



ŠOLA: Osnovna šola Cankova
Cankova 27, 9261 Cankova

Tel: (02) 540 91 40

Faks: 0 2/540 14 50

Spletna stran šole: <http://www.oscankova.si/>

E-naslov šole: zbornica-oscankova@cankova.si

38. državni festival

TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

A STE ZA CANKOLADICE?

TURISTIČNA RAZISKOVALNA NALOGA

TEMA:

OKUSNI ZAKLADI: Lokalni kulinarčni spominki s trajnostnim pridihom



MENTORICA:

Monika Hajdinjak, prof. geo in zgo

AVTORJI:

Jure Wolf, 9.a

Pia Wolf, 9.a

Živa Obal, 9.a

Lea Košalin, 9.a

Gal Horvat, 8.a

Noelle Vogrinčič, 8.a

Cankova, februar 2024

OŠ CANKOVA

Cankova 27

9261 CANKOVA

Tel: (02) 540 91 40

e-pošta: zbornica-oscankova@cankova.si

NASLOV NALOGE: *A STE ZA CANKOLADICE?*

Avtorji:

Jure Wolf, 9.a

Pia Wolf, 9.a

Živa Obal, 9.a

Lea Košalin, 9.a

Gal Horvat, 8.a

Noelle Vogrinčič, 8.a

Mentorica: Monika Hajdinjak, prof. zgodovine in geografije

Ključne besede: gastronomski turizem, kulinarčni spominek, občina Cankova, cankoladice, Goričko, prekmurska kulinarika

POVZETEK

Kulinarčni spominek »Cankoladice« predstavlja dediščino občine Cankova, našo identiteto, je skupek vsega, kar nas opredeljuje. Cilj naloge je bil oblikovati turistični kulinarčni spominek, ki bo povezal dediščino pokrajine in jo preko kulinarčnega doživetja ponudil tudi drugim. V turističnem proizvodu predstavljamo idejo za brunch, ki bi ga zaužili takrat, ko nimamo dovolj časa. Aktivni turist išče v podeželskem okolju pristno kulinarčno izkušnjo z osebno zgodbo kraja. Pri nas spozna občino z osmimi naselji in središčno naselje – Cankovo, kraj ob mrzlem studencu, kjer je voda nekoč kapljala - cankala. Osemkrat zavita roladica iz kvašenega testa, ki postane cankoladica navduši z štirimi različnimi nadevi in s sladko - slanimi pomakami: z orehi in s pomako iz jabolčne čežane, z ajdo in s pomako iz kisilaka, z bučnimi semeni in s pomako bučnega olja ter z ocvirki in s česnovo pomako. Trajnostni pridih izdelka se kaže v lokalno pridelanih sestavinah, v embalaži, pa tudi s postrežbo na leseni deski ali skrilavcu. Naš spominek vključuje zgodbo, je unikaten, povezuje tradicijo s sedanostjo in goričko regijo pokaže kot prepoznavno po njenih tipičnostih - bučnem olju, ajdi, kolinah, domačem sadju in medu. Cankoladice so izdelane ročno in po tradicionalnih receptih. So primer nadgradnje prekmurske kulinarčne dediščine, kjer se stikata preteklost in sedanost ter povezujejo tradicionalne dejavnosti goriškega kmetijstva. Spominek odraža lokalno identiteto goriških ljudi in kvaliteto sodobne kulinarike, ki obrok spreminja v kulinarčno dogodivščino. Kupcu želimo ponuditi osebno pozitivno izkušnjo, ki jo doživi ob obisku. V nalogi so predstavljeni tudi načini trženja ponudbe. Promocijo bo v največji meri izvedla Občina Cankova, pa tudi TD Cankova. Za uspešno trženje bodo vključeni lokalni proizvajalci sestavin, tudi občani in člani TD Cankova. Idejo cankoladic smo popestrili s promocijskim materialom, namenjenim obiskovalcem občine. V idejo izdelave embalaže v obliki podkolonce bi vključiti zasebnike, za dodatno promocijo v različnih publikacijah pa učence šole. V sodelovanju z lokalnimi proizvajalci smo pripravili zdrav in domač proizvod s trajnostnim pridihom, ki vas bo navdušil, kot je nas! Nimate časa? A ste za cankoladice?

ZAHVALA

V tem delu raziskovalne naloge bi se radi zahvalili:

- mentorici Moniki Hajdinjak, učiteljici geografije in zgodovine, ki nas je vodila pri nastajanju naloge in spodbujala pri delu,*
- našim babicam in mamam z območja občine Cankova za sodelovanje v intervjujih,*
- lastniku Kmetijstva Hari iz Gerlincev za dobavo surovin za pripravo izdelka,*
- ter vsem ostalim, ki so bili ali bodo kakorkoli vključeni v izdelavo turističnega proizvoda, njegovo predstavitev in izvedbo.*

Vsem iskrena hvala!

KAZALO VSEBINE

1. UVOD.....	5
1.1. Namen in cilji raziskovalne naloge	5
1.2. Metodologija dela.....	6
2. OBČINA CANKOVA IN NJEN TURISTIČNI POTENCIAL.....	6
3. KRATEK ORIS KULINARIKE SLOVENIJE S Poudarkom NA PREKMURSKI TRADICIJI.....	7
4. TURISTIČNI PROIZVOD	8
4.1. Teoretični pojmi, povezani s turističnim proizvodom	9
4.2. Ideja kulinaričnega turističnega proizvoda.....	9
4.3. Predstavitev turističnega kulinaričnega spominka	13
4.4. Sodelujoči pri turističnem proizvodu.....	16
4.5. Finančni načrt turističnega proizvoda	16
4.6. Načini in čas izvedbe promocije ter trženje turističnega proizvoda	17
4.7. Struktura predstavitve turističnega proizvoda na turistični tržnici.....	17
5. ZAKLJUČEK.....	18
6. VIRI	18
7. PRILOGA	19

KAZALO SLIK

Slika 1: Zasnova ideje turističnega proizvoda	13
Slika 2: Cankoladice	15
Slika 3: Cankoladice različno postrežemo	15
Slika 4: Sestavine za pripravo so lokalnega izvora.....	16

1.UVOD

Letošnji 38. festival Turizmu pomaga lastna glava je povezan z gastronomskim turizmom in temelji na kulinariki s trajnostnim pridihom. V svetu, v katerem živimo danes, se ta trend vse bolj in bolj izpostavlja. Zato je pomembno, da ga upoštevamo tudi pri izdelavi lokalnega kulinaričnega spominka. Kulinarični turizem vedno bolj pridobiva na pomenu in predstavlja pomembno obliko sodobnega doživljajskega turizma. Z njim lahko pustvarimo domače, lokalne jedi ter jih z znanjem moderne kulinarike tudi nadgradimo. S kulinariko lahko okušamo in odkrivamo nam neznane kraje ter jih spoznavamo na malo drugačen način. Z njo se podamo na neznano pustolovščino okusov, užitkov in novih spoznanj. Včasih sama jed ne predstavlja obilnega prehranjevanja, temveč sprostitev od vsakdanjega napornega življenjskega ritma. Z spominkom želimo združiti preteklost s sedanjostjo tudi pri kulinariki. Jed bo trajnostna s pridihom starih receptov naših prekmurskih dedov in babic, katere bomo mi, mladi navduševalci nad pestrimi jedmi, poskušali predstaviti inovativno in sodobno. Jed smo si zamislili kot prigrizek, ki bi nam začasno potešil lakoto po dolgem aktivnem dnevu ter nas z okusi popeljal v stare čase. V mislih se nam je po prebiranju receptov iz opravljene raziskave porodila ideja, kako bi sodobno oblikovano jed dopolnili s pomakanjem v omake, narejene iz lokalnih sestavin, ki zaznamujejo našo regijo in občino. A ste za cankoladice?

1.1.Namen in cilji raziskovalne naloge

Namen naše raziskovalne naloge na temo Okusni zakladi je, da raziščemo tradicijo kulinarike na Goričkem, izberemo jed, jo nadgradimo, izboljšamo in hkrati ohranimo domač tradicionalen okus, preko katerega se bodo ljudje spominjali, kako so uživali v izbrani jedi že v otroštvu. Izbrano jed bomo predstavili v naši raziskovalni nalogi ter tudi na turistični tržnici z namenom, da drugim predstavimo stari recept naših starih staršev, ki smo ga oblikovali v kulinarični spominek. Še bolj pomembno pa nam je, da bodo ljudje uživali v naši jedi, da bomo tudi mi sami uživali in se zabavali pri pisanju raziskovalne naloge ter pripravi našega prigrizka. Naše raziskovalno vprašanje je bilo »Ali lahko jed iz otroštva naših starih staršev še bolj izboljšamo?« Z raziskovanjem smo ugotovili, da lahko.

Cilji raziskovalne naloge so:

- se seznaniti s pojmom kulinarike in gastronomski turizem ter spoznati načine pridelave hrane v preteklosti,
- raziskovati kulinarike in stare načine priprave okusnih jedi v domačem kraju,
- pripraviti turistični proizvod - kulinarični spominek, ki bo zadovoljil še tako zahtevnega gosta in mu bo z okusi predstavil doživljajsko zgodbo naše občine.

1.2. Metodologija dela

Na začetku raziskovanja smo najprej pregledovali literaturo in spletne vire, da bi se seznanili s turistično prepoznavnostjo naše občine in poiskali značilnosti prekmurske goričke kulinarike, ki je zaznamovala našo domačo pokrajino. Raziskali smo naravne in kulturne znamenitosti po naseljih, prireditve, gostinske ponudnike in kulinarične posebnosti. Tako smo ugotovili, kakšen je turistični potencial občine Cankova. S pomočjo literature in spletnih virov smo poiskali zanimivosti o goričkih jedeh, jih proučili z različnih vidikov. Izvedli smo intervjuje z babcami in se povezali z lokalnim kmetom, ki bi nam lahko priskrbel tudi večino lokalno pridelanih surovin. Zasnovovali smo jed in se pri tem neizmerno zabavali pri kreiranju in kuhanju v šolski kuhinji. Naše ugotovitve smo povezali v turistično raziskovalno nalogo, jo obogatili s slikovnim gradivom predstavljenega turističnega proizvoda ter z uporabo digitalne tehnologije izdelali promocijski spot in promocijsko gradivo.

2. OBČINA CANKOVA IN NJEN TURISTIČNI POTENCIAL

Občina Cankova leži na območju SV Slovenije, na robu Panonske nižine. Pokrajino, v bližini reke Mure geografsko delimo na Pomursko ravnino in Goričko. Cankova leži v jugozahodnem delu Goričkega, tik ob avstrijski meji in je del KP Goričko.

Občina Cankova je nastala leta 1999 po reorganizaciji občine Cankova-Tišina. Njena površina je 30,57 km². Obsega osem naselij: Cankova, Korovci, Gerlinci, Domajinci, Gornji Črnci, Skakovci, Topolovci in Krašči. Upravno središče in sedež občine je na Cankovi. Po zadnjih podatkih je v občini 1753 prebivalcev (SURSTAT, 2023). Prebivalstvo se je v preteklosti ukvarjalo z kmetijstvom. Dandanes je kmetijstva malo, saj je večina prebivalstva zaposlena v storitvah v večjih mestih, v Murski Soboti. Veliko prebivalcev, ki ima rodne korenine na Cankovi, danes živi predvsem v okolici večjih mest ali pa celo v drugih državah. Do tega je prišlo zaradi želje po življenju v bližini mest in izboljšanju življenjskega standarda.

Turistični potencial nekega kraja temelji na naravnih in družbenih sestavinah pokrajine, ki sicer ni v celoti povezan s turizmom in dobičkom, temveč bolj s privlačnostjo do turistov. Na eni strani so to lahko vode, jezera in gozdovi, na drugi pa zgodovinski kulturni objekti, ki še dandanes spominjajo prebivalce na krajevne tradicije.

Naša občina zagotavlja kar nekaj primerov ohranjanja takih starih tradicij in zgodovinskih objektov, manj je naravnih znamenitosti, Primeri naravnih znamenitosti v naši občini so: Ledavsko jezero v Kraščih, izvir Dobla, gozd Fuks graba v Korovcih, ozkolistna narcisa - podkolonca, visokodebelni sadovnjaki, vinogradi in drugo. Poleg teh zanimivih naravnih lepot pa našo občino še vedno zaznamujejo kulturne znamenitosti kot so: doprsni kip dr. Avgusta Pavla in

njegova rojstna hiša (1886-1949), doprnski kip Jožefa Borovnjaka (1826-1909) in drugi. V skupino etnoloških spomenikov pa uvrščamo: zgodovinski objekt Voglerjevih, panonski vodnjak na vzvod, cerkev sv. Jožefa, cimprčo Žilavec v Topolovcih in gomilna grobišča v Gerlincih.

Na podlagi tega lahko sklepamo, da je turistična ponudba Cankove v prvi vrsti tesno povezana z lokalnimi znamenitostmi. Sicer pa je v naši občini še premalo možnosti za razvijanje športnega, mladinskega, poslovnega, kulinaričnega ali drugih oblik turizma. Občina Cankova ima zadovoljiv turistični potencial, a primanjkuje samoiniciativnosti za razvoj.

3. KRATEK ORIS KULINARIKE SLOVENIJE S Poudarkom NA PREKMURSKI TRADICIJI

V Sloveniji lahko kljub majhnosti najdemo širok nabor kulinarčnih izdelkov, ki so bili zasnovani posebej tu. Pri tem se še posebej čuti vpliv sosednjih držav, vendar si je kljub temu sama zasnovala svojo, posebno kulinarčno identiteto. Zelo pomembno vlogo je v preteklosti igral dan kolin, ko so na slovenskih domačijah pripravljali pečenice, krvavice, kranjske klobase in ocvirke. Juhe so v slovenski kuhinji mlajšega izvora, v preteklosti so jih nadomeščali predvsem močniki, obare in enolončnice. A kljub temu lahko najdemo veliko juh, ki so jih začele v preteklosti pripravljati predvsem prekmurske kuharice. Globoko v slovensko kulinariko pa se je vtisnila prosena kaša, ki jo je omenjal že Valvazor, danes pa v naših kuhinjah ne igra več velike vloge. Slovenska narodna kuhinja je najbolj znana po žgancih, polentah in štrukljih, ki jih za posebne dneve pripravljamo tudi danes. Med slaščicami pa prav zagotovo slavi naša slovenska potica, ki se je noben Slovenec ne more naveličati.

Zgodovinski razvoj Prekmurja se precej razlikuje od razvoja ostale slovenske pokrajine, saj smo bili v preteklosti del Ogrske. Prav zaradi tega so v Prekmurju pripravljali jedi, ki se precej razlikujejo od značilnosti preostale slovenske kulinarike. V Sloveniji in tudi širše je najbolj znana prekmurska jed zagotovo prekmurska gibanica, ki vsebuje sestavine, ki so zelo značilne za preteklo prekmursko kulinariko. Poznamo pa še veliko več jedi, kot sta primer bujta repa in bograč. Med najbolj znane prekmurske jedi sodijo različne pogače, med njimi zlejvanke in posolanke. Turisti, ki obišejo Prekmurje bodo prav gotovo poskusili prekmurske dodole.

Za kulinariko v Prekmurju, tudi za območje občine Cankova, je bilo zelo značilno, da so kuhali jedi, ki so bile pridelane iz sezonsko pridelanih sestavin. Vključevale so malo mesa, saj je za domačo prekmursko domačijo bilo značilno, da so meso jedli samo za posebne priložnosti in ob nedeljah. Kuhali pa so jedi, ki so bile pripravljene iz doma pridelane zelenjave, saj je le ta najboljša za kakovostne in okusne jedi. Na območju občine Cankove so pripravljali jedi, ki so človeka nasitile, ker so ljudje živeli tako, da so vsak dan delali, velikokrat so pripravljali dodole, saj so bili hitro pripravljene, okusni in človeka so nasitili. Za zajtrk so velikokrat na jedilniku pristale tudi

juhe, jedli so tudi različne namaze, na primer iz sončničnih semen. Za kosilo je bil zelo značilen segedin, ajdova kaša z beluši in bučnicami, regratov lonec s krompirjem, pa tudi regrat z marjeticami, saj je bil regrat domač pa tudi hiter za pripraviti. Kot sladica je prišel velikokrat na jedilnik repni zavitek iz kvašenega testa – kvašeni retuš, zavitek s koprivnim nadevom in krhko jabolčno pogačo. Za večerjo pa so velikokrat imeli gobovo juho s proseno kašo. Vendar so se jedi razlikovale po letnih časih, saj vedno niso bile prisotne domače sestavine.¹

Slovenija je v letu 2021 dobila naziv Evropska gastronomska regija. Ta naziv je priznanje vsem, ki so vključeni na področju pridelave, predelave in prireje živil. In pa vsem, ki pomagajo pri promociji in izvedbi gastronomije. Gastronomija združuje vse tehnike in kulinariko za ustvarjanje dobre tipične kuhinje. V Sloveniji imamo 24 gastronomskih regij in vinorodne dežele.

Občina Cankova spada v gastronomsko regijo imenovano »Prekmurje«. Gastronomsko gledano ima Prekmurje vse, kar je potrebno za popolno gastronomsko regijo. Pridelovanje žita in drugih poljskih pridelkov, vključno z bučami, vinogradi, razvita živinoreja (reja prašičev in krav), tudi reja divjadi in pa ribolov. Prekmurje, tako kot po specifičnem zgodovinskem razvoju ter narečju, se tudi po kulinariki razlikuje od drugih slovenskih regij. Ima posebne jedi, kot so prekmurska šunka, bograč, bujta repa in koline ter druge, tudi sladke pogače in prigrizke.

4. TURISTIČNI PROIZVOD

Turistični proizvod je osnovni del neke turistične ponudbe. Celo doživetje je povezano s tem, kaj potrošnik vidi, tudi s potovanjem in bivanjem izven kraja stalnega bivališča. Turistični proizvod se največkrat nagiba k storitvi, ki se v mnogih primerih kombinirana z izdelki. Turistični proizvodi so za vsakega turista nekaj posebnega, saj imajo spomin na to, kaj vse so nekje doživeli in kako so se tam počutili. Temelji na naravnih in kulturnih danostih ob upoštevanju legend o krajih. Naš turistični proizvod je povezan z legendo o nastanku imena kraja Cankova. Po legendi bi naj voda iz vodnjaka sredi Cankove kapljala (cankala), torej je bila pomemben dejavnik za razvoj kraja. Po drugi legendi pa naj bi šlo za vpliv nemškega jezika zaradi geografske lege ob avstrijski meji, tako bi naj oznaka »zanken« iz nemščine pomenila prepirljivega človeka. Kraj leži torej »ob mrzlem studencu«, pa tudi na nekoliko dvignjeni terasi ob Kučnici, kar je del naše kulinarčne zgodbe turističnega proizvoda.

¹ <https://www.park-goricko.org/>, 20.11.2023.

4.1. Teoretični pojmi, povezani s turističnim proizvodom

Preden smo začeli z raziskovanjem in zasnovno turističnega proizvoda, smo poiskali razlage za nekatere pojme, povezane z gastronomijo in letošnjo tematiko.

BRUNCH - obrok, ki se je pozno dopoldne namesto zajtrka in kosila.

GASTRONOMIJA- spretnost, znanje pripravljanja izbranih jedi.

GASTRONOMSKI TURIZEM - pomeni obisk destinacije, katere glavni namen je zadovoljiti osebni interes za avtohtono (etnično) nacionalno ali regionalno gastronomijo.

GASTRONOMSKE REGIJE - so kulinarčne regije, ki so poznane po značilnih jedeh.

KULINARIKA - spretnost, znanje pripravljanja in aranžiranja jedi.

TRAJNOSTNI RAZVOJ - je zamisel o razvoju človeške družbe, pri katerem bi se izognili nevarnosti, ki jih povzroča osredotočenost na količinski materialni razvoj z izčrpavanjem naravnih virov in onesnaževanjem okolja.

POMAKA - gostejša, navadno hladna omaka, v katero se pomakajo jedi.²

4.2. Ideja kulinarčnega turističnega proizvoda

Ideja kulinarčnega spominka izvira iz tradicionalnih surovin pridelanih na Goričkem in pripravljenih jedi po tradicionalnih receptih naših babic. Raziskovali smo tradicionalno domačo goričko kulinariko, sladke dobrote in prigrizke, ki so jih jedli naši starši, stari starši in še mnogo generacij nazaj. V nadaljevanju navajamo povzetke opravljenih intervjujev, ki so bili vir navdiha za kreiranje kulinarčnega spominka naše občine.

»Pekli smo ocvirkove pogače, štruklje, makove in orehove pogače, fanke, gibanice. Babice so rade pekle štruklje in skutino pogačo, kar sem se tudi jaz naučila od nje. Sestavine, ki smo jih običajno uporabili so bile: jajca, moka, ocvirke, mast, mleko in domače sadje. Recept za domačo sladko jed: 300 g gladke moka, 1,5 dl mlačne vode, malo soli, dve žlici olja. Iz tega zamesimo gladko testo, ki ga pustimo počivati pol ure. Medtem olupimo jabolka in jih naribamo in dodamo cimet. Testo razvaljamo, jabolka razporedimo in potem zvijemo. Potem damo pečt za pol ure. Jaz bi predlagala ocvirkove pogačice.«³

»Doma smo pekli ocvirkove pogače in zeljeve potice. Od babice sem se naučila posolanke. Največkrat smo uporabili moko, jajca, orehe, olje in mak. Posolanke: moka, jajca, domača skute in naribana jabolka/jabolčni retashi. Za izbrano jed bi predlagala prekmursko gibanico.«⁴

»V preteklosti smo pekli koruzno pogačo z jabolki, lepinj z jabolki, pečena jabolka in buhtlni z marmelado. Radi smo pekli lepinj z jabolki. Domače pogače so bile običajno iz jabolok, marmelad, sliv, raznega sadje ter kisle smetane. Preprost recept za koruzno pecivo: 3 jajca, 1 jogurtov lonček sladkorja, 1 jogurtov lonček olja, 1,5 lonček moka, 1,5 koruzne moka, 1 lonček mleka, 1 pecilni

² <https://www.fran.si/25.11.2023>.

³ Intervju I.O., februar 2024

⁴ Intervju M.B., februar 2024

prašek, 1 vanilijev sladkor, naribana jabolka in potem spečemo. Za naj sladico bi izbrala skutno pogačo.»⁵

»V naši domači pokrajini smo pekli krofe, fanke, ocvirkove pogače in makovo ter orehovo potico. Od babice in mame sem se naučila peči krofe ter orehovo in makovo potico. Domače pogače in sladice so bile običajno narejene iz jajc, moko in mleka. Zaupala bi vam recept za krofe, kjer potrebujemo jajce, moko, mleko, kvas, sladkor, rum, olje, vanilin sladkor, marmelado, sol in vanilijevo aromo. Glede na naše naravne, kulturne značilnosti in na tradicijo, bi predlagala prekmursko gibanico.»⁶

»V preteklosti smo pekli skutine pogače, jabolčne pogače, buhteljne in kifljne. Izbrana sladka jed je bila skutina pogača, pečena v krušni peči. Sestavine, iz katerih smo običajno pekli so bile: moka, kvas, malo sladkorja, svinjska mast. Recept za domačo sladko jed – skutino pogačo: iz moke, kvasa, mleka ter soli pripravimo testo. Na tanko ga razvaljaš na 1cm debeline, naložiš naribana jabolka, sladkor in cimet. Razvaljaš še ostalo testo in prekriješ nadev. Zapečemo na 180 stopinjah 45 min. Za naj pogačo naše občine bi predlagala prekmursko gibanico.»⁷

»V preteklosti smo pogosto pekli biskvit z sadjem, orehovo in makovo pogačo in posolonko. Spomnim se jedi, ki smo jo pekli skupaj z babico. Uporabljale so se domače sestavine: moka, orehi, mak, skuta, ...Torej za biskvit s sadjem potrebujemo: 6 jajc, 6 žlic sladkorja, 6 žlic moke, 6 žlic vode, en pecilni in sezonsko sadje. Za naj sladico bi predlagala orehovo in makovo pogačo.»⁸

»Nekoč smo pekli jabolčni štrudl, orehovo potico in medenjake. Spomnim se, kako smo z babico pekli potico. Pogače so se delale iz sadja in orehov. Preprost recept je za jabolčno pito: 350 g moko, 120 g sladkorja, 150 g masla, 2 rumenjaka, štiri žlice kisle smetane, šest velikih jabolk in vanilijev sladkor. Za naj pogačo bi predlagala prekmursko gibanico.»⁹

»Pekli smo jabolčni zavitek in potice. Spomnim se, kako smo pekli fanke in zavitek. Sestavine so bile orehi, mak, jabolka in slive. Zaupala bi preprost recept za goričko slivovo pogačo, kjer moko, kvas, mleko in sladkor zamesimo v testo. Testo razvaljamo v pekač, nadevamo slive in pečemo. Za naj pogačo bi predlagala slivovo pogačo.»¹⁰

»Nekoč smo pekli buhteljne, štrudlje, kifle in ocvirkove pogače. Naučila sem se od babice peči ocvirkove pogače in štrudlje. Domače pogače so bile iz kvašenega testa, domače marmelade in domačih jabolk. Preprost recept bi bil za buhteljne, kjer potrebujemo: kvas, mleko, margarino, moko in marmelado. Za naj sladico bi predlagala prekmursko gibanico.»¹¹

»Nekoč so pekli posolonko, jabolčni štrukelj in ocvirkove pogačice. Od mame sem se naučila peči jabolčni štrukelj. Pogače smo nekoč pekli iz domače skute in ocvirkov. Recepta nimam. Predlagala bi ocvirkove pogačice in sirov štrukelj.»¹²

»V preteklosti smo pekli lepinj, salove pogače, kiflne, pogače v lončenem pekaču. Od babice in mame sem se naučila peči tikvače in repnjače, to smo pekli za dan mrtvih in gibanice, ki jih še zdaj pečem. Nekoč so bile surovine za peko: moka, kvas, mleko, mast pa kakšno jajce. Nadevi po

⁵ Intervju M.B., februar 2024

⁶ Intervju M.M., februar 2024

⁷ Intervju M.F., februar 2024

⁸ Intervju D.Z., februar 2024

⁹ Intervju N.T., februar 2024

¹⁰ Intervju O.N., februar 2024

¹¹ Intervju J.J., februar 2024

¹² Intervju S.B., februar 2024

marmelada, buče, jabolka, orehi in mak. Zaupala bi recept za kifline: 1kg moke, 6 dcl mlečnega mleka, 1 kocka kvasa, malo sladkorja, malo soli, 1,5 dcl olja. Za nadev lahko vzamemo marmelado, orehe ali mak. Za naj sladico bi predlagala prekmursko gibanico, repnjačo in včasih so pekli tudi kaj z bučnimi semeni.«¹³

»V naši domači pokrajini smo v preteklosti pekli: posolonko, orehove in makove potice, rejtaše in krofe. Od babice in mame sem se naučila peči orehove in makove potice. Domače pogače so bili narejene iz mleka, moke in jajc. Recept za orehovo potico: moka, mleko, kvas, olje, zmleti orehi, malo ruma in limonina lupinica. Za naj pogačo bi glede na naše naravne in kulturne značilnosti ter tradicijo predlagala prekmursko gibanico.«¹⁴

»Pekli smo prleške gibanice, kvasenice, ajdove pogače. Od babice ali mame sem se učila peči prleške gibanice, kvasenice, ajdove pogače. Pogače so nekoč delali iz skute, kisle smetane, ajdove in pšenične moke.. Za naj pogačo bi predlagala prleške gibanice, kjer rabimo sir, skuto, kislo smetano ali pa prekmursko gibanico, kjer rabimo mak, skuto, jabolka in orehe.¹⁵

»Pekli smo buhteljne, makove in orehove potice in kiflne. Naučila sem se od mame, kako se pečejo buhteljni, potice in kiflni. V preteklosti so pogače pekli iz pšenične moke, maka, orehov in domače marmelade. Z veseljem še vedno pripravim buhteljne, kjer potrebujemo gladko moko, jajca. Sol, kvas, mleko, maslo in sladkor. Za naj pogačo bi predlagala potice z makom in orehi.«¹⁶

»V preteklosti smo pekli prekmursko gibanico, pite z bučo, palačinke s skuto, ajdove pogače in posolanke. Od babice in mame sem se učila peči posolanke. Pekli so nekoč iz domačih sestavin: moka, skute, sladkorja, buč in jajc. Za palačinke s skuto potrebujemo: 2 jajci, ščepec soli, vodo in moko. Naredimo testo in spečemo palačinke. Nadev pripravimo iz skute, jajc in sladkorja, tako da vse skupaj zmešamo. Palačinke namažemo z nadevom in jih zložimo v pekač. Nato jih premažemo s kislo smetano. Pečemo v pečici do rahlo zlate barve približno 20 min na 180 °C. Predlagala bi posolanke ali skutine palačinke.«¹⁷

»V preteklosti smo pekli ocvirkove pogače, makove štruklje, orehove pogače, fanke, gibanice in drugo. Naučila sem se peči štruklje in skutino pogačo od babice. Nekoč so pekli pogače iz jajc, moka, ocvirkov, masti, mleka in domačega sadja. Za recept bi izbrala 300 g gladke moka, 1,5 dl mlačne vode, malo soli, 2 žlici olja. Nato pustimo počivati. Za naj jed občine bi predlagala ocvirkove pogače.«¹⁸

»V preteklosti smo kuhali gres ter pekli potico ali pogače. Od babice sem se naučila peči jabolčni lepinj. Nekoč so pekli pogače iz domače moka, sadja idr. Za jabolčno pito potrebujemo: 350 g gladke moka, pol vrečke pecilnega praška, 120 g sladkorja, 2 rumenjaka, 4 žlice kisla smetana sladkor po okusu, 2 žlici limoninega soka in 1 vanilijev sladkor. Za naj jed bi predlagala cigansko pečenko z dodoli in prekmursko gibanico ali pa bujto repo s svinjskimi rebri.«¹⁹

»Nekoč smo pekli repnjače, koruzno zlejvanko z jabolki, sadni kruh, štruklje (jabolčne, skutine, zeljove, repine in krompirjeve) in fanke. Moja mama me je naučila delati palačinke. Nekoč so pekli iz jajc, moka, mleka, kvasa in sladkorja. Za posolanke potrebujemo: 40 dag moka, 3 dag kvasa, 1

¹³ Intervju S.M., februar 2024

¹⁴ Intervju M.V., februar 2024

¹⁵ Intervju M.N., februar 2024

¹⁶ Intervju D.L., februar 2024

¹⁷ Intervju H.G., februar 2024

¹⁸ Intervju O.N., februar 2024

¹⁹ Intervju V.A., februar 2024

žličko sladkorja, mleko po potrebi, sol, 50 dag skute, 1 jajce, 4 žlice kisle smetane in sladkor. Peče se pol ure na 200°C. Kislo smetano damo za premaz. Naj sladica po mojem mnenju bi lahko bile fanke ali pa skutine palačinke.»²⁰

Na podlagi zbranih idej in glede na že opisane geografske značilnosti občine Cankova ter legendo o nastanku kraja, smo izbrano jed skreirali iz kombinacije večih jedi. In sicer za osnovo smo vzeli domače kvašeno testo, ki simbolizira domačnost Goričkega. Ker je bila ključna za nastanek Cankove voda, kot vir življenja in simbol valov neskončnosti, smo se odločili za polžke – roladice. Testo je zavito v valove, in to osemkrat, saj našo občino sestavlja osem naselij. Narejeni so iz štirih osnovnih kombinacij (pšenična, ajdova, koruzna ali polnozrnata moka). Nato pa jim lahko kot nadev dodamo različne dodatke, ki izvirajo iz lokalne goričke tradicije. Da jim dodamo pridih sodobne kulinarčne izkušnje, je cankoladicam dodana pomaka, ki se po okusu sklada z nadevom. Jed je tako zaokrožena celota, kjer se okusi tradicije lepo povežejo s pridihom sodobnosti in v obliki prigrizka nudijo kulinarčni odmik v pretekle čase. Cankoladice, kot smo jed poimenovali, postrežemo trajnostno na leseni deski, saj je les vir domačnosti in tradicije ali na skrilavcu. Kot spominek so lahko na voljo v priročni reciklirani embalaži v obliki podkolonc,

Pri kreiranju kulinarčnega spominka smo za osnovo vzeli zgodbo o življenju na Goričkem v preteklosti, ki so jo zapisali učenci in gre nekako takole:

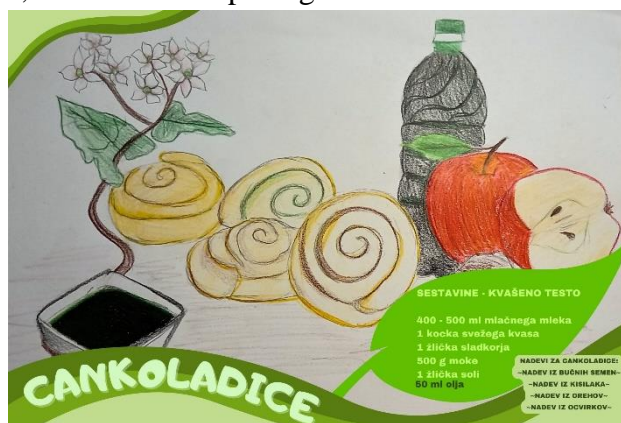
...«Zgodba se prične z igrivo vnukinjo naše goričke babice, po imenu Pia. Pia je preživljala svoje počitnice pri svoji babici Pepci. Radovedna Pia in njeni prijatelji so se igrali in raziskovali domačijo babice Pepce. Odpirali so predalnike, omare, vrata, pretaknili vsak kot babičine hiše. Naenkrat eden od Pijinih prijateljev odpre star zaprašen predalnik. Radovedno so pokukali v predalnik in skoraj niso mogli verjeti svojim očem. V predalniku je bila ena sama knjiga, ki je nabirala prah že nekaj let. Pia jo je vzela in odprla. Opazila je, da je to knjiga receptov in to ne modernih receptov. V knjigi so bili zapisani domači gorički recepti, ki si jih je babica Pepca zapisovala skozi vse svoje življenje. Vsi otroci so radovedno stekli k babici. Vzklikali so en prek drugega in končno našli babico. Babica je osuplo vprašala, kje so našli njeno staro knjigo receptov, ampak otroci so bili bolj radovedni in so želeli vedeti, kako je bilo pripravljati takšne prigrizke kot so v knjigi. Babica se je nežno nasmehnila in dobila idejo. Rekla je otrokom, da lahko izberejo en recept in to jed lahko skupaj pripravijo. Po dolgem listanju in branju receptov, so vsi veselo vzkliknili, da bi radi jedli polžke iz kvašenega testa. Babica se je veselo nasmehnila in prikimala. Odpravili so se na delo. Najprej so potrebovali sestavine. Vsedli so se v avto in šli po sestavine v lokalno trgovino Šklojca, ki jo pridno zalaga Kmetijstvo Hari iz Gerlincev. Babica je na poti pripovedovala, kako so pridobivali sestavine za pripravo polžkov, ko je bila ona stara toliko kot Pia. Vse kar so potrebovali, so pridelali doma, niso imeli nobenih mehanskih pripomočkov, kot je traktor ter delo je bilo trdo in naporno. Ko so zbrali vse sestavine potrebne za peko so se odpravili nazaj domov. Lotili so se priprave in babica je razložila vsako podrobnost postopka. Otroci so radovedno opazovali svojo babico pri delu. Ko so bili polžki v pečici je babica dala nalogo otrokom. Ona je pripravila in spekla rolice, njihova naloga pa je bila, da jih postrežejo na moderen način. Otroci so staknili glave in se spomnili popolnega načina. Položili so jih na lesene podstavke in v njih zapičili palčke. V majhnih lončenih posodicah so dodali pomake. Vsi so veselo uživali v svojem domačem goričkem prigrizku....«

²⁰ Intervju M.G., februar 2024

4.3. Predstavitev turističnega kulinaričnega spominka

Kulinarični spominek je zasnovan kot prigrizek. Predstavili ga bomo kot okusen domači »brunch«, ki je primeren za malico oziroma vmesni prigrizek, ko nimamo časa za zajtrk ali kosilo. Brunch je sestavljena iz besed breakfast in lunch. Če bi ta obrok poimenovali po slovensko, bi to pomenilo »nekaj za silo«. Zaužijemo ga tam nekje od 11. do 13. ure. Postreže se lahko kot samopostrežni bife, ko si gostje sami izberejo kaj bodo pojedli, lahko pa izbirajo tudi iz menija in izbirajo želeni brunch.

Ime »cankoladice« je simbolično sestavljeno iz legende o nastanku Cankove, zvitki so zaviti (osemkrat) kot roladice in predstavljajo vodo, kot osnovo za nastanek kraja. Spominek predstavimo na izbrani podolgovati leseni deski, lahko tudi na podlagi iz skrilavca ali lončeni podlagi. Na desko postavimo cankoladice na levo stran in različne pomake na desno stran. Zvitki so lahko nataknjeni tudi na palčko, s katero brunch pomočimo v ustrezno omako. Na deski je lahko do osem cankoladic, saj je število osem simbolično, ker predstavlja našo občino z osmimi vasi. Zasnovo ideje, ki je nastala z risanjem in uporabo IKT prikazuje slika 1.



Slika 1: Zasnova ideje turističnega proizvoda
(Foto: L.K., osebni arhiv, februar 2024)

RECEPT ZA CANKOLADICE:

Za osnovo vzamemo star tradicionalni recept za kvašeno testo, ki so ga uporabljale že babice. Testo lahko pripravimo ročno z gnetenjem ali pa v mešalniku za testo.

Priprava kvasca: v skledico vlijemo 1/3 mlačnega mleka, vanj nadrobimo kvas in mu dodamo sladkor ter eno žlico moke. Dobro premešamo in pustimo stati na toplem mestu 10 minut, da kvasec vzhaja.

Priprava kvašenega testa: preostalo moko presejemo na čisto delovno površino in na sredini naredimo jamico. Po moki okoli jamice potrosimo sol, v jamico pa vlijemo olje, vzhajan kvasec in preostalo mleko. Sestavine zgnetemo ali s kuhalnico premešamo, da se sprimejo skupaj in nastane grobo testo, ki ga gnetemo toliko časa, da postane gladko testo brez grudic, ter se ne oprijemlje rok in delovne površine. Ugneteno testo oblikujemo v kepo, ki jo položimo v naoljeno skledo, pokrijemo s čistim prtčcem in pustimo, da na toplem mestu vzhaja približno pol ure. Medtem, ko testo vzhaja, lahko pripravimo nadeve.

Priprava cankoladic: Vzhajano testo na hitro še enkrat zgnetemo in razdelimo na tri dele. Vzamemo en del in ga na rahlo pomokani delovni površini razvaljamo na tanko, pravokotno obliko. Testo premažemo s plastjo nadeva in ga na krajšem koncu zvijemo v rolado (odtod tudi del imena cankoladice), ki jo z ostrim nožem narežemo na približno 1 cm debele rollice. Razporedimo jih po pekaču, ki smo ga obložili s papirjem za peko. Med njimi pustimo malo razmika, saj bodo med vzhajanjem še narasle. Enako ponovimo z ostalima kosoma kvašenega testa.

Pekač pokrijemo s čistim prtičem in pustimo, da rollice na toplem mestu vzhajajo 15 minut. Medtem pečico segrejemo na 180 stopinj Celzija. Vzhajane cankoladice pred peko po vrhu premažemo z razžvrkljanim jajcem. To jim da prijeten, zlat sijaj. V ogreti pečici jih pečemo 20 do 30 minut oziroma toliko časa, da se lepo zlato rjavo obarvajo in zapečejo. Postrežemo jih z dodatnimi pomakami.

- *Cankoladice z orehi in pomako iz jabolčne čežane*

Prva kombinacija so »cankoladice« iz navadne pšenične ali tudi koruzne moke, z orehovim nadevom, kombiniranim z jabolčno pomako narejeno iz čežane. Orehi so domači, saj jih ima veliko ljudi na Goričkem, kar na domačem dvorišču. Orehe fino zmeljemo, a kljub temu pustimo nekaj celih za dekoracijo in da obogatijo okus in teksturo. Visokodebelni sadovnjaki še vedno krasijo goričko kulturno krajino, zato so domače pridelana jabolka še vedno najboljšega okusa. Tudi jabolčno čežano bomo pripravili iz dom pridelanih jabolk z Goričkega. Nekoč so kuhali bolj trajnostno, tako, da ni šlo nič v smeti in so tudi prezrela jabolka uporabili za pripravo okusne domače čežane. Jabolka bomo narezali na manjše kosce in jih posujemo z malo sladkorja ter prilijemo 1 dl vode. Dušimo jih na ognju približno petnajst minut, tako da postanejo mehke. Nato jih s kuhalnico pretlačimo in po želji dodamo cimet. Čežano postrežemo v manjših posodicah. Ta kombinacija okuševalcu vzbudi sladke brbončice, sladka jabolčna čežana pa jedi da svežino. Če pa jo želimo s še bolj sladko različico, pa dodamo domač med izbranega cankovskega čebelarja.

- *Cankoladice z ajdo in pomako iz kisilaka*

Druga kombinacija so »cankoladice« z ajdovim testom ter s kisilakovim (skutinim) nadevom. Ajda je pomemben del goričke kulinarike. Zelo znana jed je še vedno ajdova zlejevanka. To je preprosta kmečka jed in njena glavna sestavina je ajdova moke, ki je za razliko od bele moke v Prekmurju nikoli ni primanjkovalo. Dandanes se ajdova zlejevanka postreže kot predjed. Testo razvaljamo in nadevamo z kisilakom.

Kisilak je znan prekmurski nadev - skuta, ki je pomembna sestavina večine domačih prekmurskih jedi. Dodamo lahko sušene rozine, ki spominjajo na vinogradništvo, ki je bilo nekoč pomembna dejavnost na Goričkem. Izbrana kombinacija popelje okuševalca skozi tradicionalne okuse prekmurske kulinarike, ko je ob kmečkih opravilih zadišalo po posolankah in domačih rejtaših.



Slika 2: Cankoladice

(Foto: M.H., februar 2024)

- *Cankoladice z bučnimi semeni in pomako iz bučnega olja*

Tretja izbrana kombinacija pa seže bolj v slane okuse in bo vseč ljubiteljem polnozrnatke moke, domačih bučnih semen in domačega goriškega bučnega olja. Kombinirali smo nadev iz mletih bučnih semen s pomako iz bučnega olja in dodanimi celimi semeni (lahko tudi z okusom mete ali čokolade, ki so pravi kontrast slani osnovi). Vse uporabljane surovine so domače pridelane od pridelovalcev na Goričkem. Bučno olje bo prispevala lokalna oljarna iz Gerlinec. Bučna semena pa lokalna proizvajalca, ki se ukvarjata s kmetijstvom. Pridelujeta bučna semena in bučno olje za lastno rabo, zato izdelki niso naprodaj. Vsi se spominjamo časov, ko smo v dolgih jesenskih večerih ročno čistili buče. S svojimi starimi starši smo se zabavali in smejali ter šteli kdo je odstranil več semen. Potem pa je sledilo potrpežljivo čakanje, da se bučna semena posušijo na velikih mrežah. In veselje, ko so bučna semena končno bila suha in pripravljena za lupljenje. Tako se je že nekoč proizvajalo bučno olje in bučna semena. Naredili smo nadev iz bučnih semen, ki jih sesekljamo. Zavremo mleko in ga prelijemo čez semena, dodamo sladkor in po želji lahko tudi cimet ter dobro premešamo, na koncu lahko dodamo še stepeno smetano. Nadev mora biti gost in mazljiv, lahko pa ga naredimo tudi z maslom in semeni. Postrežemo jih s pomako iz bučnega olja, ki ga rahlo solimo.



Slika 3: Cankoladice različno postrežemo

(Foto: M.H., februar 2024)

- *Cankoladice z ocvirki in česnovo pomako*

Četrta kombinacija, ki ima za osnovo pšenično kvašeno testo, vsebuje ocvirkov nadev in česnovo pomako z dodanimi celimi ocvirki. Ocvirki so zelo popularni, saj izvirajo iz časa kolin, pogosto

so še vedno na jedilniku tudi ocvirkove pogače ali pogačice, ki se pečejo v vseh goričkih domovih. Dodamo lahko tudi kislo smetano.

4.4. Sodelujoči pri turističnem proizvodu

Za pripravo naših cankoladic bi potrebovali različne surovine, ki bi jih pridobili v trgovini Šklojca ali pa direktno na lokalnih kmetijah ali proizvajalcih. S tem bi spodbujali lokalno pridelano hrano, bili bolj okoljsko naravnani in naš produkt bi bil trajnostno usmerjen.

V nadaljevanju navajamo nekaj sodelujočih:

- Oljarna Štesl, Gerlinci (domače bučno olje, bučna semena)
 - Trgovina Šklojca, M. Sobota (domači kisilak, orehi, česen, kvas, maslo, sončnično olje, sol, sladkor, koruzna moka, ajdova moka)
 - Kmetijstvo Hari, Gerlinci (jajca, mleko)
 - Sadjarstvo Vratuša, Krašči (jabolka)
-
- Slika 4: Sestavine za pripravo so lokalnega izvora*
(Foto: M.H., februar 2024)
- Mesarija Hanžel, Gerlinci (ocvirki)
 - Čebelarstvo B. Gomboc, Cankova (med)
 - Gostilna Vila Vogler, Cankova (možnost prodaje kulinaričnega spominka in promocije z zloženko)

Za promocijo kulinaričnega proizvoda bi zaprosili Občino Cankova in TD Cankova, ki bi objavili predstavitveni spot in zloženko o spominku na spletni strani. Učenci šole pa bodo pripravili še druga promocijska gradiva in objave v publikacijah.

4.5. Finančni načrt turističnega proizvoda

Kulinarični spominek bi predstavili na lokalni prireditvi, kjer bi sestavine nabavili s pomočjo sponzorskih sredstev, ki bi nam jih dali posamezni podjetniki ali obrtniki iz območja naše občine. Ker gre za kulinarični proizvod je potrebno nakupiti različne sestavine. V tabeli so zbrani zneski nakupa v domači prekmurski trgovini Šklojca.

Kvašeno testo	Nadevi
Ajdova moka - 2,5 €	Bučno olje in bučna semena - 9 €
Pšenična moka – 1 €	Domači kisilak - 4 €
Kvas - 0,50 €	Orehi - 3 €
Sončnično olje - 2 €	Česen - 2 €

Sol – 0,10 €	Kisla smetana -1 €
Sladkor – 0,10 €	Jabolka -1 €
Koruzna moka - 2 €	Ocvirki - 4 €
Mleko - 1 €	Med – 4 €
Sladka smetana – 1 €	Neobvezni dodatki: Cimet - 0,10 € Rozine - 0,50 €

(Vir: Trgovina Šklojca, februar 2024)

Glede na izbrane sestavine bi za jed, če bi jo tržili pri lokalnem ponudniku v Gostilni Vila Vogler na Cankovi, bilo potrebno odšteti 3,5 € . Kartonska embalaža bi stala 0.50 €.

4.6. Načini in čas izvedbe promocije ter trženje turističnega proizvoda

Promocijo kulinarичnega spominka bi izvajali v sodelovanju s TD Cankova, Občino Cankova in Gostilno Vilo Vogler na Cankovi. Za uspešno trženje bi bilo potrebno vključiti vse lokalne pridelovalce sestavin, občane in predvsem mlade ter člane TD Cankova. V sodelovanju s TD Cankova bi lahko zasnovali predstavitevni dogodek na primer ob občinskem prazniku ali na Jožefovih dnevih. Na dogodkih in prireditvah bi bile na voljo zloženske (Jožefovi dnevi), sicer pa objave na spletnih straneh, kjer bi bil prav tako na voljo predstavitevni spot. V promocijo bi vključili vse, ki so nam pomagali tudi z dobavo sestavin. V kolikor bi bila možnost sodelovanja na sejmu, bi imeli tam stojnico s predstavitvijo spominka. Stojnica bi bila inovativna, saj bi poleg zloženk in drugih promocijskih letakov bila tudi interaktivna. Zamislili smo si namreč tudi igro za predstavitev kulinarичnega spominka, ki bi jo izvedli z uporabo digitalne tehnologije. Obiskovalci bi tako z vključevanjem aplikacije spoznavali pripravo in recept ter primere glede na okuse. Celotno predstavitev izdelka in njegovo ozadje bi predstavila naša maskota CANKOLADICA in njeni pomagači, kot dodatki – ocvirek, kisilak, jabolko, buča, oreh, česen.

Turistični kulinarični spominek bi bil na voljo promocijsko v Gostilni Vila Vogler ob občinskem prazniku, v petek, 24.5.2024, zanj bi bilo potrebno odšteti 3,5 evrov glede na predviden finančni načrt. Kulinarični spominek bi bil kot proizvod zapakiran v kartonsko embalažo v obliki podkolonce, s predelom za pomako in s pojasnjevalno etiketo in dodano zgodbo. Tu bi sodelovali z lokalnimi zasebniki, ki bi nam pomagali izdelati embalažo po naši zamisli.

4.7. Struktura predstavitve turističnega proizvoda na turistični tržnici

Obiskovalce bi do našega kulinaričnega izdelka na tržnici povabili s priročnimi vabili, ki bodo v obliki podkolonce z osmimi listi. Na vsakem listu bi bil en recept naših cankoladic z različnimi domačimi nadevi. Na enem listu pa bi še bilo napisano ime naše šole in številka stojnice, da bi se ljudje lahko lažje orientirali v prostoru. Sama oblika rože je povezana z našo občino, saj bo imela

osem listov, kot je število naselij v naši občini. Roža bi se naj z listi odpirala postopoma. S temi podkoloncami, bi jih vabila »kmečka diklina«, ki predstavlja simbol celotne naše zgodbe. Ljudi bi privabila k sebi v domačem prekmurskem narečju.

Predstavitev turističnega proizvoda smo si zamislili v obliki zgodbe. Naša ekipa povabi obiskovalca do stojnice, ki mu že na daleč dišijo naše cankoladice. Ko naš obiskovalec pride do stojnice, postane tudi naš pokuševalec, ki ga toplo sprejmemo. Pokuševalcu nato na oči položimo trak, kateri mu zakrije oči tako, da ničesar ne vidi. Pred sabo ima vrtljivo podkolonco, ki je simbol naše občine. Na vsakem cvetu ima položeno eno sestavino, ki jo pokriva škatla. Cvetove zavrti in nato se počasi začnejo ustavljati. Ko se ustavi, mu eden izmed članov ekipe vzame sestavino izpod škatle in mu jo položi na roko, da lahko pokuševalec poskusi in poskuša ugotoviti sestavino. Vse sestavine, ki bodo položene na cvetove narcise so del našega proizvoda. Vsaka posebej pa je tudi pridelana na ekološki način v domači pokrajini, pri domačem proizvajalcu. Član ekipe pokuševalcu nato poda predloge, rešitve tega preizkusa. Ko pokuševalec uspešno ugotovi, ga ekipa privede do stojnice. Ob stojnici mu člani ekipe predstavijo idejo izdelka in seveda postopek ter recept priprave cankoladic. Na koncu mu ponudimo še eno izmed cankoladic, kot nagrado, saj je uspešno ugotovil sestavino, tudi če je potreboval pomoč ekipe.

5. ZAKLJUČEK

Pomembno je, da si neko območje, ki ga obiščemo, zapomnimo po svojih občutkih, ki smo jih tam doživeli. Kulinarični spominki nam lahko še dolgo po vrnitvi domov obudijo spomin na okus, vonj, teksturo, barvo, ter v nas vzbudijo prijetne občutke. Cankoladice občine Cankova bodo širile identiteto goričke pokrajine in njenih ljudi. Omogočajo in spodbujajo ohranjanje tradicije, prodajo lokalnih sestavin, ustvarjalnost in povezovanje med ljudmi. Imajo zgodbo, spominek je nastal s povezovanjem znanega in sodobnega, na okolju prijazen način. Kulinarična dogodivščina na Cankovi ohranja tradicijo, naravo in nam lahko omogoči, da se razvijamo kot družba in kot posamezniki in pripomore k večji prepoznavnosti naše občine. Želimo si, da bi lokalna skupnost prepoznala našo idejo kot tržno zanimivo in bi postala tržni proizvod.

6. VIRI

-<https://www.os-jmdol.si/2021/11/18/slovenija-evropska-gastronomska-regija-2021/>, 23.11.2023.

-http://www.impletum.zavodirc.si/docs/Skriti_dokumenti/Oblikovanje_turisticnih_proizvodov-Grlica.pdf, 23.11.2023.

-<https://sl.wikipedia.org/wiki/Cankova>, 23.11.2023.

-<https://www.kamra.si/digitalne-zbirke/prekmurska-sunka/>, 23.11.2023.

-<https://www.park-goricko.org/go/898>, 23.11.2023.

-<https://www.kamra.si/digitalne-zbirke/prekmurska-kulinarika/>, 24.11.2023.

-<https://natureta.si/slovenska-kuhinja-skozi-cas/>, 24.11.2023.

-http://gregorbabsek.si/Slovenska_kuhinja.html, 25.11.2023.

-<https://www.park-goricko.org/go/898/Goricka-kulinarika> , 26.11.2023.

-<https://okusno.je/recept/domaci-ocvirki>, 5.1.2024.

-<https://okusno.je/recept/kisilakovi-rezanci>, 5.1.2024.

7. PRILOGA

Vprašanja za intervju z babicami

Kraj intervjuja: _____ Čas: _____

Ime intervjuvanca (lahko samo kratice): _____

Zgodovinarji raziskujemo preteklost tudi s pomočjo ustnih virov, ki so nam lahko zelo dragocen vir podatkov. Izvedi intervju s pomočjo naslednjih vprašanj, ki bodo pomemben vir informacij za raziskovanje kulinarike domače pokrajine v okviru turističnega krožka.

1. Katere sladke jedi/pogače ste v preteklosti pekli v naši domači pokrajini? Nekaj jih naštejte!

2. Se spomnite izbrane sladke jedi (pogače), ki so jo rade pekle že vaše babice v preteklosti in ste se jo tudi vi naučili od vaše mame ali babice?

3. Iz katerih surovin so običajno bile domače pogače in sladice na območju naše domače pokrajine – Goričko?

4. Bi nam zaupali kak preprost recept domače sladke jedi, ki jo vi še vedno z veseljem pripravite?

5. Kaj bi vi predlagali za NAJ sladico/pogačo naše občine, glede na naše naravne in kulturne značilnosti in na tradicijo?

Najlepša hvala za vaše odgovore.