velikim veseljem.

Pred nadaljevanjem poti obiskovalci pa rešijo nalogo, ki se na zgibanki nahaja pod točko E:

*Najdite knjižno poimenovanje za jed, ki ji lokalni prebivalci pravijo figice.*

V zgibanko dodajo nekaj receptov za pripravo medenjakov in lectovo srce, ki so si ga izdelali za sladek spomin.

### 2.2.2.6 *SIRARNA GORIČKI RAJ*

Od medičarke je le dobrih 15 min hoje do naslednje točke – sirarne, kjer bo končno tudi čas za malico.

Sirarna Gorički raj je začela obratovati 2010 v prostorih gasilskega doma v Ratkovcih. Je prva kmečka sirarna na Goričkem in z njo so želeli v Krajinskem parku Goričko ohraniti in spodbuditi živinorejske kmetije k ohranjanju tradicije krmljenja živali s senom in pašo, s tem pa ohraniti travnike kot pomembno življenjsko okolje metuljev in drugih opravevalcev, ki so pomembni pri pridelavi hrane brez uporabe kemičnih sredstev in mineralnih gnojil. V sirarni predelujejo mleko drobnice (ovce in koze) in krav v sire kot končne produkte. Siri so tako dobrodošla popestritev kulinarčne ponudbe na Goričkem in širše. Poleg sirov pa je v sirarni mogoče kupiti več vrst mlečnih produktov, in sicer jogurt, kislo smetano, skuto, albuminsko skuto in sirotko.

<sup>5</sup> Navedek iz zgibanke Medičarstva in lectarstva družine Celec.

V sirarni bodo lastniki/članice turističnega krožka predstavile obiskovalcem pomen mleka v prehrani lokalnega prebivalstva nekoč in danes. Obiskovalci pa si lahko ogledajo tudi sirarno.

» Poleg kruha in rastlinske hrane je mleko najvažnejše živilo v revnejši hiši. Še tako reven kmet vzdržuje vsaj dve kravi in redki imajo lepo eno kravo ali pa so brez nje in so prisiljeni iskati mleko drugod. Dojna krava je važna postavka v prehrani, zato pri nakupu gledajo predvsem na to stran in manj na vprežno sposobnost, čeprav vse krave v Prekmurju vozijo in služijo za ostalo vprego.« (Novak, 1947)

Sodeč po opravljenih anketah je bilo **mleko** zelo razširjeno živilo pri lokalnem prebivalstvu, kajti iz njega so predelovali razne mlečne izdelke. Bilo je glavno živilo za zajtrk in večerjo. Mleko so s težavo prodali, ker je bil edini trg v Murski Soboti. Ostale manjše mlekarnice, kjer so odkupovali mleko so bile v Tešanovcih, Prosenjakovcih, Šalovcih, Skakovcih, Cankovi in Murski Soboti. Nekoč so kmetje dojili krave trikrat dnevno, pozimi pa zaradi primanjčovanja hrane le dvakrat dnevno. Mleko je bilo v naših krajih pomembno živilo in danes, ko krav na kmetijah skoraj ni več, se marsikateremu starejšemu človeku toži za tistimi časi. Prekmurci niso ostali le zvesti izdelovalci skute, marveč so v praksi ohranili celo vrsto jedi s skuto, ki jih lahko uvrščamo med posebnosti prekmurske kuhinje in tamkajšnjih prehranskih navad. Seveda se je uporaba mleka bistveno zmanjšala, čeprav mleko vsebuje veliko beljakovin, vitaminov, kalcija in malo kalorij.

Ugotavljamo, da lokalno prebivalstvo danes uporablja mleko, skuto in smetano samostojno ali v kombinaciji, saj so to živila za pripravo cele vrste izvirnih jedi. Povečala se je uporaba sira.

**Skuta** je nepogrešljiva pri pripravi *retašev*, prekmurske gibanice, *posolank*, palačink. S skuto obogatijo rezance, pripravijo namaze in priloge k jedem. Posebnost je sveža skuta, pripravljena s kislom smetano, začinjena s soljo, mleto rdečo papriko, lahko tudi s česnom in bučnim oljem. Posebno mesto pri pripravi jedi pripada sladki in kisli smetani ter sladkemu in kislemu mleku. Kisla smetana se uporablja pri kuhanju mlečnih juh (*mlejšna župa*), prežgank (*zafrigana župa*). Nepogrešljiva pa je tudi pri pripravi omak, prikuh in nekaterih jedi, kot so pire krompir, *dödöli*, *segedin*... In ravno različne vrste mlečnih juh so tiste, ki so jih nekoč pa še danes uživali zelo pogosto in to pri različnih obrokih. Seveda pa je mleko bilo poleg moke osnovna sestavina *močnikov* in *žganikov*.

Po predstavitvi sirarne sledi zabava igra za skupino, povezana s pridelavo mleka. Igro vodi lastnica sirarne/članici turističnega krožka.

### Igra za skupino: ČAS JE ZA MALICO

#### Navodila:

Obiskovalce razdelimo v dve skupini in vsaka skupina določi tekmovalca, ki nato tekmujeta v igri dojenja. Tekmovalec, ki v 1 minuti nadoji več mleka pribori skupini zmago. Mleko nalijemo v dojnico, ki ima obliko kravjega vimena. Tekmovalca dojita mleko iz posode.

#### Nagrada:

Skupina poraženca naredi pastirjevo malico za obe skupini: pajani krūj in skutni namaz.

#### Namaz:

250 g puste skute

2 žlici kisle smetane  
2 žlici jogurta  
sol

**Priprava:**

Skuto pretlačimo v skledo, dodamo smetano in jogurt, premešamo in posolimo po potrebi.

**Pripomočki:** sestavine za namaz, kruh, posoda za dojenje – dojnica, ura

Po predstavitvi sirarne in zabavni igri obiskovalci rešijo nalogo, ki je v zgibanki pod točko F:

*Najdite knjižno poimenovanje za jed, ki ji domačini pravijo kisilakove flikice.*

Pred nadaljevanjem poti pa si napolnijo svoj rent-a-ceker z zadnjo sestavino za pripravo jedi – s smetano/skuto.

**2.2.2.7 VAS FOKOVCI**

Pot do predzadnje točke je deloma makadamska in vodi skozi gozd. Na koncu vasi Ratkovci obiskovalci na koncu asfaltirane poti pri prvem križišču pot nadaljujejo naravnost po gozdni poti. Ko pridejo do asfaltirane poti, se nahajajo v vasi Fokovci. Pot vodi po vasi do regionalne ceste. V vasi je tudi sedež KUD CEKER, ki se med drugim ukvarja tudi s pletenjem cekarjev, ki so tudi sestavni del naše turistične ponudbe.

Ta točka je namenjena predvsem skupinam, ki si želijo jed iz cekra pripraviti v okviru same poti, npr. šolske ali druge organizirane skupine. Na lepi razgledni točki ob regionalni cesti se nahaja OŠ Fokovci, kjer si obiskovalci v prostorih učilnice za gospodinjstvo lahko pripravijo jed iz sestavin, ki so jih nabrali v rent-a-ceker.



Slika 4: Sestavine iz cekra za pripravo jedi

Obiskovalci si lahko pripravijo katero izmed jedi po receptih, ki so jih nabrali na poti, lahko pa seveda ustvarijo jed po svojih željah. Ponujamo pa predlog, ki vključuje večino nabranih sestavin:

**KUKORČNA ZLEJVANKA Z ĐABOKAMI  
(KORUZNA VLIVANKA Z JABOLKAMI)**

1 do 1,5 litra mleka, 1 liter koruzne moke, 7 žlic smetane, 7 žlic skute, 2 jajci, 2 jabolki, sol,



med, maščoba za pekač

Iz sestavin naredimo gladko tekoče testo, ga vlijemo v močno pomaščen pekač. Oprani jabolki naribamo kot za zvitek in primešamo testu. Po vlitem testu lahko še razporedimo med (po kapljicah). Pečemo v pečici najprej pri 200 °C, nato pri 175 °C dobre pol ure. Zlejevanko narežemo na kose.

### 2.2.2.8 OKREPČEVALNICA PRI MARTINU

Zadnja točka poti se nahaja ob regionalni cesti Selo – Prosenjakovci in v bližini izhodiščne točke, torej v bližini TIC-a. Namenjena je zasluženemu počitku in predajanju kulinaricnim užitek.

Ponudba okrepčevalnice temelji na ponudbi domačih mesnin, po katerih, pravijo, obiskovalci najpogosteje povprašujejo. Tako obiskovalcem ponujajo predvsem domače narezke (*gorička šunka, meso iz tünke, klobase*) pa tudi domač kruh, poskusijo lahko tudi *gibico, posolanke* in *gibanico*. Ker so se prilagodili potrebam obiskovalcev, ponujajo tudi pice. Ob koncu maja se obiskovalci okrepčevalnice lahko udeležijo tudi etnološke prireditve Noč koscev in si ogledajo tekmovanje v košnji z ročno koso, ki se odvija prav v Selu.

Domačini v gostilni/članici turističnega krožka pa bodo obiskovalcem na kratko predstavili še pomen mesa v lokalni kuhinji nekoč in danes.

**Mesa** so nekoč uživali manj kot danes. V preteklosti je bilo več divjačine in rib. Pozneje so jedli več svinjine in govedine. Drobnice je bilo v Prekmurju malo. Pri vsaki hiši se je našla perutnina, ponekod pa golobi in domači kunci. Vse vrste mesa so konzervirali s prekajevanjem. Tako je bila znana dimljena gorička šunka (prekajena gnjad z Goričkega). Vsaka hiša je imel svinjsko *meso v tünke* (čeburu); ponujali so ga gostom ali ga uživali ob večjih delih ali praznikih. Vsekakor pa so bile najpomembnejši praznik za družino (v majhnih krajih pa tudi za kraj) koline. To je bil čas uživanja svežega mesa in priprave mesa za konzerviranje (*tunka, prekajeno meso, ocverki, zasika, mast*). Danes se je način uživanja mesnin močno spremenil tudi po zaslugi zamrzovanja. Čas kolin pa ni več vezan samo na zimske mesece.

K njihovi ponudbi okrepčevalnice smo tako dodali svoj predlog. Sestavili smo recept za jed, pripravljeno v glavnem iz lokalno pridelanih sestavin: koruzna moka, domača šunka, sir in gobe, ki jih bodo obiskovalci poti v jesenskih mesecih lahko nabrali spotoma.

### KUKORČNI ŽGANIKI ZA DECO

*Za 4 osebe potrebujemo: 450 g polente, 100 g sira, 100 g jurčkov, 30 g koruze, 100 g goričke šunke, 2 dl paradižnikove omake, origano, sol, poper.*

*V posodi zavrite vodo in vanjo vmešajte polento. Na zmerni temperaturi mešajte še pet minut, dokler ne začne zmes odstopati od posode. Solite po okusu in preložite v z oljčnim oljem namaščen podolgovat pekač, poravnajte ter pustite, da se ohladi.*

*Na polento namažite paradižnikovo omako in ji dodajte sol, poper ter origano. Nato na pico najprej naložite sir, nato narezane jurčke in na koncu goričko šunko. Jurčke lahko*

*nadomestite tudi z mešanico sezonskih gob, lahko pa tudi s svežimi šampinjoni.*

Za konec rešijo obiskovalci še zadnjo nalogo na zgibanki pod točko H:

*Dajte svoji ustvarjalnosti prosto pot in sami sestavite knjižno poimenovanje za jed, ki smo jo pripravili kukorčni žganiki za deco.*

Sledi le še povratek do TIC-a, kjer si obiskovalci lahko kupijo knjižico receptov in vrnejo »ceker«, s tem pa dobijo tudi izplačano kavcijo. Tu se polnih želodcev tudi poslovimo.

### 3 TRŽENJE

Že pri oblikovanju turističnega produkta smo ves čas razmišljali o njegovi izvedljivosti. Da pa bi naš produkt zares oživel, ga moramo tudi ustrezno predstaviti in zanj vzbuditi zanimanje. Izhajali smo iz tega, da smo produkt namenili:

- učencem osnovnih šol,
- družinam in skupinam, ki svoj prosti čas rade preživijo aktivno in jih zanima lokalna kulinarika.

Ker smo v projekt vključili veliko lokalnih proizvajalcev hrane in ponudnikov storitev, smo se pozanimali o njihovih željah in zmogljivostih za razširitev ponudbe. Veseli smo, da so se odzvali in bili pripravljeni sodelovati z nami, tako z nasveti kot z izdelki, zato so možnosti, da bi produkt zares zaživel toliko večje. Sestavili smo tudi konkurenčno ceno paketa, ki vključujeta:

- **veliki paket** – 25 €: sestavine (med, moko, skuto in smetano, jabolka in jabolčne krlje), delavnice (izdelava lectovega srčka, priprava namaza) in ogleda (ogled sirarne in mlina z mletjem), domači narezek/*kukorčni žganiki za deco* in izbrana pijača ter 4 € kavcija za ceker (ob vračilu cekra jo dobijo povrnjeno);
- **mali paket** – 13 €: delavnice (izdelava lectovega srčka, priprava namaza) in ogleda (ogled sirarne in mlina z mletjem), domači narezek/*kukorčne žganike za deco* in izbrano pijačo. Mali paket je mogoče vzeti le v kombinaciji z velikim paketom, npr. poleg velikega preostali člani skupine (vendar največ štirje) lahko vzamejo male pakete.

Turistični produkt, ki smo ga oblikovali, je namenjen precej širokemu krogu uporabnikov, zato smo razmišljali, da so tudi možnosti promocije toliko širše. A kaj bi za to lahko naredili mi?

Oglaševanje na **spletni strani šole**, kjer bomo predstavili naš projekt, je namenjeno predvsem cilji skupini učencev osnovnih šol. V ta namen smo zbudili zanimanje pri učencih naše šole z anketo, ki smo jo predstavili na spletni strani. Dodatno pa se bomo na spletni strani šole reklamirali z objavo turistične naloge in zgibanke. Posebno ponudbo, in sicer z izvedbo turističnega produkta pa bomo članice turističnega krožka, pripravile še za sosednjo šolo kot aktivno obliko druženja v okviru »šole za nadarjene«. V spomladanskih mesecih smo načrtovali tudi snemanje **promocijskega videospota**, ki ga bomo vključili v spletno stran. S spotom bomo prikazali dele naše turistične ponudbe.

Pot, kot smo jo načrtali v turističnem produktu, se v večjem delu pokriva s Sladko potjo in zajema iste ponudnike, zato bi lahko produkt ponudili tudi na njihovi spletni strani. Prav tako bi jo lahko vključili ali kombinirali s ponudbo nekaterih poti in prireditev v okolici: vsakoletni pohod po Sladki poti, tekmovanje v košnji z ročno koso, pohodniške in kolesarske poti, ogledi romanske rotunde v Selu. V ta namen smo izdelali zgibanko s predstavitvijo naše ponudbe, ki bi jo, poleg promocijskega videa, ponudili TIC-u Moravske Toplice, ponudnikom na Sladki poti in organizatorjem prireditev.

Turistično nalogo S CEKRON PO GÜJŽINO bomo poleg spletne strani šole oglaševali še na turistični tržnici v Mariboru in na že omenjenih turističnih prireditvah v okolici. Samo ponudbo smo zastavili tako, da je spominek (lectovo srce in/ali cekar) že vključen. Za obiskovalce tržnice pa bomo v sodelovanju s ponudniki pripravili majhna darilca in promocijski material ponudnikov, ki ga bomo kombinirali z našimi zgibankami.

## 4 ZAKLJUČEK

Z izdelavo turistične naloge smo pridobili nova znanja in izkušnje. Ker smo želeli izhajati iz potreb in zmožnosti lokalnih ponudnikov in hkrati slediti temi razpisa, je bilo potrebno opraviti veliko dela na terenu (anketniki, pogovori s ponudniki), ob tem pa smo se naučili, kako pomembna je dobra komunikacija in sodelovanje. Hoteli smo narediti produkt, ki bi bil všečen tako obiskovalcem kot tudi ponudnikom, ki so sestavni del naše ponudbe, kajti le tako bo naš produkt lahko zaživel. V pripravo produkta smo vložili veliko dela, katerega sigurno ne bi opravili brez sodelovanja in odgovornosti do zaupane naloge. Zato smo pripravljeni tudi vložiti še energijo v oglaševanje našega produkta in iskanje novih priložnosti, da bo produkt zaživel.

Ob izdelavi turistične naloge pa smo odkrivali tudi nove priložnosti za nadgradnjo. Program kot smo ga oblikovali bi bilo v prihodnje mogoče tudi prilagoditi potrebam šol pri izvedbi dnevov dejavnosti (čebelarke delavnice, pletenje košar/cekarjev, sadjarski krožek, geografske delavnice na terenu...). Del naše načrtovane poti namreč poteka po geografski učni poti, skrbnik katere je šola in ki smo jo v tem šolskem letu začeli obnavljati. V prihodnosti pa bi bilo ponudbo mogoče vključiti v novo nastajajoči projekt v Ratkovcih – Kulinarično jedro. Izvedba dodatnih delavnic, povezanih z lokalno kulinariko (zlasti izvedba priprave jedi), bi bila tako enostavnejša, predvsem pa bi s tem lahko postopoma oblikovali povezanost tudi ostalih lokalnih pridelovalcev hrane v celoto.

---

## 5 NAČRT PREDSTAVITVE NA TURISTIČNI TRŽNICI

Na turistični tržnici bo naš turistični produkt predstavljalo 9 učenk, pet jih bo po prostoru, kjer se bo odvijala tržnica, vabilo obiskovalce, da se ustavijo pri naši stojnici.

**Stojnico** bomo opremili tako, da bo simbolno in s pridihom Prekmurja prikazovala dejavnosti točk, ki smo jih predstavili v turističnem produktu. Posebno vlogo bomo dali tudi t. i. »rent-a-cekrom«, ki jih bomo na stojnici napolnili s sestavinami za »güjžino«, svojo vlogo pa bodo odigrali tudi pri učenkah, ki bodo vabile obiskovalce, k naši stojnici.

Za obiskovalce bomo pripravili **promocijski material** o ponudnikih hrane in sami poti. Na voljo bo tudi zgibanka z nekaj recepti jedi, kjer so navedena tudi lokalna poimenovanja jedi. Knjižico receptov zbranih jedi, ki smo jo pripravili, pa si jih bodo obiskovalci lahko prislužili v **zabavnih igrah**, ki smo jih predstavili tudi v nalogi.

Za turistično tržnico bomo posneli tudi **promocijski video**, ki ga bomo vrteli na stojnici.

Za obiskovalce bomo pripravili tudi **pokušino** medenjakov, posušenih in svežih jabolk ...

## LITERATURA

Sladka pot. Dostopno na spletnem naslovu: <http://www.sladkapot.si/>

*Sladka pot*, turistična zgibanka. Mikro-turistični grozd Sladka pot, 2004.

*Užij dan!* Rekreativne poti Murska Sobota – Moravske Toplice z okolico. TIC Murska Sobota.

*Raj za kolesarje*. Moravske Toplice z okolico. TIC Moravske Toplice, 2006.

Sirarna Gorički raj. Dostopno na spletnem naslovu: [http://www.park-goricko.org/sl/informacije.asp?id\\_informacija=3987&id\\_jezik=0&id\\_tip1=8&id\\_tip2=1&id\\_tip3=0](http://www.park-goricko.org/sl/informacije.asp?id_informacija=3987&id_jezik=0&id_tip1=8&id_tip2=1&id_tip3=0)

Časarov mlin. Dostopno na spletnem naslovu: <http://livescore.wix.com/mlin>

Kozicov čebeljak. Dostopno na spletnem naslovu: [http://www.slovenia.info/si/ponudniki-podezelje/Kozicov-%C4%8Cebeljak-.htm?ponudniki\\_podezelje=28&lng=1](http://www.slovenia.info/si/ponudniki-podezelje/Kozicov-%C4%8Cebeljak-.htm?ponudniki_podezelje=28&lng=1)

Medičarstvo Celec. Dostopno na spletnem naslovu: <http://www.medicarstvo.com/#>

Okrepčevalnica pri Martinu. Dostopno na spletnem naslovu: <http://www.slovenia.info/?gostilne=10887&lng=1>

Packa goričkih vinogradnikov. *Lipnica, Glasilo občine Moravske Toplice*, 7. september 2012, str. 20.

Zelenjadarski dan. *Lipnica, Glasilo občine Moravske Toplice*, 7. september 2012, str. 7.

B. Cipot: Turistov pa nikjer! *Lipnica, Glasilo občine Moravske Toplice*, 7. junij 2012, str. 20.

J. Bürmen: Tudi prekmurske sladice na Sladki Istri. *Lipnica, Glasilo občine Moravske Toplice*, 7. oktober 2012, str. 14.

6. festival vina in kulinarike v Filovcih. *Lipnica, Glasilo občine Moravske Toplice*, 4. julij 2012, str. 16.

3. Festival Prekmurska gibanice in Prekmurska šunke v Termah 3000. *Lipnica, Glasilo občine Moravske Toplice*, 3. avgust 2012, str. 4.

Ludvik Sočič: Uspeh občine se meri tudi v zadovoljstvu njenih ljudi. *Lipnica, Glasilo občine Moravske Toplice*, 17. oktober 2008, str. 3.

Cilka Sukič, 1993: *Od bujte repe do gibanice*. M. Sobota: Podjetje za informiranje.

Cilka Sukič, 1997: *Jedi nekdanjih in sedanjih dni*. Ljubljana: Založba Horvat M&M.

Darinka Vehovar, 1988: *Mlečne jedi*. Ljubljana: ČZP Kmečki glas.

Vilko Novak, 1947: *Ljudska prehrana v Prekmurju*. Slovenski knjižni zavod v Ljubljani.

Stanko Renčelj, Romana Karas, 2001: *Prekmurske dobrote*. Ljubljana: Kmečki glas.

Vugrinec Jože, 2010: *Občina Moravske Toplice: bogastvo naših vasi*. Moravske Toplice: Občina.

Maria Fras, 2002: *Sadje v prehrani*. M. Sobota: Pomurska založba.

Jože Zadavec, 1998: *Značilnosti ljudske prehrane v Prekmurju*. M. Sobota: Pomurska založba.

## **PRILOGE**

Priloga 1: Anketni list za ponudnike

Priloga 2: Anketni vprašalnik

Priloga 3: S cekron po güjžino – zbirka receptov

Priloga 4: S cekron po güjžino - zgibanka