

Paviljon Expano



Pomurje – kraji lepot in dobrot

Besedilo in fotografije: Silverka Lesjak Klapš

Oddih v Prekmurju in Prlekiji je doživetje posebne vrste. Kaj vse tamkajšnji kraji ponujajo, bo že kmalu na ogled v Expanu, ki odpira vrata v Pomurje in pred katerim stoji eden večjih motoričnih parkov v Evropi. Po dobri hrani je Pomurje znano že dolgo in le tu lahko najdeš zaščiteno prekmursko šunko, prekmursko gibanico, prekmursko štajersko bučno olje in prleško tünko, si ogledaš, kako pridelujejo paradižnik na Luštni domačiji in se ‚spustiš‘ v žrelo vulkana, ki je na Goričkem bruhal pred tremi milijoni let.

Tudi jesen v Moravske toplice privabi obilico turistov. Hoteli Term 3000 so dobro zasedeni, in ker sem prezgodnja, sobe v hotelu Ajda še ni na voljo, pustim le kovček in se pod vodstvom iskrive vodičke Monike iz Lendave odpravim na izlet po Pomurju.

Odpeljemo se v Mursko Soboto, v Hranilnico prekmurskih dobrot, ki stoji na glavni cesti skozi mestno jedro. V lepi secesijski zgradbi, v kateri je imela nekoč prostore banka, oziroma hranilnica, danes prodajajo izdelke prekmurskih pridelovalcev in predelovalcev; rokodelcev, vinarjev in oljarjev ..., ki so premajhni, da bi si utrli pot v trgovske verige. Tukaj srečamo Brigito Perhavec, direktorico Zavoda za kulturo, turizem in šport Murska Sobota,

Sobočanko, ki se skupaj s sodelavci trudi, da bi znova oživeli mestno jedro, ki je zamrlo, ko se je vrvež preselil v obrobne trgovske centre.

Perhavčeva, ponosna na svoj prekmurski jezik, pove: »Že nekaj časa se trudimo oživiti mestno jedro in uspehi so že vidni. K temu smo prispevali s trgovnico, barom in teraso in opažamo, da se vračajo tudi drugi ponudniki. Pred kratkim so odprli tudi zanimiv bar Bunker, ki je res nekaj posebnega. Sicer pa organiziramo številne prireditve, od martinovanj do božičnih sejmov, Slovensko ulico zapremo za ves promet in postavimo stojnice s hrano in domačimi izdelki. Od maja do septembra tudi v Murski Soboti prirejamo kulinarčni festival, ki smo ga poimenovali Sočna vilica. Vilica v prekmurskem jeziku pomeni ulica in z igro besed je nastalo zanimivo ime festivala, ki se odvija vsak drugi petek.«

Čeprav Murska Sobota ni velika, si je za ogled vredno vzeti več časa, še bolje pa jo obiskati, ko se v mestu odvijajo prireditve, toda tokrat smo imeli drugačne načrte.

Vrata v Prekmurje

Po ulicah z nizkimi, urejenimi hiškami smo se odpeljali proti Soboškemu jezeru, kjer stoji velika pridobitev Pomurja, objekt Expano. Na obrežju prostranega jezera, ki je priljubljeno med surfarji, veslači na deskah in v kajakih, se bohoti lep paviljon, ki je viden že z avtoceste, ki pripelje iz Madžarske.

Tukaj smo srečali soboškega župana Aleksandra Jevška, ki je ponosen na Expano, paviljon, v katerem se je



Prekmurska gibanica



Soboško jezero



Motorični park pred Expanom je en večjih v Evropi.

Slovenija predstavljala na svetovni razstavi Expo v Milanu. »Naša želja je bila, da postane ponos Slovenije v Pomurju in ponos Pomurja v svetu. Potegovali smo se na razpisu in uspeli pridobiti paviljon. Zadalci smo si, da bomo naredili nekaj, s čimer se bomo dvignili iz povprečja. Že lendavski stolp je nekaj takega, s čimer smo turiste pritegnili v našo regijo. Expano oziroma Vrata v Pomurje jih bo zagotovo pritegnil še več. Ko k nam pridejo obiskovalci iz drugih koncev Slovenije in tujine, nas namreč pogosto sprašujejo, kam naj gredo, kje kaj dobijo, kje lahko kaj dobrega pojedjo in kje kaj vidijo. V tem paviljonu bodo dobili vse odgovore. Rečem lahko, da z Expanom spreminjamo sliko naše regije. Še nedolgo nazaj, ko sta propadali Mura in Pomurka, je bilo Pomurje sinonim za revno regijo z obilico brezposelnih, kjer so tudi kmetje slabo živeli. Danes to sliko spreminjamo, predstavljamo se kot turistično območje z lepo naravo, še posebej privlačno za kolesarjenje.«

Samo v prvi polovici letošnjega leta je Pomurje obiskalo toliko turistov kot lani v vsem letu. Cenijo hrano, odlično vino, prijetne ljudi in mir, v katerem lahko preživijo prosti čas, se na drugačen način spočijejo, rekreirajo in uživajo. V Pomurju si ne želijo množičnega turizma, ampak pridobiti dodatne prenočitvene zmogljivosti in privabiti turiste, ki bodo znali uživati v njihovih dobrinah.

Expano bodo za obiskovalce odprli v začetku prihodnjega leta, a tokrat smo že lahko pokukali v njegovo notranjost in občudovali delno opremljene razstavne

prostore, v katerih bo mogoče s pomočjo 3D-projekcije in z VR-očali z balonom poleteti nad Prekmurjem, videti praživali, ki so živele na tem območju, se potopiti v Panonsko morje, se virtualno naučiti sajenja buč in žita ter spoznati obilico prekmurskih zanimivosti.

Pred Expanom pa so konec oktobra že odprli zanimiv park z otroškimi igrali, nekoliko naprej pa še motorični park, ki ga sestavlja 35 vadbenih postaj in se uvršča med večje v Evropi. Zraven je urejeno še območje za piknike in kopalniški del Soboškega jezera.

Na domače jedi s pridihom svežine in lahкотnosti

V bližini Expana v Bakovcih stoji gostilna Rajh, ki jo pozna veliko slovenskih ljubiteljev kulinarike. Danes jo vodi Tanja Pintarič, predstavnica četrte generacije v družinski gostilni. Še vedno ohranjajo tradicijo, a jedi, ki so jih v Prekmurju kuhali nekoč, poskušajo posodobljati, jim dodati nekaj svežine in lahкотnosti. Pinteričeva se je kuharskih veščin učila pri babici Mariji, ki je še v častitljivi starosti sodelovala v kuhinji. Pravi, da je večina sestavin za jedi lokalnih, in kot se za sezono spodobi, so nam pripravili Rajhov langaš, pečene račje prsi z retasem, polnjenim z rdečim zeljem, za sladico pa postregli kostanjev pire.

Po tako obilnem kosilu se sicer prileže počitek, a počivali smo le med vožnjo do Lendave, kjer sem se prvič vzpela na lendavski stolp Vinarium. Močan veter je poskrbel za izvrstno vidljivost in prostran razgled na štiri



Pogled s stolpa Vinarium



Pečene račje prsi z retašem, polnjenim z rdečim zeljem.



Luštna domačija, kjer pridelujejo paradižnik Lušt.



Vulkanija stoji tam, kjer je bruhal zadnji vulkan na ozemlju današnje Slovenije.

države – Slovenijo, Avstrijo, Madžarsko in Hrvaško. Prav iz teh dežel prihaja tudi največ gostov, ki se povzpnejo na 53 in pol metrov visoki stolp, ki so ga po le šestmesečni gradnji pred tremi leti postavili v Lendavskih gorinah. Ideja lendavskega župana Antona Balažeka je obrodila sadove, saj je stolp do konca letošnjega oktobra naštel že 300.000 obiskovalcev.

Kjer uspevajo sočni paradižniki

Ker pa je v Pomurju veliko stvari povezanih s pridelavo hrane, ni naključje, da je bila naša naslednja točka Luštna domačija, kjer pridelujejo slovenski paradižnik Lušt, ki je našel pot na police večine prodajaln v Sloveniji. Letošnja pridobitev je 2,4 hektarjev velik rastlinjak, ki je prispeval k povečanju letne pridelave na 4500 ton paradižnika. Ta pridelek pokrije približno četrtnino slovenskih potreb po paradižniku. V demonstracijskem rastlinjaku si obiskovalci lahko ogledajo način pridelave in sorte paradižnika, ki ga pridelujejo. Nadeli smo si bela zaščitna oblačila, na čevlje pa nataknilni plastične vrečice in stopili v raj paradižnikov. Izvedeli smo, da njihovi paradižniki zrastejo iz gensko nespremenjenih semen, kupljenih v Sloveniji, sadike pa jim nato vzgojijo v tujini. Sredi januarja jih zasaadijo v naravno mešanico šote in kokosovih vlaken v rastlinjaku. V 11-mesečnem ciklusu zrastejo 9 do 11 metrov visoko. Oprašujejo jih čmrlji, ki jih uvažajo iz Španije, in ne uporabljajo škodljivih preparatov za škropljenje. Ker pa rastline in plodove vseeno napadejo škodljivci, imajo v rastlinjaku njihove naravne sovražnike, tako imenovane

plenilce. V prodajalni je nato mogoče kupiti tudi svež paradižnik in nekatere prekmurske pridelke.

Vulkan na Goričkem

Pot nas je vodila naprej na Goričko, v bližino gradu, ki predstavlja najobsežnejši grajski kompleks v Sloveniji in ima 365 sob. Tukaj je pred tremi milijoni let bruhal zadnji vulkan na območju današnje Slovenije. Tega so pred dobrimi petimi leti znova obudili v Doživljajskem parku Vulkanija, ki danes stoji na kraterju nekdanjega vulkana. Sprva se zdi, da je park bolj kot odraslim namenjen otrokom, saj obiskovalce skozi interaktivne vsebine in 3D-filme vodi krtek Oli, a prepričali smo se lahko, da je zanimiv tudi za odrasle in obudili smo nekaj znanja o vulkanih, nastanku vesolja in življenja na Zemlji. V sosednji zgradbi je na ogled geološki muzej, z vlakcem pa obiskovalce peljejo tudi do kamnoloma bazaltnega tufa.

Šunkarna Kodila – ‚Ko veš, kaj ješ!‘

Kot se za Prekmurje spodobi, smo večer zaključili v šunkarni. Šunkarna Kodila v Markišanovcih se je v 25 letih iz lokalne mesnice spremenila v prepoznavnega izdelovalca mesnih izdelkov in ponudnika gastronomije, s čimer se danes ukvarja že tretja generacija družine. Največ prekmurske šunke naredijo prav pri njih. Prekmurska šunka je sušeno, soljeno svinjsko stegno brez kosti. V preteklosti so pomurski kmetje sušili in konzervirali meso ter iz njega naredili tri vrste šunke. Kuhano šunko za ‚žegen‘, pečeno šunko, ki so jo dali v čeber z



Sušene mesne dobrote Šunkarne Kodila



Rajhov langaš



Na polju sončnic v Expanu

zaseko ali mastjo, ki ga v Pomurju imenujejo tünka, največji kos pa so obesili pod streho s slamo kritih hiš, kjer se je sušila. Družina Kodila si prizadeva za prepoznavno kulinarično Slovenijo, zato so še toliko bolj veseli, da je prekmurska šunka dobila evropski znak zaščite geografskega porekla ter se na ta način pridružila zaščiteni prekmurski gibanici, prekmursko-štajerskemu bučnemu olju in prleški tünki.

Pri Kodili sledijo modrosti pomurskih kmetov, ki so za izdelavo prekmurske šunke najprej leto dni pitali prašiče, nato šunko še eno leto zoreli. Kodila sodeluje s sedmimi rejci, ki pitajo zrele prašiče, kajti le ti imajo polnovredno meso, polno arome, dovolj vraščene maščobe in mišičevje, ki vsebuje manj vode. »Iz dobrega mesa je mogoče narediti tudi dobro šunko. Uporabljamo tudi svinjino krškopoljskih prašičev iz lastne ekološke reje, ki poteka v Šalovcih, na zaposlitvenem centru Korenika. Uporabljajo pa tudi svinjino prašičev vrste mangalica, nekoč avtohtone pasme iz Panonske nižine, ki jo je selekcioniral kralj Obrenović. Novodobni kuharji danes tej svinjini pravijo ‚kobe pork‘ in ima marmorirano meso z veliko slanine, maščobe pa so manj nasičene.« Janko Kodila dodaja: »Šunko moramo v roke vzeti najmanj dvanajstkrat, preden iz nje nastane končni izdelek. Slogan našega podjetja se glasi ‚Ko veš kaj ješ!‘, zato uporabljamo le meso, sol in začimbe brez drugih dodatkov, ki se danes v veliki meri uporabljajo v živilski industriji. Izdelujemo tudi pršut po španski metodi – meso pršuta zakopljemo v sol in za vsak kilogram pršut en dan pustimo v soli. Od 25 do 30 kilogramov težki pršut

je enkrat večji od kraškega. Prašiči so namreč triletni, kar pomeni, da so težki od 250 do 300 kilogramov. To je naša nova pot, ki ji sledimo šele zadnja tri leta. Letos iz te proizvodnje dobivamo prve izdelke.«

V Šunkarni Kodila imajo urejeno tudi turistično pot in gostom radi pokažejo in predstavijo, kako delajo. Uredili so tudi velik in topel gostinski prostor, ki je namenjen uživanju njihovih mesnin. Postrežejo hladne krožnike s pršuti, prekmursko in kuhano šunko ter ocvirki. Zraven ponudijo vino lokalnih pridelovalcev z levega in desnega brega Mure. Mi smo se tokrat lahko prepričali o izvrstnem okusu belega in rdečega vina iz kleti Marof iz Mačkovcev.

Janko Kodila je pojasnil: »Skupaj s kolegi iz regije skušamo ustvariti kulinarično podobo Pomurja. Sodelujemo v ‚Gourmet Over Mura‘, ki združuje Domačijo Firbas, Vinsko klet Marof, Pivovarno Bevog, Gostilno Rajh, Steyer Vina in Oljarno Kocbek.

Letos so v Šunkarni Kodila odprli tudi restavracijo Meet Meat Eat. Imajo dva jedilnika, enega na temo prekmurskih jedi, na katerem so bograč, dödoli, bujta repa, kolone, vampi in pečenka, za katerega je odgovorna kuharica Micka. Druga zgodba je jedilnik Meet Meat Eat. Njihov mlad kuhar Daniel Sukič, ki je odrasčal v Kanadi in se šele uči prekmurščine, pa meso pripravlja na nekoliko drugačen način.

Naše popotovanje se je nadaljevalo v Prlekiji, a o tamkajšnjih lepotah in dobrotah boste lahko prebrali v naslednji izdaji revije Horizont.