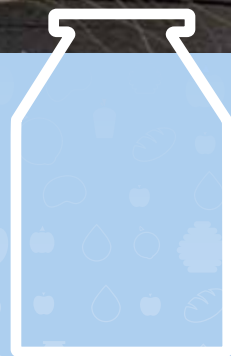




**FLAG
SHIP**
PRODUCTS



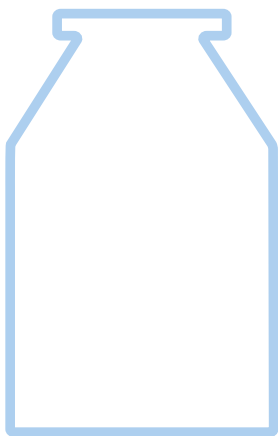
Mleko

SEVEROVZHODNA SLOVENIJA /
VZHODNA IN JUGOVZHODNA AVSTRIJSKA ŠTAJERSKA



MLEKO

- 🗑 ČLOVEKOVA SUPER HRANA ŠT. 1
- 🗑 NEPOGREŠLJIVA SESTAVINA REGIJSKE KULINARIKE
- 🗑 TRADICIJA V NOVI PREOBLEKI – S SENENIM MLEKOM IN PROSTO PAŠNO REJO DO NAJVIŠJE KAKOVOSTI MLEKA IN MLEČNIH IZDELKOV
- 🗑 NARAVNO MLEKO IMA ŠTEVILNE KORISTI ZA ZDRAVJE IN DOBRO POČUTJE
- 🗑 TRENOVSKO, S PROTEINI BOGATO PREHRANJEVANJE (LCHF, PALEO KONCEPT, PROTEINSKE DIETE)
- 🗑 IDEALNA HRANA ZA ŠPORTNIKE IN REKREATIVCE



ZELENA OAZA BELIH NEBEŠKIH UŽITKOV

Čudoviti zeleni svet ob rekah Dravi in Muri se ponaša z več desetletno tradicijo živinoreje in mlekarstva. Tukajšnji ljudje povedo, da je mleko sinonim za življenje, človekov sopotnik od njegovega rojstva naprej. Elikzir, ki je ob vodi edini nepogrešljivi sestavni del človekovega preživetja. Mleko in mlečni izdelki so prehranjevalna in kulinarčna stalnica, ki ob podpori etnologije in tradicij severovzhodne Slovenije ter vzhodne in jugovzhodne avstrijske Štajerske ponuja neizmerne gastronomske užitke za še tako zahtevne sladokusce.







Podravje in Pomurje se lahko pohvalita s prirejo mleka, ki je nad povprečjem Slovenije in EU. Mlečno izobilje (120 % samooskrba) hkrati spremlja najvišja kakovost. Še posebej v zadnjem desetletju, ko se mladi mlekarji in sirarji na družinskih kmetijah vračajo k izročilu babic in dedkov ter ustvarjajo odlične mojstrovine iz zdravega naravnega, surovega, največ pasteriziranega mleka in zagotavljajo hitro pot »od travnika do izdelka«.

Mleko in mlečni izdelki imajo tudi neizmerne lastnosti, ki so koristne za vseživljenjsko zdravje ljudi. Z bogatim paketom običajnih hranil in

specializiranih bioaktivnih sestavin predstavlja mleko pomemben del celotne prehrane ljudi. Z zmernim uživanjem čim bolj naravnega (torej čim manj tehnološko obdelanega) mleka in mlečnih izdelkov si lahko človek zagotovi ugoden vpliv na svoje zdravje.

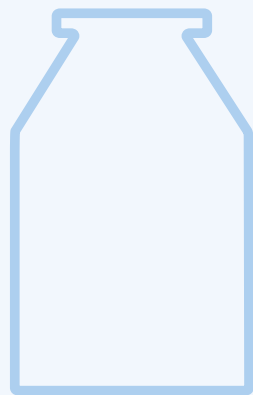
Zatorej, vzemite si čas, obiščite zeleno oazo zdravja in dobrega počutja ter okusite nebeško dobro naravno mleko in mlečne izdelke s številnimi koristmi za zdravje. Enostavno uživajte v vrhunskem kulinarčnem razvijanju za vse generacije!

ALI STE VEDELI?

-  da je mleko najbolj optimalna hrana, ki jo človek potrebuje za preživetje
-  da kravje mleko vsebuje v povprečju 87,5 % vode in 12,5 % suhe snovi, v kateri je:
 - 3,6 do 4,2 % mlečne maščobe,
 - 3,3 % beljakovin,
 - 4,7 % mlečnega sladkorja (laktoze),
 - 0,7 % mineralov (predvsem kalcija in fosforja) ter vitaminov (A, D, E, K in vitamini B-kompleksa).
-  da mleko in mlečni izdelki prispevajo k rasti močnih zob in zdravih kosti v mladosti ter k ohranjanju visoke kostne mase tudi pozneje v življenju?
-  da so zdravstvene koristi, ki jih prinaša mleko, spodbujanje koristne mikroflore v črevesju, povečanje absorpcije hranil, odpravljanje toksinov in patogenov ter krepitev imunskega sistema nasploh?
-  da je uživanje mlečnih izdelkov povezano tudi z zmanjšanim tveganjem za številne bolezni, kot so osteoporoza, hipertenzija, rak debelega črevesa, debelost in sindromom odpornosti proti insulinu?
-  da je mleko bogat naravni vir beljakovin z visoko vsebnostjo esencialnih aminokislin in zato predstavlja pomemben del prehrane športnikov (npr. albuminska skuta, skoraj čista beljakovina, pridobljena iz sirotke, ki je idealno hranilo za regeneracijo mišičnih vlaken)

MLEKO+ DOŽIVETJA

BELE SANJE V ZELENI NARAVI



01

MLEKO+

Pohorska pravljica – kjer se cedita med in mleko

NAMIGI:

- Jutro s petjem ptic je v Krajinškem parku Rački ribniki – Požeg neprecenljiv začetek dneva. Raziščite pisan živalski in rastlinski svet (vodenje po parku: Društvo za proučevanje ptic in varstvo narave, +386 (0)41 699 268). Obiščite botanični vrt Tal 2000 z največjo zbirko rastočih (samoniklih) vodnih in obvodnih rastlin v Sloveniji (www.atropa.si/botanichni-vrt-tal-20002; +386 (0)41 572 385)
- Na Planico! – na poti na Pohorje obiščite mlado domačo Siramo Frešer (FB [kozjereja.fresher](https://www.facebook.com/kozjereja.fresher)), na Planici nad Framom pa se prepustite celostnemu razvajanju na EKO idili Izletniške ekološke kmetije Uranjek - Pri Baronu (www.pribaronu.si), ali v nebesih na Pohorju, na Turistični kmetiji »Pri Kovačniku« (www.kovacnik.com)
- Najboljša mlečna soseda - k Heclu po domači jogurt (www.domacijogurti.si), k Čušu po odličnem sir (www.siramacus.si)

- Ob zaključku dneva se posladkajte s cesarsko dobro penečo medico in medenimi izdelki Čebelarstva Cesar (www.medica-cesar.si)

IZPOSTAVLJAMO:

- Hiša Stare trte, več kot 400-letne najstarejše vinske trte na svetu! (www.staratrt.si)
- Botanični vrt Univerze v Mariboru (<http://botanicnivr.um.si>)

Informacije

Turistično informacijski center Maribor
Partizanska cesta 6a, 2000 Maribor
T: +386 (0)2 23 46 611, +386 (0)31 327 775
E: tic@maribor.si
W: www.maribor-pohorje.si

02

MLEKO+

Slovenjegoriško razvajanje čutil

NAMIGI:

- Začetek dneva z obiskom Eko kmetije in sirarstva Kekec, več desetletne zakladnice polnovrednih, ročno izdelanih bio živil najvišje kakovosti. Privoščite si vrhunsko bio mlečno razvajanje (www.kmetijakekec.com)
- Uživajte v spokojnosti in pisani naravi bližnjega Trojiškega jezera in obiščite romarsko cerkev Svete trojice s frančiškanskim samostanom (www.sv-trojica-franciskani.si)
- Gastronomska odličnost v Svečinskih gorica – na kosilo na kmetijo Gaube (www.vino-gaube.si), ali na Turistično kmetijo Jarc (www.vinojarc.si), ob gastronomskih čarovnijah izpod kuhalnic velikih kulinarčnih mojstric, gospe Klavdije in gospe Marjete, navrh pa še kozarec rujnega
- Sončni zahod dočakajte na kmetiji Dreisiebner s pogledom na dih jemajoče Srce med vinogradi in Kozjak ter Pohorje v ozadju. Dan zaključite z odlično domačo slovenjegoriško gibanico (<http://vino-dreisiebner.si>)

IZPOSTAVLJAMO:

- Raj za pohodnike – razgledni stolp na Plačkem vrhu, Obmejna panoramska pot, Pot po Svečinskih gorica in še več (www.kungota.si/pohodniske-poti-vabijo.aspx)
- NW VinoTOUR, 1. mednarodna pot nordijske hoje med vinogradi (www.potka.si/nw_vinotour) in Vinogradniški muzej Kebl (www.svecina.com/vinogradniski-muzej-kebl.aspx)

Informacije

Turistično informacijski center Maribor
Partizanska cesta 6a, 2000 Maribor
T: +386 (0)2 23 46 611, +386 (0)31 327 775
E: tic@maribor.si
W: www.maribor-pohorje.si



03

MLEKO+

Panonska rapsodija doživetij in okusov

NAMIGI:

- Dan začnite na slikovitem Bukovniškem jezeru in na energetskih točkah napolnite svoje rezervoarje z energijo neokrnjene narave (www.bukovniskojezero.si)
- Ocean Orchids – obiščite tropski vrt, kjer vam na 1500 m² z več kot 900 eksotičnih primerkov približno 100 rastlinskih vrst pričarajo pravo džunglo, in uživajte v svetu orhidej (www.oceanorchids.si/obiscite-tropski-vrt)
- Gorički raj - v prvo kmečko sirarno na Goričkem po odličnem domačem siru in mlečne izdelke (www.goricki-sir.si)
- »Preprosto, pristno, pošteno« - prepustite se kulinaricnim užitek Prekmurja in Goričkega v gostilni K rotundi (www.krotundi.com)
- Dan zaključite z razvajanjem v objemu termomineralne vode in v svetu savn Term Vivat (www.vivat.si)

IZPOSTAVLJAMO:

- Galerija – muzej Lendava v Lendavskem gradu (www.gml.si)
- Razgledni stolp Vinarium Lendava (<https://vinarium-lendava.si>)

Informacije

Turistično informacijski center Murska Sobota
Slovenska ulica 41, 9000 Murska Sobota
T: +386 (0)2 534 11 30
E: tic.ms@zks-ms.si
W: www.zks-ms.si/turizem

04

MLEKO+

Brezmejni užitki Goričkega

NAMIGI:

- Obiščite Grad, največji grad na Slovenskem, kjer lahko ob njegovi pestri zgodovini in arhitekturi spoznate tudi rokodelske obrti. Podajte se na pot in doživite čarobnost trideželnega parka Goričko-Raab-Őrség, zelenega raja za navdušence nad aktivnim oddihom v pisani naravi (www.park-goricko.org)
- Domačija MAROF – obiščite hišo prekmurske gostoljubnosti, kjer zmeraj diši po dobrotah naših babic in kjer je doma odlično vino (<https://marof.eu>)
- Doživljajski park Vulkanija – interaktivno in izobraževalno popotovanje do izbruha zadnjega vulkana na območju Slovenije. S krtkom Olujem in čarovnico Ezo odkrijte geološke značilnosti Goričkega (www.vulkanija.si)

- Čezmejno mlečno doživetje na kmetiji Šukar v Bodoncih (<https://www.pristnopomursko.si/clani/kmetija-sukar.html>) in kozjerejski kmetiji Milchmädchen (FB goaskas) v avstrijskem kraju St. Anna am Aigen

IZPOSTAVLJAMO:

- Expano – vrata v Pomurje (www.expano.si)
- Čebelji gradič (www.cebelji-gradic.com)

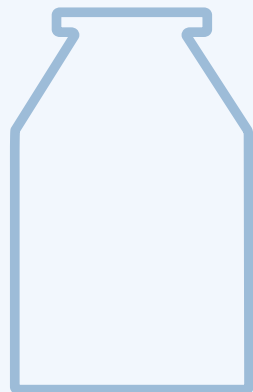
Informacije

Turistično informacijski center Murska Sobota
Slovenska ulica 41, 9000 Murska Sobota
T: +386 (0)2 534 11 30
E: tic.ms@zks-ms.si
W: www.zks-ms.si/turizem



MLEKO⁺ PONUDNIKI

SEVEROVZHODNA SLOVENIJA



01 Eko kmetija in sirarstvo Kekec

Ekološka kmetija Kekec že več kot 30 let piše zgodbo o vztrajnosti, predanosti in brezpogojni ljubezni do tradicije naravnega kmetovanja. Na kmetiji nudimo ročno izdelane visokokakovostne bio mlečne izdelke iz lastnega kravjega, ovčjega ter kozjega mleka proste pašne reje in polnovredna, ročno izdelana bio živila (meso, žita, jajca). Z vsem znanjem in ljubeznijo skrbimo za živali in ustvarjamo

najboljše za vse, ki uživajo v ekoloških pridelkih naše kmetije.

Odpiralni čas: sre–pet 13.00–16.00, sob 11.00–15.00

Ekološka kmetija in sirarstvo Kekec
Zgornji Porčič 115
2235 Sveta Trojica v Slovenskih goricah
+386 (0)51 646 396,
www.kmetijakekec.si

02 Ekološka kmetija Zupanič in Metz, Sirarna Metz

V vasi Jelenče, med Pesnico in Šentiljem, nedaleč stran od Maribor, se nahaja ekološka kmetija s sirarno, ki je specializirana za prirejo svežega kozjega mleka in kozjih mlečnih izdelkov. Mehki in poltrdi siri, skuta, navadni in sadni jogurti, smetana in maslo so visokokakovostni proizvodi naše prostopašne ekološke kozjereje. Na kmetiji organiziramo tudi vodene ogledne in pokušino naših ekoloških izdelkov, ki ob mlečnih zajemajo še izdelke iz žit, sadja in zelenjave.

Odpiralni čas: po dogovoru; prodaja na Ekološki tržnici Maribor (Glavni trg, Maribor): pet 9.00-12.00

Ekološka kmetija Zupanič in Metz,
Sirarna Metz
Jelenče 5
2211 Pesnica pri Mariboru
+386 (0)40 270 374
FB: Kmetija-Zupanič-in-Metz-Sirarna-Metz-159453400737





03

Kmetija Fingušt-Hecl Domači jogurti Hecl - poskusi in uživaj!

Tradicionalna mlekarska kmetija se ponaša z dolgoletno zgodovino, ki sega vse od leta 1850. V novem tisočletju smo svojo dejavnost priraje mleka obogatili še s predelavo in pričeli proizvajati ročno izdelane domače jogurte (navadne in z okusi) in sire najvišje kakovosti. V želji, da bi naš jogurt bil dostopen tudi ljudem z laktozno intoleranco, izdelujemo tudi domači jogurt brez laktoze.

Odpiralni čas: pon-pet 15.00-19.00,
sob 9.00-12.00

Kmetija Fingušt-Hecl
Orehova cesta 44
2312 Orehova vas,
+386 (0)41 740 098
www.domacijogurti.si

04

Sirarna Čuš d.o.o. Gurmanski užitki za prefinjene okuse

Zaradi bogate sestave bioloških vrednosti, odlične prebavljivosti in še posebej gurmanskih užitkov je sir nepogrešljivo živilo. Razgibana narava ter tradicionalni način pridelave in predelave puščata pečat tudi pri sonaravni proizvodnji v naši sirami. Z bogato paleto domačih izdelkov iz surovega kravjega mleka ponujamo pestro izbiro za še tako različne in prefinjene okuse.

Odpiralni čas: pon-pet 15.00-17.00,
sob 8.00-12.00

Sirarna Čuš d.o.o.
Orehova cesta 40
2312 Orehova vas
+386 (0)2 604 04 50
www.siramacus.si

05

Sirarstvo Frešer**Domače dobrote iz kozjega in kravjega mleka**

V idilični pohorski vasi Kopivnik se nahaja kmetija Frešer, na kateri ponujamo mlečne izdelke iz kozjega in kravjega mleka proste pašne reje (siri, skuta, jogurti, maslo, kislá smetana, albuminska skuta). Svoje izdelke prodajamo v domači trgovinici in na bližnjih tržnicah v Račah in Slovenski Bistrici. Namig: ali ste vedeli, da je kozje mleko naravno sredstvo proti staranju?

Odpiralni čas: po dogovoru; prodaja na tržnici v Račah in Slovenski Bistrici: sob 8.00-11.00

Sirarstvo Frešer
Kopivnik 9
2313 Fram
+386 (0)41 865 516
FB: kozjereja.freser

06

Kmečka sirarna Gorički raj

Dobrodošli v prvo kmečko sirarno na Goričkem! Raj za ljubitelje kakovostnih domačih mlečnih izdelkov se nahaja v osrčju Krajinskega parka Goričko. Razgibana narava, sonaravna reja živali, ki se večinoma prosto pasejo, in tradicionalni način predelave so zagotovilo za bogato biološko vrednost naših končnih izdelkov. V sirarni pripravljamo mlečne izdelke iz kravjega, ovčjega in kozjega mleka.

Odpiralni čas: pon-ned 7.30-15.00

Kmečka sirarna Gorički raj
Ratkovci 20a
9207 Prosenjakovci
+386 (0)31 777 436
www.goricki-sirsi





07 Kmetija Šukar

Po naši kmetiji vas popeljemo in vam predstavimo pot, ki nas vse od zemlje, prek sena in molže, z mlekom popelje do najokusnejših mlečnih dobrot. Za vas ustvarjamo pristne okuse, ki potešijo še tako zahtevne brbončice. Ogljed kmetije zaključimo z degustacijo domačih mlečnih izdelkov vrhunske kakovosti. Vaš obisk na naši kmetiji in v sirarni je vedno dobrodošel!

Odpiralni čas: po dogovoru

Kmetija Šukar
Bodonci 143
9265 Bodonci
+386 (0)31 679 328
www.pristnopomursko.si/clani/kmetija-sukar

08 Turistična kmetija "Pri Kovačniku" Nebesa na Pohorju

Pobegnite iz mestnega vrveža in se v idiličnem okolju vasice Planica nad Framom na vzhodnih obronkih Pohorja naužite miru, svežega zraka, neokrnjene narave in prvovrstnih domačih kulinarčnih dobrot. Vse, ki cenite s sodobnim pristopom in izvirnostjo začinjeno tradicijo, lokalno pridelano hrano ter z letnimi časi uglašeno ponudbo, pri Kovačniku čaka pravi kulinarčni raj! Namig: Pohorska gibanica

mame Angelce je tako božansko dobra, da bi jo še angelčki jedli!
Odpiralni čas: sob, ned 12.00–22.00 (samo z rezervacijo), ostale dni po predhodnem dogovoru

Turistična kmetija »Pri Kovačniku«
Planica 9, 2313 Fram
+386 (0)2 601 54 00
www.kovacnik.com

09 Izletniška ekološka kmetija Uranjek – Pri Baronu Eko idila na Pohorju

Izletniška ekološka kmetija Pri Baronu je odlična izbira za vse, ki uživajte v domači, z ljubeznijo pripravljeni hrani. Kulinarčno razvajanje se pri Uranjekovih začne že ob prihodu. Med pestro ponudbo raznolikih kosil, pripravljenih na tradicionalen način, lahko izberete tudi Pohorski pisker, ajdove žgance z gobovo juho, narezke, v zimskem času pa tudi koline. Sladokusci pa se lahko posladkate z odlično sirovo gibanico, jabolčnim zavitkom ali potico.

Odpiralni čas: sob-ned 12.00-22.00 po predhodni najavi, pon-pet po dogovoru

Izletniška ekološka kmetija Uranjek
– Pri Baronu
Planica 6
2313 Fram
+386 (2) 601 44 51
www.pribaronu.si

10 **Vino & turizem Valdhuber** **Čar novih pogledov**

Gastronomsko razvajanje, usklajeno z letnim časom in darovi z domačega vrta. Na turistični kmetiji z nastanitvijo ponujamo lokalne in sezonske jedi v družbi odličnih vin. Iz naše kuhinje diši po domačnosti. Po predhodnem naročilu vas bomo razvajali s kulinarčno ponudbo, ki je lokalno, tradicionalno in sezonsko obarvana, nikoli pa ji ne manjka niti ščepec sodobnosti.

Odpiralni čas: pet–ned 13.00–20.00, ostali termini po dogovoru

Vino & turizem Valdhuber
Svečina 15a
2201 Zg. Kungota
+386 (0)31 663 843
www.valdhuber.si

11 **Izletniška kmetija Leber** **Hiša kulinarike in vina**

Tri generacije, tradicija, družinsko izročilo in zaupanje v lastno znanje za popolno vinsko-kulinarčno razvajanje. Sledeč družinskemu izročilu in zaupanju v lastno znanje o sodobni pripravi jedi, dobrote, ki se rojevajo v naši kuhinji, prilagajamo vsem okusom. Pri nas boste jedli dobro domačo hrano, ki jo pridelamo izključno na kmetiji, ob spremljavi izredno svežih in povsem

naravnih vin. Odpiralni čas: pet–ned 10.00–22.00, ostale dni po dogovoru

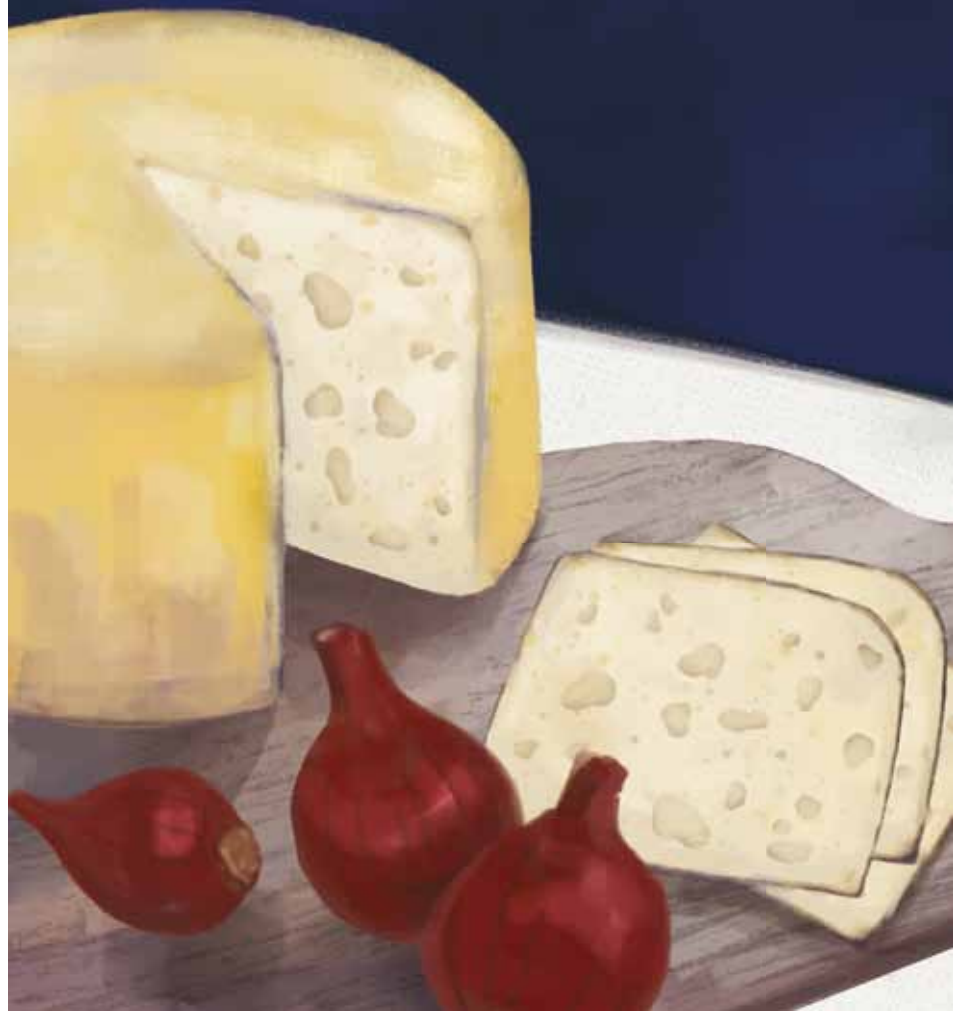
Izletniška kmetija Leber
Podigrac 19
2201 Zg. Kungota
+386 (0)41 878 908
www.vino-leber.si

12 **Hotel Betnava** **»I FEEL local« – lokalno nam je blizu**

V hotelu Betnava cenimo kakovost in se zavedamo, da imajo plodovi narave, kot sta sadje in zelenjava, največ hranil zreli, sveži in ekološko pridelani. Prednost vidimo v lokalno pridelanih živilih. Preživeto noč v hotelu tako zaokrožite zokusnim in raznolikim zajtrkom, kjer se boste srečali z okusi lokalno pridelane hrane iz Maribora in njegove okolice. Tako vam želimo

na okusen in zdrav način približati našo destinacijo.

Hotel Betnava
Ulica Eve Lovše 15
2000 Maribor
+386 (0)59 344 100
www.betnava.si





13 Kmečka mlekarna Thaller

Zdrave in zadovoljene krave, ki jih oskrbujemo z najboljšo krmo iz lastne pridelave, so osnova za mleko in mlečne izdelke, ki jih pripravljamo z veliko ročnega dela in ljubezni. Vedno smo pozorni na najvišjo kakovost in svežino ter ne uporabljamo konzervansov in zgoščevalcev. Na naši kmetiji ponujamo mleko, jogurt, skuto, sir, sadno sirotko in bučno olje.

Odpiralni čas: pon-pet 7.00-18.00,
sob 7.00-17.00

Kmečka mlekarna Thaller
Leitersdorf 18
8271 Bad Waltersdorf, Avstrija,
+43 3333 32 23
www.hofmolkerei-thaller.at

14 Kozjerejska kmetija Milchmädchen Od mleka do sira – prvovrstni okusi!

V naši sirarni dnevno proizvajamo najboljšo smetano, naravni jogurt, skuto in sir v slanici iz najkakovostnejšega, lahko prebavljivega kozjega mleka. Štirinožne sodelavke se dnevno pasejo na travnikih in prenočujejo v svojem kozjem hotelu s 5*. Sirarna, kjer se okusita ljubezen do živali in skrben odnos do narave.

Odpiralni čas: sobota 8.00-12.00, pon-pet po dogovoru

Kozjerejska kmetija Milchmädchen
Risola 4
8354 St. Anna am Aigen, Avstrija
+43 664 401 86 01
FB: goaskas

15 Doživljajska in ogledna sirarna ovčerejcev iz Weiza Doživljajsko vodenje in degustacija

Zanimiv in poučen program za ljubitelje ovac, jagnjetine in sira ter sime sommelierje. Med raznoliko predstavitvijo se lahko naši obiskovalci potopijo v skrivnostni svet predelave mleka in uživajo v okušanju raznovrstnih ovčjih mlečnih in jagnječjih specialitetah.

Odprto med 1. 3. in 31. 10.; pon, pet 10.00-13.00; za doživljajsko vodenje in degustacijo je potrebna predhodna rezervacija.

Doživljajska in ogledna sirarna ovčerejcev iz Weiza
Obergreith 70
8160 Mitterdorf/Raab, Avstrija
+43 3172 303 70 15
www.mähh.at

PRLEŠKA GIBANICA

SESTAVINE

VLEČENO TESTO

50 dag pšenične moke

1 žlica rastlinskega olja

1 žlica jabolčnega kisa

1 jajce

ščepec soli

mlačna voda po potrebi

SKUTNI NADEV

1 kg polnomastne skute

3 žlice kristalnega
sladkorja

ščepec soli

SMETANOV POLIV

do 1 l kisle smetane

3 jajca

MAŠČOBNI POLIV

10 dag masla ali
rastlinskega olja

PRIPRAVA

Moko presejemo, dodamo maščobo, kis, sol in jajce. Med gnetenjem prilivamo vodo. Gnetemo tako dolgo, da testo postane voljno – gladko in elastično. Testo namažemo z maščobo, pokrito naj počiva vsaj 30 minut. Lahko uporabimo tudi kupljeno vlečeno testo, vendar se resnično priporoča domače. Skuti dodamo sladkor in sol ter premešamo. Cela jajca počasi razžvrkljamo s kisló smetano. Maslo stopimo. Skutni nadev in smetanov poliv lahko združimo, v tem primeru del kisle smetane pustimo za zgornji poliv.

Priporočamo uporabo okroglega (lončenega) pekača s premerom okoli 35 cm, dovoljujemo uporabo štirikotnega pekača. Izbrani pekač namažemo z maščobo. Spočito testo razvaljamo in nekoliko razvlečeno, položimo prek pekača in ga razvlečemo po prtu, potresenem z moko, da sega čez obod skledé toliko, kot je široka. Pustimo ga nekaj minut, da se osuši. Tanko testo razrežemo na 4 do 8 enako velikih delov (po navadi 6), tako da zareze segajo skoraj do dna pekača in ima prleška gibanica 5 do 9 plasti vlečenega testa. Prvo plast testa premažemo z maščobnim polivom, nanjo razvlečemo naslednjo plast testa. Pazimo, da

odvečni del testa ne visi čez rob pekača. Na drugo plast testa enakomerno posipamo skutni nadev, pokapamo s smetanovim in nato še maščobnim polivom. Čez pekač razvlečemo naslednji del testa, naneseemo skutni nadev ter smetanov in maščobni poliv. Tako ponavljamo do zadnje plasti. V notranjosti pekača tik nad višino prleške gibanice enakomerno odstranimo odvečno testo in bogato namažemo s smetanovim polivom. Tako pripravljeno prleško gibanico na več mestih prebodemo s tanko iglo do dna pekača. V prej segreti pečici prleško gibanico pečemo 40 minut pri temperaturi 200 °C. Ne glede na to priporočilo lahko temperaturo in čas pečenja prilagodimo pekaču in vrsti pečice. Pečeno prleško gibanico lahko potresemo s sladkorjem v prahu. Prleško gibanico režemo na trikotnike ali pravokotnike. Višina prleške gibanice je med 1,5 cm in 2,5 cm. Dober tek!

Avtor recepta: Kulturno, turistično in izobraževalno društvo Kelih, www.prleska-gibanica.si



FLAGSHIP PRODUCTS

V regijah vzhodne in jugovzhodne avstrijske Štajerske ter Pomurja in Podravja obstaja devet (primarno kmetijskih) vodilnih produktov, ki niso zgolj značilnost naše regije, saj smo se z njihovo proizvodnjo uveljavili na domačem in, deloma, na tujih trgih. V mislih imamo tako imenovane regionalne vodilne produkte – Flagship Products.

In den Regionen Ost- & Südoststeiermark und Pomurje & Podravje stehen neun zentrale, primär landwirtschaftliche Leitprodukte im Mittelpunkt – unsere Flagship Products. Mit deren Produktion sind wir landesweit, teils sogar weltweit Marktführer.

SKUPAJ ZMOREMO VEČ

Regije vzhodne in jugovzhodne avstrijske Štajerske ter Pomurja in Podravja imajo veliko skupnih značilnosti, ki koristijo njihovim prebivalcem in tudi gostom.

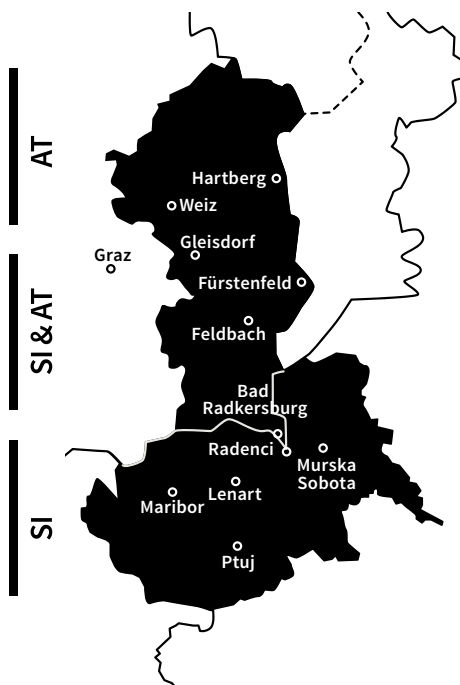
GEMEINSAM STARK

Die Regionen Ost- & Südoststeiermark und Pomurje & Podravje haben viele Gemeinsamkeiten, die sie sowohl für ihre Bewohnerinnen und Bewohner als auch für ihre Gäste ganz besonders machen.



9 REGIONALNIH VODILNIH PRODUKTOV DIE 9 LEITPRODUKTE DER REGIONEN

-  Laški fižol
Steirische Käferbohne g.U.
-  Bezeg & aronia
Holunder & Aronia
-  Hren
Steirischer Kren g.g.A.
-  Termalna & mineralna voda
Thermal- & Mineralwasser
-  Jabolko | Apfel
-  Oljne buče | Ölkürbis
-  Kruh | Brot
-  Mleko | Milch
-  Med | Honig



DVE REGIJI, EN CILJ

Pozicioniranje regionalnih posebnosti v turizmu.

ZWEI REGIONEN, EIN ZIEL

Unsere regionale Einzigartigkeit im Tourismus verankern.



KOLOFON

Izdajatelj: Zavod za inovativnost in podjetništvo (ZIP), www.zipie.eu

Vsebinska zasnova in redakcija: ZIP & Š.K.R.A.T. (Janja Viher, Marko Kac, Metka Slamič)

Tekst: ZIP (Marko Kac in Janja Viher), Kulturno, turistično in izobraževalno društvo Kelih (www.prleska-gibanica.si)

Ilustracije: Metka Slamič

Fotografija naslovnice: Oleksandra Naumenko, 123rf.com

Lektoriranje: Manca Švigelj

Produkcija: Š.K.R.A.T.

Maribor 2019

Vse informacije so zbrane z največjo skrbnostjo. Pridržujemo si pravico do sprememb in napak pri pripravi in tiskanju.

TURISTIČNE INFORMACIJE



TIC Maribor

Partizanska cesta 6a, 2000 Maribor

T: +386 2 23 46 611

+386 31 327 775

E: tic@maribor.si

W: www.maribor-pohorje.si

TIC Murska Sobota

Slovenska ulica 41, 9000 Murska Sobota

T: +386 2 534 11 30

E: tic.ms@zkts-ms.si

W: www.zkts-ms.si/turizem

TOURISTISCHE INFORMATIONEN



Thermenland Süd- & Oststeiermark Marketing GmbH

Hauptstraße 2a
8280 Fürstenfeld
Österreich

T +43 3382 55 100

info@thermen-vulkanland.at

www.thermen-vulkanland.at

INFORMACIJE O PROJEKTU



Zavod za inovativnost in podjetništvo

Zavod za inovativnost in podjetništvo

E: info@zipie.eu

W: www.zipie.eu

DVE REGIJI - EN CILJ

Vse informacije o devetih vodilnih produktih regij severovzhodne Slovenije/vzhodne in jugovzhodne avstrijske Štajerske ter o projektu Flagship Products najdete v devetih ponudbenih brošurah!



Ponudbene brošure so nastale v okviru projekta Flagship Products. Projekt Flagship Products je sofinanciran iz Evropskega sklada za regionalni razvoj, programa sodelovanja Interreg V-A Slovenija - Avstrija 2014-2020.