



Sofinancira
Evropska unija



SKUPNA
KMETIJSKA
POLITIKA



Projekt Žita na Loškem – njihova vrednost in uporaba

POZIV K ZBIRANJU RECEPTOV IZ MLEVSKIH IZDELKOV

- Ali se še spomnite vonja sveže pečenega kruha, ki se je širil po hiši vaše stare mame?
- Ali pa okusa žgancev, ki so vas greli v mrzlih zimskih dneh?
- Kaj pa arome slastne mlečne kaše s suhim sadjem?
- Ali imate poseben recept za ajdove žgance, ki jih je pripravljala vaša mama?
- Vas je navdušil kakšen recept z moko kašo, zdrobom, kosmiči na bolj sodoben način?
- Delite z nami smešne anekdote ali zgodbe, povezane s peko kruha?
- Ali obstaja žitna jed, ki jo povezujete s posebnim praznikom ali dogodkom?

Žita so že od nekdaj del naše tradicije in prehrane, zato želimo z vašo pomočjo zbrati recepte in spomine, ki se prenašajo iz roda v rod ter te seveda kasneje tudi objaviti.

Vabimo vas, da nam zaupate svoje najljubše recepte, ki vsebujejo moko in žitne oz. mlevske izdelke ter anekdote, povezane z njimi in vašim otroštvom. Delite z nami zgodbe o tem, kako žita bogatijo vaše družinske obroke, praznike in vsakdanje življenje.

Vaši recepti in zgodbe bodo dragocen prispevek k ohranjanju naše kulturne dediščine in k navdihu za prihodnje generacije.

Pridružite se nam pri ustvarjanju kulinaričnega zaklada, ki bo ohranil okuse in spomine na naše otroštvo!

S projektom "Žita na Loškem – njihova vrednost in uporaba" želimo ozaveščati o uporabni in hranilni vrednosti mlevskih izdelkov (moke, kaše, zdrobi, kosmiči...), nenazadnje njihovih ugodnih učinkih na zdravje, preko predavanj za starše, delavnic za otroke in kulinarčnih delavnic za gospodinje in gostince povečati porabo mlevskih izdelkov pri pripravi uravnoteženih obrokov in s sodelovanjem na dogodkih povezati ponudnike teh izdelkov s potrošniki.

Z zbiranjem receptov jedi iz mlevskih izdelkov, anekdot in običajev v povezavi s pripravo določenih jedi, kar bo objavljeno tudi v knjigi receptov in na žitnih karticah, ohranjamo in nadgrajujemo kulinarčno dediščino Škofjeloškega ter spodbujamo k bolj zdravemu načinu prehranjevanja z več mlevskimi izdelki, predvsem iz lokalnega okolja.

Vabimo vas, da nam zaupate svoje najljubše recepte, ki v seznam sestavin vključujejo moko in druge mlevske izdelke.

Vprašalnik za zbiranje receptov je na voljo preko spodnje OR kode in spletne povezave:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScIBdIL8FmSVyNaHqpkKSPGroD_687JWEWJNG0GKNTyqD-boA/viewform

LEADER, lokalni razvoj, ki ga vodi skupnost

Operacijo sofinancirata Evropska unija in Republika Slovenija.



Za vsa vprašanja in dodatna pojasnila smo vam na voljo na mail naslovu:
zita.vrednost.uporaba@gmail.com

Hvala, ker boste z vašim prispevkom prispevali k ohranjanju kulturne dediščine na Škofjeloškem!

Sodelujoči partnerji:

- Razvojna agencija Sora d.o.o, Poljanska cesta 2, Škofja Loka – vodilni partner, W: www.ra-sora.si
- Društvo Sorško polje, Podreča 75/a, Mavčiče – partner; W: www.sorskopolje.si
- Kmetija Punčar, Virmaše 88, Škofja Loka – partner; W: www.kmetija-puncar.si
- Zavod za kulturo in turizem Poljanska dolina, Poljanska cesta 87, Gorenja vas (Dvorec Visoko) - partner, W: www.poljanskadolina.com

Lokalno je boljše – za okus, za skupnost, za naravo.