



MOJ KRAJ MOJ CHEF

35. državni festival
TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

GÜJŽINA POD SENIKOM



Avtorji:

Pia Lepoša, 8. razred
Nina Bedič, 7. razred
Lea Gorza, 7. razred
Aneja Bedič, 6. razred
Iva Gorenji, 6. razred
Kiara Šeruga, 6. razred

Mentorici:

- Urška Marčič, prof. zgodovine in geografije
- Bojana Keršič Ružič, prof. razrednega pouka

ZAHVALA

Velika zahvala gre našima mentoricama Urški Marčič in Bojani Keršič Ružič, ki sta nas pri izdelavi turistične naloge ves čas spodbujali in nam omogočili, da se soočimo z izzivi.

Zahvaljujemo se gospe Alenki Čede, ki nam je prisluhnila in nam pomagala razvijati našo idejo o turističnem produktu.

Zahvaljujemo se tudi našemu ravnatelju, g. Johannu Lacu, za spodbudo in podporo pri izdelavi naloge.

Za pomoč se zahvaljujemo tudi staršem in vsem ostalim, ki so nam kakorkoli pomagali pri nastajanju in izvedbi turistične naloge.

Hvala.

POVZETEK

V letošnji turistični projektni nalogi GÜJŽINA POD SENIKOM je predstavljena ideja o tradicionalnem lokalnem obroku kot neke vrste kulinarično doživetje ali kot degustacijski dogodek. Turist bi se na svojem potepu po zelenem Goričkem ustavil na posestvu Mala Rosa in se okrepčal v obliki malice oz. güjžine kot se malica imenuje na Goričkem. Kulinarično potovanje in razvajanje brbončic bi se odvijalo pod okriljem lepega, domačega ambienta, pod starim SENIKOM. Tu bi se gost udobno namestil in se prepustil kulinarično razvajati. Gost bi v treh hodih odkrival skrivnosti in bogastvo okusov jedi, ki sestavljajo güjžino.

Jedi güjžine pod senikom so pripravljene po recepturah naših babic, a jim je dodano nekaj novega in so ponujene v novi preobleki. Glavne sestavine jedi so povezane s tradicijo in lokalno kulinariko. V jedeh se prepletajo pšenica, mak, jabolka, med in bučna semena. Prav posebno noto dajejo jedem izključno lokalno pridelane sestavine ali zelišča in sadje iz Posestva Mala Rosa.

Namen naloge je oblikovati takšen turistični produkt, s katerim bi predstavili bogato kulinarično tradicijo domače pokrajine in bi gosta na prav poseben način razvajali z bogastvom okusov. Gost bi tako na poseben način spoznal pokrajino, jo doživel, okusil ter bi delček spoznanj odnesel s seboj.

Ključne besede: turistična naloga, Goričko, kulinarično doživetje, tradicionalni lokalni obrok

SUMMARY

This year's tourism project task named »BRUNCH UNDER THE BARN« presents the idea of a traditional local meal as a kind of culinary experience or as a tasting event. On their wandering through green Goričko region, tourists would stop at the Mala Rosa (Small Dew) estate and enjoy a snack or brunch “Güjžina”, as the snack is called in Goričko region. Culinary travel and pampering of taste buds would take place under the beautiful and homely ambient, under the old BARN. This is where the guest would comfortably settle in and indulge in culinary pampering. In three course brunch, the guest would discover the secrets and richness of the flavours of the dishes that make up the “Güjžina” brunch.

The dishes are prepared according to the recipes of our grandmothers, but they are added to something new and are offered on a new way. The main ingredients of the meals are related to tradition and local cuisine, such as wheat, poppy, apples, honey and pumpkin seeds. A special note is given to the dishes exclusively of locally grown ingredients or herbs and fruit from the Mala Rosa estate.

The purpose of the project is to create such tourist product, which would present the richness of culinary tradition of the local region and pamper the guest in a very special way with a wealth of tastes. Guests would have the opportunity to get to know the region in a special way, experience it, taste it and take a little bit of those insights with them to their homeland.

Keywords: tourist project, Goričko region, culinary experience, traditional local meal

KAZALO

1. UVOD.....	6
1.1. Izbira teme	8
1.2. Metode dela	9
1.3. Intervju z gospo Alenko Čede	10
2. KULINARIČNI TRADICIONALNI OBROK.....	12
2.1. Posestvo Mala Rosa.....	12
2.2. Güjžina pod senikom	13
2.2.1. Jogurt z makom, pečenimi jabolki in orehi, bučni kruh in namaz z bučnimi semeni....	13
2.2.2. Zelenjavna pita s krhkim makovim testom.....	17
2.2.3. Makovi rezanci, zapečene palačinke z makom, makova potica	18
2.2.4. Finančni načrt kulinaričnega obroka	21
3. TRŽENJE.....	22
4. ZAKLJUČEK	24
5. VIRI IN LITERATURA	25

1. UVOD

Na naši šoli že vrsto let deluje turistični podmladek, ki se srečuje v okviru Turističnega krožka. V letošnjem letu se je sestava krožka nekoliko spremenila, saj so se nam pridružili novi, mlajši člani.

Delo v krožku je drugačno, aktivno in vedno zelo zanimivo. Spoznaváš in odkrivaš nove kotičke domače pokrajine, s katerimi se želiš malo pobahati ter jo predstaviti tudi drugim in jih tako zelo navdušiti, da nas obiščejo in tudi sami raziščejo pokrajino »tam zgoraj«.

Vsako leto učenci v okviru projekta Turizmu pomaga lastna glava izdelamo turistično nalogo, s katero spoznavamo domače kraje, njihove značilnosti in posebnosti ter raziskujemo možnosti, s katerimi bi zaklade naših krajev predstavili čim širšemu krogu ljudi.

V letošnji turistični projektni nalogi GÜJŽINA POD SENIKOM je predstavljena naša ideja o tradicionalnem lokalnem obroku. Pri snovanju turističnega produkta smo se obrnili na gospo Alenko Čede, ki smo jo izbrali za našega lokalnega »chefa«. Skupaj z možem sta na Goričkem kupila zapuščeno kmetijo in osnovala ekološko posestvo Mala Rosa, ki se ukvarja s turistično dejavnostjo. Navdušila nas je s svojo prijaznostjo, pripravljenostjo vedno pomagati, s pozitivnim pristopom in veseljem do dela. Predvsem pa nas je navdušila s svojo vizijo turistične ponudbe ter z izvirnimi in zanimivimi idejami. Gospa Alenka, ki sicer prihaja iz velemesta, se je že ob prvem obisku zaljubila v čudovito neokrnjeno pokrajino Goričkega in se odločila, da svoje delo ter neke vrste poslanstvo v turistični dejavnosti nadaljuje na Goričkem. Posestvo je danes poznano po posebni ponudbi, saj se tu turista razvaja z jedmi in napitki, ki nastajajo v kuhinji gospe Alenke. Jedi in napitki so sicer pripravljeni po recepturi babic, a jim gospa Alenka doda nekaj svojega. Pripravljene so izključno iz lokalnih sestavin ali sestavin pridelanih na posestvu Mala Rosa. Gospa Alenka v čarobni gorički pokrajini išče navdih za jedi in jim poskuša dodati kaj novega, drugačnega, edinstvenega. Pri sestavinah išče vedno tudi njihova "bogastva", ki jih nosijo v sebi. Navdušila nas je tudi s svojo vizijo, kako je potrebno ravnati s turistom, ki se potepa po goričkih gričih. Meni namreč, da je turista potrebno prijazno sprejeti, ga razvajati in mu pripraviti kulinarično potovanje, na katerem spoznava lokalno zgodovino, kulinariko, značilnosti pokrajine po kateri se potepa, lokalne sestavine in se nato zadovoljen odpravi novim dogodivščinam naproti.

Ko smo iskali ideje, smo pri odkrivanju turističnega potenciala Goričkega odkrili, da ima Goričko odlične osnove za razvoj butičnega turizma. Turist tako lahko odkriva in uživa v edinstveni in raznoliki pokrajini, lahko se nastani v butičnih nastanitvah, se ustavi na turističnih kmetijah, kjer se lahko razvaja z vrhunskimi gastronomskimi doživetji in tako spoznava lokalno ter avtentično kulinariko.

Tako smo se odločili, da oblikujemo turistični produkt GÜJŽINA POD SENIKOM kot neke vrste lokalni kulinarični obrok kot del ponudbe butičnega turizma. Turisti, ki se potepajo po Goričkem bi se tako na svoji poti okrepcali v obliki malice oz. güjžine, kot se malica imenuje na Goričkem. Kulinarično potovanje in razvajanje brbončic bi se odvijalo pod okriljem lepega, prijaznega, domačega ambienta, pod starim SENIKOM na posestvu Mala Rosa. Gost bi se tu udobno namestil, se spočil, se pustil kulinarično razvajati in od tod bi imel prekrasen pogled na okoliške goričke griče.

Pri iskanju ideje za lokalni kulinarični obrok smo izhajali iz dejstva, da Goričko, ki leži na stičišču različnih kulturnih tokov in da je njegova pestra in edinstvena kulturna dediščina rezultat specifične in zelo pestre zgodovine, lahko ponudi tudi vse sestavine za pripravo slastnih jedi. Goričko lahko ponudi zlato pšenico ter ostala žita, mak, mlečne izdelke, dišeča zelišča, slastno sezonsko zelenjavo, vrhunsko bučno olje, od sonca zrelo sezonsko sadje, odlično meso ter ostale mesne izdelke ter vrhunska vina. Tudi narava je ena najbogatejših v Evropi in vsako leto ne skopari s svojimi darovi. Odločili smo se, da sestavimo kulinarični obrok po recepturah naših babic in jim dodamo nekaj novega ter ponudimo v sodobnejši obliki.

To nas je spodbudilo, da smo v sodelovanju z gospo Alenko oblikovali in razvili tradicionalni lokalni obrok, narejen izključno iz tradicionalnih lokalnih sestavin, saj se zavedamo, da lokalno pridelana hrana na naravi prijazen način, je najboljša, kar lahko nudimo sebi in ponudimo tudi gostom, ki obiščejo Goričko. Tradicionalnemu obroku smo dodali zgodbo, katere rdeča nit je preplet lokalnih sestavin z zdravilnimi in blagodejnimi učinki na telo in duha ter treh barv. V jedeh se prepletajo rumena, ki predstavlja rumeno pšenično polje značilno za prekmursko pokrajino, zelena, ki ponazarja čarobnost in razigranost, z gozdom obdarjenega Goričkega in oranžna, ki poseblja toplo prekmursko dušo. Te barve so vpete v recepture lokalnega tradicionalnega obroka.

Ker želimo, da bi se gostje počutili dobro, zaželeno in da bi razvajalo brbončice čim več ljudi, smo si zamislili, da bi güjžino predstavili in ponudili gostom v obliki degustacijskega dogodka pod senikom. Gostje bi v treh hodih odkrivali skrivnosti lokalnega kulinaričnega obroka. Goste bi tako ob prihodu pričakal topel ali hladen sadno – zeliščni napitek iz zelišč in sadja, pridelanega na posestvu, ki pa bi bil gostom na voljo ves čas »güjžine«. Nato bi gostom postregli svež kruh z bučnimi semeni in zeliščnim namazom ter jogurt z makom, orehi in pečenimi jabolki z medom. V drugem hodu bi sledila zelenjavna pita s krhkim makovim testom na solatni posteljici ter zeliščnim prelivom in sesekljanimi bučnimi semeni. V tretjem bi gostje pokušali domače mavrične makove rezance ter se posladkali z zapečenimi palačinkami z makom. Čisto za konec pa bi goste razvajali z makovo potico.

Dogodek bi bil izvrstna promocija Goričkega in Prekmurja, saj so jedi narejene izključno iz sestavin, ki so pridelane na posestvu Mala Rosa ali pa so jih pridelale pridne roke okoliških kmetovalcev. Dogodek bi dopolnil tudi turistično ponudbo Goričkega ter popestril in obogatil dogajanje v lokalnem okolju. S skrbno načrtovanim trženjem in promocijo pa bi si prizadevali, da bi dogodek zaobjel tudi širši krog ljudi, ki bi zašli k nam in se prepustili kulinaričnemu razvajanju in užitkom, ki jih lahko ponudi čarobno Goričko.

1.1. Izbira teme

Mentorici turističnega krožka, Urška Marčič in Bojana Keršič Ružič sta nas ob začetku šolskega leta seznanili s temo letošnjega festivala Turizmu pomaga lastna glava, ki nosi naslov Moj kraj moj »chef«. Tudi letošnja tema nam je bila, kljub zelo zanimivi tematiki, veliki izziv. Prvi izziv je bila nova sestava krožka, saj so se pridružili novi člani. Pri delu krožka je svoj pečat pustila tudi epidemija in z njo tesno povezani izzivi dela na daljavo. Delo je bilo sicer nekoliko drugačno od načrtovanega, a smo se uspešno in odločno spoprijeli z vsemi izzivi.

Drugi velik izziv nam je predstavljalo iskanje ideje za letošnji turistični produkt. Kljub dobremu poznavanju domače pokrajine, je težko poiskati takšno zares dobro idejo, ki bi bila nekaj posebnega, dovolj zanimiva za goste, aktualna in nazadnje tudi uresničljiva. Tudi v letošnjem letu smo najprej pregledali vsebine, ki smo jih v preteklosti že raziskovali, razvijali ter se z njimi predstavljali na turističnih tržnicah. V večletnem odkrivanju turističnih potencialov domače pokrajine smo že iskali zanimive zgodbe, kolesarske poti, spoznavali bogato kulturno dediščino naših babic ter iskali možnosti zelenega turizma, organizirali tabore, prireditve in kulinarične zaklade pokrajine.

Odločili smo se, da znanja in pridobljene izkušnje uporabimo ter se ponovno podamo na odkrivanje kulinaričnih zakladov domače pokrajine. Želeli smo, da nam je domača pokrajina »chef«, zato smo se odločili, da bomo izhajali prav iz nje. Razmišljali smo, da oblikujemo takšen obrok, ki bo odsev preteklosti in tradicije, narejen iz sestavin značilnih za naše kraje ter bo raznolik in zanimiv za goste, ki bi želeli kulinarično doživetje na obisku Goričkega.

Podali smo se na odkrivanje jedi naših babic in dedkov. Presenečeni smo odkrili zanimive jedi, ki se sedaj zelo redko ali pa sploh ne najdejo več na jedilniku. V nadaljevanju smo preverili ali v domači pokrajini obstaja turistična ponudba, ki bi pripravljala jedi po recepturah naših babic.

Sledilo je virtualno odkrivanje obstoječe turistične ponudbe v domačem okolju. Malo smo »poguglali« in povprašali starše. Med že obstoječimi ponudniki na Goričkem nas je še posebej pritegnila turistična kmetija v naši neposredni bližini z zanimivim imenom Posestvo Mala Rosa, ki ga vodita zakonca Čede. Prijetno smo bili presenečeni nad ponudbo posestva, ki je posebej poznano po pripravi in degustaciji različnih pit ter organizaciji posebnih dogodkov v obliki tematskih dnevov. Zakonca širita zgodbo izključno lokalnih proizvodov. Gospa Alenka, ki sama pripravlja jedi in napitke, pri pripravi uporablja tudi zelišča in sadje, ki jih pridelata zakonca na posestvu. Posebej je posestvo poznano tudi po gojenju jedilnih vrtnic in sivke, s katerimi Alenka oplemeniti jedi ter iz njih pripravlja različne hladne in tople napitke, ter čaje. Ti so sicer pripravljani po recepturi babic, a jim gospa Alenka doda nekaj svojega, drugačnega, edinstvenega. Gospa Alenka nas je še posebej navdušila tudi z vizijo turistične ponudbe na Goričkem. Tako smo se odločili, da nam postane »chef« in zunanji sodelavec pri letošnji turistični nalogi.

Njene ideje, poznavanje kulinarike, izkušnje z delom v turizmu, poznavanje aktualnih trendov v turizmu in njene kulinarične spretnosti, so nam bile odlična osnova za oblikovanje turističnega produkta. Tako se je v sodelovanju z gospo Alenko rodila ideja o oblikovanju tradicionalnega lokalnega obroka z imenom GÜJŽINA POD SENIKOM. Ta bi bil neke vrste kulinarično razvajanje in doživetje, ki bi ga tržili v obliki degustacijskega dogodka. Odločili smo se za lokalni obrok iz treh hodov. Sestavljen bi bil iz jedi, ki bi bile narejene po starih recepturah in katerih osnova bi bile tipične sestavine pšenice, maka, medu in jabolk. Uporabljena živila pa bi bila izključno lokalnega izvora in od okoliških ponudnikov in kmetov. Ker smo želeli, da bi gostje začutili tudi naše čarobno Goričko in bi se čutili domače in udobno, smo se odločili, da bodo jedi postrežene pod okriljem starega, obnovljenega senika, ki krasi posestvo Mala Rosa.

Pod njegovim okriljem bi se gostje prepustili kulinaričnemu razvajanju ter se počutili prijetno in sproščeno.

1.2. Metode dela

Pri pripravi naloge smo se odločili, da bomo uporabili več metod raziskovalnega dela, s katerimi bi pridobili čim več informacij o že obstoječi turistični ponudbi v domači pokrajini, izdelkih, lokalnih ponudnikih, aktualnih trendih v turizmu in možnostih trženja. Le te pa bi nam olajšale izbrati najboljšo idejo za našo letošnjo projektno nalogo.

Na začetku smo dobro preučili razpisano temo. Po spletu smo iskali literaturo, ki bi nam natančneje pojasnila pomen, da je Slovenija postala gastronomska regija leta 2021. Pregledali smo tudi katalog Okusi Slovenijo, ki nam je bil zelo dober smerokaz za navdih in iskanje idej za raznoliko, pisano in zanimivo hrano domače, panonske regije. Dala nam je zelo dobra izhodišča za iskanje kulinaričnega produkta, ki bi temeljil na lokalnem okolju in izhajal iz domačih sestavin pridelanih v naši neposredni bližini.

Delo je bilo prilagojeno in je v veliki meri potekalo na daljavo. Srečevali smo se na video srečanjih, kjer smo razvijali ideje, se posvetovali z mentoricama. Ideje smo pridno razvijali, jih zapisovali in naložili v spletno učilnico Turističnega krožka.

Pri nalogi smo se posluževali tudi več raziskovalnih metod. Prva metoda, ki se je že v preteklosti izkazala za učinkovito, je bila metoda viharjenja možganov. Metodo smo izvedli kar med člani turističnega krožka. Z njo smo želeli izvedeti, na kaj pomislimo ob besedi kulinarika in domači kraj. Na ta način je bilo zbranih zelo veliko zanimivih idej. Največkrat zapisane besede so bile recepti, kuhinja, domače kmetije, turistične poti, tradicionalne jedi Goriškega, babičin recept malo drugače, degustacija hrane, različni dogodki, ... Sledilo je iskanje in izbiranje, zanimive in uresničljive ideje.

Podali smo se na odkrivanje obstoječe turistične ponudbe v domačem okolju. Malo smo »poguglali« in odkrili, da se v domači pokrajini nahaja nekaj turističnih kmetij in butične nastanitve (turistične kmetije in apartmaji) z zelo zanimivimi doživetji za goste.

Prav posebej nas je s svojo edinstveno ponudbo navdušilo posestvo Mala Rosa, zato smo se odločili, da stopimo v stik z zakoncema Čede. Gospa Alenka nam je bila pripravljena pomagati.

Z gospo Alenko smo se dogovorili za intervju, v katerem smo spoznali njeno zgodbo in vizijo turizma na Goriškem. Prevzelo nas je njeno veselje do dela, ki ga opravlja, pozitivna sproščenost, pozitivizem in njen pristop do dela. Dogovorili smo se za sodelovanje, sicer žal na daljavo. Skupaj smo snovali tradicionalni lokalni kulinarični obrok. V veliko pomoč so nam bile njene izkušnje. Gospa Alenka nam je jedi tudi pripravila in preizkusila recepture.

Sledilo je razmišljanje in oblikovanje idej za oblike predstavitev in trženje našega tradicionalnega lokalnega obroka. Ideje smo snovali na izzivu in omejitvah, ki nam jih je postavila epidemija ter na trendih, načinu in smernicah oglaševanja ter trženja.

1.3. Intervju z gospo Alenko Čede

- Kaj vas je spodbudilo, da ste kupili posestvo in ustanovili svoje podjetje?

Iskala in želela sem se preseliti iz velemesta. Želela sem se ukvarjati s turistično dejavnostjo, gojiti zelišča, rožice, ...

- Lahko prosim pojasnite, zakaj ste si izbrali ravno Goričko?

Oba z možem sva se zaljubila v Goričko. Vozila sva se po celi Sloveniji, obiskovala pokrajine in iskala primerno lokacijo. Nazadje sva prišla na Goričko. Jaz sem prišla prvič v ta del Slovenije in narava me je očarala. Tu je tako, kot v naravi mora biti, saj je posegov človeške roke v tem delu najmanj glede na ostale dele Slovenije. Očaralo naju je Goričko in narava ter ljudje (človeški stik).

- Ali imate v mislih že kakšne nove ideje, ki bi jih želeli predstaviti?

Ideje se mi dnevno »rolajo« po glavi. Ampak vsaka ideja rabi podporo in jaz imam podporo moža. Vsako leto želim nadgrajevati svoje delo. Kljub koroni mi uspeva, da dobim jedilne vrtnice, da nadgradim svoje delo in zgodbo z vrtnicami. Moja želja je, da bi ponudila tudi nočitev, npr. za dve družini; butični turizem in upam, da bodo to domačini spoznali.

- Kdo ali kaj vas je navdušil/o za to dejavnost?

Profesionalno sem delala v turizmu. Zelo rada sem opravljala to delo in ves čas imela željo, da bi delala to, kar delam zdaj. Vseskozi sem imela veliko podporo moža.

- Koliko let se že s tem ukvarjate?

Pred 9-imi leti sva kupila posestvo. Bilo je veliko dela, da sva očistila, zasadila. Aktivno se z dejavnostjo ukvarjam tri leta. Prvo leto sem samo pridelovala, potem predelovala, naslednje leto pa sva nadgrajevala s senikom (turisti in domačini so ga dobro sprejeli).

- Kje ste dobili idejo za ime Mala Rosa?

To sva ugotovila, še preden sva dejavnost zagnala. Na Goričkem je vsako jutro, ne glede na vreme na posestvu rosa, tudi v najhujši vročini je zjutraj rosa. Tako je posestvo dobilo ime Mala Rosa.

- Ali načrtujete še kakšen dodaten izdelek?

Pri vrtnicah se zgodba ni končala. Dosadila bi vrtnice (za želeje, marmelade), dosadila bi še sadno drevje z različnimi sadeži. Tudi zgodba pod senikom se še ni končala. Odločila sem se za svojo zgodbo.

- Ali imate kakšno skrivno sestavino, katero vključujete v jedi/pijače?

Skrivna sestavina vedno malo mora biti. Pite navdušujejo s krhkostjo, testo ima skrivno sestavino. Druga skrivna sestavina pa je ljubezen do dela.

60 % idej sem dobila po receptih babic, moje in moževe. Dobila sem zvezek, ki je zlata vreden. Se pa zavedam, da je potrebno tudi iti v korak s časom.

- Od kod črpate ideje za nove izdelke?

Po recepturi babičinih receptov. Rada pa greva pogledat tudi k svoji »konkurenci«. Je pa vir informacij tudi splet.

- Zakaj sta se odločila za prodajalno z naravnimi izdelki?

V butičnem turizmu je to edina prava pot. Gostje, ki pridejo, iščejo lokalne, zdrave, naravne, ekološko pridelane izdelke. Imava trgovinico, gost lahko odnese s seboj spominek, produkt, darilo. To je najboljša reklama za vsakega ponudnika.

- Kje ste dobili recepte za vaše izdelke?

60 do 70 % receptov je iz zvezka najinih babic. Babica je na svojem vrtu vse pridelala, naredila naravne sokove, ... Smo v času, ko se vedno bolj vračamo k zdravi prehrani.

Namesto maščobe dodam tudi kaj drugega, kruh pečem brez kvasa, z drožmi.

- Kje dobivate sestavine za vaše izdelke?

50 % iz sestavin, ki jih pridelam sama, a gosta moraš razvajati s sestavinami domače posesti. Kupujeva pa ostale izdelke na Goričkem (vino, meso, mesne izdelke, mlečne izdelke). Gostje vedno vedo, od katerega lokalnega proizvajalca je izdelek.

- Ali se je kdo iz vaše družine že ukvarjal s tem?

Nobeden iz moje družine se s tem prej ni ukvarjal. Je pa mlajša hči zdaj tudi zaposlena v turizmu.

- Ali vam pri uresničevanju ciljev pomaga še kdo?

Pri uresničevanju ciljev mi zelo veliko pomaga soproga, večino dela vse sama narediva. Otroci ponavadi pridejo na oddih. Ko pa je dela res veliko, tudi pomagajo.

- Katere vrste sladice pripravljate najraje?

Najraje pripravljam sadne pite, občasno tudi pehtranovo potico in orehovo. Želim si, da bi jih lahko nadgradila z vrtnicami. Vse je seveda odvisno od sezone. Poleti nam ne paše težka hrana. Kako sadje zori, tako pečem sladice. Moja želja pa je, da bi naredila sladoled z vrtnico.

- Kje in kako predstavite svoje izdelke?

Izdelke prodajamo v Hranilnici prekmurskih dobrot v Murski Soboti, v Expanu, pri Bukovniškem jezeru, v gradu na Goričkem. V Doživljajskem parku Vulkanija sem predlagala Oliwe čajev za mamico in očka, babico in dedka, za mlade nadobudneže. Včasih je potrebno pogledati širše, da bo produkt zanimiv.

- Po katerih vaših izdelkih je največje povpraševanje?

V zadnjem letu izdelki iz jedilnih vrtic, prej pa izdelki aronije, izdelki z različnim sadjem.

- Kako ponujate svoje izdelke v času epidemije?

Poleti je bilo veliko obiskovalcev, predvsem zaradi senika (Pod senikom), turističnih bonov. Domači gostje so sami prihajali v trgovinico, imamo Facebook in Instagram stran, naredili smo katalog svojih izdelkov. V novembru in decembru smo pakete pošiljali po pošti ali pa sva z možem en dan v tednu, ko se je nabralo več izdelkov, peljala z avtom na določeno lokacijo in osebno dostavila pakete. Za kupca je bilo to tudi bolj prijazno.



*Slika 1: Gospa Alenka Čede pred svojo hišo
(vir: facebook stran Posestvo Mala Rosa)*



*Slika 2: Gospa Alenka med vrtnicami
(vir: Barbara Remec, Kmečki glas, sept. 2020)*

2. KULINARIČNI TRADICIONALNI OBROK

2.1. Posestvo Mala Rosa

Mala Rosa je ekološko posestvo. Pri njih rastejo zelišča, aronija in jedilna sivka. Prvi v Sloveniji gojijo jedilne vrtnice, ki se uporabljajo v kulinariki in slaščičarstvu. Vsak vikend goste razvajajo pod senikom z domačimi dobrotami.



Slika 3: Posestvo Mala Rosa
(vir: facebook stranl Posestvo Mala Rosa)



Slika 4: Senik
(vir: facebook stran Posestvo Mala Rosa)



Slika 5: Prijeten ambient pod senikom
(vir: facebook stran Posestvo Mala Rosa)



Slika 6: Domačnost pod senikom
(vir: facebook stran Posestvo Mala Rosa)

2.2. Güjžina pod senikom

Pri sestavinah vedno iščemo tudi njihova »bogastva«, ki jih nosijo v sebi.

Goste je nujno razvajati z lokalno pridelanimi sestavinami, prijazno pa je, da gostom tudi predstavimo, zakaj smo uporabili prav določene sestavine in njihove pozitivne lastnosti.

Kulinarično potovanje, katerega pripravijo gostom pod senikom na Posestvu Mala Rosa, je vedno izvrstna promocija Goriškega in Prekmurja, saj v jedi vključijo izključno sestavine, ki jih pridelajo na posestvu ali so jih pridelale pridne roke okoliških kmetovalcev.

Izjema je le sladkor. Tudi sol je vedno iz naših solin, kar se šteje še vedno kot lokalno.

Goričko lahko ponudi vse. Zlato pšenico in ostala žita, mak, mlečne izdelke, dišeča zelišča, slastno sezonsko zelenjavo, vrhunska olja (bučno, sončnično, konopljino, orehovo, ...). Zdravo, od sonca zrelo sezonsko sadje, odlično meso in mesnine ter vrhunska vina.

Tudi narava okrog nas, ki je ena najbogatejših v Evropi, vsako leto ne skopari z njenimi darovi.

I.	II.	III.
JOGURT Z MAKOM, PEČENIMI JABOLKI IN OREHI BUČNI KRUH NAMAZ Z BUČNIMI SEMENI	ZELENJAVNA PITA S KRHKIM MAKOVIM TESTOM	MAKOVI REZANCI ZAPEČENE PALAČINKE Z MAKOM MAKOVA POTICA

Tabela 1: Güjžina pod senikom – trije hodi

2.2.1. Jogurt z makom, pečenimi jabolki in orehi, bučni kruh in namaz z bučnimi semeni

Jogurt z makom, pečenimi jabolki in orehi

Dejstva o maku - spregledanem in pozabljenem super živilu:

- od nekdanj se goji na prekmurskih poljih,
- je super živilo, saj vsebuje največ kalcija med vsemi živali na svetu,
- zdrave nenasičene maščobne kisline,
- bogat je tudi z minerali, kot so železo, cink, baker, fosfor in kalij,
- naravni antioksidant,
- visoka vsebnost vlaknin,
- makova semena imajo pomirjevalni učinek.

Dejstva o orehih :

- uživanje nekaj jedrc na dan znižuje maščobe in holesterol v krvi, zavira nastanek srčno žilnih obolenj in deluje protivnetno,
- jedrca vsebujejo folno kislino, vitamin E in C,
- elemente kalcij, magnezij, železo ter selen, baker in cink,
- elaginska kislina v jedrcih orehov preprečuje nastanek raka,
- uživanje orehovitih jedrc nas sprošča in umirja, v našem telesu sprošča hormon ugodja serotonin,
- zelene lupine oreha, katere namočimo v žganje so zdravilo za želodec,
- z uživanjem orehovitih jedrc krepimo srce in pljuča,
- hladno stiskano orehovo olje se uporablja v naravnem zdravilstvu.

Govorimo o super živilu, ki raste v visokodebelnih sadovnjakih na Goriškem in v Prekmurju.

Goričko jabolko iz visokodebelnega travniškega sadovnjaka je izredno pomemben del biotske raznolikosti v Krajinskem parku Goričko. Nudi zatočišča in domovanje za ptice in druge male živalce, so dediščina naših babic in dedkov ter lepo oblikujejo tradicionalno podeželsko kulturno krajino. Jablana je naše nacionalno drevo, najdemo jo v velikih nasadih v vseh travniških sadovnjakih, ob vsaki domači hiši, prehranjujejo tako ljudi kot živali.

Jabolka iz visokodebelnega travniškega sadovnjaka so vir zdravja, nikoli tretirana s kemijo. S svojo neverjetno energijo kljubujejo vremenskim spremembam, naravnim škodljivcem skozi desetletja. Iz takšnih sadežev lahko pripravimo odlične jedi.

Jabolka imajo:

- veliko vitaminov A, E, B1, B2,
- so močan antioksidant, ki ščiti pljuča,
- krepi naš imunski sistem,
- znižuje krvni tlak in holesterol ter sladkor v krvi.

In ni zaman pregovor: "Eno jabolko na dan, prežene zdravnika stran." Tudi jabolko iz travniških sadovnjakov je naše super živilo.

Ko ustvarjamo kulinarčne dobrote po recepturah naših babic spoznavamo, kako modre so bile naše ljube babice. Še kako dobro so vedele, da narava, s svojimi darovi skrbi za naše dobro počutje. Lokalno pridelana hrana na naravi prijazen način, je najboljše, kar lahko nudimo sebi in našim gostom, ki obiskujejo čarobno Goričko.

Domači jogurt in smetana sta iz kmetije Šukar, kjer iz svojega mleka izdelujejo odlične mlečne izdelke. Med je prav tako iz Krajinskega parka Goričko, saj Posestvo Mala Rosa sodeluje s Kapunovimi iz Vaneče.

Sedaj pa še recept, ki je zelo enostaven, končna jed pa je polnega okusa, izredno hranljiva in zdrav obrok, ki ga z veseljem ponudimo gostom.

Makov nadev:

80 g mletega maka
10 g vanilin sladkorja
25 g sladkorja v prahu
50 ml sladke smetane

Orehov nadev:

120 g mletih orehov
10 g vanilin sladkorja
40 g sladkorja v prahu
50 ml sladke smetane

Jabolčni nadev:

4 - 5 velikih jabolk
1 žlica masla
1 čajna žlička cimeta
1 žlica medu

Mak in sladkor dobro zmešamo. Smetano dobro pogrejemo, da je vroča in jo prilijemo k maku in sladkorju. Vse dobro zmešamo. Pri orehovem nadevu ponovimo postopek kot pri makovem nadevu. Jabolka operemo, odstranimo muho in koščice ter zrežemo skupaj z lupino na koščke. Maslo damo v ponvico, stopimo in dodamo jabolka in cimet. Podušimo. Sedaj nam ostane samo še to, da vse sestavine lično zložimo v kozarčke.

Najprej damo plast jabolčnega nadeva, kateremu po vrhu dodamo malo medu, nato damo plast makovega nadeva, sledi jabolčni nadev in na koncu dodamo še kremast jogurt. Ohladimo in ponudimo.



*Slika 7: Jogurt z makom, pečenimi jabolki in orehi
(vir: Alenka Čede, februar 2021)*



*Slika 8: Jogurt z makom, pečenimi jabolki in orehi
(vir: Alenka Čede, februar 2021)*

Bučni kruh

Pa se dotaknimo še dveh super živil, ki se pretežno pridelujejo na prekmurskih poljih.

Več kot 80 % žit v Sloveniji zraste prav na prekmurskih poljih. Kakšen podatek. Brez žit ni kruha, testenin, slaščic, ... Kako pomembno vlogo ima Prekmurje v kmetijstvu in v odličnih pridelkih.

V našem kruhu smo združili pšenico, bučno olje in bučna semena. Seveda smo kruh pekli z drožmi, kot so to počele naše babice. Takšen kruh, ki fermentira, je zdravo živilo, zelo okusno in ne vsebuje nikakršnih dodatkov. Kako preprosto: moka, voda in sol ter veliko ljubezni pri pripravi dišečega hlebca.

Bučna semena vsebujejo veliko rastlinskega cinka, ki je zelo pomemben za naš dober imunski sistem in že samo podatek, da moramo biti zmerni pri dnevnem uživanju teh slastnih semenk pove, kako so skoncentrirane sestavine, ki jih potrebujemo za naše dobro počutje, v teh drobnih, zelenih semenkah.

Bučnemu olju pravijo tudi eliksir mladosti. Bogato je z vitamini, rudninami, mikroelementi, karotenoidi. Edinstveno na tržišču pa je hladno stiskano nerafinirano bučno olje, saj ohrani vse svoje sestavine, vitamine, rudnine.

Recept za kruh:

450 g bele moke
3 žlice sesekljanih bučnih semenk
150 g puhastih droži
350 g mlačne vode
2 žlica domačega bučnega olja
1 čajna žlička soli

Ko pečemo kruh z drožmi, si moramo vzeti čas in našo peko planirati. Droži nas učijo potrpežljivosti. Zamesimo gladko testo in ga pustimo počivati pol ure. Testo obvezno pokrijemo, da se ne izsuši. Nato naredimo kar nekaj potegov testa (ne mesimo). Testo potegnemo in prepognemo iz vseh strani. To naredimo v treh zaporedjih, nekje na pol ure.

Nato oblikujemo hlebček, ga damo v košarico za vzhajanje, ga pokrijemo ter čez noč vzhajamo v hladilniku. Zjutraj segrejemo pečico na 250 °C, vanjo damo posodo za peko kruha in jo pol ure segrevamo. Nato damo v posodo vzhajan kruh, pokrijemo in pečemo 40 minut.

Za zajtrk ali malico zadiši po svežem, toplém, domačem kruhu. Z dišečim, svežim kruhom postrežemo lahek zeliščni namaz z bučnimi semeni.

Ker na posestvu Mala Rosa raste ogromno dišečih zelišč, jih pri pripravi dobrot za goste z veseljem uporabljajo. Zelišča dajo jedi aromatičnost, sveže, zanimive okuse in seveda, vsako zelišče nosi v sebi snovi, ki podpirajo naše dobro počutje. Saj imamo zelo lep slovenski rek: »Za vsako bolezen raste zdravilna rožica.«



Slika 9: Bučni kruh
(vir: Alenka Čede, februar 2021)



Slika 10: Bučni kruh - prerezan
(vir: Alenka Čede, februar 2021)

Namaz z bučnimi semeni

Jogurt, smetano in sveži sir smo uporabili iz lokalne sirarne Šukar.

Recept:

V mazljiv namaz zmešamo sveži sir, smetano in navaden jogurt. Mešanici dodamo v soli zmešana zelišča: peteršilj, zelena, pehtran, dodamo 1 jedilno žlico bučnega olja ter drobno sesekljana bučna semena.

Namaz pred serviranjem okrasimo z grobo sesekljanimi bučnimi semeni. Namaz je izredno svežega okusa in se zelo lepo poda na sveže pečeni kruh z bučnimi semeni.



Slika 11: Namaz z bučnimi semeni
(vir: Alenka Čede, februar 2021)

2.2.2. Zelenjavna pita s krhkim makovim testom

Krhko testo:

175 g moke
30 g mletega maka
ščepec soli
110 g hladnega masla
1 rumenjaka
malo kisle smetane

Nadev:

3 jajca
300 ml smetane
ščepec soli in popra
150 g naribanega mladega sira
25 g sveže skute

Naredimo krhko testo, katero naj pol ure počiva v hladilniku. Pekač za pito namastimo z maslom, razvaljamo testo v krog in ga položimo v pekač. Testo prebodemo na več mestih. Pokrijemo ga s peki papirjem, na katerega stresemo fižolova zrna za obtežitev in pečemo 15 minut na 180 °C.

V piti lahko uporabimo zelenjavo po želji. Na posestvu Mala Rosa vedno pripravljajo slane pite iz sezonske zelenjave, kar v tistem trenutku raste v vrtu.

Naša zelenjavna pita je pripravljena iz bučk, katere je jeseni gospa Alenka pridno vlagala, saj jih niso mogli sproti porabiti, tako obilno so rodile. Bučke je rahlo popražila na čebuli, dodala česen, peteršilj, zeleno in malo luštreka ter posolila. Tako prepražene bučke damo na pol pečeno krhko testo.

Nato pripravimo še nadev. Vse dobro zmešamo, polijemo čez zelenjavo ter spečemo na 180 °C še približno 30 minut, da na vrhu preliva dobimo zlato zapečeno barvo.

Kos slane pite vedno postrežemo z domačo sezonsko solato, za barvo pa dodamo še majhne paradižnike rumenih, zelenih in rdečih barv. Krožnik izgleda lep in pisan. Domači okusi pa vedno razveselijo njihove goste.

Na celem krožniku so pri slani zelenjavni piti vse sestavine lokalne, iz Goriškega. Le sol je Piranska - še vedno lokalna sestavina. Poper pa je uvožen.

Na vrhu pa so češnjevi paradižniki. Gospa Alenka je začinjene popekla, nato pa jih spravila v kozarec ter zalila z olivnim oljem iz slovenske Istre. Ker je bilo v sezoni obilo pridelka, je vložila kar nekaj kozarčkov. Tako za popestritev okusov vedno na pito lahko v zimskem času dodamo nekaj paradižnikov.



Slika 12: Zelenjavna pita s krhkim makovim testom
(vir: Alenka Čede, februar 2021)

2.2.3. Makovi rezanci, zapečene palačinke z makom, makova potica

Makovi rezanci

Pšenica iz prekmurskih polj, jajca domačih kokoši, malo soli, kapljica ali dve olja iz sončničnih zrn iz lokalne oljarne, ter pesa, korenček in špinača, da testenine dobijo igrivost in mavrične barve.

Mavrične barve asociirajo na Prekmurje, čarobno Goričko. Zeleni travniki polni dišečih in cvetočih travniških biljk, zelena zelišča, ki rastejo po velikih vrtovih, ki so v sezoni polna okusne in lokalno pridelane zelenjave, velika polja različnih žit, vijolična makova polja, prekrasna polja upogibajočih se težkih sončničnih cvetov, konec poletja pa do koder seže oko, nas očara oranžna barva buč. Tako so nastale tudi te pisane, domače testenine, katere smo pred serviranjem zabelili z jedilnim makom. Odlične so.

Osnovni recept za testenine:

- 100 g bele moke
- 1 jajce
- malo soli
- 2 kapljici sončničnega olja

Makova mešanica:

- 1 dl mleka
- 150 g maka
- 1 vanilin sladkor

Za barvo smo dodali posušeno peso, katero smo zmleli v prah, pretlačeno, blanširano špinačo in pretlačen, do mehkega skuhan korenček. Testenine valjamo na strojček do debeline št. 3, kar je ravno pravšnja debelina, da se testenine skuhamo "na zob".

Kuhane in precejene široke rezance na rahlo prepražimo na maslu in dodamo makovo mešanico, ki jo predhodno skuhamo.



*Slika 13: Makovi rezanci pisanih barv
(vir: Alenka Čede, februar 2021)*

Zapečene palačinke z makom*Masa za palačinke:*

- 2 jajci
- 4 dl mleka
- 1 dl radenske
- 300 g moke
- 1 vanilin sladkor
- ščepl soli
- (masa za 13 palačink)

Makova masa:

- 300 ml mleka
- 50 ml ruma
- 100 g mletega maka
- 50 g sladkorja
- 50 g belih drobtin
- 50 g masla
- malo limonine lupinice
- ščepl cimeta
- 1 rumenjaka
- sneg 1 beljaka

Preliv:

- 200 ml sladke smetane
- 1 jajce
- 50 g sladkorja

Naredimo gladko maso in jo pustimo počivati približno pol ure. Spečemo tanke palačinke.

Mleko in rum pokuhamo, da izpari alkohol. V vroče mleko dodamo suhe sestavine. V mlačno maso dodamo maslo in rumenjaka ter na koncu nežno vmešamo še sneg iz beljaka. Palačinke namažemo z makovo maso, jih zvijemo in polagamo v pekač, katerega smo predhodno namastili z maslom.

Naredimo še preliv. Vse sestavine dobro zmešamo in prelijemo po palačinkah. Pečemo v predhodno ogreti pečici na 200 °C dobrih 20 minut.



*Slika 14: Zapečene palačinke z makom
(vir: Alenka Čede, februar 2021)*

Makova potica

Testo:

600 g moke
120 g masla
3 dl mleka
3 rumenjake
50 g sladkorja
malo soli
1 žlička ruma

Kvasec:

20 g kvasa
malo mlačnega mleka
½ žličke sladkorja
(naredi kvasec)

Makov nadev:

600 g mletega maka
600 ml mleka
120 g masla
250 g sladkorja
Ščep soli
1 žlička cimeta
1 žlica kisle smetane

V kozico nalijemo mleko, dodamo maslo in sladkor. Kuhamo na nižji temperaturi. Ko se sladkor in mleko stopita, v curku dodajamo stepena jajca, mešamo in kuhamo do kremne gostote. Nato dodamo mak, sol, cimet in kisló smetano ter dobro premešamo. Nadev ohladimo.

Moko presejemo, na sredino moke naredimo luknjico in vanjo vlijemo kvasec. Pomešamo z malo moke in počakamo 2 minuti. Ob robu moke dodamo sladkor, rum, sol in rumenjake. V mlačnem mleku raztopimo maslo. Zamesimo testo, počasi dolivamo stopljeno maslo z mlačnim mlekom. Mehko testo vzhajamo pokrito, približno eno uro.

Razvaljamo testo na 1 cm debelo in namažemo po celi površini enakomerno z makovim nadevom. Testo zavijemo. Pričnemo zavijati zelo natanko in na tesno, od sebe navzven. Odrežemo oba konca zvite potice, še prej pa zmerimo premer potičnice, številko pomnožimo in tako dobimo potrebno dolžino potice, katero vstavimo v namaščeno potičnico.

Potico večkrat prebodemo do dna, nato pa jo ponovno vzhajamo od pol ure do ene ure, odvisno, kako toplo je v prostoru. Potico pečemo 1 uro na 180 °C. V potičnici jo hladimo 20 minut, nato jo do konca ohladimo na rešetki.



*Slika 15: Makova potica
(vir: Alenka Čede, februar 2021)*



*Slika 16: Makova potica
(vir: Alenka Čede, februar 2021)*

Lokalni ponudniki:

- ekološka moka – Mlinarstvo Kolenko
- mlečni izdelki – Kmetija Šukar
- domači modri mak – Kmetija Ozmec

2.2.4. Finančni načrt kulinaričnega obroka

V tabeli je prikazan finančno ovrednoten kulinarični obrok.

I.	JOGURT Z MAKOM, PEČENIMI JABOLKI IN OREHI BUČNI KRUH NAMAZ Z BUČNIMI SEMENI	3 €	10 €
II.	ZELENJAVNA PITA S KRHKIM MAKOVIM TESTOM	3 €	
III.	MAKOVI REZANCI ZAPEČENE PALAČINKE Z MAKOM MAKOVA POTICA	4 €	

Tabela 2: Finančni načrt



Slika 17: Güjžina pod senikom
(vir: Alenka Čede, februar 2021)

3. TRŽENJE

Za vsakim turističnim produktom se skriva vprašanje, kako ga približati turistu ter ga navdušiti za obisk. Pri razmišljanju o načinih trženja našega produkta smo se dotaknili tudi izzivov trženja v in po korona času. Pri razmišljanju o načinih in oblikah trženja smo pomislili tudi na naslednja dejstva, da:

- so aktivnosti v turizmu sicer družabne dejavnosti, a bo le te potrebno prilagoditi omejitvam (omejeni stiki, postrežba, omejitve glede druženja, ...),
- bo večji pomen individualnih, družinskih potovanj, ki bodo krajša in posledično bo gost iskal nekaj posebnega, drugačnega, edinstvenega,
- bo zaradi krajšega potovanja iskal lokalne posebnosti in zanimivosti,
- bo turist želel obnoviti stike po epidemiji, se družiti, potovati,
- bo sedaj večji poudarek na trajnostnem razvoju, cenjenju domačega proizvoda, pristnosti in bo zato turist pripravljen plačati več za turistične doživljaje in razvajanja,
- so se spremenili načini trženja in komunikacija med turisti in ponudniki (brezkontaktna komunikacija), ki so se preselili na splet in s tem je postalo enostavneje ter udobneje.

Na osnovi tega smo razmišljali tudi o trženju našega turističnega produkta, ki bo moral slediti novim trendom v oglaševanju in trženju ter stanju po epidemiji.

Kulinarični lokalni obrok GÜJŽINA POD SENIKOM bi tako predstavili in tržili kot edinstveno kulinarično doživetje, kjer bi se gost prepustil kulinaričnemu razvajanje in spoznavanje lokalnih jedi, pripravljenih iz sestavin značilnih za okolje, ki ga je obiskal. »Güjžino« bi gost zaužil v prijetnem, domačem ambientu pod senikom na posestvu, kjer bi bilo poskrbljeno za prijetno, sproščeno druženje.

Tako smo že pri oblikovanju turističnega produkta razmišljali o potencialnih gostih, ki bi jim bil naš kulinarični lokalni obrok zanimiv in bi jih pritegnil, da bi se dogodka udeležili.

Kulinarični lokalni obrok in kulinarično doživetje bi bilo zanimivo za:

- ✚ družine, ki si želijo krajšega potovanja po Sloveniji in se želijo na svoji poti okrepčati,
- ✚ gostom, ki obiskujejo pokrajine in spoznavajo gastronomske značilnosti obiskane destinacije,
- ✚ gostom, ki si želijo pristnega, edinstvenega kulinaričnega doživetja,
- ✚ gostom, katerim veliko pomeni osebni stik, individualiziran pristop in si želijo okusiti jedi iz lokalnih proizvajalcev,
- ✚ lokalnemu prebivalstvu, ki bi si zaželelo kulinarično razvajati.

Ker je splet postal v zadnjih letih nepogrešljiv način komunikacije tudi v turizmu, bi gostje vse podatke o samem dogodku in možnostih kulinaričnega doživetja dobili prav tu. Promoviralo in in oglaševalo bi se na:

- profilu posestva Mala Rosa na Facebooku,
- profilu posestva Mala Rosa na Instagramu,
- spletni strani Občine Gornji Petrovci,
- spletnih portalih turističnih informacijskih centrov (TIC),
- spletnih straneh butičnih nastanitev na Goričkem (Apartmaji Džaboka in gruška, kmetija Mali Raj, počitniške hiša Čarna, Goričke iže, apartmajska hiša Gospod Srmak),
- na spletni strani Krajinskega parka Goričko.

Na spletu bi gostje dobili informacije o sestavi obroka, ceniku, poteku in programu dogodka ter kontaktne podatke. Zadovoljni gostje bi lahko na spletnih straneh podali tudi svojo oceno obiska in ponudbe. Zadovoljni gostje bi lahko spremljali in sledili še prihajajočim dogodkom.

Promocijski letaki s ponudbo pa bi pričakali goste tudi v sobah butičnih apartmajev.

Kulinarični lokalni obrok GÜJŽINA POD SENIKOM želimo v sodelovanju s posestvom Mala Rosa vključiti v projekt »Poti podeželskih hiš«, del katerega je tudi posestvo Mala Rosa. Namen projekta je razvoj turizma ter povezovanje ponudb na slovensko-madžarskem obmejnem območju.

4. ZAKLJUČEK

Oblikovanje turističnega produkta nas je postavilo pred preizkušnjo polno izzivov. Sledili smo temi letošnjega razpisa in se odločili, da oblikujemo kulinarični lokalni obrok GÜJŽINA POD SENIKOM. V sodelovanju z gospo Alenko, našim »chefom« smo sestavili obrok, ki združuje lokalno pridelane sestavine, izhaja iz lokalne kulinarike in za katerega menimo, da je dovolj zanimiv in edinstven, kateri bi zadovoljil še tako zahtevnega gosta.

Že v samem procesu nastajanja naloge smo spoznali, da je potrebno od ideje do željenega cilja prehoditi dolgo pot. V letošnjem letu smo se morali sprejeti izziv dela na daljavo, ki nam je preprečil, da bi pomagali gospe Alenki pri pripravi jedi in se tako učili ter nabirali izkušnje pri sami pripravi ter degustaciji.

Po začetni negotovosti in velikem številu idej, smo se odločili da oblikujemo tak kulinarični obrok, ki bi bil odsev bogate kulturne dediščine Goriškega ter bi vseboval sestavine, ki so jih uporabljale že naše babice. Želeli smo obrok narediti po recepturah naših babic ter ga nadgraditi, mu dodati kaj novega, edinstvenega.

Pri zbiranju podatkov o že obstoječi turistični kulinariki smo spoznavali, pomen »goglanja« in hitrega ter enostavnega iskanja podatkov. Te izkušnje smo nato uporabili pri razvijanju idej za promocijo in oglaševanje.

Z zbiranjem informacij smo odkrivali jedi in recepte naših babic, katerim smo prisluhnil in se pustili, da so nam tudi pokazale in pripravile jedi svojega otroštva.

Spoznali smo današnji trend v turizmu, da se "stare" sestavine kombinirajo z modernimi ali se pripravijo na bolj edinstven način ali na bolj zdrav način, prilagojen novim prehranskim navadam.

Odkrivali smo značilnosti butičnega turizma in spoznali, da ima Goričko zelo dobre osnove za razvoj te oblike turizma.

Najbolj veseli pa smo, da smo imeli priložnost sodelovati s posestvom Mala Rosa in z gospo Alenko, ki nas je navdušila s svojo odprtostjo, izvirnostjo, s številnimi idejami in nam pomagala razviti lokalni kulinarični obrok.

V turistično nalogo je vložena veliko dela in časa. V procesu nastajanja naloge smo spoznali, da je za uspešno delo potrebna velika mera potrpežljivosti, sodelovanje, sklepanje kompromisov ter dobra komunikacija.

Že v procesu nastajanja naloge smo začutili veliko podporo gospe Alenke, ki je v naši ideji videla tudi dobro promocijo svojih jedi in napitkov ter promocijo lokalnih pridelovalcev.

Z našimi preteklimi turističnimi idejami smo ugotovili, da je pri oblikovanju dobre ponudbe potrebno povezovanje ponudnikov v celoto. Spoznali smo, da tega v turistični ponudbi primanjkuje, zato smo našo idejo o spominku zasnovali v tej smeri.

Sklenila so se nova poznanstva, pa čeprav »na daljavo« preko video srečanj.

S to nalogo se je okrepila tudi vez z domačim krajem, saj smo spoznali, da ima bogato zapuščino. Odkrili smo nove možnosti promocije in popestritve obstoječe turistične ponudbe. Opazili smo, da ima pokrajina ogromno potenciala za butični turizem, a ni celovite in povezane turistične ponudbe. Trenutno primanjkuje povezanost storitev in turistične infrastrukture v tem delu Goriškega. In tudi s to nalogo smo želeli kot turistični podmladek pokazati, da v prihodnost domačega kraja zremo z veliko mero optimizma in se zavedamo, da je lahko prav turizem tista dejavnost, ki prinaša domačemu kraju nove zaposlitve in dobiček.

Veliko pozornost smo namenili promociji in proučili številne možnosti trženja našega turističnega spominka, saj se zavedamo, da samo dobra ideja ni dovolj.

5. VIRI IN LITERATURA

Okusi Slovenije. Dostopno na spletnem naslovu: <https://www.slovenia.info/sl/poslovne-strani/slovenija-evropska-gastronomska-regija-2021>

Posestvo mala Rosa - katalog. Dostopno na spletnem naslovu: [http://www.las-goricko.si/data/upload/POSESTVO_MALA_ROSA_KATALOG_2020\(1\)_1.pdf](http://www.las-goricko.si/data/upload/POSESTVO_MALA_ROSA_KATALOG_2020(1)_1.pdf)

Moja občina. Posestvo Mala Rosa. Dostopno na spletnem naslov: <https://www.mojaobcina.si/gornji-petrovci/novice/posestvo-mala-rosa-v-stanjevcih.html>

Moja občina. Posestvo Mala Rosa. Dostopno na spletnem naslov: <https://www.mojaobcina.si/gornji-petrovci/novice/poletje-na-posestvu-mala-rosa.html>

Brošura: Občina Gornji Petrovci, Avtor brošure: Aleksander Ružič.

Krajinski park Goričko. Dostopno na spletnem naslovu: <http://www.park-goricko.org/sl>

Občina Gornji Petrovci. Dostopno na spletnem naslovu: <https://www.gornji-petrovci.si/>

Mlinarstvo Kolenko. Dostopno na spletnem naslovu: https://spoljanamizo.si/pridelovalci/mlinarstvo_kolenko/groupPage43-all/

Kmetija Šukar. Dostopno na spletnem naslovu: <https://www.pristnopomursko.si/clani/kmetija-sukar.html>

Kmetija Ozmec. Dostopno na spletnem naslovu: <https://www.facebook.com/login/?next=https%3A%2F%2Fwww.facebook.com%2F1463125387311049%2Fposts%2F2014437195513196%2F>

Čebelarstvo Kapun. Dostopno na spletnem naslovu: <https://medenizaklad.si/>