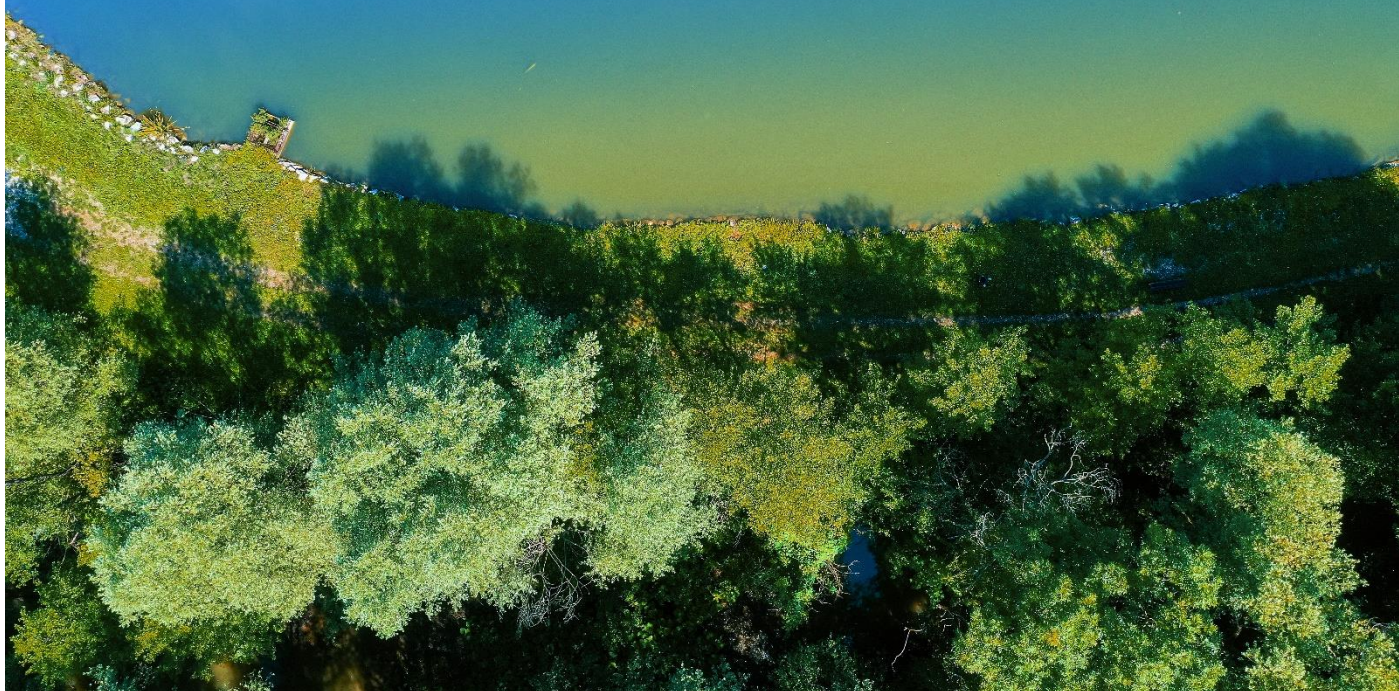


PONOVNO ODKRITI ZAKLADI



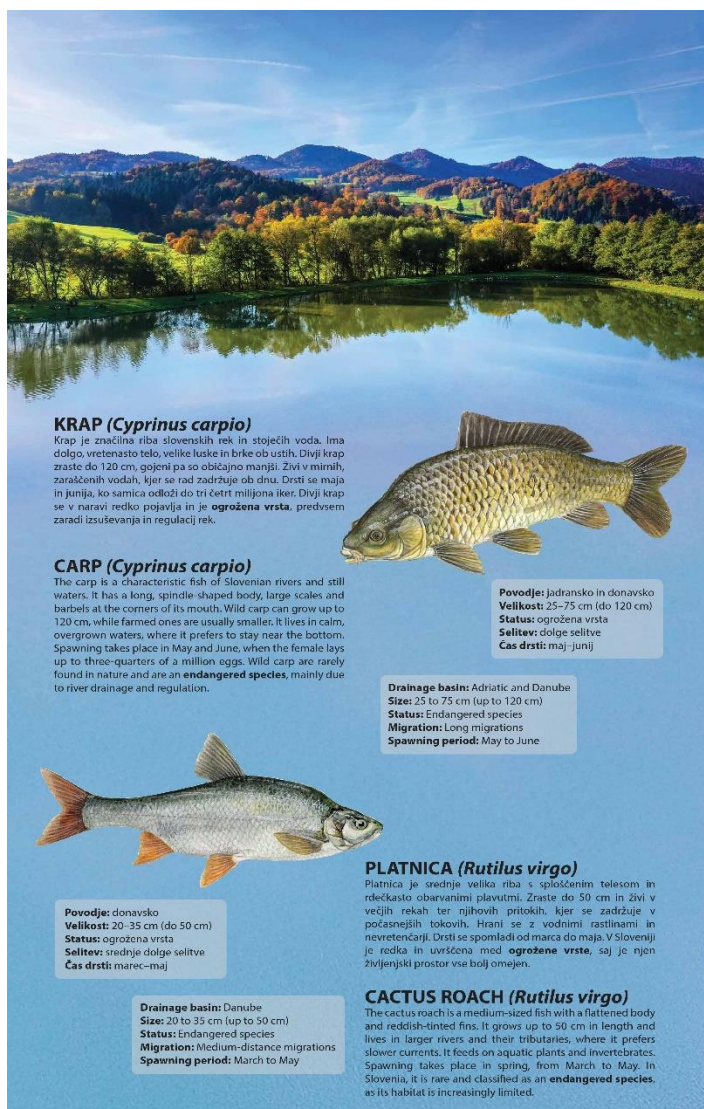
Slovenija slovi po svoji kulinariki, pogosto pa pozabljamo na skriti zaklad – sladkovodne ribe. Gojene sladkovodne ribe so kakovostna hrana, za katero je zagotovljena sledljivost – natančno vemo, v kakšni vodi je bila vzrejena in s čim hranjena. Poraja se tudi skrb, kako pravilno pripraviti jedi iz sladkovodnih rib zaradi njihovih specifičnih koščic in le malo je vizualnih gradiv, ki bi nas podučila o slednjem. Na našem kulinarinem popotovanju po čarobnem območju Jurkloštra bomo sledili starodavnemu kartuzijanskemu zavedanju, da so telo, duh in duša med seboj nerazdružljivo povezani in da je hrana tista, ki ohranja njihovo ravnovesje.

Poseben poudarek bo namenjen spoznavanju sladkovodnih rib, ki so v kartuzijanskih jedilnikih zavzele posebno mesto, jurkloštrski menihi pa so se z njimi oskrbovali iz bližnjih ribnikov Marof že pred več kot osemsto leti. Po zaslugi Ribiške družine Laško, ki danes gospodari z ribnikom Marof, so avtohtone vrste rib v njem še vedno prisotne, zdrave in krepke. Spoznali bomo tudi, katera zelišča, ki jih na območju gojimo še danes, so bila pri pripravi ribjih jedi v kartuzijanskih samostanih nepogrešljiva in so taka tudi danes, ter kako so pri pripravi jedi uporabljali cvetlični in gozdni med, ki so ga pridobivali tako iz lastnih čebelnjakov kot v okviru zapovedanih dajatev.

Doživetje Ponovno odkriti zakladi vključuje:

- raziskovanje skrivnosti starodavne kartuzije Jurklošter, kjer bomo ob pripovedih o njeni izjemni duhovni in kulturni dediščini pozornost posvetili tudi meniški maksimi: »Hrana bodi tvoje zdravilo in zdravilo bodi tvoja hrana«. Poseben poudarek bomo namenili pomenu uživanja sladkovodnih rib in njihovi pripravi ter pri tem prisluhnili vizitacijskemu poročilu Santonina iz 18. stoletja, ki je kartuzijanske jedilnike natančno popisal. Pot bomo nadaljevali do Čebelarstva Cesar, kjer bomo:
- predstavitev nekdanjih in sedanjih čebelarskih praks, ki so na svetovnem nivoju prepoznane kot ene najbolj trajnostnih. Okušali bomo cvetlični in gozdni med, ki nastaja na območju Unescovega biosfernega območja Kozjansko in Obsotelje. Druženje bomo nadaljevali na bližnji ekološki kmetiji Plahtica, kjer bomo spoznavali avtohtona zelišča na območju ter okušali kartuzijanski eliksir dolgega življenja. Sledil bo odhod na bližnji ribnik Marof, kjer bo sledil:

- ogled tematskih tabel, ki nas bo popeljal v čudoviti ribji svet ribnika Marof ter sprehod okoli ribnika, na katerem bomo prisluhnili zgodbam lokalnih ribičev. V Ribiškem domu bomo naše druženje zaključili z okušanjem ščuke na žaru z zeliščno omako in medeno-mandljevem prelivom. Pripravo jedi si lahko ogledate na: https://youtu.be/RXnTfA5p_nc.



Podrobnosti:

Število oseb – min. 10 oseb, trajanje doživetja – 5 ur.

Čas izvajanja doživetja – po dogovoru, od začetka maja do konca oktobra.

Cena doživetja: glede na število oseb po dogovoru z Zavodom ODon

Rezervacija je obvezna 5 dni pred terminom programa.

Program se izvede ob zadostnem številu prijav.

Več informacij: Zavod ODon, Jurklošter 24, 3273 Jurklošter, tel.: 03 573 61 60, M: 031 528 784, e-pošta: janko.cesar@siol.net



Program je bil razvit v okviru projekta Oživitev ribnika Marof - sofinanciran iz Evropskega sklada za pomorstvo, ribištvo in akvakulturo (ESF) ter sredstev Republike Slovenije in se izvaja v okviru Lokalne akcijske skupine za ribištvo Savinjske regije (LASR). Organ upravljanja za izvajanje Programa ESFRA 2021–2027 je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.



Sofinancira
Evropska unija



LASR
lokalna akcijska skupina
za ribištvo Savinjske regije



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,
GOZDARSTVO IN PREHRANO