
ISKANJE ZAKLADA Z ANO IN LANOM

Ponujamo vam kulinarično, zabavno in ustvarjalno doživetje v neokrnjeni naravi slovenjgoriške pokrajine.

Družili se bomo na Domačiji Kapl, odkrivali domačo kulinariko in lokalne dobrote ter že pozabljene jedi naših prednikov.

Deležni boste ustvarjalne izkušnje izdelave spominkov iz lanu in pire na Ekološki kmetiji Pri Fridi.

Pridružite se pastirici Ani in pastirčku Lanu v iskanju zaklada kulinaričnih dobrot in spominkov s trajnostnim pridihom.



SKRITI KULINARIČNI ZAKLAD

Piškoti z lanom



Pirin kruh



Laneni prigrizek



PROGRAM

9.00 ZBIRANJE NA DOMAČIJI KAPL

**9.30–12.30 OGLED DOMAČIJE KAPL,
DELAVNICE: IZDELAVA
KULINARIČNIH ZAKLADOV**

**12.30–13.30 TRADICIONALNO
DOMAČE KOSILO Z LOKALNIMI
SESTAVINAMI IN JEDMI**

**13.30–14.30 VOŽNJA S KOLESI DO
EKOLOŠKE KMETIJE PRI FRIDI**

**14.30–16.30 DELAVNICE NA
KMETIJI PRI FRIDI, SPOMINKI**

**16.30–17.30 OGLED KMETIJE PRI
FRIDI IN DOMAČA MALICA**

18.00 ODHOD



Slovarček besed

	Razlaga	Opombe
pira	rastlina, ki spada med prva gojena žita in jo lahko pridelujemo na okolju prijazen način	sestavina naših kulinarčnih spominkov - pirin kruh, pirini piškoti
len	lan; okoli 7000 let stara kulturna rastlina, iz katere izdelujejo platno, semena pa imajo zdravilni učinek	sestavina naših spominkov; spoznali pridelavo in uporabo
hajdna	ajda; rastlina, ki jo uvrščamo med žita; pripravimo kašo in ajdov kruh, pogosto tudi ajdove žgance	sestavina jedi, ponujenih na Domačiji Kapl - kosilo
škrija	skrinja za shranjevanje žita, moke, oblačil, prisotna skoraj v vsaki kmečki hiši	našli na Domačiji Kapl; večji skrinji priskrbeli naša mentorica
gibanca	gibanica – tradicionalna štajerska sladica iz kvašenega ali vzhajanega testa z nadevom iz skute	sladica, ponudimo po kosilu; pripravili smo jo skupaj s članicami Društva kmečkih žena in deklet Sv. Ana
krüh	kruh; osnovno živilo, spečeno iz testa (moka, voda, kvas, sol)	pekli bomo pirin kruh s semeni skupaj z obiskovalci



Kontakti:

Viktor Kapl, Domačija Kapl;
tel. 041 729 322, 041 962 791

Franček Ruhitel, Kmetija pri Fridi;
tel. 02 703 21 70, 041 555 210

Ana Šnofl, OŠ Sv. Ana;
tel. 041 371 747, ana.snofl@sveta-ana.si

Božena Šmirmaul, OŠ Sveta Ana;
tel. 040 812 193, bozena.smirmaul@sveta-ana.si

Irena Rola - Bek, OŠ Sv. Ana;
tel. 031 568 879, irena.rola-bek@sveta-ana.si



Lan in Ana v iskanju zaklada



OSNOVNA ŠOLA SV. ANA

OBČINA SVETA ANA

TURISTIČNO DRUŠTVO SV. ANA