

V KRALJESTVU OKUSOV RIBNIKA MAROF

Slovenija se ponaša z eno najvišjih biotskih pestrosti v Evropi, tudi na področju sladkovodnih rib. Kljub bogastvu vrst pa tako v gospodinjstvih kot v gostinski ponudbi običajno ostajamo pri preprostih jedeh, kot je ocvrta ali pečena postrv. Pa vendar so recepti za krapa, ščuko, sulca in druge ribe pri nas znani že stoletja, o njih je pisal že Valentin Vodnik v svojih Kuharskih bukvah, prvi kuharski knjigi v slovenskem jeziku, ki je izšla davnega leta 1799.



*Hrana naj bo
tvoje zdravilo
in zdravilo naj bo
tvoja hrana.
(Hipokrat)*



V kraljestvo sladkovodnih okusov ribnika Marof bomo vstopili s spoznavanjem avtohtonih ribjih vrst, ki so jih tu gojili že nekdanji jurkloštrski kartuzijani pred več kot 800 leti. Seznanili se bomo z varovalnimi ukrepi, ki jih upraviteljica ribnika – Ribiška družina Laško – izvaja za optimalne pogoje ohranjanja teh dragocenih sladkovodnih vrst. Posebno pozornost bomo namenili krapu in ščuki, za katera velja, da sta pravi tradicionalno-slovenski sladkovodni kulinarčni specialiteti.

Z namenom, da bi se na slovenskih krožnikih znašla pogostejše – tako v vsakdanjih kot v prazničnih jedeh, bomo v nadaljevanju doživetja pod vodstvom chefa spoznavali različne tehnike priprave teh jedi – od predjedi in juh do glavnih jedi. Ob tem nam bodo v pomoč tudi trije izobraževalni kulinarčni videi, ki so nastali v okviru projekta, in sicer:

- **KRAPOVA ENOLONČNICA NA NAČIN ZERO-WASTE:** <https://youtu.be/pM0dAOKo-08>
- **ŠČUKA NA ŽARU Z ZELIŠČNO OMAKO IN MEDENO-MANDLJEVIM PRELIVOM:** https://youtu.be/RXnTfA5p_nc
- **DIMLJEN KRAPOV NAMAZ:** <https://youtu.be/1No8j8IcZKI>

Vse tri video predstavitve so bile izvedene z namenom spodbujanja in povezovanja lokalnih ponudnikov, zmanjševanja ogljičnega odtisa in promoviranja kratkih prehranskih verig, osveščanja in izobraževanja o trajnostnih gastronomskih praksah in krepitev družbene sprejemljivosti akvakulture z digitalnimi orodji.

Doživetje Okušanje (Jur)kloštrskih skrivnosti vključuje:

- ogled tematskih tabel, ki nas bo popeljal v čudoviti ribji svet ribnika Marof ter sprehod okoli ribnika. V Ribškem domu bo sledila kulinarčna delavnica, na kateri se bomo pod vodstvom chefa naučili pravilne priprave sladkovodnih rib v vsakdanjih in prazničnih jedeh.

Podrobnosti

Število oseb: min. 6 oseb, trajanje doživetja: 3 ure

Čas izvajanja doživetja – po dogovoru, v obdobju od začetka maja do konca oktobra. Rezervacija je obvezna 5 dni pred terminom programa. Program se izvede ob zadostnem številu prijav.

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

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 (ESPRA) ter sredstev Republike Slovenije in se izvaja v okviru Lokalne akcijske skupine za ribištvo Savinjske regije (LASR). Organ upravljanja za izvajanje Programa ESPRA 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