



 KRAJINSKI PARK
GORIČKO



***Izbrane goričke jedi
za vsakdanjik in praznik***



Zbirka »Izbrane goričke jedi za vsakdanjik in praznik« je sad dela članov delovne skupine »Domača kuhinja« v okviru projekta Razvoj krajinskega parka Goričko.

Pobrskali smo po starih receptih goričkih babic, prebrskali vrsto kuharskih knjig in zbirk receptov prekmurskih ljudi, nekaj receptov, pa so nam poslale goričke gospodinje. Pri zbiranju receptov nas je vodila želja pomagati pri ohranjanju starih jedi in prehranjevalne tradicije na Goričkem iz roda v rod, pri izboru jedi pa potreba po pripomočku uporabnikom (tako doma kot v gostinskih lokalih) za pripravo zdravih, uravnoteženih in energetske primernih obrokov.

V prvem delu Vam ponujamo 13 jedilnikov: 7 za vsak dan v tednu in 6 za posebne priložnosti. Pri tem so jedi sestavljene tako, kot so jih uživali naši predniki. V drugem delu lahko za sleherno jed iz jedilnika najdete recept in navodilo za pripravo. Vse jedi smo poimenovali s slovenskim in goričkim izrazom. Spoznali smo, da je prav gorička kmečka kuhinja, čeprav na videz »revna«, dragocena zakladnica kulturne dediščine, na katero smo lahko upravičeno ponosni in po čemer bomo postali in ostali prepoznavni tudi v združbi evropskih držav.

Verjamemo, da boste ob prebiranju zbirke receptov tudi vi začutili povezanost goričkih ljudi z naravo, navezanost na zemljo, ljubezen do življenja, odprtost in gostoljubnost.

Odločitev, ali boste jedi pripravljali sami, ali jih bodo za vas pripravljali prijazni gorički ponudniki, je vaša! Uživate v bogastvu okusov tradicionalne goričke kuhinje in začutite harmonijo trideželnega parka na lončenem krožniku ob kozarčku odličnega goričkega vina!

Pa dober tek Vam želimo!

*Sonja KRESLIN, univ.dipl.ekon.
Mentorica delovne skupine*

»Vüpamo, ka mlade goričke vertinje (pa tüdi šteri mladi pojbič) volau dobijo, kakšno staro jed sküjati!



IZBRANE GORIČKE JEDI ZA VSAKDANJIK IN PRAZNIK

1.

Slabo je v tisti hiši, kjer kokoš poje, petelin pa kokodaka.

Slovenski pregovor

Da pri vaši hiši ne bi bilo tako,
za NEDELJSKO KOSILO priporočamo

Kokošja juha s krpicami
Pečena kokoš
Dušena ajdova in prosena kaša
Kumarična solata z bučnim oljem
Repnjača ali tikvača, Biba

Kokošeča župa s flikicami

Pečena kokouš

Dinstana oženjena idinjnska pa prosena kaša

Oborkova šalata s tikvinin oljon

Repnjača ali tikvača, Biba

2.

Brez krompirja ni kosila.

Ljudska modrost

Za prijeten začetek tedna
si v PONEDELJEK privoščite

Krompirjeva mlečna juha
Skutni ali makovi rezanci

Krumšova mlejčna župa

Kisilakovi ali makovi rejzanci





3.

*Zeldže jejte, nej mesou, vino pijte nej vodou!**Ljudska modrost***V TOREK si pripravite zdrav in okusen brezmesni obrok**

Gobova juha
Zeljne krpice (slane, sladke) ali
Trganci z makom

Grbanjova župa
Zeldžove flikice (slatke, osolene)
Makovi külnji

4.

*Lakota sladí bob.**Slovenski pregovor***V SREDO so na vrsti stročnice**

Žolica z bučnim oljem in čebulo ali
Fižolova smetanska juha
Krompirjevi svaljki z makom
Kompot iz suhega sadja

Žujca s tikvinin oljon pa z lükon ali
Vrnjova grajova župa
Majčiki (cüjcki) z makon
Kompout s šklojcamí



5.

*Zelje želodec samo nastelje.**Ljudska modrost***Zato za zdrav obrok v ČETRTEK zelju dodajte še meso**

Segedin
Kuhan krompir / domači kruh
Kvašeni flancati

Segedin gulaš
Küjani krumši, domači krüj
Fanke

6.

*Lahko je s polnim trebuhom post hvaliti.**Ljudska modrost***S kosilom v PETEK bomo zadovoljili ljubitelje brezmesnih jedi**

Juha iz ajdove kaše s prežganjem
Dödöli
Mešana vložena solata

Zafrigana župa z idinjsko kašo
Dödöli
Čalamadi

7.

*Ne stori kruha moka, temveč roka.**Slovenski pregovor***V SOBOTO bomo imeli koline**

Bujta repa
Krvavice (ajdove, prosene)
Domač kruh
Skutni ali makov zavitek

Bujta repa
Krvajice (idinjske, prosejne)
Domači krüj
Kisilakov ali makov rejtaš



8.

Če praznike opustiš, prazniki opustijo tebe.

Ljudski rek

Za DRUŽINSKI PRAZNIK
si privoščite

Zelenjavna juha z močnikom
Pečen piščanec z nadevom
Kuhan krompir s peteršiljem
Endivja s krompirjem
Prekmurska gibanica

Ogračekova župa z močnikom
Pečeni fūlani picek
Petrožnini krumši z mastjo
Lentiba s krumši
Prekmurska gibanca

9.

Kusta repa, dugi lén, nan trbej vsaki dén.
Gnes ge fsej sumarof dén.

Prekmursko pustno reklo

Za veselo PUSTOVANJE
si pripravite

Mlečna juha s prekajenim mesom
Kuhana šunka
Krompirjeva solata z bučnim oljem
Zavitek iz vzhajanelega testa ali krofi

Mlečna župa s povojenoga mesa
Kūjana šunka
Krumšova šalata s tikvinin oljon
Kvašeni retaš ali kroflini



10.

Prazen žakel ne stoji pokonci.

Ljudski rek

V času ŽETVE/MLATITVE
naj vam tekne

Kisla juha
Sladko zelje, Vrtanek
Marmeladni vzhajanci ali ocvirkove pogačice

Kisla župa ali
Sladko zeldže, Vrtanek
Buklini ali cverkove pogačke

11.

Vino lepo poje, pleše, gode, a nerado dela.

Ljudski rek

TRGATEV naj bo s priokusom
»madžarskega« temperameta

Zajčji perkelt
Tarhonya
Solata iz stročjega fižola z bučnim oljem
Jabolčna pita

Zaveči paprikaš
Tarhonja
Šalata s stročjoga graja s tikvinin oljon
Džabokov lepin





12.

*Dobro vino se ne meša z vodo,
lepa ljubezen pa ne s poroko.*

Ljudski rek

»Kopačem« najbolj tekne
VINOGRADNIŠKA MALICA

Prekmurski bograč
Perc
Posolanka

*Prejkmurski bograč
Perc
Posolanka*

13.

*Če človek pol sveta obteče,
najboljši kruh doma se peče.*

Ljudski rek

Za konec pa še nekaj
za VEGETARIJANCE

Pečen krompir v pečici z domačim maslom
Solata iz kislega zelja
Koruzna zlivanka ali zabeljene gîbice

*Pečeni krumši v rengli z zmočejon
Šalata s kisiloga zeldža
Kukurčna zlejevanka ali zabelene gîbice*





1. NEDELJSKO KOSILO

KOKOŠJA JUHA S KRPICAMI

KOKŠEČA ŽUPA S FLIKICAMI

1/3 kokoši, jušna zelenjava (korenje, čebula, paprika, paradižnik), sol, muškatni oreh, poper, začimbe za posip, 1 jajce, 20 dag moke

V posodo damo 1/3 kokoši in jušno zelenjavo, da se počasi kuha, tako, da juha ne postane motna. Naredimo testo za krpice, razvaljamo in naredimo 1x1 cm velike kocke. Testo posušimo in zakuhamo v juho ter potresemo s sesekljanim peteršiljem.

PEČENA KOKOŠ

PEČENA KOKOŠ

1 cela kokoš (1,5-2 kg), rdeča paprika, sol, noževa konica popra, juha za zalivanje

Kokoš očistimo, damo v pekač, solimo in začinimo, pečemo pri temperaturi 180-200°C. Če je kokoš že starejša jo pred tem kuhamo približno 20 minut, da se ji zmeščajo vlakna.

DUŠENA AJDOVA (PROSENA) KAŠA

DISTANA OŽENJENA IDINJSKA PA PROSENA KAŠA

1/4 l ajdove kaše, 1 žlica zaseke, 1 čebula, sol, poper, 1/2 do 3/4 l vode

Kašo preberemo in dobro operemo. Čebulo sesekljamo in pražimo na zaseki, da zarumeni. Nato dodamo oprano kašo, sol in poper, premešamo in zalijemo z vročo vodo (2,5 - 3 kratna količina kaše). Ko tekočina zavre potegnemo posodo na rob štedilnika ali zmanjšamo dotok energije (kaše ne mešamo), ko tekočina povre je kaša kuhana.

REPNIJAČA, BIBA

REPNIJAČA, BIBA

400 g moke, 30 g kvasa, sol, 100 g masti, 50 cl mleka

Nadev: 1500 g belih rep, sol, 80 g masti, 2 jajci, 40 cl kisle smetane

Iz presejane moke, vzhajane ga kvasa, soli in masti zamesimo testo. Pokrijemo in damo na toplo vzhajat,



nato ga centimeter debelo razvaljamo in položimo v pomaščen pekač. Potresemo z nadevom iz bele repe. Pečemo pri srednji temperaturi. Tik pred koncem prelijemo s smetano v kateri smo razžvrkljali jajca. Zapečemo, razrežemo in ponudimo.

Nadev: repo olupimo, naribamo, solimo in pustimo, da se voda izloči, nato damo ožeto repo na maščobo, da preostanek vode izpari.

Biba: vse je enako kot za repnjačo, le da namesto repe vzamemo jabolko.

KUMARICE Z BUČNIM OLJEM

OBORKOVA ŠALATA S TIKVININ OLJON

70 dag kumaric, 10 dag čebule, olje, kis, sol

Kumarice olupimo, naribamo na kolobarje, solimo, dodamo čebulo narezano na lističe in pustimo počivati 10 minut. Potem jih ožamemo in dodamo dressing. Neolupljene kumarice bolj poživijo krožnik.

2. PONEDELJEK

MLEČNA KROMPIRJEVA JUHA

KRUMŠOVA MLEJČNA ŽUPA

600 g krompirja, lovorjev list, muškatni orešček, sol, 50 cl mleka, 20 g moke, 40 cl kisle smetane

Krompir olupimo in narežemo na kocke. V lonec damo 60 cl vode, lovorjev list, sol in krompir. Kuhamo do mehkega. Med tem pripravimo podmet iz mleka in moke ter ga dodamo že kuhanemu krompirju in kuhamo še 5 minut. Po potrebi začinimo in odišavimo z muškatnim oreščkom. Preden ponudimo dodamo kisló smetano.

SKUTNI IN MAKОВI REZANCI

KISILAKOVI ALI MAKОВI REJZANCI

1 jajce, 20 dag skute, 20 dag moke ostre, 20 dag mletega maka, sladkor, voda, sol, olje

Na desko stressemo moko in napravimo jamico, v katero dodamo jajce in vodo, posolimo in na hitro pregnetemo. Testo razvaljamo in narežemo na široke rezance, ter kuhamo v slanem kropu. Skuhane rezance odcedimo, zvrnemo v kozico ter potresemo testo s skuto ali z makom.



3. TOREK

GOBOVA JUHA

GRBANJOVA ŽUPA

35 dag krompirja, 1 1/2 l vode, 2 dag suhih gob, lorvorjev list, 2 stroka česna, poper, malo šatraja, 1 dcl kisle smetane, 1 žlica moke

Olupljen krompir zrežemo na majhne kocke in stresemo v vodo. Dodamo obarjene, na grobo sesekljane suhe gobe, lorvorjev list, poper in ostale začimbe. Solimo in kuhamo do mehkega. Smetani primešamo moko in vse skupaj prevremo. Nazadnje dodamo strt česen in malo kisa.

ZELJNE KRPICE

ZELJOVE FLIKICE

Količina je za 4 osebe

Testo za rezance: 20 dag moke, 2 jajci, slan krop, 3 dag maščobe, 1 dag sladkorja, 5 dag čebule, 4 dag prekajene in na kocke zrezane slanine, 25 dag svežega zelja, ščep kumine, 0,5 dag ostre paprike, 15 dag paradižnikovega concasseja (na kocke narezan blanširan in olupljen svež paradižnik) ali 2 dag paradižnikove mezge, 0,5 dl črnega vina, peteršilj, sol

Na maščobi zarumenimo sladkor, dodamo sesekljano čebulo in slanino. Prepražimo, dodamo na krpice narezano zelje in začimbe, paradižnikovo mezgo ali concasse. Prilijemo malo tople vode in dušimo. Mehkemu zelju prilijemo vino in še nekaj minut dušimo. Nato dodamo kuhane in dobro odcejene krpice in sesekljan peteršilj, po okusu dosolimo. Vse skupaj dobro premešamo in ogrejemo.

TRGANCI Z MAKOM

MAKOVI KÜLINJI

25 dag moke, 1-2 jajci, voda po potrebi, slan krop, 4 dag zaseke, 1 žlica kisle smetane

Pripravimo trdo testo, ga razvaljamo na široke rezance in na prtju na pol posušimo. Razrežemo na široke pramene in jih raztrgamo v krpe. V slanem kropu jih kuhamo 10 min, jih odcedimo in splaknemo z mlačno vodo ter stresemo v skledo. Potresemo z makom.





4. SREDA

ŽOLICA Z BUČNIM OLJEM IN ČEBULO

ŽUJCA S TIKVININ OLJON IN LUKON

500 g prekajenih svinjskih nogic, 300 g prekajenih svinjskih ličnic, 200 g prekajenih kož, 60 g korenja, 50 g peteršilja, 60 g čebule, 30 g česna, lovorjev list, poper v zrnju, sol, 5 cl bučnega olja, 5 cl kisa, 120 g čebule

Nogice razsekamo in čez noč namakamo s kožami in ličnicami v hladni vodi. Splaknemo s hladno vodo in damo kuhat. Dodamo očiščeno korenje, čebulo, peteršilj, česen ter začinimo s poprom, lovorjevim listom in soljo. Kuhamo zelo počasi v malo vode toliko časa, da gre meso od kosti. Juho precedimo, odstranimo kosti, mesnine narežemo in porazdelimo v model ali na porcije. Prelijemo z juho, da so pokrite. Postavimo na hladno čez noč, da se strdi. Preden ponudimo, položimo model z žolico, razdeljeno na porcije, v toplo vodo in nato stresemo na krožnik. Žolico prelijemo z bučnim oljem, kisom, solimo in potresemo z narezano čebulo, s kuhanim jajcem jo lahko še okrasimo.

FIŽOLOVA SMETANSKA JUHA

SMETANSKA GRAJOVA ŽUPA

1 1/5 l vode, 1/2 kg suhega fižola, 1 žlico moke, 2 dcl kisle smetane, 2 stroka česna, kumina, lovorjev list, timijan, majeron, poper, sol

Fižol nekaj ur prej operemo, namočimo, nato skuhamo. Dodamo česen, lovorjev list, kumino in solimo. Fižol naj vre počasi, da je ves enakomerno kuhan. Fižol, ki je odveč, vzamemo iz fižolovke. V fižolovko z nekaj fižola zakuhamo podmet iz 4 žlic vode, ene žlice moke in 2 dcl kisle smetane. Juha naj prevre. Na koncu dodamo začimbe.

KROMPIRJEVI SVALJKI Z MAKOM

MAJČIKI (CUJCKI) Z MAKOM

1/2 kg krompirja, 1 margarina, 1 jajce, mak, 1 žlica kisle smetane, slan krop, sol

Opran cel krompir skuhamo, olupimo in še vročega pretlačimo. Toplemu pridenemo sol in margarino. Mlačni masi primešamo jajce in moko. Na hitro zgetemo testo in oblikujemo svaljek. Na pomokani deski ga enakomerno razrežemo in z dlanjo oblikujemo za sredinec velike svaljke. V slanem kropu kuhamo 10 minut. Kuhane odcedimo. Potresemo z osladkanim mletim makom.

KOMPOT IZ SUHEGA SADJA

KOMPOT S SKLOJCAMI

1/2 kg mešanega suhega sadja

Suho sadje namakamo in skuhamo. Kompot mora biti dobro ohlajen, zato ga skuhamo dan prej. Ponudimo ga ob vročih dnevih.



5. ČETRTEK

SEGEDIN

SEGEDIN GULAŽ

500 g svežih svinjskih reber, 5 g masti, 10 g mlete rdeče paprike, 30 g česna, 500 g kislega zelja, 15 g moke, 15 cl kisle smetane, sol, lovorjev list

Na maščobi prepražimo na kocke narezano čebulo, dodamo rdečo papriko in zalijemo z vodo. Dodamo na kocke nasekana rebra. Začinimo s soljo, lovorjevim listom in sesekljanim česnom. Dušimo do mehkega. Posebej kuhamo kisló zelje (če je zelje preкисло, ga prej operemo). Ko sta obe sestavini kuhani oziroma dušeni, ju združimo v eni kozici. Zgostimo s podmetom iz moke in smetane. Dobro prevremo. Ponudimo kot samostojno jed.

PIRE KROMPIR

PIRE KROMPIR

1 kg krompirja, 2 dl mleka, 5 dag masla ali margarine, sol

Krompir olupimo in kuhamo v slanem kropu 20 minut. Krop odlijemo v posodo. Krompirju dodamo mleko in ga prepasiramo. Če je pretrd dodamo krompirjevko in maslo.

KVAŠENI FLANCATI

FANKE

50 dag gladke moke, 5 dag masti, 1 žlica slivovke (ruma), 2 žlici kisle smetane, ščeč soli, toplo mleko po potrebi, 2-3 rumenjake, maščobo za cvrtje, 2 žlici sladkorja, 3 dag kvasa, 1 žlička sladkorja, 3 žlice toplega mleka za kvas

Prostor, kjer delamo kvašeno testo naj bo toplo. Tudi vse sestavine morajo biti tople. Pripravimo kvas. Ko vzhaja, mu dodamo ostale sestavine in zamesimo primerno mehko kvašeno testo. Pokrijemo ga in pustimo vzhajati. Vzhajano testo razvaljamo na debelino mezinca. Testo s kolescem ali z nožem razrežemo na pravokotne krpe v velikosti 8x5 cm, naredimo 4 zareze, da se testo drži skupaj. Pustimo vzhajati. V tem času segrejemo maščobo in v njej cvremo flancate, še tople potresemo s sladkorno moko.





6. PETEK - Post

ŽUPA IZ AJDOVE KAŠE S PREŽGANJEM ZA 4 OSEBE ZAFRIGANA ŽUPA Z IDINJSKO KAŠO

1,15 l jušne osnove, 0,2 dl kisle smetane, 5 dag mehke moke za podmet, začimbe po potrebi (šunka, ki se je kuhala je sama po sebi začinjena), 80 dag kuhane šunke, 60 dag kuhanega krompirja, 10 dag čebule

Dressing: Bučno olje, jabolčni kis, sol, mleti črni poper

Kašo vsujemo v jušno osnovo in dodamo krompir. Ko se kaša in krompir zmeščata, pridamo začimbe. V lončku z vodo razredčimo smetano in moko ter juho podmetemo. Ko zavre odstavimo. Po želji ponudimo z rženim kruhom.

DÖDÖLI

DÖDÖLI

1 kg krompirja, 70 dag mehke moke, 2 dl kisle smetane, 4 srednje velike čebule, 3 dag masti

Krompir olupimo in zrežemo na koščke in jih kuhamo v slanem kropu. Vode naj bo približno še enkrat več, kot je krompirja v loncu. Ko je krompir napol kuhan, dodamo presejano moko. Ko prevre, naredimo v sredino moke s kuhalnico luknjo in kuhamo še približno 30 minut. Precej žgančnice odlijemo, krompir in moko dobro premešamo. Če je potrebno, dolijemo še malo žgančnice.

Preliv: Čebulo narežemo na kolobarje in jih na maščobi prepražimo zlato rumeno, dodamo kisló smetano in polijemo po dödölih. Dodamo lahko tudi sesekljane ocvirke ali zaseko.

SOLATA IZ VLOŽENE ZELENJAVE

SOLATA IZ VLOŽENE ZELENJAVE

Rdeča pesa, vložena paprika, vloženo rdeče zelje, kisle kumare, mešana vložena solata (čalamadi)



7. SOBOTA - KOLINE

BUJTA REPA

BUJTA REPA

1 kg kisle repe, 50 dag svežih svinjskih kosti, pol paprike, 15 dag kaše, 3 žlice masti, 2 žlici moke, do 4 stroke česna, 1 manjša čebula, sol, lovorjev list, 10 zrníc črnega popra, 2 dag prosene kaše

Repo in kosti kuhamo, dodamo narezano papriko in po 45 minutah dodamo prebrano in oprano proseno kašo in še kuhamo 20 minut. Iz masti in moke naredimo svetlo prežganje, na katerem prepražimo sesekljano čebulo in strt česen. V prežganje vlijemo približno 1 dl hladne vode, ko zavre, ga vlijemo v lonec z repo in kostmi. Po okusu solimo in vse skupaj kuhamo 10 minut.

KRVAVICE (AJDOVE)

KRVAVICE (IDIJSKE)

300 g ajdove kaše, 200 g kuhane svinjske glave, 100 g kuhanih svinjskih pljuč, 50 g masti, 100 g čebule, 1,5 m svinjskega čreva, sol, poper, pimet, majaron, juha v kateri se je kuhala glava

Mast v kozici segrejemo, dodamo prebrano in oprano ajdovo kašo. Malo prepražimo, solimo in zalijemo z juho (dvakratno količino kaše). Vse skupaj dušimo, da kaša popije vso juho, nato kašo odstavimo in do polovice ohladimo. Med tem zmeljemo glavo in pljuča. Prepražimo na kocke narezano čebulo. Vse skupaj primešamo k ohlajeni kaši, začинimo s soljo, poprom, pimetom in majaronom. Po potrebi dodamo še juho in premešamo, da dobimo sočen, malo pekoč nadev, s katerim nadevamo čreva, ki jih z nitjo prevežemo, da dobimo klobase in jih nato obarimo. Iz vode jih preložimo na leseno desko, da se ohladijo. V pomaščenem pekaču jih hrustljivo zapečemo.

DOMAČI KRUH IZ KRUŠNE PEČI

DOMAČI KRŪJ

1000 g pšenične moke, 4000 g ržene moke, 5 g soli, 220 cl vode, 50 g kvasa, 300 g domačega kvasa

Kvas pripravimo tako, da testu za kruh odvezamemo košček in ga damo na krožnik. Postavimo ga na toplo, kjer vzhaja, nato se posuši. Posušen domači kvas zdrobimo in nanj vlijemo malo mlačne vode. Pustimo stati nekaj ur, nato



dodamo kupljen kvas in vse skupaj premešamo. Presejano moko segrejemo in v sredini naredimo jamico, v katero dodamo kvas. Pokrijemo in pustimo, da vzhaja. Dodamo mlačno vodo in sol in iz pripravljenih sestavin zamesimo testo. Testo pokrijemo in pustimo, da vzhaja, nato oblikujemo hlebčke, ki jih damo ponovno vzhajat v slamnate košarice. Lahko pa oblikujemo hlebčke takoj, ko smo testo zamesili. Ko začnejo vzhajati, zakurimo v krušni peči, in ko je primerno segreta in kruh vzhajan, ga z loparjem polagamo v peč, prej pa še premažemo s toplo vodo. Pečemo 2 uri.

ZAVITKI Z RAZNIMI NADEVI

REJTAŠ

Zavitek: 40 dag moke, sol, mlačna voda, kislá smetana, maščoba, 5 dag sladkorja

Nadevi: 1 kg repe, 1 buča »Laška buča«, 50 dag mletega maka z 2 jabolki

Testo ognetemo in pustimo, da malo vzhaja, vmes pripravimo nadeve:

Bela ali rumena repa: »Karančo« olupimo in naribamo na strgalniku, solimo in pustimo 10 minut, nato jo ožamemo in potresemo po razvlečenem testu. Polijemo z »legirom« in žlico maščobe. Pečemo 45 minut pri 180 °C.

Laška buča ali »vogrska tikev«: Bučo očistimo in olupimo, ter naribamo. Pustimo da se zmežča. Potrosimo po razvaljanem testu, sladkamo, potresemo z legirom in maščobo in pečemo 45 minut pri 180 °C.

Makov nadev: Mak zmeljemo ali stolčemo v »lajbru«, dodamo sladkor, potresemo po razvaljanem testu, dodamo 2 naribani jabolki, pokapljamo z margarino in zvijemo. Pečemo 30 minut pri 180 °C.



8. KOSILO OB DRUŽINSKEM PRAZNOVANJU

ZELENJAVNA JUHA Z MOČNIKOM

OGRAČEKOVA ŽUPA Z MOČNIKOM

60 dag mešane zelenjave z vrta, 4 dag poljubne maščobe, 2 dag moke, 1 l vode, sol, poper, sveži drobnjak, koperc, peteršilj

Močnik: 15 dag ostre moke, 1 jajce, sol, po potrebi 1 žlica vode

Zelenjavo skuhamo. Naredimo svetlo prežganje iz maščobe in moke, zabelimo, začinimo. Močnik z rokami osukamo in zakuhamo v juho, ko je zelenjava približno na tri četrta kuhana.

PEČEN PIŠČANEC Z NADEVOM

PEČENI FÜLANI PICEK

Količine za 2-4 osebe:

1 piščanec, sol, zajemalka čiste juhe, 6 dag maščobe.

Kruhov nadev: 1 žemlja ali 6 dag belega kruha, nekaj žlic mleka, 4 dag margarine, 1 jajce, sol, poper, muškatni orešček, peteršilj.

Piščancu na prsnem košu s prstom dvignemo kožico do vratu in do rebrnih kosti. Pripravljen prostor pod kožico napolnimo z nadevom; pri tem si pomagamo z žlico ali nadev vbrizgamo s pomočjo dresirne vrečice. Pri vratu in med nogami odprtino zašpilimo, da se med peko nadev ne razleže. Piščanca posolimo. Perutnice zasukamo k trupu, noge pa privežemo k trtični kosti. Pečenega piščanca razrežemo. Pri prsnem košu naj bo nadev. Piščanca nato zložimo, kar se da lepo v prvotno obliko. To napravimo lažje, če ga zložimo na ploščo, kjer je podlaga kuhan krompir s peteršiljem.

Kruhov nadev: kruh ali žemljo zrežemo na majhne kocke in jih navlažimo z mlekom. Posebej penasto umešamo margarino, ji dodamo rumenjaka, sol, poper, nekoliko naribanega muškata oreščka in sesekljan peteršilj. Dobro premešamo, dodamo še navlažen, po potrebi ožet kruh, sneg iz beljaka in nalahno premešamo.

KUHAN KROMPIR S PRETERŠILJEM

KUHAN KROMPIR S PRETERŠILJEM

Krompir, sesekljan peteršilj, sol

Krompir olupimo in zrežemo na kocke, skuhamo v slani vodi. Kuhan krompir potresemo s seseklanim peteršiljem.

PREKMURSKA GIBANICA

PREKMURSKA GIBANICA

Vlečeno testo: 500 g gladke moke, 40 g sončničnega olja, 20-30 cl mlačne vode, sol

Krhko testo za podplat: 150 g gladke moke, 100 g maščobe (domače maslo, margarina), 50 g sladkorja v prahu, 1 rumenjaki, 1 vanilni sladkor

NADEVI:

Orehov: 250 g mletih orehov, 80 g sladkorja, cimet, limonina lupinica

Skutni: 1000 g polmastne skute, 1 jajce, 80 g rozin, 100 g sladkorja, sol, vanilni sladkor

Makov: 150 g mletega maka, 80 g sladkorja, cimet, limonina lupinica

Jabolčni: 1000 g jabolčk, 100 g sladkorja, cimet,

za polivanje: 70 cl kisle smetane, 2 jajci ali 3 rumenjaki,

za pokapanje: 250 g margarine

Vlečeno testo: Moko presejemo, v sredini naredimo jamico, vanjo vlijemo olje, mlačno vodo in sol. Vse premešamo in temeljito gnetemo 10 minut, da postane testo prožno in elastično. Iz testa nato oblikujemo hlebček, ga položimo na pomokano desko, premažemo z oljem in pokrijemo. Pustimo počivati 30 minut.

Krhko testo: Med moko zdrobimo maščobo, dodamo sladkor, rumenjaki in vanilni sladkor ter na hitro pognetemo v krhko testo. Nekoč je bilo krhko testo pripravljeno samo iz moke, ščepeca soli in sladkorja, maščobe in ugnetenosti z vodo.

Orehov nadev: Mletim orehom primešamo sladkor, vanilin sladkor in cimet.

Skutni nadev: Polnomastno skuto zdrobimo, ji dodamo jajce, vanilni sladkor in kristalni sladkor, ščepec soli in naribamo limonino lupino. Vse dobro premešamo, da je zmes gladka in mazava. Na koncu primešamo še oprane in v rumu namočene rozine.

Makov nadev: Makova zrna dobro zmeljemo, jim dodamo kristalni sladkor in vanilni sladkor, naribano limonino lupinico in cimet.

Jabolčni nadev: Jabolka olupimo in naribamo, primešamo jim sladkor in cimet.

Sestava gibanice: Pripravimo si lončeni model - tepsijo (največkrat okrogli model, s premerom 32-35 cm in v višini 7-9 cm). Izbrani model dobro namažemo z maslom ali mastjo in vanj položimo tanko razvaljano plast krhkega testa, imenovanega podplat, ta naj pokriva tudi rob modela. Plast testa nabodemo z vilicami. Vlečeno testo razvaljamo in ga namažemo z oljem. Testo dvignemo in ga tanko razvlečemo čez model, tako da debelejši rob

testa visi čez rob modela. Tedaj testo ob modelu zarezemo, da dobimo 8 enakih delov. Na dno modela, ki je obložen s krhkim testom in pokrit s tanko plastjo vlečenega testa, razporedimo prvo plast makovega nadeva, pokapamo z raztopljeno margarino in smetanovim prelivom, nato povlečemo čez drugi del vlečenega testa in ga potresemo s skutnim nadevom ter pokapamo z margarino in smetanovim prelivom. Čez model povlečemo tretjo plast testa, tega nadevamo s pripravljenim orehovim nadevom, ki ga tudi pokapamo. Povlečemo še četrto plast testa, tega nadevamo z jabolčnim nadevom in ga rahlo pokapamo. Tako je gibanica sestavljena do polovice, nato vse še enkrat ponovimo, da dobimo 8 enakomernih plasti. Ko imamo osem plasti nadevov z vmesnimi plastmi vlečenega testa, razporedimo čez zadnji nadev plast testa, ki jo poškrpimo s smetanovim prelivom in maščobo. Posamezni nadevi so lahko v prekmurski gibanici tudi v drugačnem zaporedju, vendar je pomembno, da se izmenično ponavljajo suhi in sočni nadevi.

Vse debele robove vlečenega testa, ki gledajo čez rob modela odrežemo in gibanico oblikujemo. Prebodemo jo z dolgo iglo in pečemo v krušni peči ali pečici pri 175°C približno 75 minut. Pečeno premažemo s smetano in jo pustimo, da se nekoliko umiri. Nato jo narežemo na trikotnike in poljubno posladkamo.

V prekmurski gibanici, ki jo uvrščamo med slovenske nacionalne kulinarične specialitete, je v sedanjem času združena vsa raznolikost poljedelskih kultur in domiselnost prekmurskih žena.





9. VESELO PUSTOVANJE

MLEČNA JUHA S PREKAJENIM MESOM

MLEJČNA ŽUPA S SÖLHANOGA MESA

1/2 kg prekajenega mesa, lovorjev list, muškadni orešček, sol, 50 cl mleka, 2 dag moke, 40 cl kisle smetane

V lonec damo prekajeno meso, zalijemo z vodo, dodamo lovorjev list, sol. Kuhamo toliko časa, da se meso zmehča. Med tem pripravimo podmet iz mleka in moke, dodamo kuhanemu mesu. Dodamo kislo smetano in kuhamo toliko časa, da prevre. Po potrebi še začинimo in odišavimo z muškatnim oreščkom.

KUHANA ŠUNKA

KŪJANA ŠUNKA

80 dag kuhane šunke

Šunko skuhamo in pustimo, da se ohladi. Ohlajeno narežemo na rezine in ponudimo.

KROMPIRJEVA SOLATA Z BUČNIM OLJEM

KRUMŠOVA SOLATA S TIKVINIM OLJON

60 dag kuhanega krompirja, 10 dag čebule

Dressing: Bučno olje, jabolčni kis, sol, mleti črni poper

Krompir skuhamo in pustimo, da se ohladi, ga olupimo in zrežemo na kolobarje. Dodamo čebulo, sol, poper in bučno olje ter okisamo z jabolčnim kisom.



KROFI

KROFLINI

1 l pšenične moke (pol ostre, pol gladke), 4 dag kvasa, 4 rumenjaki, 5 dag margarine ali masla, 2 žlici ruma, 1 vanilin sladkor, sol, 5 dag sladkorja, maščoba za cvrtje

Pri pripravi krofov je pomembna toplota prostora in sestavin. Pripravimo vzhajan kvas in ostale sestavine. Maslo spenimo, dodamo sladkor, rumenjake, mešamo dalje, da dobro naraste. Vse sestavine v skledi zamesimo v voljno testo. Testo pokrijemo v skledi in pustimo vzhajati. Vzhajano razvaljamo na debelino palca, z modelom izrežemo krofe. Krofe pustimo ponovno vzhajati, med vzhajanjem jih obrnemo. Segrejemo maščobo, vanjo položimo krofe tako, da so vključno z zgornjo stranjo pokriti z maščobo. Pokrijemo s pokrovko, ko so krofi na eni strani pečeni, jih obrnemo, ne pokrijemo več. Ocvrte krofe odcedimo na mreži in potresemo s sladkorjem.

ZAVITEK IZ VZHAJANEGA TESTA

KVAŠENI RETAŠ

40 dag moke (pol ostre, pol mehke), 3 dag kvasa, žlička sladkorja, mleko, 5 g masla ali margarine, sol, 1 jajce, po potrebi kisla smetana

Vse sestavine naj bodo tople. Najprej pripravimo kvas. Vzhajan kvas dodamo k moki in ostalim sestavinam. Naredimo mehkejšo kvašeno testo. Testo potresemo z moko in pokrijemo s krpo ter pustimo vzhajati. Vzhajano testo razdelimo ali razvlečemo, nadevamo z nadevom, tesno zvijemo in položimo v pomaščen pekač ter pustimo nekoliko vzhajati, nato spečemo. Pred peko lahko zavitek namažemo z razžvrkljanim jajcem.

Nadev: skuto razdrobimo, v smetano razžvrkljamo jajce. Skuti dodamo sladkor po okusu, vanilin sladkor, ščep soli, smetano z jajcem. Rahlo premešamo in namažemo na testo. Nadevi so lahko skutini, makovi ali orehovi.





10. V ČASU ŽETVE/MLATITVE

KISLA JUHA

KISILA ŽUPA

500 g svinjskih nogic, 200 g svinjskih pljuč,
400 g svinjskega srca, 150 g čebule, 50 g česna,
300 g krompirja, 50 g masti, 10 g rdeče paprike,
20 g moke, sol, kis, lovorjev list

Nogice nasekamo in kuhamo. Začinimo s soljo in lovorjevim listom. Srce in pljuča kuhamo posebej. Kuhano ohladimo in narežemo na rezance. Ko so nogice kuhane, dodamo na kocke narezan krompir ter pljuča in srce. Medtem, ko se krompir kuha, naredimo prežganje. Na masti prepražimo moko, dodamo na kocke narezano čebulo, sesekljan česen in rdečo papriko. Zalijemo s hladno vodo in gladko razmešamo. Vse skupaj damo k juhi, prevremo, začinimo in okisamo.

SLADKO ZELJE

SLADKO ZELJE

1 kg svežega zelja, 1/2 kg krompirja, 1 žlica zaseke,
1 žlica moke, drobna čebula, dva stroka česna, kumina,
sol, poper, 1 l vode

Zelje narežemo na široke rezance, poparimo in odcedimo. Krompir olupimo, operemo in zrežemo na kocke. Pripravljeno zelje in krompir damo v lonec, zalijemo z vročo vodo, dodamo kumino in kuhamo, da se omehča. Naredimo svetlo prežganje iz zaseke, moke in sesekljane čebule, ko čebula zarumeni, zalijemo z mrzlo vodo, razmešamo in dodamo k zelju. Pustimo, da prevre, popopravimo in dosolimo.

VRTANEK

VRTANEK

500 g moke, 20 g kvasa, 20-30 cl mleka, 30 g sladkorja,
50 g masla, 2 jajci, 1 jajce za premaz, 1 rumenjaki, sol

Iz naštetih sestavin zamesimo kvašeno testo. Z roko ga dobro obdelujemo, dokler ne postane gladko. Naredimo hlebček, ki ga po vrhu potresemo z moko in postavimo na toplo, da vzhaja. Ko je testo vzhajano, ga postavimo na desko in razdelimo na tri dele, ki jih oblikujemo v svedraste trakove in spletemo kito. Kito na koncu zaokrožimo v venec. Ponovno vzhajamo. Vzhajanega premažemo s stepenim jajcem in pečemo pri zmerni temperaturi.



BUHTELJNI

BUHTLINI

60 dag namenske moke za vzhajano testo, 2 dag kvasa,
pol žličke sladkorja, 3 dl toplega mleka, 3 rumenjake,
5 dag sladkorja, limonina lupinica, 1 žlica ruma,
6 dag masla, 10 dag maka, sol

V skledo damo moko in na sredini naredimo jamico, v katero vlijemo v toplem mleku razmešan kvas in dodamo žličko sladkorja. Zmes malo premešamo in jo postavimo na toplo, da vzhaja. Vzhajan kvas pridamo v moko in dodamo rumenjake, sladkor, nastrgano limonino lupinico, rum, malo soli, nato premešamo, malo zamesimo in na koncu dodamo še stopljeno maslo. Testo gnetemo toliko časa, da je gladko in da se loči od rok in sklede ter se pokažejo mehurčki. Testo pustimo v skledi, ga pokrijemo s prtičem in pustimo, da vzhaja na toplem približno 1 uro. Ko je testa še enkrat več, ga zvrnemo na pomokan prt ter ga zvaljamo za prst debelo. Nato ga razrežemo na kvadrate, velike približno 7x7 cm. V sredino kvadrata damo žličko makovega nadeva. Zapognemo robove z obeh strani in jih stisnemo nad makom. Vsak buhtelj pomočimo v stopljeno maslo in jih tako zložimo v namazan pekač, da se dotikajo drug drugega. Buhteljne postavimo na toplo, da vzhajajo približno 1 uro, nato jih damo v segreto pečico. Na začetku jih pečemo pri 200 °C, ko porumenijo, temperaturo znižamo na 180 °C. Pečemo jih približno 1 uro.





OCVIRKOVE POGAČICE

OCVERKOVE POGAČE

500 g moke, 2 rumenjaka, 2 cl ruma, sol, mleti poper,
30 g kvasa, 22 cl mleka, 300 g mletih ocvirkov,
10 cl masti

Iz moke, rumenjakov, ruma, vzhajanelega kvasa, mleka in začimb zamesimo testo. Pustimo, da malo počiva, nato testo razvaljamo in namažemo z raztopljeno mastjo in tretjino ocvirkov. Testo zložimo, pustimo počivati 15 minut, nato ponovno razvaljamo, premažemo z mastjo in ocvirki. To ponavljamo, dokler ne porabimo vseh ocvirkov, nato razvaljamo, z modelom izrežemo pogače, jih zgoraj z nožem malo narežemo, premažemo z razžvrkljanim jajcem in zlato rumeno spečemo.



11. VESELA TRGATEV

ZAJČJI PERKELT

ZAVEČI PÖRKÖLT

1 kg zajčjega mesa, 1 žlička sladke paprike,
1/2 dl kisle smetane, 1/2 limone, sol, belo vino

1 kg zajčjega mesa (dober je tudi prednji del) očistimo, zrežemo in solimo. V kozico damo žlico masti in žličko sladke paprike. Ko je mast vroča, vložimo narezano meso in ga dušimo do mehkega. Po potrebi prilijemo malo vode. Nazadnje dodamo 1-2 žlici kisle smetane, vino in še enkrat prevremo. Dodamo še nekaj kapljic limoninega soka.

TARHONYA

TARHONYA

350 g moke, 3 jajca, 50 g olja, 100 g čebule,
15 g mlete rdeče paprike, kostna juha ali voda

Iz moke in jajc naredimo trdo testo za rezance. S strgalnikom naribamo grobo kašo, ki jo posušimo. Na olju prepražimo seseklano čebulo, dodamo rdečo papriko in posušeno kašo. Prepražimo in prelijemo 1,5 krat toliko juhe, kot je tarhonje. V pečici dušimo do mehkega.

SOLATA IZ STROČJEGA FIŽOLA Z BUČNIM OLJEM

ŠALATA S STROČJOGA GRAJA S TIKVINIM OLJON

1 kg stročjega fižola, 10 dag čebule, sol, bučno olje, kis

Stročji fižol operemo, razpolovimo na polovico in damo kuhat v slan krop. Ko je kuhan, precedimo in ohladimo. Dodamo narezano čebulo, sol, bučno olje in kis.

JABOLČNA PITA

DŽABOKOV LEPIN

70 dag moke, 25 dag masti, mleko, 1 žlica soli,
4 žlice sladkorja, 1 kg jabolč

Iz moke, masti, mleka, dveh žlic sladkorja in soli naredimo testo. Testo razdelimo na dva dela in razvaljamo, en del položimo na pomaščen pekač, potresemo z naribanimi jabolki in dvema žlicama sladkorja. Pokrijemo z drugo polovico testa, napikamo z vilicami in spečemo.



12. »VINOGRADNIŠKA MALICA«

PREKMURSKI BOGRAČ Z DIVJAČINO

PREJKMURSKI BOGRAČ

Količina je za 4 osebe

*280 g govejega bočnika, 280 g divjačine (srna, jelen),
280 g svinjskega plečeta, 400 g čebule, 20 g česna,
10 cl olja ali masti, 25 g mlete rdeče paprike,
250 g svežega pradižnika, 200 g sveže paprike,
500 g krompirja, 20 cl rdečega vina, (modra frankinja),
lovorjev list, timijan, rožmarin, feferoni, sol, poper,
kumina, brinove jagode*

Na maščobi prepražimo seseklano čebulo, dodamo mleto rdečo papriko in zalijemo z vodo. Dodamo na kocke narezano govedino (3-4 dag) in začimbe. Ko je govedina do polovice dušena, dodamo narezano divjačino in čez čas še svinjsko pleče. Po 15 minutah dušenja dodamo na krhlije narezan krompir in zelenjavo. Vse skupaj kuhamo do mehkega. Na koncu bograč zgostimo z naribanim krompirjem ali podmetom. Začinimo še z vinom in začimbami po svoji izbiri.

Bograč je dobil ime po posodi, v kateri se je kuhal nad odprtim ognjem. Je zelo stara jed. Kuhali so jo že v davni preteklosti. Predniki so jo opustili zaradi pomanjkanja mesa. Tradicija priprave bograča je med Prekmurci zelo živa. Priprava bograča zahteva veliko vrst mesa, najmanj tri, in prav te mu dajejo poseben okus, pa tudi krompir prispeva svoje. Veliko čebule, paprike (sveže in v prahu) ter ostale začimbe pa so kuharjeva skrivnost. Bograč je izredno prepoznavna prekmurska jed s svojevrstnim načinom priprave in skrbno izbranimi sestavinami.

PERECI

PERECI

*1 kg pšenične moke (gladka, ostra), 40 g kvasa,
20 g sladkorja za kvasec, 5 do 6 dl mleka,
25 g svinjske masti, sol, jajce za mazanje*

Prilavimo preprosto kvašeno testo. Prilavimo kvasec; zdrobljeni kvas, 2 žlici mlačnega mleka, žlica sladkorja in 2 žlici moke. Ko ta naraste, ga stresemo k pripravljeno moki. Iz sestavin ugnemo srednje trdo testo. Ko je že prožno, na koncu prignetemo še svinjsko mast. Testo pustimo vzhajati na toplem, da enkrat bolj naraste. Nato na rahlo pomokani deski oblikujemo svaljke, debeline



svinčnika. Perece lahko oblikujemo v obliko kroga, tedaj pripravljen svaljek prepolovimo in dva traka zvijemo v spiralo. Na koncu spiralo oblikujemo v krog in oba dela previdno spojimo (premer do 12 cm).

Dругi način oblikovanja je možen s palčko (iz trstike); pripravljen svaljek enakomerno navijamo na pripravljeno palčko ter na koncih testo lepo zaključimo.

Tako pripravljene pereci naj vzhajajo še cca 20 minut. Nato jih lepo premažemo z razžvrkljanim jajcem in spečemo v krušni peči. Pečemo jih tudi v navadni pečici, na začetku pri 200 °C do zlatorumene barve, nato pa pri 175 °C, da se spečejo do konca (cca 10 min.). Pečene perece pokrijemo s prtičem, da se zmehčajo, oz. »odvrnejo«.

POSOLANKA

POSOLANKA

*30 dag ostre moke, 1 dag kvasa, 5 dag sladkorja,
0,5 dl mleka za kvasec, 4 dag masla*

Iz moke, vzhajane kvasa in preostalih sestavin zamesimo mehkejšo testo, oblikujemo hlebček in pustimo, da počiva. Hlebček razvaljamo 1 cm debelo, počakamo nekaj minut, da testo ponovno vzhaja. Obložimo ga z nadevom in spečemo v krušni peči.

Nadev: Skuto na drobno zdrobimo z vilicami, dodamo stepeno jajce, kislo smetano, ostro moko in zdrob, malo soli in sladkor po želji. Takoj, ko vzamemo posolanko iz pečice, jo namažemo še s kislo smetano.





13. VEGETARIJANSKO KOSILO

PEČEN KROMPIR V PEČICI Z DOMAČIM MASLOM

PEČENI KRUMŠI V RENGLI Z DOMAČIN PUTRON

1 kg krompirja

Krompir lepo operemo, osušimo in ga damo v pečico, segreto na 190 °C. Ko je krompir zapečen, ga damo v košarico, pokapamo s hladno vodo in pokrijemo. Ko se skorjica zmežča, ga lahko olupimo ali ponudimo z zapečeno skorjico prerezanega na polovico.

SOLATA IZ KISLEGA ZELJA

ŠALATA S KISILOGA ZELDA

1 kg kislega zelja, bučno olje, malo soli, malo kumine

Kislo zelje s hladno vodo splaknemo, dodamo sol, malo kumine in bučno olje, dekoriramo z rdečo mleto papriko.

KORUZNA ZLEVANKA

KORUZNA ZLEJVANKA

1 dl mleka, 30 dag moke za polento, sol, maščoba, 3 jabolka, 2 dl kisle smetane, 10-15 dag namenske moke tip 500

V pekaču ali ponvi segrejemo maščobo in maso vlijemo v pekač, narežemo jabolka na kolobarje in pokapamo s kislom smetano. Uporabimo lahko tudi bučno olje.

ZABELJENE GIBICE

ZABELENE GIBICE

1 kg pšenične moke, žlička soli, žlica masti, kislom ali sladko mleko po potrebi

Preliv: 2 žlici zaseke, 2-3 dcl kisle smetane

Sestavine zamesimo, razvaljamo, spečemo v pomaščenem pekaču. Še vroče natrgamo na male kocke. Poparimo z vročim mlekom, pretresemo in pokrijemo, da ostane vroče. Zaseko segrejemo in ji primešamo kislom smetano. Stresemo v lončeno skledo, prelijemo z zaseko in kislom smetano.



Izdali smo prvo zbirko receptov izbranih jedi iz Goričkega. Veliko pa se jih še zmeraj skriva po naših kuhinjah. Recepte bomo zato še zbirali in kmalu izdali novo zbirko.

Z A H V A L A

Za strokovno pomoč pri izboru jedi in sestavi receptov se iskreno zahvaljujemo Romani Karas, Zdenki Tompa, Ivanki Donko in Branku Časarju.

Prisrčna hvala vsem, ki so prispevali recepte na naslov Krajinskega parka Goričko, članom delovne skupine »domača kulinarika« ter vsem ostalim posameznikom in institucijam, ki so na svoj način pripomogli k izdaji brošure.

Še posebej se zahvaljujemo Hotelu Diana, gospodu Mirku Čačinoviču, pomočniku direktorja za gostinstvo pri Radenski, Zvezda-Diana, Murska Sobota in njegovima kuharjema, za strokovno podporo pri pripravi te knjižice.

zbrala in uredila Albin Lesic, Sabina Toplak
mentorica Sonja Kreslin
produkcija Amadea Dobovisek
oblikovanje Ignac Meden
fotografije Arhiv projekta za Razvoj krajinskega parka Goričko, Atelje za črko in sliko
grafična priprava Atelje za črko in sliko
tisk Eurotrade Print Murska Sobota
založnik Ministrstvo RS za okolje, prostor in energijo,
naklada 5000 izvodov
financirano s pomočjo EU programa Phare
informacije IC Krajinski park Goričko, grad pri Gradu
www.park-goricko.org
izdano Murska Sobota, avgust 2003
tiskano na okolju prijaznem papirju

