

GASTRONOMSKA PONUDA PODRAVINE U FUNKCIJI RURALNOG TURIZMA

GASTRONOMY OFFER OF PODRAVINA IN FUNCTION OF RURAL TOURISM

Sandra KANTAR

Visoko gospodarsko učilište u Križevcima
Milislava Demerca 1, Križevci
skantar@vguk.hr

Gordana PINTARIĆ

Koprivnička bb, Križevci
gordana.pintari@gmail.com

Kristina SVRŽNJAK

Visoko gospodarsko učilište u Križevcima
Milislava Demerca 1, Križevci
ksvrznjak@vguk.hr

Primljeno / Received: 15. 4. 2019.

Prihvaćeno / Accepted: 31. 5. 2019.

Stručni rad

Professional paper

UDK / UDC: 641:338.48(497.525)“20”

338.448-55(497.525-22)“20”

SAŽETAK

U radu se prikazuju potencijali gastronomske ponude Podravine za razvoj ruralnog turizma i gastroturizma. Gastronomska ponuda Podravine je vrlo raznolika i očuvana, te odražava kulturu življenja i rada minulih razdoblja. Provedbom intervjuja sa stručnjacima koji su povezani sa istraživačkom temom dobivena su afirmativna mišljenja o prepoznatljivosti tradicionalnih podravske jela od kojih se najveći naglasak stavlja na hajdinu i ječmenu kašu, jela od koprive, te Bregofsku pitu. Najveću ulogu u jačanju gastronomske ponude imaju turističke zajednice, udruge i osviješteni konzumenti podravske jela, a gastronomska ponuda može se unaprijediti putem udruživanja seljačkih gospodarstava koja u svojoj ponudi imaju tradicionalna podravska jela po prihvatljivoj cijeni, ciljanim gastronomskim manifestacijama koje populariziraju podravska jela, te korištenjem namirnica koje su proizvedene na vlastitim poljoprivrednim gospodarstvima.

Ključne riječi: gastronomska ponuda, Podravina, ruralni turizam, intervju

Key words: gastronomic offer, Podravina, rural tourism, interview

UVOD

Turizam u Koprivničko-križevačkoj županiji spada u važnu gospodarsku granu i predstavlja jedan od prioriteta njezina dugoročnog razvoja. Podravina kao važna regija u Koprivničko-križevačkoj županiji potencijalno ima mogućnosti za razvoj ruralnog turizma koji se temelji na gastronomiji¹, baštini, očuvanju zdravlja i slično. Svrha rada je istražiti ulogu gastronomske ponude u funkciji ruralnog turizma u Podravini, a veliki poticaj za ovo istraživanje bila je želja da se upozna i predstavi barem jedan dio bogate gastronomske ponude ovog kraja. S druge strane, cilj je prikazati da li stručnjaci koji su direktno ili indirektno vezani za temu gastronomske ponude Podravine, imaju dovoljno spoznaja o

¹ Podlogu ovog rada čini završni rad Gordane Pintarić na temu: Gastronomska ponuda Podravine u funkciji ruralnog turizma.

gastronomskoj ponudi Podravine i imaju li ideja kako je tu ponudu moguće uklopiti u ruralnoturističku ponudu Koprivničko-križevačke županije. Aktualiziranje teme o boljoj iskoristivosti gastronomske ponude u Podravini može uvećati šanse i za zaštitu poljoprivredno-prehrambenih proizvoda nekim od znakova kvalitete takvih proizvoda.

ZNAČAJ RURALNOG PROSTORA U KONTEKSTU RURALNOG RAZVOJA

Određivanje *ruralnog prostora* ili ruralne sredine se različito se definira u različitim zemljama. Ruralno područje već dugi niz godina nastoje definirati sociolozi, geografi planeri i ekonomisti. Prema dosadašnjim iskustvima za definiranje ruralnog područja koriste se sljedeća obilježja: mali broj stanovnika, dominantno korištenje zemlje i šuma za opstanak ljudi i društvena struktura, običaji i seoski identitet.

Na temelju istaknutih obilježja *ruralno područje ili sredina* može se definirati kao sredina s malom koncentracijom stanovnika, kojemu je osnovno zanimanje poljoprivreda, a koje karakteriziraju posebni običaji i seoski identitet.² Kao najčešći međunarodno priznati i korišteni kriterij za razlikovanje ruralnih i urbanih područja u službenim definicijama ruralnosti rabi se definicija OECD-a³ – koja se temelji na kriteriju gustoće naseljenosti stanovništva, a prag tog kriterija je 150 stanovnika na km². Primjenom OECD kriterija, kada je riječ o ruralnim područjima u Hrvatskoj, može se zaključiti sljedeće: 91,6% ukupnog područja Republike Hrvatske klasificira se kao ruralno područje, a 8,4% kao urbano područje, 88,7% naselja smješteno je u ruralnim područjima, a 11,3% u urbanim, s time da 35% stanovnika živi u 14 gradova s više od 30.000 stanovnika i 47,6% ukupnog stanovništva živi u ruralnim područjima, a njih 52,4% u urbanim. Prema Strategiji prostornog uređenja *RH ruralnim prostorom se smatra cjelokupni prostor izvan gradova, koji je predmet zanimanja u sociološkom i gospodarskom pogledu, kao prostor u kojem se rasprostiru mala ruralna društva ili ruralne zajednice, usko povezane životno i radno s pretežito prirodnim okolišem... njega otpada oko 93% kopnene površine Hrvatske, gdje živi oko 1/5 njenog stanovništva (1997.)*.⁴ Pojam *ruralnog razvoja* može se definirati na različite načine i sa različitih aspekata. Ukoliko bi smo na pojam »ruralno« gledali s povijesnog aspekta tada bi on označavao nešto što se nalazi »izvan gradskih zidina«, dok bi pak primjerice s ekonomskog aspekta pojam »ruralno« označavao teritorij koji se koristi za proizvodnju. S druge strane sociološki aspekt navodi kako je »ruralno« sredina koju karakterizira zaostalost u odnosu na razvoj koji je izražen u urbanoj sredini. U prošlosti su se za analiziranje ruralnog svijeta koristili različiti pokazatelji: *demografski* – sva su slabo naseljena područja ruralna, *pokazatelj prema osnovnoj djelatnosti* stanovnika tog teritorija – dakle, isključivo poljoprivreda, *pokazatelj prema prihodima* – ruralni su krajevi mjesta siromaštva, *prostorni pokazatelj* – prema kojem je ruralno neograničeni prostor s namjenom različitom od urbanog prostora.⁵ Nadalje, postoji i multifunkcionalna definicija pojma ruralnog razvoja preuzetog od Europske unije⁶ koja kaže da ruralni razvoju odnosu na društveni razvoj ima trostruku ulogu: *Ekonomsku* – ruralni razvoj bi trebao osigurati stanovništvu određene proizvodne zalihe prehrambenih proizvoda i obnovljivih primarnih sirovina, *ekološku* – ruralna područja su pogodna za očuvanje flore i faune odnosno, očuvanje prirode, *društvenu* – zbog broja stanovnika i djelatnosti koju oni obavljaju međusobni odnos stanovnika je puno drugačiji od onog u gradu zato što stanovnici ruralnog područja imaju više osjećaja za običaje i tradicije. Ruralni razvoj spominje se u Programu ruralnog razvoja. Ruralni razvoj provodi se kao politika razvoja na području cijele Hrvatske i operacionaliziran je u Programu ruralnog razvoja Republike Hrvatske za razdoblje 2014.-2020. Program mjera ruralnog razvoja usklađen je sa Uredbom ruralnog razvoja EU 1305/13 koja definira šest prioriteta:

1. Promicanje znanja i inovacija u poljoprivredi, šumarstvu i ruralnim područjima

² Ružić, P. (2009) Ruralni turizam, Pula: Institut za poljoprivredu i turizam Poreč, str.12

³ Organizacija za ekonomsku suradnju i razvoj (prev.)

⁴ http://www.mgipu.hr/doc/StrategijaRH/Strategija_I_II_dio.pdf

⁵ Bilješke dostupne na: http://cerovlje.hr/hr/files/ruralni%20razvoj_txt.pdf

⁶ Ibid

2. Povećanje održivosti poljoprivrednih gospodarstva te konkurentnosti svih vrsta poljoprivrednih djelatnosti u svim regijama, promovirajući pri tome i inovacijske poljoprivredne tehnologije, kao i održivo upravljanje šumama
3. Promicanje organiziranje lanca prehrane, uključujući preradu i trženje poljoprivrednih proizvoda, dobiti životinja te upravljanje rizicima u poljoprivredi
4. Obnavljanje, očuvanje i poboljšanje ekosustava vezanih uz poljoprivredu i šumarstvo
5. Promicanje učinkovitosti resursa i pomaka prema klimatski elastičnom gospodarstvu s niskom razinom ugljika u poljoprivrednom, prehrambenom i šumarskom sektoru
6. Promicanje socijalne uključenosti, smanjenje siromaštva i gospodarski razvoj u ruralnim područjima.

Primjenjujući navedene indikatore na područje Podravine kao relativno rijetko naseljene regije sa izrazito tradicijskim, kulturološkim i obilježjima ukupnog življenja, može se zaključiti da je Podravina ruralna regija autentičnog identiteta.

Gastronomska ponuda Podravine u funkciji razvoja ruralnog turizma u kontekstu strateškog pristupa ruralnom razvoju, izravno se i neizravno naslanja na svaku od nabrojanih mjera Programa ruralnog razvoja. To konkretno znači da je gastronomska ponuda inovativna, utječe na povećanje održivosti poljoprivrednih gospodarstava koji su uključeni u ruralni turizam ili proizvode potrebne sastojke za podravska jela, promiče organiziranje lanca prehrane, uključujući preradu i trženje poljoprivrednih proizvoda, te čuva ekosustav i resurse putem tradicionalne proizvodnje i, ono što je najvažnije, pozitivno utječe na gospodarski razvoj u ruralnim područjima.

OSNOVNA OBILJEŽJA RURALNOG I GASTRONOMSKOG TURIZMA

Ruralni turizam, na razini Vijeća Europe (1986.) definiran je kao turizam koji obuhvaća sve aktivnosti u ruralnom području, a ne samo one koje bi se mogle odrediti kao farmerski ili agroturizam. On zadire u dva gospodarska sektora, turizam i poljoprivredu, koji zajedno oblikuju specifičnu turističku ponudu, koja se može ostvarivati unutar seljačkog gospodarstva ili u seoskoj sredini. Također, prema definiciji Vijeća Europe, ruralni turizam je turizam na seoskom području sa svim aktivnostima koje se provode na tom mjestu, a najvažnija obilježja takvog turizma su mirna sredina, odsutnost buke, očuvani okoliš, komunikacija s domaćinima, domaća hrana i upoznavanje sa seljačkim poslovima. (Demonja, Ružić, 2010.) Uobičajena asocijacija, kada govorimo o ruralnom turizmu, je turizam na seljačkom gospodarstvu. *Turističko seljačko gospodarstvo* je domaćinstvo čiji članovi imaju prebivalište na selu, a njihovo privređivanje proizlazi iz vlastite poljoprivredne proizvodnje. Ugostiteljsko-turističke usluge samo su dopunska djelatnost osnovnoj proizvodnji seljačkog obiteljskog turističkog gospodarstva i mogu se pružati iz pretežito vlastite proizvodnje. Seljačko domaćinstvo je poljoprivredno gospodarstvo upisano u Upisnik poljoprivrednika sukladno Zakonu o poljoprivredi. Ugostiteljske usluge na seljačkom domaćinstvu pružaju se sukladno Zakonu o ugostiteljskoj djelatnosti.⁷

Demonja i Ružić (2010.) ističu kako je ruralni turizam aktivnost, ili pak pokret, kojim čovjeka urbane sredine vraćamo prirodi. On pokreće niz gospodarskih i negospodarskih aktivnosti u ruralnoj sredini. Seoski ambijenti unutar ruralnog turizma nude visokovrijedne elemente za organizaciju raznovrsnih aktivnosti zahtijevanih potrebom aktivnog i kvalitetnog odmora. Statistike potvrđuju tendenciju sve većeg zanimanja gradskog stanovništva za boravak u ruralnim sredinama, koje privlače njihovi prekrasni prirodni krajolici, tradicija i kulturni sadržaji. Razvojem ruralnog turizma potiče se investiranje u poboljšanje kvalitete stanovanja na obiteljskim i poljoprivrednim gospodarstvima i poljoprivredne proizvodnje. Na taj način ruralni turizam dopunjava osnovnu djelatnost obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava koja povećanom ekonomskom aktivnosti posluje uspješnije i bolje. Kušen (2006.) navodi da razvoj ruralnog turizma donosi novi prosperitet u siromašna ruralna područja, ali istodobno može uništiti atraktivne značajke prostora koje su u njega privukle turiste. Također, sve veća prisutnost urbane

⁷ Pravilnik o izmjenama i dopunama Pravilnika o pružanju ugostiteljskih usluga u seljačkom domaćinstvu »Narodne novine« broj 196/03.

populacije u ruralnom prostoru mijenja društveni karakter sela. Drastično povećanje broja automobila, kamp prikolica i autodomova (kampera) na vrhuncu sezone, uzrokuje prometne gužve na uskim seoskim cestama, što negativno utječe na uobičajeno kretanje domaćih životinja. Svjetska turistička organizacija (UNWTO)⁸ smatra da postoji veliko potencijalno tržište ruralnog turizma. Vrlo je malo istraživanja provedeno kojima bi se utvrdila veličina tog tržišta. Pretpostavlja se da je 3% svih međunarodnih turističkih putovanja zasnovano na ruralnom turizmu te se procjenjuje kako ruralni turizam raste po stopi od 6% posto godišnje, znatno brže od stope rasta cjelokupnog turizma.

Nadalje, što se tiče detaljnije analize ruralnog turizma, Demonja i Ružić (2010.) ističu podjelu turizma s gledišta lokacije, pa se razlikuju primorski i kontinentalni na kopnu, izvan priobalnog područja, a javlja se u tri oblika: gradski, ruralni i turizam turističkih centara. Ruralni turizam sadrži velik broj pojava oblika: seljački (agroturizam), rezidencijalni, zavičajni, sportsko-rekreacijski, zdravstveni, avanturistički, edukacijski, lovni, ribolovni, tranzitni, kamping, nautički kontinentalni turizam, kulturni, vjerski, vinski, gastronomski, prirodni bliski turizam, ekoturizam i drugi. Ruralni turizam ostvaruje se u različitim oblicima među kojima se posebno prepoznaje *seljački turizam (agroturizam) na seljačkim gospodarstvima*, te ostali oblici turizma koji se realiziraju na ruralnom prostoru izvan seljačkih gospodarstava. *Turizam na seljačkim gospodarstvima* definira se kao odsjedanje i dijelom sudjelovanje turista u radnim aktivnostima na farmama i rančevima. Turisti traže tu vrstu turizma i dijelom zbog toga što se odvija na otvorenom i koriste ga za različite aktivnosti na otvorenome. Drugi turisti žele iskusiti život na selu, koji je često dio kulturnog imidža regije ili kreću u nostalgični bijeg »u dobra stara vremena«⁹.

Podravina kao regija ima mogućnosti razvoja različitih oblika ruralnog turizma i registracije različitih vrsta ruralno-turističkih objekata u kojima se može afirmirati specifična gastronomska ponuda.

U posljednjih nekoliko godina Agencija za informacijsku i komunikacijsku tehnologiju (ICTA)¹⁰ uočila je veliko povećanje broja destinacija koja se reklamiraju upravo putem gastronomskog turizma. Veliki broj ljudi tvrdi da je upravo jedno od zadovoljstava putovanja traženje i isprobavanje novih vrsta kuhinja. U Hrvatskoj, uz hotele koje nude boravak, u svim gradovima i turističkim mjestima nalaze se restorani, gostionice, taverne, konobe, pizzerije, no i za gurmane najzanimljiviji restorani i gostionice s autohtonom »hrvatskom kuhinjom«. Tako Hrvatska nudi neke od svojih najpopularnijih jela i specijaliteta – od hladnih jela tu su poznati dalmatinski ili istarski pršut, paški ili lički sir, slavonski kulen, samoborske ili zagorske češnjovke, svježi sir s vrhnjem.

U Dalmaciji, Primorju, na otocima i u Istri glavna jela su jela spravljena od ribe i plodova mora, a od mesa se ističu paštica ili kuhana janjetina. Poznate sorte hrvatskih vina na Jadranu i otocima su: teran, merlot, kabarnet, plavac, dingač, malvazija, pinot, žlahtina, muškata, dok su to u kontinentalnom dijelu: rizling, graševina, traminac, a zastupljena su i žestoka pića i to rakije – šljivovica, travarica, lozovača. Istarska i Kvarnerska kuhinja predstavlja posebnu vrstu hrvatske kuhinje jer se radi o spoju kontinentalnog i mediteranskog. Kao primjer dobre prakse gastro turizma su *Dani otvorenih vrata agroturizma Istre* koji su organizirani od strane Agencije za ruralni razvoj Istre iz Pazina a u suradnji s agroturizmima Istarske županije. Održavaju se u studenom svake godine tijekom kojih se u većem broju



Slika 1. Zemljovid Podravine i Prigorja

Izvor: http://www.micgrafika.com/zemljovid_podravina.htm

⁸ World Tourism Organization

⁹ Kušen (2006).

¹⁰ Information and Communication Technology Agency

agroturizama, te nedjeljom u terminima od 13, 15 i 17 sati kada se nudi ručak ili večera od specijaliteta istarske kuhinje po promotivnim cijenama. Osim toga, u svim pobrojanim agroturizmima uključenima u ovu akciju priređene su i radionice namijenjene gostima (od izrade nakita, hrane i slično). Jedan od tipičnih menija koji se, primjerice nudi, izgleda ovako: pljukanci sa šugom, kuhanim kiselim kapuzom i slatkim njočićima te jedan od originalnih deserta. Cilj manifestacije *Otvorena vrata agroturizama Istre* je promovirati seoska domaćinstva i seoska imanja te Istarsku gastronomiju, a u cilju da nadrastu regionalni značaj i postanu međunarodne destinacije. Sve se više, osobito u marketinškom smislu, Istra i Baranja afirmiraju kao ruralne turističke i gastronomske destinacije. Riječ je o turističkim destinacijama višeg reda, koje obuhvaćaju ruralni prostor županije, odnosno ruralni prostor druge veće prostorne cje-line.¹¹ Tematska gastroputovanja su jedan od elemenata iz ponude što ih nude seljačka domaćinstva. Primjerice, gostima se nudi degustacija fiša budući da je regija Baranja iznimno poznata po istome. Ovdje, korisnici usluga, dobivaju potpuni izričaj i doživljaj domaćeg okruženja.¹² U tom smislu i Podravina sa širokom lepezom ponude različitih, bogatstvom okusa protkanih jela, može kreirati sličnu manifestaciju.

Na tom tragu, u Koprivnici se krajem lipnja i početkom srpnja svake godine organiziraju Podravski motivi kao jedan od najvećih kulturnih manifestacija na ovom području u kojem se isprepliću različiti sadržaji: sajam naivne umjetnosti, sajam starih obrta, folklor, sajam antikviteta i tradicionalna gastronomska ponuda podravskog kraja. Podravska jela pripremaju se prvenstveno od domaćih (organskih) namirnica a nastala sukao kreacija podravskih domaćica, pa se tako pripremaju: prge, čvarci, krvavice, kuhani buncek, gorički gulaš, pečena raca i slično. Na spomenutoj manifestaciji mnogi ugostitelji prezentiraju različite tradicionalne domaće delicije, pa se takva jela mogu, primjerice, kušati u Podravskoj pivnici »Kraluš«, »Podravskoj kleti« i »Podravskom štaglju«. Turistički djelatnici grada Koprivnice govore kako se i na području grada Koprivnice planira u narednim godinama proširiti gastronomska ponuda, slično kao na Danima otvorenih vrata agroturizama Istre, a unutar kojih bi pojedini restorani pripremali isključivo tradicionalna podravska jela po promotivnim cijenama.

POTENCIJALI PODRAVSKE GASTRONOMIJE U RURALNOM TURIZMU KOPRIVNIČKO KRIŽEVAČKE ŽUPANIJE

Podravina obuhvaća pretežno ruralni prostor koji se prostire na području Panonske nizine u Republici Hrvatskoj. Vrlo povoljna klima i pedološki sastav tla omogućili su stanovništvu na tom području uspješno bavljenje poljodjelstvom, vinogradarstvom, povrćarstvom, stočarstvom, ribolovom i svim onim aktivnostima koje mogu osigurati odlične resurse (inpute) za pripremu kvalitetnih i ukusnih jela.

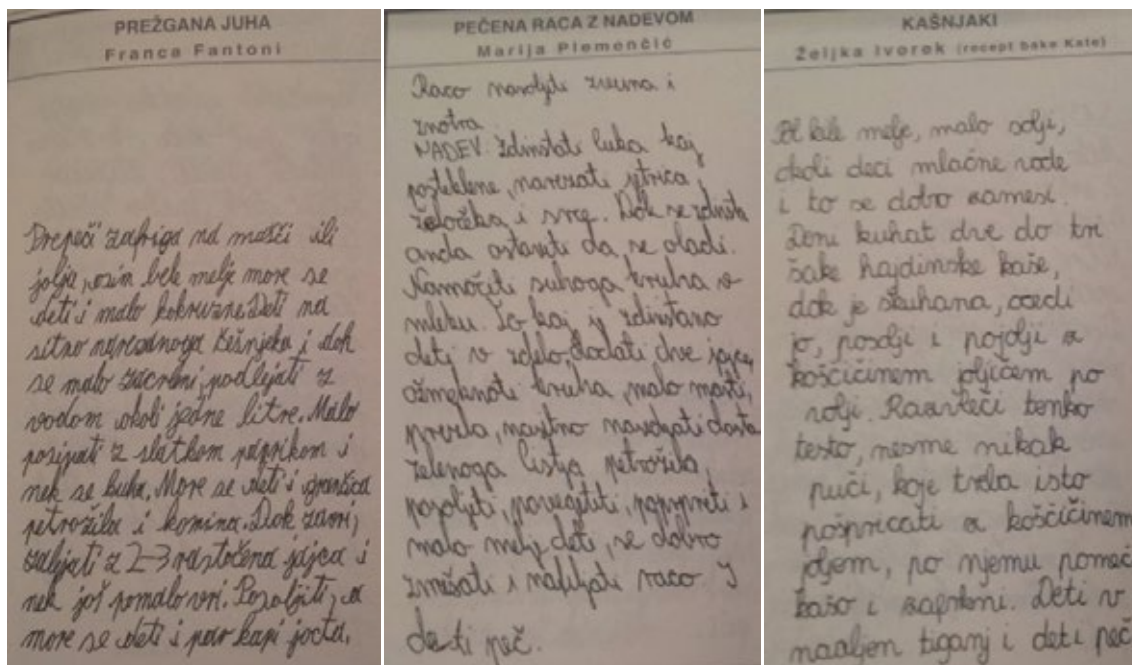
U Podravini (i Prigorju) je visoko razvijena kultura stola, ali postoji prije toga i kult rada koji se ogleda u poslovi: »*Koji ni za delo, nije nit za jelo*«. Jedno i drugo pripadaju zavičajnom duhu, životnoj filozofiji i pogledu na svijet, a zavičaj i čovjek u Podravini i Prigorju oduvijek su se prožimali. Danas, s gledišta modernog globaliziranog svijeta, Podravina i Prigorje iskazuju se kao regije visoke autentičnosti i prepoznatljivosti. Gastronomija Podravine obiluje posebno pripremljenim jelima, a koja su odraz kulture življenja i rada. Podravina je oduvijek poznata kao hrvatska regija u kojoj se ukusno i dobro jede.

Prve podatke o kulturi prehrane u Podravini, navodi povjesničar dr. Rudolf Horvat 1896. u Zborniku za narodni život i običaje Južnih Slavena. Autor daje sliku podravskih jela koja se blagaju u posebnim prigodama vezanim uz porod, pogreb i određene dane u godini, u vrijeme crkvenih blagdana¹³. Kultura prehrane u Podravini važan je element tradicijske kulture. Povrh toga, uz ostala etnografska obilježja, Podravina je razvila svoj vlastiti lokalno–regionalni identitet, pokazatelj bogatstva i raznovrsnosti kulturnih tradicija na malom geografskom prostoru. Osim jednostavnosti u uzgoju, odabiru i pripremi

¹¹ 1. Kongres ruralnog turizma Hvar 17. - 21. listopada 2007.

¹² 3. Kongres ruralnog turizma Osijek 23.- 26. svibnja 2012.

¹³ HORVAT, Rudolf. *Narodni život i običaji Južnih Slavena: Koprivnica (pretisak)*// Podravski zbornik 1997, (urednik Hrvoje Petrić), Koprivnica: Muzej grada Koprivnice, 1997., str. 16.



Slika 2. Izvorni recepti za prežganu juhu, pečenu racu z nadevom i kašnjaki

Izvor: Recepti virovske sokačić

namirnica koje su bile proizvod podravskog poljodjelstva, glavne grane seoskog gospodarstva, kulturu prehrane u Podravini odlikuje otvorenost u prihvaćanju i pripremi namirnica koje su dolazile iz susjednih područja, a plod su ranijih faza različitih praslavenskih i pretkršćanskih, slavenskih, balkanskih, orijentalnih i srednjeeuropskih kulinarskih tradicija. Podravina je oduvijek bila predmet istraživanja etnologa koji su od kraja 19. stoljeća počeli pominje istraživati prehranu hrvatskih regija. Njihov interes bio je usmjeren proučavanju kulturnih pojava unutar kulturne cjeline pa je tako u tom nastojanju i prehrana našla svoje mjesto. Proučavali su vrste namirnica, način njihove pripreme i blagovanja koji su bili dio seljačke tradicijske kulture. Uočili su i osobitosti u odabiru, pripremi i konzumaciji namirnica Podravine. Posebnost Podravine unutar središnje Hrvatske su proizvodi od kravljeg mlijeka i jela od tijesta. Ona su uvijek u prednosti kao i mesna jela, slatkovodne ribe, raznovrsno svježe povrće, voće, žitarice i kaše. Ne treba posebno spominjati kako je hrana na ovim prostorima uvijek imala posebno značenje. Razlog tome leži u činjenici kako teški fizički poslovi zahtijevaju i kalorične obroke, a ne smijemo zaboraviti kako je i hrana često bila i znak prestiža.

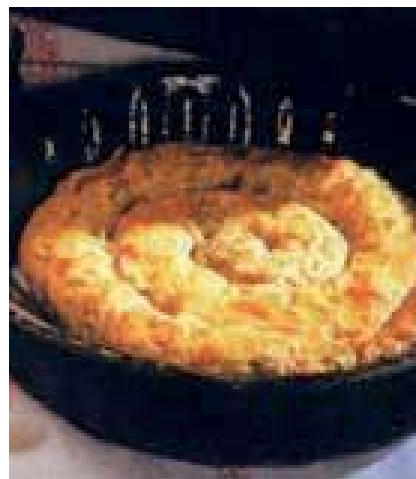
U ne tako davna vremena, primjerice, ugled neke obitelji na selu mjerio se brojem uzgojenih i zaklanih svinja. Nemojmo zaboraviti kako su upravo bake i starije domaćice sate i sate provodile za svojim štednjacima, želeći svojim ukućanima pružiti zdrav obrok koji se neizostavno blagovao na zajedničkoj trpezi. No, u ove krajeve su osim pozvanih gostiju pohodili i »nepozvani i nedobronamjerni gosti« koji su često pokušali izbrisati identitet lokalnog stanovništva, te ne uspijevajući u tome ipak ostavili dašak svoje prisutnosti kroz različite okuse i mirise u današnjim tradicijskim jelima. Upravo se u Podravini može prepoznati utjecaj Beča, Pešte, Praga, ali i Orijenta, dok se na domaćem terenu Podravska kuhinja znatno izmiješala primjerice sa zagorskom i slavonskom. Zbog toga su jela Podravskog kraja često pripravljena na svinjskoj masti, svinjskom mesu i peradi, a u manjoj mjeri od divljači i ribe. Jela su često začinjena ljutim okusima, a naglašena je i priprema povrća u obliku variva povezanog zaprškom.

Poseban ponos su i suhomesnati proizvodi, pa setako spominju čvarki, kobasice i suha šunka. Budući da u ovim krajevima žive i rade vrijedni ljudi kruha nikad nije nedostajalo, a pogače su vrlo često pripremane od različitih vrsta brašna. U kraju je razvijeno i govedarstvo; naglašena su jela i sa kravljim sirom, vrhnjem, kiselim mlijekom i slično. Podravci vole započeti ručak, bio on dnevni ili povodom svetkovine, s juhom spravljenom od povrća i ili mesa. O slatkim jelima ovog kraja mogle bi se ispričati



Slika 3. Bregovska pita

Izvor: Internet stranica portala za kulinarstvo Coolinarika.com, <https://www.coolinarika.com/recept/721623/kako-je-drugima-ispalo/>



Slika 4. Kašnjaki

Izvor: Internet stranica Gastronom, <https://www.gastronaut.hr/recepti/podravska-kuhinja/kasnjaki-slani/>

priče jer podravske gazdarice poznate su po kolačima od dizanog i vučenog tijesta, ali i onima najfinijima primjerice tortama s pravim domaćim kremama od puno jaja, maslaca i oraha. Kao primjere tipičnih podravskih predjela tako mogu navesti: prge, kosana mast, pogačice s čvarcima, salata od ječmene kaše s bučnim uljem, pinklec od šunke s hrenom, itd., dok se kao primjer tipičnih podravskih juha navode: kokošja juha s požirakima, kašena juha s gljivama, hlebinska juha, pretepena juha, prosena kaša s klukačima, prežgana juha. Kad se govori o glavnim jelima svakako se treba napomenuti: kolinjsko zelje s frišketinom, picsek pod pekom, guska s hajdinom kašom, pečena raca z nadevom, pevec z slatkim repom, pečena raca s mlincima, koprivnički odojak, srneći medaljoni s kestenima, podravski fiš paprikaš, dravska riba u kuruznoj meli.

Kao tipični deserti navode se: griskoch, štrudli s jabukama, štrudli s višnjama, kašnjaki, bučnica, sitni kolači, bregovska pita, mazanica, mudlini, šćipanci - trganci, makoći, kukuruzna zlevanka, zlevanka s prosom, pogača, pogača z orhima.¹⁴



Slika 5. Podravski mudlini

Izvor: Internet stranica jutarnji.hr, <http://www.jutarnji.hr/podravski-mudlini/884203/>

Gastronomski turizam Podravine implicitno je sadržan i u strateškim dokumentima Koprivničko-križevačke županije u kojima se turizam pozicionira kao. ... »*cjelogodišnja izletnička, sportsko-rekreacijska destinacija očuvane i raznolike prirode, te naglašenih tradicijskih vrijednosti oplemenjenih u suvremenom izrazu naivnog slikarstva, domaće kuhinje, manifestacija, folklor, gostoljubivosti i vjere*«....¹⁵

Vrlo povoljan geoprometni položaj KKŽ svakako je jedna od prednosti daljnjeg razvoja turizma. Naime, blizina glavnog grada Zagreba ali i blizina EU (Mađarske, Slovenije i Italije) zasigurno mogu doprinijeti efikasnom iskorištavanju kapaciteta u daljnjem razvoju priloga svakako ima i niz biciklističkih staza uz rijeku Dravu, planinarski turizam na Kalniku ali i sve veći razvoj turizma na seoskim domaćinstvima koja nude autohtonu hranu, vino, te druge gastronomske sadržaje. Iz službenih glasila Koprivnič-

¹⁴ Preuzeto iz transkripta intervjua vođenog sa Vesnom Peršić Kovač za potrebe rada

¹⁵ Strateški marketinški plan turizma KKŽ, Institut za turizam Zagreb

ko-križevačke županije¹⁶ već je u samom uvodnom dijelu vidljivo kako će se Koprivničko-križevačka županija, između ostalog, orijentirati na korištenje prirodne kulturne baštine za razvoj kulture i turizma i to posebice ruralnog turizma. Slijedom toga je, primjerice, za ostvarivanje cilja »konkurentno gospodarstvo« kao prioritet navedena »potpora razvoju konkurentne primarne poljoprivrede i unapređenja proizvodnje« i to na način da se okrupnjavaju posjedi, udružuju poljoprivrednici, razvija integrirana i ekološka proizvodnja, cjeloživotno obrazuju poljoprivredni proizvođači, te unapređuje i razvija infrastruktura u ruralnim područjima.¹⁷

Dakle, gastronomski turizam je tradicijski i strateški prisutan u turističko i ruralno-turističkoj ponudi Podravine, a što o tome misle stručnjaci uključeni u područje gastronomije i turizma biti će navedeno u sljedećem poglavlju.

KVALITATIVNA ANALIZA STAVOVA O GASTRONOMSKOJ PONUDI PODRAVINE

Za potrebe istraživanja stavova i aspekata gastronomske ponude Podravine korištena je metoda intervjua kojom su dobiveni primarni podaci o istraživanoj temi. Prema Aniću i Goldsteinu (1999.)¹⁸ **intervju** je razgovor u okviru ankete, istraživanja javnog mišljenja ili znanstvenog istraživanja **Intervjuirati** znači voditi razgovor u obliku pitanja u svrhu istraživanja ili upoznavanja intervjuirane osobe. Intervjui mogu imati više oblika, ovisno o tome kako su strukturirani. Potpuno strukturirani intervju je upitnik koji vodi ispitivač kojemu nije dopušteno da na bilo koji način odstupa od postavljenih pitanja. Na taj način je koncipiran intervju sa ciljem istraživanja gastronomske ponude Podravine. Uobičajeno je da se intervju snima (diktafonom ili videokamerom), a radi postizanja valjanosti podataka zapis je potrebno u što kraćem vremenu nakon obavljenog intervjua transkribirati (Verčić i sur.2011.). Intervju se sastojao od slijedećih pitanja upućenih odabranim ispitanicima:

1. Prema Vašem mišljenju, koliko ljudi općenito poznaju tradicijska Podravska jela?
2. Koja su tipična jela Podravine? Molim, nabrojite.
3. Koja je uloga gastronomske ponude u razvoju ruralnog turizma?
4. Tko ima najveću ulogu u promociji tradicijskih vrijednosti s naglaskom na tradicionalna jela?
5. U kojim objektima na području Podravine se služe tradicionalna jela?
6. Možete li izdvojiti tipičnu gastro ponudu Podravine?
7. Što mislite o ponudi jela koja se nude na manifestacijama?
8. Znete li koji su običaji i jela vezani za svetkovine u Podravini?
9. Smatrate li da postoji veza između tradicijskih jela i zdravlja? Molim pojasnite.
10. Što mislite o kvaliteti domaćih tradicijskih jela ovog kraja?
11. Koje su to autohtone namirnice? Jesu li one ekološki prihvatljive?
12. Može li se gastronomska ponuda Podravine poboljšati i kako?

Nakon pripreme pitanja, a proučavajući službene Internet stranice relevantnih institucija intervjuirani su ispitanici koji su najuže vezani uz istraživanu temu. Nakon odabira relevantnih ispitanika, upoznati su sa temom rada i zamoljeni za razgovor na kojeg su i pristali. Intervju je proveden »face – to face« metodom, putem maila ili telefonskim razgovorom, ovisno o mogućnostima i raspoloživom vremenu ispitanika. Na većinu pitanja ispitanici su davali odgovore, na neka pitanja nisu imali odgovor, ali je kvaliteta odgovora zadovoljavajuća za potrebe ovog rada. Predstavnik Turističke zajednice grada Koprivnice bio je prvi izbor. Nadalje, intervjuirana je i predstavnica PORE s dugogodišnjim iskustvom u području ruralnog turizma. S obzirom na dugogodišnje iskustvo u promociji kulinarstva kao i zbog promotorskog sudjelovanja u mnogim manifestacijama koje se održavaju na području Županije, u istraživanju je sudjelovao i promotor kulinarstva u prehrambenoj tvrtci »Podravka« d. d.. Nadalje, predstavnik Upravnog odjela za obrazovanje, kulturu, znanost, sport i nacionalne manjine u Koprivničko-križevačkoj županiji odabrana je kao vrlo stručna osoba za ovu temu jer se bavi istraživanjem tradicijskog

¹⁶ »Službeni glasnik Koprivničko-križevačke županije« broj 4/11. i 14/13.

¹⁷ vidi detaljnije <http://www.pora.com.hr> – Županijska razvojna strategija sažetak str.8-9.

¹⁸ Rječnik stranih riječi, 1999.

odijevanja, običaja, tradicijskih zanata, kulture jedenja, očuvanjem kulturne baštine i tradicije podravskog kraja, aktivno sudjelujući u radu mnogobrojnih udruga žena. Osim toga, ispitanica je autorica kuharice o tradicionalnim podravskim jelima, u kojoj se nalaze recepti bakine kuhinje spravljeni na moderan način. Ispitanica je ujedno i državna kuharska prvakinja i hrvatska predstavica na međunarodnim kulinarским natjecanjima.

Na pitanje »*Koliko ljudi općenito poznaju tradicijska Podravska jela?*« četvero od petero ispitanika smatra kako prosječan čovjek zna vrlo malo o tradicijskoj podravskoj hrani. Zanimljivu raspravu razvija djelatnik Turističke zajednice grada Koprivnice koji suprotno tim tvrdnjama spušta raspravu na raščlanjivanje »prosječnog čovjeka/stanovnika Hrvatske« od »prosječnog Podravca«, smatrajući kako Podravci znaju mnogo o autohtonim podravskim jelima. Promotor kulinarstva u prehranbenoj tvrtki jedini u intervjuu uvodi pojam brze hrane (fast food) kao razlog općenitog zapostavljanja kuhanja, a nastavno na to i spravljanja tradicijskih jela, smatrajući da je to razumljivo s obzirom na vrijeme koje zahtijeva priprema takvih jela, a današnji mladi ljudi »vremena nemaju«. Djelatnik Turističke zajednice grada Koprivnice i predstavica Upravnog odjela za obrazovanje, kulturu, znanost, sport i nacionalne manjine u Županiji slažu se kako se Podravska kuhinja često miješa sa susjednim kuhinjama (zagorskom i međimurskom), ali i onima i iz susjednih zemalja. Odgovori na pitanje »*Koja su tipična jela Podravine?*« su jedini odgovori na koja su svi sugovornici odgovorili gotovo identično, s time da su si neki poput predstavice Upravnog odjela za obrazovanje, kulturu, znanost, sport i nacionalne manjine u KKŽ zaista dali truda nabrajajući čitav niz jela, primjerice: »...*tzv. mršave juhe (prežgana juha, primjerice), različite vrste kaša (heljdina, prosena, ječmena), te pečenke od peradi (kokoš, guska, patka), svatovska kokošja juha s domaćim rezancima, kolači od vučenog i dizanog tijesta (kašnjaki, pogače, uskrsni kruh »zbornjak«, orehnjača, makovnjača, kolači od prhkog tijesta - »prkači«), ukiseljeno povrće za zimnicu (cikla ili rona, krastavci - »vugorki«, paprika punjena rezanim zeljem)*...«

Ono što svi sugovornici navode je Bregofska pita, a što i ne čudi s obzirom na njeno uvrštavanje na popis nematerijalnih kulturnih dobara Republike Hrvatske. Svi sugovornici ističu važnost hajdine i ječmene kaše, ali i koprive. Na slijedeće pitanje o *Ulozi gastronomske ponude u razvoju ruralnog turizma* svi ispitanici, osim promotora kulinarstva, smatraju da je uloga gastronomske ponude u razvoju ruralnog turizma vrlo velika. Međutim, iz konteksta preostalog dijela odgovora mišljenje je da je ispitanik pogrešno shvatio pitanje, te da se njegov odgovor odnosi na očitovanje o tome kolika je uloga gastronomije u ovom trenutku kod nas, na našem području. Naime, iz odgovora »*Mislim da je uloga vrlo mala jer se oni kod nas još nisu uključili u pravom smislu. Šteta je što nismo prepoznali kao Slovenija i Austrija...*« vidljivo je kako je ispitanik mislio na ulogu gastronomije na točno određenom teritorijalnom području, a ne na općenitu ulogu gastronomije u razvoju ruralnog turizma. Suprotno tome preostali ispitanici usko povezuju gastronomiju s razvojem ruralnog turizma jer smatraju da je upravo hrana ono po čemu gosti pamte određeno područje. Predstavica Upravnog odjela za obrazovanje, kulturu, znanost, sport i nacionalne manjine u KKŽ ide i korak dalje te predlaže da sva tradicijska jela moraju biti spremljena od namirnica uzgojenih na vlastitim seoskim domaćinstvima, te ističe da moraju biti »...*obrađene na tradicionalan način (primjerice, brašno samljeveno u mlinu na ručni ili vodeni pogon - svi tvrde da mu je okus drukčiji) bez dodataka industrijskog podrijetla.*« U okviru odgovora, ispitanica daje zanimljiv prijedlog da turisti sami prikupljaju namirnice i sami pripremaju hranu, a time se znatno utječe na dinamičnost i atraktivnost spremanja tradicijskih jela.

Ne može se ne povući poveznica s odgovorom promotora kulinarstva iz prvog pitanja ovog intervjua, koji upravo predlaže da tradicionalna jela budu isključivo pripremana od namirnica koje su proizvedene na vlastitom ili susjednom gospodarstvu, a ne da se pribavljaju u trgovačkim centrima, a potom prezentiraju kao vlastita (organska). Odgovarajući na pitanje »*Tko ima najveću ulogu u promociji tradicijskih vrijednosti s naglaskom na tradicionalna jela?*« ispitanici su imali različita viđenja o tome tko ima kakvu ulogu, pa su se tako djelatnik Turističke zajednice grada Koprivnice i predstavica PORE složili oko toga da tu ulogu imaju turističke zajednice i udruge, što je i razumljivo s obzirom na institucije u kojima rade. Najzanimljiviji odgovor daje promotor kulinarstva koji navodi sljedeće: »*Najveću ulogu imaju sami potrošači i konzumenti – jer dobar glas je upravo onaj koji najviše doprinosi razvoju tog područja. Svakako kulinarski promotori kakav sam i ja.*« Jasna je njegova želja da istakne važnost

kulinarskih promotora, budući da dolazi iz te branše, ali je isto tako i vrlo dobro uočio kako su upravo sami potrošači (gosti, turisti) ti koji najbolje promoviraju i prenose utiske o pojedinim kulturama, tradicijama, pa time i tradicijskim jelima. S druge pak strane predstavnicu Upravnog odjela za obrazovanje, kulturu, znanost, sport i nacionalne manjine u KKŽ, koja svakodnevno surađuje s udrugama, daje najveću važnost društvima žena i udrugama koje se bave očuvanjem kulturne baštine. Iz odgovora na ovo pitanje je vidljivo kako su ispitanici kao najveće uloge istaknuli upravo one osobe/institucije koje oni predstavljaju ili s njima usko surađuju. Ispitanici su se u većoj mjeri složili oko pitanja »U kojim objektima na području Podravine se služi tradicionalna hrana?« navodeći najčešće Pivnicu »Kraluš«, »Podravsku klet«, restoran »Klas« Koprivnica, »Močilska klet«. S druge pak strane predstavnicu PORE navodi kako »Nisam sigurna da u Podravini ima takvih specijaliziranih restorana koji bi služili »podravsku hranu« čemu se djelomično pridružuje i promotor kulinarstva navodeći kako mu se čini da »...tradicijske kuhinje na našem području u pravoj punoj mjeri i nema.«. Svi ispitanici su na pitanje »Možete li izdvojiti nešto što nudi gastro ponuda Podravine, a da je isključivo vezano uz ovaj kraj?« gotovo uglas izdvojili Bregofsku pitu. Ovaj izbor je vrlo jasan s obzirom na specifičnu prepoznatljivost i uvrštavanje Bregofske pite na poseban popis nematerijalne kulturne baštine. Osim Bregofske pite svakako je zanimljivo da su sugovornici (njih četvero od petero) odgovorili da su to jela od koprive, itekako poznata na ovom području, u čemu prednjači restoran »Klas« Koprivnica koji nekoliko menija bazira na ovoj specifičnoj (zdravoj) namirnici. Kroz odgovore se često provlači i Gorički gulaš koji je poseban specijalitet restorana »Podravska klet«. Bazira se na junećem mesu uz dodatak bućinog ulja uz lagano kuhanje. Ispitanici na pitanje »Što mislite o ponudi jela koja se nude kod organiziranja manifestacija u podravskom kraju?« daju različite odgovore, ali se u bitnome slažu da su manifestacije dobar instrument približavanja tradicijske kuhinje lokalnom stanovništvu i gostima. Stava su da je još potrebno razvijati manifestacije koje su direktno usmjerene na promociju gastro ponude, posebice onih manifestacija koje bi isključivo bile orijentirane na gastro ponudu. Troje od petero ispitanika kao najsvjetliji primjer takve manifestacije navode »Podravske motive«, dok predstavnicu PORE naglasak stavlja i na »Dane zelja« gdje se nude isključivo jela od zelja i bazirana na zelju, a predstavnicu Upravnog odjela za obrazovanje, znanost, sport i nacionalne manjine u KKŽ ističe važnost »Jagnjedovečkog kolinja« i njegovih specijaliteta kao što su: čurke, kobasice i nezaobilazno kolinjsko zelje. »Renesansni festival« u Koprivnici također je prepoznat kao manifestacija koja ima potencijala za povećanje ponude i pripremanja tradicijskih jela. Ono što zabrinjava u odgovorima ispitanika, a konkretno ovdje to navodi kuharica tradicionalnih podravskih jela, a u ranijim odgovorima spominje i promotor kulinarstva, je činjenica da je velika većina manifestacija nažalost bazirana na jeftinoj i brznoj hrani, odnosno kako to navodi kuharica tradicionalnih podravskih jela »junkfood i fastfood«. Na pitanje »Pojasnite mi običaje i jela vezane za svetkovine?« najzanimljiviji odgovor daje promotor kulinarstva i kuharica tradicionalnih podravskih jela jer oni smatraju da se u ovim krajevima uvijek posluživalo nešto posebno te za to nije trebalo čekati svetkovine. Predstavnicu Upravnog odjela za obrazovanje, kulturu, znanost, sport i nacionalne manjine u KKŽ opet daje najprecizniji odgovor upoznavajući nas s pravim tradicijskim jelima pri čemu navodi »Posebno su propisana jela: posna za Badnjak (suhi sad, grah bez masnoće, šaran, kašnjacki, široki rezanci s makom - makuči), Božić- božićni kolač ili kruh (u Koprivnici je to bio kuglof u čijoj je sredini crvena jabuka i ružmarin), božićna pečenka (pura!) i mlinci, prkači - božićni kolači, pečena guska za Martinje, uskrсна šunka (plus hren i jaja koji se u korpici nose na blagoslov jela), već ranije spomenuti zbornjak... Običaja ima puno... Recimo, vjeruje se da se sa božićnog stola moraju skupiti mrvice i baciti u voćnjak ili vrt jer on tada bolje rodi.«. Ovaj odgovor je zanimljiv obzirom na područja (običaji i vjerovanja) kojima se predstavnicu Upravnog odjela bavila tijekom svoga rada. U knjizi, između ostalog, detaljnije opisuje običaje kroz godinu pri čemu naglasak stavlja i na hranu koja se blaguje povodom određene svetkovine. Ostali ispitanici vrlo slično odgovaraju na ovo pitanje navodeći purice, patke, dravske šarane, guske, kuhane šunke i slično. Što se tiče pitanja »Smatrate li da postoji veza između tradicijskih jela i zdravlja?« ispitanici rade poveznicu između tradicijskih jela i zdravlja, smatrajući da ukoliko su ta jela pripremljena od prirodno uzgojenih namirnica, bilo biljnog ili životinjskog podrijetla, morala bi pozitivno utjecati na zdravlje. Predstavnik Turističke zajednice grada Koprivnice razvija zanimljivu tezu te navodi »Sad ću vam ja kao medicinski stručnjak reći da doktori

vele da nemojte jesti masno, nemojte jesti slano, nemojte jesti slatko, nemojte ništa jesti, u principu, ali uglavnom jela jesu ili slana ili slatka, ili kisela. Mislim da je dobro jesti domaća jela, čija sirovina je prirodna i koja su ekološki očuvana i, u svakom slučaju, tradicijska jela su važna za zdravu ishranu.»

Većina ispitanika se složila oko pitanja *»Što mislite o kvaliteti domaćih tradicijskih jela ovog kraja?«* navodeći, pomalo, lokal patriotski kako su tradicijska jela ovog kraja kvalitetna. S druge strane pomalo zabrinjava odgovor ispitanika promotora kulinarstva koji nažalost smatra da *»...Nismo još u svim segmentima dosegli kvalitetu...«*, a što je, međutim, i na tragu njegovih ranijih razmišljanja kako se gospodarstva koja se bave seoskim turizmom često okreću nabavi namirnica u trgovačkim centrima, a čemu je i sam često svjedočio, susrećući se s nekima od njih na tim lokacijama. Ispitanici potpuno različito nabrajaju odgovore na pitanje *»Koje su to autohtone namirnice; jesu li one uvijek i ekološki prihvatljive?«*. Tako imamo zajedničkih odgovora kuharice tradicionalnih podravske jela i predstavnika Turističke zajednice grada Koprivnice kako je to bućino ulje, dok predstavnica upravnog odjela i promotor kulinarstva u prehrambenoj tvrtci ističu veliku ulogu heljde, ali i ječma i prosa, predstavnica PORE navodi da bi to bila kopriva i zelje. Odgovori na ovo pitanje su očekivani jer radi se o potpuno subjektivnim preferencijama, te su očekivana i mimoilaženja u nabranjima, ali i slaganja.

Na posljednjem pitanju ovog intervjua *»Je li gastronomska ponuda Podravine zadovoljavajuća, može li se poboljšati i kako?«* ispitanici različito vide stanje i mogućnosti poboljšanja gastronomske ponude Podravine. Ono što je zajedničko svim odgovorima je prijedlog da se istraže, zapišu i objave stari recepti naših baka, a u svrhu prijenosa tradicije i očuvanja u pisanom obliku. Prijedlozi za poboljšanje gastronomske ponude su udruživanja ruralno-turističkih i seljačkih, te da se tradicijska jela u većoj mjeri uvrste u jelovnike restorana, te da se primjerice jušna jela ponude po povoljnijim cijenama, smatrajući kako je i cijena jedan od ključnih faktora, uz sljedeći zaključak: *»Sjajan primjer su jela od kopriva koja su novina i koja je jako dobro prihvaćena. Vjerujem da još ima prostora negdje da se nešto napravi i iz drugih sirovina, materijala kao što se napravilo od kopriva.«*

ZAKLJUČAK

Gastronomija je dio kulture, baštine, običaja i svakodnevnog života ljudi. Ona je kako kažu i najljepša turistička pozivnica i sve značajniji motiv za putovanje. Ponuda ovdašnjih tradicionalnih jela, na čije su oblikovanje u prošlosti značajan utjecaj imale austrijska i mađarska kuhinja, zadovoljit će i najzahtjevnijeg gurmana i sladokusca. Sa stajališta stručnjaka smatra se da podravsku gastronomsku ponudu treba dobro predstaviti jer je raznolika i zanimljiva, te da ju treba uklopiti u turističku ponudu sa ciljem upoznavanja Podravine hrvatske regije u kojoj se ukusno i dobro jede. Cilj je zadržati goste duže od jednog dana čemu svakako pogoduje razvoj infrastrukture. Bez obzira na to u kojem dijelu godine doputujete, umjetnost podravskog kulinarstva i gastronomije otkrivati će vam se jednako snažno, strastveno i intenzivno. Razna godišnja događanja uvijek nude nešto novo svojim gostima. Turistički djelatnici grada Koprivnice govore kako se i na području grada Koprivnice planira u narednim godinama proširiti ponuda, slično kao i na Danima otvorenih vrata agroturizma Istre, a unutar kojih bi pojedini restorani pripremali isključivo tradicionalna podravska jela po promotivnim cijenama npr. Dani Podravine.

Razvoj ruralnih područja usmjeren je prvenstveno na povećanje konkurentnosti poljoprivrede i šumarstva, poboljšanje stanja okoliša i kvalitete življenja u ruralnom području. S obzirom da kvaliteta živote u ruralnim područjima zaostaje za kvalitetom života u gradovima potrebno je razvijati aktivnosti koje bi doprinijele razvoju kvalitete življenja u ruralnim područjima kao što su: izravna prodaja na seoskim domaćinstvima, izgradnja pogona za korištenje obnovljivih izvora energije, razvoj nepoljoprivrednih usluga i slično. Najveći naglasak treba staviti na novinu koja je jako dobro prihvaćena a to je kopriva i jela od koprive. Dakle svi spomenuti dionici u ovom radu trebaju biti podupirani i umrežavani u svojim nastojanjima kako bi gastronomska ponuda Koprivničko-križevačke županije bila poluga razvitka ruralnog turizma i ukupnog ruralnog razvoja Županije.

LITERATURA

1. Anić V., Goldstein I.(1999.): Rječnik stranih riječi, Novi Liber d.o.o., Zagreb,
2. Baćac R.(2011.): Priručnik za bavljenje seoskim turizmom, Ministarstvo turizma Republike Hrvatske
3. Baćac R.(2007.): Perspektive razvoja ruralnog turizma, Zbornik radova Prvog hrvatskog kongresa ruralnog turizma: Perspektive razvoja ruralnog turizma s međunarodnim sudjelovanjem / Baćac R. (ur.), Hrvatski farmer d.d., Klub članova Selo, Zagreb
4. Demonja D., Ružić P.(2010.): Ruralni turizam u Hrvatskoj, MERDIJANI, Zagreb
5. Haralambos M., Holborn M. (2002.): Sociologija, Teme i perspektive, Golden marketing Zagreb
6. Horvat R.(1997.),*Narodni život i običaji Južnih Slavena: Koprivnica (pretisak) // Podravski zbornik 1997*, (urednik Hrvoje Petrić), Koprivnica: Muzej grada Koprivnice,, str. 16.
7. Jerčinović S., Svržnjak K. (2007.): Strategija pozicioniranja ruralno turističke destinacije kroz građenje identiteta županije
8. Kušen E.(2006.): Ruralni turizam, Hrvatski turizam - plavo, bijelo, zeleno, Institut za turizam, Zagreb
9. Kušen E. (2002.): Turistička atrakcijska osnova, Institut za turizam, Zagreb
10. Popis stanovništva, kućanstva i stanova, prvi rezultati po naseljima, 2011., Državni zavod za statistiku Republike Hrvatske, Zagreb
11. Priručnik »Turistička kultura«/ Ivanišević N., Borčić A. (ur.) (2013.), Ured državne uprave u Splitsko-dalmatinskoj županiji, Split
12. Recepti Virovske Sokačić, (2014.), Osnovna škola prof. Franje Viktora Šignjara, Virje
13. Ružić P.(2009.): Ruralni turizam, Institut za poljoprivredu i turizam Poreč, Pula
14. Svržnjak K., Kantar S., Jerčinović S., Gajdić D.(2014.): Mogućnosti razvoja ekoturizma u Koprivničko-križevačkoj županiji, Visoko gospodarsko učilište u Križevcima
15. Svržnjak K., Jerčinović S., Kantar S. (2007.): Razvoj seoskog turizma sjeverozapadne Hrvatske,, Zbornik radova Prvog hrvatskog kongresa ruralnog turizma: Perspektive razvoja ruralnog turizma s međunarodnim sudjelovanjem/ Baćac R. (ur.), Hrvatski farmer d.d., Klub članova Selo, Zagreb
16. Štetić S. (2007.): Posebni oblici turizma, izdanje autora, Beograd
17. Svržnjak K., Kantar S., Jerčinović S., Kamenjak D. (2014.): Ruralni turizam, Uvod u destinacijski menadžment,, Visoko gospodarsko učilište u Križevcima
18. Tkalac Verčić A., Sinčić Čorić D., Pološki Vokić N. (2011.): Priručnik za metodologiju istraživačkog rada u društvenim istraživanjima, M.E.P. d.o.o., Zagreb
19. Vukonić B., Čavlek, N.: Rječnik turizma, MASMEDIA, Zagreb

Internet stranice

1. Koprivničko-križevačka županija, www.kckkz.hr (12. studenog 2014.)
2. PORA, Razvojna agencija Podravine i Prigorja <http://pora.com.hr/regionalni-razvoj/zrs> (24.ožujak 2018.)
3. PODRAVINA, Volumen 11, broj 21, str.129, Koprivnica, 2012., tekst Petar Feletar, »Demografske promjene u Koprivničko-križevačkoj županiji od 1859. do 2011.godine«. http://www.micgrafika.com/zemljovid_podravina.htm

Zakoni

1. Pravilnik o izmjenama i dopunama Pravilnika o pružanju ugostiteljskih usluga u seljačkom domaćinstvu »Narodne novine« broj 196/03 (20. ožujak 2018.)

SUMMARY

This paper demonstrates the potential of Podravina's gastronomic offer for the development of rural tourism and gastro tourism. Gastronomic offer of Podravina is very diverse, well preserved, and it reflects the culture of working and living in the past. Conducting interviews with experts working and studying in this field of research, affirmative opinions were yielded considering the recognizability of traditional dishes from Podravina and with the emphasis on buckwheat and barley porridge, nettle dishes and Bregofska pita. When it comes to strengthening the gastronomic offer, tourist boards, associations, and conscious consumers of Podravina dishes have the highest role. Gastronomic offer can be improved by merging rural homesteads that offer traditional Podravina dishes at an affordable price, through targeted gastronomic events which popularize the local dishes, and by using ingredients grown on their own farms.