



POROČILO

o izvedbi dogodka v okviru projekta

Terapevtske fitokmetije: razvoj terapevtskih aktivnosti kot podpore dejavnosti zdravstvenega varstva na kmetijah

Partner v projektu: Kmetija Šteflak

Naslov dogodka: Delavnica pridelave in predelave sadja, uporaba zelišč na kmetiji Šteflak

Kraj in datum izvedbe: Pongrac 134, Griže, sreda 05. oktober 2022

Število udeležencev: 8 (+ organizator)

Ciljna skupina: mladi s posebnimi potrebami / težavami v duševnem zdravju

Opis dogodka:

Varovanci SC Višnja gora so se zjutraj pripeljali na lokacijo kmetije pod Gozdnik, kjer so najprej ob domačem zeliščnem čaju in jabolkah poslušali predstavitev kmetije Šteflak, našo dejavnost in načrte revitalizacije, vključno z vključevanjem turističnega in terapevtskega potenciala.

Po uvodnem delu smo se opremili z rokavicami in ročnimi škarjami ter se premaknili na bližnjo njivo, kjer je še rasla industrijska konoplja. Ob smukanju listov in vršičkov, ki so vsebovali tudi semena, smo se pogovarjali o široki možnosti uporabe te rastline, ki jo danes uporabljamo od prehrane, kozmetike, zdravljenja do tekstila in gradnje. Na koncu smo nabrano konopljo zrezali in z njo nakrmili perutnino (kopune – kastrirane piščance in purane), ki so z veseljem pozobali ponujen priboljšek.

Sledil je drugi del delavnice in sicer pridelava in predelava jabolk: poudarili smo trdoživost in prilagodljivost starih avtohtonih sort jablan (bobovec, krivopecelj, kanadka, carjevič...), njihovo prehransko vrednost ter pomen za samooskrbnost na podeželju oz. kmetijah. Najprej smo se celotno ekipo lotili pobiranja jabolk, saj je za ta postopek potrebno večje število rok - večina je sprva držala plahto, s katero smo lovili padajoča jabolka, ta močnejši fantje pa so z dolgo lesenim kolom zbijali jabolka z vej. Seveda so se v tem poskusila tudi najbolj pogumne punce. Padla jabolka smo nabrali in zložili v lesene zaboje (gajbice) ter jih prenesli do hiše, kjer je sledilo pranje in mletje.

S prikazom starega načina mletja (drobljenja) jabolk in stiskanja kaše v leseni vijačni stiskalnici smo obudili stare kmečke običaje dela na kmetiji, zato je bil jabolčni sok po koncu dneva kljub fizičnemu delu še toliko bolj slasten.

Varovanci so si lastnoročno pridelan jabolčni sok po zaključku dela odnesli tudi s sabo ter izpostavili pripravljenost ponovnega prihoda, kar priča o zadovoljstvu nad opravljenim delom in obeta njihovo motiviranost za bodoče delavnice.

Kraj in datum: Pongrac, 06.01.2023

podpis:

Priloge:

- lista prisotnosti
- Fotografije



Delavnica se je pričela s predstavitvijo kmetije Šteflak, zgodovine in načrtov revitalizacije ter plan današnjega dneva – pridelave in predelave sadja ter uporabe zelišč. Sledil je del z opisi zelišč, ki jih najdemo na kmetiji, in njihovo uporabnostjo.

Ob poslušanju vsebine so udeleženci poskušali konopljin čaj, jabolčni sok, piškote in domača jabolka.



Smukanje industrijske konoplje,
nabiranje zelenih delov rastline za
krmo za perutnino.



Univerza v Novem mestu
Fakulteta za *zdravstvene vede*

PROGRAM
RAZVOJA
PODEŽELJA



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje





Univerza v Novem mestu
Fakulteta za *zdravstvene vede*

PROGRAM
RAZVOJA
PODEŽELJA



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje



Nabrana jabolka je potrebno pred stiskanjem oprati in zmleti - na delavnici smo prikazali star način predelave jabolk v sadni sok (jabolček).





Ostanek od stiskanja jabolk (tropine) se uporabi za izdelavo kisa ali v žganjekuhi.