

Prlekija, biserček Slovenije

Prlekija. Deželica, ki leži med Ormožem, Ljutomerom in Gornjo Radgono. Je prostor, ki ga objemata Drava in Mura, in je prostor, kjer zemlja radodarno in močno ljubi trto, tako močno, da so pridni vinarji iz nekoč navadnega vina, da, to je bil šipon, z zanosom in znanjem naredili, da omenimo samo tega, vrhunski šipon. Govori se, da so ga poimenovali potem, ko so tu nehali kolovratiti francoski vojaki, ki so vinu pravili C'est bon! Kar šipon. Po domače, ne francosko.



In kako veš, kdaj si v Prlekiji? Preprosto. Poslušati moraš, kako domačini govorijo, in če govorijo, pardon gučijo, ste v Prlekiji. Osnovno pravilo je namreč, da oni gučijo in konec. In jim je vseeno, ali jih razumejo Istrani pa Belokranjci pa Gorenjci, oni imajo svoje narečje. Sicer pa, kdo ga nima? Jezikoslovci vedo povedati, da imamo med vsemi slovanskimi jeziki največ narečij prav Slovenci, kar 44. Samo pomislite, koliko je Rusov, pa imajo manj narečij kot mi.

Sicer pa, preden se spustimo v prleške lepote pa prleške vinske in kulinarčne dobrote, še mali pouk prleškega narečja. Takole je nekoč zapisal gospod R. Kolarič.

»Slovenska pripovedka o kralju Matjažu, zanj veste, da spi pod goro Peco v votlini, ki se mu je sama odprla in za njim zaprla, brada pa se mu je že sedemkrat – mora pa se mu devetkrat, da se bo zbudil – ovila okoli mize, torej, pripovedka o kralju Matjažu (Matiji Korvinu, s pravim imenom Matyas Hunyadi, humanistično izobraženem vladarju in nadarjenemu

vojskovodji, ki je bil nekdaj tudi lastnik ormoškega gradu) bi v prleščini zvenela takole. »Krol Matjoš leži no spi z voiskoi f tistoj gori, ge so se bregi fkup zgrnoli. Če jemi človik sablo vun vleče z nožnce, je nemre potegnoti, gdo de pa što prišo, ke de to zmogo, te

de Matjoš fstano pa de kunec sveta.«

No, zdaj vemo, da takrat, ko se na primer s Ptuja pripeljemo po dokaj lepi cesti v Ormož, smo tam. V Prlekiji. Nekoč je nekdanja ljubljanska županja Vika Potočnik, rojena Prlečka, zavzdihnila, »Oh, ko bi lahko iz Prlekije



Obrambna postojanka proti Ogrom.

pripeljali na ljubljansko tržnico Prleki svoje pridelke. Tam je tako čista dežela, da bi bili to čisto pravi bio pridelki. Pravzaprav je vsa Prlekija en sam bio vrt.«

Nedolgo tega je Prlekijo, no ja, del Prlekije, obiskala skupina slovenskih novinarjev, članov Društva turističnih novinarjev Slovenije. Prvi vtis je bil, da je ta deželica, prepredena z valovitimi grički, čez katere piha panonski veter, ki daje trti dodatno ljubezen, polna kmečkih turizmov. Prav je tako. Vseh preprosto ne moreš obiskati, zato so nam pripravili domači prleški zajtrk na turistični kmetiji Ozmec v Senešcih, po domače je to Šebekova domačija. Zanj skrbi gospodinja Sonja Ozmec, pa ne skrbi samo za strežbo domačih dobrot, pokaže tudi domači muzej mizarstva, pa tri lesene hišice, glamping, kot mu pravijo turistični strokovnjaki, ki kar vabijo, da bi se vanje ulegel in zajel čisti zrak s polnimi pljuči. No, ampak to šele po prleških salamah pa ajdovih žgancih, pa ... A poznate gibanice, pogače, postržjače, potice, kvasenice, žgance, krapce, solenke in tako naprej. Pa poznate meso iz tunke in zobl? Pa čurke, prezvuršt, sireke in pocane murke? Nič zato, poznajo jih v Prlekiji in z njimi tudi postrežejo.

Na poti v Ormož smo se dotaknili kraja z zanimivim imenom, Velika Nedelja. Tam je mogočen grad s štirimi obrambnimi stolpi in čudovita cerkev. Podobo kraju je vtisnil nemški viteški red, ki je v teh krajih prisoten že več kot 750 let. Kraj naj bi dobil ime po bitki, ki se je odvijala prav na velikonočno nedeljo. Na prošnjo Friderika III Ptujkega je nemški viteški red leta 1199 prišel na takrat še neobljudeno ozemlje in ga iztrgal iz rok roparskim Ogrom. Prvo zmago nad njimi naj bi dosegel prav na tem kraju in ko je bila bitka končana, je Friderik III zapičil v krvavo zemljo zastavo nemškega viteškega reda in mogočno zaklical, »Na veliko nedeljo je bil ta kraj zavzet in Velika Nedelja naj se imenuje, nemški vitezi pa naj ga v prihodnje varujejo in branijo.«

Ormož, nekdanji Holermuos, je zgodba zase. Bogate arheološke najdbe pričajo o bogati zgodovini mesta, pa tudi grad, ki so ga zgradili



Pogled iz opazovalnice ptic.

Ptujski grofje, točneje Friderik Ptujski, kot obrambo pred Osmani in tudi Madžari, ni kar tako. Obnovili so grajsko pristavo, ki jo povezuje več gospodarskih poslopij, vendar so v njej razstave pa glasbeni dogodki in še kaj.

Ormožani imajo kaj povedati o svoji zgodovini, predvsem o tem, zakaj so morali zgraditi mogočni grad. Ormoška zgodovina je polna napadov. In zakaj se še danes ne marajo s Središčani, bližnjimi sosedi iz

Dravskega Središča. Zgodba pripoveduje, da so Ormož nekoč napadli Kruci, to so bili ogrski kmečki uporniki, ki so od 16. do 18. stoletja ropali, morili in požigali po Habsburški monarhiji in ki so jim obilo pomagali ogrski Slovenci, to je Prekmurci. Pomagali pa so jim tudi Središčani, ki so Kruce izkoristili, da so lahko ropali svoje sosede, Ormožane. Ti jim tega še danes niso odpustili. Da je to res, priča druga zgodba, po kateri so se Ormožanom pokvarile vislice, na katerih so hoteli



V Prlekiji so tudi bivoli.



Arheološke najdbe v Ormožu.

obesiti proslulega zločinca Jakoba. Pa so prosili Središčane, naj jim samo za kratek čas posodijo svoje vislice. Ti pa so jadrno odgovorili, da imajo dovolj svojih barabinov za obesiti in vislic ne dajo in pika.

Pravijo, da je v vsakem slabem nekaj dobrega. Nekoč je bila v Ormožu znana in uspešna tovarna sladkorja, kmetje daleč naokoli pa so vneto in z uspehom gojili sladkorno peso. Pa je prišla evropska direktiva o prenehanju pridobivanja sladkorja in s tovarno je bilo v kratkem konec. Ostali so le plitvi bazeni, ki so jih prej uporabljali za odlaganje odpadnih vod, s katerimi niso vedeli, kaj početi. Pa so jih večinski lastniki tovarne, korporacija Royal Casino, 2. marca 2010 podarili društvu za opazovanje ptic pevk. Ti so iz nekdanjih zasvinjanih bazenov naredili čudež in zdaj je tam na 55 hektarjih naravni park, v katerem se v času selitve redno pojavlja vsaj 30 vrst ptičev ali več deset tisoč ptic. Čudovit pogled vam je lahko blizu, saj so zgradili opazovalnice, iz katerih lahko blizu in ne da bi motili gnezdeče ptice, opazujete redke vrste ptic, kot so čapljica, mala tukalnica, kostanjevka, navadna čigra, polojnik, rdečenogi martinec, in še kakšno. Pred leti so iz Makedonije uvozili pet vodnih bivolov, bubalus bubalis, ki se tu tako dobro počutijo, da so se kar lepo namnožili, saj so to nezahtevne živali, ki pa z muljenjem močvirske trave sproti čistijo ribnike.

O, pa ali veste, da v Italiji iz bivoljega mleka delajo znameniti sir mozzarella? Tukaj je še niso.

Pot nas je vodila naprej v vinsko klet Francija Cvetka na Koglu, potem pa še na vinsko kmetijo Blaža Puklavca v Zasavce. Kaj povedati o vrhunskih vinarijih? Franci Cvetko ima svoje vino spravljeno v kleti, ki so jo zgradili daljnega leta 1542 in je bila last nemškega viteškega reda Križnikov. Cvetkovi so šele drugi slovenski lastniki. Je pa gospodu Cvetku samo vino premalo.

Že dolgo let je tega, kar so pri njem prvič začeli »malati« slikaarji, temu primerno je »opremljeno« vse posestvo, z nekaterimi drevesi vred, s katerih z vej visijo poslikane steklenice. Znan je po reklu, da »so ljudje, ki jih spoznaš pri vinu, vredni več kot vino.«

Tudi na kmetiji Blaža Puklavca, ne, ni v sorodu z znanim vinarjem Vladimirjem Puklavcem iz Ormoža, za katerega trdijo, da je največji slovenski vinar, ima pa na griču častljivo, dvesto let staro zidanico, gostom postrežejo s čudovito prleško hrano. Posebnost njihove kuhinje je domači puran, pečen v krušni peči, in martinova gos, pripravljena po domačem receptu. Ponašajo se s šiponom, ki je nekako njihov kralj, toda tudi druga vina ne zaostajajo za njim.

Skupina turističnih novinarjev je obisk Prlekije končala na kmetiji Zvonka Pukšiča v Jastrebcih. Moja biodežela se imenuje in vse, kar pridelajo, je res bio. Pravzaprav ima svoj sistem naročil. Čez leto naročiš, jeseni pa dobiš. Kdor zna, zna.

Prlekija je, tako kot še številne druge slovenske deželice, pravi biserček. Na srečo jo vedno bolj spoznavamo in občudujemo. Sedanjost s preteklostjo.



Vina tu ne manjka.