

# **EKONOMSKA ŠOLA MURSKA SOBOTA**

Srednja šola in gimnazija

Noršinska ulica 13, Murska Sobota



## **VEČ ZNANJA ZA VEČ TURIZMA**

**»MOJ KRAJ MOJ CHEF «**

**TOUR DE PREKMURJE –**

**40 kilometrov okusov pokrajine ob Muri**

Dijaki: Veronika Horvat, Neža Klement, Tija Eva Lovrec, Leon Režonja, Danaja Škrilec

Mentorici: Cvetka Gomboc Alt, Darja Horvat

Murska Sobota, marec 2021

## Kazalo vsebine

<b>1</b>	<b>UVOD.....</b>	<b>1</b>
1.1	Opredelitev problema.....	1
1.2	Idejna zasnova turističnega produkta.....	1
1.3	Organizacijski tim.....	2
1.4	Cilj kulinaričnega potovanja.....	2
<b>2</b>	<b>KULINARIČNO POTOVANJE.....</b>	<b>2</b>
2.1	Predstavitev kulinaričnega potovanja.....	2
2.2	Kulinarični turokaz, zemljevid potovanja in kartonček za zbiranje žigov.....	3
2.3	Načrt kulinaričnega potovanja.....	3
2.4	Predstavitev ponudnikov kulinarike.....	5
2.5	Predstavitev kulinaričnih specialitet Prekmurja.....	6
2.6	Predstavitev naravnih in družbenih znamenitosti.....	8
<b>3</b>	<b>ORGANIZACIJA KULINARIČNEGA POTOVANJA.....</b>	<b>8</b>
3.1	Finančni načrt.....	8
<b>4</b>	<b>PROMOCIJA.....</b>	<b>9</b>
<b>5</b>	<b>ZAKLJUČEK.....</b>	<b>10</b>
	<b>LITERATURA IN VIRI.....</b>	<b>11</b>
	<b>PRILOGE.....</b>	<b>12</b>

## KAZALO TABEL

Tabela 1: Seznam sodelujočih dijakov .....	VIII
Tabela 2: Program kulinaričnega potovanja .....	3
Tabela 3: Ponudniki kulinaričnih specialitet .....	5

## KAZALO SLIK

Slika 1: Chef Leon Pintarič .....	5
Slika 2: Zemljevid kulinaričnega potovanja .....	13
Slika 3: Čolnarjenje po reki Muri .....	27
Slika 4: Brod na Muri in Ekomuzej Mura .....	28
Slika 5: Plečnikova cerkev in Turistična kmetija Puhan v Bogojini .....	29
Slika 6: Klet Vinarium Bogojina .....	30
Slika 7: Lončarska vas Filovci .....	31
Slika 8: Bukovniško jezero, energetske točke in adrenalinski park .....	32
Slika 9: Tropski vrt Ocean Orchids .....	33
Slika 10: Lendavski grad in Sinagoga .....	34
Slika 11: Vinarium in Hiša vina Cuk .....	35
Slika 12: Kulinarični turokaz – naslovna stran .....	38
Slika 13: Letak .....	39
Slika 14: Kartonček za zbiranje žigov .....	40

**Ekonomska šola Murska Sobota, Srednja šola in gimnazija**

Noršinska ulica 13, 9000 Murska Sobota

Tel.: +386 02 521 34 00

Fax.: + 386 02 521 34 50

E-pošta: [ekonomska.sola@s-es.ms.edus.si](mailto:ekonomska.sola@s-es.ms.edus.si)

NASLOV PROJEKTNE NALOGE:

**TOUR DE PREKMURJE –  
40 kilometrov okusov pokrajine ob Muri**

**Avtorji:**

- Veronika Horvat; horvatveronika4@gmail.com
- Danaja Škrilec; danaja.skrilec@gmail.com
- Tija Eva Lovrec; tijaevaa@gmail.com
- Neža Klement; neza.klement@gmail.com
- Leon Režonja; leeon.nedelica@gmail.com

**Mentorici:**

- Cvetka Gomboc Alt; cvetka.gomboc@gmail.com
- Darja Horvat; mailzadarjo@gmail.com

## **POVZETEK**

### **Povzetek v slovenskem jeziku**

Smo skupina dijakov 4. letnika Ekonomske šole Murska Sobota. V okviru 18. mednarodnega festivala Več znanja za več turizma smo izdelali projektno nalogo z naslovom: TOUR DE PREKMURJE – 40 kilometrov okusov pokrajine ob Muri.

Prekmurje velja za regijo odlične kulinarike, ohranjanja tradicije ter prijaznih in gostoljubnih ljudi. Je nižinska pokrajina, ki je prepredena s številnimi kolesarskimi potmi, ki niso zahtevne niti za kolesarje začetnike. Odločili smo se, da združimo gibanje s kulinariko in zato smo pripravili enodnevno kulinarično potovanje po Prekmurju.

Naši obiskovalci se bodo s kolesom odpravili na kulinarično potovanje po Prekmurju in na izbranih lokacijah okušali in razvajali svoje brbončice v tradicionalnih prekmurskih jedeh in pijačah, ki jih bodo pripravili lokalni ponudniki. Obiskovalci bodo skozi dan degustirali več obrokov, število le-teh pa si bodo lahko izbrali sami. Na kulinaričnem potovanju si bodo obiskovalci lahko ogledali različne naravne in kulturne znamenitosti. Preizkušali bodo lahko tudi svoje ročne spretnosti pri izdelavi lončenega izdelka. Tisti, ki bodo želeli, pa bodo lahko svoje kulinarične spretnosti razvijali pod vodstvom znanega kuharskega mojstra pri pripravi prekmurske gibanice. Na vsaki, na zemljevidu označeni lokaciji, ki jo bodo obiskali, bodo prejeli žig. Če bodo zbrali vse žige, bodo domov lahko odpeljali tudi nagrado.

**Ključne besede:** kulinarika, potovanje, kolesarjenje, rafting, naravne in kulturne znamenitosti

## **Povzetek v angleškem jeziku**

We are a group of 4<sup>th</sup> year students of the School of Economics Murska Sobota. As part of the 18<sup>th</sup> International Festival More Knowledge for More Tourism, we have created a project assignment "TOUR DE PREKMURJE - 40 kilometers of tastes along the landscape near the Mura river".

Prekmurje is considered a region of excellent cuisine, preservation of tradition and friendly and hospitable people. It is a lowland landscape, interspersed with many cycling routes that are not demanding even for beginner cyclists. Therefore, we decided to combine the movement with cuisine and prepare a one-day culinary trip around Prekmurje.

Our visitors will go on a culinary trip around Prekmurje by bike and pamper their palates in Prekmurje dishes and drinks prepared by local providers at selected locations. Visitors will taste several meals throughout the day, and the number of them will be able to choose for themselves. On the culinary journey, visitors will be able to see various natural and cultural sights. They will also be able to test their manual skills in making a pottery product. Those who wish will be able to develop their culinary skills with a well-known master chef in the preparation of Prekmurje gibanica. They will receive a stamp at each mapped location they visit. If they collect all the stamps, they will also be able to take home the prize.

**Key words:** cuisine, travel, cycling, rafting, natural and cultural attractions

## **OKVIRNA PREDSTAVITEV NA TRŽNICI**

Na tržnici bomo prikazali kulinarično potovanje po Prekmurju pod naslovom TOUR DE PREKMURJE – 40 kilometrov okusov pokrajine ob Muri. Predstavili bomo kraje in ponudnike, ki jih vključuje kulinarično potovanje. Na stojnici bomo imeli različen promocijski material, ki je vezan na našo ponudbo in ponudbo izvajalcev posameznih aktivnosti. Ponudili bomo prekmurske kulinarične specialitete, ki so značilne za kraje ob Muri.

## SEZNAM SODELUJOČIH DIJAKOV

Mentorici: Darja Horvat, univ. dipl. ekon.  
 Cvetka Gomboc Alt, univ. dipl. ekon.

Tabela 1: Seznam sodelujočih dijakov

Naziv šole	Ime in priimek dijaka/šudenta	Razred/letnik	Kraj stalnega bivališča	Letnica rojstva
Ekonomska šola Murska Sobota, Srednja šola in gimnazija	Veronika Horvat	4. letnik	Gornja Radgona	2002
Ekonomska šola Murska Sobota, Srednja šola in gimnazija	Neža Klement	4. letnik	Grad	2002
Ekonomska šola Murska Sobota, Srednja šola in gimnazija	Tija Eva Lovrec	4. letnik	Sveti Jurij ob Ščavnici	2002
Ekonomska šola Murska Sobota, Srednja šola in gimnazija	Leon Režonja	4. letnik	Nedelica	2002
Ekonomska šola Murska Sobota, Srednja šola in gimnazija	Danaja Škrilec	4. letnik	Mlajtinci	2002



## 1 UVOD

### 1.1 Opredelitev problema

Ugotavljamo, da na območju Pomurja obstajajo razne turistične agencije in posamezni ponudniki turističnih storitev, ki izvajajo izlete po Pomurju, vendar pa ne nudijo celostne storitve. Običajno nudijo le izlete in nočitve v hotelih ali toplicah ter klasično prehrano. Ne prilagajajo se potrebam in željam obiskovalcev, ki želijo spoznati našo pokrajino na drugačen način, predvsem pa več časa preživeti aktivno, v neokrnjeni naravi in obenem preizkusiti lokalno hrano.

### 1.2 Idejna zasnova turističnega produkta

Naš projekt temelji na kulinariki, kolesarjenju in ogledu znamenitosti Prekmurja. Navdih za nalogo smo dobili ob spremljanju podvigov naših kolesarjev - Tadeja Pogačarja in Primoža Rogliča. Ker smo bili vsi navdušeni ob dosežkih naših športnikov na touru po Franciji v lanskem letu, smo se odločili, da bomo projekt poimenovali Tour de Prekmurje – 40 kilometrov okusov pokrajine ob Muri.

Če se bodo ljudje odločili za obisk našega toura, bomo poskrbeli, da bodo njihovi trebuščki vedno polni in zadovoljni, oči spočite ob lepotah pokrajine ob Muri, hkrati pa se bodo še športno udeleževali in tako naredili nekaj za svoje zdravje in dobro počutje.

Da bodo lahko poskusili prekmurske kulinarične dobrote, se bodo udeleženci toura morali potruditi, saj naš tour vključuje tudi športne aktivnosti – kolesarjenje, spust po reki Muri z raftom in vožnjo s kočijo. Tisti, ki pa niso navdušeni kolesarji, se bodo namesto s kolesom, na tour lahko podali z avtomobilom.

Na različnih lokacijah bomo gostom ponudili tipične prekmurske jedi, ki jih bodo pripravili lokalni gostinski ponudniki. Poleg okušanja kulinaričnih prekmurskih specialitet, pa bodo obiskovalci lahko spoznavali tudi naravne in družbene znamenitosti krajev, skozi katere poteka tour in se udeležili različnih aktivnosti. V kolikor bi želeli obiskovalci v Prekmurju ostati več dni, jim bomo ponudili tudi možnost prenočitve.

Z namenom, da bi obiskovalce še dodatno motivirali, da obišejo vse kraje, ki smo jih predvideli na touru, smo pripravili kartonček za zbiranje žigov. Le-tega bodo udeleženci toura prejeli na izhodiščni točki v Expanu. Takrat bodo prejeli tudi brošuro, imenovano Kulinarični turokaz, kjer je opisano kulinarično potovanje in recepti jedi, ki jih bomo postregli na touru. Obiskovalci bodo na vsaki točki toura, ki jo bodo obiskali, prejeli žig. Če bodo zbrali vse žige, jih na koncu toura čaka nagrada - spominček iz slame. Med drugim se bodo lahko v kraju Filovci »preizkušali« v ročnih spretnostih in izdelali lončarski izdelek, ki jih bo trajno spominjal na opravljeno pot po Prekmurju. V Lendavi pa se bodo naučili izdelati tipično prekmursko gibanico.

### **1.3 Organizacijski tim**

Smo dijaki 4. letnika Ekonomske šole Murska Sobota. S projektno nalogo na temo TOUR DE PREKMURJE – 40 kilometrov okusov pokrajine ob Muri, sodelujemo na 18. mednarodnem festivalu Več znanja za več turizma. Ekipo sestavljajo Veronika Horvat, Neža Klement, Tija Eva Lovrec, Leon Režonja in Danaja Škrilec pod mentorstvom Cvetke Gomboc Alt in Darje Horvat.

### **1.4 Cilj kulinaričnega potovanja**

Kulinarčnih dobrot v Prekmurju ne manjka, zato vam bomo na potovanju postregli z najbolj znanimi in tipičnimi prekmurskimi jedmi. Želimo si, da bi v njihovih okusih lahko uživalo čim več ljudi. Te jedi naši gostinci pripravljajo že dolga leta, pri tem pa uporabljajo stare, preizkušene recepte naših babic.

Na touru bodo obiskovalci preizkušali kulinarčne mojstrovine prekmurske kuhinje, se naučili kakšno prekmursko specialiteto tudi sami pripraviti, obenem pa bodo poskrbeli še za svoje zdravje.

Cilj kolesarskega toura po Prekmurju je obiskovalcem ponuditi kulinarčno, zgodovinsko in športno-rekreacijsko izkušnjo.

## **2 KULINARIČNO POTOVANJE**

### **2.1 Predstavitev kulinaričnega potovanja**

Da bi zadovoljili vse želje in pričakovanja današnjega turista, obiskovalca, ki si vsaj za en dan želi postati domačin, bomo organizirali TOUR DE PREKMURJE – 40 kilometrov okusov pokrajine ob Muri. Obiskovalci bodo svoje brbončice razvajali ob prekmurski kulinariki in si ogledali lokalne znamenitosti. Hkrati pa se bodo lahko preizkusili v ročnih spretnostih, saj bodo naredili lončen izdelek. Okušali bodo lahko več prekmurskih tradicionalnih jedi. Za zajtrk bomo postregli prekmursko šunko, ocvirke, zaseko, domači kruh, ocvirkove pogače, perece, čaj in šnops. Za kosilo bodo lahko svoje brbončice razvajali z okušanjem prekmurskih dödolov s cigansko pečenko ali kolin z bujto repo. Ob naslednjih postankih pa bodo okušali še bograč in različne prekmurske sladice: retaš, prekmursko gibanico in posolanko.

Pot se bo začela v Expanu, kjer bodo udeleženci toura prejeli brošuro Kulinarični turokaz, zemljevid potovanja in kartonček za zbiranje žigov. Lahko si bodo ogledali paviljon Expano, kjer se nahaja več tematskih točk, ki jim bodo predstavile pomursko regijo iz različnih, precej presenetljivih zornih kotov ali pa se bodo sprehodili ob Soboškem jezeru.

Pot se nadaljuje proti Krogu, kjer se bodo z raftom spustili po Muri vse do Ižakovec. Na Otoku ljubezni bomo postregli zajtrk v košarici, s pogledom na neokrnjeno naravo ob reki Muri. si Ogledali si bodo Otok ljubezni in plavajoči mlin na reki Muri. Tam jih bodo pričakala kolesa (klasična, električna in starodobniki), s katerimi se bodo odpeljali do naslednje postaje - Bogojine.

V Bogojini si bodo ogledali Plečnikovo cerkev. Kosili bodo na domačiji Puhar, kjer jim bodo postregli dödole s cigansko pečenko ali kolone z bujto repo. Po kosilu se bodo odpravili na Trnovski breg, kjer si bodo ogledali vinsko klet Vinarium in degustirali domača vina.

Po okrepčilu se s kolesi odpeljejo do Filovec, kjer sledi ogled etnološkega muzeja na prostem, starih cimprač in lončarskih izdelkov ter izvedba lončarske delavnice.

Sledi vožnja s kolesi do Bukovniškega jezera. Tam bodo imeli na izbiro različne aktivnosti: sprehod ob jezeru do energetskih točk in Vidovega izvira ali obisk pustolovskega parka. Postregli jim bomo s posolanko ali retaši.

Naslednja postaja bo v Dobrovniku, kjer si bodo ogledali podjetje Ocean Orchids. Na zadnjo postajo toura se bodo obiskovalci lahko podali s kolesi ali pa se bodo popeljali s kočijo v organizaciji RIS Dvorca Rakičan.

Popotovanje po Prekmurju se bo zaključilo v Lendavi, z večerjo ob bograču v Hiši vina Cuk. Najbolj vztrajni se bodo lahko povzpeli na Vinarium in si ogledali Prekmurje ter pokrajine štirih držav. Tam jim bomo postregli prekmursko gibanico ob domačih vinih. Obiskovalci pa se bodo lahko naučili izdelati prekmursko gibanico pod mentorstvom znanega prekmurskega chefa Leona Pintariča iz Gostilne Rajh Bakovci.

## 2.2 Kulinarični turokaz, zemljevid potovanja in kartonček za zbiranje žigov

Kulinarični turokaz je brošura, ki jo bo prejel vsak udeleženec toura na izhodiščni točki od organizatorja potovanja. Vsebuje načrt potovanja, opise znamenitosti in recepte jedi, ki jih bomo ponudili na poti.

Zemljevid potovanja vsebuje točke, ki jih bodo obiskali udeleženci. Prav tako vsebuje tudi kontaktne podatke ponudnikov kulinaričnih storitev in možnosti prenočitev.

Na vsaki točki potovanja bo obiskovalec prejel žig, če bo obiskal posamezne ponudnike in na točkah, kjer je predvideno tudi preizkusil kulinarično specialiteto. Žigi se bodo zbirali na zbirnem kartončku. Obiskovalec, ki bo zbral vse žige, bo na zadnji točki potovanja prejel simbolično nagrado – izdelek iz slame, kot spomin na tour.

## 2.3 Načrt kulinaričnega potovanja

Tabela 2: Program kulinaričnega potovanja

KRAJ	DOLŽINA POTI	TRAJANJE DEJAVNOSTI	OGLEDI ZNAMENITOSTI	KULINARIČNA PONUDBA
1. BROAD NA MURI	10 km	30 minut RAFTING - spust po Muri Krog-Ižakovci		<b>ZAJTRK:</b> Prekmurska šunka, ocvirki, zaseka, domači kruh, ocvirkove pogače, pereci, čaj, šnops

				(Turistično društvo Bujraš Ižakovci)
<b>2. IŽAKOVCI</b>	Ižakovci – Bogojina <b>11 km</b>	<b>vožnja s kolesom</b> 30 minut <b>vodeni ogled</b> 30 minut, <b>sprehod po otoku</b> 20 minut	<b>Otok ljubezni, plavajoči mlin, kolesa</b> (klasična, električna in starodobna)	
<b>3. BOGOJINA</b>	Trnovski breg – Filovci <b>2 km</b>	<b>vodeni ogled</b> 45 minut <b>vožnja s kolesom</b> 10 minut	<b>Plečnikova cerkev, Razgledni stolp, Turistična kmetija Puhan</b>  TRNOVSKI BREG: <b>ogled kleti Vinarium</b> (11 sort vina)	<b>KOSILO:</b> Dödoli s cigansko pečenko ali Koline z bujto repo (Turistična kmetija Puhan)
<b>4. FILOVCI</b>	Filovci – Bukovniško jezero <b>8 km</b>	<b>vodeni ogled</b> 30 minut <b>delavnica</b> 60 minut  <b>vožnja s kolesom</b> 20 minut	<b>Muzej na prostem Filovci</b> Ustvarjalne aktivnosti - delavnica izdelave lončarskih izdelkov	
<b>5. BUKOVNIŠKO JEZERO</b>	Bukovniško jezero - Dobrovnik <b>2 km</b>	<b>vožnja s kolesom</b> 10 minut <b>ogled</b> 120 minut	<b>Bukovniško jezero</b> (sprehod, energetske točke, Vidov izvir), <b>adrenalinski park</b>	<b>SLADICA:</b> Posolanka, retaši (Okrepčevalnica "Brunarica prekmurskih dobrot" Bukovniško jezero)
<b>6. DOBROVNIK</b>	Dobrovnik – Lendava <b>14 km</b>	<b>vodeni ogled</b> 60 minut <b>vožnja s kolesom</b> 60 minut ali <b>vožnja s kočijo</b> 60 minut (RIS Dvorec Rakičan)	<b>Ocean Orchids</b> ogled	
<b>7. LENDAVALA</b>		<b>vodeni ogled</b> 60 minut  <b>vodeni ogled</b> 60 minut  <b>vodeni ogled</b> 30 minut  <b>delavnica</b> 60 minut	<b>Hiša vina Cuk</b> ogled  <b>Lendavski grad</b> Ogled  <b>Stolp Vinarium</b> • ogled • kulinarčna delavnica – izdelava Prekmurske gibanice	<b>VEČERJA:</b> Bograč (Hiša vina Cuk)  <b>SLADICA:</b> Prekmurska gibanica (Gostilna Rajh Bakovci)

Zemljevid kulinarčnega potovanja se nahaja v **prilogi št. 1**, predstavitev naravnih in družbenih znamenitosti pa v **prilogi št. 4**.

**Možnost prenočitve:** Panonska vas Tešanovci, Turistična kmetija Puhan Bogojina, Zvezda Beltinci, Terme Lendava.

## 2.4 Predstavitev ponudnikov kulinarike

Tipične prekmurske kulinarčne specialitete, ki jih bodo lahko obiskovalci okušali na kulinarčnem popotovanju od Murske Sobote do Lendave, bodo ponujali znani prekmurski gostinci in sicer: Turistično društvo Būjraš Ižakovci, Turistična kmetija Puhan Bogojina, Okrepčevalnica "Brunarica prekmurskih dobrot", Uroš Puhan, s. p. Bukovniško jezero, Hiša vina Cuk Lendava in Gostilna Rajh Bakovci. Podatki ponudnikov kulinarike so navedeni v **prilogi št. 2**.

Tabela 3: Ponudniki kulinarčnih specialitet

	Kulinarčne specialitete	Ponudnik
1	Prekmurska šunka, ocvirki, zaseka, domači kruh ocvirkove pogače, pereci, čaj, šnops	Turistično društvo Būjraš Ižakovci
2	Dödoli s cigansko pečenko Koline z bujto repo	Turistična kmetija Puhan Bogojina
4	Posolanka, retaši	Okrepčevalnica "Brunarica prekmurskih dobrot", Uroš Puhan, s. p. Bukovniško jezero
5	Bograč	Hiša vina Cuk Lendava
6	Prekmurska gibanica	Gostilna Rajh Bakovci

Na našem kulinarčnem potovanju bomo vsem obiskovalcem ponudili tudi učenje izdelave prekmurske gibanice z znanim mladim prekmurskim chefom Leonom Pintaričem iz Gostilne Rajh Bakovci.






Gault&Millau Slovenija je Leonu Pintariču podelila priznanje mladi talent. V letu 2020 pa je Gostilna Rajh prejela posebno priznanje "Michelin Bib Gourmand" za dobro razmerje med ceno in kakovostjo. Chef Leon je znan po tem, da pri svojem delu ohranja tradicionalne jedi, sestavine in recepte naših prababic in jih nadgradi s sodobnimi kreacijami. Pri pripravi jedi se prilagaja tako starejšim gostom, ki želijo ob obisku Prekmurja preizkusiti tradicionalne jedi, prav tako pa tudi mlajšim gostom, ki si želijo kreativnosti.








Slika 1: Chef Leon Pintarič

Vir: <https://vestnik.si/clanek/popularno/gault-millau-mladi-talent-842750>

## 2.5 Predstavitev kulinarčnih specialitet Prekmurja

<b>Ime jedi</b>	<b>BOGRAČ</b>
<b>Fotografija</b>	 <p>Vir: Gostilna Rajh Bakovci</p>
<b>Ime jedi</b>	<b>BUJTA REPA S PRAŽENIM KROMPIRJEM IN KRVAVICAMI</b>
<b>Fotografija</b>	 <p>Vir: Gostilna Rajh Bakovci</p>
<b>Ime jedi</b>	<b>DŌDOLI</b>
<b>Fotografija</b>	 <p>Vir: Gostilna Rajh Bakovci</p>
<b>Ime jedi</b>	<b>POSOLANKA</b>
<b>Fotografija</b>	 <p>Vir: <a href="http://www.goprekmurje.si/slo/kulinarika/recepti/posolanka.html">http://www.goprekmurje.si/slo/kulinarika/recepti/posolanka.html</a></p>
<b>Ime jedi</b>	<b>RETAŠI</b>
<b>Fotografija</b>	 <p>Vir: Gostilna Rajh Bakovci</p>

<b>Ime jed</b>	<b>PREKMURSKA GIBANICA</b>
<b>Fotografija</b>	 <p>Vir: Gostilna Rajh Bakovci</p>
<b>Ime jedi</b>	<b>PREKMURSKA ŠUNKA</b>
<b>Fotografija</b>	 <p>Vir: Gostilna Rajh Bakovci</p>
<b>Ime jedi</b>	<b>PERECI</b>
<b>Fotografija</b>	 <p>Vir: <a href="https://veseljaki.si/oddaje/dobra-kuha/571a25d7b2e1e/dobra-kuha-pereci-ali-prekmurske-prestice">https://veseljaki.si/oddaje/dobra-kuha/571a25d7b2e1e/dobra-kuha-pereci-ali-prekmurske-prestice</a></p>
<b>Ime jedi</b>	<b>OCVIRKOVE POGAČICE</b>
<b>Fotografija</b>	 <p>Vir: Gostilna Rajh Bakovci</p>
<b>Ime jedi</b>	<b>PREKMURSKA ZASEKA</b>
<b>Fotografija</b>	 <p>Vir: <a href="http://www.goprekmurje.si/slo/kulinarika/recepti/meso-iz-tnke.html">http://www.goprekmurje.si/slo/kulinarika/recepti/meso-iz-tnke.html</a></p>

Opisi jedi in recepti za pripravo posameznih kulinarčnih specialitet so v **prilogi 3**.

## 2.6 Predstavitev naravnih in družbenih znamenitosti

Obiskovalci si bodo lahko na kulinarinem potovanju po Prekmurju ogledali tudi številne naravne in družbene znamenitosti. Naravne in kulturne znamenitosti na kulinarinem potovanju so predstavljene v **prilogi št. 4**.

## 3 ORGANIZACIJA KULINARIČNEGA POTOVANJA

Zavedamo se, da izvedba potovanja zahteva veliko dela in organizacije. Pripraviti je potrebno organizacijsko shemo in finančni načrt ter zadolžiti posameznike za izvedbo posameznih del.

Za izpeljavo programa je potrebna pridobitev pristanka oz. predhodni dogovor z vsemi sodelujočimi, ki bodo izvajali posamezne aktivnosti:

- z izvajalci ogledov in delavnic,
- s ponudniki hrane in pijače,
- z občino Beltinci, Moravske Toplice, Dobrovnik in Lendava,
- z Zavodom za kulturo in turizem Beltinci,
- z Javnim zavodom KKC Lendava,
- z RIS Dvorcem Rakičan
- in drugimi izvajalci.

Primer dogovora o sodelovanju z izvajalci dejavnosti je v **prilogi št. 5**.

### 3.1 Finančni načrt

S finančnim načrtom bomo predvideli prihodke in odhodke, ki jih pričakujemo z izvedbo našega kulinarinega potovanja. Glavni vir prihodka bo prodajna cena, ki znaša 50,00 EUR/udeleženca. Odhodki so povezani z organizacijo in izvedbo potovanja in vključujejo tiskanje Kulinarinega turokaza, najem kombija, stroške reklame in plačilo animatorja.

Za ogled posameznih znamenitosti, izvedbo različnih delavnic in pogostitev s prekmurskimi specialitetami, pa bodo obiskovalci plačali direktno posameznim ponudnikom oz. izvajalcem.

Za izvedbo potovanja bomo poskušali pridobiti lokalne sponzorje.

Finančni načrt se nahaja v **prilogi 6**.



## 4 PROMOCIJA

Namen našega oglaševanja je informirati in privabiti ljudi, da se bodo odločili za kulinarično potovanje po Prekmurju. Z raznovrstnimi promocijskimi materiali bomo obiskovalce - vse generacije, ljubitelje kulinarike in kolesarstva - vabili na kulinarično in kolesarsko doživetje po Prekmurju ter ogled lokalnih znamenitosti.

Za oglaševanje bomo uporabili različne medije oz. posrednike oglaševanja, preko katerih bomo v javnost poslali razne oglase.

Oglaševali bomo s pomočjo:

- oglasov preko družbenih omrežij Facebooka, Instagrama,
- brošur, ki jih bomo poslali turistično-informacijskim centrom v Prekmurju in po Sloveniji,
- spletnih strani pomurec.com, Sobotainfo.com, Lendavainfo, Prlekija-on.net,
- časopisov Delo, Večer in Vestnik,
- izobešenimi jumbo plakati v večjih mestih po Sloveniji,
- letakov na osnovnih in srednjih šolah ter fakultetah,
- z oglasom na različnih radijskih postajah.

Promocijsko gradivo se nahaja v **prilogah od 7 do 9** (kulinarični turokaz, letak in kartonček za zbiranje žigov).

## 5 ZAKLJUČEK

Sodobni turizem si vse bolj prizadeva za vključevanje turistov in ponudnikov v razvoj inovativnih turističnih doživetij, ki podpirajo tudi družbene koristi. Z razvojem takih turističnih produktov lahko skupaj soustvarjamo boljši in lepši svet, pomagamo domačim, lokalnim ponudnikom in ohranjamo naravno in kulturno dediščino.

Kulinarični tour de Prekmurje predstavlja nekaj novega, drugačnega v našem okolju, saj bomo obiskovalcem omogočili spoznavanje naravne in kulturne dediščine, preizkušanje prekmurskih kulinaričnih specialitet, na okolju prijazen način s kolesarjenjem, spust z raftom po reki Muri in vožnjo s kočijo.

Kulinarično potovanje bo zadovoljilo še tako zahtevnega gosta, saj je ponudba raznovrstna, vključuje aktivnosti za obiskovalce različnih starosti, obstoječi ponudbi pa so dodane številne zanimivosti in za vrhunec še učenje priprave prekmurske gibanice z znanim kuharskim chefom Leonom Pinataričem iz Gostilne Rajh Bakovci.

Udeleženci kulinaričnega toura se lahko tudi odločijo, da prenočijo pri lokalnih ponudnikih nočitev. Le-te smo navedli v **prilogi 2**.

Prepričani smo, da bomo z ustrezno promocijsko aktivnostjo privabili veliko obiskovalcev, ki bodo prišli k nam in s kulinaričnega potovanja po Prekmurju odnesli nepozabne spomine.

Povezali smo se z okoljem, gostinskimi ponudniki, turističnimi društvi, podjetji in zavodi, ki že izvajajo določene dejavnosti.

Naš cilj je predvsem, da bi projekt predstavili lokalnim turistično-informacijskim centrom ter zavodom za kulturo in turizem in ga v prihodnosti tudi uresničili.

Skoraj vsi člani tima smo do sedaj že sodelovali v različnih projektih, vendar pa je ta do sedaj najobsežnejši in najzahtevnejši. Moramo priznati, da smo se ob izdelavi naloge, predvsem pa snemanju videa občasno pošteno nasmejali. Nekateri med nami smo prvič delali v programu Canva, nekateri smo se prvič spremenili v filmske igralce, nekateri smo prvič pekli prekmurske specialitete, po dolgem času pa smo spet sedli na kolesa in se popeljali po naši lepi pokrajini.

Čeprav nas je velika večina tima Prekmurcev, smo se pri izdelavi naloge naučili marsikaj novega. Jedi in kraje, ki smo jih predstavili v nalogi, smo že vsi poznali, nismo pa vedeli skoraj ničesar o zgodovini razvoja posameznih jedi in njihovi pripravi.

Ob snemanju videoposnetka smo ugotovili, da skoraj polovica našega tima ni bila še nikoli v Bogojini, kar nekaj pa nas še ni obiskalo Vinariuma v Lendavi. Dve članici tima sta za potrebe snemanja spekli nekaj kulinaričnih specialitet, ki smo jih predstavili v nalogi – ocvirke, perece, ocvirkove pogače, domači kruh, retaše in prekmurski krapec. Naša prednost je, da imamo doma mame, ki ohranjajo tradicijo peke pristnih prekmurskih jedi in so nam pri peki pomagale tako z nasveti, kot tudi pri praktični izdelavi. Nismo si predstavljali, da je lahko že izdelava domačega testa za retaše (štruklje) tako zahtevna...

Bodočim sodelujočim v takih projektih lahko le priporočamo sodelovanje, saj je naš tim imel le pozitivne izkušnje.

## LITERATURA IN VIRI

Prekmurske kulinarične specialitete [elektronski vir]. 2020. Pridobljeno na spletnem naslovu: <http://www.goprekmurje.si/slo/kulinarika/> (12. 11. 2020).

Prekmurske jedi [elektronski vir]. 2021. Pridobljeno na spletnem naslovu: <https://www.kamra.si/digitalne-zbirke/item/prekmurska-kulinarika.html> (15. 1. 2021).

Čolnarjenje po reki Muri [elektronski vir]. 2021. Pridobljeno na spletnem naslovu: <https://www.ztk-beltinci.si/colnarjenje-po-reki-muri/> (15. 1. 2021).

Otok ljubezni Ižakovci [elektronski vir]. 2021. Pridobljeno na spletnem naslovu: <https://www.ztk-beltinci.si/otok-ljubezni/> (15. 1. 2021).

Turistična kmetija Puhan Bogojina [elektronski vir]. 2021. Pridobljeno na spletnem naslovu: <https://povezujemo.si/turisticna-kmetija-puhan> (15. 1. 2021).

Izletniška kmetija Vinarium Bogojina [elektronski vir]. 2021. Pridobljeno na spletnem naslovu: <https://www.info-slovenija.info/sl/imenik/turizem/turisticne-kmetije/izletniska-kmetija-vinarium-bogojina> (15. 1. 2021).

Lončarska vas Filovci [elektronski vir]. 2021. Pridobljeno na spletnem naslovu: <http://loncarska-vas.com/> (15. 1. 2021).

Bukovniško jezero [elektronski vir]. 2021. Pridobljeno na spletnem naslovu: <https://www.dobrovnik.si/objava/87857> (15. 1. 2021).

Ocean Orchids [elektronski vir]. 2021. Pridobljeno na spletnem naslovu: <https://visitpomurje.eu/sl/atraccije/ocean-orchids-tropski-vrt-v-dobrovniku/> (15. 1. 2021).

Lendava [elektronski vir]. 2021. Pridobljeno na spletnem naslovu: <https://www.lendava.si/objava/212048> (15. 1. 2021).

Vinarium Lendava [elektronski vir]. 2021. Pridobljeno na spletnem naslovu: <http://vinarium-lendava.si/sl/> (15. 1. 2021).

## **PRILOGE**

Priloga 1: **Zemljevid kulinarичnega potovanja**

Priloga 2: **Ponudniki kulinarike**

Priloga 3: **Recepti postreženih kulinaričnih specialitet**

Priloga 4: **Predstavitev naravnih in kulturnih znamenitosti**

Priloga 5: **Dogovor o sodelovanju z izvajalci dejavnosti**

Priloga 6: **Finančni načrt**

Priloga 7: **Kulinarični turokaz**

Priloga 8: **Letak**

Priloga 9: **Kartonček za zbiranje žigov**

Priloga 10: **Cenik dejavnosti**

Priloga 1: **Zemljevid kulinaričnega potovanja**

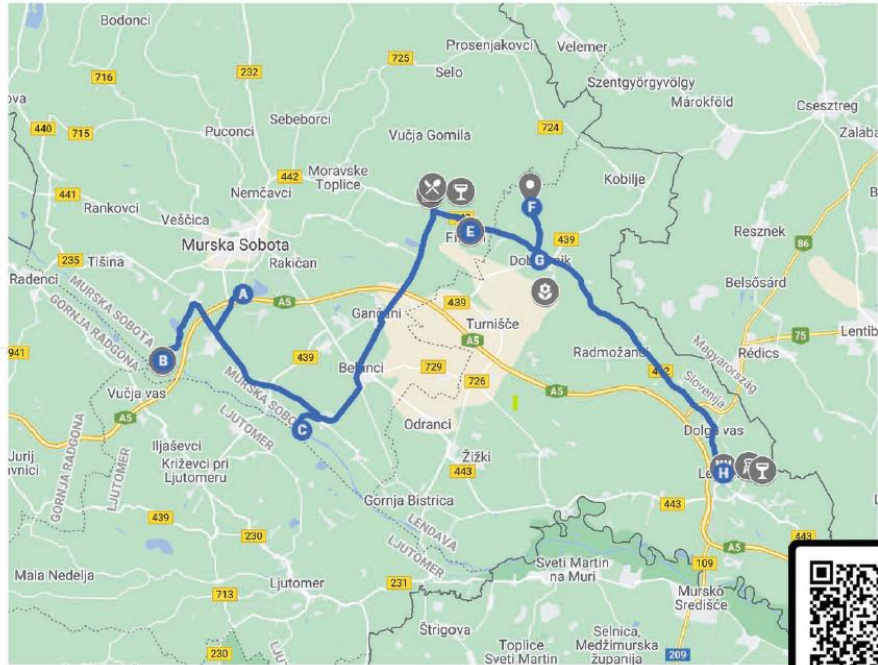
**Tour de Prekmurje**

Možnosti ustavitve ali ogleda

-  Brod na Muri, Krog
-  Filovci - Lončarska vas
-  Bukovniško jezero
-  Ocean Orchids
-  Grad Lendava
-  Stolp Vinarium
-  Hiša vina Cuk
-  Klet Vinarium
-  Plečnikova Cerkev
-  Turistična kmetija Puhar

Navodila za pot

- A** Paviljon EXPANO, Murska Sobota, Slovenija
- B** Brod na Muri, Krog
- C** Otok Ljubezni, Ižakovci, Slovenija
- D** Bogojina, Slovenija
- E** Filovci - Lončarska vas
- F** Bukovniško jezero
- G** Dobrovnik, Slovenija
- H** Lendava, Slovenija



Slika 2: **Zemljevid kulinaričnega potovanja**

## Priloga 2: **Ponudniki kulinarike**

- **Krog: vožnja z raftom do Ižakovc** (Turistično društvo Ižakovci – Buraš)  
Kontakt: (02) 541 19 45  
Delovni čas: /  
Ponudba: organizacija dogodkov, izletov, druženje,...  
Zajtrk: pašteta z zelišči, šunka, ocvirki, zaseka, domači kruh, ocvirkove pogače, pereci, tlačenka, čaj, šnops  
Možnost prenočitve: ne
- **Ižakovci: Otok ljubezni** (Turistično društvo Ižakovci – Būjraš)  
Kontakt: (02) 541 19 45  
Delovni čas: /  
Ponudba: organizacija dogodkov, izletov, druženje,...  
Možnost prenočitve: da (Zvezda Beltinci)
- **Bogojina: Turistična kmetija Puh**  
Kontakt: 041 637 242  
Delovni čas: petek od 13.00 do 22.00  
sobota od 12.00 do 22.00  
nedelja od 12.00 do 19.00  
Za skupine po predhodnem dogovoru.  
Kosilo: dōdoli  
Možnost prenočitve: da
- **Filovci: Izletniška kmetija Vinarium**  
Kontakt: 041 419 087  
Delovni čas: za skupine po predhodnem naročanju  
Ponudba: izdelava lončarskih izdelkov  
Možnost prenočitve: da
- **Bukovniško jezero: "Brunarica prekmurskih dobrot" Bukovniško jezero**  
Kontakt: 041 528260  
Delovni čas:  
Ponedeljek, torek in četrtek: 9 – 19  
Sreda: ZAPRTO  
Petek in sobota: 9 – 22  
Nedelja: 9 - 20  
Sladica: posolanka, prekmurska gibanica, retaši  
Možnost prenočitve: ne

- **Lendava: Vinarium (Gostišče Rajh Bakovci)**

Kontakt: (02) 543 90 98

Delovni čas:

Ponedeljek: Zaprto

Torek-petek: 11–22

Sobota: 11.30–22

Ponudba: sladice

Možnost prenočitve: da (Terme Lendava)

- **Lendava: Hiša vina Cuk**

Kontakt: 031 467 990

Delovni čas:


Torek-četrtek: ZAPRTO

Petek-nedelja: 13–21


Ponudba: bograč, degustacije vina


Možnost prenočitve: da


## Priloga 3: Recepti postreženih prekmurskih kulinaričnih specialitet


<b>Ime jedi</b>	<b>BOGRAČ</b>
<b>Druga poimenovanja</b>	Madžarske variante te jedi se imenujejo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• bográcsgulyás,</li> <li>• pincepörkölt,</li> <li>• pusztpörkölt</li> </ul>
<b>Fotografija</b>	 <p style="text-align: center;">Vir: Gostilna Rajh Bakovci</p>
<b>Opis</b>	<p>Bograč je golažu podobna jed, značilna za Prekmurje. Sestavine so: svinjina, govedina, divjačina, krompir in začimbe čebula, česen, paprika in sol.</p> <p>Od ostalih golažev se razlikuje predvsem po tem, da je sestavljen iz vsaj treh vrst mesa in da je krompir kuhan v golažu in ne posebej. Čebula naj bi bila prepražena na svinjski masti. Pravi bograč ponudimo neposredno iz kotla v globokih lončenih skledah.</p>
<b>Uporaba</b>	Samostojna glavna jed. Ob bograču prija le kos ali dva dobrega domačega kruha.
<b>Razvoj jedi</b>	Beseda <b>bograč</b> izhaja iz madžarske besede 'bogracs', pomeni pa kotel, ki je na stojalo obešen z verigo. Že v 10. stoletju so se na Madžarskem in v teh krajih ustalili Nomadi. Na praznik Sv. Štefana so se prebivalci dobili in vsak je prinesel s sabo tisto, kar je pač imel (krompir, različno meso, vino). Vse so vrgli v velik kotel in zalili z vinom. Tako so pričele nastajati prve različice golaža.
<b>Variante</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 vrste mesa (svinjina, govedina, različna divjačina)</li> <li>• bučni golaž</li> </ul>
<b>Recept</b>	<p><i>Sestavine za 10 oseb:</i> 70 dag govejega bočnika ali pleč, 70 dag divjačine (srna, jelen, zajec, divji prašič), 70 dag svinjskih pleč, 1,5 do 2 kg čebule, 5 dag česna, 10 dag svinjske masti, 5 dag mlete rdeče paprike, 50 dag sveže paprike (zelene in rdeče), 1,5 kg krompirja, 4 dl suhega belega vina, sol, poper v zrnu in mleti poper, lovorjev list, ostrá madžarska paprika ali pekoči feferoni.</p> <p><b>Postopek priprave:</b>                  Na maščobi prepražimo na drobno seseklano čebulo, da postekleni, dodamo česen, da zadiši in na večje koščke narezano divjačino (3-4 dag kos), še malo popražimo in malo podušimo. Ko sok izhlapi, potresemo mleti rdečo papriko, jo rahlo popražimo ter zalijemo z vodo. Dušimo, da se divjačina do polovice zmehča. Nato dodamo prav tako na koščke narezano govedino in čez čas še svinjsko pleče ter svežo papriko, narezano na manjše kocke. Solimo, dodamo poper v zrnju in lovorjev list. Ko je meso že na tri četrt kuhano, pa naložimo na vrh mesa olupljen, na krhle narezan krompir. Prilijemo toliko vode, da je krompir zalit. Posodo pokrijemo, počasi dušimo in jedi ne mešamo, saj mora krompir ostati v celih kosih. Počasi kuhamo do mehkega. Pred koncem bograč zalijemo z vinom in ga še prekuhamo, da alkohol izpari.</p>
<b>Zahtevnost priprave</b>	Srednje zahtevna




<b>Ime jedi</b>	<b>BUJTA REPA S PRAŽENIM KROMPIRJEM IN KRVAVICAMI</b>
<b>Druga poimenovanja</b>	Kašnata repa na Gorenjskem, le daje je brez mesa, zabeljena pa je z ocvirki
<b>Fotografija</b>	 <p>Vir: Gostilna Rajh Bakovci</p>
<b>Opis</b>	Bujta repa spada med prekmurske narodne jedi in je samostojna jed, ki se je tradicionalno pripravljala v času kolin. Ime jedi je povezano z zakolom prašiča: »bujta« v prekmurščini pomeni »ubita«.
<b>Uporaba</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Samostojna glavna jed, ki se lahko pogreva.</li> <li>• Priloga k mesu ali krompirju. V Prekmurju jo skupaj s praženim krompirjem tradicionalno ponudijo h krvavicam.</li> </ul>
<b>Razvoj jedi</b>	Je najbolj znana repna jed v Prekmurju. <i>Bujta repa</i> je morala biti včasih čim bolj zabeljena, torej mastna. Zato so uporabljali svinjsko mast, zaseko, kislo smetano in tudi bučno olje. Veljalo je posebno pravilo, da se iz repe ne sme kaditi; manj ko se je iz nje kadilo, bolj je bila mastna in s tem toliko boljša.
<b>Variante</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bujta repa s praženim krompirjem,</li> <li>• bujta repa s krvavicami (ajdove, prosene, krvave),</li> <li>• bujta repa s pečenko,</li> <li>• bujta repa s prekajenim mesom.</li> </ul>
<b>Recept</b>	<p><i>Sestavine za 5 oseb:</i> 500 g kisle repe, 400 g mesnatih svežih kosti (hrbtiščne), 60 g prosene kaše, 50 g svinjske masti, 50 g čebule, 20 g česna, 20 g moke, 10 g mlete rdeče paprike, lovorjev list, nekaj zrn popra, sol, majaron</p> <p><b>Postopek priprave:</b> V lonec damo oprano kislno repo, ki ji med kuhanjem dodajamo začimbe: lovorjev list, nekaj zrn popra, česen in majaron ter hrbtiščne kosti. Ko je vse že skoraj mehko, dodamo oprano proseno kašo, ki mora ostati na površini, da se ne prime posode. Ko je kaša kuhana, naredimo iz maščobe in moke svetlo prežganje z dodatkom čebule in mlete rdeče paprike, ga razmešamo z mrzlo vodo in vlijemo na kuhano repo in kašo. S hrbtišča poberemo meso in ga damo v repo. Vse skupaj še prevremo in po potrebi začimimo.</p>
<b>Zahtevnost priprave</b>	Nezahtevna priprava


<b>Ime jedi</b>	<b>DÖDOLI</b>
<b>Druga poimenovanja</b>	Krompirjevi žganci, oženjeni žganci, bela polenta
<b>Fotografija</b>	 <p style="text-align: center;">Vir: Gostilna Rajh Bakovci</p>
<b>Opis</b>	So priljubljena prekmurska jed na osnovi krompirja in moke. Pravi dödoli so zgoščeni, lepljivi in se praviloma jedo iz skupne sklede.
<b>Uporaba</b>	Kot priloga k različnim mesnim jedem (h golažem, k paprikašem, ciganski pečenki, idr.) ali kot samostojna jed
<b>Razvoj jedi</b>	So stara prekmurska kmečka specialiteta, ki pa je ne prištevamo med najstarejše, saj gre ne nazadnje za krompir. Korenine naj bi jed imela v 19. stoletju. V preteklosti so jih jedli za kosilo ali večerjo ter ob težjih delih (so zelo nasitna in kalorična jed).
<b>Variante</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zabeljeni z zaseko,</li> <li>• zabeljeni z ocvirki,</li> <li>• zabeljeni s kisló smetano,</li> <li>• zabeljeni z zaseko, ocvirki in kisló smetano,</li> <li>• popečeni ali ocvrti na masti ali olju.</li> </ul>
<b>Recept</b>	<p><u>Sestavine za 4 osebe</u>: 1 kg krompirja, 700 - 800 g moke, sol</p> <p><b>Postopek priprave:</b>                  Krompir olupimo, ga narežemo na večje kose in ga damo kuhat v slano vodo. Uporabimo večji lonec, da bomo kasneje lažje mešali. Vode damo toliko, da pokrije krompir in še en do dva prsta zraven.</p> <p>Ko je krompir skoraj kuhan, dodamo moko. Ne mešamo, ampak naredimo s kuhalnico v sredini luknjo, da bo voda lažje poparila moko. Tako pokrito kuhamo še približno deset minut oz. dokler ni moka poparjena.</p> <p>Odlijemo vodo (ne čisto vse), vzamemo kuhalnico in mešamo, dokler se moka in krompir popolnoma ne zamešata in postaneta lepljiva. Dödoli ne smejo imeti ne grudic moke in ne krompirja. Pri dödolah namreč ta faza mešanja predstavlja tisto ključno fazo, ki naredi dödole drugačne od žgancev.</p> <p>Ta čas, ko bodo naši dödoli malo počivali, si pripravimo zabelo iz kisle smetane in pražene čebule.</p> <p><u>Sestavine za zabelo</u>: 1 kisló smetana, 1 čebula, žlica masti, ki jo lahko nadomestite z oljem ali zaseko ocvirki.</p> <p>Čebulo narežemo na kolobarje, jo na masti zlato prepražimo, dodamo kisló smetano in vse skupaj segrejemo do vrenja. Dödole s pomočjo vilice naložimo v manjšo skledo, v kateri jih bomo servirali. Čeznje polijemo zabelo.</p> <p>Če delamo dödole kot prilogo, zmanjšamo sestavine za polovico.</p>
<b>Zahtevnost priprave</b>	Preprosta


<b>Ime jedi</b>	<b>POSOLANKA</b>
<b>Druga poimenovanja</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skutina pogača</li> <li>• Kvasenica</li> </ul>
<b>Fotografija</b>	 <p>Vir: <a href="http://www.goprekurje.si/slo/kulinarika/recepti/posolanka.html">http://www.goprekurje.si/slo/kulinarika/recepti/posolanka.html</a></p>
<b>Opis</b>	Posolanka ali kvasenica je stara prekmurska sladka ali slana pogača. Za posolanko bi lahko rekli, da je kraljica med prekmurskimi pogačami. Najboljša je sveža, še topla. Pripravljena je iz kvašenega testa in skute.
<b>Uporaba</b>	Sladica (sladka ali slana)
<b>Razvoj jedi</b>	Posolanka je nekdaj bila nesladkana, praviloma glavna jed, zlasti v času mlačve. Poimenovanje jedi je po vsej verjetnosti izpeljano iz glagola <i>posoliti</i> v pomenu "osoliti".
<b>Variante</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skutna,</li> <li>• Jabolčna.</li> </ul>
<b>Recept</b>	<p><u>Kvašeno testo</u>: 450 g ostre moke, 2,5 dl mleka, 50 g masla, 1 jajce, 25 g kvasa, ščepec soli.</p> <p><u>Nadev</u>: 1,25 kg skute, 4 jajca, 2 dl kisle smetane, sladkor v prahu</p> <p><b>Postopek priprave:</b> Iz sestavin najprej zamesimo mehkejšo kvašeno testo, oblikujemo hlebček in ga pustimo vzhajati. Pekač namažemo z maslom.</p> <p>Medtem, ko testo počiva pripravimo nadev. Skuto razdrobimo, dodamo razžvrkljano jajce, kislo smetano, ostro moko in zdrob, malo soli in sladkor po želji. Vzhajano testo razvaljamo 1 cm debelo, počakamo nekaj minut, da testo ponovno vzhaja. Obložimo ga s skutnim nadevom. Debelina nadeva naj bo podobna debelini testa.</p> <p>Posolanko pečemo v pečici segreti na 180 °C. Takoj, ko jo vzamemo iz pečice, jo namažemo še s kislom smetano in pustimo stati nekaj minut, da se nekoliko ohladi.</p>
<b>Zahtevnost priprave</b>	Srednja zahtevnost

<b>Ime jedi</b>	<b>RETAŠI</b>
<b>Druga poimenovanja</b>	Štrukli, zavitki
<b>Fotografija</b>	 <p style="text-align: center;">Vir: Gostilna Rajh Bakovci</p>
<b>Opis</b>	Retaši so zavitki ali štrudli, ki so narejeni iz vlečenega testa in različnih nadevov. Pripravijo jih iz številnih vrst sadja, skute pa tudi iz zelja, repe ali maka. Možne so tudi kombinacije.
<b>Uporaba</b>	Sladica
<b>Razvoj jedi</b>	<p>Ime izhaja iz madžarske besede rétes in Prekmurci ostajajo temu imenu zvesti, zato se tudi izraz zavitek ali štrudelj ni uveljavil. Še starejši naziv za rétaš pa je izraz préisne pogače.</p> <p>Praviloma so jih v starih časih pripravljali iz kvašenega testa (genjeni retaši), danes pa jih pod vplivom preostalega dela Slovenije pogosteje pripravljajo iz vlečenega.</p>
<b>Variante</b>	Jabolčni, slivov, češnjev, višnjev, bučni, skutni, makov, zeljni ali repni.
<b>Recept</b>	<p><u>Vlečeno testo</u>: 40 dag gladke moke, 1 jajce, četrtino male žličke soli, približno 1 dcl mlačne vode, 1 žlico raztopljenega, mlačnega masla ali margarine, 1 velika žlica kisle smetane, 120 g kvasa</p> <p><u>Smetanov poliv</u>: 0,5 dcl belega olja ali margarine, 2 dcl kisle smetane, 1 jajce</p> <p><b>Postopek priprave:</b>                  Zamesimo gladko, mehkejšo testo. Oblikujemo hlebček, ga položimo na pomokano krpo in pokrijemo, da ne dobi na površini skorjice. Tako naj počiva na toplem 30 minut. Celo jajca razžvrkljamo s kisló smetano. Na belem prtu, ki ga pomokamo z ostro moko, raztegnemo testo v centimeter debelo ploščo. Z rokami čim bolj tanko razvlečemo v velikost srednje velike oglate mize, pri čemer pazimo, da ne naredimo lukenj. Po vsej površini razvlečenega testa potresemo nadev in pokapamo s smetanovim polivom. Zvitek s pomočjo prta tesneje zvijemo do zadnjega debelega roba testa, ki ga nato odrežemo. Zložimo v namaščen pekač. Preden ga damo v pečico, ga zgoraj premažemo s preostalo smetano z jajcem. Pečemo pri temperaturi 200 °C. Režemo nekoliko ohlajenega. Preden ponudimo, ga po želji posladkamo.</p> <p><u>Nadevi</u>: 1 kg repe "Karance", 1 buča "Laška buča", 50 dag mletega maka, 2 jabolki</p> <p>Testo zgnetemo in pustimo, da malo vzhaja, vmes pripravimo nadeve:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Repni nadev: Repo olupimo in naribamo na strgalniku, solimo in pustimo 10 minut, nato jo ožamemo in potresemo po razvlečenem testu. Pečemo 45 minut pri 180°C.</li> <li>• Bučni nadev: Bučo očistimo in olupimo, ter naribamo. Pustimo da se zmežča. Potrosimo po razvaljanem testu, sladkamo in pečemo 45 minut pri 180°C.</li> <li>• Makov nadev: Mak zmeljemo, dodamo sladkor, potresemo po razvaljanem testu, dodamo 2 naribani jabolki, pokapljamo z margarino in zvijemo. Pečemo 30 minut pri 180°C.</li> </ul>
<b>Zahtevnost priprave</b>	Enostavna zahtevnost

<b>Ime jed</b>	<b>PREKMURSKA GIBANICA</b>
<b>Druga poimenovanja</b>	/
<b>Fotografija</b>	 <p>Vir: Gostilna Rajh Bakovci</p>
<b>Opis</b>	Prekmurska gibanica je posebnost med sladicami, ki jo uvrščamo med slovenske nacionalne kulinarične dobrote. Sladica je narejena iz krhkega in vlečenega testa ter makovega, skutnega, orehovega in jabolčnega nadeva. Vsebuje 4 različne nadeve, ki se ponovijo 2-krat. Danes je prekmurska gibanica zaščitena kot zajamčena tradicionalna posebnost, zato je njen recept natančno predpisan in zahteva tudi predpisano izdelavo.
<b>Uporaba</b>	Sladica
<b>Razvoj jedi</b>	Ta stara prekmurska praznična in obredna jed je dobila ime po besedi guba (güba) in se je v pokrajini ob Muri uveljavljala že v zelo starih časih. Najstarejši pisni vir seže v leto 1828, ko jo omeni pisec in župnik Jožef Kosič. Zelo podrobno zapisan recept za prekmursko gibanico sta objavila Andreja Grum in Ivan Vozelj v knjigi »Slovenske narodne jedi« iz leta 1964. Od nekdaj je veljalo, da ni praznika, če ni na mizi prekmurske gibanice. Nekoč je bila predvsem gosposka jed. Okrog konca 19. stol. je obstajala bolj skromna različica (z repo in zeljem namesto orehov in maka). Prvotno so jo sladkali z medom.
<b>Variante</b>	Z repo in zeljem namesto orehov in maka
<b>Recept</b>	<p><u>Sestavine za krhko testo:</u> 20 dag ostre pšenične moke, lahko pa uporabimo tudi 10 dag ostre in 10 dag mehke moke, 10 dag margarine ali masla, ščepec soli ali ščepec sladkorja in 1 dcl mrzle vode za gnetenje.</p> <p><b>Postopek priprave:</b></p> <p>Moko presejemo na desko, jo posolimo/posladkamo in vanjo hitro nadrobimo maslo. Hitro zamesimo testo, namesto vode pa lahko uporabimo zmes jajca in mleka, oziroma kislo smetano. Ali bomo dodali ščepec soli, ali ščepec sladkorja je naša odločitev, odvisno ali želimo pripraviti slano ali sladko krhko testo. Pripravljeno testo naj počiva pol ure.</p> <p><u>Sestavine za vlečeno testo:</u> 90 dag mehke pšenične moke, 1 jajce, 1 žlica rastlinskega olja, ščepec soli, ščepec sladkorja, malo mlačne vode za gnetenje.</p> <p>Moko presejemo na desko, naredimo jamico, ji dodamo sol, sladkor, jajce in olje. Po potrebi dodamo vodo. Vse sestavine zgetemo v testo. Gnetemo tako dolgo, dokler ni testo gladko in prožno. Testo razdelimo na deset delov in ga pustimo, da počiva.</p> <p><u>Nadevi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Makov nadev: 30 dag drobno mletega maka, 10 dag kristalnega sladkorja, 1 vanilijev sladkor. Mak zmeljemo, nato pa vse skupaj dobro zmešamo. Ta nadev bomo uporabili v dveh delih.</li> <li>• Jabolčni nadev: 1,5 kg jabolok, 12 dag kristalnega sladkorja, 2 vanilijeva sladkorja, 10 dag drobtin pomešanih z vanilijevim sladkorjem, ščepec soli. Jabolka olupimo in naribamo, dodamo sladkor in vse skupaj zmešamo. Če so jabolka zelo sočna, potem nadev naredimo tako, da olupljena jabolka rahlo posolimo in pustimo malo počivati, odtisnemo odvečno vodo in šele nato dodamo ostale sestavine. Če vemo, da so jabolka sladke sorte, potem lahko zmanjšamo količino sladkorja, da ne pride prekmurska gibanica presladka. Jabolčni nadev razdelimo na dva dela.</li> <li>• Skutin nadev: 1,2 kg polnomastne skute, 10 dag kristalnega sladkorja, 2 jajci, 2 vanilijeva sladkorja, ščepec soli. Vse skupaj dobro premešamo in razdelimo na dva dela.</li> </ul>


	<p><u>Smetanov preliv</u>: 8 dcl kisle smetane in 3 jajca. Najprej iz beljakov stepemo sneg, rumenjaki in kisló smetano zamešamo posebej, v to pa počasi zamešamo še trd beljakov sneg. Celotno količino preliva razdelimo na devet delov, uporabili ga bomo pa za polivanje vsake plasti nadeva.</p> <p>Prekmurska gibanica je lahko pripravljena v okroglem pekaču, ki ima zgornji premer 30 cm in višino 7 cm, lahko pa uporabimo pravokoten pekač 40×35 cm. Krhko testo zvaljamo na debelino 0,5 cm, v velikosti pekača, ki smo ga izbrali. Pekač namažemo z maščobo in vanj položimo razvaljeno krhko testo. Na sredini testo prebodemo z vilicami in ga postavimo v ogreto pečico za nekaj minut, da testo rahlo porumeni.</p> <p>Vlečeno testo lahko pripravimo na dva načina, glede na to, kakšen pekač smo izbrali:</p> <p><b>Pravokotni pekač</b>: pripravljene hlebčke, ki so nekaj časa počivali, razvaljamo in ponovno namažemo z raztopljenó maščobo. Raztegnjeno testo položimo v pripravljen pekač s krhkim testom. Robovi testa morajo gledati čez robove pekača. Čez testo enakomerno razporedimo en del makovega nadeva, ki ga polijemo s smetanovim in maščobnim prelivom. Čez makov nadev položimo nov raztegnjen hlebček vlečenega testa, nanj pa enakomerno razdelimo en del skutnega nadeva, ki ga prav tako prelijemo z obema prelivoma. Za vse nadeve velja, da jih s prelivom prelijemo po občutku, suhe več, mokre manj. Sledi tretja plast testa, na katerega nadevamo en del orehovega nadeva in ga po občutku prelijemo z obema prelivoma. Na četrto plast vlečenega testa nadevamo polovico pripravljenega jabolčnega nadeva, ki pa ga zaradi sočnosti jabolka, ne rabimo polivati s prelivom. Po želji lahko pod jabolka potresemo drobtine. Nato pokrijemo s hlebčkom raztegnjenega vlečenega testa. Cel postopek ponovimo še enkrat, pazimo na pravi vrstni red, se pravi makov nadev, skuta, orehi, jabolka. Vmes ne pozabimo na plasti testa in na prelive, za katere velja, da jih polivamo po občutku, da ne bo prekmurska gibanica presuha ali pa premokra.</p> <p><b>Okrogli pekač</b>: vlečeno testo premažemo z maščobo in ga razvlečemo v velik krog. Osrednji del spustimo v namaščen pekač, kamor smo prej naložili krhko testo. Testo, ki gleda čez robove pekača pa razrežemo pravokotno na devet enakih delov. Na testo, ki je v modelu, enakomerno nadevamo polovico makovega nadeva, ki ga prelijemo s pripravljenima prelivoma, čez pa razvlečemo prvi del razrezanega kosa testa. Testo mora gledati čez rob modela. Postopek ponavljamo z ostalimi nadevi po enakem vrstnem redu, kot pri pravokotnem pekaču. Vmes ne pozabimo na prelive in plasti vlečenega testa. Zadnja plast je deveta plast vlečenega testa, ki jo premažemo z maščobo ali pa kombinacijo sladke ali kisle smetane z rumenjaki.</p> <p>Gibanico na koncu prebodemo z vilico na večih mestih in jo damo v pečico. Prekmurska gibanica naj bi se pekla 1 uro na 180 °C. Minuta več ali manj, je odvisna od vrste pečice. Če jo nismo že prej namazali s smetano, jo lahko po končani peki. Ko je prekmurska gibanica pečena, jo moramo pustiti nekaj ur na sobni temperaturi, da se ohladi preden se lotimo rezanja. Če smo jo pekli v okroglem pekaču, bomo rezali trikotne kose, v pravokotnem pekaču pa kvadratne kose. Po rezanju vrh kosa prekmurske gibanice posipamo s sladkorjem v prahu.</p>
<b>Zahtevnost priprave</b>	Srednje zahtevna

<b>Ime jedi</b>	<b>PREKMURSKA ŠUNKA</b>
<b>Druga poimenovanja</b>	/
<b>Fotografija</b>	 <p>Vir: Gostilna Rajh Bakovci</p>
<b>Opis</b>	<p>Prekmurska šunka je suha mesnina, pridobljena s suhim (lahko tudi z mokrim) soljenjem in razsoljevanjem, dimljenjem ter daljšim sušenjem in zorenjem posebej oblikovanega svinjskega stegna (ki mora izvirati iz regije) brez kosti s pripadajočo kožo in slanino.</p> <p>Po svoji avtohtonosti in prepoznavnosti spada med etnološke posebnosti severovzhodnega območja Slovenije.</p> <p>Prekmurska šunka, ki se tako doma kot v svetu ponaša z zaščito geografskega porekla, velja za kulinarčno posebnost in je med sušenimi mesninami visoko cenjena.</p> <p>Kot izvirna domača in cenjena dobrot se streže na raznih turističnih kmetijah, v kletah, uglednih gostilnah in v okviru ponudbe zdraviliškega turizma.</p>
<b>Uporaba</b>	Predjed, malica
<b>Razvoj jedi</b>	Na območju od Goriškega do Lendavskih ravníc, se je prekmurska šunka izoblikovala iz stoletja dolge tradicije sušenja in zorenja svinjskega stegna. Po starem običaju se šunka reže povprek na centimeter debele rezine, sodobna elegantna oblika njene ponudbe pa so tanke rezine.
<b>Variante</b>	/
<b>Recept</b>	<p>Pri izdelavi prekmurske šunke se uporabljajo izključno naravne sestavine in dodatki. Surovine izvirajo iz geografskega območja Prekmurja, kar je zagotovljeno s predpisanimi postopki kontrole, ki jih izvajata skupina proizvajalcev in zunanji certifikacijski organ. Proizvodnja poteka brez uporabe umetnih konzervansov, uporablja se zgolj morska sol in začimbe. Izdelane prekmurske šunke zorijo najmanj 6 mesecev v pogojih, ki zagotavljajo delovanje specifičnih podnebnih razmer značilnih za Prekmurje.</p> <p>Potek izdelave je dolgotrajen in zahteven. Dostopen je na spletni strani: <a href="https://www.gov.si/assets/ministrstva/MKGP/DOKUMENTI/HRANA/HEME-KAKOVOSTI/SPECIFIKACIJE-EVROPSKA-KOMISIJA/Specifikacija_prekmurska_sunka.pdf">https://www.gov.si/assets/ministrstva/MKGP/DOKUMENTI/HRANA/HEME-KAKOVOSTI/SPECIFIKACIJE-EVROPSKA-KOMISIJA/Specifikacija_prekmurska_sunka.pdf</a></p> <p>POTRJENA SPECIFIKACIJA ZA PREKMURSKO ŠUNKO št. 33203-33/2011/40 19. 5. 2015</p>
<b>Zahtevnost priprave</b>	Zelo zahtevna

<b>Ime jedi</b>	<b>PERECI</b>
<b>Druga poimenovanja</b>	/
<b>Fotografija</b>	 <p>Vir: <a href="https://veseljak.si/oddaje/dobra-kuha/571a25d7b2e1e/dobra-kuha-pereci-ali-prekmurske-prestice">https://veseljak.si/oddaje/dobra-kuha/571a25d7b2e1e/dobra-kuha-pereci-ali-prekmurske-prestice</a></p>
<b>Opis</b>	Perci so prekmurski kruhki, brez katerih ne mine nobeno slavje, zlasti v madžarsko govorečem delu Prekmurja. Lahko so okrogle ali podolgovate oblike. Postrežemo jih zraven bograča, narezka, mesa na žaru itd., teknejo pa tudi sami ali s kakšnim namazom - najboljši so še vroči.
<b>Uporaba</b>	Prigrizek, malica
<b>Razvoj jedi</b>	V starih časih so jih uporabljali za izkazovanje ljubezni, danes pa jih pripravljajo predvsem v prazničnem času in ga podarijo tudi kot darilo.
<b>Variante</b>	/
<b>Recept</b>	<p><b>Sestavine:</b> 1 kg gladke moke, 7,5 dl mleka, 12 dag margarine/masla, sol, sladkor, 1 kocka kvasa, 1 jajce za mazanje</p> <p><b>Postopek priprave:</b>  Na kocko kvasa damo žlico sladkorja in 1,5 dl mlačnega mleka. Počakamo 10 min, nato kvas z mlekom in sladkorjem zlijemo na moko. Sol damo ob rob posode, v kateri mesimo testo, da ne pride v stik s kvasom. Dodamo še stopljeno margarino in zamesimo testo. Testo pokrijemo za 1 uro.</p> <p>Nato naredimo kepice in spet pustimo, da vzhaja. Nato iz vsake kepice naredimo približno 40 cm dolge palčke in jih zavijemo na trstiko. Počakamo, da spet vzhaja. Pred peko jih namažemo z jajcem.  Pečemo jih na 200 °C približno 15 minut, oziroma dokler niso lepe zlate barve.</p>
<b>Zahtevnost priprave</b>	Srednje zahtevna



<b>Ime jedi</b>	<b>OCVIRKOVE POGAČICE</b>
<b>Druga poimenovanja</b>	Ocverkove pogačice
<b>Fotografija</b>	 <p>Vir: Gostilna Rajh Bakovci</p>
<b>Opis</b>	Pogače iz kvašenega testa s svinjsko mastjo in ocvirki. Med slanimi pecivi so v Prekmurju najbolj razširjene ocvirkove pogače. Pripravlja se jih predvsem v zimskem času. Zelo pogosto se jih streže kot dodatek k degustaciji vina. Najbolj slastne so še tople.
<b>Uporaba</b>	Prigrizek, kot dodatek k degustaciji vina
<b>Razvoj jedi</b>	V zimskem času in za pogostitve so na področju Prekmurja pekli manjše hlebčke, ki so jih zaradi glavnih sestavin imenovali ocvirkove pogačice; zlasti okusne in primerne so ob pokušnji prekmurskih vin.
<b>Variante</b>	Ocvirkove pogačice, potresene s sirom
<b>Recept</b>	<p><i>Sestavine:</i> 25 dag bele ostre moke, 25 dag bele mehke moke (pšenične ali ržene), 5 dag svinjske masti, 3 dag kvasa, mleko po potrebi, 1 rumenjaki, 4 žlice kisle smetane, začimbe: sol, poper, sladkor.</p> <p><i>Ocvirkov premaz:</i> 25 dag mletih ocvirkov, 6 dag mehke masti, poper po želji.</p> <p><b>Postopek priprave:</b> Kvašeno testo na delovni površini, posuti z moko razvaljamo. Na testo namažemo pripravljeno ocvirkovo mešanico (mlete ocvirke, poprom) in pričnemo z zlaganjem. Desno stran prepognemo do sredine. Levo stran prav teko prepognemo do sredine. Nato spodnjo stran prepognemo do sredine, nazadnje pa še zgornjo do sredine. Testo pokrijemo in pustimo vzhajati 15 minut. Postopek še 2-krat ponovimo: testo še dvakrat zvijemo, vsakič pustimo pol ure počivati. Na koncu testo razvaljamo na 2 cm debelo in z modelom izrežemo kroge. Na testo z nožem zarezemo črte. Pogače premažemo z rumenjaki in jih pečemo 20–25 minut v pečici, segreti na 180-200°C.</p>
<b>Zahtevnost priprave</b>	Srednje zahtevna

<b>Ime jedi</b>	<b>PREKMURSKA ZASEKA</b>
<b>Druga poimenovanja</b>	Zobl, zabl, zaska
<b>Fotografija</b>	 <p>Vir: <a href="http://www.goprekmurje.si/slo/kulinarika/recepti/meso-iz-tnke.html">http://www.goprekmurje.si/slo/kulinarika/recepti/meso-iz-tnke.html</a></p>
<b>Opis</b>	<p>Zaseka ali zaska je tradicionalna slovenska zabela, ki se lahko uporablja tudi kot namaz.</p> <p>Zaseka se pripravi iz prekajene ali sveže slanine, ki se nareže na koščke in nato zmelje v mesoreznici. Temu mesu pravimo tudi meso iz tünke.</p> <p>Zaseko uporabljajo tudi za zabelo jedi in cvrtje jajc, v njej hranijo sveže klobase in pečeno meso.</p>
<b>Uporaba</b>	Kot namaz na kruh, za zabelo jedi in cvrtje jajc, v njej hranijo sveže klobase in pečeno meso.
<b>Razvoj jedi</b>	<p>Prekmursko zaseko že od nekdaj delajo iz zmlete sveže slanine, ki je posoljena. To so nato natlačili v tünko - leseno posodo, v katero se že nekaj stoletij na kulinarični način shranjuje zaseka in meso.</p> <p>Na Goričkem so slanino za zabel najprej obesili v dim in nato spekli, preden so jo zmleli. A delali so jo bolj redko, ker so imeli raje ocvirke.</p>
<b>Variante</b>	Zaseka s prekajenim mletim mesom, s česnom, z drobljenimi praženimi bučnicami
<b>Recept</b>	<p>Zaseka se pripravi s toplotno obdelavo slanine, ki se nato zmelje in začini.</p> <p>Lepe kose slanine operemo, nato jih damo kuhat tako dolgo, da dolgo vilico zlahka zabodemo v slanino. Nato jih odcedimo in pustimo ohladiti (najbolje čez noč). Drugi dan jo zrežemo na trakove, ki jih posolimo in zmeljemo. Ko vlagamo zaseko v tünko, jo dobro premešamo, zelo dobro natlačimo (da ni vmes zraka), nato pa po vrhu še posolimo, da dlje časa drži.</p>
<b>Zahtevnost priprave</b>	Srednje zahtevna

## Priloga 4: **Predstavitev naravnih in kulturnih znamenitosti**

### 1. Turistična znamenitost: **Rafting na Muri**

#### **Lokacija:** Krog

#### **Kratka predstavitev lokacije:**

Krog je gručasto obmestno naselje na Ravenskem na levem bregu Mure med potokoma Dobel na severu in Mokoš na jugu v Občini Murska Sobota.

V okolici Kroga so ohranjeni sledovi antičnega naselja in druge najdbe.

#### **Aktivnosti:**

- vožnja z raftom (Krog-Ižakovci),
- zajtrk na Otoku ljubezni, pajanje krüja.

**Izvajalec aktivnosti:** Zavod za turizem in kulturo Beltinci.

#### **Načrt izvedbe aktivnosti:**

Najprej se zberemo v Krogu in gremo na splav. Potem se z raftom odpravimo na 30 minutno vožnjo do Otoka ljubezni v Ižakovcih.

Tam dobimo prekmurski zajtrk, ki je sestavljen iz prekmurske šunke, ocvirkov, zaseke, domačega kruha, ocvirkovih pogač, perezov, čaja in šnopsa.



Slika 3: **Čolnarjenje po reki Muri**

Vir: <https://www.ztk-beltinci.si/colnarjenje-po-reki-muri/>

## 2. Turistična znamenitost: **Otok ljubezni**

**Lokacija:** Ižakovci

**Kratka predstavitev lokacije:**

Ižakovci so ravninsko naselje v občini Beltinci. Vas je znana po Otoku ljubezni, ki je naravni otok na reki Muri. Po legendi naj bi bil to kraj zaljubljenec. Otok ljubezni v Ižakovcih, je znan po plavajočem mlinu na reki Muri, brodu, s katerim še danes ohranjajo nekdanji način prečkanja Mure, bújraškem muzeju ter etno in kulinarčni ponudbi.

**Aktivnosti:**

- ogled plavajočega mlina na Muri,
- ogled Ekomuzeja Mura.

**Izvajalec aktivnosti:** Zavod za turizem in kulturo Beltinci.

**Načrt izvedbe aktivnosti:**

Na začetku imamo vodeni ogled Otoka Ljubezni, plavajočega mlina na Muri in Ekomuzeja Mura. Predstavitev bo trajala približno 30 minut, potem pa lahko vsak v lastni režiji opravi še 20 minutni ogled Otoka Ljubezni.

Nato si izposodimo kolesa in se odpravimo na 11 kilometrsko vožnjo do Bogojine.



Slika 4: **Brod na Muri in Ekomuzej Mura**

Vir: <https://www.ztk-beltinci.si/otok-ljubezni/>

### 3. Turistična znamenitost: **Plečnikova cerkev, Turistična kmetija Puhana, kapelica in razgledni stolp**

**Lokacija:** Bogojina

**Kratka predstavitev lokacije:**

Bogojina sodi med najslavnejša in najstarejša naselja v občini Moravske Toplice. Naselje Bogojina leži na ravnini, na nadmorski višini 195 m in šteje okrog 680 prebivalcev. V okolici se raztezajo njive in travniki, precej pa je razvito tudi sadjarstvo in vinogradništvo. Poleg kmetijstva se prebivalci ukvarjajo tudi s turizmom in obrtjo.

Največje znamenitosti so: Plečnikova cerkev Gospodovega vnebohoda, verska znamenja, med njimi ameriški križ, kapelica na vrhu Vršiča v čast sv. Urbanu, zavetniku vinogradov in vinske kleti v Lipju z ostanki stare arhitekture.

**Aktivnosti:**

- voden ogled cerkve Gospodovega vnebohoda z razlago (predhodni dogovor z župnikom v Bogojini),
- kosilo na Turistični kmetiji Puhana (predlagamo Bujto repo s kolinami in Cigansko pečenko z dödoli - tipično prekmursko jed iz krompirja),
- ogled kapelice na vrhu Vršiča in razglednega stolpa (po izbiri).

**Izvajalec aktivnosti:** Župnišče Bogojina in Turistična kmetija Puhana.

**Načrt izvedbe aktivnosti:**

Najprej se odpravimo do Plečnikove cerkve Gospodovega vnebohoda. Bogojinska cerkev arhitekta Jožeta Plečnika sodi med najmodernejše cerkvene stavbe v Evropi. Snežno beli stavbi domačini radi pravijo »bela golobica«. S svojo nenavadno podobo obiskovalca že od daleč pozdravlja okrogel zvonik, ki je poleg stropa, okrašenega z lokalnimi, ročno izdelanimi lončarskimi izdelki, prava posebnost in paša za oči. Ogled bo trajal približno 45 minut.

Sledi čas kosila na Turistični kmetiji Puhana, ki se nahaja le nekaj minut vožnje s kolesom stran od cerkve. Znani so po domačih jedeh, kot so bograč, prekmurska gibanica, pečenka, gobova juha, domača pašteta, dödoli, ocvrt piščanec, posolanka, ajdova kaša, reberca, prekmurska šunka, domač sladoled, goveja juha, retaši, idr.

V neposredni bližini Turistične kmetije Puhana je kapelica in manjši leseni razgledni stolp, s katerega lahko občudujemo lepote Prekmurja.



**Slika 5: Plečnikova cerkev in Turistična kmetija Puhana v Bogojini**

Vir: <https://povezujemo.si/turisticna-kmetija-puhana>

#### 4. Turistična znamenitost: **Klet Vinarium**

**Lokacija:** Trnovski breg

**Kratka predstavitev lokacije:**

V okolici Moravskih Toplic leži vas Bogojina, katera je najbolj znana po Plečnikovi cerkvi. V smeri Bukovnica oz. v smeri Bukovniškega jezera pa leži hrib TRNOVSKI BREG, kjer se nahaja izletniška kmetija VINARIUM. Izletniška kmetija je opremljena v starem kmečkem slogu.

**Aktivnosti:**

- ogled kleti Vinarium.

**Izvajalec aktivnosti:** Izletniška kmetija Vinarium.

**Načrt izvedbe aktivnosti:**

Lastniki kleti Vinarium nas bodo sprejeli in nam predstavili njihove kleti ter vina, ki jih pridelujejo. Za vsakega udeleženca bo pripravljena tudi degustacija 11 sort vina iz njihovih kleti.

Po degustaciji nas bo pot vodila do Filovec.



**Slika 6: Klet Vinarium Bogojina**

Vir: <https://www.info-slovenija.info/sl/imenik/turizem/turisticne-kmetije/izletniska-kmetija-vinarium-bogojina>

## 5. Turistična znamenitost: **Muzej na prostem Filovci**

**Lokacija:** Filovci

**Kratka predstavitev lokacije:**

Filovci so idilična vas, ki leži v ravnini južno od ceste Murska Sobota – Lendava. Gručasto naselje s severne strani obdajajo z vinogradi zasajeni hribčki Gaj, Filovski breg in Trnavski breg. Vas je daleč naokrog znana po lončarjih, njihova dediščina je predstavljena v muzeju na prostem – v Lončarski vasi. Med pomembnejše kulturne spomenike v vasi sodi še vaška kapelica sv. Marije Pomočnice, zgrajena v letih 1938–1939.

**Aktivnosti:**

- ogled izdelave lončarskih izdelkov,
- delavnica izdelave lončarskih izdelkov.

**Izvajalec aktivnosti:** Zavod lončarska vas Filovci

**Načrt izvedbe aktivnosti:**

Najprej si bomo ogledali Muzej na prostem v Filovcih, ki zavzema 1000 m<sup>2</sup> površine in se nahaja v osrednjem delu vasi Filovci. Nato bo sledila predstavitev izdelovanja lončarskih izdelkov in na koncu še delavnica, na katere se bo lahko vsak udeleženec sam preizkusil v lončarstvu.

Pot se bo potem nadaljevala proti Bukovniškem jezeru.



**Slika 7: Lončarska vas Filovci**

Vir: <http://loncarska-vas.com/>

## 6. Turistična znamenitost: **Bukovniško jezero**

**Lokacija:** Bukovniško jezero

**Kratka predstavitev lokacije:**

Bukovniško jezero je akumulacijsko jezero in leži na površini 8 ha. Jezero obdaja gozd, na območju katerega je označenih 26 energetskih točk blagodejnega energetskega sevanja. Na Bukovniškem jezeru je tudi možnost ribolova in kampiranja.

**Aktivnosti:**

- sprehod okrog Bukovniškega jezera, ogled energetskih točk, ogled Vidovega izvira (po izbiri),
- pustolovski park (po izbiri).
- degustacija prekmurskih sladic.

**Izvajalec aktivnosti:** Zavod za okolje in turizem Dobrovnik

**Načrt izvedbe aktivnosti:**

Udeleženci izleta imajo na izbiro sprehod okrog Bukovniškega jezera, ogled energetskih točk, ogled Vidovega izvira ali obisk Pustolovskega parka. Po dejavnostih pa bo degustacija prekmurskih sladic. Vsak se lahko odloči med posolanko in retaši.



**Slika 8: Bukovniško jezero, energetske točke in adrenalinski park**

Vir: <https://www.dobrovnik.si/objava/87857>



## 7. Turistična znamenitost: **Tropski vrt Ocean Orchids Dobrovnik**

**Lokacija:** Dobrovnik

**Kratka predstavitev lokacije:**

Dobrovnik je naselje in sedež istoimenske občine, ki leži severozahodno od Lendave na ravnini ob Bukovniškem potoku. Kraj je opredeljen kot območje, kjer avtohtono živijo pripadniki madžarske narodne skupnosti in kjer je poleg slovenščine uradni jezik tudi madžarščina.

Majhen naravni prirastek in odseljevanje sta pripomogla, da se število prebivalstva, ki je narodnostno mešano, a z madžarsko večino, vztrajno manjša. V Dobrovniku je popolna dvojezična šola. Prebivalstvo živi večinoma v mešanih gospodinjstvih v večini ljudje hodijo v službe, le nekateri se še ukvarjajo z kmetijstvom.

**Aktivnosti:**

- ogled tropskega vrta.

**Izvajalec aktivnosti:** Ocean Orchids.

**Načrt izvedbe aktivnosti:**

V podjetju Ocean Orchids si bomo ogledali tropski vrt. Iz vrta lahko pokukamo v proizvodnjo, kjer vsak dan zacveti okoli 4000 orhidej. V vrtu lahko poleg številnih botaničnih vrst orhidej občudujemo zanimive tropske in subtropske rastline iz celega sveta. V 6 metrov visokem objektu lahko od blizu vidimo številne rastline, ki jih poznamo iz vsakdanjega življenja: banane, avokado, vanilijo, papajo, mango, ananas, ingver ter številne druge.

Ogled bo trajal približno 60 minut, nato pa se odpravimo na zadnjo vožnjo proti Lendavi.



**Slika 9: Tropski vrt Ocean Orchids**

Vir: <https://visitpomurje.eu/sl/atrakcije/ocean-orchids-tropski-vrt-v-dobrovniku/>

## 8. Turistična znamenitost: **Hiša vina Cuk, Grad Lendava in Stolp Vinarium**

**Lokacija:** Lendava

**Kratka predstavitev lokacije:**

Lendava je mesto in občina. Leži pod Lendavskimi goricami, deloma na Dolinskem (podpokrajina Prekmurja) ob reki Ledavi in Bukovniškem potokom.

Lendava je najvzhodnejše mesto v Sloveniji, tik ob meji z Madžarsko. Prebivalstvo je mešano (četrtna madžarske narodnosti), napisi, šolstvo in javne službe so dvojezični.

Največje znamenitosti so: Cerkev svete Katarine, Evangeličanska cerkev, Sinagoga Lendava, Galerija-Muzej Lendava, Kapelica Svete Trojice, Lendavske gorice, Stolp Vinarium in Terme Lendava.

**Aktivnosti:**

- ogled lendavskega gradu,
- obisk stolpa Vinarum,
- ogled Hiše vina Cuk.

**Izvajalec aktivnosti:** Grad Lendava, Vinarium Lendava, Hiša vina Cuk.

**Načrt izvedbe aktivnosti:**

Najprej bomo obiskali Grad Lendava. Po obisku gradu se zapeljemo do Vinariuma, kjer se bomo povzpeli na vrh stolpa in si ogledali pokrajine štirih držav. Stolp se nahaja v osrčju vinogradov in s ponudbo domačih in tujih vin simbolizira »tržnico vin«, oziroma kot bi jo v času rimskega imperija imenovali, »forum vinarium«. Tako je razgledni stolp sredi slikovitih Lendavskih goric dobil ime Vinarium Lendava.

Oglede v Lendavi bomo končali v Hiši vina Cuk. V njihovih kletih se starajo izključno hišna vrhunska vina, ki jih bomo degustirali. Celotna domačija je idilično urejena in objekti so kriti s trstiko. Degustacija bo potekala približno eno uro. Sledi večerja ob prekmurskem bograču. Po večerji pa bomo lahko skupaj z znanim prekmurskim chefom Leonom Pintaričem iz Gostilne Rajh Bakovci preizkušali svoje kulinarčne spretnosti na delavnici priprave prekmurske gibanice.



Slika 10: **Lendavski grad in Sinagoga**

Vir: <https://www.lendava.si/objava/212048>



**Slika 11: Vinarium in Hiša vina Cuk**  
Vir: <http://vinarium-lendava.si/sl/>

## Priloga 5: Dogovor o sodelovanju z izvajalci dejavnosti



**EKONOMSKA ŠOLA MURSKA OBOTA**  
**Srednja šola in gimnazija**  
Noršinska ulica 13  
9000 MURSKA SOBOTA

### ZAVOD ZA KULTURO in TURIZEM BELTINCI

#### **Dogovor o sodelovanju v projektu »TOUR de PREKMURJE - 40 kilometrov okusov pokrajine ob Muri«**

Prosimo vas za sodelovanje v projektu »TOUR de Prekmurje – 40 kilometrov okusov pokrajine ob Muri«, ki ga organizira tim Tour de Prekmurje.

Prosimo vas, da nam pri izvedbi prireditve pomagate:

- z zagotovitvijo prostora na Otoku ljubezni v Ižakovcih,
- z organizacijo vožnje z raftom,
- z organizacijo ogleda Ekomuzeja Mura v Ižakovcih,
- z organizacijo izposoje starodobnih koles,
- s promocijskim materialom za obiskovalce.

Za več informacij se lahko obrnete na vodjo organizacijskega tima Veroniko Horvat, na tel.: 040 707 710.

Veselimo se sodelovanja z vami.

**Direktorica Zavoda za kulturo in turizem Beltinci:**  
Gabrijela Küzma

**Vodja organizacijskega tima:**  
Veronika Horvat

## Priloga 6: Finančni načrt

### Finančni načrt

- **TERMIN IZVEBE TOURA:** od marca do oktobra
- **ŠT. UDELEŽENCEV:** skupina od 4 do 25 udeležencev
- **Cena na osebo z DDV:** 61,00 EUR

***Cena vključuje:** organizacijo in izvedbo vseh aktivnosti, tiskanje brošure Turokaz, strošek animatorja in strošek reklame.*

***Pri ponudniku udeleženci plačajo:** najem koles, vso prehrano, spust z raftom po reki Muri, ogled Ekomuzeja Mura in plavajočega mlina v Ižakovcih, ogled kleti Vinarium z degustacijo v Bogojini, ogled in lončarska delavnica v Filovcih, obisk Adrenalinskega parka in sladica v Bukovnici, ogled tropskega vrta v Dobrovniku, vožnja s kočijo, ogled Lendavskega gradu in stolpa Vinarium v Lendavi, udeležba na kulinarski delavnici v Lendavi (cene so navedene v nalogi na strani 12).*

Če predvidevamo, da bomo od marca do oktobra 2021 izvedli 15 tourov po 20 udeležencev, predvidevamo naslednje:

#### PRIHODKI:

15 \* 20 oseb \* PC 50,00 EUR = 15.000,00 EUR

#### ODHODKI:

- tiskanje brošure = 15 \* 20 oseb \* 1,5 EUR = 450,00 EUR
- strošek animatorja = 15 \* 10,00 EUR/osebo \* 20 oseb = 3.000,00
- strošek reklame = 500,00 EUR

POSLOVNI IZID = PRIHODKI – ODHODKI  
= 15.000,00 – 3.950,00 = 11.050,00 EUR dobička

Priloga 7: **Kulinarični turokaz**



Slika 12: **Kulinarični turokaz – naslovna stran**

Priloga 8: **Letak**



**TOUR DE PREKMURJE -**  
**40 okusov pokrajine ob Muri**

*Doživi utrip Prekmurja.  
Pridruži se nam na touru!*

**Ekonomska šola Murska Sobota**  
Noršinska ulica 13  
9000 Murska Sobota



Slika 13: **Letak**

Priloga 9: **Kartonček za zbiranje žigov**



Slika 14: **Kartonček za zbiranje žigov**



## Priloga 10: Cenik dejavnosti

KRAJ	DEJAVNOST/OGLED	CENA OGLED OV, DEJAVNOSTI itd. v EUR	CENA KULINARIČNE PONUDBE
1. MURSKA SOBOTA	EXPANO - prejem Turokaza in najem koles	Najem koles na dan: • navadno kolo <b>10 EUR</b> • električno kolo <b>25 EUR</b> <i>Plačilo direktno izvajalcu</i>	
2. KROG	RAFTING – spust po Muri Krog-Ižakovci	<b>20,00 EUR/osebo</b> <i>Plačilo direktno izvajalcu</i>	
3. IŽAKOVCI	vodeni ogled EKOMUZEJA MURA, plavajočega mlina in zajtrk	Vstopnina in zajtrk: • <b>6 EUR/osebo</b> • <b>3 EUR/otrok do 14 let</b> <i>Plačilo direktno izvajalcu</i>	<b>ZAJTRK:</b> Prekmurska šunka, ocvirki, zaseka, domači kruh, ocvirkove pogače, pereci, čaj, šnops (Turistično društvo Bujraš Ižakovci)
4. BOGOJINA	Plečnikova cerkev, Razgledni stolp, Turistična kmetija Puhan, ogled kleti Vinarium z degustacijo vina in domačih sokov	Ogled z degustacijo: • <b>5 EUR/osebo</b> (3 sorte vina + prigrizek) • <b>3 EUR/otrok do 14 let</b> (degustacija sokov + prigrizek) <i>Plačilo direktno izvajalcu</i>	<b>KOSILO:</b> Dôdoli s cigansko pečenko ali Koline z bujto repo (Turistična kmetija Puhan)  Cena kosila: <b>5 EUR</b> <i>Plačilo direktno izvajalcu</i>
5. FILOVCI	Muzej na prostem Filovci Ustvarjalne aktivnosti - delavnica izdelave lončarskih izdelkov	Ogled muzeja in lončarska delavnica <b>12 EUR/osebo</b> <i>Plačilo direktno izvajalcu</i> Izdelek je last udeležencev.	
6. BUKOVNICA	Bukovniško jezero (sprehod, energetske točke, Vidov izvir), Adrenalinski park	Obisk Adrenalinskega parka <b>18 EUR/osebo</b> <i>Plačilo direktno izvajalcu</i>	<b>SLADICA:</b> Posolanka, retaši (Okrepčevalnica "Brunarica prekmurskih dobrot" Bukovniško jezero)  Cena sladice: <b>5 EUR</b> <i>Plačilo direktno izvajalcu</i>
7. DOBROVNIK	Ocean Orchids Ogled tropskega vrta  Vožnja s kočijo Dobrovnik-Lendava	Ogled tropskega vrta: • <b>5 EUR/osebo</b> • <b>otroci do 15. leta v spremstvu staršev brezplačno</b> <i>Plačilo direktno izvajalcu</i>  <b>50 EUR/do 4 osebe</b> <i>Plačilo direktno izvajalcu</i>	
8. LENDA VA	Lendavski grad Ogled  Stolp Vinarium Ogled  Hiša vina Cuk Večerja	Lendavski grad: • <b>6 EUR/osebo</b> • <b>2 EUR/otroci nad 7 let</b> <i>Plačilo direktno izvajalcu</i>  Stolp Vinarium: • <b>7 EUR/osebo</b> • <b>otroci do 6 let brezplačno</b> • <b>družina 3-5 oseb 14 EUR</b> <i>Plačilo direktno izvajalcu</i>	<b>VEČERJA:</b> Bograč (Hiša vina Cuk) Cena večerje: <b>5 EUR</b> <i>Plačilo direktno izvajalcu</i>  Cena delavnice in sladice: <b>10 EUR</b> <i>Plačilo direktno izvajalcu</i>  <b>SLADICA:</b>

	<b>Kulinarična delavnica</b> – izdelava Prekmurske gibanice z degustacijo		Prekmurska gibanica (Gostilna Rajh Bakovci)
--	---	--	---

- **TERMIN:** od marca do oktobra
- **ŠT. UDELEŽENCEV:** skupina od 4 do 25 udeležencev
- **Cena na osebo z DDV:** 61,00 EUR

**Cena vključuje:** organizacijo in izvedbo vseh aktivnosti, tiskanje brošure Kulinarični turokaz, strošek animatorja in strošek reklame.

**Pri ponudniku udeleženci plačajo:** najem koles, vso prehrano, spust z raftom po reki Muri, ogled Ekomuzeja Mura in plavajočega mlina v Izakovcih, ogled kleti Vinarium z degustacijo v Bogojini, ogled in lončarska delavnica v Filovcih, obisk Adrenalinskega parka, ogled tropskega vrta v Dobrovniku, vožnja s kočijo, ogled Lendavskega gradu in stolpa Vinarium v Lendavi, udeležba na kulinarični delavnici v Lendavi.