



 **KRAJINSKI PARK**
GORIČKO

KOLEKTIVNA BLAGOVNA ZNAMKA
KRAJINSKI PARK GORIČKO



2018

KATALOG PONUDNIKOV



KRAJINSKI PARK
GORIČKO



KRAJINSKI PARK GORIČKO

Goričko je od leta 2003 zavarovano kot krajinski park. Območje parka se v skoraj v celoti sklada tudi z Območjem Natura 2000 Goričko. Javni zavod Krajinski park Goričko na tem območju skrbi za izvajanje naravovarstvenih, ozaveščevalnih in razvojnih nalog.

Javni zavod Krajinski park Goričko posebno pozornost namenja ohranjanju vrstno pestrih travnikov, visokodebelnih sadovnjakov in mejic. Mozaična in drobno členjena kulturna krajina, ki se je zaradi izoliranosti od večjih mest ohranila na skrajnem severovzhodu države, je glavni vir raznolikosti živih bitij. K pestrosti dodatno pripomore pestra geološka zgodovina z bogato vulkansko aktivnostjo ter

ugodna klima. Zavod upravlja tudi z gradom Grad, ki je hkrati središče za obiskovalce območja in sedež Trideželnega parka Goričko-Raab-Őrség.

KOLEKTIVNA BLAGOVNA ZNAMKA KRAJINSKI PARK GORIČKO

K varovanju naravne in kulturne pestrosti območja prispevajo prebivalci parka, rokodelci, kmetje in ponudniki storitev. Javni zavod Krajinski park Goričko je na Uradu Republike Slovenije za intelektualno lastnino v letu 2010 registriral blagovno znamko pod zaporedno št. 31207-69/2010-7. Svet Zavoda je po določilih Pravilnika o kolektivni blagovni znamki "Krajinski park Goričko" do sedaj

podelil pravico do uporabe **79 ponudnikom**. JZ KPG znamko podeljuje za izdelke domače in umetnostne obrti, kmetijske pridelke in produkte ter storitve. Izdelki so označani z zaščitenim znakom znamke in številko sklepa. Izdelke domače obrti in dejavnosti ter živila lahko najdete pri ponudnikih, na sejmih ali središču za obiskovalce na gradu Grad. Promociji ponudnikov, ki so vključeni v kolektivno znamko, je namnjena največja prireditev na gradu Grad, Grajski bazar. Drugi vikend v oktobru se grajsko dvorišče enega največjih gradov v Sloveniji spremeni v bogat sejem izdelkov domače obrti in dejavnosti s spremljajočim kulturnim programom.





I Z D E L K I



KOVAŠKI IZDELKI

Odkar se je Franc Franko, poklicni kovač upokojil, se ukvarja s kovaštvom le ljubiteljsko. Ročno kuje podkvice, svečnike, lučke in druge uporabne izdelke, ki jih pocinka in pobarva, da ne rjavijo.

Pri Obrtni zbornici Slovenije je za svoje izdelke pridobil naziv Izdelek domače obrti.

S soprogo se rada udeležujeta sejemskih prireditev v regiji.

Za to priložnost je nastala premična kovaška peč, kjer kovač Franko segreje železo in obiskovalci lahko zavihtijo težko kovaško kladivo ter se preizkusili v oblikovanju železa.

Franc Franko
Puconci 183
9201 Puconci

T: 02 545 11 74

M: 041 340 539

E: sonja.franko@guest.arnes.si





Pisane prekmurske remenke že več kot 70 let nastajajo izpod rok Hermana Rajsarja. Nekoč jih je izdeloval le v času velikonočnih praznikov, danes pa jih kot izdelek domače obrti izdeluje skozi vse leto. Tovrstna spretnost je že tradicija Rajsarjevih, katere se je Herman naučil od svojega očeta, kateremu je tehniko praskanja pred davnimi leti pokazal češki cigan. Na njegovih remenkah prevladujejo izpraskani vzorci cvetov, štokelj, gradov... Herman je za svoje remenke pri Obrtni zbornici Slovenije pridobil naziv Izdelek domače obrti. Na natečaju za najboljše rokodelske izdelke Goriškega pa so njegove remenke dobile posebno priznanje.

R E M E N K E

Herman Rajsar
Grad 181
9264 Grad

T: 02 553 11 48

M: 041 311 401

E: lidija1976@gmail.com





Ana Semler izdeluje rože iz krep papirja in
pairočne izdelke iz ličja.

ROŽE IN CEKRI

Izdelovanje papirnatih rož je ljudsko izročilo
in spretnost, katero Ana ohranja že več kot
50 let. Iz krep papirja izdeluje različne
dekorativne rože, šopke in namizne venčke.

Te spretnosti se je naučila že kot otrok pri
svojih starših, svoje znanje pa je izpopolnila
na različnih delavnicah.

Izdeluje tudi uporabne izdelke iz koruznega
ličja. Iz doma pridelane koruze, prav zrele in
pravilno posušene ter sortirane izdeluje
cekre, cekrčke, podstavke, košarice za sadje,
držala za prtičke in razne druge uporabne
izdelke. Svoje izdelke razstavlja na etnoloških
prireditvah in prodaja na sejmih.

Ana Semler
Grad 32/a
9264 Grad

T: 02 553 11 31





Drago Škodnik je slamokrovec, ki poleg slamnatih streh izdeluje še krmilnice in gnezdilnice. Hiše na Goričkem so bile nekoč nizke, z majhnimi okni, grajene iz ilovice, prebeljene z apnom in prekrte z rženo slamo. Tako je slamokrovstvo bilo nekoč zelo pomembno, dandanes pa je ta obrt le redko kje ohranjena. Drago Škodnik je eden redkih slamokrovcev, ki z rženo slamo pokriva predvsem manjše objekte, kot so pozdravne table pred vami, počivališča za kolesarje in vrtno ute. Poleg prekrivanja streh je znan še po izdelovanju ptičjih krmilnic, pokritih s slamnato streho in lesenih gnezdilnicah za ptice.

Pri Obrtni zbornici Slovenije je za svoje izdelke pridobil naziv Izdelek domače obrti.

K R M I L N I C E I N G N E Z D I L N I C E

Drago Škodnik
Fikšinci 9
9262 Rogašovci

T: 02 557 14 51

M: 031 262 812

E: drago.skodnik@gmail.com





S T O R I T V E



Breda Dular je turistična vodnica. Z dejavnostjo „Svet je lep“ nudi različne možnosti preživljanja prostega časa na Goričkem. Ponuja vodenja klasičnih izletov po krajini, sprehode in spoznavanja kulinarike. V delavnicah lahko pridobite praktično znanje za življenje. V prijetnem okolju prenovljene kmečke hiše organizira kuharske delavnice vegetarijanskih jedi, s sestavinami iz narave. Ob koncih tedna prireja delavnice na temo življenja, povezanega z naravo in delavnice o tem, kako hrana in način razmišljanja vplivata na naše življenje in odnose. Za boljše počutje se lahko udeležite jutranje in večerne energetske telovadbe ali meditacije. Za družine pripravlja iskanje zaklada na kmetiji.

VODENJA IN DELAVNICE

Svet je lep, turistične storitve

Breda Dular s.p.

Šalovci 43

9204 Šalovci

M: 040 625 070

E: breda.dular@gmail.com

W: www.naravniturizem.si;

bredadular.wixsite.com/naravnoziviljenje





V okviru Turističnega društva Dobrovnik deluje Martinova skupina, ki v času martinovanja opravlja plemenito delo, ko krsti „mošt“ v žlahtno kapljico, „vino“.

Program in način krsta je vezan na spoštovanje dela v vinogradu in v kleti ter je zanimiv, poln humorja in pesmi. Skupino sestavljajo škof sv. Martin II, ministranta, mežnar, gospodar in harmonikaš. V 22 letih delovanja so opravili okrog 450 krstov. Nastopajo na raznih dogodkih v Sloveniji in na Madžarskem. Na martinovanjih v občini Dobrovnik in društvih vinogradnikov v okolici, se predstavljajo skupinam obiskovalcev, ki v tem času prihajajo k njim od blizu in daleč. Vsako leto nastopijo tudi v rojstnem kraju sv. Martina v Szombathelyu.

MARTINOVANJE

Turistično društvo Dobrovnik
Dobrovnik 297
9223 Dobrovnik

M: 041 773 572

E: marjan.kardinar@dobrovnik.si
turizem@dobrovnik.si





Najdete jih v Informacijski pisarni ob Bukovniškem jezeru, ki je vstopna točka v Krajski park Goričko. Obiskovalcem nudijo informacije o turistični ponudbi in prireditvah občine Dobrovnik ter okolice. Za obiskovalce organizirajo aktivnosti kot so pohodništvo, kolesarjenje, ribolov, kampiranje in pikniki.

Izvajajo lokalno vodenje in pripravljajo programe celodnevni izletov in naravoslovnih dnevo v za osnovne in srednje šole na območju občine Dobrovnik ter Prekmurja. V Informacijski pisarni so na voljo izdelki domače obrti. Za obiskovalce organizirajo prikaze izdelovanja tradicionalnih rokodelskih izdelkov. Najbolj odmevna prireditev Vidovo proščenje poteka junija v sklopu Dnevo v turizma občine Dobrovnik.

V O D E N J A I N D E L A V N I C E

Zavod za okolje in turizem Dobrovnik
Dobrovnik 297
9223 Dobrovnik
T: 02 557 68 88
M: 041 349 927
E: turizem@dobrovnik.si
W: www.bukovniskojezero.si





Ž I V I L A



Dajč produkt je družinsko podjetje, kjer se z oljarstvom na tradicionalen način ukvarjajo že več generacij.

Začetki pridelave bučnega olja segajo v leto 1853. Takrat so s pridelavo bučnega olja v mlinu pričeli že predniki Dajčevih. Iz generacije v generacijo se izboljšuje tehnologija predelave in z njo kakovost izdelkov.

Danes lahko v oljarni Dajč produkt okusite in kupite najbolj čisto in naravno olje iz bučnih semen, ki so dozorela na Goričkem. Posladkate se lahko z bučnimi semeni različnih okusov čokolad ali začimb.

Na bogato založenih policah najdete tudi navadna in slana pražena bučna semena ter darilne pakete.

O L J A R N A

Dajč produkt, Andreja Dajč
Sotina 16b
9262 Rogašovci

T: 02 557 15 85

M: 041 915 961

E: info@dajc-produkt.si

W: www.dajc-produkt.si





Na kmetiji Karoly v Šalovcih pridelujejo buče in na tradicionalen način stiskajo vrhunsko bučno olje. V preteklosti so pridelovali oljne buče in iz semen stisnili bučno olje za lastne potrebe. Danes je kmetija Karolyi znana po okusnem in kakovostnem bučnem olju, ki ga pridelujejo na tradicionalen način in ponujajo kupcem od blizu in daleč. V domači oljarni na tradicionalen način iz lastno pridelanega kakovostnega semena stisnejo vrhunsko bučno olje. Bučnice meljejo na mlinski kamen in pražijo zelo počasi, kar zagotavlja odličen okus in vrhunsko kakovost. V kratkem filmu »Od drobnega semena do 100% bučnega olja«, vam predstavljajo delo, povezano s pridelavo bučnega olja, katerega si lahko

ogledate na:

<https://www.youtube.com/watch?v=kgKfE62PDiU&t=1s>.

KMETIJA KAROLY

Kmetija Karolyi
Karel Karolyi
Šalovci 99
9204 Šalovci
M: 041 863 041
E: karel.karolyi@gmail.com





ČEBELARSTVO

Janez Malačič je čebelar, ki se ukvarja s pridelavo in prodajo različnih vrst medu.

Doma in na različnih sejmi v Pomurju ponuja cvetlični, akacijev, kostanjev in ajdin med. Vsak izmed njih je edinstven tako po vonju, barvi kot okusu.

Pridelan je na območju Goričkega, v času cvetenja pisanih travniških cvetlic, akacije, kostanja in ajde.

Čebelarstvo - Janez Malačič
Križevci 56/a
9206 Križevci v Prekmurju

T:02 554 11 56

M: 041 340 408

E: malacic@gmail.com





V prelivanju tradicionalnega in modernega nastajajo vina Novak za vse okuse in priložnosti. So eni izmed začetnikov novejšega vinogradništva na Vaneči. Na 2,6 hektarjih obdelujejo 11000 trt sort laški in renski rizling, šipon, rizvanec, chardonnay, sivi pinot, zeleni silvanec, sauvignon, traminec, rumeni muškat in modro frankinjo.

Na domačih in tujih ocenjevanjih njihova vina dosegajo prve zlate in velike zlate medalje ter prvake sort za vina iz Prekmurja.

V podzemni kleti za napovedane skupine organizirajo strokovno vodene pakušine s prodajo vin. Od leta 2005 se predstavljajo pod igrivim imenom **ViNOvak** in za prihodnost že oblikujejo nove zgodbe, zasnovane na sonaravnem vinogradništvu že od leta 1991.

V I N S K A K L E T

VI"NO"VAK
Ernest Novak
Vaneča 15 c
9201 Puconci

T: 02 545 17 00

M: 031 703 607, 040 217 723

E: ernest.novak@siol.net





Domačija Ficko, po domače Turmanova kmetija, je že več kot 10 let prepoznavna po pridelavi in predelavi zelenjave. Pri njih ponujajo široko paleto domačih proizvodov, kot so kisló zelje in repa, mešana solata, zelenjava, sadje, marmelade, bučno olje, bučna semena in sadni likerji. Vsako leto v sodelovanju z drugimi lokalnimi ponudniki pripravijo prireditev Mozaik goričkih dobrot.

Na prireditvi, ki postaja tradicionalna, obiskovalci okušajo dobrote in tradicionalne jedi iz domačih sestavin. Včasih so prodajali le na tržnicah in sejmi, danes pa imajo svojo lastno trgovino, v kateri ne ponujajo le svojih kmetijskih pridelkov, ampak so k sodelovanju povabili tudi ostale ponudnike iz okolice in s tem ponudbo goričkih dobrot obogatili.

TURMANOVA KMETIJA

Turmanova kmetija
Marijan Ficko
Večeslavci 44
9262 Rogašovci

T: 02 557 17 18

M: 040 486 302

E: turmanova.kmetija@gmail.com





Darinka Vidonja peče kruh in druge dobrote iz krušnega testa na tradicionalen način v krušni peči.

V njeni prodajalni so na voljo naslednji krušni izdelki: kruh, vrtanek, polnozrnat kruh, česnov langaš, žemlja, rogljič in pletenica. Izdelki so pečeni v krušni peči, v katero kurijo z drvmi. Izdelke pekarnice Vidonja lahko naročite ali kupite pri njih doma ali jih kupite dveh trgovinah na Goričkem in na tržnici v Murski Soboti. Po sveže pečenem kruhu in drugih dobrotah zadiši tudi na prireditvah, raznih sejmi in Grajskem bazarju. Z dejavnostjo se ukvarja že 10 let.

PEKARNA VIDONJA

Peka kruha in krušnih izdelkov na tradicionalni način

**Darinka Vidonja
Bodonci 9
9265 Bodonci**

T: 02 549 12 03

M: 041 755 958

E: vidonja.darinka@gmail.com





Kmetija Vljaj leži ob vznožju Goričkega in se ukvarja s prodajo bučnega olja in drugih izdelkov iz bučnih semen. Na kmetiji se ukvarjajo s poljedelstvom, letno pa največ pridelajo buč. Izdelki na kmetiji Vljaj so: bučno olje, pražena bučna semena in orehovo olje. V njihovi ponudbi so tudi različni poslovni paketi z domačimi izdelki. Njihove izdelke lahko kupite pri njih doma, na gradu Grad na Goričkem, v Okrepčevalnici na Jasi v Bodoncih ali Lovenjakovem dvoru v Polani. Za bučno olje so prejeli že več zlatih priznanj. Od leta 2011 imajo registrirano dopolnilno dejavnost na kmetiji za prodajo olja in drugih maščob. V letu 2016 je kmetija prejela tudi pravico do uporabe Kolektivne blagovne znamke Krajinski park Goričko.

KMETIJA VLAJ

Vlado Vljaj
Bodonci 102
9265 Bodonci

T: 02 549 12 16

M: 031 317 953

E: janja.vljaj@gmail.com

W: www.kmetija-vljaj.si





Pri čebelarstvu Zorjan lahko kupite različne vrste medu, darilne pakete in sveče iz naravne voska. Skrivnostno življenje čebele in čebelje družine, njena pridnost in marljivost ter bogastvo njenih pridelkov, vedno bolj pričajo o tem, kako pomembna je za nas in kako pomembno je sožitje, sobivanje čebele in človeka. V svoji ponudbi imajo različne pridelke in izdelke, na katere so zelo ponosni. Izdelkom dajejo vrednost priznanja iz raznih ocenjevanj. Največje priznanje pa jim je zvest in zadovoljen kupec. Ponujajo različne vrste medu; akacijev, cvetlični, kostanjev in ajdov med. Pripravljajo tudi kremni med z raznimi dodatki, med s suhim sadjem, darilne pakete in različne motive sveč iz naravnega voska.

ČEBELARSTVO

Čebelarstvo Zorjan
Stanko Zorjan
Dolenci 37
9204 ŠALOVCI

T: 02 559 16 17
M: 041 269 543
E: szorjan@gmail.com



