



35. DRŽAVNI FESTIVAL TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA MOJ KRAJ MOJ "CHEF"

GURMANSKA PODEŽELSKA DOŽIVETJA



AVTORICE NALOGE, UČENKE 7. RAZREDA:

**ŽIVA ČERPŃJAK, ZALA GJERGJEK, INJA KUZMA, LANA MAUČEC, LENA NEMEC,
JULIJA RECEK, LIA ŠPILAK, MARUŠA ŽEKŠ.**

MENTORICE:

MONIKA VIDMAR, PROF. LIKOVNE UMETNOSTI

MATEJA ŽOKŠ, PROF. GEOGRAFIJE IN PEDAGOGIKE

JANJA ADANIČ VRATARIČ, PROF. SLOVENŠČINE, UNIV. DIPL. ZGODOVINARKA

PUCONCI 2020/2021



TRR. NLB M.Sobota: 01297-6030676417, Davčna številka: SI96341742

Spoštujem sebe in druge, zato se z veseljem in odgovornostjo do dela učim za življenje.

ZAHVALA

Člani turističnega podmladka OŠ Puconci se za strokovno vodenje ter pomoč pri nastajanju turistične raziskovalne naloge zahvaljujemo učiteljem. Zahvala tudi staršem ter starim staršem, ki so nam pomagali pri zbiranju podatkov ter odkrivanju zanimivih lokalnih zgodb.

Velika zahvala gre tudi gospe Urški Fartelj, ki si je vzela čas in odgovorila na nekaj vprašanj ter nam pomagala pri kulinarinem spominku.

Zahvaljujemo se tudi gospe Vesni Mauček, predsednici Kulturno-turističnega društva Puconci, za pomoč pri zbiranju podatkov o kulinarčnih prireditvah v Občini Puconci ter Nataši Moršič iz Krajinskega parka Goričko za pomoč pri iskanju informacij o starih sortah jablan na Goričkem.

ŠOLA: OSNOVNA ŠOLA PUCONCI, Puconci 178, 9201 Puconci

tel: 02/5159-600

fax: 02/5459-613

e-mail: ospuconci@ospuconci.si

NASLOV RAZISKOVALNE NALOGE:

GURMANSKO PODEŽELSKO DOŽIVETJE

Avtorice:	ŽIVA ČERPNIJAK, 7. razred	LENA NEMEC, 7. razred
	ZALA GJERGJEK, 7. razred	JULIJA RECEK, 7. razred
	INJA KUZMA, 7. razred	LIA ŠPILAK, 7. razred
	LANA MAUČEC, 7. razred	MARUŠA ŽEKŠ, 7. razred

MENTORICE:

MONIKA VIDMAR, PROF. LIKOVNE UMETNOSTI

MATEJA ŽÖKŠ, PROF. GEOGRAFIJE IN PEDAGOGIKE

JANJA ADANIČ VRATARIČ, PROF. SLOVENŠČINE, UNIV. DIPL. ZGODOVINARKA

POVZETEK

Priprava letošnje turistične raziskovalne naloge nam je predstavljala velik izziv, saj smo jo zaradi epidemije opravljali v večji meri doma in naša druženja prenesli na video klice.

Najprej smo se poglobljeje spoznali z državnim festivalom Turizmu pomaga lastna glava. Nato smo se lotili raziskovanja naravnih in kulturnih danosti Občine Puconci in obstoječe kulinarične ponudbe, ki jo ponuja naše lokalno okolje. Po zbranih podatkih smo se lotili ustvarjanja novega turističnega proizvoda, katerega namen je doživljanje podeželja skozi vsa čutila. Ta se bodo najbolj odražala glede na letni čas obiska obiskovalcev, ki si bodo svoje specialitete na krožnikih oblikovali po svojem okusu. Obiskovalci bodo lahko sooblikovali turistični proizvod po lastnih željah in potrebah ter nam omogočili nadgradnjo že oblikovanega programa. V program so vključena tudi lokalna društva ter posamezniki, ki bodo turistični proizvod podkrepili z lastno ponudbo.

K sodelovanju smo povabili avtorico bloga 220 stopinj poševno gospo Urško Fartelj, ki nam je izdala kar nekaj zanimivih napotkov za pripravo jedi ter nam pripravila kulinarični spominek. Ta zaokroži celotno turistično ponudbo in poveže rdečo nit turističnega proizvoda – jabolko – v nov kulinarični spominek Posolanka v kozarcu. Sodobno oblikovana jed zaokroži celotno izkustveno doživetje ter obudi spomine, doživete na potovanju po občini Puconci.

Predstavili smo tudi nekaj predlogov, s katerimi bi obstoječo turistično ponudbo nadgradili in pri tem poudarili doživljanje in okušanje podeželja skozi vsa čutila obiskovalcev.

V zadnjem delu turistične raziskovalne naloge smo opisali in pripravili načine trženja in promoviranja. Oblikovali smo finančni načrt ter različne simbole turističnega proizvoda, s katerim želimo poudariti prepoznavnost podeželske kulinarične izkušnje.

Ključne besede: turistični proizvod, Gurmanska podeželska doživetja, Občina Puconci, jabolko.

KAZALO VSEBINE

1	UVOD.....	1
2	RAZISKOVALNI DEL – OD IDEJE DO TURISTIČNEGA PROIZVODA.....	2
2.1	TURISTIČNI PODMLADEK OŠ PUCONCI IN ORGANIZACIJA DELA.....	2
2.2	ZAKAJ TURISTIČNI PROIZVOD GURMANSKA PODEŽELSKA DOŽIVETJA.....	3
2.3	OPIS OBSTOJEČE IN PREDVIDENE TURISTIČNE PONUDBE.....	3
2.3.1	OBČINA PUCONCI IN NJENE PREDNOSTI.....	3
2.3.2	MOZAIČNO RAZGIBANA KRAJINSKA PODOBA.....	4
2.3.3	PREDVIDENA GRADNJA RAZGLEDNEGA STOLPA V BODONCIH.....	5
2.4	BOGASTVO OKUSOV PREKMURJA.....	5
2.4.1	DÖDOLE.....	5
2.4.2	PREKMURSKA ŠUNKA.....	6
2.4.3	PREKMURSKI BOGRAČ.....	6
2.4.4	BUJTA REPA.....	6
2.4.5	PREKMURSKA GIBANICA.....	6
2.4.6	RETAŠI.....	7
2.4.7	MAKOVA POTICA.....	7
2.5	KULINARIČNE PRIREDITVE V OBČINI PUCONCI.....	7
2.5.1	DÖDOLIJADA IN KULINARIČNA RAZSTAVA ZA ZLATO KIJANCO.....	7
2.5.2	PRAZNIK BUČ.....	8
2.5.3	ČAJANKA POD LIPO.....	8
2.5.4	GES MAN PA NAJVEKŠE, NAJVEKŠO.....	8
2.5.5	RAZSTAVA STARIH SORT JABOLK IN HRUŠK.....	8
2.6	DODATNA TURISTIČNA PONUDBA.....	9
2.6.1	LONČARSTVO.....	9
2.6.2	RIDE GORIČKO.....	9
2.6.3	FOLKLORNA SKUPINA MOŠČANCI.....	10
2.7	TURISTIČNE IN EKOLOŠKE KMETIJE.....	10
2.7.1	TURISTIČNA KMETIJA SMODIŠ.....	10
2.7.2	IZLETNIŠKA KMETIJA ZELKO.....	11
2.7.3	MAROF.....	11
3	TURISTIČNI PROIZVOD »GURMANSKA PODEŽELSKA DOŽIVETJA«.....	11
3.1	PREDSTAVITEV TURISTIČNEGA PROIZVODA.....	11
3.1.1	KDO JE URŠKA FARTELJ – INTERVJU.....	12
3.1.2	SLOGAN IN LOGOTIP.....	14
3.1.3	LOKACIJA.....	14
3.1.4	ČAS.....	14
4	PROGRAM – GURMANSKA PODEŽELSKA DOŽIVETJA.....	15
4.1	GASTRONOMSKI SPOMINEK V NOVI PREOBLEKI.....	18
4.2	ANALIZA TRŽENJA LOKALNEGA OKOLJA.....	19
4.2.1	CILJNA SKUPINA.....	20
4.2.2	PRODAJA TURISTIČNEGA PROIZVODA.....	20
4.2.3	OGLAŠEVANJE IN PROMOCIJA.....	20
4.2.4	NAČRT PREDSTAVITVE NA TRŽNICI.....	22
5	FINANČNI NAČRT.....	22
5.1	STROŠKI.....	22
5.2	PRIHODKI.....	23
6	ZAKLJUČEK.....	24
7	VIRI IN LITERATURA.....	25

KAZALO SLIK

Slika 1: SPLETNO SREČANJE.....	2
Slika 2: GRB OBČINE PUCONCI	4
Slika 3: VADARCI.....	4
Slika 4: DŌDOLE.....	5
Slika 5: PREKMURSKE SPECIALITETE.....	6
Slika 6: POSTOJANKA NA BICIKLIJADI.....	7
Slika 7: JABOLKA.....	8
Slika 8: LONČARSTVO ZELKO.....	9
Slika 9: PODEŽELSKI KOTIČKI	10
Slika 10: TURISTIČNA KMETIJA SMODIŠ	10
Slika 11: MAROF.....	11
Slika 12: URŠKA FARTELJ	12
Slika 13: INTERVJU Z URŠKO.....	13
Slika 14: LOGOTIP	14
Slika 15: KMEČKA OPRAVILA.....	15
Slika 16: DRUŽENJE OB OGNJU.....	15
Slika 17: PODEŽELSKA DOBROTE.....	16
Slika 18: PANORAMSKA VOŽNJA.....	16
Slika 19: JESENSKI PRIDELKI	17
Slika 20: POSOLANKA V KOZARCU	18
Slika 21: SESTAVINE ZA POSOLANKO V KOZARCU	19

KAZALO TABEL

Tabela 1: PROMOCIJA IN OGLAŠEVANJE.....	21
Tabela 2: IZDATKI TURISTIČNEGA PROIZVODA	23
Tabela 3: PRIHODKI TURISTIČNEGA PROIZVODA	23

KAZALO ZEMLJEVIDOV

Zemljevid 1: OBČINA PUCONCI	4
Zemljevid 2: REKREATIVNO KULINARIČNA DOGODIVŠČINA	17

1 UVOD

Prekmurska pokrajina zaradi drugačnega razvoja še vedno velja za nekaj »posebnega«. Še vedno se o njej razmišlja kot o umirjeni pokrajini dobrih, skromnih ter radodarnih ljudi, znanja in pozitivne energije. K nam se vračajo obiskovalci predvsem zaradi pristnega stika z naravo ter domačinov, ki znajo vedno znova presenetiti ter poskrbeti za to, da se obiskovalci dobro počutijo. To velja tako za bivanje kakor tudi za kulinarično razvajanje.

Letošnja tema turističnega festivala Turizmu pomaga lastna glava nam skozi turistični proizvod omogoča doživljanje pristnega lokalnega okolja, prepletenega s kulinaričnim razvajanjem. Celotno dogajanje smo prenesli na podeželje, saj je kulinarični dopust na kmetiji lahko danes veliko bolj raznolik kot kadarkoli prej. Po pregledu turistične infrastrukture ter lokalne ponudbe smo oblikovali turistični proizvod »Gurmanska podeželska doživetja«, ki smo ga namenili predvsem urbanemu prebivalstvu, ki se na podeželje umakne zaradi mestnega vrveža. Na svoje krožnike si bodo lahko naložili okuse neposredno z vrta, hleva, kurnika ali njive. Najbolj pogumni pa bodo lahko pomagali pri kmečkih opravilih ter se s kolesi ali vozom prepustili raziskovanju lokalnega okolja.

Rdeča nit celotnega turističnega proizvoda je jabolko, ki je tudi simbol občine Puconci, saj je za to območje zelo značilno sadjarstvo, kjer zelo veliko vlagajo v ohranjanje starih sort jablan. Predstavlja pa tudi prijateljstvo med ljudmi dobre volje, saj z odprtimi rokami sprejema vsakega, ki si želi spoznati rumena žitna polja in kulinarične dobrote. Hkrati je tudi trdno sporočilo, da bomo še naprej vztrajali pri lokalni pridelavi in kulinarični ponudbi, značilni za naš prostor, kjer se odražajo sledi preteklosti ter starih receptov, okusov in vrednot, ki jih še kako potrebujemo danes in jutri.

Obiskovalci bodo lahko sooblikovali turistični proizvod po lastnih željah in potrebah ter nam tako omogočili nadgradnjo že oblikovanega programa. V program so vključena tudi lokalna društva ter posamezniki, ki bodo turistični proizvod podkrepili z lastno ponudbo. Pestrost in prepoznavnost turističnega proizvoda smo nadgradili z obiskom kuharskega chefa ter posebej za turistični proizvod pripravili tradicionalno kulinarično razvajanje z glavno sestavino jabolkom na sodoben način.

2 RAZISKOVALNI DEL – OD IDEJE DO TURISTIČNEGA PROIZVODA

2.1 TURISTIČNI PODMLADEK OŠ PUONCI IN ORGANIZACIJA DELA

V letošnjem šolskem letu je turistični podmladek OŠ Puonci v popolnoma drugačni preobleki, saj smo ga pričeli obiskovati učenci sedmega razreda. Najprej smo se veliko pogovarjali, kaj je turizem, zakaj ljudje postanejo turisti ter kateri je tisti letni čas, ki privabi največ turistov. Raziskali smo številne spletne strani turističnih ponudnikov. Ugotovili smo, da je v ponudbi velikokrat poletje tisti čas, kjer ponudniki vključujejo sprostitev ter različne kulturne, kulinarčne in športne prireditve.

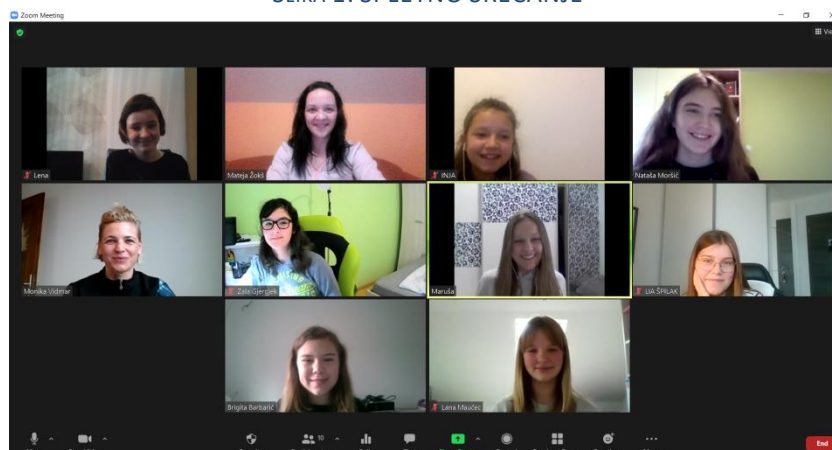
Še v mesecu septembru, ko je pouk potekal v šoli, smo se odpravili na sprehod po središču Občine Puonci, da bi preverili obstoječo turistično ponudbo. Ogledali smo si Dom Števana Küzmiča, evangeličansko cerkev, spomenik Spametnost ter poiskali najlepšo razgledno točko v Puoncih. Naučili smo se, da omogočajo turizem predvsem naravni in kulturni pogoji. Raziskovanje pogojev za turizem smo opravili tudi v svojem domačem kraju. Rezultate smo nato v naslednji uri predstavili članom. Skozi ugotovitve smo nato oblikovali turistični proizvod.

Po usvojenem teoretičnem znanju nam je učiteljica predstavila državni festival Turizmu pomaga lastna glava in njegova pričakovanja. Ogledali smo si fotografije in videoposnetke iz prejšnjih let, ko so na tekmovanju sodelovali tudi učenci naše osnovne šole. Njihove izdelke smo lahko spremljali tudi na prireditvah v šoli in prireditvah lokalnih društev. Ravno zaradi ustvarjalne in poučne zabave, o kateri so veliko govorili, smo želeli postati tudi mi del turističnega podmladka OŠ Puonci.

Z učiteljicami smo pregledali razpis letošnjega državnega festivala, začrtali cilje ter si razdelili delo. Po zbiranju osnovnih značilnosti o znamenitostih v Občini Puonci je del podmladka raziskoval in zbiral podatke o kulinarčnih prireditvah ter turističnih kmetijah in njihovi ponudbi. Drugi del ekipe je iskal posameznike ter skupine, ki bi nam pomagale pri uresničitvi programa. Predviden potek dejavnosti, oglaševanje ter trženje in pripravo finančnega načrta smo zaradi pouka na daljavo prenesli na video klice in telefonske pogovore.

S skupnimi zamislimi smo oblikovali turistični proizvod »Gurmanska podeželska doživetja«, ki vam ga predstavljamo v nadaljevanju. K sodelovanju smo povabili tudi gospo Urško Fartelj, ki nam je pomagala pri oblikovanju turističnega spominka.

SLIKA 1: SPLETNO SREČANJE



VIR: M. Žokš, december 2020

2.2 ZAKAJ TURISTIČNI PROIZVOD GURMANSKA PODEŽELSKA DOŽIVETJA

Pomurje kot regija zelenih rodovitnih nižin ter vinorodnih gričevij še vedno velja za najbolj kmetijsko območje v Sloveniji. Le marsikdo pa ve, da se za vsem tem skriva delaven kmečki človek, ki svoji tradiciji daje sodoben pridih. Poleg delavnega naroda pa smo Prekmurci znani tudi po svoji gostoljubnosti, saj obiskovalcem vedno ponudimo božanske pogostitve, zaradi katerih se v naše kraje zagotovo še raje vračajo. Ravno zaradi teh dveh dejavnikov smo oblikovali turistični proizvod, ki ponuja izkustveno spoznavanje kmečkega človeka in njegove ljubezni do tradicije, narave in kulinarike.

Celotno dogajanje smo prenesli na podeželje, saj je kulinarčni dopust na kmetiji lahko danes veliko bolj raznolik kot kadarkoli prej. To se v vseh letnih časih odraža tako v dejavnostih kakor tudi v obilju narave. Podeželje je kraj za počitek in sprostitev vseh, predvsem pa mestnega prebivalstva, od vsakdanjega vrveža. Je prava izbira za ljudi, ki jih privlači čarobnost ter hkrati tudi skrivnostnost podeželskega upočasnjenega življenja, podkrepljenega s kulinarčnim razvajanjem.

Namen turističnega proizvoda je doživljanje podeželja skozi vsa čutila – voh, vid, sluh, tip in seveda največ okus. To se bo najbolj odražalo glede na letni čas obiska obiskovalcev, ki si bodo lahko na svoje krožnike naložili hrano neposredno z vrta, hleva, kurnika, njive ali pomagali gospodinji pri pripravi. Obiskovalci bodo lahko sooblikovali turistični proizvod po lastnih željah in potrebah ter nam tako omogočili nadgradnjo že oblikovanega programa. V program so vključena tudi lokalna društva ter posamezniki, ki bodo turistični proizvod podkrepili z lastno ponudbo.

Celotna zgodba turističnega proizvoda je povezana s simbolom Občine Puconci, ki ga najdemo tudi v občinskem grbu, in sicer z jabolkom. Kakšna je zgodba in kakšen je program, je predstavljeno v nadaljevanju v predstavitvi turističnega proizvoda.

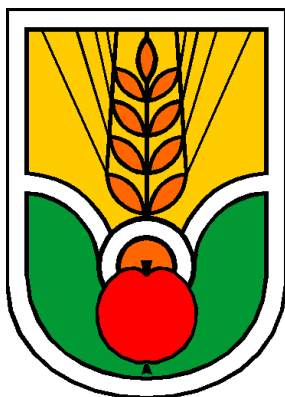
2.3 OPIS OBSTOJEČE IN PREDVIDENE TURISTIČNE PONUDBE

Preden smo se lotili oblikovanja turističnega proizvoda, smo raziskali turistično ponudbo lokalnega okolja. Pri pregledu smo upoštevali naravne in kulturne dejavnike, namestitvene objekte, drugo turistično infrastrukturo ter podjetja in dejavnosti, katerih dohodek predstavlja turizem. V nadaljevanju predstavljamo ključne dejavnike, ki nam omogočajo razvoj turističnega proizvoda.

2.3.1 OBČINA PUCONCI IN NJENE PREDNOSTI

Občina Puconci se nahaja na stiku Ravenskega in Goričkega v Krajinskem parku Goričko. Ustanovljena je bila leta 1995. V občini, ki obsega 23 naselij, je leta 2019 živelo 5.920 prebivalcev. V ravninskem delu je pretežno kmetijsko usmerjena, v višjih legah pa gričevja porašča žlahtna trta in uspeva kakovostno sadje. Občinski praznik se obeležuje 13. oktobra. Takrat se vrstijo številne kulturne in turistične prireditve, ki omogočajo tudi predstavitev lokalnih turističnih društev ter posameznikov, ki se ukvarjajo s turizmom (Občina Puconci, 2019).

SLIKA 2: GRB OBČINE PUCONCI



Simbol občine predstavljata grb in zastava. Grb sestavljajo štiri različne barve, ki predstavljajo naravne in etnološke značilnosti pokrajine, in sicer:

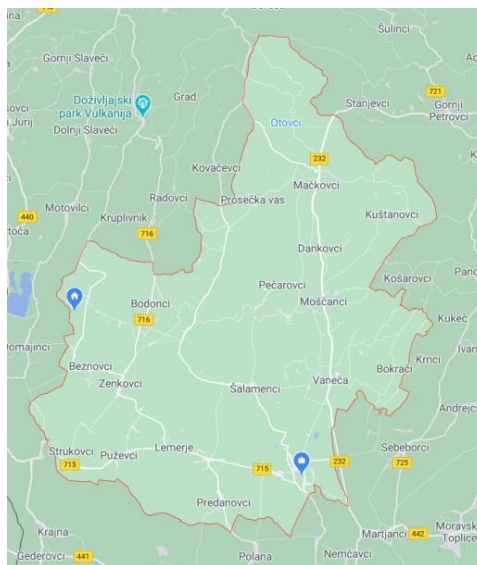
- zelena, ki predstavlja griče z vinogradi, sadovnjaki in gozdovi;
- rdeča, ki predstavlja močno razvito sadjarstvo z dolgoletno tradicijo;
- jabolko, ki je simbol prijateljstva med ljudmi dobre volje;
- oranžna, ki predstavlja Sonce in toplino pokrajine;
- žitni klas z rumeno barvo, ki predstavljata bogastvo rodovitnih polj (Monografija Občine Puconci, 2011, str. 1–3).

VIR: [WWW.PUCONCI.SI](http://www.puconci.si), 25. 11. 2020

ZEMLJEVID 1: OBČINA PUCONCI

Lepota narave in čisti zrak med širinimi gozdovi ter območja brez industrije ponujajo veliko možnosti za razvoj podeželskega turizma. Podeželski turizem je v občini dobro razvit, vendar bi bilo potrebno oblikovati strategijo, ki bi posamezna društva ter ponudnike povezovala v celoto ter tako povečala prepoznavnost na regionalnem in državnem nivoju.

Kulturno in razvedrilno dejavnost razvijajo kulturna in turistična društva, pevski zbori, ljudske pevke in folklorna skupina. Društvena in klubska dejavnost je zelo razvita tudi na športnem področju. Prednost občine pa ni bogata le z rodovitno zemljo, ki daje presežke; njeno največje bogastvo so gostoljubni in marljivi ljudje, ki so obiskovalce vedno pripravljeno sprejeti.



VIR: <https://tinyurl.com/y98bst4r>, 25. 11. 2020

2.3.2 MOZAIČNO RAZGIBANA KRAJINSKA PODOBA

Površje je skoraj enakomerno razgibano in zdi se, kot da v njem še vedno valovi Panonsko morje. Nastalo je z rečnim preoblikovanjem, kar lahko opazimo tudi v peskokopih v Kuštanovcih. Vrhovi gričev so zaobljeni in skoraj vsi enako visoki. V Kuštanovcih sta najvišja vrhova občine, in sicer Praponek (397 m) in Kamenek (392 m) (Monografija Občine Puconci, 2011, str. 12–14).

SLIKA 3: VADARCI



VIR: J. Recek, junij 2020

Po gozdnih poteh najdemo sledi njivskih pogonov in starodavnih gomilnih grobišč, ki ponazarjajo poselitev že iz obdobja antike. Severni del občine zaradi krajinskih in naravnih značilnosti spada h Krajinskemu parku Goričko. Potoki pripadajo povodju Ledave in Velike Krke. Grački-Beznovski potok, Bodonski potok in povirje Male Krke zaradi svojega naravnega toka predstavljajo bogastvo redkih in ogroženih živalskih in rastlinskih vrst. Kraljica potokov pa je nedvomno vidra, ki pa jo obiskovalci le redko srečajo (Monografija Občine Puconci, 2011, str. 15–16).

Med Pečarovci, Mačkovci in Prosečko vasjo je izvir pitne vode, ki so mu pripisali zdravilno moč, saj naj bi krepil in vračal sluh. V Moščancih se nahaja izvir Mrzlek, v gozdu med Pečarovci, Šalamenci in Vanečo pa obnovljen izvir Pernjek. Kulturno krajino občine dopolnjujejo visokorasla sadna drevesa, ki so dočakala izjemno starost (Monografija Občine Puconci, 2011, str. 17–20).

2.3.3 PREDVIDENA GRADNJA RAZGLEDNEGA STOLPA V BODONCIH

V občini so se odločili, da bodo po vzoru razglednega stolpa Vinarium zgradili razgledni stolp tudi v Bodoncih. V občini namreč zadnjih nekaj let opažajo naraščanje števila turistov, zato želijo razširiti in obogatiti turistično ponudbo. Razgledni stolp bi bil del pomurske turistične poti, ki se vije proti Gradu in ima enega najlepših razgledov proti jugu in zahodu. Ob stolpu naj bi nastala tudi stalna ponudba lokalnih podeželskih dobrot (Vinarium dobiva konkurenco, še ena občina želi postaviti razgledni stolp, 23. 1. 2021).

2.4 BOGASTVO OKUSOV PREKMURJA

Prekmurje ima vse, kar je potrebno za popolno gastronomsko regijo: žita in druge poljske pridelke z bučami, sadovnjake, vinograde, prašiče in krave, tudi divjad, ribe, gobe ...

Vsakodnevna kuhinja je temeljila na preprostih sezonskih jedeh z malo mesa in doma pridelano zelenjavo. Ob praznikih je miza ponujala več dobrot, ki jih s prihodom moderne kuhinje na Goričkem pripravljajo še danes. Stare tradicionalne jedi, kot so prekmurska gibanica, prekmurska šunka, bujta repa, bograč in razne pogače so tako še vedno sestavni del prekmurske kuhinje. Vključevanje tradicionalnih izvirnih jedi v turistično ponudbo pa nedvomno ustvarja tudi nove priložnosti za ohranjanje prepoznavnosti pokrajine ter razvoja turizma nasploh v pokrajini (Prekmurska kulinarika, 12. 12. 2020).

2.4.1 DÖDOLE

Dödole so priljubljena stara jed, ki jih lahko imenujemo tudi krompirjevi žganci, a ker so dödole žganci iz krompirja in pšenične moke, jim nekateri pravijo tudi "oženjeni" žganci. Strežejo se kot priloga h golažem, k paprikašu, ciganski pečenki ali mesnim jedem. Lahko so samostojna jed, v tem primeru jih zabelimo s smetano ali s čim drugim (Prekmurska kulinarika, 12. 12. 2020).

SLIKA 4: DÖDOLE



VIR: <https://tinyurl.com/yc584bqz>, 22. 2. 2021

2.4.2 PREKMURSKA ŠUNKA

Je tradicionalna kakovostna sušena mesnina Prekmurja. Na območju od Goriškega do lendavskih ravnih se je uveljavila iz stoletja dolge tradicije sušenja in zorenja svinjskega stegna. Je izdelek s prepoznavno obliko, po kateri se loči od pršuta in od znanega sušenega kosa stegna v Južni Tirolski, ki mu pravijo "Speck". Naravne podnebne razmere so nedvomno prispevale k razvoju in okusu ter obliki prekmurske šunke (Prekmurska kulinarika, 12. 12. 2020).

2.4.3 PREKMURSKI BOGRAČ

Tradicija priprave bograča je med Prekmurci zelo živa. Priprava zahteva najmanj tri vrste mesa in prav te mu dajejo poseben okus, pa tudi krompir prispeva svoje. Veliko čebule, paprike ter ostale začimbe pa so kuharjeva skrivnost. Za pravi bograč je značilno, da mora biti kuhan v primernem kotlu na prostem (Recepti Prekmurje, 12. 12. 2020, str. 10).

2.4.4 BUJTA REPA

Bujta repa se je tradicionalno pripravljala v času kolin. Ime jedi je povezano z zakolom prašiča. »Bujta« v prekmurščini pomeni »ubita«, saj so v preteklosti ostanke prašiča, ki jih niso mogli spraviti v posode, pripravili na dan kolin. Osnovne sestavine so svinjsko meso, kislata repa in prosena kaša, vse pa se začini s česnom in čebulo (Prekmurska kulinarika, 12. 12. 2020).

SLIKA 5: PREKMURSKA SPECIALITETE



VIR: <https://tinyurl.com/yexce7dq>, 22. 2. 2021

2.4.5 PREKMURSKA GIBANICA

Prekmurska gibanica je posebnost med sladicami, ki jo uvrščamo med slovenske nacionalne kulinarne dobrote. Jed je dobila ime po besedi guba in se je v pokrajini ob Muri uveljavila že v zelo starih časih. Za pripravo potrebujemo krhko in vlečeno testo, smetanov legir in maščobni preliv ter štiri vrste nadevov (skutin, orehov, makov in jabolčni). Seveda gibanica ni edina prekmurska pogača. Gospodinje jih pripravljajo z različnimi nadevi, po katerih se imenujejo: idinjače, repnjače, tikvače, zlejvanke, posolanke, krapci, bibe, gibíce itd. (Recepti Prekmurje, 12. 12. 2020, str. 51).

2.4.6 RETAŠI

Posebno skupino predstavljajo okusni zavitki, ki se imenujejo retaši. Kvašeno ali vlečeno testo namažejo z različnimi nadevi, ga zvijejo in spečejo. Značilni nadevi so buče, skuta, mak, grozdje, bučna semena, repa, zelje in drugi (Recepti Prekmurje, 12. 12. 2020, str. 42).

2.4.7 MAKOVA POTICA

Mak ima v prekmurski prehrani pomembno mesto. Poleg tega da je nepogrešljiv v gibanicah, retaših in za pripravo makovih rezancev, ga potrebujejo tudi za makovo potico, ki je v splošni paleti slovenskih potic najbolj »prekmurska« (Recepti Prekmurje, 12. 12. 2020, str. 46).

2.5 KULINARIČNE PRIREDITVE V OBČINI PUONCI

V občini Puonci obeležujemo veliko kulinarčnih prireditev. Med najpomembnejšimi so:

- Dödolijada in Kulinarčna razstava za zlato kijanco,
- Praznik buč,
- Čajanka pod lipo,
- Ges mon pa največše – največšo,
- Razstava starih sort jabolk in hrušk (Zveza kulturnih in turističnih društev Občine Puonci, 2010).

Tako kot pri vseh dobrih kuhinjah je tudi osnova prekmurske kuhinje pristna kmečka kuharija, ki sledi ritmu narave. Tisto, kar vidimo skozi okno na drevesu, na vrtu, njivi ali v gozdu, naj bo prisotno tudi na krožniku.

2.5.1 DÖDOLIJADA IN KULINARIČNA RAZSTAVA ZA ZLATO KIJANCO

Organizator Dödolijade z zlato kijanco je Kulturno-turistično društvo Puonci. Poteka že od leta 1998, v letu 2018 pa je dobila kulinarčna prireditev tudi spominsko obeležje. V letu 2019 sta se prvič združili prireditvi Dödolijada ter Biciklijada. Dödolijada je tekmovanje v pripravi dödolov. Poleg kuhanja dödolov se lahko obiskovalci preizkusijo v pripravi različnih prekmurskih jedi za zlato kijanco. Namen prireditve je ohraniti pristne domače jedi. Prireditev ponuja obilo kulinarčnih užitkov ter obujanje spominov na stare čase. Razstavljene dobrote oceni strokovna žirija in podeli Zlato kijanco (Kulinarčni dogodek dobil svoje obeležje, 20. 12. 2020).

SLIKA 6: POSTOJANKA NA BICIKLIJADI



Biciklijada je kolesarski maraton občine Puonci pod okriljem Športne zveze Puonci, kjer vsako leto domačini ter obiskovalci iz ostale Slovenije in sedaj že tradicionalno iz sosednjih držav z "biciklinom" raziščejo lepote občine. Po končanem maratону lahko poskusijo dödole ali kakšno drugo prekmursko dobroto (Dödolijada-Biciklijada, 20. 12. 2020).

VIR: Ž. Čerpnjak, 29. 9. 2019

2.5.2 PRAZNIK BUČ

V mesecu septembru v Bodoncih društvo kmečkih žena Klas Bodonci in Goričko društvo za lepše vütro organizirata prireditev Praznik buč. Prireditev omogoča okušanje kulinarčnih dobrot iz buč, kot so bučne pogače, bučni kruh, tikvače, retaše itd., in delavnice, ki vključujejo izdelke iz buč. Na prireditvi poteka tudi tekmovanje, kjer se nagradi najtežja in najbolj nenavadna buča, najboljše bučno olje in najboljša bučna prikuha (Praznik buč in 13. den meštrov z Goričkoga, 12. 12. 2020).

2.5.3 ČAJANKA POD LIPO

Kulturno-turistično društvo Lipa Vadarci že več let pripravlja prireditev Čajanka pod lipo. Lipa kot simbol vasi ima za vaščane pomembno vlogo, saj so se že v preteklosti domačini zbirali pod lipo, kjer so se ob glasbi poveselili. Pod vaško lipo pripravijo člani kulturno-turističnega društva tudi razstavo kulinarčnih izdelkov iz obranih lipovih cvetov (Mateja Žökš, 10. 10. 2020).

2.5.4 GES MAN PA NAJVEKŠE, NAJVEKŠO

Turistično, kulturno in športno društvo Pečarovci pripravlja razstavo, ki je obenem tekmovanje naj kmetijskih pridelkov Pomurja. Tekmovalci tekmujejo z lastnimi pridelanimi pridelki. Del tekmovanja je tudi naj umetniška stvaritev narave, ki predstavlja najbolj poseben pridelek po obliki (V Pečarovcih priredili razstavo »Ges man pa največše, največšo«, 10. 10. 2020).

2.5.5 RAZSTAVA STARIH SORT JABOLK IN HRUŠK

Na sadjarski in turistični kmetiji Smodiš v Otovcih v organizaciji Sadjarskega društva Pomurja poteka tradicionalna razstava starih avtohtonih sort sadja, "džabok in grüjšk". Med njimi se najmeta tudi kutina in skoriš ter tepke in moštnice. Visokodebelni travniški sadovnjaki so pomemben element goričke pokrajine. Sadovnjaki so veliko več kot vir zdravega, neškropljenega sadja, saj nam nudijo prostor za oddih, hrano za domače živali ter varujejo hiše pred soncem in vetrom (Monografija Občine Puconci, 2019, str. 16).

Za Goričko so značilne stare sorte jablan: bobovec, kanadka (prekmursko kanada), carjevič (prekmursko kronprinc), krivopecelj, damasonski kosmač (prekmursko lederna), štajerski pogačar (prekmursko pogačna), mošancelj (prekmurska moščanka), jonatan, medüna, london peping, boksop, zlata parmena in druge.

SLIKA 7: JABOLKA



VIR: R. Sukič, september 2020

Gorički ljudje so bili vedno zelo iznajdljivi in so sadje znali predelati na več načinov. Iz jabolk se je pridelovalo jabolčno vino ali kis, pozimi so se družili in iz preostanka sadja kuhali žganje, Goričanke pa so kuhale marmelado in kompote ter iz jabolk, iz ozimnice pekle tradicionalne prekmurske sladice, kot so prekmurska gibanica, retaši, lepinje, zlejvanke, posolanke, krapci, bibe, gibíce idr. Vsi načini predelave so se ohranili in prenesli v sodobnost, kajti vračanje k tradiciji in lokalnim sestavinam nas ponese h koreninam, kjer se prebudijo čustva, spomini in spletajo nova prijateljstva (Visokodebelni sadovnjaki, 20. 1. 2021).

2.6 DODATNA TURISTIČNA PONUDBA

2.6.1 LONČARSTVO

SLIKA 8: LONČARSTVO ZELKO



Lončarstvo je bilo pred časi najbolj razširjena rokodelska obrt. Je obrt izdelovanja posode in drugih izdelkov iz gline, ročno ali na lončarskem vretenu. Med najbolj znanimi lončarji – pečarji, kot jim pravijo na Goričkem, so zagotovo Zelkovi v Pečarovcih, ki tradicionalno obrt ohranjajo že več kot 130 let. Uspešno lončarsko obrt so leta 1995 nadgradili z dejavnostjo izletniške turistične kmetije (Zelkovi ohranjajo lončarsko tradicijo v Pečarovcih že več kot 130 let, 2020).

VIR: <https://tinyurl.com/ycfnm363>, 20. 2. 2021

2.6.2 RIDE GORIČKO

Občina Puconci je bogata tudi s številnimi kolesarskimi in pohodniškimi potmi ter vinskimi cestami, ki si jih lahko obiskovalci ogledajo tudi v spremstvu turističnih vodnikov, kar je vključeno tudi kot dodatna ponudba turističnega proizvoda. Med pomembnejšimi je zagotovo Pot sprostitve in užitka, ki poteka med vinogradi, travniki in gozdovi ter vključuje turistično ponudbo ob poti. Pot je dolga 8 km in vključuje življenjski prostor območja treh vasi, Moščanci–Bokrači–Dolina. Po poti vodi srček, ki je prepoznavni znak poti (Monografija Občine Puconci, 2011, str. 65–67).

S kolesarskimi vodniki iz podjetja RIDE GORIČKO lahko obiskovalci odkrijejo skrite koticke, izkusijo pristnost podeželja ter uživajo v naravi in lokalni kulinariki. Kolesarska tura, ki je obogatena tudi z naravnimi in kulturnimi zanimivostmi, se lahko prilagodi glede na želje in potrebe posameznika. Na koncu kolesarskega potepanja obiskovalce pričaka prekmursko kulinarčno razvajanje, ki ga pripravijo izbrani ponudniki hrane – turistične kmetije. S kolesom naokrog z RIDE GORIČKO lahko obiskovalci aktivno preživijo prosti čas v naravi, spoznavajo znamenitosti ter okušajo tradicionalno prekmursko hrano (RIDE Goričko, 20. 1. 2021).

SLIKA 9: PODEŽELSKI KOTIČKI



VIR: K. Pirš, avgust 2020

2.6.3 FOLKLORNA SKUPINA MOŠČANCI

Delovanje KTD Moščanci zajema področje kulture s poudarkom na ohranjanju plesne kulturne dediščine Goriškega. Temu so dodali še petje, ki dopolnjuje njihov ples. Imajo značilna folklorna oblačila, ki so izdelana na osnovi skupinske fotografije učencev Osnovne šole Križevci v Prekmurju iz leta 1920. Nastopajo doma in v tujini. Folklorno skupino spremlja godčevska spremljava s harmoniko, violino in kontrabasom (KTD Moščanci – imajo kaj pokazati, 20. 1. 2021).

2.7 TURISTIČNE IN EKOLOŠKE KMETIJE

2.7.1 TURISTIČNA KMETIJA SMODIŠ

Turistična kmetija Smodiš se nahaja v Otovcih med vinogradi in sadovnjaki. Družina Smodiš se ponaša z ekološko sadjarsko in vinogradniško kmetijo. S turizmom in gostinstvom so se začeli ukvarjati že leta 1999, v letu 2010 pa so se odločili za spremembe, saj so razširili svojo ponudbo ter prešli na ekološki način pridelave sadja.

Ob domačiji se nahajajo različne sadne vrste, ki jih ponekod več sploh ne najdemo. Svojim obiskovalcem ponujajo možnost sodelovanja pri opravljanju domačih opravil ter spoznavanje domačih živali. Nudijo tudi izposojlo koles. Obiskovalci si iz lokalnih sestavin lahko pripravijo tudi malico ali pa se prepustijo pridnim rokam gospodinje, ki jih razvaja s pripravo lokalnih specialitet. Nudijo tudi prenočišča v lepo in sodobno urejenih sobah z velikimi terasami in pogledom na bližnji pašnik. Kmetija ponuja dodatno ponudbo, kot so fitness soba, savna ter številne druge priložnosti za razvajanje telesa in duha (Turistična kmetija Smodiš, 20. 1. 2021).

SLIKA 10: TURISTIČNA KMETIJA SMODIŠ



VIR: <https://tinyurl.com/ydcojkhb>, 28. 2. 2021

2.7.2 IZLETNIŠKA KMETIJA ZELKO

Izletniška kmetija Zelko se nahaja sredi vinogradov v Pečarovcih. Tradicija Zelkovih sloni na lončarstvu, zadnje generacije pa so k temu dodali še vinogradništvo in turizem. Svoje raznovrstne prekmurske dobrote ponujajo v doma narejeni lončeni posodi. Prav tako ponujajo domače deželno in vrhunsko vino. Vsa vina so označena s »pütro«, njihovim prepoznavnim znakom izletniške kmetije z lončarsko obrtjo. V lončarski delavnici lahko gostje sodelujejo pri oblikovanju izdelkov, sami jih lahko poskusijo oblikovati na vretenu in vidijo, kako se pripravijo na žganje v peči (Turistična kmetija Zelko, 20. 1. 2021).

2.7.3 MAROF

Marof je vinska klet in domačija v Mačkovcih. Posest na vrhu s svojim pristopom piše prekmursko vinsko zgodbo preteklosti in prihodnosti s svojimi Marofovimi vini in z novejšo gostilno. Pred poslopjem se nahaja terasa z brajdami, ki razkriva pogled na laški rizling, za njo pa je pod oboki domačija. Za praznovanja in poslovna srečanja pripravijo mursko šunko, bograč, zabeljene dödole, domače krompirjeve svaljke, zlejvanke ter retaše (Marof, 20. 1. 2021).

SLIKA 11: MAROF



VIR: <https://tinyurl.com/ycafps3n>, 28. 2. 2021

3 TURISTIČNI PROIZVOD »GURMANSKA PODEŽELSKA DOŽIVETJA«

3.1 PREDSTAVITEV TURISTIČNEGA PROIZVODA

Turistični proizvod »Gurmanska podeželska doživetja« smo gradili na osnovnih dobrinah, ki jih ponuja naše lokalno okolje. Osredotočili smo se na podeželsko okolje, kmečkega človeka ter na kulinarčno gostoljubnost. Obiskovalcem smo ponudili takšen turistični proizvod, ki predstavlja vse, kar današnji človek za zdravo in aktivno preživljanje prostega časa potrebuje. Uživanje v sezonskem, ekološko pridelanem sadju in zelenjavi, svežem mleku, jajcih iz kokošnjaka ter domačih kulinarčnih izdelkih. Če pa si naši obiskovalci sami ne bodo želeli oblikovati jedilnika, jim bodo izkušene gospodinje na kmetiji omogočile izkustveno učenje in jim z veseljem prikazale pripravo tradicionalnih jedi. Najbolj pogumni bodo lahko pomagali pri kmečkih opravilih ter se s kolesi ali vozom prepustili raziskovanju lokalnega okolja. Obiskovalci bodo imeli tako priložnost doživljanja podeželja ter življenja kmečkega prekmurskega človeka skozi vsa čutila.

Pozabili nismo niti na številne otroške programe, da se lahko starši sprostijo v dvoje. Seveda pa obstajajo tudi posebne ponudbe za pare in samske, ki si želijo zasebnega preživljanja prostega časa. Celotno ponudbo smo povezali z rdečo nitjo, in sicer z jabolkom, ki ga imamo tudi v grbu Občine Puconci ter predstavlja prijateljstvo med ljudmi dobre volje. Poiskali smo kuharskega čefa ter v ponudbo vključili sodoben gurmanski spominek iz lokalno pridelanih sestavin ter glavno sestavino, ki je simbol turističnega proizvoda Gurmanska podeželska doživetja.

Turistični proizvod prikazujemo za jesenski letni čas, vendar pa ga lahko prilagodimo in izvedemo v vseh letnih časih.

3.1.1 KDO JE URŠKA FARTELJ – INTERVJU

SLIKA 12: URŠKA FARTELJ



Tema festivala nas je spodbudila k raziskovanju in ponudbi kulinarčnih dobrot in prireditev lokalnega okolja. Po pogovorih z domačini ter ponudniki turističnih storitev smo se lotili še iskanja znanega »chefa« iz lokalnega okolja, ki pripravlja tradicionalno prehrano na raznovrstne sodobne načine. Članica turističnega podmladka Lena nam je na eni izmed video srečanj predstavila gospo Urško Fartelj ter njeno kuharsko knjigo. Povabili smo jo na intervju, ki smo ga 11. februarja opravili preko video klica. Po predstavitvi turističnega proizvoda Gurmanska podeželska doživetja in intervjuja smo skupaj oblikovali osnutek jedi, ki vsebuje glavno sestavino in simbol turistične naloge.

VIR: Kristian Ravnič

Urška Fartelj je Prekmurka, ki svoje kuharske domislice že več let snema in objavlja na priljubljenem kulinarčnem blogu 220 stopinj poševno. Pogosto se v svojih receptih naslanja na lokalne sestavine ter na pripravo tradicionalnih jedi na sodoben način. Izdala je tudi kuharski knjigi 220 stopinj poševno ter 220 stopinj poševno: preprosto in sveže vse leto, ki sta bili v letu 2020 med najbolj prodajanimi knjigi v Sloveniji.

Ali ste postali to, kar ste si želeli biti kot otrok?

Nekateri vedo že kot otroci, kaj bi radi postali. Držim se načela, da je potrebno početi tisto, kar ti je všeč in opravljaš z veseljem, čeprav pogosto to ni vedno razlog za uspeh. Nisem načrtovala, da bom počela to, kar počnem danes. Ko sem bila stara toliko, kot ste vi, sem rekla, da bom, ko bom velika, imela kuharico, ki bo kuhala namesto mene, krožnike pa za enkratno uporabo, da mi jih ne bo potrebno pomivati. Danes pa počnem ravno to. (Smeh.)

Kako ste se odločili za ta poklic, kdo vas je navdušil in kaj je privedlo do vašega uspeha?

Vidim se kot pionir med vsemi kuharskimi navdušenci, čeprav delam to že sedem let. Nekateri pravijo, da je to blogerstvo, jaz pa sebe vidim kot podjetnico. Zaradi moje bolezni, ki je povezana s spominom, sem pričela objavljati recepte s fotografijami, ki sem jih nato objavila v moji prvi knjigi 220 stopinj poševno. Zapise so na spletu opazili tisti, ki so imeli željo po kuhanju, ter podjetja, ki so me povabila k sodelovanju. Vse, kar počnem danes, sem se naučila sama, saj če je volja, je prisoten tudi uspeh. Če želimo uspjeti na spletu, moramo imeti vsebino, ki je drugačna. Obiskovalcem spletne strani sem vedno pripravljena pomagati in svetovati pri pripravi jedi po mojih receptih. Pomembno pa je tudi to, da obiskovalcem in bralcem spletne strani oziroma bloga pokažem, če se mi v kuhinji kaj ponesreči. Če zadovoljiš obiskovalce spletnih strani ter podjetja, je to ključ do uspeha.

Katera jed vas najbolj opisuje?

Prekmurska gibanica, ker ima vse. Če jo pravilno pripraviš, ima sočnost in bogastvo okusov. Kakor je tudi zapletena, je tudi precej enostavna. Nekateri pravijo, da jo je težko pripraviti. Mama me je naučila, da vzameš sestavine in jih nasuješ v pekač, potem pa samo zлагаš. Pa še nekaj je. Prekmurske gibanice ne delaš vsak dan.

Zagotovo imate kakšno zanimivo izkušnjo iz kuhinje, izdajte nam jo.

Res je, imam kar nekaj takšnih zanimivih izkušenj. Ena od teh se je zgodila pred približno enim mesecem, ko sem pekla jajca na ponvi. Še sreča, da je v enem izmed trenutkov do mene pritekel naš kuža, h kateremu sem se sklonila ravno, ko je eno izmed jajc eksplodiralo. Pred nekaj dnevi se je prav tako zgodil pripetljaj, ko sem se snemala za objavo pri pripravi palačink, ko je pritekel kuža in mi jo je iztrgal iz rok. Naš kuža obožuje palačinke in vedno dobi prvo, ki je ponavadi ponesrečena.

Kdo izmed slavnih oseb je že preizkušal vaše jedi?

Svetovno znani kuhar Rudolp Van Veen, ki je bil pred desetimi leti v Sloveniji. Povabljena sva bila na ambasado, kamor sem nesla prekmursko gibanico, saj smo Prekmurci znani po tem, da nikamor ne gremo praznih rok. Pojedel je kar dva kosa in bil navdušen nad okusi, zato me je prosil za recept. Lansko leto mi je celo pisal in me spraševal po sestavinah. O gibanici je pisal tudi na spletu.

S katerim znanim kuharjem bi pripravljali jedi?

Zagotovo z brati Roca, ki vodijo v Španiji eno izmed najboljših restavracij na svetu, restavracijo El Celler de Can Roca. En brat je zadolžen za glavne jedi, drugi za vinoteko, tretji pa za pripravo sladkarij. Če bi imela priložnost, bi sodelovala s slednjim, saj je poseben gospod, ki kljub številnim boleznim zelo dobro ustvarja in meša okuse iz otroštva.

Nad katero jedjo so po vašem mnenju najbolj navdušeni obiskovalci Prekmurja?

Obiskovalci Prekmurja so po mojem mnenju najbolj navdušeni nad bogračem, gibanico, bujto repo, krvavicami itd. To so jedi, ki vsebujejo zelo polne okuse.

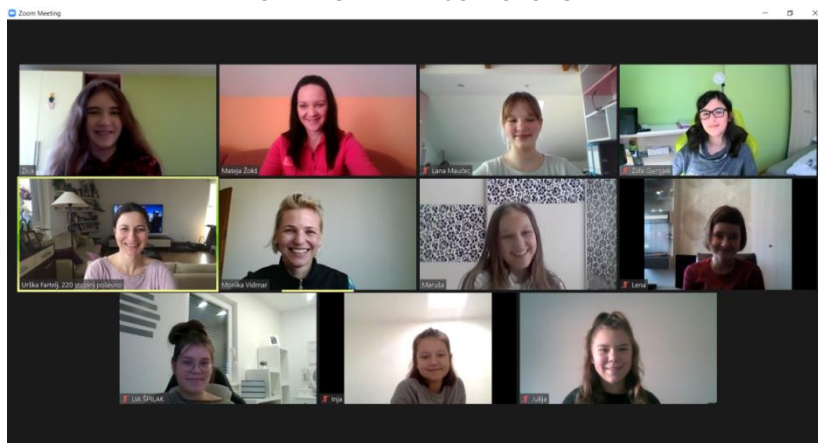
Kaj bi predlagali kmečkim turizmom, da naj vpeljejo v svojo kulinarčno ponudbo?

Predlagala bi, da v svoji ponudbi povečajo uporabo lokalnih sestavin, ki jim jih zagotovo lahko zagotovijo lokalni pridelovalci hrane.

Ali ste katero izmed tradicionalnih prekmurskih jedi pripravili na sodoben način in katero?

Najraje pripravljam bujto repo ter prekmursko gibanico, ker mi ohranjanje tradicije veliko pomeni. Na sodoben način pomeni, da uporabim maščobo, ki je bolj zdrava, ali pa zdrav nadomestek sladkorja. Ko me podjetja prosijo, da pripravim kaj tradicionalnega na nov, drugačen način, ponavadi raje odklonim zaradi tega, ker morata biti okus in izgled tista, ki nas povežeta s predniki.

SLIKA 13: INTERVJU Z URŠKO



VIR: M. Žokš, 11. 2. 2021

3.1.2 SLOGAN IN LOGOTIP

Turistični proizvod »Gurmanska podeželska doživetja« je zaščiten s sloganom in logotipom. Slogan »Kulinarično razvajanje z jabolkom ljubezni« je preprost, lahko zapomljiv ter zaokroža celotno ponudbo in spodbuja zanimanje turistov.

Naš logotip je sestavljen iz elementov, ki so del turistične ponudbe. Privablja ljudi od blizu in daleč z željo po druženju in prijateljstvu. Jabolko, ki s svojo nesimetrično obliko zajema spekter toplih barv, nas nagovarja in vabi v prekmursko podeželje. Z odprtimi rokami sprejema vsakega, ki si želi spoznati rumena žitna polja in kulinarične dobrote naših krajev. Rdeča barva ponazarja razvito sadjarstvo, v katerem zasledimo tudi stare sorte jabolk, ki kljubujejo novim trendom pridelave in jim je za rast potrebna le svetloba, rodovitna zemlja, vlaga ter srčna narava naših ljudi. Ni naključje, da je prav jabolko na grbu Občine Puconci in je tudi rdeča nit naše naloge. Je trdno sporočilo, da bomo še naprej vztrajali pri lokalni pridelavi in kulinarični ponudbi, značilni za naš prostor. Jabolko, v katerem naj bodo sledi preteklosti starih receptov, okusov in vrednot, ki jih še kako potrebujemo danes in jutri.

SLIKA 14: LOGOTIP



VIR: Turistični podmladek OŠ Puconci

3.1.3 LOKACIJA

Pričetek podeželske dogodivščine se prične v idilični pokrajini s prijaznimi ljudmi na turistični kmetiji Smodiš v Otovcih. Obiskovalci se lahko kulinarično razvajajo na različnih lokacijah po občini. Zaključna kulinarična dogodivščina pa se odvija na Marofu v Mačkovcih, ki pa lahko predstavlja tudi nov začetek njihove turistične poti. Prednost turistične ponudbe je v tem, da si lahko obiskovalci sami oblikujejo dejavnosti ter tako sooblikujejo turistično ponudbo in nam predstavijo napotke ter ideje za dopolnitev turističnega programa »Gurmanska podeželska doživetja«.

3.1.4 ČAS

»Gurmanska podeželska doživetja« je turistični proizvod, ki zasije v vseh letnih časih, kjer se dejavnosti prilagodijo glede na aktivnosti, ki se odvijajo na podeželju. V nalogi smo se odločili, da predstavimo ponudbo za jesenski letni čas. Obiskovalci imajo priložnost obiskati kmečki turizem po predhodnem rezerviranju ali tik pred zdajci. Obiščejo ga lahko ob vikendih ali med tednom. Vikendi omogočajo bolj pester program, saj je takrat na razpolago več prostovoljcev, ki lahko izvajajo spremljevalni program.

4 PROGRAM – GURMANSKA PODEŽELSKA DOŽIVETJA

PRVI DAN: MICKA IN NJEN VSAKDAN

S prihodom na turistično kmetijo Smodiš domači izrečejo dobrodošlico s simbolom turističnega proizvoda, jabolkom. Sledi vodenje in ogled turistične kmetije ter raziskovanje lokalnega sadnega drevja z dolgoletno tradicijo. Skozi vodenje na kmetiji spoznajo kulinarčne dobrote in osnovne sestavine prekmurske kuhinje. Preizkusijo se lahko v pripravi tradicionalnega kosila ali pa se prepustijo razvajanju gospodinje.

Obiskovalci lahko tekom obiska tudi sami stopijo v čevlje Micke ter izberejo dejavnost, ki se na kmetiji opravlja. Z izbiro aktivnosti si sami oblikujejo kvalitetno preživljanje časa na kmetiji:

- obiranje jabolk, sliv, hrušk in drugega sadja,
- pobiranje semen iz buč,
- spravljanje krompirja,
- delo z živalmi ...

SLIKA 15: KMEČKA OPRAVILA



Po opravljenih opravilih sledi priprava kmečke malice ter počitek pod krošnjami dreves. Pozno popoldne lahko izkoristijo za spoznavanje opravil v hlevu. Lahko se odločijo, da bodo pomagali očistiti hlev ter nahranili živali. Najbolj pogumni se lahko lotijo tudi molže krav.



VIR: Turistični podmladek OŠ Puconci

Večerno druženje ob ognju, smeh ob predstavi gledališke skupine Zgrebaš iz Pečarovcev ter prikaz tradicionalnega plesa folklorne skupine Moščanci pričarajo veselega kmečkega človeka. Okušanje prekmurskih dobrot, kot so pajani kruh, pečena koruza in jabolka, jim bo pričaralo okuse Goričkega tudi takrat, ko bodo v času vsakdanjega vrveža.

SLIKA 16: DRUŽENJE OB OGNJU



VIR: Turistični podmladek OŠ Puconci, februar 2021

Preplet tradicionalnega in sodobnega kmečkega življenja se nadaljuje v apartmajih, ki poleg klasičnih postelj nudijo tudi sodobno opremljene sobe z masažno kadjo ter savno. Odlično podeželsko ponudbo dopolnjuje nočitev na senu, ki pričara vonj posušenih travniških rož.

DRUGI DAN: KAJ JE NA MOJEM KROŽNIKU?

Jutranja petelinja budnica naznani dan z novimi dogodivščinami. Obiskovalci si lahko svoj zajtrk poiščejo kar sami. Iz hleva si priskrbijo mleko, jajca iz kokošnjaka ter zelenjavo in zelišča z vrta. Vsi ostali, ki se želijo pustiti razvajati, pa si lahko postrežejo »đabokof šterc«, to je koruzna zlevanka z jabolki iz lokalnih sestavin, ki ga pripravi gospodinja.

SLIKA 17: PODEŽELSKE DOBROTE



VIR: Turistični podmladek OŠ Puconci in <https://tinyurl.com/ydx698d3>

SLIKA 18: PANORAMSKA VOŽNJA



VIR: Karmen Pirš, september 2020

Lepota narave in čisti zrak med širnimi gozdovi vabijo rekreativne športnike ter pohodnike, da si naravne in kulturne znamenitosti občine Puconci ogledajo v spremstvu ekipe kolesarjev Ride Goričko. Popotniški nahrbtnik napolnijo s prigrizki, seveda pa ne sme manjkati tudi jabolko. Tisti z malo manj kondicije se lahko odločijo za vožnjo s traktorjem in vozom v spremstvu gospodarja. Na poti se lahko kulinarčno razvajajo pri turističnih ponudnikih.

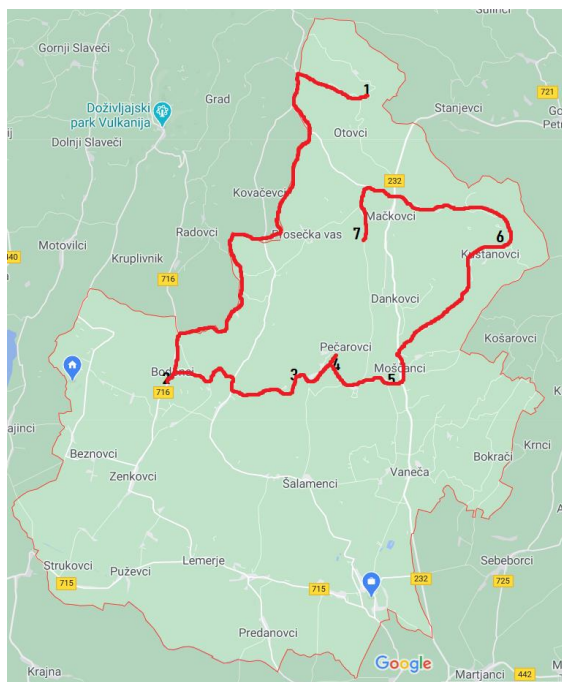
V Bodoncih se lahko ustavijo pri Darinki Vidonja, ki je najbolj znana po pripravi kruha ter potic. Kraj je znan tudi po prireditvi, kjer lahko obiskovalci okušajo jedi iz buč in bučnih semen. Za svoje obiskovalce gospa Darinka vedno pripravi degustacijo kruha v kombinaciji z bučami. Po okušanju se lahko povzpnejo na najvišji stolp v občini, ki prav tako stoji v Bodoncih.

Vožnjo nadaljujejo v smeri Pečarovcev, kjer na turistični kmetiji Zelko pripravijo raznovrstne prekmurske dobrote: domačo šunko, koline z bujto repo, prekajena rebra, pečenice z zeljem, gibanico, »genjenje jabolčni retaše« in »meso s paca« s hrenom in kruhom, pečenim v krušni peči. Po kosilu si lahko ogledajo tudi lončarsko delavnico ter se preizkusijo v oblikovanju z glino.

Pot nadaljujejo do Sebeščana, kjer se razprostirajo najlepši razgledi, ki jih lahko zaobjamejo v objektiv fotoaparata. V Moščancih se lahko okrepejo z vodo iz izvira Mrzlek. Tisti, ki jih pot še ni dovolj utrudila, pa se lahko povzpnejo na dva najvišja vrhova občine v Kuštanovcih, in sicer Praponek ter Kamenek.

Rekreativno in kulinarično dogodivščino obiskovalci zaključijo v Moščancih, v vinski kleti Marof, kjer se predajo pokušini odličnih goriških vin in jabolčnih ter grozdnih sokov. Dan zaključijo s specialiteto hišne jedi, ki vsebuje lokalne sestavine, pripravljene po receptih naših babic.

ZEMLJEVID 2: REKREATIVNO KULINARIČNA DOGODIVŠČINA



LEGENDA:

- 1 – TURISTIČNA KMETIJA SMODIŠ
- 2 – BODODONCI
- 3 – TURISTIČNA KMETIJA ZELKO
- 4 – SEBEŠČAN
- 5 – MRZLEK
- 6 – PRAPONEK IN KAMENEK
- 7 – MAROF

VIR: <https://tinyurl.com/y98bst4r>, 3. 2. 2021

TRETJI DAN: JABOLČNA FEŠTA

Obiskovalci se prebudijo v osrčju vinograda, v glamping hišicah, iz katerih se razprostirajo čudoviti razgledi nad okoliške vinograde. Po vinogradniškem zajtrku, ki vsebuje domač kruh, mesnine in zelenjavo lokalnih proizvajalcev, si nadenejo pütre in se odpravijo v vinograd na tradicionalno prekmursko trgatév. Ob trgatvi imajo priložnost spoznati pridelavo in predelavo grozdja.

SLIKA 19: JESENSKI PRIDELKI



VIR: R. Sukič, oktober 2020

Po uspešno opravljenem delu skozi kulinariko doživijo preplet tradicionalnih sestavin v sodobni preobleki. Ta zaokroži celotno turistično ponudbo in poveže rdečo nit turističnega proizvoda, jabolko, v nov kulinarčni spominek Posolanka v kozarcu. Sodobno oblikovana jed zaokroži celotno izkustveno doživetje ter obudi spomine, doživete na potovanju po občini Puconci.

Obiskovalci si lahko svoje preživljanje časa na podeželju podaljšajo tudi za dan ali več, saj jim ponudniki nudijo veliko možnosti izkustvenega preživljanja in spoznavanja podeželskega življenja.

4.1 GASTRONOMSKI SPOMINEK V NOVI PREOBLEKI

V sodelovanju z Urško Fartelj je za turistični proizvod »Gurmanska podeželska doživetja« nastal gurmanski spominek v novi preobleki, kjer je glavna sestavina poleg vseh ostalih lokalnih jabolko, ki je rdeča nit turističnega proizvoda.

Gospa Urška Fartelj je na spletno predstavitev Posolanke v kozarcu, ki je bila 7. marca 2021, povabila tudi turistični podmladek OŠ Puconci, vendar pa se ga zaradi trenutne epidemiološke slike nismo mogli udeležiti. Veselimo pa se že sodelovanja pri številnih drugih projektih.

V nadaljevanju vam predstavljamo zapis ter recept Urške Fartelj, avtorice bloga 220 stopinj poševno, ter povezavo do videoposnetka, kjer Urška pripravlja Posolanko v kozarcu: <https://www.facebook.com/lidlslovenija/videos/2869884119910457>.

Posolanka v kozarcu

Posolanka je sladica, značilna za Prekmurje. Gre za pogačo, kjer kvašeno testo objema nadev iz skute. Po vrhu posolanko v Prekmurju premažemo s plastjo orehov ali naribanimi jabolki, včasih samo s sladkano kislom smetano, in vse skupaj zapečemo.

In ker posolanka žal še ni registrirana, sem si dovolila pripraviti njeno različico v kozarcu. Namesto kvašenega testa so tukaj zdrobljeni mašinski keksi, skutin nadev, jabolka in orehi. Posolanko v kozarcu sem "okitila" s sušenimi jabolčnimi olupki, ker se mi jih je zdelo škoda zavreči, saj vsebujejo veliko vlaknin, vitaminov in mineralov.

SLIKA 20: POSOLANKA V KOZARCU



VIR: Urška Fartelj, 220 stopinj poševno

Sestavine za 5–6 kozarcev:

- 500 g skute
- 500 g mašinskih piškotov
- 2 polni žlici kisle smetane
- 4–5 polnih žlic medu
- 3 žlice rjavega sladkorja
- 2 jabolki
- orehi
- limona
- 1/2 žličke cimeta
- strok vanilije (ali vaniljev sladkor)

Najprej pripravimo jabolka. Jabolka olupimo zelo na tanko. Debelejša bo lupina, dlje časa se bo namreč sušila. Lupine jabolk damo v mrežast pekač ter jih damo sušit v pečico na 85 stopinj za približno 2 uri na programu ventilacija.

SLIKA 21: SESTAVINE ZA POSOLANKO V KOZARCU



Jabolka narežemo na kockice, jim dodamo rjavi sladkor, cimet, sok 1/2 limone in kuhamo na srednjem nizkem ognju, nekje 5–10 minut, dokler jabolka ne pustijo soka in sladkor ne začne karamelizirati. Jabolka ne smejo razpasti, ampak morajo spustiti sok. Ohladimo.

Za kremo zmešamo skuto, smetano, med, semena vanilije, limonino lupinico ter preostalo polovico soka limone.

Mašinske kekse grobo zdrobimo. V vsak kozarček damo nekje 2 žlici zdrobljenih keksov, sledi plast kreme iz skute, plast karameliziranih jabolk, zdrobljeni orehi in posušeni jabolčni olupki.

Čas priprave: 30 minut (s sušenjem olupkov do 2 uri).
Težavnost: 1.

VIR: Urška Fartej, 220 stopinj poševno

4.2 ANALIZA TRŽENJA LOKALNEGA OKOLJA

Po pregledu lokalne turistične ponudbe smo se osredotočili predvsem na to, kakšen turistični proizvod lahko ponudimo ter katere turiste želimo privabiti. Raziskovali smo, kdo so najpogostejši obiskovalci lokalnega okolja ter po kakšnih turističnih ponudbah posegajo. Za dodatno nabiranje idej smo se želeli udeležiti sejma Alpe-Adria ter obiskati nekaj lokalnih ponudnikov.

Ideje, ki so se nanašale na oblikovanje turističnega proizvoda, smo dobro preučili ter razmislili, kako jih bomo uresničili. Pri tem smo zbirali različne podatke na spletu, pri znancih ter v literaturi. Pregledali smo tudi spletne strani in ponudbo obstoječih lokalnih ponudnikov. Preučili smo turistične proizvode, ki jih ponujajo v Pomurju, ter jih primerjali z našimi zamislimi. Ugotovili smo, da s tovrstno ponudbo kulinaričnega razvajanja nimamo v naši okolici nobene konkurence. Edino »zdravo« konkurenco bi nam lahko predstavljale le turistične kmetije, ki se nahajajo v sosednji Avstriji. Vendar zaradi naše kulinarične ponudbe ter jezikovne pregrade menimo, da se nam za slovenske turiste ni potrebno bati. Z raznovrstno ponudbo zagotovo lahko privabimo turiste iz sosednjih držav.

Naša prekmurska pokrajina zaradi drugačnega razvoja še vedno velja za nekaj »posebnega«. Še vedno se o naši pokrajini razmišlja kot o umirjeni pokrajini dobrih, skromnih ter radodarnih ljudi, znanja, idej in pozitivne energije. Ob pogovorih s starši pogosto slišimo: »Nimam časa, nimam časa ... Pa kako je to mogoče, da nikoli ni časa?« Pričeli smo iskati rešitev, kako bi posamezniki ali družine skozi naš turistični proizvod spoznali Prekmurje, vsakdanjik in umirili svoj tempo življenja ter pričeli uživati v vsakdanjih tradicionalnih stvareh. Prepričani smo, da bodo skozi naš proizvod

obiskovalci izkusili, da za svojo srečo in srečo družine potrebujejo zelo malo. Za povrh vsega pa Prekmurci svojih obiskovalcev nikoli ne pustimo lačnih.

Pri oblikovanju turističnega proizvoda smo se igrali z mislijo, da bi našo ponudbo lahko sooblikovali tudi obiskovalci sami. Pri tem bi upoštevali njihove želje, saj so prav oni ključni za prepoznavnost proizvoda, ki se pojavlja na trgu. Po vsebinski obliki turističnega proizvoda smo se po določitvi ciljne skupine usmerili v promoviranje in oglaševanje turističnega izdelka. Zaradi epidemije in zaprtja osnovnih šol smo naše delo nadaljevali preko video klicev. Pri tem smo želeli s čim manj stroškov promocije in oglaševanja doseči čim večje število bodočih obiskovalcev.

4.2.1 CILJNA SKUPINA

Turistični proizvod »Gurmanska podeželska doživetja« je prava izbira za iskalce aktivnih doživetij in kulinarčnih užitkov. Namenjen je raziskovalcem in občudovalcem narave, aktivnim rekreativcem ter gostom s posebnimi interesi, tistim, ki cenijo zdravje, iščejo sprostitev ter stik z naravo. Program je oblikovan za vsa življenjska obdobja, za družine, za pare in samske, ki si želijo zasebnega preživljanja prostega časa.

4.2.2 PRODAJA TURISTIČNEGA PROIZVODA

Člani turističnega podmladka se zavedamo, da je potrebno marsikatero turistično ponudbo občine izboljšati. Turistični proizvod »Gurmansko podeželsko doživetje« temelji na kulinarčnem razvajanju v mirnem okolju s trajnostno usmerjeno ponudbo tradicionalnih prekmurskih dobrot. Rdeča nit turističnega proizvoda je jabolko, o katerem pa je več zapisano v prejšnjih poglavjih.

Pri oblikovanju cene turističnega proizvoda smo izhajali iz stroškov, ki nastanejo pri uresničitvi programa. Uspešnost turistične kmetije pa ni odvisna samo od prodaje tega turističnega proizvoda, ampak tudi od kolesarjev, pohodnikov ter enodnevnih obiskovalcev, ki se oglasijo na pijači, jedachi ali z nakupom spominka oziroma dobrote. To pomeni, da se naše oglaševanje in promocija ne bosta osredotočala le na proizvod, ampak bomo pri tem gledali na celotno ponudbo turistične kmetije ter posameznike in društva, ki sodelujejo pri samem ustvarjanju turističnega proizvoda.

Prodaja turističnega proizvoda bo potekala na turistični kmetiji Smodiš, v turističnih agencijah ter v paviljonu Expano – vrata v Pomurje v Murski Soboti. Program bomo promovirali na spletni strani Kuponko.si, kjer nudimo občasne popuste, ki bodo privabili zanimanje marsikaterega obiskovalca spletne strani. Program bomo predstavili tudi na Booking.com, kjer ciljamo predvsem na obiskovalce iz tujine. V letošnjem koledarskem letu pa smo se posebej osredotočili še na koriščenje vavčerjev oziroma turističnih bonov, ki so nastali kot posledica epidemije.

4.2.3 OGLAŠEVANJE IN PROMOCIJA

Oglaševanje in promocija sta ključna pri prodaji in prepoznavnosti turističnega proizvoda. Cilj oglaševanja je povečanje povpraševanja in prodaje po turističnem proizvodu, lokalnih turističnih izdelkih ter vzporedne ponudbe turističnega proizvoda. Cilj je prav tako zadovoljitev kupcev turistične ponudbe, povečanje prepoznavnosti doma in v tujini ter navsezadnje povečanje dohodka.

Člani turističnega podmladka menimo, da dobro oglaševanje obsega besedilo, slogan ter vizualno podobo logotipa turističnega proizvoda, ki pritegne potencialne turiste, ohrani prepoznavnost izdelka in ponudbe. Vse o logotipu in pomenu slogana si lahko preberete na prejšnjih straneh.

TABELA 1: PROMOCIJA IN OGLAŠEVANJE



VIR: <https://tinyurl.com/ycgmwobv>

Najuspešnejši in hkrati tudi najpreprostejši način oglaševanja so zagotovo socialna omrežja, saj lahko v zelo kratkem času dosežemo večjo skupino ljudi. Oglaševanje turističnega proizvoda na spletnih straneh:

- Občine Puconci (<http://www.puconci.si/>),
- na Facebook strani,
- na Instragramu,
- na pomurskih spletnih portalih, kot so Sobotainfo (<http://sobotainfo.com>), Pomurec (<http://www.pomurec.com>) ter Pomurje (<http://www.pomurje.si/>),
- spletne strani o turizmu,
- spletne strani posameznih podjetij in družb ter turističnih ponudnikov.



VIR: <https://tinyurl.com/y87uwv35>

Povabili bomo tudi pomembne slovenske blogerje ali druge znane osebnosti, ki bodo preko svojih spletnih strani oglaševali turistični proizvod »Gurmanska podeželska doživetja«. S to potezo bomo lahko doživeli dvorezen meč, ker bodo naš izdelek predstavili brez dlake na jeziku, vendar smo prepričani, da bodo naši obiskovalci uživali ob malo drugačni ponudbi ter s svojo medijsko pozornostjo pritegnili večje število obiskovalcev.



VIR: <https://tinyurl.com/y9nb2xzl>

Med najpomembnejše načine oglaševanja uvrščamo še plakat, ki je prenosljiv in omogoča oglaševanje na prostem. Poleg običajnih plakatov bomo oglaševanje prenesli tudi na balone, pisala, lončke za vodo, prevozna sredstva in druge javne površine, ki bodo omogočali večjo prepoznavnost. Velik del oglaševanja bomo prenesli tudi na letake, ki jih bomo razdelili po več turističnih agencijah ter v Expanu Murska Sobota in Pomurski turistični zvezi.



VIR: <https://tinyurl.com/ybxz4p5l>

Večjo prepoznavnost nam bodo zagotovo omogočale tudi številne revije in časopisi. Naslanjamo se predvsem na tiste revije in časopise, ki so naravnani na našo ciljno skupino, kot so revija Slovenske počitnice, ki je priloga slovenskih pokrajinskih časopisov, slovenska turistična revija Lipov list, revija TUR!ZEM, ki ju izdaja Slovenska turistična organizacija, revija Ekodežela, Revija Horizont, Revija svet in ljudje ter mnoge druge slovenske in tuje revije ter časopisi.



VIR: <https://tinyurl.com/y78ffl8a>

Svoje dejavnosti bomo predstavljali v pomembnih radijskih ter informativnih oddajah. Dve izmed teh sta na RTV SLO v nedeljskih reportažah ter v oddaji Na lepše, ki je oddaja o turizmu.



VIR: www.sobotainfo.com

Turistični proizvod bomo prodajali v več časovnih intervalih in tako povečali zanimanje kupcev ter cenejši dostop do nakupa proizvoda. Oglaševali in promovirali ga bomo na številnih turističnih tržnicah, ki jih bodo prirejela turistična društva po Sloveniji, v večjih trgovskih centrih ter na največjem turističnem sejmu Alpe-Adria v Ljubljani.



VIR: www.cetis.si

Ob vseh že navedenih načinih promoviranja pa želimo turistični proizvod »Gurmanska podeželska doživetja« podkrepiti s karticami zvestobe, brezplačnimi preizkusi kulinarčnih dobrot kulturno-turističnih društev Občine Puconci, nagradnimi žrebanji na spletnem portalu ter na številnih predstavitev po Sloveniji.

4.2.4 NAČRT PREDSTAVITVE NA TRŽNICI

Na turistični tržnici bomo obiskovalcem predstavili rdečo nit – zgodbo turističnega proizvoda, s katero bomo naključne obiskovalce navdušili za obisk naše prelepe podeželske pokrajine. Skozi senzorično doživljanje hrane bomo obiskovalce spodbudili k okušanju jedi ter izpostavili vsa njihova čutila. Prepričali jih bomo, zakaj si privoščiti počitnice na kmetiji v najlepši regiji v Sloveniji, zakaj v tem delu Slovenije najdejo najtoplejše gostitelje, odlične turistične kmetije s seneno posteljo, z ljubeznijo postreženo hrano in veliko več. Zagotovili jim bomo, da bodo pri nas doživeli nepozabne izkušnje, se prepustili naravnemu, zdravemu in trajnostno usmerjenemu okolju, hkrati pa razvili tesna prijateljstva.

S številnimi kvizi, ki bodo prinašali zanimive nagrade, ter reklamnim oglasom bomo njihovo zanimanje še podkrepili. Stojnico bodo krasile številne fotografije občine Puconci ter dejavnosti lokalnih turističnih društev. Košare, polne tradicionalnih kulinarčnih dobrot, bodo pripravila lokalna turistična društva.

5 FINANČNI NAČRT

V nadaljevanju predstavljamo stroške turističnega proizvoda ter financiranje s pomočjo prihodkov.

5.1 STROŠKI

Stroški bivanja ter prehrane so del programa, ki jih nudi turistična kmetija. Stroški spremljevalnega programa se nanašajo na materialne stroške, ki nastanejo v posameznih delavnicah, ter vodene ogleda, ki so kot dodatna ponudba in jih pripravljajo zunanji sodelavci.

Za nemoten potek izvajanja dejavnosti skrbi gospodar na turistični kmetiji, katerega naloga je seznanjanje zunanjih sodelavcev o času in kraju delavnic. Del stroška predstavlja tudi izdelava letakov, obiskov turističnih tržnic in prireditev ter oglaševanje, ki bo potekalo preko televizije, radia in spletnih strani, povezanih s turizmom, ter na spletnih straneh lokalnega okolja.

Stroške nastopov društev prevzema občina Puconci, ki iz proračuna za turistična vlaganja financira njihovo pot ter ostale nujne dejavnosti. Z udeležbo kot del spremljevalnega programa se promovirajo turistična društva in njihove dejavnosti ter omogočajo hkrati tudi prodajo lastno izdelanih turističnih spominkov v obliki kulinarike ali materialnih stvari.

TABELA 2: IZDATKI TURISTIČNEGA PROIZVODA

IZDATKI TURISTIČNEGA PROIZVODA	
LETAKI, VABILA TER OSTALI PROMOCIJSKI MATERIAL	100 €
OGLAŠEVANJE	100 €
STROŠKI DELAVNIC	150 €

5.2 PRIHODKI

Najpomembnejši prihodek predstavlja cena turističnega paketa, ki je postavljena pred prihodom obiskovalcev na podeželsko turistično kmetijo. Del prihodkov predstavlja tudi dodatna ponudba turističnega proizvoda, ki vključuje delavnice za obiskovalce ter otroške delavnice z varstvom. Prihodke predstavlja še prodaja turističnih spominkov ter kulinarčnih dobrot.

TABELA 3: PRIHODKI TURISTIČNEGA PROIZVODA

PRIHODKI TURISTIČNEGA PROIZVODA	
TURISTIČNI PAKET "GURMANSKA PODEŽELSKA DOŽIVETJA" V PREDPRODAJI	
* za eno osebo	169 €
* za dve osebi	209 €
* za družine	269 €
TURISTIČNI PAKET "GURMANSKA PODEŽELSKA DOŽIVETJA" V REDNI PRODAJI	
* za eno osebo	189 €
* za dve osebi	229 €
* za družine	289 €
VSAK DODATNI DAN GURMANSKE PODEŽELSKE DOGODIVŠČINE	
* za eno osebo	15 €
* za dve osebi	25 €
* za družine	30 €
DELAVNICE	
* lončarska delavnica	10 € na osebo
* otroška delavnica	5 € na osebo
DONACIJSKA IN SPONZORSKA SREDSTVA	2.000 €

6 ZAKLJUČEK

V letošnjem šolskem letu smo turistični podmladek OŠ Puconci pričeli obiskovati učenci sedmega razreda. Najprej smo se seznanili z nam novimi pojmi, in sicer kaj je turizem, zakaj ljudje postanejo turisti ter kateri so dejavniki, ki vplivajo na razvoj turizma v nekem okolju. Na podlagi pridobljenega teoretičnega znanja smo gradili osnovo turističnega proizvoda. Sledilo je raziskovanje obstoječe turistične infrastrukture ter raziskovanje kulinarike in kulinaričnih prireditev v naši občini. Sami smo se preko raziskovanja veliko naučili, saj smo malo bolj osredotočeno spremljali, kaj imamo in kaj nam primanjkuje, da bi lahko postali pomembna turistična regija.

Ko smo se lotili raziskovanja kulinarične ponudbe in ugotovili, da naše okolje ponuja raznovrstno in z lokalnimi sestavinami obogateno hrano, smo želeli naš proizvod oblikovati v zgodbo o jabolku. Jabolko je simbol občine Puconci, saj je za to območje zelo značilno sadjarstvo, kjer veliko vlagajo v ohranjanje starih sort jablan. Predstavlja pa tudi prijateljstvo med ljudmi dobre volje in vztrajanje v lokalni pridelavi dobrot. Kulinarično pestrost lokalnega okolja smo združili z aktivnim preživljanjem prostega časa na turistični kmetiji, spoznavanjem kmečkega dela ter podeželskega življenja. Obiskovalcu smo omogočili sooblikovanje programa ter izkustveno učenje skozi dogodke, ki so del ponudbe. V turistično ponudbo smo vpletli značaj pomurske regije, ki je primerna predvsem za urbanega človeka, ki se želi umakniti od vsakdanjega mestnega vrveža in se naužiti podeželskega zraka ter se prepustiti raznovrstnim dogodivščinam.

K sodelovanju smo povabili gospo Urško Fartelj, avtorico kuharskega bloga 220 stopinj poševno. Za turistični proizvod »Gurmanska podeželska doživetja« je tako nastal gurmanski spominek v novi preobleki, kjer je glavna sestavina poleg vseh ostalih lokalnih sestavin seveda jabolko.

Pri oblikovanju turističnega proizvoda smo ugotovili, da nam obstoječa turistična infrastruktura, ki vključuje kmečki turizem, lokalna turistična in športna društva ter zelo razvito kulinarično ponudbo, omogoča razvoj turističnega proizvoda »Gurmanska podeželska doživetja«. Potrebno bi bilo le, da se celotna ponudba zapakira v odlično zgodbo, ki obiskovalce najbolj pritegne. Seveda pa je zelo pomembno, da ta zgodba s pomočjo promocije in oglaševanja pride do potencialnih obiskovalcev.

Pri oblikovanju turističnega proizvoda smo spoznali, da je za uspeh in raznovrstno ponudbo potrebno sodelovanje večjega števila ljudi in društev z različnih področij, kajti sami ne moremo in nismo dovolj, da bi uspeli na turističnem trgu.

7 VIRI IN LITERATURA

- ❖ Čebelarstvo društvo Puconci. Pridobljeno 12. 1. 2021, <http://cd-puconci.si/>.
- ❖ Dödolja in Bicilijada. Pridobljeno 20. 12. 2020, iz <https://tinyurl.com/y8vpwf32>.
- ❖ J. Balažic, F. Justi, T. Karoli, T. Vinkovič, D. Cizar, M. Petrijan, 2011: Monografija Občine Puconci. Murska Sobota, Franc-Franc.
- ❖ KTD Moščanci - Imajo kaj pokazati. Pridobljeno 20. 1. 2021, iz <https://tinyurl.com/yaot97x5>.
- ❖ Kulinarčni dogodek dobil svoje obeležje. Pridobljeno 20. 12. 2020, iz <https://tinyurl.com/ybkn7b48>.
- ❖ Marof. Pridobljeno 20. 1. 2021, iz <https://marof.eu/sl/>.
- ❖ Naselje Puconci skozi zgodovino. Pridobljeno 20. 11. 2020, iz <https://tinyurl.com/y8wtny5z>.
- ❖ Občina Puconci, Pridobljeno 20. 11. 2020, iz <https://tinyurl.com/yb8bk6j9>.
- ❖ Praznik buč in 13. den meštrov z Goričkoga. Pridobljeno 12. 12. 2020, iz https://www.pomurec.com/vsebina/48834/Praznik_buc_in_13_den_mestrov_z_Gorickoga.
- ❖ Recepti Prekmurje. Pridobljeno 20.1.2021, iz <https://tinyurl.com/y9aq53cj>.
- ❖ Ride Goričko. Pridobljeno 20. 1. 2021, iz <https://ridegoricko.com/>.
- ❖ Strategija razvoja in trženja turizma v Pomurju za obdobje 2014–2020 za obravnavo na Strokovnem svetu. Pridobljeno 20. 11. 2020, iz <https://tinyurl.com/y7xrwdy4>.
- ❖ Turistična kmetija Smodiš. Pridobljeno 20. 1. 2021, iz <https://tinyurl.com/y9j3hgso>.
- ❖ Turistična kmetija Zelko. Pridobljeno 20. 1. 2021, iz <https://tinyurl.com/y9rfrmpn>.
- ❖ V Pečarovcih priredili razstavo “Ges pa man največše, največšo”. Pridobljeno 10. 10. 2020, iz <https://tinyurl.com/yevquz6p>.
- ❖ Vinarium dobiva konkurenco, še ena občina želi postaviti razgledni stolp. Pridobljeno 23. 1. 2021, iz <https://tinyurl.com/y8bm29q6>.
- ❖ Zelkovi ohranjajo lončarsko tradicijo v Pečarovcih že več kot 130 let. Pridobljeno 20. 10. 2020, iz <https://tinyurl.com/y93jbwuc>.
- ❖ Zveza kulturnih in turističnih društev Občine Puconci, 2010. Izdala in založila: Zveza kulturnih in turističnih društev Občine Puconci. Murska Sobota, Tiskarna Klar, d. o. o.
- ❖ Žökš, Mateja (1985). OŠ Puconci, 10. 10. 2020.

PRILOGE

PRILOGA 1: RECEPTI

POSOLANKA

»Posolanka ali pogača s skuto je ena izmed najboljših prekmurskih regionalnih jedi. Ni samo sladica. Primerna je tako za zajtrk, malico, kot sladica za po kosilu ali večerja. Najboljša je sveža, s toplim nadevom in hrustljivo zapečenim robom. Ljubi jo tako mlado kot staro.

Sestavine za testo:

300 g moke
2 dcl mleka (cca. odvisno od tipa moke)
20 g kvasa (polovica zavojčka)
2 žlici sončničnega olja
žlička sladkorja
ščepl soli

Testo za posolanko je v bistvu podobno kot za pico, le da namesto vode uporabimo mleko. Moko vsujemo v posodo, naredimo jamico, v jamico nadrobimo kvas in dodamo žličko sladkorja ter previdno v jamico vlijemo toplo mleko. Mleko ne sme biti prevroče, ker drugače kvasovke uničimo in kvasca ne bo. Počakamo kakšnih 5 minut, da se kvasovke razvijejo in se naredi kvasec. Ob robu posode (da ni v stiku s kvascem) dodamo sol in zgnetemo precej mehko in voljno testo. Testo pokrijemo in ga damo vzhajati za kakšne pol ure, da naraste. Medtem si lahko pripravimo nadev.

Sestavine za nadev:

500 g skute
1 jajce
2–3 žlice sladkorja
1 dobra žlica pšeničnega zdroba
1 vanilijev sladkor
1/2 lončka kisle smetane

Ostale sestavine:

2 jabolki
1/2 žličke cimeta
2–3 žlice zmletih praženih lešnikov ali orehov
1 vanilijev sladkor
1 žlička nastrgane limonine lupinice
sladkor v prahu

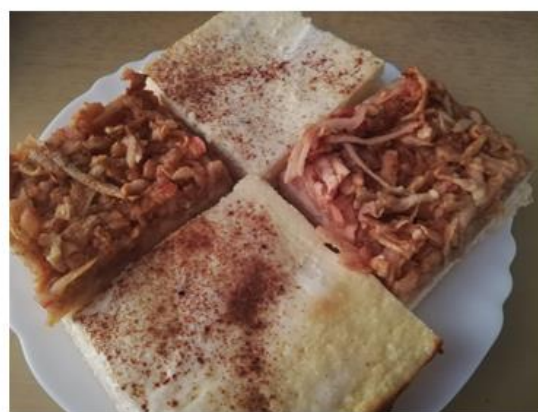
Vse sestavine za nadev z mešalnikom enostavno zmešamo.

Pekač premažemo z oljem. Testo razvaljamo oz. raztegnemo z rokami kot pico na pol cm debelo in po njem enakomerno razporedimo skutni nadev. Kakšne pol centimetra testa pustimo prostega, da

bomo lažje kasneje spodvihali robove. Na skutni nadev najprej potresemo kakšno žlico lešnikov ali orehov, da popijejo odvečen sok jabolk. Jabolka so namreč zdaj v jesenskem času še precej sočna. Jabolka naribamo neposredno na skuto oz. lešnike. Jaz domačih jabolk ne lupim. Po jabolkah posipamo še cimet, vaniljev sladkor, limonino lupinico in na koncu preostale lešnike. Robove testa malo spodvihamo navznoter, da nam nadev ne uide iz pogače.

Posolanko pečemo kakšne pol ure na 180–200 stopinj, odvisno od pečice. Jaz dam pogačo kar v neogreto pečico, da rob testa še malo naraste.«

Avtorica: Urška Fartelj, 220 stopinj poševno



Vir: Živa Čerpnjak, januar 2021

PREKMURSKA GIBANICA

Testo za podplat:	25 dkg moke, 8 dkg masla, 1 jajce, 2 do 3 žlice smetane, ščepec soli, 1 žlička sladkorja.	Skutni nadev:	40 dkg skute, 1 jajce, 1 dl goste kisle smetane, 5 dkg rozin, 5 dkg sladkorja.
Vlečeno testo:	50 dkg moke, 1 jajce, 2 žlici olja, malo kisa ali limoninega soka, mlačna voda, ščepec soli.	Orehov nadev:	20 dkg zmletih orehov, 5 dkg sladkorja, 1 vaniljev sladkor, malo cimeta, 1-2 dl mleka.
Makov nadev:	20 dkg zmletega maka, 5 dkg sladkorja, 1 vaniljev sladkor, približno 1 dl mleka ali smetane, 1 jajce.	Jabolčni nadev:	50 dkg jabolk, 3 dkg sladkorja, limonina lupinica, malo cimeta, maščoba za pekač, maslo za pokapanje, smetana za polivanje.

Prekmurska gibanica se pripravlja iz dveh vrst testa, iz krhkega, ki mu pravijo podplasto testo, in iz vlečenega. S podplatastim testom pokrijemo dno pekača, ker mora biti spodnje testo močnejše, saj je to težka gibanica.

Vse sestavine, ki jih potrebujemo za podplatasto (krhko) testo, damo v primerno skledo, jih premešamo in zamesimo testo. Mesimo ga tako dolgo, da postane lepo gladko in obdelanega

postavimo za pol ure počivat. Medtem ko podplatasto testo počiva, zamesimo gladko mehko vlečeno testo iz vseh naštetih sestavin in ga prav tako postavimo za pol ure počivat. Naredimo več hlebčkov, da ga pozneje laže razvlečemo.

Ko obe vrsti testa počivata, pripravimo vse štiri vrste nadeva.

Makov nadev: mak zmeljemo, polijemo z vrelim mlekom, sladkamo in odišavimo z vaniljevim sladkorjem. Skutni nadev: skuto razdrobimo z vilicami, ji primešamo jajce, smetano, očiščene in oprane rozine in sladkor. Vse skupaj dobro zmešamo.

Orehov nadev: orehe zmeljemo, jih poparimo z mlekom, dodamo sladkor in cimet ter zmešamo. Nadev mora biti lepo mazav.

Jabolčni nadev: jabolka olupimo, narežemo na tanke krlje in jih napol zdušimo s sladkorjem. Odišavimo jih s cimetom in limonino lupinico.

Spočito podplatasto testo razvaljamo za pol prsta na debelo in ga položimo na dno pomaščene, najbolje lončene pekača; testo naj sega na rob pekača. Spočito vlečeno testo previdno raztegnemo po z moko potresenem prtu in ga pustimo, da se rahlo osuši. Nato začnemo "sestavljati" gibanico.

Po podplatastem testu namažemo makov nadev za slab centimeter na debelo, ga pokrijemo z listom vlečenega testa in poškopimo z maslom. Ta list testa namažemo s skutnim nadevom in ga pokrijemo z naslednjim listom testa. Testo spet poškopimo z maslom. Po njem namažemo orehov nadev, čez nadev položimo nov list vlečenega testa in ga poškopimo z raztopljenim maslom. Nato po testu potresemo jabolčni nadev. Tudi ta nadev pokrijemo z vlečenim testom in ga poškopimo z maslom. Nato ves postopek z nadevi ponovimo. Na vrh položimo še en ali dva lista vlečenega testa in oba poškopimo z maslom. Nazadnje zloženo gibanico prelijemo še s smetano. Pekač postavimo v ogreto pečico in pečemo približno 1 uro pri zmerni temperaturi.

VIR: https://ucilnice.arnes.si/pluginfile.php/235787/mod_resource/content/1/Recepti%20iz%20Prekmurja.pdf, 8. 3. 2021



VIR: <https://oblizniprste.si/slastne-sladice/moja-prva-prekmurska-gibanica/>, 8. 3. 2021

RETAŠ

Zavitek: 40 dag moke, sol, mlačna voda, kislá smetana, maščoba, 5 dag sladkorja.

Nadevi: 1 kg repe "Karance", 1 buča "Laška buča", 50 dag mletega maka z 2 jabolkoma.

Testo pregnetemo in pustimo, da malo vzhaja, vmes pripravimo nadeve.

Bela ali rumena repa: »Karanco« olupimo in naribamo na strgalniku, solimo in pustimo 10 minut, nato jo ožamemo in potresemo po razvlečenem testu. Polijemo z »legirom« in žlico maščobe. Pečemo 45 minut pri 180 °C.

Laška buča ali »vogrška tikev«: Bučo očistimo in olupimo ter naribamo. Pustimo, da se zmešča. Potrosimo po razvaljanem testu, sladkamo, potresemo z legirom in maščobo in pečemo 45 minut pri 180 °C. Makov nadev: Mak zmeljemo ali stolčemo v »lajbru«, dodamo sladkor, potresemo po razvaljanem testu, dodamo 2 naribani jabolki, pokapljamo z margarino in zvijemo.

Pečemo 30 minut pri 180 °C.

VIR: https://ucilnice.arnes.si/pluginfile.php/235787/mod_resource/content/1/Recepti%20iz%20Prekmurja.pdf, 8. 3. 2021



VIR: [https://www.kamra.si/digitalne-zbirke/item/r%3%a9tasi-\(zavitki\).html](https://www.kamra.si/digitalne-zbirke/item/r%3%a9tasi-(zavitki).html), 8. 3. 2021

ZLEJVANKA

5 dl mleka

6 žlic koruznega
zdroba

3 žlice ostre moke

5 jabolk

ščepec soli

Pečico segrejemo na 200°C. Koruzni zдроб, mleko in moko med seboj zmešamo. Dodamo ščepec soli in naribana jabolka.

Pekač namažemo z oljem, potem pa vanj nalijemo pripravljeno testo. Pekač potisnemo v segreto pečico. Ko se testo nekoliko dvigne, temperaturo znižamo na 175 °C; skupen čas pečenja je od 20 do 30 minut.

Zlejevanko razrežemo in potresemo s sladkorjem v prahu (Ustni vir: M. Žokš, 8. 3. 2021).



VIR: Zala Gjergjek, 4. 1. 2021

PRILOGA 2: PROMOCIJSKI MATERIAL



Vabilo turističnega proizvoda Gurmansko podeželsko doživetje.
Avtorji: Turistični podmladek OŠ Puconci.



Držalo za pribor. Avtorica: Zala Gjergjek



Gurmanska ruta. Avtorica: Maruša Žekš



Gurmanski predpasnik. Avtorica: Živa Čerpnjak

Razglednica:



OBČINA
PUCONCI



OBČINA
PUCONCI

Avtorica: Živa Čerpnjak