

## Skupina za ekološko kmetovanje uresničuje svoje cilje

Osnovno vodilo delovne skupine za ekološko kmetovanje je spoštovanje narave oziroma oživljanje že pozabljenih modrosti naravnega kmetovanja. Udeleženci delavnic smo si kljub različnemu predznanju in izkušnjam, pridobili nova znanja in poglobili zavedanje o pomembnosti varovanja zemlje in vode ter spoznali zdravilno moč čisto pridelane hrane.

Poleg spoznanj pa smo si zastavili tudi nekaj ciljev, ki smo jih že začeli uresničevati.

Tako smo kmetijam na Goričkem predstavili uspešnost ekološkega kmetovanja in v ta namen povabili dva ekološka kmeta, ki se že več let ukvarjata s pridelavo zelenjave in njenim konzerviranjem. Zanimivo pri tem je, da je zanimanja za njune izdelke toliko, da komaj zadostita povpraševanju.

Pripravili smo tudi vzorec preusmeritve konvencionalne kmetije v ekološko in ga pospremili z uvajalnimi seminarji, ki jih organizira KZ Maribor. Posebno pozornost bomo namenili tudi vzpodbujanju delovanja in preživetja samooskrbnih manjših kmetij, ki so varuhi kulturne dediščine kmečkega okolja in stare modrosti rešujejo pred pozabo.

V okviru skupine je nastal projekt »Ekološke kmetije za osebe s posebnimi zaposlitvenimi potrebami«, ki je dobil institucionalno podporo Inštituta za rehabilitacijo Slovenije, njegov iniciator pa je bil Mozaik, društvo za socialno vključenost. Stavbno zemljišče za kmetijo smo dobili v vasi Krplivnik v občini Hodoš, gospoda župana Ludvika Orbana pa lahko za vso njegovo pomoč imenujemo kar za botra tega projekta. V načrtu je manjša hiša iz naravnih materialov (gradnja, ki je hkrati usposabljanje za bodoče graditelje bio hiš, že poteka), delavnica za stare obrti, manjša pekarna, glasbena šolica, ročno tkanje ter uvajanje številnih modrosti zdravega in skromnega življenja. Tudi živalim na tej kmetiji bo zagotovljeno spoštljivo življenje do njihove naravne smrti. Skupina za ekološko kmetovanje bo dejavna tudi po zaključku projekta, in če je tudi vaša potreba ustvarjalno živeti za dobrobit narave in ljudi, ste prisrčno vabljeni k sodelovanju.

Delovna skupina je pripravila tudi projektno nalogo za ekološko semenarjenje, h kateri boste povabljeni vsi, ki imate še stare, avtohtone sorte semen in sadik.

Koordinatorica skupine  
Edita Žitko

## Vabilo

VABIMO VAS NA OTVORITEV POTUJOČE RAZSTAVE  
**NARAVNE IN KULTURNE ZNAČILNOSTI V PARKU TREH  
DEŽEL Z IZDELKI DOMAČE OBRTI**

14. AVGUST 2003  
INFORMACIJSKI CENTER KRAJINSKEGA PARKA GORIČKO  
V USTANAVLJANJU  
GRAD GRAD

PROGRAM: 20.00 OTVORITEV RAZSTAVE;  
ZAIGRALI BODO TAMBURAŠI TD KOROVCI

PRED OTVORITVIJO BO V CERKVI MARIJE VNEBOVZETE OB  
19.00 URI PREDPRAZNIČNA MAŠA,  
NASLEDNJI DAN, 15. AVGUSTA PA VAS VABIMO NA  
TRADICIONALEN KRAMARSKI SEJEM, KI BO V PÖRGI PRI  
GRADU OD JUTRA DO MRAKA.

RAZSTAVA BO ODPRTA DO 30. AVGUSTA MED 8 -16 URO.

NA OGLED BODO TAKO IZDELKI IZ AVSTIJE, MADŽARSKE IN  
SLOVENIJE. OB TEJ PRILUŽNOSTI BOSO RAZSTAVLJENI VSI  
IZDELKI, KI SO SODELOVALI NA NATEČAJU ZA IZBOR  
NAJBOLJŠEGA IZDELKA V MESECU MAJU.

Lončarski izdelki na sejmu



Izdaja:  
Projekt Razvoj krajinskega parka Goričko  
Urednica:  
Aleksandra Lehner  
Naklada: 8.800 izvodov  
Tisk: aiP Praprotnik  
Bilten Krajinski park Goričko prejemajo vsa gospodinjstva v nastajajočem Krajinskem parku Goričko brezplačno. Za morebitna vprašanja pokličite na tel. 031 354 149 ali pišite na:  
park.goricko@guest.ames.si  
Foto: Stanka Dešnik, Stanka Rengeo Čör  
Tiskano na papirju brez dodanega MORA



# KRAJINSKI PARK GORIČKO

AVGUST 2003

ŠTEVILKA 8

WWW.PARK-GORICKO.ORG

## Drage Goričanke in Goričanci!

Jedi iz goričke kuhinje so pravi balzam za oko, telo in dušo. Goričke gospodinje so zmeraj znale mojstrsko izkoristiti darove narave in »pričarati« pravo razkošje okusnih jedi: od najbolj preprostih vsakodnevnih do bolj bogatih, za pripravo zahtevnejših, prazničnih jedi. Izročilo dobre domače goričke kuhinje se prenaša iz roda v rod, člani delovne skupine »Domača kulinarika« pa smo ga prenesli tudi v projekt »Krajinski park Goričko«.

Gotovo se še spomnite, da smo vas spomladi povabili k sodelovanju s prošnjo, da nam pošljete vaše priljubljene recepte domačih jedi. Za vse poslano se Vam ob tej priložnosti zahvaljujemo in Vas hkrati vabimo, da se nam pridružite na zaključni prireditvi »Dan goričke kuhinje«, ki bo v nedeljo, 31.8. pri gradu Grad na Goričkem. Prireditev je namenjena promociji ponudbe in ponudnikov goričke kuhinje (jedi in vina) širši domači in tuji javnosti, medijem, predstavnikom Ministrstev ter delegacijam iz avstrijskega in madžarskega dela parka. V ta namen bo na prireditvi prvič predstavljena nova knjižica receptov »Izbrane goričke jedi«.

V dopoldanskem času bo svoje novo pridobljeno praktično kuharsko znanje prikazalo 15 članov delovne skupine »Domača kulinarika«. Na turistični kmetiji Grah v Otovcih bodo s pomočjo Zdenke Tompa pripravljali znane in že pozabljene goričke jedi in jih od 13.00 ure naprej »postavili na ogled« v prostorih gradu, skupaj z najboljšimi goričkimi vini.

V popoldanskem delu prireditve se bodo za laskave nazive potegovali že uveljavljeni gorički gostinci. Pripravljene jedi bo ocenjevala strokovna komisija. K poizkušanju in ocenjevanju pa vabimo tudi Vas, drage bralke in bralci. **Prvih 50, ki bo do 20.8.** poklicalo na

tel: 040 329 877 (Albin Lesic), bo prejelo po 2 brezplačni vstopnici za prireditev. Nikar ne odlašajte in pokličite že danes!

**NA VSE GOSTILNE NA GORIČKEM!**

**ŽELITE SODELOVATI NA DNEVU GORIČKE KUHINJE?  
Pokličite na 02 538 21 05 ALI 031 354 149 (Pisarna  
Krajinski park Goričko), nakasneje do 20.8.2003!**

Sodelujete tudi vi v promociji odličnih okusov goričke kuhinje! Vse dodatne informacije v zvezi s prireditvijo so Vam na voljo v tajništvu projekta in pri Sabini Toplak, koordinatorki skupine.

Sonja Kreslin, univ.dipl.ekon.,  
mentorica skupine

## Izlet po štajerski jabolčni cesti

V soboto, 19. julija smo se sadjarji odpravili na enodnevni izlet v Avstrijo, na Štajersko jabolčno cesto, ki obsega 25 km in združuje posamezne sadjarje, ki ponujajo različno sadje, sokove, mošt, žganja in likerje. Bilo nas je 30, tako ljubiteljev kot profesionalcev, ki jim sadjarstvo predstavlja edini vir dohodka na kmetiji. Z nami je bil tudi gospod Servi Nabuurs iz Nizozemske, ki je predstavljal vodstvo Projekta za razvoj Krajinskega parka Goričko.

### V jabolčni vasi tudi postelje iz jablanovega lesa

Najprej smo obiskali občino Puch, kjer nas je pozdravil župan Johann Zöhrer, in nam predstavil občino, ki obsega 2.400 hektarov površine. Kar ena tretjina občine, torej 800 hektarov zavzemajo

Pojedina



Sadjarja iz Goričkega na ekskurziji



sadovnjaki, zato jo mnogi imenujejo tudi »jabolčna vas«. Z zaščitno mrežo proti toči je pokritih 90 % sadovnjakov. Povprečni hektarski pridelek znaša 35 ton jabolk 1. kakovosti, med katerimi sta najbolj zastopani sorti zlati delišes (60%) in elstar. V sadovnjakih je tudi veliko hrušk, češenj, breskev, sliv in bezga. Obiskali smo družino Zöhrer, kjer smo lahko poskusili tudi jabolčno penino, proizvedeno po šampanjski metodi (sekundarno vrenje v steklenicah.) Bila je enkratna. Navdušeni smo bili tudi nad bezgovim žganjem in češnjevim likerjem. Kosilo nas je čakalo v gostilni Meissl, ki nas je že zunaj opozarjalo na domselnost z napisom: »Mi kuhamo izvirno Štajersko«. Tako smo lahko poskusili jabolčno juho, razne zrezke z jabolčno omako in velik jabolčni zavitek. Pri Meisslu imajo tudi prenočišča z posteljami iz jablanovega lesa. Tudi za otroke in kolesarje je tam poskrbljeno.

#### Stara sadna drevesa so skrbno varovana

Sledil je »Tram way«. Pričakovali smo, da se bomo vozili naokrog, a pričakal nas je prijazen gospod Schneider, ki nas je vodil po turistično-rekreacijski poti. Začeli smo pri cerkvi, ki je narejena v gotskem stilu in je najstarejša zgradba v teh krajih. Pot nas je nato vodila skozi razgibano vas mimo travniškega sadovnjaka, ki je tu zdaj že prava redkost, zato zadnje ostanke starih sadnih dreves zelo ščitijo. Ob potoku je urejena posebna steza, po kateri moraš iti bos po vodi in kamenju. S tem spodbudiš krvni obtok in baje vzburiš erogene cone.

Pot smo nadaljevali skozi nove sadovnjake in se ustavili na veliki kmetiji Knaller, ki s štirimi hektarji sadovnjaka zelo dobro gospodarji in je znana po vsej Avstriji zaradi dobrega žganja, likerjev, moštov in sokov. Na vzorno urejeni kmetiji smo občudovali preneseno in obnovljeno staro leseno hišo z dvojnim »holzom«, ki je prava redkost. V kleti s šankom in lično urejeni trgovinici smo se okrepčali z jabolčnikom in različnimi sokovi. Cene pijače tudi za naše razmere pri Knallerju niso visoke.

#### Računica se komaj izzide

Po prijetnem okrepčilu nas je vodič peljal po »tram poti« skozi sadovnjak in gozd, kjer smo si ogledali nekaj zanimivih dreves. Največja znamenitost gozda sta gotovo skupaj zraščena smreka in bor. Pot iz gozda vodi v zgornji del vasi. Pri eni hiši smo lahko opazovali krajevno znamenitost - pujsa »Daisy«, ki nadomešča psa in se svobodno sprehaja po dvorišču

in po hiši. Pujsa je lepo vzgojena, kmetija pa zelo urejena in čista. Ogledali smo si veliko hladilnico, ki se razprostira na 1,5 hektarjev površine in lahko skladišči 16.000 ton jabolk. Hladilnico je zgradilo 80 kmetov, ki so združeni v zadrugo. Vodi jo en človek, ki prav tako skrbi za trženje pridelka, v njej pa dela 14 ljudi. 70 odstotkov gre v izvoz, največ v Anglijo. Sedanje cene so prepolovljene glede na tiste pred vstopom Avstrije v EU, kar povečuje delež stroškov za skladiščenje in pakiranje pridelka na tržno ceno jabolk, zato je »računica« zelo tesna. Večkrat se zgodi, da mora pridelovalec doplačati za stroške skladiščenja in pakiranja, ker dosežena cena njegovih jabolk ne pokrije teh stroškov.

#### Steklenica žganja za skoraj 25 tisočakov

Pot mimo hladilnice vodi na kmetijo Planner, kjer smo se spet okrepčali z jabolčnim moštom, sokom in žganjem. Moramo priznati, da je jabolčno vino zelo prijetna pijača za odžeganje. Vodič nam je še razložil zgodbo o žganju Abakus, ki ga kuha enkrat na leto skupina 23 mož. V času kuhanja se zaprejo v žganjarno in ne gredo iz nje najmanj 3 dni. Ta čas nimajo nobenih stikov z zunanjim svetom. Končni produkt je znamenito žganje, vsako leto drugačno, katerega je natanko 1.444 steklenic. Steklenico ponujajo za točno 1.444 ATS oziroma 104,65 EUR.

#### Gostitelje smo obdarili z našimi izdelki

Pot je vodila nazaj v vas. Po poti smo se lahko preizkusili v raznih atletskih veščinah in si izmerili, če smo še dovolj trezni. Izlet smo zaključili v jabolčnem muzeju, kjer smo si lahko ogledali zgodovino sadjarstva, in to vse od zaščite pred točo, pozebo in škodljivci do predelave sadja in mletja, stiskanja in kuhanja sokov ter proizvodnje kisa. Pod muzejem pa smo se še zadnjič okrepčali z res čudovitim jabolčnim moštom, ki je mnogo nežnejši od močnega prekmurskega vina. Tudi mi smo s seboj prinesli darila za naše gostitelje. Prispevali so jih: Sadjarstvo Smodiš Otovci žganja in likerji, Gjergjek Štefan, Kovačevci domači jabolčni sok, Franc Puh, Bogojina vino modri pinot. Prav tako smo jim dali lepe prospekte našega skupnega trideželnega parka, ki jih je za našo promocijo izdelal Projekt za razvoj Krajinskega parka Goričko.

Stanka Rengeo Cör  
koordinatorka za sadjarstvo

## Občina Moravske Toplice stavi na turizem

Občino Moravske Toplice uvrščamo med klasična podeželska območja, saj je gosteje naseljena v ravninskem delu, ob vodotokih Martjanski potok in Lipnica. Tod, kjer prevladuje izraziti ravenski del Prekmurja, se dotika mej sosednjih občin, mestne občine Murska Sobota in občin Beltinci, Turnišče in Dobrovnik. Rahlo valovit in ponekod hribovit svet v severnem delu občine se stika z občinami Puconci, Gornji Petrovci, Šalovci in Kobilje ter predstavlja del skrajnega severovzhodnega območja Republike Slovenije.

Občina Moravske Toplice je obmejna občina. V njej živijo tudi pripadniki madžarske narodne skupnosti, ki imajo pomembno vlogo pri navezavi dobrih sosedskih odnosov z Madžarsko, predvsem z obmejnimi območjem Republike Madžarske. Prostor je sicer relativno redko naseljen, saj živi na 144 m<sup>2</sup> v 28 naseljih le 6.450 prebivalcev, zato spada občina med demografsko ogrožena območja v Sloveniji. Podeželje in vas pridobivata vse bolj na pomenu, kar želimo izkoristiti z okolju prijaznim kmetovanjem in mehko obliko ekološkega turizma. Zavedamo se bogastva, ki nam ga dajeta neokrnjena narava in termomineralna voda, ki izvira v tukajšnjih globinah. Del tega naravnega bogastva se v okviru naravnega parka Terme 3000 našim gostom že ponuja, še več pa želimo ponuditi v prihodnje z izgradnjo novih turističnih zmogljivosti, z ureditvijo turističnih poti, dodatnih kolesarskih stez in pešpoti, z razširitvijo možnosti za lov in ribolov, predvsem pa s ponudbo domačih specialitet, dobrot iz prekmurske kuhinje in kvalitetnih vin iz naših vinogradov.

Obiskovalec, turist, popotnik ali poslovnež si lahko ogleda pomembne umetnostne spomenike, arheološke najdbe, etnološke posebnosti in druge zanimivosti in značilnosti pokrajine, ki slovi po prijaznih in dobrih ljudeh.

Še bolj pa želimo vzpodbuditi zanimanje za pokrajino, spomenike, domačo obrt, za naše okolje, zdravo hrano in dobro vino, ki ju znajo naši ljudje ponuditi v kmečkih turizmih, vinotočih in domačih gostilnah, za kar v okviru promocije turistične ponudbe skrbi tudi Turistično informativni center Moravske Toplice.

Franc Cipot  
župan Občine Moravske Toplice

## Delo v delovnih skupinah se počasi zaključuje

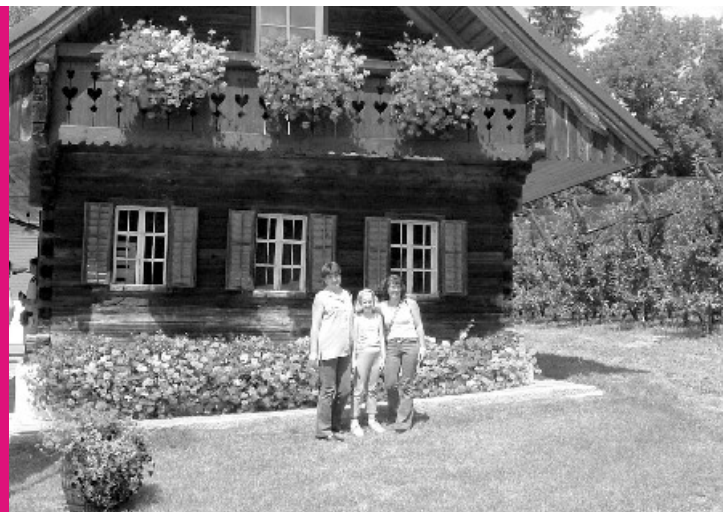
V okviru projekta za Razvoj Krajinskega parka Goričko že od januarja potekajo srečanja delovnih skupin z različno tematiko, v glavnem povezano s turizmom, kmetijstvom in kulturo. Nekatere med njimi so že zaključile s svojim delom in pripravile poslovni načrt, ki bo njihovo idejo pomagal uresničiti.

Poslovne načrte so tako že izdelale delovne skupine Domača kuhinja, Panonske hiše, Kulturna dediščina, Turizem na kmetijah in delovna skupina za les in slamo. Skupina Natura 2000 je pripravila zanimiv okoljevarstven načrt za ohranjanje oz. revitalizacijo vodotokov. Tudi v skupini za zdravilni turizem so kar nekaj izvornih idej predstavili v osnutku poslovnega načrta. Delovna skupina Mladinski turizem je izdelala različne module turistične ponudbe za mlade. Tudi v delovnih skupinah za sadjarstvo, samorodnice in ekološko kmetijstvo se zastavljeni cilji uresničujejo. Skupina za tradicionalne obrti se lahko pohvali z uspešnim natečajem za izbor najboljšega rokodelskega izdelka na Goričkem, kolesarji in pohodniki pa se trudijo za vzpostavitev kolesarskih in pohodniških poti. Tudi prvo izobraževanje doživljajskih vodnikov po krajinskem parku je že zaključeno.

Aleksandra Lehner

Eko sadovnjak na Goričkem

Ajda



Vzorčna sadjarska kmetija v vasi Puch



Bogojina s Plečnikovo cerkvi

