

Domačija doživetij Tešnak

**KUHARSKI TEDEN
Z MASTER ŠEFICO SARO RUTAR
IN
USTVARJALNICE
ZA OSNOVNOŠOLSKE OTROKE**

Želite preživeti počitnice
zabavno,
ustvarjalno,
koristno,
poučno,
igrivo?



Program

TOREK

17: 00	prihod in namestitvev
18: 00	igrice slepo okušanje hrane (blind testing)
19: 00	večerja
20: 00	lesene miselne igre

SREDA

8: 00	telovadba
8: 30	zajtrk
9: 30	Dan testenin in lasagnje (za kosilo testenine in omake, za večerjo lasagnjo)
13: 00	kosilo
14: 30–	skupina A: Za vsako bolezen rož'ca raste.
16: 30	(spoznavanje zelišč, kuhanje kreme) skupina B: Pomagajmo pticam narediti gnezda. (izdelava in poslikava gnezdilnice)
17: 00–	Pohod na Slajko
18: 30	
19: 00	večerja
20: 00	Šamanski boben pripoveduje pravljico.

ČETRTEK

8: 00	telovadba
8: 30	zajtrk
9: 30	Naučimo se narediti testo za najboljšo pico. Za piko na i pa še sladico v lončku.
12: 00	pohajkovanje po naravi
13: 00	kosilo
14: 30–	Pripravimo okusne burgerje
17: 00	(bombetke, meso in slasten krompircek)
17: 30–	skupina A: Za vsako bolezen rož'ca raste. – zeliščarska delavnica
19: 30	(spoznavanje zelišč, kuhanje kreme) skupina B: Pomagajmo pticam narediti gnezda. (izdelava in poslikava gnezdilnice)
19: 30	večerja

PETEK

8: 00	telovadba
8: 30	zajtrk
9: 30	Presenetimo starše (priprava večerje zanje).
13: 00	kosilo
14: 30–	skupina A: jahanje
16: 30	skupina B: polstenje mila
17: 00	zaključek, večerja s starši

Lokacija? **Domačija doživetij Tešnak, Hotavlje 17, 4224 Gorenja vas**
Kdaj? **Od torka, 29.junija, do petka, 2. julija 2021**
Za koga? **Za osnovnošolske otroke**
Cena: **200 €/osebo**

V ceno je vključeno:

- namestitev
- vsi obroki (zajtrk, kosilo, večerja)
- vse kuharske delavnice
- vse ostale delavnice in aktivnosti na domačiji

PRIJAVA:

Obvezna predhodna prijava na naslov: info@homestead-tesnak.com najkasneje do 24. 6. 2021. Izpolnite prijavnico, ki jo najdete tukaj. Predlagamo, da s prijavo pohitite.

Z veseljem smo vam na voljo za kakršnakoli vprašanja.

O IZVAJALCIH PROGRAMA

SARA RUTAR, kuharske delavnice

O sebi pravi: »Masterchef mi je spremenil življenje. Nekako sem res rada med ljudmi in rada predajam svoje znanje, trike in nasvete glede hrane tudi vam! Od leta 2017 sem samostojna podjetnica in vodim svoj mali imperij! Delam za različna podjetja, ustvarjam nove recepte, delam na eventih in organiziram razne delavnice po celi Sloveniji. Poleg vsega tega izdelujem in kreiram tudi torte in vse, kar je povezano s sladicami ... Seveda pa pripravim tudi catering in razna kulinarčna doživetja za manjše skupine... Torej kjer je hrana, sem tudi JAZ.«

MRJETA KAVČIČ, polstenje mil, miselne igre, priprava hrane

Je glavna ustvarjalka pisanih programov Domačije doživetij Tešnak, ki s svojimi spretnimi rokami pripravlja raznolike delavnice, kuha vrhunske jedi, peče, da se v ustih vse stopi in poskrbi, da se človek na domačiji počuti sprejetega, kot da je doma. 30-letno delo z najmlajšimi je zagotovo velika dota za delo z otroki, iz katerih je vedno izvabila moč likovnega in glasbenega ustvarjanja ter željo po spretnostih za vsakdan (šivanje, pletenje, kvačkanje, kuhanje, peka, delo z glino ...)

DUŠAN IN LANA KAVČIČ, jahanje

Dušanova ljubezen do konj je velika, zato imajo na domačiji tri konje, za katere skrbi s svojo hčerjo Lano. Oba vesta, kako lepo je zajahati konja. Užitek, radost, zdravilo za vsakogar. Lana ima na domačiji tudi jahalne urice za najmlajše.

JANA RIHTARŠIČ, spoznavanje zelišč in priprava kreme, pravljica z bobnom

Že od malih nog jo zanimajo zelišča. V vseh teh letih se je nabralo znanja, ki ga želi širiti tudi med mlade ljudi. Zvoki narave in vse, kar se poustvarjeno iz nje, jo navdihujejo za lepe glasbene zgodbe, ki človeku prinesejo miren sen.

JERNEJ BOHINC, izdelovanje gnezdilnic

Je lesarski mojster, ki iz lesa zna narediti čudovite izdelke. Na univerzi skrbi, da bi izkušnje in znanje o lesu predal mladim generacijam.