



38. DRŽAVNI FESTIVAL TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA



DROBTINICE ZAKLADOV



AVTORJI NALOGE, UČENKE 7. IN 8. RAZREDA: **AJŠA BREZNIK, LANA FICKO, ELA HODOŠČEK, NIJA HORVAT, SARA HORVAT, TIJANA LOVENJAK, ISABELL VIDONJA**

MENTORICI:

MONIKA VIDMAR, PROF. LIKOVNE UMETNOSTI

MATEJA ŽOKŠ, PROF. GEOGRAFIJE IN PEDAGOGIKE

PUCONCI 2023/2024



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

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

ZAHVALA

Za pomoč in vodenje pri oblikovanju raziskovalne turistične naloge se zahvaljujemo učiteljem. Zahvala tudi staršem in vsem ostalim, ki so nam pomagali pri zbiranju podatkov ter odkrivanju lokalnih zanimivosti.

Velika zahvala gre tudi gospodu Binetu Volčiču s posestva Monstera, ki si je vzel čas in nas sprejel v svojem domu, nam predstavil svojo zgodbo o uspehu in nas z njo navdihnil pri oblikovanju kulinaričnega turističnega spominka.

Najlepša hvala tudi gospe Janji Vlaj s Kmetije Vlaj in gospodu Goranu Šukarju s Kmetije Šukar iz Bodoncev ter Editi Časar iz Apartmajev Džaboka & Gruška iz Radovcev za lokalne kulinarične proizvode. Zahvala gre tudi gospe Ksenji iz gostilne Na Jasi, kjer so nas pogostili z najboljšimi dödoli, postružnjačo in posolanko.

Zahvaljujemo se tudi gospe Heleni ter gospodu Stanku, da sta nas gostoljubno sprejela v svoj dom.

Za pomoč pri oblikovanju promocijskega spota, najlepša hvala Urošu Kuzmi.

ŠOLA: OSNOVNA ŠOLA PUCONCI,
Puconci 178,
9201 Puconci
tel: 02/5159-600
e-mail: ospuconci@ospuconci.si

NASLOV NALOGE: DROBTINICE ZAKLADOV

Avtorji:

- 1. AJŠA BREZNIK, 8. razred**
- 2. LANA FICKO, 8. razred**
- 3. ELA HODOŠČEK, 7. razred**
- 4. NIJA HORVAT, 8. razred**
- 5. SARA HORVAT, 8. razred**
- 6. TIJANA LOVENJAK, 7. razred**
- 7. ISABELL VIDONJA, 7. razred**

MENTORJI:

MONIKA VIDMAR, PROF. LIKOVNE UMETNOSTI
MATEJA ŽÖKŠ, PROF. GEOGRAFIJE IN PEDAGOGIKE

POVZETEK

38. državni festival Turizmu pomaga lastna glava, s tematiko »Okusni zakladi«, nas je navdihnil z veliko idejami, ki smo jih združili v turističnem proizvodu z naslovom »Drobtinice zakladov«. Najprej smo spoznali, kaj je turizem in kateri so dejavniki, ki omogočajo razvoj turizma v pokrajini. Preučili smo literaturo in podrobneje raziskali kulinarčni turizem v Krajinskem parku Goričko. V razvoj turističnega proizvoda smo vključili lokalne ponudnike in jih povezali v turistični spominek doživetij. Izdelali smo tri kulinarčne spominke presenečenja, ki smo ga razdelili v kulinarčno razvajanje s spoznavanjem lokalnih ponudnikov in dobrot ter večer presenečenja s kuharskim šefom. Tako smo predstavili možnosti, ki bi jih lahko izkoristili za razvoj kulinarčnega turizma na omenjenem območju.

V nadaljevanju smo izdelali načrte trženja in finančni načrt. Za boljšo prepoznavnost smo posneli promocijski spot na različnih lokacijah krajinskega parka ter vključili proizvode in sestavine lokalnih ponudnikov.

Ključne besede: turistični proizvod, Krajinski park Goričko, kulinarika, kulinarčno doživetje, lokalni kulinarčni izdelki.

KAZALO VSEBINE

1	UVOD	1
2	RAZISKOVANJE	2
2.1	ORGANIZACIJA DELA	2
2.2	KRAJINSKI PARK GORIČKO	2
2.3	BOGASTVO OKUSOV GORIČKEGA	3
2.3.1	PREKMURSKA GIBANICA	3
2.3.2	RETAŠI IN POSOLANKE	4
2.3.3	DÖDOLE	4
2.3.4	POSTRŽNJAČA	4
2.3.5	PREKMURSKA ŠUNKA	4
2.3.6	BUJTA REPA	4
2.4	KULINARIČNE PRIREDITVE V KRAJINSKEM PARKU GORIČKO	5
2.5	TURISTIČNI PONUDNIKI	5
2.5.1	POSESTVO MONSTERA	5
2.5.2	OKREPČEVALNICA NA JASI	5
2.5.3	KMETIJA ŠUKAR	6
2.5.4	KMETIJA VLAJ	6
2.5.5	DŽABOKA IN GRUŠKA	6
3	TURISTIČNI PROIZVOD “DROBTINICE ZAKLADOV”	7
3.1	BINE VOLČIČ - INTERVJU	7
3.2	PREDSTAVITEV TURISTIČNEGA PROIZVODA	7
3.2.1	SLOGAN IN LOGOTIP	8
3.2.2	LOKACIJA IN ČAS	8
3.2.3	CILJNA SKUPINA	9
4	VSEBINA TURISTIČNEGA PROIZVODA	9
4.1	PROGRAM	9
4.2	NAČRT POTI	12
5	TRŽENJE	12
5.1	ANALIZA TRŽENJA	12
5.2	PRODAJA	13
5.3	OGLAŠEVANJE	13
6	FINANČNI NAČRT	14
6.1	PRIHODKI	14
6.2	ODHODKI	14
7	ZAKLJUČEK	15
8	VIRI IN LITERATURA	16

KAZALO SLIK

Slika 1: Raziskovanje	2
Slika 2: Oblikovanje logotipa.....	2
Slika 3: Razloženo naselje v Krajinskem parku Goričko.....	3
Slika 4: Makov retaš.....	4
Slika 5: Postržnjača in dödole	4
Slika 6: Posolanka	4
Slika 7: Gostoljubnost Na jasi v Bodoncih	5
Slika 8: Lokalni kulinarični ponudniki.....	6
Slika 9: Pogovor z Binetom Volčičem	7
Slika 10: Logotip turističnega proizvoda "Drobtinice zakladov"	8
Slika 11: Lokacija kulinaričnega razvajanja	8
Slika 12: Saftična džaboka	11
Slika 13: Sladka saftična džaboka - spominek	11
Slika 14: Ringlšpil	11
Slika 15: Ringlšpil žmajov - spominek	11
Slika 17: Gorički žmaji in drobtinice zakladov.....	11
Slika 18: Gorički žmaji "Drobtinice zakladov" - spominek.....	11
Slika 19: Vabilo na kulinarično pustolovščino	13
Slika 20: Snemanje promocijskega spota.....	13

KAZALO TABEL

Tabela 1: Kulinarično razvajanje s spoznavanjem lokalnih ponudnikov in dobrot	9
Tabela 2: Večer presenečenja s kuharskim šefom	10

KAZALO ZEMLJEVIDOV

Zemljevid 1: Zemljevid turističnih ponudnikov "Drobtinice zakladov"	12
---	----

1 UVOD

Turizem in kulinarika sta med seboj zelo tesno povezana, saj precej turistov danes potuje z namenom spoznavanja lokalno pridelanih surovin, izdelkov in uživanja tradicionalnih lokalnih specialitet. Tako spoznajo kuharsko tradicijo in dediščino kraja. Območje Goriškega se lahko pohvali z bogato kulinarično dediščino, ki je odraz zgodovine in narodne raznolikosti območja na meji med Avstrijo in Madžarsko.

Raznovrstnost lokalnih kulinaričnih proizvodov in bogastvo tradicionalnih jedi predstavljata močan dejavnik privlačnosti za turiste, ki iščejo edinstvene kulinarične izkušnje. Zelo pomembno vlogo imajo v tem primeru lokalni kulinarični ponudniki in seveda njihova kakovostna ponudba, ki mora biti trajnostno naravnana in izstopati iz povprečja. Povezovanje med lokalnimi ponudniki in turističnimi organizacijami ter lokalno skupnostjo pa je ključnega pomena za nadaljnji razvoj kulinaričnega turizma v Krajinskem parku Goričko. Nekaj lokalnih ponudnikov, ki delujejo pod samostojnim okriljem, smo med seboj povezali in oblikovali enotno kulinarično blagovno znamko »Drobtinice zakladov«.

V turistični raziskovalni nalogi smo podrobneje raziskali lokalne sestavine, tradicionalne jedi in kulinarične običaje na območju Krajinskega parka Goričko. Z zbranimi podatki smo analizirali razvoj gastronskega turizma in oblikovali kulinarični turistični proizvod. Tako izraz »Drobtinice zakladov« predstavlja majhne, ampak zelo cenjene lokalne kulinarične surovine in izdelke ter lokalne tradicionalne jedi, značilne za območje južnega dela Goriškega. Z idejo, ki vključuje vse postopke z njive ali vrta na krožnik, želimo privabiti obiskovalce, ki iščejo edinstvena kulinarična doživetja – spominke.

Z novim kulinaričnim turističnim proizvodom smo lokalne turistične ponudnike povezali v celoto, jim dali večjo vrednost, hkrati pa na zemljevid turistične ponudbe vrisali novo kulinarično doživetje.

2 RAZISKOVANJE

2.1 ORGANIZACIJA DELA



Za sodelovanje na državnem festivalu Turizmu pomaga lastna glava, kjer je letošnja tema Gurmanski okusi, smo se v tem letu združile učenke 7. in 8. razreda. Ker na tekmovanju še nismo sodelovale, je bilo pomembno, da najprej preučimo pravila, ki jih je potrebno upoštevati pri oblikovanju turističnega proizvoda in se šele nato lotimo oblikovanja turističnega proizvoda.

Slika 1: Raziskovanje



VIR: Nija Horvat, Puconci, 12. 1. 2024

Slika 2: Oblikovanje logotipa



VIR: Sara Horvat, Puconci, 12. 1. 2024

Najprej smo raziskali pomen pojma turizem, turistično infrastrukturo in spletne strani turističnih ponudnikov na območju Krajinskega parka Goričko. Nato smo pregledali letošnji razpis festivala, si načrtali cilje in razdelili delo. Po zbiranju podatkov, povezanih s turizmom in kulinariko ter kulinaricnimi prireditvami in lokalnimi ponudniki, smo oblikovali turistični proizvod. Program izpeljave ter trženje in pripravo finančnega načrta smo pripravili ob koncu raziskovanja, ko smo imeli zbrane vse ključne turistične ponudnike, ki smo jih vključili v ponudbo. Skozi ugotovitve smo nato oblikovali turistični proizvod.

K sodelovanju smo povabili ponudnike lokalnih proizvodov, ponudnike nočitev in gostinskih storitev. Na intervju se je odzval tudi gospod Bine Volčič, ki nam je predstavil svojo zgodbo in nam z nasveti pomagal pri oblikovanju kulinaricnega doživetja »Drobtinice zakladov«.

2.2 KRAJINSKI PARK GORIČKO

Krajinski park Goričko leži na gričevnatem severovzhodu Slovenije. Gričevja imajo povprečno višino med 300 in 350 m nadmorske višine, vmesne nižine pa večinoma od 220 do 260 m. Najvišji vrh je Sotinski breg ali Kugla in meri 418 m. Krajinski park Goričko je bil ustanovljen za namen upravljanja 426 km² velikega območja Goričkega. Je del čezmejnega Trideželnega parka Goričko – Raab – Őrség med Slovenijo, Avstrijo in Madžarsko ter predstavlja največji krajinski park v Sloveniji.

V park je s celotno površino vključenih sedem občin in štiri delno. Mednje spadajo Cankova, Dobrovnik, Gornji Petrovci, Grad, Hodoš, Kobilje, Kuzma, Moravske Toplice, Puconci, Rogašovci in Šalovci. Skupno šteje 90 vasi, ki ležijo v 11 lokalnih skupnostih in zajemajo skoraj 12 tisoč

prebivalcev. (Načrt upravljanja Krajinskega parka Goričko za obdobje 2021–2025, 2021, str. 5457, 5458, 13. 12. 2023.)

Slika 3: Razloženo naselje v Krajinskem parku Goričko



VIR: Ficko Lana, Vadarci, 14. 2. 2024

Zaradi celinskega podnebja najdemo v njem raznoliko biotsko pestrost. Vsebuje številne potoke, jezera in mokrišča. Najdebelejši pravi kostanj je v Križevcih na Tetajnem bregu, najdebelejši graden pa je v Trdkovi, v tem delu Slovenije pa je tudi največje število vider. (Geološki zakladi Krajinskega parka Goričko, december 2023.)

Za območje so značilne tradicionalne domače obrti, kot so lončarstvo, slamokrovstvo in kovaštvo, ki se izvajajo v manjših obratih. Turizem in pristočasne dejavnosti so, podobno kot v drugih regijah, tudi na Goričkem v porastu. Spodbujajo se predvsem organizirane, trajnostne in naravi prijazne oblike turističnih dejavnosti, kot sta kolesarjenje in pohodništvo. Na področju turizma se spodbuja oblikovanje in izvedba ponudbe, ki ne zahteva velikih posegov v naravo. Spodbuja se povečanje nastanitvenih zmogljivosti v obnovljenih tradicionalnih hišah in na turističnih kmetijah ter gostinska ponudba z lokalno pridelanimi živili in pijačami. (Načrt upravljanja Krajinskega parka Goričko za obdobje 2021–2025, 2021, str. 5464, 5523, 5524, 13. 12. 2023.)

2.3 BOGASTVO OKUSOV GORIČKEGA

Goričko ima vse, kar je potrebno za popolno gastronomsko razvajanje, in sicer rodovitna žitna polja, sočno in sladko sadje, okusne poljščine, divjad in še dobro razvito živinorejo. Tradicionalna kuhinja sloni na preprostih sezonskih jedeh, ki omogoča ohranjanje prepoznavnosti Goričkega. (Prekmurska kulinarika, 3. 12. 2023.)

2.3.1 PREKMURSKA GIBANICA

Prekmursko gibanico uvrščamo med slovenske nacionalne kulinarične dobrote. Jed je dobila ime po besedi guba in se je v pokrajini ob Muri uveljavila že v zelo starih časih. Za pripravo sta potrebni krhko in vlečeno testo, smetanov legir in maščobni preliv ter štiri vrste nadevov (skutin, orehov, makov in jabolčni). Gospodinje poleg prekmurske gibanice pripravljajo še idinjače, repnjače, tikvače, zlejvanke, posolanke, krapce, bibe, gibice itd. (Recepti Prekmurje, 3. 12. 2023, str. 51.)

2.3.2 RETAŠI IN POSOLANKE

Retaši so iz kvašenega ali vlečenega testa, ki se namaže z različnimi nadevi: buče, skuta, mak, grozdje, bučna semena, repa, zelje in drugi. Testo zvijejo in spečejo. (Recepti Prekmurje, 3. 12. 2023, str. 42.)

Slika 4: Makov retuš



VIR: Ela Hodošek, Bodonci, 20. 2. 2024

2.3.3 DÖDOLE

Dödole so priljubljena jed, ki jih imenujemo tudi krompirjevi žganci. Osnovni sestavini sta krompir in pšenična moka. Strežejo se lahko kot priloga k mesnim jedem ali kot samostojna jed. Če jih postrežemo kot samostojno jed, jih zabelimo s smetano ali s katero izmed drugih lokalnih sestavin. (Prekmurska kulinarika, 3. 12. 2023.)

2.3.4 POSTRŽNJAČA

Postržjača je kruhova pogača. Nekoč, ponekod še danes, so kruh mesili v lesenih posodah in ostanke testa ob strani postrgali ter jih nato uporabili za izdelavo postržnjače. Goričanci temu pravijo postržnjek. Tej pogači ponekod pravijo postržnica. Pogačo najpogosteje obogatijo z ocvirki in zaseko, v zadnjih letih pa v ospredje prihaja raznovrstno dodajanje lokalnih sestavin, kot so bučna semena in bučno olje ter raznovrstni siri.

Slika 5: Postržnjača in dödole



Slika 6: Posolanka



VIR: Turistični podmladek OŠ Puconci, februar 2024

2.3.5 PREKMURSKA ŠUNKA

Uveljavila se je iz stoletja dolge tradicije sušenja in zorenja svinjskega stegna. Je izdelek s prepoznavno obliko in okusom, ki se loči od pršuta in od drugih sušenih mesnih izdelkov. (Prekmurska kulinarika, 3. 12. 2023.)

2.3.6 BUJTA REPA

Bujta repa se tradicionalno pripravlja 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 se pa začini s česnom in čebulo. (Prekmurska kulinarika, 3. 12. 2023.)

2.4 KULINARIČNE PRIREDITVE V KRAJINSKEM PARKU GORIČKO

V Krajinskem parku Goričko poteka veliko kulinarčnih prireditev. Med najpomembnejšimi so:

- Dödolijada in Kulinarčna razstava za zlato kijanco,
- Praznik buč,
- Čajanka pod lipo,
- Svečani rez vinske trte,
- Ges mon pa največše – največšo,
- Razstava starih sort jabolk in hrušk. (Krajinski park Goričko, 12. 1. 2023.)

Prekmurska kuhinja sledi ritmu narave. Tisto, kar vidimo skozi okno na drevesu, vrtu, njivi ali gozdu, pristane tudi na krožniku. Značilnosti kulinarčnih prireditev in razloge njihovega nastanka si lahko preberete v prilogi.

Gorički ljudje so bili zelo iznajdljivi in so sadje znali predelati na več načinov. Pridelovalo se je jabolčno vino in kis, marmelado in kompote. Vsi načini predelave so se ohranili še danes in predstavljajo vračanje k tradiciji in lokalnim sestavinam ter nas ponesejo h koreninam, kjer se prebudijo čustva, spomini in spletajo nova prijateljstva.

2.5 TURISTIČNI PONUDNIKI

Turistični ponudniki, ki so del programa turističnega proizvoda »Drobtinice zakladov«:

2.5.1 POSESTVO MONSTERA

Posestvo Monstera se nahaja med valovito goričko pokrajino v Motovilcih. Na mestu stare domačije je zrasel penzion, ki nudi obiskovalcem prenočitve brez številnih motečih sodobnih tehnologij in priložnost razvajanja brbončič s številnimi lokalnimi sestavinami. Več o posestvu smo zapisali pri predstavitvi gospoda Bineta Volčiča.

2.5.2 GOSTILNA NA JASI

Gostilna se nahaja v naselju Bodoncih, kjer gostom nudijo tradicionalno prekmursko hrano, kot so dödoli, prekmurska gibanica, bograč in slivovi cmoki. Te jedi pripravljajo po domačih receptih s svežimi sestavinami. K hrani postrežejo lokalna vrhunska vina, ki jih pridelujejo vinarji iz lokalne okolice. (Okrepčevalnica na Jasi, 8. 11. 2023.)

Slika 7: Gostoljubnost Na jasi v Bodoncih



VIR: Turistični podmladek OŠ Puconci, februar 2024

Slika 8: Lokalni kulinarčni ponudniki



VIR: Turistični podmladek OŠ Puonci, februar 2024

2.5.3 KMETIJA ŠUKAR

Avgusta 2018 so uresničili željo in začeli izdelovati mlečne izdelke vrhunske kakovosti. Na svojem lastnem dvorišču v Bodoncih so postavili manjši proizvodni obrat in prodajalno. Izdelujejo sire različnih okusov, jogurte, skute in številne druge mlečne izdelke. V ponudbi imajo tudi bučno olje in bučni namaz s česnom. (Kmetija Šukar, 8. 11. 2023.)

2.5.4 KMETIJA VLAJ

Kmetija Vlaj se nahaja v Bodoncih, kjer se ukvarjajo pretežno s prodajo bučnega olja, praženih bučnih semen, orehovega olja, ajdove kaše in vinskega kisa. Dopolnilno dejavnost imajo registrirano od leta 2011, leta 2016 pa so prejeli tudi pravico do uporabe Kolektivne blagovne znamke Krajinski park Goričko. Olje je vrhunske kakovosti, kar dokazujejo številna zlata priznanja. Zadnje zlato priznanje je iz leta 2023 za kakovost na 62. svetovnem tekmovanju Monde Selection v Bruslju. (Janja Vlaj, februar 2024.)

2.5.5 DŽABOKA IN GRUŠKA

Na turistični kmetiji z nastanitvijo imajo zasajenih veliko starih sort jablan in ostalega sadnega drevja. Zaradi tega so se odločili, da pričnejo s predelavo sadja v sadne sokove. Pridobili so si ekološki certifikat. Sokovi so pasterizirani, brez sladkorja, s 100 % sadnim deležem. Sokovi so takšni, kakršna je letina, zato je vsaka serija sadja zgodba zase. (Edita Časar, februar 2024.)

Turistični ponudniki v bližini krajev dogodka, kjer imajo obiskovalci možnost prenočitve:

- POSESTVO MONSTERA, Motovilci;
- JAVNI ZAVOD KRAJINSKI PARK GORIČKO, Grad;
- APARTMAJI DŽABOKA & GRUŠKA, Radovci;
- TURISTIČNA KMETIJA FERENCOVI, Krašči;
- SECRET WELLNES, Bodonci;
- VILA ŠMARNICA, Prosečka vas;
- GORIČKO HOMES, Prosečka vas;
- TURISTIČNA KMETIJA SMODIŠ, Otovci.

3 TURISTIČNI PROIZVOD "DROBTINICE ZAKLADOV"

3.1 BINE VOLČIČ – INTERVJU

Bine Volčič je slovenski kuharski mojster, ki je končal dve kuharski šoli. Postal pa je tudi najbolj znan slovenski TV Chef. V preteklosti je kuhal tudi v hotelih na Bledu in v Moravskih Toplicah, v Ljubljani pa odprl svojo lastno gostilno Monstera. V mirnem ruralnem okolju zahodnih obronkov Goriškega v Motovilcih sta z ženo Katarino postavila moderno »domačijo«, imenovano Monstera. Monstera ponuja dom, sproščen umik in obloženo mizo dobrot, nabranih iz narave in pridelanih na bližnjih kmetijah.

Ker smo želeli kulinarčni turistični proizvod oblikovati čim bolj zanimiv za obiskovalca, smo kontaktirali gospoda Bineta Volčiča in z njim opravili intervju, ki ga je bil gospod Volčič zelo vesel. V intervjuju, ki si ga lahko preberete v prilogi, nas je zanimala zgodba o uspehu in kulinarčnem razvijanju med gričevji v Krajinskem parku Goričko. Z vprašanji smo se dotaknili tudi njegovih začetkov, prihoda v Prekmurje in kulinarčnih izzivov, s katerimi se srečuje v eni najbolj idiličnih slovenskih pokrajin. Medtem ko je govoril, je delil veliko navdihujočih idej, ki so izražale spoštovanje do kulinarčne tradicije, hkrati pa so odprle vrata inovacijam.

Slika 9: Pogovor z Binetom Volčičem



VIR: Turistični podmladek OŠ Puconci, januar 2024

3.2 PREDSTAVITEV TURISTIČNEGA PROIZVODA

Pustolovsko raziskovanje in odkrivanje lokalnih kulinarčnih proizvodov in izdelkov v Krajinskem parku Goričko predstavlja nepozabno kulinarčno doživetje, ki združuje bogato lokalno kuhinjo z edinstvenimi tradicionalnimi jedmi. Kot pravi gurmani, lahko obiskovalci obiščejo različne trajnostno usmerjene kulinarčne ponudnike, kjer se spoznajo s pristinimi okusi Goriškega. Vsak grižljaj zaužite hrane in pristne tradicionalne kulinarčne izkušnje oblikuje turistični doživetje – spominek, ki turistom ostane v mislih še dolgo po koncu obiska.

Doživetje predstavlja resnično izkušnjo, kjer obiskovalci razvijajo brbončice z lokalnimi specialitetami in proizvodi, ki jih ponuja kulinarčno popotovanje skozi zgodovino in kulturo tega območja. Krajinski park Goričko zagotavlja pristno doživetje za vse okuse, kjer se obiskovalci

prepustijo naravi in kulinarčnim užitkom ter odkrivajo drobtinice zakladov, okusov in vonjav, ki jih ponuja to neokrnjeno območje.

3.2.1 SLOGAN IN LOGOTIP

Turistični proizvod drobtinice zakladov je zaščiteno s sloganom in logotipom. Slogan »Vsak košček narave skriva drobtinico zakladov ... in vsi okusi izražajo ljubezen do kulinarike« je preprost in zaokroža celotno ponudbo turističnega spominka.

Slika 10: Logotip turističnega proizvoda "Drobtinice zakladov"



Logotip je sestavljen iz elementov turističnega proizvoda. Jabolko v kombinaciji s predpasnikom in kuharsko kapo je postavljeno v središče logotipa, saj predstavlja osnovno sestavino, ki je obenem simbol zdravja, vitalnosti in tradicionalne prekmurske ponudbe. Okoli jabolka so raztresene umetniško oblikovane drobtinice drugih sestavin: skuta, mak, pšenica, bučna semena, ki jih lahko odkrivamo v lokalnem okolju goriškega človeka. Simbolizirajo zakladnico okusov in doživetij, ki jih ponuja kulinarčna tradicija. Vsaka sestavina je jasno razločna in prepoznavna, vendar se hkrati organsko združujejo in tvorijo harmonično celoto. Logotip združuje elemente kulinarike, kulture in identitete Goriškega v unikatno podobo, ki gledalcu subtilno posreduje

sporočilo: »Vsak košček narave skriva drobtinico zakladov ... in vsi okusi izražajo ljubezen do kulinarike.«

3.2.2 LOKACIJA IN ČAS

Kulinarčno izvajanje turističnega spominka »Drobtinice zakladov« poteka na območju Krajinskega parka Goričko. Obiskovalci se lahko kulinarčno razvajajo na različnih lokacijah na območju parka, ki si jih izberejo glede na interes in tako sooblikujejo turistično ponudbo. Zaključna kulinarčna dogodivščina se odvija na posestvu Monstera, kjer se združijo vsi okusi lokalnega potepanja v enega in spomine odnesejo v svoje domove.

Turistični proizvod poteka v vseh letnih časih, kjer se dejavnosti prilagodijo glede na aktivnosti, ki potekajo takrat na območju krajinskega parka. Obiska se lahko udeležijo med tednom, najbolj pa so zaželeni obiski ob vikendu, saj imajo tako obiskovalci priložnost spoznati tudi kulturno ponudbo posameznih krajev.

Slika 11: Lokacija kulinarčnega razvajanja



VIR: Turistični podmladek OŠ Puconci, januar 2024

3.2.3 CILJNA SKUPINA

Turistični proizvod »Drobtinice zakladov« je prava izbira za tiste, ki jih zanimajo kulinarični užitki skozi dogodivščine. Namenjen je obiskovalcem, ki se ne bojijo preizkušati lokalnih kulinaričnih produktov – v našem primeru lokalnih drobtin – in eksperimentirajo v kuhinji tudi takrat, kadar jim ne gre vse po prvotnih načrtih. Program je namenjen vsem starostnim skupinam, od najmlajših, ki v kuhinji pripravljajo manj zahtevne jedi, do pravih kuharskih mojstrov. Lahko se ga udeležijo pari, družine ali manjše skupine.

4 VSEBINA TURISTIČNEGA PROIZVODA

4.1 PROGRAM

➤ Kaj ponuja kulinarični turistični proizvod »Drobtinice zakladov«?

Turistični proizvod je kulinarično doživetje, namenjeno vsem ljubiteljem tradicionalne goričke kuhinje s sodobnim pridihom. Ponuja pester izbor lokalnih ponudnikov, dobrot in delavnic, kjer obiskovalci s pristno izkušnjo doživijo utrip življenja na območju Krajinskega parka Goričko. Obiskovalci lahko izbirajo med pestro ponudbo, ki jo po želji lahko tudi sooblikujejo.

➤ Kako je oblikovan kulinarični turistični proizvod »Drobtinice zakladov«?

Kulinarično razvajanje s spoznavanjem lokalnih ponudnikov in dobrot ter večer presenečenja s kuharskim šefom »Gorički žmaji – Drobtinice zakladov« si lahko obiskovalci po želji razporedijo v več dni. Koordinacijo obiskov prepustijo zaposlenim za turizem v Krajinskem parku Goričko.

Tabela 1: Kulinarično razvajanje s spoznavanjem lokalnih ponudnikov in dobrot

KULINARIČNO RAZVAJANJE S SPOZNAVANJEM LOKALNIH PONUDNIKOV IN DOBROT

Turistični proizvod ponuja **doživetja na različnih lokacijah znotraj Krajinskega parka Goričko.**



Nočitev ni vključena v ceno in jo je po potrebi potrebno dodatno rezervirati pri enem izmed ponudnikov v bližini.

Doživetje lahko obiskovalci **načrtujejo za en dan, dva ali celo več.** Odvisno je seveda od želje, motiva, prostega časa, zanimanja za ostale znamenitosti in dejavnosti ter finančnih sredstev.

Obiskovalci lahko ob nakupu turističnega proizvoda **izberejo vse lokalne ponudnike, ki so vključeni v program, ali le izbrane.** Tako program sooblikujejo glede na lastne želje. Tekom obiska spoznajo pridelavo in proizvodnjo sestavin ter okušajo lokalno kulinarično tradicijo in recepte. Različen izbor sestavin omogoča eksperimentiranje in odkrivanje novih okusov, ki se razlikujejo glede na obdobje obiska in predstavljajo vpogled v lokalno kuhinjo in kulturo območja.



Obiskovalci ob prihodu **prejmejo knjižico »Raziskuj, spoznavaj in okušaj drobtinice zakladov«**. Opis je predstavljen v prilogi naloge.

Izbirajo lahko med naslednjimi **lokalnimi ponudniki**:

Kmetija Šukar, Bodonci – Spoznavanje pridelave in predelave mlečnih izdelkov v tradicionalni in sodobni preobleki. Pridružijo se delavnici priprave različnih namazov in si tako iz drobtinice zakladov goričkih pridelkov ustvarijo svoje lastne jogurte, namaze in sire.

Kmetija Vlaj, Bodonci – Seznanijo se s pridelavo buč, pripravo bučnega semena in bučnega olja. Spoznajo pomen bučnega semena za zdravje in njegovo uporabo v vsakdanjem življenju.

Džaboka & Gruška, Radovci – Se seznanijo s sadnim drevjem, značilnim za območje krajinskega parka. Spoznajo pridelavo ekoloških sokov in se preizkušajo v prepoznavanju okusov.



Med iskanjem kulinarčnih dogodivščin pri lokalnih ponudnikih **kupijo lokalne proizvode**, ki jih uporabijo v domači kuhinji. Ob zaključku spoznavanja in okušanja lokalne sestavine **poskusijo v jedeh, pripravljenih na tradicionalni način v gostilni Na Jasi**. Med tradicionalnimi jedmi se postrežejo postružnjačo, dödoli in posolanka, poleg tega pa še ostale sezonske specialitete.

Tabela 2: Večer presenečenja s kuharskim šefom

GORIČKI ŽMAJI »DROBTINICE ZAKLADOV«

Kulinarično razvajanje s kuharskim mojstrom Binetom Volčičem, ki se prične sredi popoldneva, poteka na posestvu Monstera v Motovilcih.



Z večhodnim menijem si obiskovalci **brbončice prepustijo razvajati svežim, lokalnim sestavinam**, ki jih popeljejo v svet razkošja in lokalne goričke kulinarične tradicije, prepletene s sodobnim pridihom.

Kulinarično turistično doživetje je najboljšo takrat, ko ga lahko delimo. Prav zaradi tega smo sestavili tri turistične kulinarične spominke, ki sestavljajo in povzemajo mozaik kulinaričnega proizvoda »Drobtinice zakladov«.

➤ **Kateri so delčki sestavljanke kulinaričnega proizvoda »Drobtinice zakladov«?**

Sestavljen iz treh kulinaričnih izkušenj. Kulinarične izkušnje so skrbno zapakirane v lično oblikovano embalažo z logotipom, v kateri se nahajajo lokalni izdelki in sestavine ter recepti za pripravo tradicionalnih jedi, ki odražajo pristne okuse in doživetja na Goričkem.

Kulinarična doživetja z ustvarjanjem spominov, ki jih je lepo deliti, so: Sladka saftična džaboka, Ringlšpil žmajov in Gorički žmaji »Drobtinice zakladov«.

SLADKA SAFTIČNA DŽABOKA

V turističnem spominku se nahajajo sestavine in recept za pripravo tradicionalne posolanke in posolanke v sodobni obliki. Na posušeni travi iz travnikov krajinskega parka počivajo jabolka, skuta, moka, mleko, med in orehi.

Slika 12: Saftična džaboka



RINGLŠPIL ŽMAJOV

V turističnem spominku se nahajajo sestavine in recept za pripravo postružnjače ali postružnjače malo drugače. Na posušeni travi iz travnikov krajinskega parka so moka, mleko, zaseka, bučno olje, bučna semena, ocvirki, orehi, česen, zelenjava in mak.

Slika 14: Ringlšpil



GORIČKI ŽMAJI

»DROBTINICE ZAKLADOV«

Turistični spominek zaokroža celoto, kjer se proslavijo raznoliki okusi kuhinje. Spominek predstavlja kulinarčno doživetje s kuharskim mojstrom Binetom Volčičem na posestvu Monstera in okušanje lokalnih sestavin v sodobno pripravljene hrani.

Slika 16: Gorički žmaji in drobtinice zakladov



Slika 13: Sladka saftična džaboka - spominek



VIR: Turistični podmladek OŠ Puconci, februar 2024

Slika 15: Ringlšpil žmajov - spominek



VIR: Turistični podmladek OŠ Puconci, februar 2024

Slika 17: Gorički žmaji "Drobtinice zakladov" - spominek



VIR: Turistični podmladek OŠ Puconci, februar 2024

4.2 NAČRT POTI

Zemljevid 1: Zemljevid turističnih ponudnikov "Drobtinice zakladov"



Legenda:

	KMETIJA ŠUKAR
	KMETIJA VLAJ
	DŽABOKA & GRUŠKA
	MONSTERA
	Na Jasi
	GOSTILNA NA JASI
	NOČITEV

5 TRŽENJE

5.1 ANALIZA TRŽENJA

Preden smo oblikovali turistični proizvod »Drobtinice zakladov«, smo preučili lokalno turistično ponudbo prehrane, kulinarčnih prireditev in turistične infrastrukture v Krajinskem parku Goričko. Preučili smo načrt parka za naslednja leta ter vključili dejavnosti in upoštevali omejitve, ki jih krajinski park načrtuje in zahteva.

Raziskali smo lokalne proizvode, ki predstavljajo tradicionalno kuhinjo, in se povezali z lokalnimi ponudniki. Upoštevali smo proizvode, ki so kakovostni, trajnostni in odražajo lokalno kulturno dediščino. Nato smo raziskali najštevilčnejše obiskovalce Goriškega in določili ciljno skupino. Poiskali smo tudi konkurenčne kulinarčne spominke in njihovo priljubljenost med obiskovalci. Tako smo se osredotočili na kulinarčni proizvod, ki lahko izstopa izmed množice in zaokroži celotno predstavitev kulinarčne ponudbe krajinskega parka.

Ugotovili smo, da lahko postanemo uspešni le tako, da bomo združili moči z več ponudniki z različnih koncev, se med seboj povezali in skupno dvignili prepoznavnost Goriškega. Posledično bi privabili večje število turistov iz Slovenije in tudi tujine. Slednje nam omogoča veliko potenciala, saj leži krajinski park v treh državah, in sicer na Madžarskem, v Sloveniji in Avstriji.

K sodelovanju smo povabili tudi gospoda Volčiča, lastnika posestva Monstera v Motovilcih, Kmetijo Vljaj, Kmetijo Šukar in Apartmaje Džaboka & Gruška ter gostilno Na Jasi v Bodoncih.

Pri oblikovanju turističnega proizvoda želimo poudariti raziskovanje pokrajine preko spoznavanja kulinarčnih dobrot, kjer lahko obiskovalci sooblikujejo kulinarčni turistični proizvod, saj so prav oni ključni za prepoznavnost proizvoda in njegovo oglaševanje v Sloveniji in tudi širše v tujini.

5.2 PRODAJA

Z oblikovanjem turističnega proizvoda želimo povezati, nadgraditi in izboljšati kulinarčno turistično ponudbo Krajinskega parka Goričko.

Za uspešno zgodbo je izredno pomembna dobro izbrana IKT tehnologija. Poleg informacijskih tabel, sporočil, obvestil in promocijskega materiala je izredno pomembna dobro oblikovana promocija na spletu in družabnih omrežjih. Turistični proizvod smo nadgradili s snemanjem promocijskega spota, kjer podamo nekaj osnovnih značilnosti kulinarčnega dogodka, ovitega v tančico skrivnosti.

Slika 18: Vabilo na kulinarčno pustolovščino



VIR: Turistični podmladek OŠ Puconci, februar 2024

Prodaja turističnega proizvoda bo potekala pri sodelujočih turističnih ponudnikih, turističnih agencijah in TIC-ih. Program bomo še nadgradili s promocijo preko influencerjev, zato bomo k sodelovanju povabili slovenske vplivneže. Ti imajo večji obseg sledilcev, zato jih bomo povabili na dogodivščino in v zameno prosili promoviranje na njihovih straneh.

Spremljali bomo polletno prodajo turističnega spominka in analizirali povratne informacije strank. Posledično bomo temu prilagodili promocijo in upoštevali spremembe na trgu za spremembo oblikovanja turističnega spominka.

5.3 OGLAŠEVANJE

Dobro zastavljeno oglaševanje je bistveno za prodajo turističnega proizvoda, saj temelji na povečanju prepoznavnosti, prodaji in ustvarjanju dohodka. Bistven cilj je seveda zadovoljiti potrebe obiskovalcev in s tem posledično širjenje dobrega glasu med ostale potencialne obiskovalce. Za večjo prepoznavnost smo dodali slogan in logotip.

Slika 19: Snemanje promocijskega spota



Turistični proizvod Drobtinice zakladov bomo oglaševali s pomočjo radijskih in turističnih oddaj ter turističnih tržnic. Za oglaševanje smo pripravili tudi razigran promocijski spot, s katerim želimo navdušiti turiste, ki iščejo edinstvene kulinarčne izkušnje.

VIR: Tijana Lovenjak, februar 2024

Najuspešnejši in hkrati najbolj preprost način oglaševanja so:

- spletne platforme: spletna stran Drobtinice zakladov, Instagram, Facebook;
- spletna stran Krajinskega parka Goričko;
- pomurski spletni portali (Sobotainfo, Pomurec, Vestnik ...);
- fizične trgovine lokalnih ponudnikov;
- spletne strani posameznih družb, podjetij in turističnih ponudnikov, ki smo jih vključili v oblikovanje turističnega proizvoda;
- sodelovanje na turističnih sejmi in lokalnih prireditvah.

6 FINANČNI NAČRT

6.1 PRIHODKI

- Najpomembnejši prihodek predstavlja cena kulinaričnega doživetja, ki jo obiskovalci plačajo z nakupom turističnega spominka Gorički žmaji »Drobtinice zakladov«. Obiskovalci ga lahko kupijo tudi kot darilni bon. Cena mora biti glede na konkurenčne ponudnike sprejemljiva in privlačna za obiskovalce. Vrednost kulinaričnega turističnega doživetja je 195,99 € na osebo.

Kako obiskovalci rezervirajo doživetje ali unovčijo darilni bon?

- V ponudbi glede na lastno željo izberejo doživetje.
 - Pokličejo in rezervirajo izbrano doživetje na sedežu Krajinskega parka Goričko. Rezervacije so obvezne, saj tako omogočajo lažjo organizacijo dejavnosti, vključenih lokalnih ponudnikov.
 - Prenoišče ni vključeno v doživetje. Obiskovalci lahko prespijo v eni izmed izbranih prenočišč ali si izberejo katero po lastni izbiri.
 - Uživajo v doživetju in spoznavajo lokalno kulinariko, dediščino in kulturo kraja.
- Prihodek bo prinesla tudi prodaja posameznih kulinarčnih turističnih spominkov. Obiskovalci bodo izbirali med dvema različnima ponudbama, in sicer med Ringlšpilom žmajov in Sladko saftično džaboko v vrednosti 45,99 €. Oba bodo lahko preizkusili sami doma ali pa ju podarili komu izmed znancev.
 - Na obisku pri posameznem lokalnem ponudniku, ki bo vključen v proizvod, bodo lahko obiskovalci kupili tudi njihove izdelke, spominke ali kulinarčne specialitete.
 - Nekaj prihodka prinašajo tudi kulinarčne delavnice, ki si jih obiskovalci pri posameznem lokalnem ponudniku lahko izberejo sami.

6.2 ODHODKI

Stroški zajemajo: izdelavo plakatov, letake, obisk turistične tržnice za promocijo turističnega proizvoda in oglaševanje, ki bo potekalo preko televizije, radia in drugih spletnih strani. Stroški, ki nastanejo pri povezovanju turističnih subjektov, bodo kriti iz proračuna za turistična vlaganja v Krajinskem parku Goričko. Pri tem moramo upoštevati stroške proizvodnje in pakiranja. Nekaj stroškov, ki bodo nastali, bomo pokrili s prodajo dodatne ponudbe turističnega proizvoda in s črpanjem evropskih sredstev, namenjenih razvoju trajnostnega turizma.

Okušanje prehrane pri posameznih lokalnih ponudnikih je vključena v ceno. Lokalni ponudnik skrbi za izvajanje kulinarčnih in drugih dejavnosti za obiskovalce. Njegova naloga je, da seznani zunanje sodelavce o času in kraju delavnic. Stroški bivanja niso vključeni v program »Drobtinice zakladov«.

7 ZAKLJUČEK

S turistično raziskovalno nalogo smo predstavili in povezali lokalne kulinarične ponudnike na južnih obronkih Krajinskega parka Goričko. Združili smo jih pod enotno znamko, turističnim proizvodom »Drobtinice zakladov«, v katerem smo skozi različna doživetja povezali spoznavanje kulinaričnih lokalnih surovin in proizvodov ter tradicionalnih lokalnih jedi.

Pregled in analiza načrta Krajinskega parka Goričko v naslednjih letih sta pokazala, da je cilj in želja ohranjanje tradicije kulinarične ponudbe še za naslednje generacije, vendar bo za to potrebno vzpodbuditi posameznike in lokalne ponudnike. Zaradi majhnosti regije in njene odročne lege je prav tako pomembno, da se ponudba oblikuje in usmeri v manjše, a zahtevne ciljne skupine, ki so za svoje zadovoljevanje potreb pripravljene plačati več. Tako se lahko le s skupnim sodelovanjem ohrani in razvija kulturna in kulinarična dediščina pokrajine.

Obstoječa turistična infrastruktura nam omogoča izpeljavo kulinaričnega doživetja »Drobtinice zakladov«. V enoten kulinarični turistični proizvod smo združili lokalne ponudnike, ki se ukvarjajo s pridelavo in predelavo surovin, ki jih potrebujemo za pripravo tradicionalnih lokalnih jedi. K sodelovanju smo tako povabili Kmetijo Šukar, Kmetijo Vlaj ter Džaboko & Gruško. Za gostinsko kulinarično razvajanje s tradicionalnimi lokalnimi jedmi smo se obrnili na gostilno Na Jasi, za kulinarično presenečenje večera pa na gospoda Bineta Volčiča s posestva Monstera. Z njim smo opravili tudi intervju, v katerem nam je predstavil svojo zgodbo in nas z njo navdihnil pri oblikovanju kulinaričnega doživetja »Drobtinice zakladov«. Sestavili smo tri kulinarične izkušnje: Sladka saftična džaboka, Ringlšpil žmajov in Gorički žmaji »Drobtinice zakladov«, ki jih lahko obiskovalec doživi tekom bivanja, lahko pa jih odnese tudi domov, kjer podoživlja ustvarjene spomine. Turistične spominke lahko deli tudi med znance, s pomočjo katerih jim predstavi kulinarično dediščino Goriškega in jih prepriča ter povabi na kulinarično popotovanje po Goričkem. S spominki obiskovalec predstavlja našo zgodbo širši publiki in jo tako s pomočjo promocije in oglaševanja približa ciljni skupini.

Zavedamo se, da imamo na Goričkem edinstveno kulinariko, ki pa jo moramo prilagoditi sodobnemu gurmanu. Namenjena je tistemu, ki mu hrana predstavlja pomemben motiv za obisk nekega območja in s katero želi spoznati dediščino kraja ter prosti čas preživeti na drugačen način.

8 VIRI IN LITERATURA

1. V. Babij, J. Balažic, M. Bidovec, H. Dobrovoljc, I. Huber, M. Jeršek, J. Litrop, O. Luthar, G. Milošević, M. Pavšek, J. Pšajd, M. Ratej, K. Sedar, V. S. Novak, D. Šarotar, 2010: Prekmurje: za radovedneže in ljubitelje, Ljubljana, Založba ZRC, ZRC SAZU.
2. J. Balažic, F. Justi, T. Karoli, T. Vinkovič, D. Cizar, M. Petrijan, 2011: Monografija občine Puconci. Murska Sobota, Franc-Franc.
3. Okrepčevalnica na Jasi. Pridobljeno 8. 11. 2023, iz <https://www.puconci.si/objava/822141>.
4. Kmetija Šukar. Pridobljeno 8. 11. 2023, iz <https://www.park-goricko.org/go/903/Prenocisca-na-gradu-Grad>.
5. Turistična kmetija Smodiš. Pridobljeno 13. 12. 2023, iz <https://www.park-goricko.org/vsebina/836>.
6. Secret Wellness. Pridobljeno 13. 12. 2023, iz <https://secret-wellness.si/o-secret-wellness/>.
7. Čajanka pod lipo privabila številne obiskovalce. Pridobljeno 10. 12. 2023, iz <https://sobotainfo.com/novica/lokalno/cajanka-pod-lipo-privabila-stevilne-obiskovalce/119958>.
8. V Vadarcih so si nedeljski popoldan popestrili s »Čajanko pod lipo«. Pridobljeno 10. 12. 2023, iz https://www.pomurec.com/vsebina/38292/FOTO_V_Vadarcih_so_si_nedeljski_popoldan_popestrili_s_%C2%BBČajanko_pod_lipo%C2%AB.
9. V Pečarovcih opravili svečani simbolni rez trte. Pridobljeno, 3. 12. 2023, iz <https://vestnik.svet24.si/clanek/aktualno/v-pecarovcih-opravili-svecani-simbolni-rez-trte-954919>.
10. Dödolijada. Pridobljeno 3. 12. 2023, iz <https://www.mojponudnik.si/dogodki/dodolijada-2023/>.
11. Praznik buč v Bodoncih. Pridobljeno 3. 12. 2023, iz <https://www.gorickilist.si/19-praznik-buc-v-bodoncih/>.
12. Načrt upravljanja Krajinskega parka Goričko za obdobje 2021–2025, 2021. Pridobljeno, 13. 12. 2023, iz https://www.uradni-list.si/files/RS_-2021-091-01959-OB~P001-0000.PDF.
13. Krajinski park Goričko. Pridobljeno 13. 1. 2023, iz https://zrsvn-varstvonarave.si/wp-content/uploads/2019/09/KP_GORICKO_brosura_FINAL_01_1222.pdf.

PRILOGA 1

OPISI KULINARIČNIH PRIREDITEV V KRAJISNKEM PARKU GORIČKO

DÖDOLJADA

Dödoljada in kulinarčna razstava za zlato kijanco je prireditev, ki nastaja pod odkritjem KTD Puconci. Z izvedbo prireditve se ohranjajo domače jedi, ki ponujajo pravo doživetje kulinarčnih užitkov. Na prireditvi kuhajo v kotličku in tako obujajo spomini na stare čase. V kuhanju se preizkusijo tudi lokalna društva in podjetja. (Dödoljada, 3. 12. 2023.)

PRAZNIK BUČ

Ob začetku jeseni v Bodoncih zadiši po jedeh iz buč, saj je vas znana po pridelovanju buč, bučnega olja, posušenih bučnih semenih itd. Društvo kmečkih žena Klas organizira tradicionalno prireditev, na kateri prikazujejo odstranjevanje bučnih semen ter se preizkušajo v pripravljanju gibanice »tikvače« in različnih peciv iz buč. (Praznik buč v Bodoncih, 3. 12. 2023.)

ČAJANKA POD LIPO

KTD Lipa Vadarci vsako leto pripravlja kulturno prireditev Čajanko pod lipo. Lipa je imela že od nekdaj pomembno vlogo v vasi, saj so se ljudje zbirali pod njeno krošnjo, se poveselili in tudi kaj zapeli. S prireditvijo želijo ohranjati stare običaje, kjer se zberejo različna kulturna in turistična društva ter lokalni ponudniki iz občine Puconci in bližnje okolice. (Čajanka pod lipo privabila številne obiskovalce, V Vadarcih so si nedeljski popoldan popestrili s »Čajanko pod lipo«, 10. 12. 2023.)

SVEČANI REZ VINSKE TRTE

Na prireditvi, ki se odvija na hribu Sv. Sebeščana v Pečarovcih, simbolično vsako leto opravijo rez vinske trte. Ta simbolizira nov začetek, rast in razvoj ter povezanost človeka z naravo in njuno medsebojno soodvisnost. (V Pečarovcih opravili svečani simbolni rez trte, 3. 12. 2023.)

GES MAN PA NAJVEKŠE, NAJVEKŠO

Turistično, kulturno in športno društvo Pečarovci vsako leto pripravlja razstavo, ki je obenem tekmovanje naj kmetijskih pridelkov Pomurja. (V Pečarovcih priredili razstavo »Ges man pa najvekše, najvekšo«, 10. 10. 2020.)

RAZSTAVA STARIH SORT JABOLK IN HRUŠK

Na sadjarski in turistični kmetiji Smodiš v Otovcih v organizaciji Sadjarskega društva Pomurja prirejajo tradicionalno razstavo starih avtohtonih sort sadja, »džabok in grūjšk«. Visokodebelni travniški sadovnjaki so pomemben element goričke pokrajine. Za Goričko so značilne stare sorte jablan: bobovec, kanada, kronprinc, krivopecelj, lederna, pogačna, moščanka, jonatan, medüna, london peping, boksop, zlata parmena in druge. (Monografija Občine Puconci, 2023, str. 16.)

INTERVJU Z BINETOM VOLČIČEM



Kako ste začeli svojo kariero v kulinarinem svetu?

Kot otrok sem dobil knjigo Margrit Gutta »Otroci kuhajo in pečejo«, ki je kuharska knjiga z ogromno recepti. Pisana je po sklopih, kjer lahko otrok nagrajuje svoje kuharsko znanje. Že takrat sem razmišljal o kuharski poti, čeprav se nihče od mojih sorodnikov in bližnjih ni ukvarjal s kulinariko. Po končani osnovni šoli sem tri leta obiskoval šolo za kuharja v Ljubljani. V kulinariki sem želel doseči nekaj več, zato sem svoje znanje nadgradil v Parizu in tudi tam diplomiral. Ko sem se vrnil nazaj v Slovenijo, sem nekaj časa delal v restavraciji na Bledu, nato pa se za dve leti preselil v Mursko Soboto, kjer sem dve leti delal v hotelu Livada v Moravskih Toplicah.

Kateri kuharski slog ali kuhanje vas najbolj navdihuje?

Najbolj me navdihuje francoska kuhinja, rad pa se spopadam tudi z izzivi tajske in indijske kuhinje. Moj slog kuhanja se spreminja glede na letni čas in razpolago lokalnih sestavin. V zadnjih letih se spopadam z izzivom, da bi za kuhanje uporabil vse sestavine, pridelane na ekološki način. Pri tem zelo stremim k trajnostnemu razvoju in ponovni uporabi vseh sestavin.

Katera jed vam je najljubša za pripravo doma, kadar si privoščite sproščujoč obrok?

Kadar se z družino zberemo ob skupnem kosilu, največkrat pripravim piščančjo rižoto s karijem. Večkrat postrežem tudi pad thai, saj je to ena izmed najljubših jedi mojih otrok.

Kako se spopadate s kreativnim izzivom pri ustvarjanju novih jedi?

Po navadi imam veliko idej za ustvarjanje novih jedi, včasih pa pride tudi do miselne blokade, zato se takrat raje držim tradicionalnih in preizkušenih receptov. Ugotovil sem tudi, da se pod prisilo ne da skuhati ničesar.

Zakaj ste se odločili preseliti v Prekmurje in kako bi na kratko opisali vaše posestvo "Monstera"?

Pri odločitvi preselitve v Prekmurje nama je z ženo Katarino pomagalo to, da sva v preteklosti že dve leti živela v Murski Soboti in tukaj spoznala veliko novih prijateljev. Ugotovila sva, da v Prekmurju živijo prijazni ljudje, zato sva se skoraj vsak mesec vračala v Prekmurje in tukaj tudi preživljala vse praznike. V Prekmurje sva se želela preseliti, ko bi bila v "penziji", ampak so se najini načrti spremenili v času epidemije. Z lastniki te parcele, kjer zdaj stoji posestvo Monstera, smo se poznali že dlje časa in leta 2017 sva z ženo Katarino to parcelo tudi kupila ter si v času epidemije ustvarila nov dom, ki sva ga poimenovala Monstera.

Za poimenovanje našega novega doma sva se odločila zato, ker me je rastlina Monstera spremljala že od malih nog. V otroštvu sem z družino živel v Kranju, v enosobnem stanovanju. Zaradi prostorske stiske sta me starša vedno opozarjala, da naj med otroško razigranostjo ne poškodujem rože monstere, ki je zavzela velik del našega majhnega stanovanja. Zato mi je roža

ostala v spominu, saj mi je v otroških letih povzročala kar nekaj težav. V poznejših letih pa me je srečala še na kulinarični poti, saj sem iz njenega sadeža ustvaril sladoled.

Sedaj je Monstera naš dom, ki se ob vikendih spremeni v zatočišče prijaznih in odprtih ljudi, ki se



med seboj družijo, čeprav se največkrat ne poznajo. Na naši Monsteri lahko sprejmemo do največ 12 gostov, ki jim nudimo dobro hrano in sproščen umik od vsakdanjega vrveža. V poletnih mesecih veliko časa z gosti preživimo na terasi, lahko pa se ohladijo tudi v našem bazenu. Ponujamo pa še drug paket, ki ga izvedemo enkrat na mesec, in to je kuhanje z mano. Po navadi to kuhanje z izbranimi traja neke 6 ur. Pri tem pripravljamo štirihodni meni za 16 ljudi.

Kateri so vaši najljubši tradicionalni recepti iz Prekmurja? Ali obstaja katera prekmurska jed ali sestavina, ki jo še posebej cenite zaradi svoje edinstvenosti?

Glede nato, da sem se šele pred kratkim preselil v Prekmurje, se prav dobro ne spoznam na tradicionalne prekmurske jedi, zato se mi ne zdi pošteno, da bi spreminjal nekakšne recepte te prekmurske kulinarike. Ravno zato na mojem kuharskem seznamu ni tradicionalnih jedi, čeprav se pogosto poslužim nekaterih tradicionalnih sestavin, ki jih z mojim širokim kuharskim znanjem in različnimi kuharskimi tehnikami preoblikujem v sodobno jed. Sestavine, ki jih uporabljam za kuhanje, se zelo razlikujejo in so odvisne od letnih časov. Poleti največkrat kuham s paradižnikom, papriko, melancani, ki so pri meni izredno priljubljene. Pozimi pa med vsemi sestavinami najbolj izstopa gomolj zelene, ki mi je izredno všeč zaradi svoje kisline in sladkobe hkrati.



Kako vključite prekmurske sestavine v svoje jedi in kateri so ključni elementi prekmurske kuhinje, ki jih radi poudarjate v svojih jedeh?

Kadar se na mojem kuharskem seznamu znajdejo prekmurske jedi, v njih pogosto vključim nekaj ključnih elementov prekmurske kulinarike. Med njimi zagotovo izstopa svinjska mast, ki je zame nepogrešljiva sestavina v kuhinji. Dolgo časa sem se spopadal z izzivom, ali naj uporabim bučno olje, saj sem imel iz otroštva neko neprijetno izkušnjo. Sedaj se zavedam, da je bila prava odločitev, da sem ga začel ponovno uporabljati in vključevati v svoje kulinarične ideje. V svojih jedeh uporabljam tudi bučna semena in ocvirke.

Kateri izzivi se pojavljajo pri vključevanju tradicionalnih prekmurskih sestavin v sodobne kuharske trende?

Eden izmed največjih izzivov je prav ta, da se ne spoznam na tradicionalne prekmurske sestavine, ki bi jih lahko uporabil v neki klasični jedi, zato veliko tradicionalnih sestavin predrugačim z različnimi kuharskimi tehnikami. Tako na koncu nastane zanimiva, na sodoben način pripravljena jed, čeprav vključuje tradicionalne sestavine.

Kako sodelujete z lokalnimi pridelovalci in proizvajalci v Prekmurju pri izbiri sestavin za svoje jedi?

Najprej bi se rad dotaknil teh ljudi, s katerimi sodelujem pri nabavi sestavin za moje kulinarčne jedi, saj so prijazni kot večina Prekmurcev, ki res veljajo za enega izmed najbolj dobrosrčnih ljudi daleč naokoli. Z njimi sem že od samega začetka ustvaril lep odnos, saj so me lepo sprejeli, čeprav prihajam z drugega konca Slovenije. Od njih dobim večino vseh mojih sestavin, ki jih uporabljam pri kuhanju, in tudi njim je v čast, da pripravljajo sestavine zame. Nekaj težav mi sicer povzroča sezonska zelenjava, ampak kadar si zamislim nekaj receptov iz sezone zelenjave, jih zapišem v beležko, saj moj namen ni, da bi pri kuhanju uporabljal uvožene sestavine iz drugih držav.

Kako vidite vlogo prekmurske kuhinje v širokem kontekstu sodobne gastronomije?

Prekmurska kulinarika je zelo specifična in tudi težka predvsem zaradi začimb, ki jih uporabljajo pri določenih jedeh.



PRILOGA 3

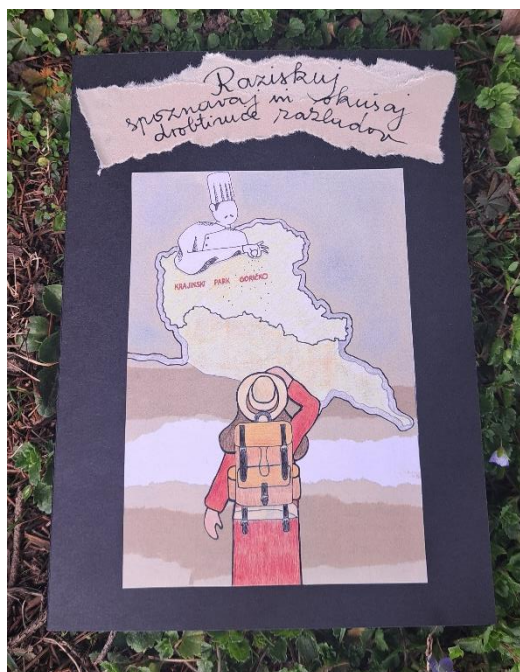
NAČRT PREDSTAVITVE NA TURISTIČNI TRŽNICI

Na turistični tržnici bomo obiskovalce navdušili z zgodbo turističnega proizvoda in jim s kulinarčno ponudbo prebudili vse čute. Dve učenki bosta promocijski material delili med obiskovalce na celotnem prizorišču. Razstavljali bomo lokalne proizvode in tako vplivali na promocijo njihovih izdelkov. Predstavitev bomo popestrili s krajšimi delavnicami, kjer se bodo lahko naučili veliko o gorički kulinariki. S številnimi igrami in kvizi, ki bodo prinašali lepe nagrade, ter reklamnimi oglasi in plakati bomo njihovo zanimanje o kulinariki v Krajinskem parku Goričko še podkrepili. Predstavitev na tržnici bom podkrepili s predstavitvijo promocijskega spota.

PRILOGA 4

KULINARIČNA KNJIŽICA: RAZISKUJ, SPOZNAVAJ IN OKUŠAJ DROBTINICE ZAKLADOV

Obiskovalci ob nakupu turističnega proizvoda »Drobtinice zakladov« prejmejo knjižico Raziskuj, spoznavaj in okušaj drobtinice zakladov. V knjižici se nahaja opis lokalnih ponudnikov, tradicionalnih lokalnih jedi in zanimivosti iz goričke kuhinje. Knjižica je bogata tudi z recepti jedi, ki jih bo obiskovalec tekom kulinarčne dogodivščine okušal. Pri tem si v knjižici beleži sestavine, ki jih je okusil, vtise in občutke. Po želji si lahko doda tudi fotografijo jedi. Knjižica mu omogoča, da se tudi doma, v svoji kuhinji vedno vrača k spominom in okusom goričke kuhinje.



PRILOGA 5

DARILNI BON – KULINARIČNO DOŽIVETJE S KUHARSKIM MOJSTROM



PRILOGA 6

FOTOGRAFIJE IZ SNEMANJA PROMOCIJSKEGA SPOTA

