



PRELEKIJA NADLANI

Spletna tržnica

IZBRANE KMETIJE PRELEPE PRELEKIJE



Kazala
VSEBINE

Prelepa Prlekija	3
Kmetije Prlekije	4
Rženi kruh	7
Ocvirkovka	6
Prleška gibanica	11
Prleška spletna tržnica	18



*Hvala vsem, ki ste kakor koli
sodelovali pri nastanku te knjige!*

PRELEPA PRLEKIJA



Prlekija je del Slovenskih goric med rekama Dravo in Muro, ki se razteza od meje z Avstrijo do meje s Hrvaško. Skupaj s Prekmurjem tvori regijo Pomurje, njeno kulturno in regijsko središče pa je Ljutomer.



Majhna, a slikovita pokrajina slovi po odličnem vinu in tradicionalnih kulinarčnih dobrotah. Družinske kmetije tega področja poleg izjemnih vin nudijo tudi turistične nastanitve in doživetja, predvsem pa raznovrstne izdelke, vse od prleške tünke in drugih mesnih dobrot, mlečnih izdelkov in prleške gibanice, pa vse do sadnih sokov, domačih mok, testenin, namazov ter izdelkov iz sivke, aronije, medu in raznovrstnih olj, predvsem bučnega, za katerega pravijo, da poleg mineralne vode v Prlekiji teče kar iz pipe.

Klopotec, mlin in brod so poleg štoklje, čaplje in srne pravi znanilci Prlekije. Stare domače obrti, kot so medičarstvo, sodarstvo in lončarstvo, še sedaj živijo, prleščine pa ne moremo zamenjati ne s prekmurščino ne s primorščino. Prleki in Prlečke namreč gučijo po prleško (ki sicer sodi v slovenskogoriško narečje večje štajerske narečne skupine).



Kmetije
Prlekije

*Mlečni izdelki iz domačega
mleka*

SIRARNA IN KMETIJA KOSI

O kmetiji

Družinska kmetija Kosi se nahaja v Ključarovcih pri Ljutomeru. Skozi več kot 130-letno tradicijo se je kmetija oblikovala v mešano kmetijo, saj na 30 hektarjih pridelujejo krmo za svoje potrebe.

Izdelki

Mlečne izdelke iz mleka domačih krav izdelujejo v sirarni na kmetiji: izvrstno skuto in bogato kisló smetano, okusne sveže majske sire z dodanimi okusi, sir za žar, prikupne sadne jogurtke, navadni jogurt in domače maslo.



VINO REJA KAUČIČ

V objemu Jeruzalemskih goríc

O kmetiji

Vinogradniška družina sredi Jeruzalemskih goríc neguje klasične sorte, pa tudi kakšno posebnost. Tako lahko pri njih poskusimo šipon, laški rizling, renski rizling, pa tudi muškato nel in še kaj.

Kmetija se nahaja v vasici Gresovščak med Železnimi Dvermi in Jeruzalemom. Za vinograde, kletarjenje in prodajo skrbijo tri generacije družine, katere člani vsak po svoje prispevajo k dobremu počutju na kmetiji in ohranjajo tradicijo slovenskega vinogradništva za naslednje rodove.



*Tradicionalni recept
za moderno kuhinjo*

Sestavine

- 800 g ržene moke
- 200 g pšenične moke
- 2 dl vrele vode
- 40 g kvasa
- 20 g soli
- 20 g sladkorja
- 7 dl vode



RŽENI KRUH

Navodila

- 1 100 g ržene moke oparimo z vrelo vodo, solimo in popolnoma ohladimo.
- 2 Dodamo preostale sestavine in gladko zamesimo. Zmes je izjemno mehka!
- 3 Pustimo vzhajati 20 minut, nato premesimo.
- 4 Pustimo vzhajati še 20 minut, nato oblikujemo hlebec.
- 5 Pustimo vzhajati še 10 minut. Hlebec zvrnemo v pekač in ga z nožem zarežemo.

PEČEMO DO 40 MINUT NA 220 °C.



Prir. po: Marija Prajner: *Kruh vsakdanji in praznični*.
Ljubljana: Mladinska knjiga, 2011.



ČEBELARSTVO TIGELI

*Čebeliica letí z neba,
letí letí vse níže,
vse níže in vse bliže,
čebeliica letí z neba ...*

Oton Župančič



MOJSTRI PRIDELAVE MEDU

Pa ne samo medu! Medeni izdelki vseh vrst – od slastnih medenjakov in medenih kremnih pripravkov z dodatki ingverja, borovnic, cimeta, čokolade ..., imenovanih kremkoti, pa vse do medenih likerjev, svečk in okraskov iz voska, lectovih src in celo medenih lizik – so lično izdelani. Združeni so tudi v darilne pakete.



ČEBELARSKI MUZEJ

V Veržaju se nahaja osmerokotni čebelarski muzej, ki izvira iz konca 19. stoletja. Muzej je obdan z zeliščnimi vrtovi, medeno potjo in učnim čebelnjakom, v katerem lahko vsi, tudi najmlajši, od bližje spoznajo čebeliice, njihov življenjski cikel in življenje v čebelji skupnosti, pa tudi delo čebelarja. V delavnicah lahko izdelajo svojo svečko iz voska in poskusijo medene dobrote.



MEDENE HIŠICE

Vsako leto družina Tigeli speče in izdelava medene hiške, ki so decembra na razstavi. Dogodek poteka v sklopu dogodka Božična Prlekija.

Ekološki nasad aronije je družina Divjak posadila na nekaj več kot 1 hektarju na svoji kmetiji v vasi Dobrova. Sadeže skrbno oberejo, nato pa predelajo v sokove, žganje, marmelade, džeme in pripravke za čaj.

Inicialke članov družine sestavljajo ime kmetije, saj vsak po svoje prispeva k skupnemu uspehu. Njihovi izdelki iz aronije in šipka so kakovostni in tudi večkrat nagrajeni.



KMETIJA J.A.N.A.



FOTO: Arhiv kmetije J. A. N. A.

EKO VINOGRADNIŠTVO ŠOSTER



Družina Šoster že nekaj generacij živi z naravo in vinogradi v čudovitih, sončnih terasah Jeruzalemskih goric. Pred tridesetimi leti so se odločili poskrbeti za trte na naraven način, pa tudi v vino ne posegajo. Preveč lepo je opazovati, kar ustvari narava, in ji pri tem le nežno pomagati.

Če pustimo naravi prosto pot, so pridelki in izdelki iz njih vsako leto malo drugačni. Z radovednostjo pričakujemo, kakšna bodo ekološko pridelana vina, ko se proces vretja zaključi.

Ekološko vinogradništvo se začne, tako kot vse uspešne zgodbe, pri temeljih. Pri zemlji. Potrebna je veliko znanja, da konvencionalni vinograd preusmerimo v ekološkega. A z voljo in veliko malho poguma je mogoče vse, pravijo. V družino tesno povezani ljudje se medsebojno podpirajo in tudi sina, ki želi storiti tako velik korak v neznano, starši podprejo. Le tako nastanejo izjemni dosežki, ki jih naslednja generacija le še nadgrajuje. S podporo staršev, seveda. Tako se je nova generacija uspešno lotila izdelave šumečih vin na povsem naraven način, s sekundarno fermentacijo.



Tradicionalna lokalna jed

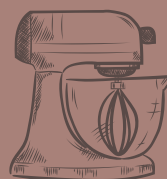
PRLEŠKA OCVIRKOVKA

Sestavine

- 1 kg ostre moke
- 40 g kvasa
- 1 žlička sladkorja
- 1 žlička soli
- 1/2 l mleka
- 1 žlica maščobe
- prleška zaseka

Navodila

- 1 Pripravimo KVASEC: v posodo z nekaj žlicami toplega mleka zdrobimo kvas in dobro premešamo. Dodamo sladkor, zmešamo in pustimo, da vzhaja na toplem.
- 2 Z moko zmešamo vse sestavine, dodamo kvasec in gladko zamesimo. Zmes ne sme biti ne premeška ne pretrda. Potresemo z moko, pokrijemo s krpo in pustimo vzhajati.
- 3 Vzhajano testo razvaljamo v pomaščeni pekač.
- 4 Po testu razporedimo zaseko: z žličko delamo kupčke po vsej površini.
- 5 Pečemo pri 180 °C, dokler ni zlato rjave barve in so iz zaseke nastali "ocvirki".
- 6 Ocvirkovko lahko postrežemo kot glavno jed, in sicer še vročo, lahko pa počakamo, da se ohladi. Zraven ponudimo solato. Lahko pa jo posujemo s sladkorjem in ponudimo kot sladico.



NAMIG: Tik preden je pečena, ocvirkovko posujemo še z ocvirki. Tako bomo nahranili še tiste najbolj lačne!

VINOGRADNIŠTVO DRUŽINE KOS

*Na svetu lepše rožce ni,
kakor je vinska trta,
pozimi spi, polet cveti,
jesen sode nataka.*

Anton Martin Slomšek



Mag. Tjaša KOS
Vodja marketinga

Že kot vinska kraljica Slovenije leta 2002 je organizirala okroglo mizo na temo vinske zakonodaje in delala z mladimi. Ustrezna znanja je pridobila tako na magistrskem študiju agrarne ekonomike kot v praksi. Kot organizatorica prireditve Prleška gibanica, vodja marketinga Vinogradništva družine Kos, predavateljica, organizatorica dogodkov in vodja protokola je v nenehnem stiku z vinom, kulinariko in ljudmi.



VINA KOS
Skrbna pridelava in kakovost

Šipon, ranfol (slovenska avtohtona sorta, imenovana tudi štajerska belina), rumeni muškati in kerner (križanec renskega rizlinga in rdečega trollingerja) so v vinogradništvu Kos deležni posebne pozornosti, družinska posebnost pa sta vini, poimenovani po otrocih – to sta vino Veronika in Erazmovo vino.



ERAZMOVO VINO
Zadnja trgatev vsakega letnika

Najmlajši član družine, Erazem, praznuje rojstni dan 22. januarja. Takrat je vsako leto pri vinogradniški hiši Kos zadnja trgatev. Od letine je odvisno, katero sorto se pobira tako pozno, zagotovo pa so to vina najvišje kakovosti – bogata, ekstraktno polna in izjemno harmonična.

Tradicionalna lokalna
kulinarična mojstrovina

Sestavine

- VLEČENO TESTO
- SKUTNI NADEV
- SMETANOV POLIV
- MAŠČOBNI POLIV

NAMIG:

Okrogel keramični pekač in
krušna peč izboljšata okus!



Navodila

VLEČENO TESTO

50 dag pšenične moke
1 žlica rastlinskega olja
1 žlica jabolčnega kisa
1 jajce
ščepec soli
mlačna voda po potrebi

Moki dodamo maščobo, kis, sol in jajce.
Med gnetenjem prilivamo vodo. Gnetemo
tako dolgo, da testo postane gladko in
elastično. Testo namažemo z maščobo,
pokrito naj počiva vsaj 30 minut.

Testo razvaljamo, položimo preko pekača in
ga razvlečemo po prtju, potresemo z moko
ter razrežemo na 6 enakih delov. Vsako
plast prekrijemo z enim od teh delov.

PRLEŠKA GIBANICA

SKUTNI NADEV

1 kg polnomastne skute
3 žlice kristalnega sladkorja
ščepec soli

SMETANOV POLIV

do 1 l kisle smetane
3 jajca

MAŠČOBNI POLIV

10 dag masla ali rastlinskega olja

1. plast: maščobni poliv
2.-5. plast: skutni nadev in oba poliva
6. plast: veliko smetanovega poliva
Odstranimo odvečno testo in gibanico
naluknjamo na več mestih.

PEČEMO 40 MINUT NA 200°C.

Vir: <http://www.prleska-gibanica.si/>

LONČARSTVO ZUMAN



MUZEJ



Družina Žuman skozi pet generacij zbira najlepše keramične izdelke, ki so del slovenskega rokodelskega izročila, saj so jih uporabljali za peko kruha, gibance in potice, za shranjevanje mesa v masti (prleške tünke), kisanje mleka, še najbolj prijetno pa je iz velike sklede zajemati žgance z mlekom in zabelo.

DELAVNICA



Mirna roka, znanje, izkušnje, čas, potrpljenje in umetniška žilica so potrebni za tradicionalno lončarstvo. Žumanovi uporabljajo svojo glino, ki jo izkopljejo, posušijo, prezimijo ter prečistijo, da je pripravljena na uporabo, ter peč na drva.

FOTO: Arhiv lončarstva in družine Žuman

TRGOVINA



Lončarstvo Žuman je kot ena redkih ohranjenih lončarskih obrti v Sloveniji znana po svojih visokokakovostnih izdelkih za uporabo v gospodinjstvu, izdelkih za peko in kuhanje, spominkih in darilnem programu, pa tudi unikatnih izdelkih po naročilu.

KMETIJA OSTERC

V Vučji vasi se je kmetija Osterc, ki obstaja že vsaj 400 let kot klasična slovenska kmetija z živinorejo in poljedelstvom, odločila narediti korak naprej in posaditi še 1350 sadik sivke. Izdelke iz sivke ponuja pod blagovno znamko Grily Naturae.

Izdelki, ki vključujejo aromatične cvetove sivke: eterično olje, sivkin hidrolat, mazilo za ustnice, kreme, sol s cvetovi sivke, trdo milo in še kaj. Poleg sivke znamka Grily Naturae ponuja tudi izdelke iz cvetov kamilice ter ekološki jabolčni kis.





ZELIŠČARSTVO DIVJAK



ZELIŠČARSTVO

Zelišča so dar narave

Da se za vsako bolezen rožca najde, so govorile že naše babice. A kako iz ameriškega slamnika pridemo do sirupa in iz kupčka zelišč dookusne solne mešanice, ne ve vsak. Skrbno izbrana zelišča najdejo svoje mesto ne samo v čajih, temveč tudi v zeliščnih sirupih in sadnih sokovih, pa tudi v sadnih namazih, ki jim zelišča dajo prav poseben pridi.



DRUŽINSKA KMETIJA

Od medu do namazov z zelišči

Že dedek je začel s čebelarstvom na svoji mali kmetiji sredi Dobreve, naselja v občini Križevci pri Ljutomeru. Danes v prikupnem nasadu zelišč in jagodičevja čebele pomagajo pri pridelavi dišečih plodov in cvetov, ki jih nato predelajo v zeliščno sol, sokove ter sadne namaze s pridihom zelišč.



KLAVDIJA DIVJAK FERČEC

Nosilka certifikata

Certifikat za opravljeno izobraževanje Priprave tradicionalnih slovenskih zeliščnih izdelkov in pripravkov je pri Društvu zeliščarnev Pomurje pridobila Klavdija Divjak Ferčec kot nosilka dopolnilne dejavnosti na kmetiji Zeliščarstvo Divjak.

Pasemske kokoši in govedo

DOMAČIJA WEBER

Pasemske živali

V Spodnjih Ivanjcih goji kmetija Weber pasemske sulmdolske kokoši, zajce pasme sivi orjak in govedo pasme škotski Angus. Sulmdolske kokoši dajejo velika, okusna jajca in so v pašni reji.



Škotski Angus

Škotski Angus ali Aberdeen Angus je vrsta manjšega goveda, ki je značilno črne ali rdeče barve. Govedina te sorte je v svetu zelo cenjena zaradi izvrstnega okusa, ki ji ga daje klasična marmorirana razporeditev maščobe. Zaradi tega je meso posebej nežno in aromatično.

Domačija Weber ima dve odrasli kravi te sorte in njune tri teličke, ki imajo na pašniku ogromno prostora za igro in rast.





Projekt
Prleška spletna
tržnica



Kot tržnica, a na spletu!

Projekt

- Spletna skupnost lokalnih ponudnikov
- Predstavitev kmetij
- Lokalni pridelki in izdelki
- Nakup in dostava
- Skupna promocija

PRLEŠKA SPLETNA TRŽNICA

www.prlekijanadlani.si

Prleki za Prleke

- 1 Projekt Prleška spletna tržnica oz. Organizacija neposredne spletne prodaje kmetijskih proizvodov Prlekije sofinancira Evropski sklad za regionalni razvoj v okviru LAS Prlekija.
- 2 Prleška spletna tržnica naziva predvsem potrebo po vzpostavitvi kratkih oskrbnih verig, na njej si lahko sodelujoči ponudniki sami oblikujejo svojo ponudbo, kupci izberejo izdelke, oddajo naročilo, vsak četrtek pa se vrši dostava v Gornjo Radgono, Radence in Ljutomer.
- 3 Za skupen nastop na trgu v okviru prleške spletne tržnice se je prvih deset prleških ponudnikov povežalo v mrežo, ki omogoča kupcem s Prlekije dostop do kvalitetne hrane z okoliškega podeželja.
- 4 V okviru projekta je bilo v sodelovanju z medgeneracijskim centrom, zavodom Vitica iz Gornje Radgone, organiziranih pet predavanj z degustacijami dobrot lokalnih ponudnikov, na katerih je bila izpostavljena predvsem pomembnost kratkih preskrbnih verig, trajnostnega (ekološkega, permakulturnega in biodinamičnega) kmetijstva in uporabe lokalnih proizvodov, pa tudi njihova energetska učinkovitost ter prispevek k varovanju okolja.
- 5 Predavatelji na kulinaricnih dogodkih Tomislav Gjerkeš, Patricija Šenekar, Polonca Repič, Goran Šoster in mag. Tjaša Kos so z nami delili delček svojega neprecenljivega znanja. Hvala vsem, tudi LAS-u Prlekija in MGRT in EU, brez katerih ne bi mogli izvesti projekta, še posebej pa zavodu Vitica ter podjetjema Solviks in Maks Viktor za prijetno in plodno sodelovanje.

PRLEKIJA NA DLANI:

Spletna tržnica

Naslov: Prlekija na dlani: Spletna tržnica
Avtorica: dr. Mojca Tomišič
Glavni urednik: Tomaž Čeč
Lektura: M. T.
Fotografije: SMRK in arhivi kmetij
Oblikovanje in prelom: založba Maks Viktor

www.prlekijanadlani.si/books/prlekijanadlani.pdf

Izdala založba Maks Viktor
Ulica 28. maja 53, Ljubljana

Vse pravice pridržane.
Ni namenjeno za prodajo.

Prva elektronska izdaja
Ljubljana, 2021

CIP – Kataložni zapis o publikaciji
Univerzitetna knjižnica Maribor

338.48:631.11(497.412)(0.034.2)

TOMIŠIČ, Mojca

Prlekija na dlani [Elektronski vir] : spletna tržnica : izbrane kmetije prelepe Prlekije / [avtorica Mojca Tomišič ; fotografije SMRK in arhivi kmetij]. – E-publikacija. – Ljubljana : M. Viktor, 2021

Način dostopa (URL): <http://www.prlekijanadlani.si/books/prlekijanadlani.pdf>
ISBN 978-961-95177-6-5
COBISS.SI-ID 77889283



E-knjiga je nastala v sklopu projekta "Prleška spletna tržnica", ki ga izvaja podjetje SMRK, Mojca Tomišič, s.p., v okviru 4. javnega poziva LAS Prlekija. Naložbo sofinancirata Republika Slovenija in Evropska Unija iz Evropskega sklada za regionalni razvoj.

Tüpi zn doma.

www.prlekijanadlani.si