



POROČILO

o izvedbi dogodka v okviru projekta
***Terapevtske fitokmetije: razvoj terapevtskih aktivnosti kot
podpore dejavnosti zdravstvenega varstva na kmetijah***

Partner v projektu: Kmetija Vrhivšek

Naslov dogodka: *Uporaba zelišč nekoč in danes v domači kuhinji - medgeneracijski dogodek*

Kraj in datum izvedbe: Kmetija Vrhivšek, Lindek 22, 3213 Frankolovo; 28.9.2022

Število udeležencev: 14 udeležencev, od tega 3 udeleženci starejši 65 +, 4 udeleženci do 15 let in 7 udeležencev med 15 in 65 let

Opis dogodka:

V sredo 28.9.2022 smo se s starostniki iz Lambrechtovega doma in mladostniki iz VIZ - SC Višnja gora v sklopu medgeneracijskega dogodka na kmetiji Vrhivšek ukvarjali z uporabnostjo zelišč v domači kuhinji.

V 4 ure trajajočem dogodku so nam 3 predstavnice iz Lambrechtovega doma povedale, da so se že kot male deklice naučile, kako uporabiti zelišča. Predvsem so jih njihove mame in babice naučile o uporabnosti zelišč za izboljšanje počutja/ zdravja kot tudi za začinjanje jedi, nekaj malega pa tudi za kozmetiko. Same so to z veseljem delile tudi z mladostniki iz VIZ SC Višnja Gora.

Skupaj z mladostniki smo testirali uporabo suhih in svežih zelišč. V maslo so udeleženci vmešali svež narezan drobnjak in ta namaz podegustirali. S suhimi zelišči, vmešanimi v zeliščno sol, so posuli sirni namaz, namazan na kruh. Vendar so se vsi strinjali, da je namaz iz svežega zelišča bolj všečen. Naredili so tudi sladke zeliščne kroglice, ki so jih pripravili iz prosene kaše, skuhanе v jabolčnem soku, kateri so dodali narezano suho sadje in oreščke ter seveda različna zelišča. Vse udeleženke so bile presenečene nad raznovrstnostjo okusov in kako lepo zelišča sodijo tako v slane kot sladke prigrizke. Udeleženke so z različnimi zelišči naredile tudi vsaka svoj zeliščni kis, za kar so uporabile domač jabolčni kis iz kmetije Vrhivšek in sveža zelišča iz zeliščnega vrta. Kis so odnesle s sabo domov, saj je postopek izdelave takšen, da mora biti zelišče 3 tedne namočeno v kis. Mladostnice so tako dobile idejo za izdelavo domačega darila za božično novoletne praznike.

Ko so končale s praktično delavnico izdelave različnih prehranskih izdelkov in degustiranjem le-teh, smo se odpravili še na obhod kmetije. Ogledale so si zeliščni vrt, nasad industrijske konoplje in ajde ter jurto, nad katero so bile še posebej navdušene.

Medgeneracijski dogodek z zelišči je poskrbel za okusno in dišeče dopoldne, ki je bilo obogateno s prenosom znanja iz starejše na mlajšo generacijo. Najbolj všeč pa jim je bila praktična izdelava in degustacija zeliščnih jedi.

Kraj in datum: Frankolovo, 4. 10. 2022

Zapisala: mag. Alenka Zapušek
Kmetija Vrhivšek

Podpis:

Priloge:

- lista prisotnosti,
- fotografije.



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





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





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

