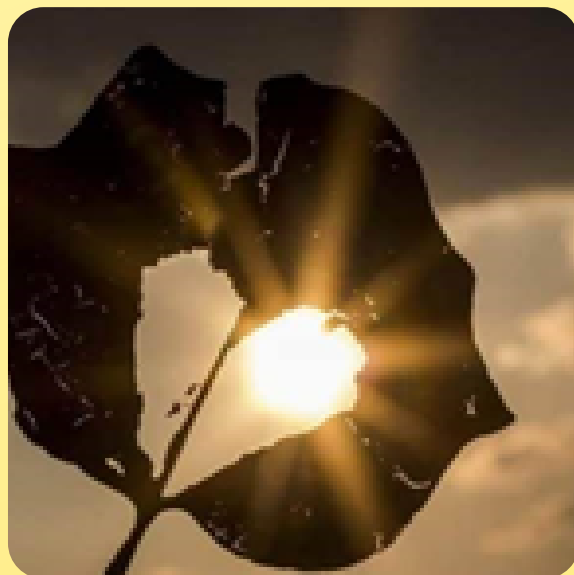


# TUIROKAZ



## Dobrodošel mladi popotnik po srcu, duši ali letih!

Slovenija je čudovita dežela, polna lepot - od naravnih, kulturnih in družbenih znamenitosti pa vse do kulinarčnih dobrot. Kdo med nami ne pozna Bleda, Pirana, Ljubljane in Postojnske jame? Kaj pa Pomurje, a poznate tudi ta del Slovenije? Prepričani smo, da ste že vsi poskusili Prekmursko gibanico, morda ste slišali za Plečnikovo cerkev v Bogojini, obiskali Zdravilišče Radenci itd. Na splošno pa ugotavljamo, da SV del Slovenije ljudje redkeje obišejo, čeprav imamo za pokazati marsikaj lepega in zanimivega.

Cilj našega podjetja je, da približamo Pomurje in njegove znamenitosti mladim po letih, duši in srcu. Zato smo za vas pripravili celotno doživetje pokrajine na levi in desni strani reke Mure. S kolesi in raftom vas bomo popeljali skozi različne kraje, kjer boste spoznavali naravne in družbene znamenitosti, izvajali različne aktivnosti in okušali lokalne specialitete.

Če se boste odločili za obisk naše pokrajine, bomo poskrbeli, da bodo vaši trebuščki vedno polni in zadovoljni, oči spočite ob lepotah pokrajine ob Muri, hkrati pa se boste še lahko športno udeleževali in tako naredili nekaj za svoje zdravje in dobro počutje.

Z namenom, da bi obiskovalce še dodatno motivirali, da obišejo vse kraje, ki smo jih predvideli, smo pripravili kartonček ugodnosti. Obiskovalci bodo na vsaki postaji, ki jo bodo obiskali, prejeli žig. Na koncu jih čaka majhno, presenečenje da bodo obisk Pomurja ohranili v trajnem spominu.

Za vas pripravimo tudi posebno individualno ponudbo, ki jo prilagodimo vašim željam in potrebam, hkrati pa poskrbimo za dobro voljo in nepozabne vtise.

UP Fküper na lepše

# KOLESARKO - KULINARIČNO - KULTURNI TUR (POPOTOVANJE) PO POMURJU

Tvoje potovanje po naši pokrajini se bo pričelo v Expanu, kjer boš prejel brošuro, imenovano Turokaz, v kateri je opisano celotno potovanje in kuponček, na katerem boš zbiral žige skozi celotno potovanje. Če boš zbral vse žige, boš na koncu kolesarkega toura prejel majhno pozornost, ki te bo trajno spominjala na aktivno preživet čas v naši pokrajini.

V Expanu boš ostal kar nekaj časa, saj boš tukaj opravil zajtrk, se okopal, sprehodil okrog jezera, udeležil se boš lahko različnih športnih aktivnosti, ogledal pa si boš lahko tudi razstavo in še marsikaj.

Okrog poldneva se boš peš podal na pot proti Krogu. V znameniti gostilni Rajh boš opravil kosilo - dödole. V bližini se nahaja športno igrišče, primerno za različne športne aktivnosti, lahko pa se boš udeležil tudi ribolova v bližnjem jezeru. Če boš po kosilu preveč utrujen, pa lahko enostavno lenariš na zeleni tratici in opazuješ dogajanje okrog sebe. V Krogu bomo zamenjali prevozno sredstvo in z raftom po reki Muri spustili proti Ižakovcem.

V Ižakovcih boš na Otoku ljubezni za malico preizkušal prave Prekmurske kulinarčne specialitete: domačo šunko, pereci in čaj ali šilce domačega žganja za polnoletne. Tukaj bomo najeli kolesa (če imate lastna, jih bomo proti plačilu s kombijem prepeljali do Ižakovca). In kdo ve – morda bo zacvetela kakšna nova ljubezen ali se ponovno razplamtela stara...

S svojim jeklenim konjičkom se boš vkrcal na Brod in se popeljal na desni breg reke Mure. Na Krapju si boš ogledal Čebelarski muzej Tigeli, nato pa se boš s kolesom podal naprej proti Križevcem pri Ljutomeru, kjer bo naša zadnja točka prvega dne. Nastanili se bomo v Vasici Jurka, nato pa se bomo peš podali v Park doživetij, ki nudi sproščujočo rekreacijo za velike in male v objemu narave. Večerjo, kjer ti bodo postregli s Prleško kisló žüpo, boš opravil v Hostelu Vila Jurka.

Naslednji dan se bomo po zajtrku odpravili proti Radencem. Ogledali si bomo Zdravilišče Radenci, kjer se bomo tudi okopali, napili se bomo Radenske slatine iz izvira, nato pa bomo kolesarili proti Gornji Radgoni. Tam si bomo ogledali Dom penine, kjer lahko polnoletni degustirajo šampanjec vina, mlajši pa različne sokove.

Preko Avstrije se bomo podali na Krašče, kjer bomo imeli piknik. Spekli si bomo lahko tipično prekmursko jed »pajani krüj«, ribe in bograč. Udeležil se boš lahko brezplačne delavnice, kjer se boš naučil kuhati bograč. Tukaj je idealen prostor za lenarjenje na odejah, opazovanje življenja ob in v jezeru, izvajanje različnih športnih aktivnosti, sprehodov...

Sledi vožnja s kolesom do Grada. Najprej si bomo ogledali Vulkanijo, nato se bomo z vlakcem odpeljali na Grad, kjer bomo imeli vodeni ogled Gradu pri Gradu. Tukaj bomo tudi pomalicali langaš in se v poznih popoldanskih urah s kolesi vrnili v Mursko Soboto in Expano.

In če vse skupaj še povzamemo – za 48 ur postal boš lahko postal pravi »Pomurec«, saj boš okušal naše kulinarične dobrote, se preizkušal v različnih aktivnostih, na različnih prevoznih sredstvih (kolo, čoln, brod) spoznal naravne, kulturne in družbene znamenitosti pokrajine ob Muri, obenem pa naredil še nekaj dobrega za svoje zdravje, se nadihal svežega zraka in pospešil adrenalin v krvi.


Želimo ti obilo kulinarično – kulturno – športnih užitkov in nepozabno doživetje naše pokrajine ob Muri.


# PROGRAM POTOVANJA

<i>Kraj</i>	<i>Dolžina poti</i>	<i>Trajanje dejavnosti</i>	<i>Ogledi znamenitosti</i>	<i>Kulinarična ponudba/izvajalci</i>
<b>EXPANO (M. SOBOTA)</b>		<b>Različne aktivnosti</b> (pohodništvo, kovanje, športne aktivnosti) 4 h	<b>Ogled tematskih razstav</b>	<b>ZAJTRK:</b> Prekmurska šunka, ocvirki, zaseka, domači kruh, čaj, sok (Expano) (UP Ekiper na lepše)
<b>KROG</b>	Expano - Krog <b>10 km</b>	<b>Različne aktivnosti</b> (ribolov, športne aktivnosti, pohodništvo)  <b>rafting</b> 30 min Krog-Ižakovci		<b>KOSILO:</b> Dödoli (Gostilna Rajh Bakovci)  (Društvo čolnarjev Dokležovje)
<b>IŽAKOVCI</b>	Ižakovci – Krapje <b>11 km</b>	<b>najem koles</b>  <b>vožnja z brodom</b> 10 min  <b>vodeni ogled</b> 30 min  <b>sprehod po otoku</b> 20 min  <b>vožnja s kolesom</b> 15 min	<b>Otok ljubezni, plavajoči mlin, najem koles</b> (klasična, električna)	<b>MALICA:</b> domača šunka, pereci, ocvirkove pogače, čaj ali šilce domačega žganja (Turistično društvo Bujraš Ižakovci)
<b>KRAPJE</b>	Krapje - Križevci pri Lj. <b>6 km</b>	<b>obisk</b> 30 min  <b>vožnja s kolesom</b> 15 min	<b>Čebelarški muzej Tigeli</b>	Pokušina različnih vrst medu in medenih likerjev (Jože Tigeli)


<b>PRI LJUTOMERU</b>	pri Lj. - Radenci <b>12 km</b>	30 min  vožnja s kolesom 2 h	doživetij (pohodništvo, adrenalinski park, športne aktivnosti)	Kisla župa (Vila Jurka)  <b>ZAJTRK:</b> Domači kruh, meso s tunke, zaseka, domači sir (Vila Jurka)
<b>RADENCI</b>	Radenci - G. Radgona <b>5,6 km</b>	ogledi 20 min  kopanje 3 h  vožnja s kolesom 20 min	Mestni park  Zdravilišče Radenci	(UP Fkuper na lepše)  Pitje mineralne vode (Zdravilišče Radenci)
<b>G. RADGONA</b>	G. Radgona - Krašče <b>11 km</b>	vodeni ogled 1 h  vožnja s kolesom 2 h	Dom penine ogled	Degustacija vin in sokov z malico <b>SLADICA:</b> Prleška kvasenica (Dom penine)
<b>KRAŠČE</b>	Krašče - Grad <b>12 km</b>	delavnica kuhanja bograča  različne aktivnosti  vožnja s kolesom 2 h 10 min	izvedba delavnice (brezplačna)  piknik (športne aktivnosti, ribolov...)	<b>KOSILO:</b> "pajani kruj« bograč. (UP Fkuper na lepše, d. o. o.)
<b>GRAD</b>	Grad - M. Sobota <b>22 km</b>	vožnja z vlakcem 20 min  vodeni ogled  vožnja s kolesom 1h	Vulkanija ogled  Grad Goričko ogled	<b>MALICA:</b> Prekmurska gibanica (Javni zavod Krajinski park Goričko)
<b>MURSKA SOBOTA</b>	Slaveči - M. Sobota	vožnja s kolesom		


# PREDSTAVITEV KULINARIČNIH SPECIALITET TURA


Ime jedi	<b>BOGRAČ</b>
Fotografija	 <p>Vir: <a href="https://www.gurman.eu/recepti/prekmurski-bograc-ii-4701">https://www.gurman.eu/recepti/prekmurski-bograc-ii-4701</a></p>
Opis	<p>Bograč je <u>golažu</u> podobna jed, značilna za <u>Prekmurje</u>. Sestavine so: <u>svinjina</u>, <u>govedina</u>, <u>divjačina</u>, <u>krompir</u> in začimbe <u>čebula</u>, <u>česen</u>, <u>paprika</u> in <u>sol</u>.</p> <p>Od ostalih <u>golažev</u> se razlikuje predvsem po tem, da je sestavljen iz vsaj treh vrst mesa in da je krompir kuhan v golažu in ne posebej. Čebula naj bi bila prepražena na svinjski masti. Pravi bograč ponudimo neposredno iz kotla v globokih lončenih skledah.</p>
Recept	<p><i>Sestavine za 10 oseb:</i> 70 dag govejega bočnika ali pleč, 70 dag divjačine (srna, jelen, zajec, divji prašič), 70 dag svinjskih pleč, 1,5 do 2 kg čebule, 5 dag česna, 10 dag svinjske masti, 5 dag mlete rdeče paprike, 50 dag sveže paprike (zelene in rdeče), 1,5 kg krompirja, 4 dl suhega belega vina, sol, poper v zrnju in mleti poper, lovorjev list, ostra madžarska paprika ali pekoči feferoni.</p> <p><b>Postopek priprave:</b></p> <p>Na maščobi prepražimo na drobno seseklano čebulo, da postekleni, dodamo česen, da zadiši in na večje koščke narezano divjačino (3-4 dag kos), še malo popražimo in malo podušimo. Ko sok izhlapi, potresemo mleti rdečo papriko, jo rahlo popražimo ter zalijemo z vodo. Dušimo, da se divjačina do polovice zmehta. Nato dodamo prav tako na koščke narezano govedino in čez čas še svinjsko pleče ter svežo papriko, narezano na manjše kocke. Solimo, dodamo poper v zrnju in lovorjev list. Ko je meso že na tri četrt kuhano, pa naložimo na vrh mesa olupljen, na krhle narezan krompir. Prilijemo toliko vode, da je krompir zalit. Posodo pokrijemo, počasi dušimo in jedi ne mešamo, saj mora krompir ostati v celih kosih. Počasi kuhamo do mehkega. Pred koncem bograč zalijemo z vinom in ga še prekuhamo, da alkohol izpari.</p>


<b>Ime jedi</b>	<b>DÖDOLI</b>
<b>Fotografija</b>	 <p>Vir: <a href="https://www.kandela.si/wp-content/uploads/dodoli.jpg">https://www.kandela.si/wp-content/uploads/dodoli.jpg</a></p>
<b>Opis</b>	So priljubljena prekmurska jed na osnovi krompirja in moke. Pravi dödoli so zgoščeni, lepljivi in se praviloma jedo iz skupne sklede.
<b>Recept</b>	<p><u>Sestavine za 4 osebe</u>: 1 kg krompirja, 700 - 800 g moke, sol</p> <p><b>Postopek priprave:</b></p> <p>Krompir olupimo, ga narežemo na večje kose in ga damo kuhat v slano vodo. Uporabimo večji lonec, da bomo kasneje lažje mešali. Vode damo toliko, da pokrije krompir in še en do dva prsta zraven.</p> <p>Ko je krompir skoraj kuhan, dodamo moko. Ne mešamo, ampak naredimo s kuhlenco v sredini luknjo, da bo voda lažje poparila moko. Tako pokrito kuhamo še približno deset minut oz. dokler ni moka poparjena.</p> <p>Odlijemo vodo (ne čisto vse), vzamemo kuhlenco in mešamo, dokler se moka in krompir popolnoma ne zamešata in postaneta lepljiva. Dödoli ne smejo imeti ne grudic moke in ne krompirja. Pri dödolih namreč ta faza mešanja predstavlja tisto ključno fazo, ki naredi dödole drugačne od žgancev.</p> <p>Ta čas, ko bodo naši dödoli malo počivali, si pripravimo zabelo iz kisle smetane in pražene čebule.</p> <p><u>Sestavine za zabelo</u>: 1 kislá smetana, 1 čebula, žlica masti, ki jo lahko nadomestite z oljem ali zaseko ocvirki.</p> <p>Čebulo narežemo na kolobarje, jo na masti zlato prepražimo, dodamo kisló smetano in vse skupaj segrejemo do vrenja. Dödole s pomočjo vilice naložimo v manjšo skledo, v kateri jih bomo servirali. Čeznje polijemo zabelo.</p> <p>Če delamo dödole kot prilogo, zmanjšamo sestavine za polovico.</p>





<b>Ime jedi</b>	<b>PRLEŠKA KVASENICA</b>
<b>Fotografija</b>	 <p>Vir: <a href="https://www.kandela.si/wp-content/uploads/dodoli.jpg">https://www.kandela.si/wp-content/uploads/dodoli.jpg</a></p>
<b>Opis</b>	Slana ali sladka močnata jed, pripravljena s kvašenim testom, skutinim nadevom in premazom iz kisle smetane.
<b>Recept</b>	<p><u>Sestavine:</u></p> <p><b>Kvašeno testo:</b> 450 g moke - mehka (300 g), ostra (150 g), 2,5 dl mleka, 1 jajce, 25 g kvasa, ščepec soli</p> <p><b>Nadev:</b> 1,25 kg skute, 4 jajca</p> <p><b>Drugo:</b> 2 dl kisle smetane, sladkor v prahu</p> <p><b>PREDPRIPRAVA:</b> Pripravimo kvašeno testo in ga pustimo vzhajati. Pekač namažemo z maslom. Skuto in jajca gladko razmešamo. Dodamo tudi ščepec soli, za slano različico, oziroma od 2 do 4 žlice sladkorja, za sladko. Vzhajano testo razvaljamo na prst debelo v velikosti pekača. Rot naj bo nekoliko debelejši.</p> <p><b>PRIPRAVA:</b> V <u>pomaslen</u> pekač položimo razvaljano testo. Odebeljeni rot dvignemo od stene pekača, potem pa na testo stremo pripravljeno skutino jajčno mešanico. Debelina nadeva naj bo podobna debelini testa. Pokrijemo in pustimo vzhajati približno 20 minut. Pečico segrejemo na 180°C. Kvasenico potisnemo v pečico. Na pol pečeno prelijemo s kislom smetano in spečemo do konca. Pečeno kvasenico vzamemo iz pečice in pustimo stati nekaj minut, da se nekoliko ohladi.</p>

<b>Ime jedi</b>	<b>KISLA ŽŪPA</b>
<b>Fotografija</b>	 <p data-bbox="427 667 1412 701">Vir: <a href="https://www.220stopinjposevno.com/na-kro381niku/kisla-upa-by-me">https://www.220stopinjposevno.com/na-kro381niku/kisla-upa-by-me</a></p>
<b>Opis</b>	<p data-bbox="395 712 1428 878">Drži se je sloves, da najbolj odgovarja tistim, ki so ga prejšnji dan malo preveč "cuknili". Lahko je odličnega okusa, človeka okrepi, mu daje moč (zato je velikokrat sestavni del menija kakšne "fešte") in ima zdravilno moč.</p>
<b>Recept</b>	<p data-bbox="395 891 1428 1057"><i>Sestavine:</i> 500 g ostankov svinjine, 4 krompirji, 2 <u>lovorjeva</u> lista, 2 čebuli, 3 žlice moke, 3 stroki česna, 1 dl rdečega vina, 3 žlice paradižnikove mezge, 0,5 skodelice kisle smetane, 1 žlička soli, 5 zrn črnega popra, 1 žlica nasekljanega <u>petršilja</u>.</p> <p data-bbox="395 1086 699 1124"><b>Postopek priprave:</b></p> <p data-bbox="395 1153 1428 1319">Meso razrežemo na manjše koščke, ki jih stresemo v kozico in zalijemo z litrom vode. Dodamo ščepec soli, <u>lovorjeva</u> lista in strok česna. Krompir olupimo, zrežemo na kocke in operemo. Dodamo ga v kozico z mesom in vse skupaj na zmernem ognju kuhamo približno 15 minut.</p> <p data-bbox="395 1361 1428 1572">O olupimo in nasekljamo čebulo ter preostali česen. V večji posodi segrejemo olje, na katerem stekleno prepražimo seseklano čebulo. Potresemo z moko in premešamo. Ko moka dobi barvo, dodamo še česen in zalijemo z vinom. V lonec dodamo vsebino iz kozice in vse skupaj dobro premešamo. Odstranimo strok česna.</p> <p data-bbox="395 1615 1428 1742">V juho na koncu vmešamo še paradižnikov koncentrat in kisló smetano. Po okusu začínimo s soljo in poprom. Juho kuhamo še 10 minut in proti koncu dodamo še nasekljan peteršilj.</p> <p data-bbox="395 1785 1305 1821">Juho serviramo v krožnike in postrežemo z domačim kruhom.</p>

<b>Ime jedi</b>	<b>PREKMURSKA ŠUNKA</b>
<b>Fotografija</b>	 <p data-bbox="370 548 1417 622">Vir: <a href="http://www.politikis.si/2014/04/prekmurska-sunka-20-zasciteni-slovenski-proizvod-v-eu/">http://www.politikis.si/2014/04/prekmurska-sunka-20-zasciteni-slovenski-proizvod-v-eu/</a></p>
<b>Opis</b>	<p data-bbox="359 633 1426 797">Prekmurska šunka je suha mesnina, pridobljena s suhim (lahko tudi z mokrim) soljenjem in razsoljevanjem, dimljenjem ter daljšim sušenjem in zorenjem posebej oblikovanega svinjskega stegna (ki mora izvirati iz regije) brez kosti s pripadajočo kožo in slanino.</p> <p data-bbox="359 842 1426 920">Po svoji avtohtonosti in prepoznavnosti spada med etnološke posebnosti severovzhodnega območja Slovenije.</p> <p data-bbox="359 965 1426 1088">Prekmurska šunka, ki se tako doma kot v svetu ponaša z zaščito geografskega porekla, velja za kulinarčno posebnost in je med sušenimi mesninami visoko cenjena.</p> <p data-bbox="359 1133 1426 1256">Kot izvirna domača in cenjena dobrotina se streže na raznih turističnih kmetijah, v kletah, uglednih gostilnah in v okviru ponudbe zdraviliškega turizma.</p>
<b>Recept</b>	<p data-bbox="359 1267 1426 1592">Pri izdelavi prekmurske šunke se uporabljajo izključno naravne sestavine in dodatki. Surovine izvirajo iz geografskega območja Prekmurja, kar je zagotovljeno s predpisanimi postopki kontrole, ki jih izvajata skupina proizvajalcev in zunanji certifikacijski organ. Proizvodnja poteka brez uporabe umetnih konzervansov, uporablja se zgolj morska sol in začimbe. Izdelane prekmurske šunke zorijo najmanj 6 mesecev v pogojih, ki zagotavljajo delovanje specifičnih podnebnih razmer značilnih za Prekmurje.</p> <p data-bbox="359 1626 1426 1760">Potek izdelave je dolgotrajen in zahteven. Dostopen je na spletni strani: <a href="https://www.gov.si/assets/ministrstva/MKGP/DOKUMENTI/HRANA/HEME-KAKOVOSTI/SPECIFIKACIJE-EVROPSKA-KOMISIJA/Specifikacija_prekmurska_sunka.pdf">https://www.gov.si/assets/ministrstva/MKGP/DOKUMENTI/HRANA/HEME-KAKOVOSTI/SPECIFIKACIJE-EVROPSKA-KOMISIJA/Specifikacija_prekmurska_sunka.pdf</a></p> <p data-bbox="359 1794 1426 1872">POTRJENA SPECIFIKACIJA ZA PREKMURSKO ŠUNKO št. 33203-33/2011/40 19. 5. 2015</p>

<b>Ime jedi</b>	<b>PERECI</b>
<b>Fotografija</b>	 <p data-bbox="429 781 1401 842">Vir: <a href="https://veseljaki.si/oddaje/dobra-kuha/571a25d7b2e1e/dobra-kuha-pereci-ali-prekmurske-prestice">https://veseljaki.si/oddaje/dobra-kuha/571a25d7b2e1e/dobra-kuha-pereci-ali-prekmurske-prestice</a></p>
<b>Opis</b>	<p data-bbox="392 857 1437 1059"><u>Pereci</u> so prekmurski kruhki, brez katerih ne mine nobeno slavnica, zlasti v madžarsko govorečem delu Prekmurja. Lahko so okrogle ali podolgovate oblike. Postrežemo jih zraven bograča, narezka, mesa na žaru itd., teknejo pa tudi sami ali s kakšnim namazom - najboljši so še vroči.</p>
<b>Recept</b>	<p data-bbox="392 1081 1401 1160"><u>Sestavine:</u> 1 kg gladke moke, 7,5 dl mleka, 12 dag margarine/masla, sol, sladkor, 1kocka kvasa, 1 jajce za mazanje</p> <p data-bbox="392 1193 695 1234"><b>Postopek priprave:</b></p> <p data-bbox="392 1267 1437 1469">Na kocko kvasa damo žličko sladkorja in 1,5 dl mlačnega mleka. Počakamo 10 min, nato kvas z mlekom in sladkorjem zlijemo na moko. Sol damo ob rob posode, v kateri mesimo testo, da ne pride v stik s kvasom. Dodamo še stopljeno margarino in zamesimo testo. Testo pokrijemo za 1 uro.</p> <p data-bbox="392 1514 1437 1715">Nato naredimo kepice in spet pustimo, da vzhaja. Nato iz vsake kepice naredimo približno 40 cm dolge palčke in jih zavijemo na trstiko. Počakamo, da spet vzhaja. Pred peko jih namažemo z jajcem. Pečemo jih na 200 °C približno 15 minut, oziroma dokler niso lepe zlate barve.</p>

<b>Ime jedi</b>	<b>OCVIRKOVE POGAČICE</b>
<b>Fotografija</b>	 <p data-bbox="842 757 979 790">Vir: Lasten</p>
<b>Opis</b>	<p>Pogače iz kvašenega testa s svinško mastjo in ocvirki. Med slanimi pecivi so v Prekmurju najbolj razširjene <u>ocvirkov</u> pogače. Pripravlja se jih predvsem v zimskem času. Zelo pogosto se jih streže kot dodatek k degustaciji vina. Najbolj slastne so še tople.</p>
<b>Recept</b>	<p><u>Sestavine:</u> 25 dag bele ostre moke, 25 dag bele mehke moke (pšenične ali ržene), 5 dag svinjske masti, 3 dag kvasa, mleko po potrebi, 1 rumenjaka, 4 žlice kisle smetane, začimbe: sol, poper, sladkor.</p> <p><u>Ocvirkov premaz:</u> 25 dag mletih ocvirkov, 6 dag mehke masti, poper po želji.</p> <p><b>Postopek priprave:</b></p> <p>Kvašeno testo na delovni površini, posuti z moko razvaljamo. Na testo namažemo pripravljeno <u>ocvirkov</u> mešanico (mlete ocvirke, <u>poprer</u>) in pričnemo z zlaganjem. Desno stran prepognemo do sredine. Levo stran prav teko prepognemo do sredine. Nato spodnjo stran prepognemo do sredine, nazadnje pa še zgornjo do sredine. Testo pokrijemo in pustimo vzhajati 15 minut. Postopek še 2-krat ponovimo: testo še dvakrat zvijemo, vsakič pustimo pol ure počivati. Na koncu testo razvaljamo na 2 cm debelo in z modelom izrežemo krogce. Na testo z nožem zarezemo črte. Pogače premažemo z rumenjacom in jih pečemo 20–25 minut v pečici, segreti na 180-200°C.</p>

<b>Ime jedi</b>	<b>ZASEKA</b>
<b>Fotografija</b>	 <p>Vir: <a href="http://www.goprekmurje.si/slo/kulinarika/recepti/meso-iz-tnke.html">http://www.goprekmurje.si/slo/kulinarika/recepti/meso-iz-tnke.html</a></p>
<b>Opis</b>	<p>Zaseka ali <u>zaska</u> je tradicionalna slovenska <u>zabela</u>, ki se lahko uporablja tudi kot <u>namaz</u>.</p> <p>Zaseka se pripravi iz prekajene ali sveže slanine, ki se nareže na koščke in nato zmelje v mesoreznici. Temu mesu pravimo tudi meso iz <u>tünke</u>.</p> <p>Zaseko uporabljajo tudi za zabelo jedi in cvrtje jajc, v njej hranijo sveže klobase in pečeno meso.</p>
<b>Recept</b>	<p>Zaseka se pripravi s toplotno obdelavo slanine, ki se nato zmelje in začini.</p> <p>Lepe kose slanine operemo, nato jih damo kuhat tako dolgo, da dolgo <u>vilico</u> zlahka zabodemo v slanino. Nato jih odcedimo in pustimo ohladiti (najbolje čez noč). Drugi dan jo zrežemo na trakove, ki jih posolimo in zmeljemo. Ko vlagamo zaseko v <u>tünko</u>, jo dobro premešamo, zelo dobro natlačimo (da ni vmes zraka), nato pa po vrhu še posolimo, da dlje časa drži.</p>

Ekonomška šola Murska Sobota  
Noršinska ulica 13  
9000 Murska Sobota

## UP Fküper na lepše, d. o. o.



Expano



Ižakovci



Krapje



Križevci pri Lj.



Radenci



G. Radgona



Krašči



Grad na Goričkem

*Zberi vse žige in čaka te super nagrada!*