



# KRAJINSKI PARK GORIČKO

*u nastajanju*

Številka 3

December 2002

## Drage Goričanke, dragi Goričanci!

Pred vami je zadnja številka našega časopisa v tem letu. Zato pogledjmo, kaj smo za ustanovitev našega krajinskega parka storili do zdaj...

Junija, ko smo začeli projekt, smo opravili pogovore z vsemi župani občin nastajajočega parka, ki so naše načrte dobro sprejeli in jih podprli. Zbrali smo odzive vseh pomembnih ustanov v Prekmurju in pripravili uvodno poročilo z natančno opisanim programom dela. Oktobra je ta načrt potrdil nadzorni odbor in tako prižgal zeleno luč za ustanavljanje parka.

Zelo pomemben del projekta je priprava delovnih skupin, ki jim boste vsebino vdihnili predvsem vi, Goričanci. Odziv na povabilo, da se vključite v projekt, nas je navdušil. Po prvem, uvodnem srečanju, se nam je oglasilo sto ljudi, kar pomeni, da bo vsaj toliko ljudi iz Goričkega s svojimi idejami in z znanjem pripomoglo k oblikovanju boljšega jutri. Na odličen odziv smo tako naleteli pri delavnicah domača kuhinja, tematske poti, ekološko kmetovanje kot turizem na kmetijah in kultura, skratka pri vseh ponujenih temah! Ugotavljamo, da je v vaših krajih veliko možnosti. Sabina Toplak s Kobilja bo vodja naše delavnice za tradicionalno kuhinjo. Preberite njeno razmišljanje o domači kuhinji. V nadaljevanju Stanka Rengeo Cör univ. dipl. inž. agr. na podlagi izkušenj iz prve roke piše o prednostih in možnostih ekološkega kmetovanja. S svojim znanjem bo prav tako prispevala k boljšemu delu skupine Ekološko kmetovanje.

Ob tej priložnosti hvala vsem, ki ste se oglasili in morda spodbudili še preostale, da se nam pridružijo.

Vsem Goričancem želimo lepe praznike in prijetno pričakovanje novega leta.

člani projekta

## Kulinarična pestrost na Goričkem



Foto: S.D.

Ljudska prehrana je ena od kulturnih dobrin, ki ohranja tradicionalne vrednote življenja in se prenaša iz roda v rod. Ljudje so se ob hrani družili v vsakdanjem življenju, pa naj bo ob delu ali počitku, ob delavnicah ali praznikih, ali ob pomembnih družinskih dogodkih. Pri nas v Prekmurju je še vedno živa prehranjevalna tradicija, povezana z materialnimi možnostmi in radodarnostjo prekmurske zemlje. Večina tradicionalnih jedi je še vedno na naših jedilnikih, nekatere pa so vendarle utonile v pozabo.

Vemo, da hrana vzdržuje telo, mu daje moč, vpliva na dušo in skrbi za ravnovesje med njima. Sodobno pridelovanje hrane pa čedalje bolj nezaželeno učinkuje na prehranjevanje. Zato ni tako nenavadno, da se vse pogosteje zatekamo k brskanju za starimi domačimi recepti po babičnih knjigah in tudi mlajše generacije seznanjamo z njimi. Vedno bolj se namreč zavedamo pomena zdrave prehrane.

V Prekmurju se je denimo nekoč uporabljala mlečna maščoba (maslo), najbolj znano beljakovinsko živilo pa je bila skuta, ki je bila v primerjavi z drugimi živali (meso, jajca) tudi najbolj dostopna in najcenejša. Močno je bila razvita živinoreja, zato je

bilo mleka v izobilju. Ker je bila prodaja slaba, so ga kmetje čim več porabili doma. Cenjeno je bilo tudi kislo mleko, še posebno smetana, ki so jo dodajali mnogim jedem.

Med močnatimi jedmi, ki so vir ogljikovih hidratov in s tem energije in toplote, so pomembno vlogo imeli krompir, žito, pšenica, koruza, oves, ječmen, proso in fižol. Ta živila so zrasla na domačih njivah kot krma živini ter kot preprosta in zdrava prehrana ljudem.

Tradicionalne vrednote, ki so jih naši predniki prinesli iz Zakarpatja in so jih pozneje ob naselitvi Panonije prevzeli Madžari, so ostale dolgo časa zakoreninjene v zavesti prekmurskega človeka. Ljudje so bili vedno močno povezani z naravo, še posebno z zemljo. Tako je prekmurski človek jedel tisto, kar mu je dala narava, kar je zraslo na poljih, ali kar je pridelal v hlevih. V trgovini je kupoval le sol in sladkor, na sejnih pa obleko in obutev.

Prekmursko kmečko hrano so v starih časih v glavnem sestavljali močniki, kaše, kruh, pa tudi svinjsko meso in perutnina. Svinjsko meso so uživali kuhano ali pečeno, konzervirali so ga z dimljenjem, shranjevali pa so ga v masti ali zaseki. Žejo so si gasili med drugim z jabolčnico in vinom. Mleka so uživali več, sadja in zelenjave pa manj. Od začimb in dišavnic so cenili česen, čebulo in pekočo papriko.

Mnoge jedi so Prekmurci prevzeli od Madžarov (golaž, paprikaš), Štajercev (posebno ob reki Muri), Hrvatov in Romov (ciganska pečenka), na Goričkem pa se je čutil tudi vpliv Avstrije. Goričko ima zelo pestro in zanimivo zgodovino, kar daje svojevrsten pečat tudi naši kulinariki. Prav zato bo to kulinarčno pestrost zanimivo oživiti, podrobneje spoznati in jo predstaviti naši okolici. Veselimo se, da bomo to lahko storili prav v okviru projekta ustanavljanja Krajinskega parka Goričko.

Sabina Toplak, Občina Kobilje

## Prednosti ekološkega kmetijstva

Goričko ima značilnosti, ki so primernejše za razvoj ekološkega in biodinamičnega kmetijstva kot pa za prevladujoči razvoj industrije. Med te značilnosti štejemo predvsem veliko pestrost naravnih oziroma pridelovalnih razmer, omejene možnosti pridelave in veliko manjših, večinoma mešanih kmetij z dovolj prostora okrog poslopja.

Ekološko kmetijstvo ponuja dobro priložnost za preživetje kmetijstva na Goričkem, ki sicer na evropskem trgu ne bo moglo enakovredno tekmovali s cenejšimi konvencionalnimi izdelki iz drugih držav. Temu v prid gre tudi dejstvo, da povpraševanje po kakovostnih izdelkih iz ekološkega kmetijstva vztrajno narašča. Pristop k ekološkemu kmetijstvu nam ne bo pomagal ohraniti samo kmetijstva, temveč tudi izjemno naravno in kulturno razgibanost ter lepoto Goričkega, kar opazi vsak tujec ob prvem obisku pri nas.

V Evropi se danes ponovno uveljavljajo tradicionalni travniški nasadi, torej visokodebelna drevesa. Ta so bolj odporna proti boleznim in škodljivcem, pri njih ne potrebujemo pesticidov in gnojenja z dušikom. V prihodnosti naj bi torej visokodebelni sadovnjaki imeli prednost pred plantažami, ohranitev starih in





razvoj novih tradicionalnih sadovnjakov pa bi morali uvrstiti med kulturno dediščino. To je v skladu z naravi prijazno pridelavo, cvetoča, raznolika krajina pa ima največjo vrednost za oddih željnih ljudi.

Tudi v poljedelstvu se moramo ponovno usmeriti k starim in visokovrednim kulturam, kot so ajda, proso, buče, pira, sončnice, lan in rž. Te poleg večanja rodnosti zemlje predstavljajo tudi zdravo tradicionalno kulinariko naše regije.

V živinoreji bi bilo potrebno urediti pašnike, kjer se živali prosto gibljejo in uživajo. Takšne živali so bolj zdrave in prijazne, ne potrebujejo stalne nege in se krmijo same. Z njihovo naselitvijo na zapuščenih zemljiščih bi zemljišča očistili trnja in grmičevja ter jih tako spet oživilo.

Skrb pa bi morali nameniti tudi ohranitvi in obnovitvi tradicionalne arhitekture, ki sloni na naravnih materialih, kot so les, slama, glina in opeka. S pravilnim pristopom in izvedbo je lahko taka gradnja cenejša in kakovostnejša od sodobne, ki temelji na betonu in umetnih materialih. Bivanje v takih prostorih je nekaj povsem drugega, je prijetnejše in bolj zdravo tako za živali kot za ljudi.

Stanislava Rengeo Cör

vrh na vzhodu in na dolino Kučnice ter na avstrijski Klek (Klöch) na zahodu. Gerlinci so znani po vinogradih, senožetnih sadovnjakih, ki se jih je tu ohranilo največ, in po kostanjih. Na južni strani vasi se razprostira prostran gozd, imenovan Gora, po kateri je speljana zanimiva turistična gozdna učna pot Fuks graba. Če se po tej poti podamo s Korovec, lahko vidimo mnogo zanimivosti narave, ki je tukaj zares še povsem nedotaknjena. Na koncu poti pa se v Gerlincih lahko okrepcamo na izletniški kmetiji Kozelinovi.

Vzhodni del občine spoznamo, če zavijemo pod Domajnskim bregom proti Topolovcem. Cesta nas popelje prek potoka Ledava, skozi Topolovce, Domajince in Krašče. Tukaj se znajdemo ob precej velikem umetnem Ledavskem jezeru, ki je nastalo pred dvajsetimi leti ob zajezitvi Ledave. Dolina je tako sicer spremenila svojo podobo, a narava je tod ostala neokrnjena. Na nasipu ob vodi vidimo navadno posedati ribiče, sprehodimo pa se lahko po gozdiču ali celo zaigramo nogomet na športnem igrišču. Za počitek, lep razgled in uživanje ob vodi ter opazovanje mnogoterih ptic pa je urejen tudi del obrežja. Kakšen priboljšek si lahko privoščimo na bližnji turistični kmetiji Ferencovi ali pa na bližnji kmetiji, kjer imajo vedno suho in sveže sadje.

Hilda Vogrinčič

## Občine v bodočem parku

### CANKOVA

V vsaki številki našega skupnega časopisa se bo po abecednem vrstnem redu predstavila po ena gorička občine. Začenjamo pri črki C: Cankova.

Občina Cankova leži na jugozahodnem delu Goričkega, njen južni del je rahlo valovit, proti severu pa je pokrajina gričevnata. Z Republiko Avstrijo mejimo s kar 22 kilometrov dolgo mejo, ki jo označuje mejni



Foto: S.D.

potok Kučnica. Prav ob tem potoku so bila včasih velika rastišča narcis, a so jih komasacija, melioracija in intenzivno kmetijstvo pustili le še za vzorec.

Prebivalstvo živi večinoma na majhnih kmetijah in se dodatno zaposluje v Murski Soboti, pri manjših obrtnikih v občini in v sosednji Avstriji.

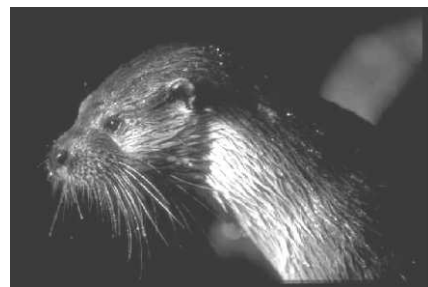
Pomembne prometne poti, ki nas povezujejo s sosednjimi občinami in Mursko Soboto, potekajo v smeri sever-jug. Po sredini občine nas popelje regionalna cesta Murska Sobota-Sotina, ob kateri ležijo Skakovci, kjer se je rodil prvi prekmurski akademski slikar Ludvik Vrečič, Cankova, del Domajincev in Krašči. Cankova je središče naše občine z lepim parkom sredi vasi, kjer ob lepem vodometu stoji spomenik dr. Avgusta Pavla. Okrog parka so

razvrščene pomembne zgradbe: občina, šola, vrtec, župnijska cerkev sv. Jožefa in rojstna hiša dr. Avgusta Pavla.

Zahodni del naše občine spoznamo, če se popeljemo s Cankove proti Gornjim Črncem in nato skozi Goro po lepi panoramski cesti še skozi Gerlince. Prav tam se ob lepem vremenu odpre čudovit razgled na ozko dolino potoka Črnčka, kraški in ropoški

### Vidra je ponos Goričancev

Vidra je prijazen prebivalec goričkih rek in potokov z gosto obraščenimi bregovi. V vodi se izredno dobro znajde, je odličan plavec in spretno lovi ribe, kakor tudi druge male vodne živali. Pred mrazom jo varuje nepremočljiv kožuh, naoljen z izločki kožnih žlez. Živi samotarsko življenje in ima lasten revir, ki lahko obsega tudi do 30 kilometrov vodnega toka. V brežini si izdelava brlog, v katerem samica



skoti dva do tri razposajene mladičke, za katere potem še več kot leto dni skrbi in jih potrpežljivo uči plavanja in lova.

Ker vidra za preživetje potrebuje čisto vodo z ohranjenim obvodnim rastjem in dovolj vrst, s katerimi se lahko prehranjuje, je zaradi onesnaževanja voda, osuševanja kmetijskih površin in regulacije rek in potokov v Evropi vse bolj ogrožena. V Sloveniji je vpisana na Rdeči seznam ogroženih sesalcev pod kategorijo prizadetih vrst. Vidre, ki živijo na Goričkem, so del velike populacije, ki na zahodu sega tudi v Avstrijo, na vzhodu pa na Madžarsko. Po do sedaj zbranih podatkih gre za edino sklenjeno in vitalno populacijo v Sloveniji, ki je naravna dragocenost, na katero je Goričko lahko resnično ponosno.

Mojca Stojan-Dolar

### ZAČNIMO SODELOVATI IN SE POVEZOVATI!

Julija 2003 bo na gradu Tabor v kraju Neuhaus v Avstriji trideželna razstava, na kateri bodo predstavljali in prodajali izdelke malih obrti iz treh regij, ki oblikujejo trideželni park: Gorčiko, Raab in Örség. Prosimo vse, ki bi radi razstavili svoje izdelke, da nas o tem obvestite na naslov oz. telefonsko številko uredništva, ki ju najdete ob koncu te publikacije.

