

Naših 70 let



Nazarje, dne 29. 5. 2017

## ZAPISNIK

medgeneracijskega srečanja o kulinariki, ki je bil

v ponedeljek dne, **24. 4. 2017, ob 17. uri**

**v Fašunovi hiši na Ljubnem ob Savinji.**

PRISOTNI: DR. Anton JEZERNIK, Toni RIFELJ, Peter VALTE, Darja DOBOVIČNIK, Danica VEZOČNIK KRAJNC

PRISOTNI S STRANI ZDUS: opravičili udeležbo

Zbrani člani SLO skupine Mostovi za Evropo in domačini iz Društva upokojencev Ljubno smo se udeležili prikaza priprave kmečke malice, značilne ob košnji oz pri težaških kmečkih opravilih v gozdu.

Ker so takšna opravila vezana na moč in obenem veliko porabo energije, je potrebno pripraviti krepko hrano oz. krepek obrok hrane. Malico je osnovala ga. Marta Zagožen iz kmetije Bolk v Bočni. Skupaj z otroki je pripravila tiste jedi, ki so najbolj značilne in zaželeno, ko se na kmetiji lotijo težjih opravil, kot sta košnja in delo v gozdu.

Naših 70 let

ZDUS



Pogovarjali smo se tudi o sestavinah in načinu priprave jedi ter o tem, kje se dobijo prave domače sestavine kot so orehi, ajdova moka, ocvirki, vratovina »šinik« in želodec sušen na zraku. Pogovarjali smo se tudi o pijači, ki sodi poleg in ugotovili, da je v naših krajih najbolj značilen aperitiv narejen iz borovnic in domačega žganja, ki se zori na soncu in mu pravimo tudi »katuronc«. H glavni jedi pa sodi jabolčnik, stisnjen iz soka jabolk domačih sort.

Nekaj receptov nam je ga. Marta Zagožen tudi povedala.

### **OREHOVA POTICA**

8 dag maščobe

3 rumenjaki

6 dag sladkorja

*Naših 70 let*



3 dag kvasa

75 dag moke

sol, rum, limon. lupina

mleko

Naredimo kvasec in zamesimo testo, ko je vzhajano razvaljamo namažemo z orehovim nadevom, zvijemo in spečemo na 190 stopinjah.

**OREHOV NADEV**

50 dag orehov

25 dag sladkorja

smetana in

sladkor po okusu

Recept za ocvirkov namaz se pripravi na sledeč način:

**OCVIRKOV NAMAZ**

Potrebščine:

40 dag ocvirkov segreješ, odcediš v ohlajeno dodaš

4 trdo kuhana jajca

2 kisli kumarici

1 srednje velika čebula

Naših 70 let



1 žlička kaper

1 žlička gorčice

popper, vegeta

po potrebi še majoneza ali sveža paprika

Vse skupaj zmeljemo, da nastane gladek namaz. Postrežemo z ajdovim kruhom in mlado čebulo.

Receptura za ajdov kruh z orehi se pripravi na sledeč način:

### **AJDOV KRUH Z OREHI**

Potrebščine:

90 dag bele moke

10 dag ajdove moke

1 kocka kvasa

orehi po potrebi

Ajdovo moko poparimo z vrelo vodo in ohladimo, naredimo kvasec in z vsem naštetim zamesimo testo, ko testo vzhaja dodamo narezane orehe, pregnetemo in pustimo še 15 min. vzhajati, pečemo 1 uro na 190 stopinj.

Člani SLO skupine pa so vse njene dobrote razstavili v Fašunovi hiši na Ljubnem, ki ji pravijo tudi hiša mnogoterih vsebin, ker se v njej vsako leto dogajajo razne razstave, dogodki, delavnice, priprave jedi, predavanja ipd.

*Naših 70 let*

 ZDUŠ



Prisotni so lahko tudi pokušali te domače dobrote in se čudili nad njihovim pristnim okusom, ki lahko nastaja le v ekoloških okoljih Zg. Savinjske in Zadrečke doline.

Besedilo in slike: Darja Dobovičnik