

Dober tek!

DNEVI EVROPSKE
KULTURNE DEDIŠČINE
IN TEDEN KULTURNE
DEDIŠČINE

25. 9.–9. 10. 2021

Program prireditev
in dejavnosti
www.zvkds.si

Zavod za varstvo
kulture dediščine Slovenije



© Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije

brošura Program prireditev in dejavnosti Dnevo evropske kulturne dediščine in Tedna kulturne dediščine 2021

izdajatelj Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije, Poljanska cesta 40, Ljubljana, www.zvkds.si

zanj Jernej Hudolin

koordinatorka in urednica Nataša Gorenc

lektoriranje Alenka Kobler

italijanski prevodi Daniela Milotti Bertoni

madžarski prevodi Nikoletta Vajda - Nagy

oblikovanje Nuit d.o.o.

ovitek Urban Žurbi, Zavod za ribištvo Slovenije, 2021, soška postrv; Valentin Vodnik, 1799, Kuharske bukve, Narodna in univerzitetna knjižnica, www.dlib.si; Ivan Grohar, Štemarski vrt, 1907, Narodna galerija, Ljubljana; Ivan Grohar, Sejalac, 1907, Moderna galerija

zadnja notranja stran Jani Peternel, arhiv Občine Idrija; Marko Gorenc; Boris Pretnar, STIP fototeka; Borut Lozej, arhiv Parka Škocjanske jame; Mateja Gale, Nuit

tisk EVROGRAFIS d.o.o.

naklada 7.000

Ljubljana, september 2021

Za vsebino dogodkov odgovarjajo organizatorji.



Dogodki bodo potekali v skladu z epidemiološkimi razmerami in navodili NIJZ, za kar odgovarjajo organizatorji dogodkov. Predhodno preverite informacije o dogodku pri organizatorju (na spletni strani ali po telefonu).

Dober tek!

DNEVI EVROPSKE
KULTURNE DEDIŠČINE
IN TEDEN KULTURNE
DEDIŠČINE

25. 9.–9. 10. 2021

Program prireditev
in dejavnosti
www.zvkds.si



European Heritage Days
Journées européennes
du patrimoine

Zavod za varstvo
kulturne dediščine Slovenije



Kakšni smo kot posamezniki in kot družba, je v veliki meri odraz naše kulturne dediščine. Njeno ohranjanje pomeni ohranjanje naših idealov, vrednot in zgodovine. Predvsem pa je kulturna dediščina tudi izjemno orodje povezovanja nas Evropejcev. Povezovanja, ki temelji na medsebojnem spoštovanju in razumevanju.

Kulturne razlike so naše bogastvo, ki ga moramo gojiti in podpirati, in sicer na temeljih, ki smo jih skupaj s predniki dolgo gradili. S strpnostjo in spoštovanjem se moramo upreti vsemu, kar bi lahko temelje evropskega povezovanja ogrozilo.

Dnevi evropske kulturne dediščine omogočajo pravo podlago za to pot. So plod predanega dela organizatorjev in vseh sodelujočih. Ohranjanje kulturne dediščine je namreč izjemna odgovornost vsake generacije in prav v tem kontekstu cenim vaša prizadevanja.

Živimo v obdobju, v katerem smo se soočili z izzivi zgodovinskih razsežnosti in ki bo gotovo pustilo svoj pečat tudi v kulturi. Čeprav se nam pandemiji covid-19 ni uspelo izogniti, pa lahko storimo vse, da omilimo njene posledice in tlakujemo pot v boljše prihodnost.

Evropska unija se je s pandemijo spopadla z vsemi sredstvi, najbolj odmevna je pobuda NextGenerationEU, s katero skušamo Evropo ne le vrniti na raven pred pandemijo, temveč jo postaviti tudi na novo razvojno pot. Tako, ki bo zagotovila nam in našim otrokom boljši svet. Zelen, digitalen, vendar tudi lepši in prijaznejši.



Pri tem okrevanju Evropska unija nadaljuje varovanje evropske kulturne dediščine ter zagotavlja sredstva za njeno ohranjanje in razvoj. Kulturna dediščina ima pomemben razvojni element, izjemnega pomena pa je tudi za turizem.

Med novimi kulturnimi projekti za Evropo naj izpostavim novi evropski Bauhaus, ki bo omogočil uresničevanje zelenega dogovora z ustvarjanjem vključujočega in dostopnega življenjskega prostora, v katerem bodo pripadniki različnih kultur in skupin oblikovali boljše prihodnost. Prostora, v katerem bosta v ospredju lepota trajnostnih rešitev ter zavedanje, da lepoto ustvarjajo izkušnje, ki temeljijo na ustvarjalnosti, umetnosti in kulturi.

Kultura pa ni nujno le lepa; lahko je tudi izjemno okusna. Pogled na program dogodkov, ki bodo potekali ob Dnevih evropske kulturne dediščine, vzbuja apetit. Ne smemo zanemariti tega vidika, ki ga bolje razumemo pod geslom »Dober tek!«. Hrana je zelo pomemben del kulturne dediščine, na katero smo lahko v Sloveniji in Evropi še posebej ponosni.

Organizatorjem bi se rada zahvalila za organizacijo letošnjih dogodkov, udeležencem pa zaželela veliko kulinarčnih užitek. Prepričana sem, da bomo z očmi in brbončicami kmalu spoznali, zakaj se Slovenija zaslužno ponaša z nazivom evropske gastronomske regije 2021.

Dr. Jerneja Jug Jerše,

vodja Predstavnštva Evropske komisije v Sloveniji

Spoštovani ljubitelji kulturne dediščine!

S temo Dober tek! se 31. Dnevi evropske kulturne dediščine in 9. Teden kulturne dediščine pridružujejo aktivnostim ob imenovanju Slovenije za nosilko naziva evropska gastronomska regija 2021. Velik nabor sodelujočih deležnikov, od muzejev, galerij, arhivov, knjižnic in nevladnih organizacij do vrtcev in šol, se je raznoliko, ustvarjalno in sveže lotil obravnave z gastronomijo povezane nepremične, premične in nesnovne dediščine, kar se odraža v pestrih dogodkih, zbranih v programski knjižici.

Pregledne in zanimive razstave, predavanja, predstavitve, posveti, delavnice, zbirke starih receptov in njihove sodobne nadgradnje, kuhanje, krašenje, okušanje in vonjanje, spoznavanje kuharskih skrivnosti naših prednikov, lokalnih posebnosti ter obujanje pozabljenih sestavin so le del dejavnosti, ki se bodo zvrstile v zgodnji jeseni po celotni Sloveniji.

Ob voščilu Dober tek! najprej pomislimo na hrano, toplino doma, harmonijo okusov ..., vendar pa so to vsakodnevno frazo sooblikovalci DEKD in TKD bogato razširili. Prisluhnilli so zgodbam, vzpostavili vez s preteklostjo, s tradicijo pridobivanja hrane in prehranjevanja, črpali so iz izkušenj in znanj naših prednikov, vse sestavine povezali in jih začinili s sodobnimi prizadevanji po bolj trajnostnem, zdravem in sonaravnem bivanju ter vračanju h koreninam.

Vabim vas, da v srečanjih, ki nas bogatijo in spreminjajo, s pomočjo dediščine spoznavate in sooblikujete nove navade, spletate nove vezi in prijateljstva ter se prepustite pestri snovni in nesnovni ponudbi letošnjih dogodkov.

Kot pravi slovenski pregovor, *»Dobra jed se sama ponuja«*.

Jernej Hudolin,

generalni direktor Zavoda za varstvo kulturne dediščine Slovenije



ODPRTJE 24. SEPTEMBRA OB 11. URI

Letos bo slavnostno odprtje Dnevv evropske kulturne dedišine in Tedna kulturne dedišine potekalo v spletnem okolju zoom. Vabljeni, da se nam pridružite.

Prijave sprejemamo na:
www.zvkds.si/sl/dekd/srecanje-dekd-tkd



KAZALO

	Gorenjska regija	10
	Goriška regija	28
	Jugovzhodna Slovenija	42
	Koroška regija	55
	Obalno-kraška regija	56
	Osrednjeslovenska regija	80
	Podravska regija	101
	Pomurska regija	116
	Posavska regija	122
	Primorsko-notranjska regija	126
	Savinjska regija	128
	Zasavska regija	147
	Italija	148
	Madžarska	155



Dogodki bodo potekali v skladu z epidemiološkimi razmerami in navodili NIJZ, za kar odgovarjajo organizatorji dogodkov. Predhodno preverite informacije o dogodku pri organizatorju (na spletni strani ali po telefonu).

BLED

29. september, 19.00

Infocenter Triglavska roža Bled, Ljubljanska cesta 27 ali na spletu

MLEKARSTVO, SADJARSTVO IN TURŠČA: ALPSKA PREHRANSKA DEDIŠČINA V OBJEKTIVU, FILMSKI VEČER

Štirje kratki filmi opisujejo (pre)hrano in z njo povezana prizadevanja v Bohinju, na Tolminskem in v Karavankah: Masovnik na planini Šija; Mleko, kafe in sir; Franc Kutin o sadjarstvu na domači kmetiji v Čadrgu in Turšča v Bohinju. Projekt AlpFoodway



TNP, ana.kunstelj@tnp.gov.si, www.tnp.si; ZRC SAZU, Inštitut za slovensko narodopisje; Razvojna agencija Zgornje Gorenjske

1.–30. oktober, 10.00

Knjižnica Blaža Kumerdeja, Ljubljanska cesta 10

RAZSTAVA O ANTONU TOMAŽU LINHARTU

Obiskovalci bodo o znanem radovljiškem razsvetljencu, prvem slovenskem dramatičniku, očetu slovenskega gledališča in znanstvenega zgodovinopisja izvedeli marsikaj zanimivega s panojev razstave; tudi to, da je rad pojedel in popil kaj okusnega. Recepte za jedi iz 18. stoletja bodo obiskovalci lahko preizkusili v domači kuhinji.



Mestni muzej Radovljica, www.mro.si; Knjižnica Antona Tomaža Linhartaradovljica; Knjižnica Blaža Kumerdeja Bled

Bohinj, BOHINJSKA BISTRICA

27. september, 15.00

ArheoAlpe, Triglavska cesta 8 (bivša Gradbena)

AJDOVSKA SLADICA, INTERPRETATIVNA DELAVNICA JEDI IN OKUSOV ŽELEZNE DOBE

Spoznali bomo, kako so v železni dobi pripravljali jedi na Ajdovskem gradu v Bohinju in na širšem območju alpskega prostora. Raziskovali bomo sestavine in njihove okuse. Udeleženci delavnice bodo po svojem okusu pripravili ajdovsko sladico. Dober tek!



ArheoAlpe, arheo.alpe@gmail.com, www.arheoalpe-bohinj.si; OŠ dr. Janeza Mencingerja Bohinjska Bistrica, www.osbohinj.si

Bohinj, BOHINJSKA BISTRICA

2. in 3. oktober, 10.00–12.00, 16.00–18.00

Muzej Tomaža Godca, Zoisova ulica 15

ODPRTA VRATA

V muzeju boste spoznali celotno zgodovino Bohinja, od prve poselitve v železni dobi pa vse do druge svetovne vojne.



Turizem Bohinj, info@bohinj.si, www.bohinj.si; Triglavski narodni park; Gorenjski muzej; Občina Bohinj

Bohinj, STARA FUŽINA

2. oktober, 15.00

Center TNP Bohinj, Stara Fužina 37–38 ali na spletu

KUHAJMO PO BOHINJSKO, KULINARIČNA DELAVNICA

Društvo pri izvedbi kulinarčnih delavnic zajema iz bogate bohinjske tradicije, ki se je v kuhinjah bohinjskih domov mnogo rodov prenašala z mater na hčere. Doživite je nagrajeno s certifikatom Bohinjsko/From Bohinj. Prijave na: info@bohinj.si do zasedbe prostih mest oz. do 27. septembra 2021.



TNP, ana.kunstelj@tnp.gov.si, www.tnp.si; Turizem Bohinj; Društvo kmečkih žena in deklet iz Bohinja

Bohinj, STARA FUŽINA

2. in 3. oktober, 10.00–12.00, 16.00–18.00

Planšarski muzej, Stara Fužina 181

ODPRTA VRATA

Spoznajte dediščino planšarstva, izdelave sira in življenja ljudi skozi stoletja, tradicijo življenja na planini v avtentičnem okolju s predmeti, fotografijami in dokumentarnim gradivom. Muzej vam omogoča razumeti pomen bohinjskega pastirstva in planšarstva kot način življenja in sobivanja z naravo v visokogorskem svetu.



Turizem Bohinj, info@bohinj.si, www.bohinj.si; Triglavski narodni park

Bohinj, STARA FUŽINA

3. oktober, 11.00

Center TNP Bohinj, Stara Fužina 37–38 ali na spletu

BOHINJSKA TURŠČA OD ZRNJA DO ŽGANCEV

Bohinjska trdinka je avtohtona sorta koruze. Iz njene grobo zmlete moke se kuhajo pravi bohinjski žganci. Z domačinko Marijo Žvan se boste podali na krajši izlet po Stari Fužini, v naši kuhinji boste spoznali postopek priprave bohinjskih žgancev in se jih tudi najedli. Prijave na info@bohinj.si do zasedbe prostih mest oz. do 27. septembra 2021.



TNP, ana.kunstelj@tnp.gov.si, www.tnp.si; Turizem Bohinj; Marija Žvan

Bohinj, STUDOR V BOHINJU

2. in 3. oktober, 10.00–12.00, 16.00–18.00

Muzej Oplenova hiša, Studor 16

ODPRTA VRATA

Spoznajte bivalno kulturo 19. stoletja v bohinjski domačiji stegnjenega tipa s črno kuhinjo, v kateri je še mogoče skuhati čaj na odprtem ognjišču in speči kruh v krušni peči.



Turizem Bohinj, info@bohinj.si, www.bohinj.si; Triglavski narodni park; Gorenjski muzej; Občina Bohinj

CERKLJE NA GORENJSKEM

1.–9. oktober

Osnovna šola Davorina Jenka Cerklje na Gorenjskem, Krvavška cesta 4

DOBER TEK PO CERKLJANSKO

Osnovnošolci zbirajo recepte za domače jedi, ki se v družinah prenašajo iz roda v rod. Jed sami ali s pomočjo družinskih članov tudi pripravijo in dokumentirajo. Raziskujejo prehranske navade v času svojih dedkov in babic. Rezultate ugotovitev in zbirko zbranih receptov bodo objavili na šolski spletni strani.



OŠ Davorina Jenka Cerklje na Gorenjskem, vida.snedec.gerkman@gmail.com, 699.ablak.arnes.si

Gorenja vas - Poljane, VISOKO PRI POLJANAH

1. oktober, 17.00–18.00

Dvorec Visoko

PIVOVARSTVO IN VINARSTVO NA LOŠKEM V SREDNJEM VEKU

Na predavanju bo kustos Jože Štukl ob pomoči najstarejših zgodovinskih virov osvetlil začetke pivovarstva in vinarstva na ozemlju freisinškega Loškega gospostva. Obe dejavnosti imata večstoletno tradicijo.



Loški muzej Škofja Loka, 04 517 04 04, obisk@loski-muzej.si, www.loski-muzej.si; Zavod Poljanska dolina

GORJE

2. in 3. oktober, 9.00–12.00

Zgornje Gorje 100

OGLEDE ČEBELARSTVA IN POSLIKANIH PANJSKIH KONČNIC (IZVORNA TEHNIKA)

Poslikane panjske končnice razkrivajo čas, v katerem so nastale, tehnika poslikave pa uporabo materialov, ki izhajajo iz narave. Priprava barv in poslikava zahtevata svoj čas, delček tega pa si boste lahko ogledali v starem prevoznem čebelnjaku. Pogovarjali se bomo, kako nastane med, o zdravilnosti čebeljih pridelkov, pomembnosti ohranjanja narave in o čudežnem svetu čebel.



Anja Bunderla, anja.bunderla@gmail.com, api-art.com

JESENICE

25. september, 11.00

Trg in Kasarna na Stari Savi, Cesta Franceta Prešerna 48

DOBER TEKI KOVAŠKA USTVARJALNA DELAVNICA Z DELAVSKO MALCO

Člani društva bodo staro rokodelsko obrt predstavili v živo. Tokrat bodo kovali skupen projekt – izdelek na kulinarčno temo Dober tek!, ki ga bodo podarili Gornjeskemu muzeju Jesenice. Na stojnicah bo predstavitev delavske malce lokalnih gostinskih ponudnikov.



Gornjesavski muzej Jesenice, 04 583 34 92, nina.hribar@gmj.si, www.gmj.si; Cehovsko društvo kovačev Slovenije, slovenianblacksmith@gmail.com

JESENICE

9. september–29. oktober
16. september, 18.00

Muzej Kosova graščina, Cesta maršala
Tita 64

HRANA, JAVNO VODSTVO PO FOTOGRAFSKI RAZSTAVI

Na gostujoči razstavi bodo razstavljene fotografije, ki so nastale v preteklih letih v sklopu fotografskih delavnic Hrana in Tihožitje. Vabimo na javno vodstvo po razstavi in na predstavitev delavske malce, v sodelovanju z RAGOR.



Gornjesavski muzej Jesenice, 04 583 34 92,
nina.hribar@gmj.si, www.gmj.si;
Fotografsko društvo Jesenice,
040 154 901, stane.vidmar1@gmail.com

Jesenice, KOROŠKA BELA

25. september–2. oktober,
pon.–sob. 16.00–19.00, ned.
8.00–12.00

Kulturni hram, Cesta Ivana Cankarja 17

POVSOD JE DOBRO, A DOMA JE NAJBOLJŠE, ODPRTJE RAZSTAVE

Razstava vezenin in predstavitev pogrinjkov v tehniki narodnega veza, predstavitev tradicionalnih jedi ter njihova postrežba pod sloganom: »Tu smo doma, kjer diši iz krušne peči, kjer čebelica leti z neba, kjer so me zibali mamica moja.«



Farno KD Koroška Bela,
www.facebook.com/FKD.KB;
Društvo podeželskih žensk pod Golico in
Stolom

KRANJ

14. september–14. oktober, 19.00

Mestna knjižnica Kranj, Gregorčičeva ulica 1

DOBRO JESTI, DOBRO PITI V KRANJSKIH GOSTILNAH

Razstava o zgodovini gostišč v Kranju. V letu epidemije, ki ga zaznamujejo številne omejitve, bomo poudarili pomen gostiln kot stičišč kulinarike in družabnega življenja. To je osrednji projekt domoznanskega septembra, s katerim v gorenjskih splošnih knjižnicah vsako jesen izpostavljamo bogate zbirke o zgodovini, delu in življenju ljudi iz naših krajev.



Mestna knjižnica Kranj, petra.kejzar@mkk.si,
www.mkk.si; Gorenjski muzej

KRANJ

25. september, 11.30
26. september, 10.00

Kranjska hiša, Glavni trg 2

ALPSKI MIK, MESTNI ŠIK, OGLED KRANJA

Kranj, mesto na skali, ki leži v objemu dveh rek, je bilo že v preteklosti znano kot živahno središče pod Alpami. Si predstavljate, koliko zgodb skriva mesto s 6000-letno zgodovino? Privožite si kulturni oddih z najlepšimi in najatraktivnejšimi zgodbami mesta. Popeljale vas bodo po poteh velikih imen Kranja, ki so skozi zgodovino vplivale na razvoj in prepoznavnost prestolnice slovenskih Alp. Prijava je obvezna.



Zavod za turizem in kulturo Kranj,
info@visitkranj.si, www.visitkranj.si

27. september–8. oktober,
9.00–12.00

Osnovna šola Janeza Puharja Kranj –
Center, Komenskega 4

PO KOROŠKEM, PO KRANJSKEM ŽE AJDA ZORI

Ljudske pesmi in pripovedke nas bodo popeljale v svet kulturne rastline, ki ima dolgo zgodovino. Odkrivali bomo dediščino njene pridelave in predelave ter priprave različnih jedi iz nje. Njeno rast bomo spremljali na šolski gredici. Semena in kulturne rastline so naša dediščina, ki jo moramo ohraniti za preživetje naše in prihodnjih generacij.



OŠ Janeza Puharja Kranj – Center,
031 491 166, natasa.sefer@gmail.com

27. september–1. oktober,
9.00–10.00

Vrtec Orehek, Zasavska cesta 53 A

IZ KUHINJE DIŠI

V vrtcu se bomo z otroki pogovarjali o hrani nekoč in danes. Spoznavali bomo recepte in se preizkušali v kuhanju enostavnih jedi. Če bodo razmere dovoljevale, bomo povabili še kakšnega gosta, ki nam bo pomagal pri kuhanju.



OŠ Orehek Kranj; Vrtec Orehek

KRANJ

28. september, 18.00

Grad Khislstein

KAŠA, ŽGANCİ, ZELJE – DEDIŠČINA PREHRANE GORENJSKE ZA SODOBNO RABO, VODSTVO PO RAZSTAVI

Pred 20. stoletjem naši kmečki predniki skoraj niso imeli izbire: jedli so, kar so pridelali. V delovnem koledarju so si sledila opravila na polju, vrtu, v hlevu, na senožitih in planinah. Dan za dnem so bili na mizi močnik (»sok«), prosena kaša (»raševna«), žganci s kislim zeljem ali repo, fižol ali skuta, črni kruh ali še pogosteje krompir v oblikah.



Gorenski muzej,
jelena.justin@gorenski-muzej.si,
www.gorenski-muzej.si

30. september, 19.00

Vojnomirova dvorana Ullrichove hiše,
Tomšičeva 42

VSAKDANJE BREZMESNE JEDI Z GORENJSKEGA, MUZEJSKI VEČER

Muzejski večer je povezan z razstavo Kašča, žganci, zelje – dediščina prehrane Gorenjske za sodobno rabo, ki je na ogled v gradu Khislstein.



Gorenski muzej,
jelena.justin@gorenski-muzej.si,
www.gorenski-muzej.si

1. in 8. oktober, 15.00

Kranjska hiša, Glavni trg 2, ob vodnjaku

KR' PETEK JE!

Namen prireditve Kr' petek je! je ponuditi kvalitetne, sveže in sezonske pridelke ter izdelke, povezati in podpreti lokalne kmete, pridelovalce in ponudnike ter v sodelovanju z gostinci razvijati kranjsko kulinarično ponudbo.



Zavod za turizem in kulturo Kranj,
info@visitkranj.si, www.visitkranj.si

Naklo, PODBREZJE

1. oktober, 16.00–19.00

Kulturni dom, Podbrezje 147

SIMPOZIJ O PODBREŠKI KULINARIKI S POUČENJEM NA PODBREŠKI POTICI

Podbrezje so znana sadjarska vas in tako so jedi, posebej še sladice, praviloma povezane s sadjem. Izstopa podbreška potica, ki je v zadnjem obdobju zaslovela doma in v tujini. Na simpoziju bomo osvetlili podbreško kulinariko, začeni s Francem Pircem, ki je že v prvi polovici 19. stoletja Podbrežanom svetoval, kako naj pridelujejo in uporabijo sadje.



KD Tabor Podbrezje,
josef.perne@gmail.com

Radovljica, BEGUNJE

29. september, 9.00–11.00

Pekarna Resman, Zgoša 44

DOBER TEK!

Obiskali bomo Pekarno Resman, ki slovi po večletni tradiciji in tradicionalnih postopkih peke. Spoznali bomo potek peke in pripomočke, ki jih uporabljajo. Za konec se bomo preizkusili še v peki kruha.



Vrtec Radovljica, 04 532 57 50,
begunje.vodja@vrtec-radovljica.si;
Pekarna Resman

Radovljica, BREZJE

4. oktober, 9.30–10.30

Vrtec Brezje, Brezje 80c

PEHAR SUHEGA SADJA

Nekoč je imela vsaka kmetinja sadovnjak. Kmetije so sadje posušili. Še danes se ohranja običaj »Miklavž prinese krljke«. Tudi mi bomo sušili sadje in okušali krljke.



Vrtec Radovljica, 04 532 57 51,
brezje@vrtec-radovljica.si

Radovljica, BREZJE

5. oktober, 9.30-10.30

Dvorana Kulturnega doma Brezje 80c

FIGOVE KROGLICE

Doktor France Prešeren je naš največji pesnik. Otroci so ga klicali doktor Fig, ker je imel zanje vedno pripravljen mošnjiček, poln suhih fig. Skupaj bomo pripravili slastne Prešernove figove kroglice.



Vrtec Radovljica, 04 532 57 51,
brezje@vrtec-radovljica.si

6. oktober, 9.30-10.30

Vrtec Brezje, Brezje 80c

KRUHEK

Zapeli bomo pesmico Kruhek (J. Bitenc), deklamirali ljudsko Kuhala je babica in spoznali pripravo zemljic. Medtem ko bomo čakali, da se zemljice spečejo, bomo zaplesali ob ljudski rajalni igri A je kruh že pečen.



Gorenjski muzej,
Vrtec Radovljica, 04 532 57 51,
brezje@vrtec-radovljica.si

7. oktober, 9.30-11.00

Ekološka kmetija Pri skaljarju, Brezje 66

NAMAZI

Otroci bodo v sodelovanju z ekološko kmetijo Pri skaljarju pripravljali različne namaze po starih receptih. Popoldne jih bomo na javni prireditvi Boh požegnjej degustirali s preostalimi dobrotami, ki jih bodo ves teden pripravljali v vrtcu.



Vrtec Radovljica, 04 532 57 51,
brezje@vrtec-radovljica.si;
Ekološka kmetija Pri skaljarju

Radovljica, BREZJE

7. oktober, 17.00-18.30

Kulturni dom Brezje, Brezje 80c

BOH POŽEGNEJ

Predstavili bomo projekt Boh požegnjej. Po ogledu predstave o velikodušni Pehti in prijaznem Bedancu se bodo obiskovalci lahko posladkali tudi z dobrotami, ki jih bodo otroci v vrtcu pripravljali v dopoldanskem času, in z jabolčnim sokom, ki ga bomo na sami prireditvi pripravljali na star način. Na ogled bo predstava Pehta in prijazni Bedanec.



Vrtec Radovljica, 04 532 57 51,
brezje@vrtec-radovljica.si

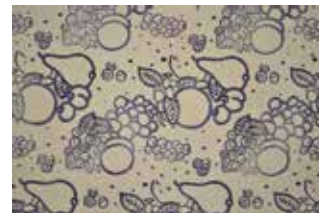
Radovljica, KAMNA GORICA

30. september, 16.30-18.00

Vrtec Kamna Gorica, Kamna Gorica 61a

USTVARJALNA DELAVNICA ŠABLONSKIH POSLIKAV

Restavratorka bo predstavila dekorativne stenske poslikave, ki so povezane s prehranjevanjem. Prikazala bo izdelavo šablone in uporabo pleskarskega valjčka, lahko pa boste izdelali lastne odtise vzorcev na papir ali tekstilne vrečke.



Vrtec Radovljica, 04 532 57 52,
kamna.gorica@vrtec-radovljica.si

Radovljica, KROPA

7. oktober, 16.30-17.30

Vrtec Kropa, Kropa 98a

KUHINJA NAŠEGA TRGA

Zvoki kladiv v kovačnicah so se včasih mešali z nežnim brbotanjem enolončnic na istem ognjišču, na katerem so kovači segrevali železo za izdelavo žebeljev. V vigenjcu Vice bomo odkrivali jedi kovačev in starinsko posodo ter se posladkali s sladkarijami, kakršne so oboževali otroci pred več sto leti. Predstavili bomo zbirko receptov, ki so jih prispevale družine, in otvorili razstavo izdelkov otrok.



Vrtec Radovljica, 04 532 57 53,
kropa@vrtec-radovljica.si;
Muzeji radovljiške občine

Radovljica, LESCE

14. oktober, 17.00–18.00

Restavracija Center Lesce, Alpska cesta 58

DOBER TEK!

Na terasi restavracije bomo nastopajoči vrtca Lesce postali Kekci in svoje žgance ponudili obiskovalcem. Vsa nova spoznanja o jedeh bodo strnjena v avtorski pesmi otrok, ki jo bomo zapeli. V galeriji Titanija bodo razstavljeni likovni izdelki otrok na temo slovenskih tradicionalnih jedi.



Vrtec Radovljica, 051 430 339,
lesce.vodja@vrtec-radovljica.si;
Restavracija Center Lesce; Galerija Titanija

RADOVLJICA

25. september–10. oktober,
10.00

Muzeji radovljiške občine, Linhartov trg 1

SLADEK KOT MED – LEP KOT SLIKA

Tako lepi, da jih je škoda pojesti, in hkrati tako dišeči, da se nam cedijo sline ... Izdelava dražgoških kruhkov, posebnega peciva, sladkanega z medom, zahteva nekoliko spretnosti, saj se pri pripravi ne uporabljajo modelčki. Na muzejski spletni strani bo predvajan film o stari ročni obrti izdelovanja dražgoških kruhkov.



Mestni muzej Radovljica; ČebelarSKI muzej;
Muzeji radovljiške občine, mro@mro.si,
www.mro.si; Alenka Lotrič; Breda Tolar;
Fest Produkcija

RADOVLJICA

25. september, 10.00

Mestni muzej Radovljica, Linhartov trg 1

SPRETNI PRSTI USTVARIJO SLASTEN LECT, DELAVNICA

Včasih so se otroci lahko posladkali le ob posebnih priložnostih. Lect pa je imel tudi simbolni pomen, pogosto so ga fantje podarili dekletom, zato imajo naziv ljubezenskega ali svatbenega peciva. Mojstrici izdelave dražgoških kruhkov bosta udeležence vodili, da si bo vsak izdelal svoj kruhek. Obvezne prijave na mro@mro.si.



Mestni muzej Radovljica, Muzeji radovljiške občine, mro@mro.si, www.mro.si; Alenka Lotrič; Breda Tolar

Šenčur, MILJE

25. september–9. oktober,
15.00–20.00

Hiša čez cesto, Milje 11

KUHAJMO Z NAŠO DEDIŠČINO – KOT KUHAJSKI MOJSTER JOŽE OSELI

Predstavitve etnološke dediščine na Gorenjskem z orodjem, opremo, posodami in napravami kmečkega doma. Priprava jedi po receptih 18. in 19. stoletja iz knjige receptov priznanega slovenskega kuharskega mojstra Jožeta Oselja. Natančen program na www.facebook.com/hisacezcesto.



Kulturno društvo Hiša čez cesto,
031 681 073, dragica.markun@gmail.com;
ZVKDS, OE Kranj, 030 450 003,
natasa.ulen@zvkd.si

Škofja Loka, STARA LOKA

2. oktober, 9.00–13.00

Trg v središču kraja

SEMENJ NA FARI

Barvita ponudba izdelkov domačih rokodelcev in doma pridelane hrane, prikaz starih običajev in druženje obiskovalcev oživljajo prostor med starodavnimi hišami in Marijino kapelico. Na ogled bodo knjige o kmetovanju nekoč in danes ter o kulturniki in sožitju človeka z naravo. Odstrli bomo pogled na sadovnjake nekoč in na to, kako skrbimo za to naravno dediščino.



Kulturno-zgodovinsko društvo Lonka Stara Loka, lonka@staraloka.si, www.staraloka.si

ŠKOFJA LOKA

15. september–31. december,
18.00

Rokodelski center DUO Škofja Loka, Mestni trg 34, in Loški muzej Škofja Loka, Grajska pot 13

PLETARSTVO: OPLET TRADICIJE

V muzeju predstavljamo pogled v preteklost z razstavo muzejskih pletarskih predmetov in fotografskega arhiva, v Rokodelskem centru pa zgodbo pletarja Janeza Krišija, ki izhaja iz pletarske družine in je eden redkih nosilcev pletarskega znanja.



Rokodelski center DUO Škofja Loka,
rokodelskicenter@visitskofjaloka.si,
www.centerduo.eu; Loški muzej Škofja Loka, nina.misson@loski-muzej.si,
www.loski-muzej.si

ŠKOFJA LOKA

17. september, 18.00

Sokolski dom Škofja Loka, Mestni trg 16

CVETOČA JABLANA

Razstava likovnih izdelkov otrok iz vrtca in osnovnih šol, Male Groharjeve kolonije in izdelkov 5. Rokodelske kolonije na Breznici pod Lubnikom. Danes je motiv na Groharjevi sliki iz leta 1907 žal le še spomin, ki priča o stavbni dediščini in kulturni krajini. Mladi ustvarjalci so raziskovali motive v naravi in sadovnjakih ter ustvarjali tihožitja.



Javni zavod 973, agata.pavlovec@sokolskidom.si, www.sokolskidom.si; Rokodelski center DUO Škofja Loka; JSKD Škofja Loka; Zavod KRES; Vrtec Škofja Loka; OŠ Škofja Loka-Mesto; OŠ Ivana Groharja; OŠ Cvetka Golarja; OŠ Jela Janežiča

21. september–17. oktober, 11.00

Mala galerija, Mestni trg 15

ZLATI MOST

Na razstavi bomo predstavili ročno izdelano uporabno keramiko, ki je nastala v medgeneracijskem prenosu rokodelskih veščin in spretnosti s ciljem aktivacije novih prostovoljcev, ohranjanja rokodelskih veščin in spretnosti ter sočasno praktičnih življenjskih veščin, ki jih mladi nujno potrebujejo.



Javni zavod 973, agata.pavlovec@sokolskidom.si, www.sokolskidom.si; Društvo U3; Zavod KRES; Občina Škofja Loka

25. september–9. oktober,
9.00–12.00

Vrtec Škofja Loka

DOBER TEK!

Spoznavali in odkrivali bomo recepte za okušanje naše kulturne dediščine, povezane s kmetijstvom, pridelavo hrane ter pripravljanjem in uživanjem različnih jedi, ki so jih pripravljale že naše babice. Izkušnje in doživljanja bomo ustvarjalno izrazili z likovnimi deli in izdelki, ki jih bomo predstavili na razstavi v Sokolskem domu. Povezali se bomo s starši, društvi in lokalnimi pridelovalci.



Vrtec Škofja Loka, nika.arnolj@vrtec-skofjaloka.si, www.vrtec-skofjaloka.si

ŠKOFJA LOKA

25. september–9. oktober,
8.20–13.00

Osnovna šola Cvetka Golarja, Frankovo naselje 51

DOBER TEK!

V času projektne tedna bomo največ pozornosti posvetili raziskovanju dobre lokalne hrane, odkrivali bomo pozabljene mlince in kašče, obujali ljudske pesmi o žitu, mleku in mlinih. Organizirali bomo gastronomsko-rekreativno prireditev Dober TEK!, na novo bomo prevrednotili slikanje tihožitij, cvetočih krajin in rodovitnih poljan; izdelke bomo predstavili na priložnostni razstavi na šoli.



OŠ Cvetka Golarja, vanja.jordanov@oscg.si, www.oscg.si

27. september–8. oktober,
8.20–12.50

Osnovna šola Škofja Loka-Mesto, Šolska ulica 1

DOBER TEK! HRANA – BOGASTVO OKUSOV SKOZI ČAS

Na šolskem vrtu bomo pridno sejali in sadili, vrtnine in zelišča pa sproti uporabili in predelali. Spoznavali bomo recepte in jih preizkušali, se posvetili pisanju haikujev, brali Vodnikove Kuharske bukve ter se pogovarjali o razvoju jezika. Izdelovali bomo medene kruhke in kuhali loško medlo ter spoznavali hrano kot bogastvo okusov skozi čas.



OŠ Škofja Loka-Mesto, elizabeta.proj@ossklm.si, www.ossklm.si

28. september, 10.00–11.00,
17.00–18.00

Sokolski dom Škofja Loka, Mestni trg 16

VODENI OGLED RAZSTAVE CVETOČA JABLANA

Popeljali vas bomo po razstavi in vam predstavili dediščino, ki je povezana s stavbno dediščino našega mesta, sadovnjaki, pridelavo in pripravo hrane, ter dediščino, ki jo ohranjajo loški rokodelci.



Prijave: katka.kres@gmail.com
Javni zavod 973, agata.pavlovec@sokolskidom.si, www.sokolskidom.si; Zavod KRES

ŠKOFJA LOKA

29. september, 17.00–19.00

Sokolski dom Škofja Loka, Mestni trg 16

MALI LOŠKI KRUHEK

Mali loški kruhek je medeno pecivo, ki je odtisnjeno v ročno izrezbarjenih lesenih modelih z različnimi motivi in podobami. Vabljeni na delavnico, na kateri boste lahko medeno testo odtisnili v različne lesene kalupe, svoje sveže pečene kruhke pa odnesli s seboj. V času DEKD boste male loške kruhke lahko poskusili ob kavi ali čaju v nekaterih lokalih v mestnem jedru.



Javni zavod 973,
agata.pavlovec@sokolskidom.si,
www.sokolskidom.si; Petra Plestenjak

2. oktober, 17.00–20.00

Pr'Ofnar, Trnje 3

OGLED RAZSTAVE STAREGA KMEČKEGA ORODJA NA DOMAČIJI PR'OFNAR

Lastniki mogočne domačije se trudijo, da bi kmečko hišo z okoliško posestjo ohranili v njeni starodavni podobi. S posebno skrbnostjo ohranjajo stare predmete, ki so se nekoč uporabljali pri kmečkem delu, pa so dandanes mnogokrat prepušteni propadanju oz. zaradi neuporabe izginjajo iz našega spomina, npr. burkle, lesene vile, lopar za kruh ...



Kulturno-zgodovinsko društvo Lonka Stara Loka, lonka@staraloka.si, www.staraloka.si

5. oktober, 8.20–13.00

Osnovna šola Ivana Groharja

IZDELAVA MALEGA LOŠKEGA KRUHKA

Priznana slovenska mojstrica rezbarjenja modelov za loški kruhek, Petra Plestenjak Podlogar, bo učencem predstavila znane loške kruhke. Skupaj jih bodo izdelovali in pekli. Oblikovali bodo tudi razstavo.



OŠ Ivana Groharja,
irena.peternel.ip@gmail.com;
Petra Plestenjak Podlogar

ŠKOFJA LOKA

7. oktober–27. november, 18.00

Knjižnica Ivana Tavčarja Škofja Loka,
Šolska ulica 6

LOŠKE GOSTILNE SKOZI ČAS

Poleti smo zbirali gradivo, povezano z loškimi gostilnami. V letu epidemije, ki ga zaznamujejo številne omejitve, poudarjamo pomen gostiln kot stičišč kulinarike in družabnega življenja. Predstavitev naše kulinarčne tradicije smo začinili s spomini in zgodbami lokalnega prebivalstva.



Knjižnica Ivana Tavčarja Škofja Loka,
ana.miklavcic@knjiznica-skofjaloka.si,
www.knjiznica-skofjaloka.si

8. oktober, 17.00–20.00

Loški muzej Škofja Loka, Grajska pot 13

OD ZRNA DO KRUHA, DELAVNICA

Mojster pek bo demonstriral postopek zamesitve kruha, nato pa bomo sami oblikovali svoj košček testa in ga spekli v krušni peči. Medtem nam bo vodič predstavil simboliko, šege in ljudska znanja, povezana s kruhom. Ogledali si bomo mlin v muzeju na prostem na grajskem vrtu in obiskali etnološke muzejske zbirke. Obvezna prijava na obisk@loski-muzej.si.



Loški muzej Škofja Loka, 04 517 04 04,
obisk@loski-muzej.si, www.loski-muzej.si

9. oktober, 9.00–13.00

Pr'Pepet, kavarna in galerija, Kopalniška ulica 1

SKODELICA LOŠKIH MODROSTI

Vabimo vas na zeliščni čaj. Pr' Pepet vam ga bodo postregli v skodelicah, na katerih so citati iz vira #modrostiMameAne in #LoškeMtk, ki jih na družbenih omrežjih redno dopolnjuje Jana Jocif. Darilne skodelice so nastale z namenom ohranjanja loškega narečja in obujanja lončarske tradicije, ki je v našem prostoru prisotna že stoletja.



Javni zavod 973,
agata.pavlovec@sokolskidom.si,
www.sokolskidom.si; Jana Jocif; Pr'Pepet

TRŽIČ

25. september–9. oktober,
9.00–11.00

Vrtec Tržič, Cesta Ste Marie aux Mines 28

KAJ DIŠI

Z različnimi dejavnostmi bomo otrokom približali kulturno dediščino v povezavi s hrano (običaje, zgodovino, recepte in druge zanimivosti). V izvedbo bomo vključili dejavnosti z vseh področij kurikuluma za vrtnice in različne druge ustanove. Naslonili se bomo na kuharsko knjigo Kaj diši, ki je nastala v okviru projekta Kaj so kuhali nekoč v Tržiču.



Vrtec Tržič, tjasa.rozman@vrtec-trzic.si,
www.vrtec-trzic.si

ŽELEZNIKI

30. september, 19.00

Krajevna knjižnica Železniki, Češnjica 54

NE VEM, ALI JE BILO RES ..., VEČER PRIPovedovanja in Poslušanja Zgodb

V folklornem izročilu Selške doline se srečujemo z bajčnimi bitji in kraji, obrtnimi in hišnimi opravili ter navadami, povezanimi z delom, vsakdanjim življenjem in praznovanji. To izročilo, polno vedenj, znanj, veščin in izkušenj, bogati naša življenja. Nocoj bo vsak poslušalec lahko tudi pripovedovalec.



Muzejsko društvo Železniki,
muzej.zelezniki@siol.net, www.jzr.si;
Krajevna knjižnica Železniki

ŽELEZNIKI

2. oktober, 10.00

Muzej Železniki, Na plavžu 58

ZUNANJA MUZEJSKA ZBIRKA KANGLE ZA MLEKO

Nekoč so kmetje mleko v kanglah pustili ob glavni vaški cesti, kjer jih je pobral voznik s konjsko vprego in jih odpeljal v Železnike v prevzemnico mleka. Sredi petdesetih let 20. stoletja je bila prevzemnica in prodajalna mleka v Plavčevi hiši, današnji muzejski stavbi. Zunanja zbirka bo pripovedovala zgodbo poti mleka od kmetij do mlekarne.



Javni zavod Ratitovec; Muzej Železniki,
muzej.zelezniki@siol.net, www.jzr.si;
Muzejsko društvo Železniki

ŽIRI

25. september, 16.00

Tabor 2

OD LEDENICE DO ŽIROVSKE POTICE

Obudili bomo tradicijo hlajenja v ledenicah, ki je po prihodu hladilnikov povsem prešla v pozabo. Ogleдали si bomo dve stavbi, ki sta služili za ledenico, in preizkusili nekaj receptov žirovskih potic, kot sta makova in jabolčna. Na poti med »vodo in moko« bo še marsikaj – v duhu in po okusu kulinarne tradicije. Končni izdelki bodo imeli vonj in okus.



Muzejsko društvo Žiri,
maja.justinj@gmail.com,
muzej-ziri.si/novice



Dogodki bodo potekali v skladu z epidemiološkimi razmerami in navodili NIJZ, za kar odgovarjajo organizatorji dogodkov. Predhodno preverite informacije o dogodku pri organizatorju (na spletni strani ali po telefonu).

AJDOVŠČINA

28. september, 9.00–11.00

Vipavska cesta 4 ali splet

KREATIVNOST IN INOVATIVNOST, DELAVNICA

Udeležence bomo motivirali za inovativno ustvarjanje idej in poslovnih priložnosti na temo dediščine, predvsem s področja mlinarstva in pekarstva. Oblikovali bomo nabor možnih vsebin novega Prostora doživetij pekarske in mlinarske tradicije v centru mesta Ajdovščine, kjer je nekdanj delovala Rustjeva pekarna.



Območna obrtno-podjetniška zbornica
Ajdovščina, eu.projects@ajdovscina.si

28., 29., 30. september in 1. oktober, 9.00, 10.00 in 11.00

Pilonova galerija Ajdovščina, Prešernova ulica 3

KRUH IN LAKOTA

Vodne ogledne po stalni zbirki Vena Pilonova z ustvarjanjem na temo umetnikove slike Kruh in grafičnega odtisa Lakota smo namenili predšolskim otrokom in osnovnošolcem.



Pilonova galerija Ajdovščina,
tanja.cigoj@venopilon.com,
www.venopilon.com

5. oktober, 9.00

Katastrska občina Črniče, parcelna številka 2526 ali na spletu

ŠOLA SUHOZIDJA IN TERASIRANE KRAJINE

Izobraževalno-teoretična in praktična delavnica. Govorili bomo o valorizaciji, revitalizaciji in ohranjanju terasirane krajine in suhih zidov, tudi kot o priložnostih za razvoj dopolnilnih dejavnosti na kmetijah, razvoju novih poslovnih idej in novih (kulnaričnih) produktov oz. storitev itd.



Občina Ajdovščina, las.terase@ajdovscina.si;
Društvo Aqua Turris in Krajevna skupnost Črniče

Ajdovščina, DOBRAVLJE

1.–9. oktober, 8.00–14.00

Osnovna šola Dobravlje, Dobravlje 1

OD SETVE DO KROŽNIKA

Predstavili bomo, kako poteka pridelava koruze, mleka, mesa in vina od setve do priprave jedi ali pijač. Učenci bodo pripravili opise in fotografije o osnovnih živilih nekoč in danes: od zbirke starih sort, nasvetov za sušenje mesa in pripravo jogurta do vinogradniškega znanja iz preteklosti ter današnjih tehnologij.



OŠ Dobravlje,
helena.bratasevec@os-dobravlje.si

Ajdovščina, LOKAVEC

1. oktober, 8.00–12.30

Lokavec

OD KMETIJE DO KMETIJE

Pohod in ogled dveh kmetij: gospodarskih poslopij, pridelave in predelave hrane in mleka.



OŠ Danila Lokarja Ajdovščina, PŠ Lokavec,
petra.terbizanslejko@gmail.com;
Društvo Doli

Ajdovščina, LOKAVEC

5. oktober, 8.00–12.30

Lokavec

OD MOTIKE DO MIZE

Ogled ročne izdelave kmetijskega in vrtnega orodja v Kovinski delavnici Srečko del Fabro, etnološkega muzeja Batičeva hiša s črno kuhinjo in tipičnega prostora pred vipavsko kmetijo, imenovanega *brajda*.



OŠ Danila Lokarja Ajdovščina, PŠ Lokavec,
petra.terbizanslejko@gmail.com;
Društvo Doli

Ajdovščina, LOKAVEC

8. oktober, 18.00

Lokavec

ŠOLARJI VOŠČIMO GOSTOM: DOBER TEK!

Druženje ob pripravi tipičnih lokavških jedi.



OŠ Danila Lokarja Ajdovščina, PŠ Lokavec,
petra.terbizanslejko@gmail.com;
Društvo Doli

Ajdovščina, VRTOVIN

**25. september–9. oktober,
7.30–15.00**

Podružnična šola Vrtovin, Vrtovin 74

SPOMINI NA VRTOVINSKE MLINE, UJETI V ZBORNIK

Učenci in učiteljci so po dveh letih zbiranja podatkov, fotografij in načrtov o vrtovin-
skih mlinih, stopah, žagah in fužinah izdali
zbirko vseh spominov in informacij v obliki
zbornika ter oblikovali razstavo.



OŠ Dobravlje, PŠ Vrtovin, 05 364 71 20

BRDA

25. september–9. oktober

Grad Dobrovo, Šmartno, Vila Vipolže,
Medana, Kojško, Golo Brdo, Sabotin in
druge lokacije

DNEVI EVROPSKE KULTURNE DEDIŠČINE IN TEDEN KULTURNE DEDIŠČINE 2021 – DOBER TEK!

Podroben program, ki je objavljen na
www.brda.si, bo predstavil kulturno dedi-
ščino Brd s poudarkom na gastronomiji:
delavnice, vodeni ogledi, povezani s temo
Dober tek!, gastronomsko tekmovanje ter
odprtje in zaključek DEKD IN TKD 2021 v
Brdih.



Zavod za turizem, kulturo, mladino in šport
Brda (ZTKMŠ Brda),
natasa.gregoric@brda.si, www.brda.si

CERKNO in IDRİJA

25. september, 10.00–17.00

Partizanska bolnišnica Franja in Mestni
muzej Idrija – Grad Gewerkenegg

JAVORCA IN FRANJA, KO ZMAGA ČLOVEČNOST, DAN ODPRTIH VRAT

V skupnem projektu se povezujeva dva slo-
venska nosilca znaka evropske dediščine.
Dva izjemna evropska spomenika si ta dan
lahko ogledate v živo, na muzejskih razsta-
vah v Idriji in Tolminu pa izveste več o njuni
zgodovini in vrednotah, ki ju predstavljata.
Skupaj prinašata sporočila miru, solidarnosti
in človečnosti ter nas obenem opominjata,
da se moramo zanje ves čas truditi.



Mestni muzej Idrija,
info@muzej-idrija-cerkno.si,
www.pb-franja.si; Tolminski muzej,
Javni zavod za turizem Dolina Soče

CERKNO

4.–8. oktober, 7.30–12.00

Osnovna šola Cerkno, Bevkova 26

MIZICA, POGRNI SE!

Učenci bodo ob izobrazevalno-dokumen-
tarnem filmu, ki ga je ustvaril njihov vrstnik,
ugotavljali, kakšen odnos do hrane imamo
ljudje sedanje generacije in kakšen je bil
v preteklosti. V domačem muzeju bodo
učenci prisluhnili predavanju na to temo,
nato pa pod mentorstvom mojstrice izdelali
dražgoški kruhek oz. embalažo za pecivo.



OŠ Cerkno, anica.svetik@gmail.com,
marija.urh-lahajnar@guest.arnes.si;
Cerkljanski muzej

Cerkno, ZAKOJCA

19. september, 10.00–17.00

Domačija pisateljca Franceta Bevka,
Zakojca 10

PRI BEVKU PO KRHU DIŠI, DAN ODPRTIH VRAT

Obiskovalci bodo lahko podoživeli utrip
nekdanjega življenja na domačiji in okusili
sveže pečen kruh iz krušne peči. Prisluhnili
bodo tudi odlomkom iz Bevkovih del o od-
nosu do kruha in druge hrane. V filmskem
zapisu bodo spoznali postopek izdelave
krušne peči, ki so ga v muzeju posneli ob
obnovi peči na domačiji.



Mestni muzej Idrija; Cerkljanski muzej,
info@muzej-idrija-cerkno.si,
www.muzej-idrija-cerkno.si;
Društvo Baška dediščina; TD Pod Kojco;
LTO Laufar Cerkno; PD društvo Cerkno

Cerkno, ZAKOJCA

8. oktober, 17.00

Domačija pisatelja Franceta Bevka,
Zakojca 10

DRUŽENJE POD STREHO BEVKOVE DOMAČIJE

Vsako leto se Primorska, še posebej idrijski in cerkljanski del, spomni velikega glasnika preprostih zavednih ljudi, rodoljuba širokih obzorij, ljudskega pripovednika ter prijatelja mladine in odraslih. Ob recitalu Bevkovih del ter prijetnem druženju ob dobrotah iz krušne peči bomo podoživeli te davno minule čase.



Muzejsko društvo Idrija, muzejskodrustvo.
idrija@gmail.com; Mestni muzej Idrija

Idrija, **GODOVIČ**

29. september, 7.50-12.10

Okolica podružnične šole Godovič

V BREG ZA BOLJŠI TEK

V sklopu športnega dne bomo z učenci odšli na Sosedov grič. Tamkajšnje lovsko društvo nam bo pripravilo toplo malico - golaž.



OŠ Idrija, PŠ Godovič,
joze.cuderman@guest.arnes.si

Idrija, **GODOVIČ**

30. september, 7.50-12.10

Podružnična šola Godovič, Godovič 35b

MLEKO, NAŠ VSAKDANJI KRUH

Življenje ljudi na podeželju je bilo v preteklosti zelo povezano z naravo, obdelovanjem zemlje in vzrejo živine. Kmetije v Godoviču so bile usmerjene predvsem v govedorejo in pridobivanje mleka. Učenci bodo na delavnici spoznavali, kakšne so bile nekdaj kmetije, kaj so kmetije potrebovali za molžo, za shranjevanje mleka, v kaj so mleko predelovali ipd. ter kako sta nekoč delovali zadruga in mlekarna.



OŠ Idrija, PŠ Godovič

IDRIJA

26. september, 10.00

29. september, 17.00

Rudarska hiša U malnu, Levstikova ulica 11

TRI ČRNE KUHINJE, VODENI OGLED

Pritlična črna kuhinja je obokana z opeko, v nadstropju je predelana, na podstrešju pa je še v izvirnem stanju. Z njo je povezana še ohranjena manjša peč v sosednji kamri. Ob hiši je do leta 1926 stal še mlin. Razporeditev kuhinj priča tudi o načinu življenja v preteklosti, saj so bila v hiši lahko tri gospodinjstva. Pred hišo je zelenjavni vrt.



Kulturno-umetniško društvo Birštat,
robert.jereb@gmail.com,
www.facebook.com/KUD-Birštat

27. september-8. oktober, 9.30

Vrtec Idrija, enota Arkova, Arkova ulica 7

ZNANI IDRIJSKI ŠKRAT BERKMANDLC

Znani idrijski škrat Berkmandlc je rad pogajal rudarjem v rudniku. Pa ne samo v rudniku, ampak tudi doma. Velikokrat je ob nedeljah nepričakovano obiskal rudarja Rudija v njegovi domači rudarski hiši, najraje v času, ko je Rudijeva žena pripravljala kosilo. Kaj vse je Berkmandlc tam videl in okusil, nam bo zaupal tudi sam. Okusili bomo tudi, kaj vse je rudarju Rudiju skuhal njegova žena.



Vrtec Idrija, enota Arkova,
nadja.brence@guest.arnes.si

27. september-8. oktober, 9.30

Vrtec Idrija, enota Arkova, Arkova ulica 7

BABICA BINA

Babica Bina nam bo s pripovedovanjem ob fotografijah predstavila, kako in kje so kuhali včasih. Izdelali bomo plakat Kuhinja nekoč in danes ter na to temo zbirali slikovni material. Ogledali si bomo črno kuhinjo in krušno peč. Če bodo možnosti dopuščale, bomo v njej tudi skupaj zakurili in spekli vsak svoj hlebec. Spoznavali bomo kuharske pripomočke nekoč in danes ter dopolnili naš kotichek kuhinja v igralnici.



Vrtec Idrija, enota Arkova,
nadja.brence@guest.arnes.si

IDRIJA

28. september, 17.00

Mestna knjižnica in čitalnica Idrija, Ulica sv. Barbare 4-5

URA PRAVLJIC: ZAJEC IN ROGLJIČEK

Otrokom od 4. do 8. leta starosti bomo predstavili pravljico Zajec in rogljiček ter z njimi poklepotali o peki kruha, piškotov in peciva.



Mestna knjižnica in čitalnica Idrija,
milanka.trusnovec@mkci.si, www.idr.sik.si

29. september, 16.00-17.30

Rudarska hiša, Bazoviška ulica 4

ROČNODELSKO POPOLDNE – KLEKLJANI PRTI IN »VANČONARJI«

Notranja oprema z začetka 20. stoletja v rudarski hiši iz druge polovice 18. stoletja priča o skromnem vsakdanu rudarskih družin. Idrijska dekleta in žene so s svojimi spretnimi rokami izdelovale čipke, ki so družinam lepšale življenje. Prikazali in predstavili bomo klekljanje idrijske čipke in vezenje okrasnih stenskih prtov »vančonarjev«.



Mestni muzej Idrija,
tina.zadnik@muzej-idrija-cerkno.si,
www.muzej-idrija-cerkno.si;
Društvo klekljaric idrijske čipke

1. oktober, 8,00

Osnovna šola Idrija, Lapajnetova ulica 50

KNAPOUSKA MALCA

Učenci bodo s kratko predstavitvijo, ponesetim igranim prizorom v jami in pravo »knapousko malco« obudili spomin na svoje očete in generacije rudarjev, ki so ob skromni malici kopali rudo globoko pod površjem Idrije.



OŠ Idrija, www.osnovna-sola-idrija.si; CUD-
Hg Idrija, infohg@cudhg-idrija.si,
www.cudhg-idrija.si

IDRIJA

2. oktober, 10.00

Topilnica Hg, Arkova 50, zbor pri rotacijski peči

POHOD NA RAUFNK S POUHNA MAUHA

Rotacijska peč letos praznuje 60. obletnico postavitve. Med kratkim ogledom peči bomo prisluhnili zgodbi o žganju cinabaritne rude. Z dvigalom se bomo peljali na končno postajo žičnice, sledil bo 30-minutni vzpon na »raufnk«, ki je desetletja predstavljal značilno idrijsko veduto in priljubljeno razgledno točko nad Idrijo. S pokušino idrijskih habanc, knapovskega geruša in projevke bomo zaključili prijeten izlet.



CUDHg Idrija, infohg@cudhg-idrija.si,
www.cudhg-idrija.si; Skupina Zavedno
Brušar

2. oktober, 10.00-15.00

KUHAMO Z NONAMI IN NONOTI!

Kuharska delavnica bo povezovala generacije. Dogodek bo odprt za širšo javnost, saj se bo lahko vsakdo preizkusil v svojih kuharskih večerinah. Po receptih naših starih staršev bomo pripravljali tradicionalne jedi idrijske in okoliške kulinarike. Prav vsakdo izmed nas namreč ve, da: »... najbolje skuha naša nona!«



Zveza društev Mladinski center Idrija,
info@mcidrija.si, www.mcidrija.si

SPODNJA IDRIJA in IDRIJA

24. september, 10.00-16.00,

domačija v Trneh, Spodnja Idrija

25. september, 8.00-12.00,

Mestna knjižnica in čitalnica
Idrija, Ulica sv. Barbare 4-5, Idrija

PO ZELIŠČIH DIŠI

Ob prijetnem druženju bomo predstavili čipke z vzorcem zelišč, ki jih gospodinje uporabljajo v kuhinji. Ponudili bomo tudi mešanice domačih čajev in tipične zeliščne potice – zeliševke. Predstavljena bo zbirka receptov za vzhajane potice z zelišči, ki nastajajo pod okriljem Zavoda za turizem Idrija.



Društvo klekljaric idrijske čipke, dkic-idrija@gmail.com, www.facebook.com/dkic-idrija; Zavod za turizem Idrija; MKČ Idrija; TD Fara; Društvo Encijan; OŠ Spodnja Idrija

Idrija, SPODNJA IDRIJA

30. september, 17.00

domačija v Trneh, Pot v trnje 37

ZAJEC IN ROGLJIČEK, URA PRAVLJIC

Na spodnjeidrijski domačiji bomo otrokom predstavili pravljico Zajec in rogljiček, poklepetali bomo o peki kruha in peciva ter spekli odlične maslene piškote.



Mestna knjižnica in čitalnica Idrija,
milanka.trusnovec@mkci.si,
www.idr.sik.si; TD Fara

Idrija, SPODNJA IDRIJA

1. oktober, 8.00-12.00

Osnovna šola Spodnja Idrija, Šolska ulica 9

KULTURNI DAN ZA DOBER TEK

Z učenci bomo spoznavali lokalno in širšo nacionalno dediščino prehranjevanja v preteklosti ter jo primerjali z današnjimi navadami. Ugotavljali bomo, do katere mere nam še uspe živeti in jesti tako, kot je našim prednikom, oziroma kaj se je skupaj z življenjskim slogom spremenilo tudi pri prehrani. Segli bomo od starodavnih lokalnih receptov ter načinov priprave hrane in uporabe zelišč do pridelave in prodaje lokalnih pridelkov.



OŠ Spodnja Idrija

Idrija, ZAVRATEC

30. september, 8.00-13.00

Podružnična šola Zavrtec, Zavrtec 1

ŠESTKRAT ZELE, POTEM JE PA NEDELE

Hrana naših babic je bila skromna in domača. Kaj so nekoč jedli? Kar so pridelali doma. Zanimalo nas bo, kako so pridelano sadje, zelenjavo in meso shranili za dolge zimske dni, čeprav niso imeli zamrzovalnih skrinj. Na kmetiji pri Možinat si bomo ogledali pajšt in kaščo s črno kuhinjo. Nato bomo to vedenje prenesli v današnji čas. Odšli bomo na šolsko njivo, pobrali pridelke ter jih primerno shranili.



OŠ Idrija, PŠ Zavrtec,
darja.petkovsek@guest.arnes.si

Idrija, ZAVRATEC

1. oktober, 8.30-11.30

PRIDELAJ LOKALNO!

Ob spoznavanju zanimivih starih poslopij, ki stojijo sredi sadovnjakov na dveh najstarejših domačijah, se bomo podali v preteklost. Majhna, nenavadna hiška, iz katere se kadi in diši po suhem sadju, je Možinatova pajšt. Lepo obnovljena in s slamo krita kašča nam bo odprla svoje duri in videli bomo tudi črno kuhinjo z vso opremo. Na robu sadovnjaka se soncu nastavlja pisan čebelnjak. Stara Brnkova domačija pa v svoji notranjosti skriva pravo sodobno mlekarno, v kateri mlada gospodarka izdelujeta slatne jogurte, sir in skuto.



OŠ Idrija, PŠ Godovič,
natalija.pintar@guest.arnes.si

Nova Gorica, BRANIK

26. september, 16.00-18.00

Mlin Pekel, Steške 6

RIHEMBERŠKE ZGODBE V BESEDI IN SLIKI 2021, MLIN PEKEL OB REKI VIPAVA

Mlin je bil zgrajen v začetku 18. stoletja v slikoviti soteski, ki jo je reka Vipava utrla med Vipavskimi griči. Ogledali si bomo domačjski kompleks ter spoznali njegovo pestro in zanimivo zgodovino. Obiskovalci iz Branika se lahko odpravijo v Steške peš skozi naselje Preserje in zaselek Vrh (6 km) ter mimo cerkve sv. Katarine, ki je zavetnica mlinarjev. Če bodo razmere dopuščale, bomo prireditev zaključili z družabnim srečanjem in pokušino domačega kruha.



Društvo Franc Zgonik Branik, 051 343 176,
zalka.jereb232@gmail.com, www.branik.si

NOVA GORICA

27. september–2. oktober,
9.00–15.00

Franciški samostan Kostanjevica v
Novi Gorici, Škrabčeva ulica 1

ZAKLADI NAŠE KOSTANJEVICE

Vodstva, delavnice, predstavitve in praktični prikazi restavratorskih posegov na štukaturah in freskah so namenjeni izobraževanju otrok in odraslih ter spoznavanju pomembne lokalne kulturne dediščine. Kar štiri enote samostana so vpisane v Register nepremične kulturne dediščine: frančiškanski samostan, samostanska cerkev, grobnica Burbonov in Škrabčeva knjižnica.



ZVKDS, OE Nova Gorica, 051 246 610,
minka.osojnik@zvkd.si,
www.samostan-kostanjevica.si/sl

6. oktober, 10.00

Bevkov trg

SUKHAJMO ZGODBO

Dijaki so iskali recepte za tradicionalne jedi ter značilne predmete, ki so jih nekoč uporabljali pri pripravi teh jedi. Teoretična spoznanja bodo dijaki dopolnili z obiskom krajev, kjer jim bodo predstavljeni priprava jedi ter običaji, povezani z njo. Na zaključnem dogodku bomo predstavili brošuro Skuhajmo zgodbo, pripravili razstavo starih predmetov in degustacijo jedi ter stojnice s predstavitvami vseh, ki so pri projektu sodelovali.



ŠC Nova Gorica, SETŠ, BIOS,
andrejka.piskrutar@scng.si,
erika.ferfoljavidic@scng.si

Nova Gorica, ŠEMPAS

2. oktober,
9.00–16.00 delavnica
18.00 poslušanje zgodb

Kulturni dom Šempas

ZGODBE O POLENTI IN FRTLJI

Delavnica umetnosti pripovedovanja zgodb z zbirateljico in ohranjevalko slovenskega ljudskega izročila, pevko in pravljničarko Ljubo Jenče. Za delavnico so potrebne predhodne prijave in kotizacija; poslušanje zgodb je brezplačno.



Javni sklad RS za kulturne dejavnosti, OI
Nova Gorica, 05 335 18 50/52 in 051 673
350, oi.nova.gorica@jskd.si, www.jskd.si,
TD Ozeljan-Šmihel

Nova Gorica, ŠMIHEL

2. oktober, 19.00 voden ogled
20.00 koncert

Cerkev sv. Mihaela

FESTIVAL SREDNJEVEŠKE IN RENEŠANČNE GLASBE FLORES MUSICAE: MOIRAI (FRANCIJA, ZDA)

Pevka in harfistka Hanna Marti ter flavtistka Mara Winter se posvečata raziskovanju in rekonstrukciji glasbe zgodnjega in visokega srednjega veka. V tem programu se posvečata legendam staroslovenskega epa Edda iz 13. stoletja: zgodbe o bojih z zmaji, zakletem zlatu, dvornih spletkah, maščevalnih valkirah in pogumnih junakinjah.



Kulturni dom Nova Gorica,
pr@kulturnidom-ng.si,
www.kulturnidom-ng.si; Ministrstvo za
kulturo; MO Nova Gorica; društvo
Dramsam (I); Festival Musica Cortese (I),
Zavod Kinokašča, KS Ozeljan-Šempas

Nova Gorica, ŠMIHEL

2. in 3. oktober, 16.00–21.00

Cerkev sv. Mihaela

POČASTITEV 550. OBLETNICE CERKVE SV. MIHAELA V ŠMIHELU

Predstavitve zgibanke o cerkvi in njenih srednjeveških freskah, strokovno vodstvo, predstavitev skulpture Marka Pogačnika, koncert srednjeveške in renesančne glasbe, kulinarčni izziv kašče z okusi dediščine – vsakodnevna in praznična polenta.



Zavod Kinokašča, 040 608 035,
kinokasca@gmail.com, www.facebook.com/
/kinokasca; KS Ozeljan – Šmihel; TD
Ozeljan – Šmihel; KD Nova Gorica; Goriški
muzej; ZRC SAZU; MO Nova Gorica;
ZVKDS, OE Nova Gorica; Zavod za turizem
Nova Gorica in Vipavska dolina

Renče – Vogrsko, RENČE

4.–6. oktober, 12.00 do 16.00

OŠ Lucijana Bratkoviča Bratuša Renče, Trg 31

PRAZNIČNA MIZA

Naše prababice so ob praznikih pripravile mizo s prti in priborom iz svoje bale. Na praznično pogrnjeno mizo so postavile krožnike in skledice iz porcelana, pribor, ki se je uporabljal samo ob posebnih priložnostih in prazničnih dneh, ko se je za mizo zbrala vsa družina. Z učenci bomo odprli stare omare in pričarali vzdušje prazničnih dni nekoč.



OŠ Renče,
oslbr@os-rence.si, www.os-rence.si

Tolmin, BAŠKA GRAPA

1., 2. in 3. oktober, 9.00–17.00

Baška grapa (Grahovo ob Bači, Koritnica, Rut, Hudajužna, Stržišče, Podbrdo)

16. FESTIVAL ODMEVI DEDIŠČINE 2021

Produkti festivala puščajo za seboj trajne sledi, ki so Baško grapo že umestile na etnološki in turistični zemljevid Slovenije, izrisale pa so ji tudi temelje za destinacijo kulturnega turizma in trajnostne mobilnosti. Vse zgodbe dediščine, skrite v objemu narave Baške grape, lahko spoznate na tradicionalnem FESTIVALU.



KTT Društvo Baška dediščina, 041 601 248, ktt.dbd@gmail.com, turisticna-zveza.si/dogodek/16-festival-odmevi-dediscine-2021;
KS Stržišče; KS Hudajužna-Obloke; KS Grahovo ob Bači; PGD Grahovo ob Bači

Tolmin, HUDAJUŽNA-ZAKOJCA

19. september, 9.30

Zbor pred okrepčevalnico Zver

11. POHOD PO BEVKOVI POTI

Na pohodu, ki vključuje postanke z branjem Bevkovih del, obiskovalec spozna zgodovino krajev Hudajužna in Obloke, si ogleda Bevkovo domačijo v Zakojci, kjer bosta kulturni program in pokušnja domačih dobrot, na Turistični kmetiji pri Flandru pa bo pravo Bevkovo kosilo.



KTT Društvo Baška dediščina, 041 601 248, ktt.dbd@gmail.com, turisticna-zveza.si/dogodek/11-pohod-po-bevkovi-poti; LTO Laufar; Muzej Cerkno; TD pod Kojco; Turistična kmetija pri Flandru; Okrepčevalnica Zver; KS Hudajužna Obloke

TOLMIN in ZATOLMIN

26. september, 10.00–17.00

Tolminski muzej, Mestni trg 4; Zatoľmin, Javorca – spominska cerkev Sv. Duha

JAVORCA IN FRANJA, KO ZMAGA ČLOVEČNOST – DAN ODPRTIH VRAT

V skupnem projektu se povezuje dva slovenska nosilca znaka evropske dediščine. Dva izjemna evropska spomenika si ta dan lahko ogledate v živo, na muzejskih razstavah v Tolminu in Idriji pa izveste več o njihni zgodovini in vrednotah, ki ju predstavljata. Skupaj prinašata sporočila miru, solidarnosti in človečnosti ter nas obenem opominjata, da si moramo zanje ves čas prizadevati.



Tolminski muzej, 05 38 11 360, muzej@tol-muzej.si; info, tolmin@dolina-soce.si, www.tol-muzej.si; www.javorca.si; Mestni muzej Idrija; Javni zavod za turizem Dolina Soče

TOLMIN

2. oktober, 10.00–13.00

Varstveno delovni center Tolmin, Rutarjeva ulica 18, zunanji atrij

ODPRTA KUHINJA: T'MINCI RADI JEMO DOBRO

Povabili bomo različne vzgojno-izobraževalne in socialnovarstvene ustanove, lokalne restavracije ter dobre kuharje in kuharice z bogatim kuharskim znanjem, s katerim bodo prispevali k širjenju pomena regionalne gastronomije in lokalnih živil. Skupaj bomo pripravljali in okušali različne jedi, ki bodo pripravljene izključno iz sestavin lokalnega okolja.



VDC Tolmin, info@vdc-tolmin.si, www.vdc-tolmin.si

KOČEVJE

25. september, 10.00

Pokrajinski muzej Kočevje, Prešernova ulica 11

OD ZRNA DO ZRNA

Obiskovalci bodo spoznali različna žita, ki so jih sejali ali jih še sejejo na Kočevskem, njihova poimenovanja in uporabo ter z njimi povezane igre.



Pokrajinski muzej Kočevje, 01 895 03 03, muzej@pmk-kocevje.si, www.pmk-kocevje.si; OŠ Ob Rinži, PŠ Livold

26. september–7. oktober, 9.00–12.00

Osnovna šola Stara Cerkev

KULINARIČNO POPOTOVANJE

Učence in učenci bodo raziskovali značilne jedi svojih družin in širšega okolja ob različnih priložnostih (npr. praznovanjih). Izvedli bodo anketo, pripravili predstavitev jedi v obliki male kuharske knjige, na organizirani kuharski delavnici se bodo preizkusili v pripravi jedi ...



OŠ Stara Cerkev

METLIKA

25. september–9. oktober

Osnovna šola Metlika, Šolska ulica 7

DCA, HOJTE JEST!

Iz gospodinjске učilnice bo prijetno zašlo po belokranjski pogači, ki jo bodo pekli učenci. Pripravili bodo tudi razstavo likovnih del. Na delavnici pa bodo spoznavali, kaj in kako so jedli nekoč. Skupaj s svojimi babicami in dedki bodo pripravili eno od tradicionalnih belokranjskih jedi. Zbrali bodo recepte belokranjskih jedi in izdelali knjigo receptov v fizični in e-obliki, v slovenskem, nemškem in angleškem jeziku.



OŠ Metlika, urska.dragovan@osmetlika.si

METLIKA

25. september–9. oktober, pon., sre. in pet. 7.00–19.00, tor. in čet. 7.00–15.00

Ljudska knjižnica Metlika, Cesta bratstva in enotnosti 23

PREHRANJEVALNE NAVADE, KUHARSKI RECEPTI NAŠIH BABIC IN DEDKOV, RAZSTAVA

Razstavili bomo knjižnično gradivo, ki je značilno za naše kraje, še posebej pa bomo izpostavili literaturo in slikovno gradivo o belokranjski pogači. Za popestritev bomo pripravili izmenjavo receptov, in če bodo razmere to dovoljevale, tudi pokušino dobrot.



LKM, 07 369 15 22, knjiznica-metlika@guest.arnes.si, www.knjiznica-metlika.si

27. september–1. oktober, 9.00–11.00

Otroški vrtec Metlika, Župančičeva cesta 1

ŠČEPEC ZAČIMB

Razstava tradicionalnih dišavníc in zelišč, ki so jih gospodinjke nekoč sadile na vrtove, da bi izboljšale svoje jedi in poskrbele za zdravje družine. Razstavo bo pomagala postaviti lokalna zeliščarica, otroci pa bodo spoznavali svet dišavníc z vsemi čutili. Vsak dan v tem tednu bo na jedilniku vrta jed, v kateri bo ena izmed dišavníc.



Otroški vrtec Metlika, vrtec.metlika@guest.arnes.si, www.vrtec-metlika.si; zeliščarica Alenka Kukman

28. september, 13.00

Belokranjski muzej, Trg svobode 4

ZLATA ŽLICA/LESENA ŽLICA

Udeleženci delavnice bodo spoznali zgodovino jedilnega pribora ter primerjali pribor na vasi in v mestu.



Belokranjski muzej Metlika, belokranjski.muzej@guest.arnes.si, belokranjski-muzej.si

METLIKA

30. september, 13.00

Belokranjski muzej, Trg svobode 4

BELSAD

Delavnica bo namenjena spoznavanju belokranjskega prehranskega podjetja, ki se je ukvarjalo s predelovanjem sadja in izdelovanjem alkoholnih pijač. Ime podjetja je akronim iz besed belokranjsko (bel) in sadje (sad).



Belokranjski muzej Metlika,
belokranjski.muzej@guest.arnes.si,
belokranjski-muzej.si

4.–8. oktober, 9.00–11.00

Otroški vrtec Metlika, Župančičeva cesta 1

SPREHOD SKOZI DIŠEČI VRT

Otroci bodo obiskali zeliščni vrt lokalne kmetije in spoznavali tradicionalne dišavnice, ki so jih v kuhinji uporabljali včasih in jih uporabljajo tudi danes.



Otroški vrtec Metlika,
vrtec.metlika@guest.arnes.si,
www.vrtec-metlika.si;
Zeliščna kmetija Kočevar, OPG Brdar

4.–8. oktober, 9.00–11.00

Otroški vrtec Metlika, Župančičeva cesta 1

V NAŠEM VRTCU DIŠI

Predstavnice društva nam bodo v sodelovanju z vrtčevskimi kuharji pripravljale jedi, ki so jih kuhali v starih časih. Otroci bodo spoznavali, katera tradicionalna zelišča in začimbe se uporabljajo v jedeh.



Otroški vrtec Metlika,
vrtec.metlika@guest.arnes.si,
www.vrtec-metlika.si;
Zeliščna kmetija Kočevar, OPG Brdar

METLIKA

6. oktober, 17.00

Ljudska knjižnica Metlika, Cesta bratstva in enotnosti 23

ČEŠKA LJUDSKA PRAVLJICA LONČEK, KUHAJI, PRAVLJIČNA URA ZA OTROKE

Dobre zgodbe so tiste, ki otroke navajajo na svet knjig in literature. Po pravljici bodo otroci zagotovo še dodatno navdušeni, da bodo v roke vzeli lonček in kuhalnico ter skuhalih kaj dobrega. Dišalo bo, tako ali drugače. Pravljico bomo tudi posneli in jo objavili na spletu.



LKM, 07 369 15 22,
knjiznica-metlika@guest.arnes.si,
www.knjiznica-metlika.si

7. oktober, 17.00

Belokranjski muzej, Trg svobode 4

MEDENJAK

Na delavnici, katere cilj je jesti medenjake, bomo spoznali poljedelstvo v neolitiku, dobi, ki je sprožila preporod človeške vrste in je hkrati močno vplivala na okolje. Rastline, s katerimi se ljudje prehranjujemo še dandanes, so bile odkrite že v neolitiku. Na stenah keramičnih posod, najdenih v Moverni vasi, so arheologi odkrili ostanke mleka, mesnih maščob in sledi čebeljih voskov.



Belokranjski muzej Metlika,
belokranjski.muzej@guest.arnes.si, belokranjski-muzej.si

Metlika, SUHOR

5. oktober, 8.30–13.00

Podružnična šola Suhor, Dolnji Suhor 1

ODKRIVAMO RECEPTE ZA OKUŠANJE DEDIŠČINE

Z učenci bomo spoznavali tradicionalne belokranjske jedi, na delavnici pa bo prikazan postopek priprave prest. Učenci bodo v šolo prinesli stare kuharske knjige in skupaj bomo pripravili razstavo. Z učenci bomo zbirali recepte babic za belokranjsko pogačo in se tudi preizkusili v peki pogače. Povabili bomo tudi babice, če nam bodo to dopuščale razmere.



OŠ Metlika, PŠ Suhor,
erika.horvat@guest.arnes.si; Bernarda Kump

Novo mesto, BIRČNA VAS

4.–8. oktober, 8.00–12.00

Podružnična šola Birčna vas, Birčna vas 1

VSAKA KUHINJA DRUGAČE DIŠI

Učenci od prvega do petega razreda bodo na prireditvi predstavili svoja likovna in literarna dela na temo hrane. Predstavili bodo kuharsko knjigo, v kateri so zbrani recepti naših babic, dedkov, mamic ... Druženje bomo nadaljevali na delavnicah, na katerih bodo sodelovali lokalni ustvarjalci.



OŠ Šmihel, PŠ Birčna vas,
mojca.pirc@os-smihel.si

NOVO MESTO

25. september–9. oktober, 8.00

Gimnazija Novo mesto, Seidlova cesta 9

KUHARSKE SKRIVNOSTI NAŠIH BABIC

Dijaki bodo poiskali stare recepte, jih predstavili in tudi preizkusili. Spoznavali bodo kuharske recepte skozi zgodovino, običaje za mizo in nenavadne recepte. Zbrali bodo recepte iz različnih obdobij in jih preizkusili.



Gimnazija Novo mesto,
matjaz.stih@gimnm.org

28. september, 17.00

Društvo Marmorinke, Jakčeva ulica 14

PREDSTAVITEV KRASILNIH TEHNIK IN USTVARJALNE DELAVNICE Z RESTAVRATORJI

Restavtorji se pogosto srečamo s stenski poslikavami, v zadnjem času pa je še posebej pogosta pobuda konservatorjev po ohranjanju krasilnih stenskih poslikav. Njihovo estetsko vrednost prepoznavajo tudi zasebni lastniki. Prikazan bo film o nastajanju krasilnih vzorcev, na delavnici pa bomo prepoznavali sadje in zelenjavo na poslikavah iz različnih zgodovinskih obdobij.



Društvo Marmorinke,
tadeja.kajzar@gmail.com,
www.facebook.com/kulturнадediscina;
Zavod Trismegistus

NOVO MESTO

8. oktober, 11.00

Dom starejših občanov Novo mesto,
Šmihel 1

KAŠA IN ZDRAVJE: POZABLJENO ŽITO JE PONOVRNO V MODI

Prosena kaša je bila v preteklosti veliko bolj cenjena kot danes, a pozabljeno žito sedaj ponovno prihaja v ospredje. Vloga folklornih skupin je poustvarjanje pesne, pevske, glasbene in druge duhovne dediščine, s kostumi in glasbili pa posegamo tudi na področje materialne kulture. Prikazali bomo metev prosa in ob zaključku pogostili gledalce z mlečno proseno kašo in s pecivom iz prosene kaše in suhih sliv.



Folklorno društvo Kres,
branka.moskon@gmail.com, www.fdkres.si

Novo mesto, OTOČEC

4. oktober, 7.30–16.00

Osnovna šola Otočec, Šolska cesta 20

OD ZRNA DO KRUHA

Učenci bodo spoznavali pomen kulturne dediščine, domače tradicije in poklic mlinarja. Obiskali bodo mlin in staro kmečko hišo ter se seznanili s postopkom predelave zrna v moko, po vrnitvi v šolo pa bodo iz različnih vrst moke zamesili testo, oblikovali različne pekovske izdelke, jih spekli, pripravili pogrinjke in domači čaj, na koncu pa kruh tudi okušali. Dan si bodo popestrili s petjem pesmic in branjem tematsko obarvanih pravljič.



OŠ Otočec,
karmen.cimermancic@os-otocec.si

Novo mesto, OTOČEC

5. in 6. oktober, 7.30–11.50

Osnovna šola Otočec, Šolska cesta 20

MLINARJEV KRUH

Obiskala nas bo pisateljica in ljubiteljica kuhanja ga. Jelen Mikša. Pešpoti nas bodo vodile od mlinarja in lokalnih kmetij do izziva priprave domačega kruha. Babice in dedki bodo svoje izkušnje in znanja prenesli na svoje potomce, v šolski kuhinji pa ne bo manjkalo vonja po pravih kmečkih jedeh ter svežem kruhu. Oboje bomo tudi lahko pokusili na prostem.



OŠ Otočec, ursa.zupancic@os-otocec.si,
www.os-otocec.si

7. oktober, 8.30–11.50

Osnovna šola Otočec, Šolska cesta 20

TEK ZA DOBER TEK

Učenci bodo v okviru športnega dne Tek za dober tek spoznavali kulturno dediščino v okolici Otočca in se preizkusili v igranju starih otroških iger, ki so nekoč popestrile tradicionalna kmečka opravila. Po dobrem teku se bodo okrepčali z malico, kot bi jo imeli nekoč. Po povratku v šolo bodo učenci svoje vtise literarno in likovno predstavili.



OŠ Otočec, marija.sedmak@os-otocec.si,
www.os-otocec.si

RIBNICA

7. oktober, 19.00

Rokodelski center Ribnica, Cesta na Ugar 6

KAKOR SE STREŽE, TAKO SE REŽE – PREHRANA NA RIBNIŠKEM, PREDAVANJE

Kulinarika je pomemben del koledarskih šeg in šeg življenjskega kroga, zato je tudi proučevanje tovrstne dediščine povezano z njo. Ali veste, da v Ribnici ob pustu jedo žinkrofe in da v Loškem Potoku porodnici postrežejo s kuhelni ter da seveda ni praznične mize brez potice, nekoč nadevane tudi z nadevi iz ječmena, makunce in tepk?



Rokodelski center Ribnica,
polona.rigler@guest.arnes.si;
www.muzej-ribnica.si; Zavod Coknpok,
Škrabčeva domačija

SEMIČ

**24. september–11. november,
7.00–15.00; 18.00 odprtje**

Kulturni center Semič, Prosvetna ulica 4

SLOVENSKA KULINARIKA SKOZI OBJEKTIV FOTOGRAFA TOMA JESENIČNIKA

S fotografom se bomo pogovorili, na kaj vse je pozoren pri ustvarjanju fotografije, kako pomembne so barve na krožniku, kakšni morata biti postavitev in svetloba. Pozornost bomo namenili tudi knjižni zbirki Gastronomija Slovenije prof. dr. Janeza Bogataja. V njej je opisanih 24 gastronomskih regij Slovenije, dopolnjenih s 430 strokovno izbranimi živili, jedmi in pijačami.



KC Semič, tic@kc-semic.si, kc-semic.si

25. september, 8.00–17.00

Semič

PO SLEDEH KOČEVARSKÉ DEDIŠČINE

Člani DLUS in mladi likovniki iz osnovnih in srednjih šol bodo na platnu z akrilnimi barvami upodobili zanimive vedute oz. poglede kraja in spoznavali kočevarsko kulinariko.



Društvo likovnih ustvarjalcev Semič,
vlasta.henigsmann@guest.arnes.si;
Zveza kočevarskih društev

27. september, 10.00

27. september -7. oktober

Kulturni center Semič, Prosvetna ulica 4

LJUBEZEN GRE SKOZI ŽELODEC - KULINARIKA V ARHIVSKIH VIRIH

Predstavitve razstave in kataloga v stripu. Zala v družbi arhivista raziskuje kulinarčne arhivske vire. Pot ju iz Idrije popelje v Škofjo Loko, Kranj, Ljubljano in Novo mesto. Navdušena je tudi nad dobrotami v Beli krajini. Arhivske kuharske recepte dopolnjujejo povedni arhivski viri in zanimiva zgodovinska dejstva, celo preko qr-kode. Raziskujte z nami!



Zgodovinski arhiv Ljubljana, Enota v
Novem mestu,
dunja.music@guest.arnes.si,
www.zal-lj.si; KC Semič

SEMIČ

**27. september–8. oktober,
8.20–12.50**

Osnovna šola Belokranjskega odreda
Semič, Šolska ulica 1

DEDIŠČINA V ROKAH MLADIH

Namen projekta je pri mladih vzbuditi občutek odgovornosti do kulturne dediščine s poudarkom na kulinariki. Povezali se bomo s krajanji, dedki in babicami, društvi in posamezniki v lokalnem okolju. Učenci bodo vsebine kulturne dediščine spoznavali iz različnih virov, zapisanih ali ustnih, obiskali bodo kulturne ustanove v okolici ter likovno in glasbeno ustvarjali.



OŠ Belokranjskega odreda Semič,
vlasta.henigsman@osbos.si,
www.osbos.eu/sola

**27. september–9. oktober,
9.00–12.00**

Enota vrtec Sonček Semič

DEDIŠČINA V ROKAH NAJMLAJŠIH, OD SEMENA DO KROŽNIKA

Seznani se bomo s kulinarično dediščino lokalnega okolja. Zanimalo nas bo, kaj zraste iz semena, kako rastline negujemo in kako pridelke uporabimo v receptih za jedi našega kraja. Skrbeli bomo za zeliščno gredico na igrišču vrta in se pri raziskovanju kulinaričnih posebnosti povezali s posamezniki iz lokalne skupnosti.



OŠ Belokranjskega odreda Semič, Enota
vrtec Sonček, alja.bukovec@guest.arnes.si,
www.vrtec.osbos.eu

28. september, 8.30–13.00

Osnovna šola Belokranjskega odreda
Semič, Šolska ulica 1

S SODOBNO TEHNOLOGIJO SPOZNAVAMO KULINARIKO PRETEKLOSTI

Učenci bodo odkrivali zanimivosti o pravi hrani v preteklosti. V muzeju bodo morali poiskati skrite qr-kode. Pod njimi se bodo skrivale različne zanimivosti (stare belokranjske jedi, burkle, mentrga, krušna peč, mlini, črna kuhinja ...).



OŠ Belokranjskega odreda Semič,
jasna.hrastar@osbos.si

SEMIČ

28. september, 8.30–13.00

Osnovna šola Belokranjskega odreda
Semič, Šolska ulica 1

Z ARHEOLOGIJO SPOZNAVAMO KULINARIKO PRETEKLOSTI

Učenci se bodo preizkusili v vlogi arheologov. V arheološkem peskovniku bodo s posebnimi pripomočki odkrivali zakopane predmete, povezane s kulinariko (glinene posode, jedilni pribor, pripomočki za kuhanje ...).



OŠ Belokranjskega odreda Semič

4. oktober, 9.00

Vimol

FOTOGRAFSKO POTEPAJNE PO KOČEVARSKI VASI

Mladi fotografi iz Unescovih šol, osnovnih in srednjih šol iz naše okolice bodo poskušali v objektiv fotoaparata ujeti veliko lepih motivov iz zanimive naravne in kulturne dediščine nekdanje kočevarske vasi Vimol. Podprli se bodo s kočevarskimi dobrotami.



OŠ Belokranjskega odreda Semič,
miha.henigsman@osbos.si,
www.osbos.eu/sola;
Zveza kočevarskih društev

4. oktober, 8.20–12.50

Semič

KOČEVARSKA KULINARIKA, PLES IN NOŠA

Na delavnici bomo s pesmimi in plesi ter značilno kočevarsko nošo in kulinariko spoznavali kulturno dediščino Kočevarjev. Pozornost bomo posvetili preučevanju jezikovne in kulturne raznolikosti.



OŠ Belokranjskega odreda Semič,
vlasta.henigsman@osbos.si,
www.osbos.eu/sola;
Zveza kočevarskih društev

SEMIČ

7. oktober, 17.30

Muzejska hiša Semič, Štefanov trg 7

PRIPRAVIMO SLADKI MEĐENJAK

Povrnili se bomo v čas neolitika in spoznali življenje takratnih ljudi. S čim vse so se ukvarjali, kaj so jedli, kaj so uporabljali? Kakšno je bilo njihovo posodje, iz katerih materialov je bilo narejeno? Kako so zakurili ogenj? Na koncu bomo skupaj spekli slastne međenjake, kot so jih delali v preteklosti in jih še dandanes pripravljajo naše babice.



KC Semič, tic@kc-semic.si, kc-semic.si;
Prostovoljno gasilsko društvo Črešnjevce;
Knjižnica Črnomelj; OŠ Belokranjskega
odreda Semič

**12.-14. november, 16.00–20.00;
7.00–15.00**

Kulturni center Semič, Prosvetna ulica 4

14. PRAZNOVANJE JESENI

Predavanja, seminarji, tržnica domače obrti in kulinarike, martinovanje. Prireditev je posvečena naravi ter njenim jesenskim dobrotam in pridelkom, kot že nekaj let na temo DEKD. V duhu medgeneracijskega sodelovanja bomo pripravili tudi različne razstave, ki se bodo povezovala z zgodbo kulinarike.



KC Semič, tic@kc-semic.si, kc-semic.si;
Društvo Vinogradnikov Semič; Sadjarsko
društvo Bele krajine; Društvo upokojevcev
Semič; Šola zdravja Semič; Vrtec Sonček,
Semič; Društvo likovnih ustvarjalcev Semič

STRAŽA

26. september, 18.00

Vavta vas 48

OLTAR SV. VINCENCIJA FERRERA, VODSTVO

Župnijska cerkev v Vavti vasi hrani relikvije dominikanskega svetnika Vincencija Ferrera (+1419) v dragocenem relikviariju s potrditveno listino iz 18. stoletja. Sredi 19. stoletja je slikar Goldenstein poslikal desni stranski oltar z upodobitvijo tega svetnika kot pridigarja, kar je v slovenskih cerkvah izredna redkost.



Župnija Vavta vas, 051 334 895, zupnija.
vavta.vas@gmail.com, www.vavta-vas.si

ŠENTRUPERT

25. september, 19.00

Gasilski dom PGD Sveti Rok, Dolenje
Jesenice 17

NULARCA, AJNZARCA, CVAJARCA ... IZ TEH MOK BO KRUI!

Stari mlinarji v Šentrupertu in njegovi okolici so moke glede na različne načine mletja poimenovali z imeni, kot so nularca (najkvalitetnejša moka), ajnzarca (moka srednje kakovosti) in cvajarca (moka slabše kakovosti). Gospodinjice so vsako od njih uporabljale za pripravo točno določenih jedi. Je to znanje in vedenje še ohranjeno?



Zavod Rožlin, 031 874 213,
zavod.rozlin@gmail.com, zavodrozlin.si

7. oktober, 17.00

Osnovna šola dr. Pavla Lunačka
Šentrupert, Šentrupert 57

SODOBNI RECEPTI IZ SESTAVIN STARIH SLOVENSКИH JEDI

Učenci bodo raziskovali stare recepte, jih zavili v sodobno preobleko ter jih izdelali tudi v obliki koledarja.

Na osrednji kulturni prireditvi bomo svoje delo predstavili lokalni skupnosti. Pridružili se nam bodo literarni in likovni ustvarjalci, pevski zbori, pesalci in športniki.



OŠ dr. Pavla Lunačka Šentrupert,
07 343 47 80, katja.koncina@os-sentrupert.
si, www.os-sentrupert.si

ŠKOCJAN

**30. september in 1. oktober,
8.20–12.40**

Osnovna šola Frana Metelka Škocjan,
Občina Škocjan, Bučka

OD PŠENIČKE DO POTIČKE

V okviru naravoslovnega dne bomo z medgeneracijskim druženjem krepili vezi s starejšimi, se od njih učili, skupaj z njimi kuhali, izdelovali blazine ter risali in peli. Posvetili se bomo predvsem ajdi, njeni pridelavi in uporabi. Športni dan pa bo potekal po Mlinarjevi poti, lokalni tematski poti, na kateri bodo učenci ob vodenju in animaciji spoznali življenje nekoč.



OŠ Frana Metelka Škocjan, 07 384 66 00,
os-skocjan@guest.arnes.si,
www.frana-metelka-skocjan.si;
Občina Škocjan

ŠKOCJAN

7. oktober, 8.00–14.00

Osnovna šola Frana Metelka Škocjan,
Škocjan 51

KMEČKA IZBA, KULTURNI DAN

Spoznavali bomo kulturno in naravno dediščino našega kraja s poudarkom na kulturi prehranjevanja nekoč in danes ter ob tem krepili tudi medgeneracijske vezi. Izdelovali bomo lončene posode, spoznavali kmečko arhitekturo, okušali ajdo v kulinariki in jo iskali v literaturi, pletli košare ter pripravili razstavo.



OŠ Frana Metelka Škocjan, 07 384 66 00,
os-skocjan@guest.arnes.si,
www.frana-metelka-skocjan.si;
Občina Škocjan

TREBNJE

4. oktober, 19.00

Knjižnica Pavla Golie Trebnje, Kidričeva
ulica 2 in YouTube kanal knjižnice

»KAJ S' PA TI JEDU?«, JED TVOJEGA OTROŠTVA

Na kanalu YouTube vas bomo nagovorili s posnetkom priprave najljubših jedi našega otroštva. V knjižnici bomo pripravili razstavo slovenskih kuharskih knjig in organizirali zbiranje spominov na temo kulinarike (recepti, fotografije receptov najljubših jedi otroštva). Če bodo razmere dopuščale, bomo dogodek izvedli v živo.



Knjižnica Pavla Golie Trebnje, 07 348 21 10,
www.tre.sik.si

ŽUŽEMBERK

1. oktober, 17.00–20.00

Grad Žužemberk

GRAJSKI JEŠPRENJ

Na grajskem dvorišču bomo predstavili kuhanje ješprenja, stare slovenske narodne jedi, katere sestavina je ječmen. Po starem receptu bomo pokazali, kako se lahko z nekaj zelenjave in s prekajenim svinjskim mesom skuha odlična jed. Obiskovalci bodo jed lahko tudi poskusili.



Turistično društvo Suha krajina,
td.suha-krajina@siol.net,
tdsuhakrajina.webs.com

MEŽICA

1. oktober, 9.00

Podzemlje Pece, turistični rudnik in muzej,
Glančnik 8

SPREHOD SKOZI GEOLOŠKI ČAS GEPARKA KARAVANKE

S Franzem in Marico se bomo podali na sprehod skozi geološki čas in se seznanili z različnimi dogodki. Spoznali bomo različne kamnine in njihov nastanek, minerale in fosile, za dodatno razgibanje pa bo poskrbel CŠOD Peca z demonstracijo disk golfa.



Podzemlje Pece, suzana.fajmut@podzemljepece.com, www.podzemljepece.com; Zavod RS za varstvo narave, OE Maribor, Karavanke UNESCO Globalni Geopark; Center šolskih in obšolskih dejavnosti, OE Peca, projekt NaKult

RAVNE NA KOROŠKEM

**29. september in 6. oktober,
11.00**

Muzej Ravne na Koroškem, Na gradu 2

ODNOS DO HRANE IN PRAVILA OBNAŠANJA ZA MIZO

V letu 2021, ko je Slovenija evropska gastronomska regija 2021, smo odprli razstavo Koroška košta, prehrabna dediščina treh dolin. S projektom izpostavljam prehrabne vsebine, ki so priložnost za ponovno odkrivanje raznovrstnosti, bogastva, znanja in okusov, značilnih za koroško okolje.



Koroški pokrajinski muzej, 02 621 25 62,
liljana.suhodolcan@kpm.si, www.kpm.si

DIVAČA

25. september, 8.00–15.00

Suhi zid v krožiču ob kamnoseštvu Ražem

VONJ KAMNA KAMENTON

Celodnevna akcija popravila kraškega suhega zidu za kraške osnovnošolske in vrtčevske otroke z obeh strani meje je namenjena ozaveščanju mladih. Na tokratnem Kamentonu se bomo posvetili vajam čuječnosti z zaznavanjem vonjav kamna. Veščina suhozidne gradnje je vpisana na Unescov Reprezentativni seznam nesnovne kulturne dediščine človeštva. Obvezne prijave na lavin@siol.net.



Karin Lavin, Zavod Anima Mundi,
karin.lavin-art@gmail.com;
Partnerstvo kraške suhozidne gradnje,
darja.kranjc@gmail.com; OŠ Divača;
Občina

DIVAČA

27. september–1. oktober

FB-stran Zavoda Dobra pot

STARI RECEPTI PO ZAPISIH SPOMINA

Vabljeni k spremljanju FB-strani Zavoda Dobra pot, na kateri bomo vsak dan v tednu DEKD in TDK objavili iz naše aplikacije Zapisi spomina recept za pripravo katere od posebnih jedi iz krajev po Sloveniji, ki se pripravljajo na star način.



Zavod Dobra pot, sitka.tepeh@dobra-pot.si,
www.dobra-pot.si

Divača, ŠKOCJAN

2. oktober, 10.00–12.00

Delezova domačija, Škocjan

ZDRAVILNE RASTLINE MALO DRUGAČE

Pridružite se spoznavanju in okušanju zdravilnih rastlin, ki jih bomo na zeliščarski delavnici v okviru projekta Cvetoče police najprej nabrali, nato pa uporabili za pripravo samostojnih jedi ali prilog.



Zavod Dobra pot, sitka.tepeh@dobra-pot.si,
www.dobra-pot.si

IZOLA/ISOLA

**30. september/settembre,
18.00–19.00**

Mestna knjižnica Izola/*Biblioteca civica di Isola*, Ulica Osvobodilne fronte/*Via del Fronte di Liberazione*, 15

VEČER Z EMILIJO PAVLIČ/SERATA CON EMILIA PAVLIČ

Emilija Pavlič je kuharica, avtorica več kuharskih priročnikov, predavateljica in voditeljica kuharskih delavnic. Zavzema se za uživanje lokalno pridelane hrane. Na ta način ohranjamo našo naravno in kulturno dediščino, podpiramo kmete in skrbimo za svoje zdravje. *Emilija Pavlič è una cuoca, autrice di diversi manuali di cucina, relatrice e conduttrice di laboratori di cucina. Si impegna affinché si consumino alimenti di produzione locale in modo da conservare il nostro patrimonio naturale e culturale, sostenere gli agricoltori e prendersi cura della nostra salute.*



Mestna knjižnica Izola/*Biblioteca civica di Isola*, 05 663 12 83, www.izo.sik.si;
Emilija Pavlič

IZOLA/ISOLA

5. oktober/ottobre, 19.00–20.00

Mestna knjižnica Izola/*Biblioteca civica di Isola*, Ulica Osvobodilne fronte/*Via del Fronte di Liberazione*, 15

PRAVLJICA, POGRNI SE/FIABA, APPARECCHIATI

Avtorica Klarisa Jovanović bo predstavila knjigo pravljic, zbranih z raznih koncev sveta, ki so jim dodani enostavni recepti za pripravo jedi. Knjigo je ilustriral tržaški slikar Štefan Turk. *L'autrice Klarisa Jovanović presenterà un libro di fiabe, raccolte da varie parti del mondo, alle quali sono aggiunte semplici ricette per la preparazione dei cibi. Il libro è stato illustrato dal pittore triestino Štefan Turk.*



MKI/BCI, 05 663 12 85,
marina.hrs@guest.arnes.si, www.izo.sik.si;
Klarisa Jovanović

IZOLA/ISOLA

**1. september/settembre–
30. oktober/ottobre, 10.00–18.00**

Mestna knjižnica Izola/*Biblioteca civica di Isola*, Ulica Osvobodilne fronte/Via del Fronte di Liberazione, 15 ali na spletu/o in rete www.izo.sik.si in/e www.facebook.com/mestnasknjiznica.izola/

RAZSTAVA KNJIG ISTRSKA KUHINJA/ MOSTRA DI LIBRI LA CUCINA ISTRIANA

Knjižničarke smo za vas pripravile pregledno razstavo knjig o istrski kulinariki in tudi krajši katalog z naslovi razstavljenih knjig./*Le bibliotecarie hanno allestito per voi una mostra antologica di libri sulla cucina istriana nonché un breve catalogo con i titoli dei volumi esposti.*



MKI/BCI, 05 663 12 83,
spela.pahor@guest.arnes.si, www.izo.sik.si

IZOLA/ISOLA

**27. september/settembre –
1. oktober/ottobre, 9.30, 10.30**

Mestna knjižnica Izola/*Biblioteca civica di Isola*, Ulica Osvobodilne fronte/Via del Fronte di Liberazione, 15

JUHA IZ ŽEBLJA IN DRUGE ZGODBE O DOBROTAH/"LA ZUPPA DI CHIODO" E ALTRI RACCONTI DI PRELIBATEZZE

Pravljčne ure so namenjene otrokom iz vrtcev in osnovnih šol. Vzgojiteljice in učiteljice prosimo, da se za obisk naročijo vsaj en teden prej. Prisluhnilni bomo pravljici Juha iz žeblja in drugim zgodbicam o kuharskih dobrotah ter spoznali kamišibaj gledališče /*Le ore della fiaba sono destinate ai bambini degli asili d'infanzia e delle scuole elementari. Le educatrici e le insegnanti sono pregate di prenotare la visita almeno una settimana prima. Ascolteremo la fiaba "La zuppa di chiodo" e altre storielle di leccornie gastronomiche e conosceremo il teatro Kamishibai.*



MKI/BCI, 031 770 166,
spela.pahor@guest.arnes.si, www.izo.sik.si

IZOLA/ISOLA

**1. september/settembre–
31. oktober/ottobre, 10.00–18.00**

Mestna knjižnica Izola/*Biblioteca civica di Isola*, Ulica OF/via FL 15 in/e www.facebook.com/mestnasknjiznica.izola/

KNJIŽNA UGANKA MESECA: NJOKI, FUŽI IN DRUGE DOBROTE – ISTRSKA HRANA NA VASI IN V MESTU/INDOVINELLO LETTERARIO DEL MESE: GNOCCHI, FUSI E ALTRE BONTÀ – IL CIBO ISTRIANO NEI PAESI E NELLE CITTÀ

Knjižničarke so za otroke pripravile knjižno uganko. Prvi del boste lahko reševali septembra, drugi del pa oktobra./*Le bibliotecarie hanno preparato un indovinello letterario per i bambini: potrete risolverne la prima parte nel mese di settembre, la seconda, invece, in ottobre.*



MKI/BCI, 05 663 12 83, spela.pahor@guest.arnes.si, www.izo.sik.si

**1.–31. oktober/ottobre,
10.00–18.00**

Mestna knjižnica Izola/*Biblioteca civica di Isola*, Ulica OF/via FL 15

PINCE, KROŠTOLE, FRITOLE IN DRUGE DOBROTE IZ PEČICE/PINZE, CROSTOLI, FRITOLE E ALTRE BONTÀ DA FORNO

Razstava fotografij Nives Kaligarič in Vande Bandelj, ki prikazujejo njune pekovske mojstrovine: kruh, pinze, kroštrole, fritole, titule, paštine, pandešpanjo, pandešpanjo z zavajonom, figov kruh, cukerančice, istrske breskvice, šmorn, bucolaj, čupavce in druge dobrote iz pečice. Mmm, za prste obliznit!/*Mostra delle fotografie di Nives Kaligarič e Vanda Bandelj che illustrano i loro capolavori di panificazione e pasticceria: pane, pinze, crostoli, fritole, titole, pastine, pan di Spagna, pan di Spagna con zabaglione, pane di fichi, cukerančiči (zuccherini), pesche dolci istriane, kaiserschmarren-frittate dolci dell'imperatore, bussolai, čupavci (quadrotti al cocco) e altre squisitezze da forno. Mmm, da leccarsi le dita!*



MKI/BCI, 05 663 12 83,
spela.pahor@guest.arnes.si, www.izo.sik.si

IZOLA/ISOLA

1.–31. oktober/ottobre,
10.00–18.00

Mestna knjižnica Izola/Biblioteca civica di
Isola, Ulica OF/via FL 15

MMM, SLAŠČICE :) /MMM, DOLCIUMI :)

Janez in Marija Janežič, zbiratelj starin iz Kopra, sta na ogled postavila okrasne modelčke za peko slaščic, zvezke z recepti in stare kuharske knjige, reklamne lističe in druge predmete, ki nam približajo umetnost pripravljanja izvrstnih slaščic. Mmm, kako okusna in sladka je naša dediščina! *Janez e Marija Janežič, collezionisti capodistriani d'antiquariato, espongono stampi decorativi per la pasticceria da forno, quaderni con ricette e vecchi libri di cucina, volantini pubblicitari e altri oggetti che ci avvicinano all'arte di preparare ottimi dolci. Mmm, com'è delizioso e dolce il nostro patrimonio!*



MKI/BCI, 05 663 12 83,
spela.pahor@guest.arnes.si, www.izo.sik.si

Komen, ŠTANJEL

25. september, 16.00

Kraška hiša, Štanjel 24

DOBER TEK NA KRASU

Doživite Kras ob pripovedovanju ljudskih zgodb, ob ogledu Kraške hiše in spoznavanju lokalnih prehranskih navad skozi čas. Mladi in že uveljavljeni kamišibajkarji vas bodo z zgodbami popeljali v svet kraških dobrot. Več o kraški kuhinji boste izvedeli v Kraški hiši na vodenem ogledu etnološke zbirke Goriškega muzeja. Ob okušanju dobrot bomo druženje zaključili v najstarejši štanjelski ulici.



Društvo likovnih pedagogov Primorja,
vlasta.markocic@gmail.com;
Grajžarjeva galerija

Komen, VOLČJI GRAD

9. oktober, 10.00–13.00

Prazgodovinsko najdišče Debela griza pri
vasi Volčji Grad

DOBER TEK, VODENJE IN PRIKAZ

V sklopu vodenja se bodo udeleženci seznanili z začimbami, ki so jih naši predniki že v pradavnini uporabljali za pripravo jedi. Prav tako si bodo lahko ogledali replike lončenih posod, v katerih so nekoč pripravljali jedi in prikaz izdelave takšnih posod.

Krasen Kras, Dejan Vončina, 041 913 565,
www.krasenkras.si; akad. kiparka Paola
Korošec, Manca Vinazza



KOPER/CAPODISTRIA

22. september/settembre,
9.00-12.00

Gimnazijski trg/Piazzale del Ginnasio 7

PRIPOVEDOVALI VAM BOMO O KOPRU/ VI RACCONTEREMO DI CAPODISTRIA

Kulturni dan bo sestavljen iz vodenega ogleda zgodovinskih krajev Kopra, pripovedovanja zgodb, ki jih bodo napisali in odigrali učenci sami, pripovedovanja tipičnih receptov mestne tradicije. Ne bo šlo za turistični itinerar, temveč za pripoved o krajih, likih in okusih, ki jo bodo pripravili učenci za učence in morebitne zunanje udeležence. Pot po mestu bo trajala 45 minut in bo potekala izmenično ter bo vključevala vse razrede./*La giornata culturale comprenderà una visita guidata dei luoghi storici di Capodistria, la narrazione di storie scritte e recitate dagli stessi alunni, la presentazione di ricette tipiche della tradizione cittadina.*



OŠ/SE Pier Paolo Vergerio il Vecchio,
Koper/Capodistria, 05 614 30 21,
os-vergerio@guest.arnes.si

KOPER/CAPODISTRIA

8. oktober/ottobre, 8.20-16.00

Osnovna šola/Scuola elementare Pier Paolo Vergerio il Vecchio, podružnica Hrvatini/sezione di Crevatini

DOBRO JEJTE, DA ZRASETETE VELIKI/ PER DIVENTARE GRANDI MANGIATE BENE

Naš cilj je spodbuditi učence k razmišljanju o prehrani in jim ponuditi priložnost za odkrivanje naravnega sveta. Učenci bodo spoznali ritme narave, pa tudi procese preoblikovanja hrane. Razvoj našega telesa je odvisen od tega, kako se hranimo. Zdrava in ustrežna prehrana nam pomaga, da se obranimo pred boleznimi./*Il nostro obiettivo è quello di far riflettere gli alunni sull'alimentazione e offrire loro lo spunto per aprirsi alla scoperta del mondo naturale. Impareranno a conoscere i ritmi*



OŠ/SE Pier Paolo Vergerio il Vecchio,
podružnica Hrvatini, sezione di Crevatini,
lara.vlasic@gmail.com

Non si tratterà di un itinerario turistico ma di una narrazione sui luoghi, le figure e i gusti che sarà preparata dagli alunni per gli alunni ed eventuali partecipanti esterni. L'itinerario alla scoperta della città avrà una durata di 45 minuti e si svolgerà alternativamente, includendo tutte le classi.

della natura ma anche i processi di trasformazione degli alimenti. La crescita del nostro corpo dipende da come ci nutriamo. Un'alimentazione sana ed adeguata ci aiuta a difenderci dalle malattie.

KOPER/CAPODISTRIA

25. september/settembre,
10.00-12.00

Pokrajinski muzej Koper/Museo regionale di Capodistria, Etnološka zbirka/Collezione etnografica, Gramscijev trg/Piazza Gramsci 4-5

IGRAJMO SE »MINEŠTRO«, DRUŽINSKA DELAVNICA/LABORATORIO PER LE FAMIGLIE: GIOCHIAMO AL »MINESTRONE«

Na sobotni delavnici bomo doživeli vzdušje, ki je vladalo v preteklosti v primorskih domovih, ko so pripravljali potrebne sestavine za kuhanje minestre. Preizkusili se bomo v ličkanju koruze, luščenju fižola in drugih zanimivih opravilih ter tudi v pripravi pogrinjka za mizo./*Nel corso del laboratorio di sabato rivivremo l'atmosfera che si respirava nelle case del Litorale (sloveno), quando si preparavano tutti gli ingredienti necessari per cucinare il minestrone. Proveremo a scartocciare le pannocchie del granturco, sgusciare fagioli ed eseguire altre interessanti operazioni e anche a realizzare una tovaglietta per la tavola.*



Pokrajinski muzej Koper/Museo regionale di Capodistria, 05 663 35 86, 041 300 485,
tanja.milharic@pokrajinskimuzejkoper.si,
www.pokrajinskimuzejkoper.si

25. september/settembre,
17.00-19.00

PREDSTAVITEV IN DEGUSTACIJA IZBRANIH MEŠČANSKIH IN TRADICIONALNIH ISTRSKIH JEDI/ PRESENTAZIONE E DEGUSTAZIONE DI PIATTI BORGHESI E TRADIZIONALI ISTRIANI

Predstavitve je namenjena spoznavanju prehranske dediščine na prelomu iz 19. v 20. stoletje ter njenemu pomenu v sodobni kuhinji./*Lo scopo della presentazione è quello di far conoscere il patrimonio culinario a cavallo tra Ottocento e Novecento e la sua importanza nella cucina moderna.*



Pokrajinski muzej Koper/Museo regionale di Capodistria, 05 663 35 86, 041 214 884, tina.novak@pokrajinskimuzejkoper.si, www.pokrajinskimuzejkoper.si

KOPER/CAPODISTRIA

1. oktober/ottobre, 11.00

Osnovna šola/*Scuola Elementare* Pier Paolo Vergerio il Vecchio, Vergerijev trg/*Piazza Vergerio 4*

POSVETI SE HRANI IN ZDRAV OSTANI/ MANGIARE SANO TI PORTA ASSAI LONTANO

Projekt bo učencem omogočil spoznati, videti in preučiti značilne regionalne jedi in prehranjevalne navade v preteklosti ter jih primerjati z modernimi prehranjevalnimi navadami in njihovo globalizacijo. Učenci bodo raziskovali, intervjuvali stare starše in vrstnike, preučevali in analizirali material ter pripravili zaključno predstavitev./*Grazie al progetto gli alunni avranno modo di capire, conoscere, vedere e studiare da vicino le tipiche pietanze del territorio e le abitudini legate all'alimentazione del passato confrontandole con quelle moderne connesse alla globalizzazione. Il progetto si articola in tre fasi: ricerca, intervista ai nonni e ai coetanei; studio, analisi e raccolta del materiale; esposizione con mostra.*



OŠ/SE Pier Paolo Vergerio il Vecchio,
Koper/Capodistria
linda.kosovel@gmail.com;
Alessia Godina Hlad

5. oktober/ottobre, 8.30-10.00

Osnovna šola/*Scuola elementare* Pier Paolo Vergerio il Vecchio, Gimnazijski trg/*Piazzale del Ginnasio 7*

KMETIJSTVO IN MLINI V BRKINIH NEKOČ IN DANES/AGRICOLTURA E MULINI NEI BERCHINI TRA PASSATO E PRESENTE

Predstavili bomo kmetijsko in mlinarsko dejavnost na območju Brkinov v preteklosti in ju primerjali s sedanjim stanjem./*La presentazione illustrerà l'attività molitoria e quella agricola nel passato, mettendole a confronto con la situazione odierna nella zona dei Berchini.*



Društvo LIMES, a. p.,
massimo1938@gmail.com

KOPER/CAPODISTRIA

5. oktober/ottobre, 9.00-11.00

Gimnazijski trg/*Piazzale del Ginnasio 7*

PO POTEH BELEGA ZLATA/SULLE VIE DELL'ORO BIANCO

Proizvodnja soli in trgovanje z njo sta v preteklosti pomembno vplivala na razvoj obmorskih mest. Poleg bolj znanih Piranskih solin so sol pridobivali tudi v Kopru. Danes na obstoj solinarstva opominjajo objekti kulturne dediščine./*In passato la produzione e il commercio del sale hanno influito in maniera determinante sullo sviluppo delle città costiere. Oltre alle più note saline di Pirano, il sale si produceva anche a Capodistria. Oggi ci ricordano la salinatura le strutture che fanno parte del patrimonio culturale.*



OŠ/SE Pier Paolo Vergerio il Vecchio,
Koper/Capodistria
tinkara.mihacic@gmail.com

6. oktober/ottobre, 10.30-11.30

Vergerijev trg/*Piazzale Vergerio 4*

DOBER TEK/BON APETITO

Spoznajmo narečje v tradicionalni kuhinji. Z učenci in učenkami bomo spoznavali in raziskovali istrskobeneško narečje v tradicionalnih receptih in jedeh./*Conosciamo il dialetto in cucina. Con gli alunni avremo modo di approfondire la conoscenza del dialetto istroveneto attraverso la tradizione culinaria delle nostre regioni e le ricette tipiche.*



OŠ/SE Pier Paolo Vergerio il Vecchio,
Koper/Capodistria
brigita.runco@gmail.com

KOPER/CAPODISTRIA

8. oktober/ottobre, 16.00–18.00

Verdijeva ulica 2 ali spletna delavnica/*Via Verdi 2 oppure laboratorio in rete*

KUHARSKA DELAVNICA Z EMILIJO PAVLIČ/LABORATORIO DI CUCINA CON EMILIA PAVLIČ

Emilija Pavlič nas bo pospremila v svet istrske kuhinarike: predstavila bo, kaj pomeni uravnotežen jedilnik, kako nakupovati živila, kako kuhati in peči, kako vlagati, da se izognemo zamrzovanju, in kako pripraviti brezmesne obroke. Obogatila nas bo z raznimi kuharskimi nasveti in odgovorila na naša vprašanja./*Emilija Pavlič ci accompagnerà nel mondo della gastronomia istriana: presenterà l'importanza di un'alimentazione equilibrata, come acquistare gli alimenti, cucinare e arrostiti, come conservare i cibi per evitare di congelarli e come preparare pasti senza carne. Ci arriccherà con tanti consigli di cucina e risponderà alle nostre domande.*



Osrednja knjižnica Srečka Vilharja/*Biblioteca centrale Srečko Vilhar, Koper/ Capodistria*, tina.skrovov@kp.sik.si, www.kp.sik.si; Emilija Pavlič

8. oktober/ottobre, 11.00

Osnovna šola/*Scuola elementare* Pier Paolo Vergerio il Vecchio, Gimnazijski trg/*Piazzale del Ginnasio 7*

BOGASTVO ISTRSKE KUHINJE/LA RICCHEZZA DELLA CUCINA ISTRIANA

Stari starši bodo v okviru projekta otrokom predstavili svoje vedenje o istrski kuhinji in spomine nanjo. Recepti bodo napisani v istrskem narečju in italijanskem jeziku. Projekt bomo zaključili z razstavo izdelkov učencev./*Nell'ambito del progetto i nonni presenteranno ai bambini quello che conoscono e ricordano della cucina istriana. Le ricette saranno scritte in dialetto istroveneto e in lingua italiana. Il progetto si concluderà con una mostra dei lavori realizzati dagli alunni.*



OŠ/SE Pier Paolo Vergerio il Vecchio, Koper/*Capodistria*, blanka.radojkovic@gmail.com

KOPER/CAPODISTRIA

**25. september/settembre–
9. oktober/ottobre, 9.00–19.00**

Osrednja knjižnica Srečka Vilharja, Oddelek za mlade brale/*Biblioteca centrale Srečko Vilhar, Biblioteca dei ragazzi*, Verdijeva ulica/*via Verdi 2*

DOBER TEK V VRTCU KOPER, RAZSTAVA/BUON APPETITO NELL'ASILO D'INFANZIA DI CAPODISTRIA

V vrtcu bomo letos spoznavali kulturno dediščino na prav okusen način. Sodelovalo bo šest naših enot: Kekec, Ribica, Čebelica, Žogica, Bertoki – Cicikorak in Vanganel – Pipapolonica. Otroci bodo z velikim veseljem spoznavali in okušali tradicionalne jedi, listali po starih kuharskih knjigah, iz kuhinjskih pripomočkov spoznavali istrsko narečje ter prisluhnili številnim zgodbam, deklamacijam in izštevankam, povezanim s to tematiko./*Quest'anno nell'asilo d'infanzia conosceremo il patrimonio culturale in un modo particolarmente gustoso. Parteciperanno sei delle nostre unità: Kekec, Ribica, Čebelica, Žogica, Bertoki – Cicikorak e Vanganel – Pipapolonica. Con grande allegria i bambini conosceranno e gusteranno i piatti tradizionali, sfoglieranno vecchi libri di cucina, grazie agli utensili da cucina conosceranno il dialetto istriano e inoltre ascolteranno numerosi racconti, declamazioni e filastrocche legati a questo argomento.*



Vrtec Koper, info@vrteckoper.si, www.vrteckoper.si; Osrednja knjižnica Srečka Vilharja/*Biblioteca centrale Srečko Vilhar, Koper/ Capodistria*

Koper/Capodistria, ŠKOFIJE/SCOFFIE

**25. september/settembre–
9. oktober/ottobre, 10.00–17.00**

Zadružni dom Škofije/Casa della
cooperativa, Spodnje Škofije/Scoffie 54

**OD VJETRA DU VIČJERA MORA BET
PRAVA MJERA (OD JUTRA DO VEČERA
MORA BITI PRAVA MERA)/DA MATTINA
A SERA CI DEVE ESSERE LA GIUSTA
MISURA**

V preteklosti je bila istrska vsakodnevna hrana zelo preprosta in enolična. Ljudje so se ravnali po letnih časih in jedli, kar so pridelali doma. Le ob največjih praznikih so bili njihovi jedilniki nekoliko boljši. Kljub skromnosti so se gospodinje znašle in vsak dan sproti pripravljale enostavne, a okusne jedi./*In passato l'alimentazione quotidiana in Istria era semplice e monotona. La gente si regolava in base alle stagioni e mangiava ciò che produceva. Solo in occasione delle feste più importanti le loro tavole erano un po' più ricche. Nonostante le modeste possibilità, le massaie si arrangiavano e preparavano ogni giorno pietanze semplici ma gustose.*



Kulturno društvo/Associazione culturale
Istrski grmič, Škofije/Scoffie 031 439 967,
hermina.valencic@gmail.com

PIRAN/PIRANO

**25. september/settembre,
10.00–13.00**

Tartinijev trg/Piazza Tartini

GUŠTI OD ANBOT/SAPORI DI ANBOT

V društvu se zavedamo pomena spoznavanja, ohranjanja in posredovanja znanj in veščin, povezanih s prehransko dediščino naših prednikov za naše zanamce. Ob pogrnjeni mizi meščanske in kmečke družine bomo spoznavali tipična zelišča, zdravilne rastline in sol za različne namene. Jedi bomo opremili z recepti tradicionalne istrske kuhinje. Na ogled bo tudi razstava, posvečena Albertu Pucerju, ki je svoje življenje posvetil zbiranju in raziskovanju istrske identitete./*Nell'Associazione Anbot siamo consapevoli dell'importanza che rivestono la conservazione e la trasmissione ai giovani dei saperi e delle abilità riguardanti la tradizione gastronomica dei nostri avi. Sulla tavola imbandita, sia essa contadina o borghese, conosceremo le tipiche piante aromatiche, quelle officinali e il sale nei suoi diversi usi. I piatti saranno accompagnati dalle ricette della cucina istriana tradizionale. L'evento prevede pure una mostra, dedicata ad Alberto Pucer, che ha speso tutta la sua vita anche per raccogliere e studiare questo aspetto dell'identità istriana.*



Društvo/Associazione Anbot Piran/Pirano,
031 409 855, natalija.planinc@gmail.com



Dogodki bodo potekali v skladu z epidemiološkimi razmerami in navodili NIJZ, za kar odgovarjajo organizatorji dogodkov. Predhodno preverite informacije o dogodku pri organizatorju (na spletni strani ali po telefonu).

PIRAN/PIRANO

28. september/settembre, 19.00

Mestna knjižnica Piran/Biblioteca civica Pirano, Župančičeva ulica/Via Župančič 4

PIRANSKE SOLINE NEKOČ IN DANES, PREDAVANJE/LE SALINE DI PIRANO UN TEMPO E OGGI, CONFERENZA

V preteklosti so soline pomembno vplivale na razvoj obalnih mest in podobe krajine priobalnega pasu ter prispevale k izoblikovanju specifičnega načina življenja lokalnega prebivalstva. Na območju severnega Jadrana so se delno ohranile. Piranske soline v Strunjanu in Sečovljah. Pomen varovanja solinarske dediščine bo sta v sliki in besedi predstavila Etbin Tavčar in Matjaž Kljun iz ZVKDS, OE Piran./In passato le saline hanno influito in maniera notevole sullo sviluppo delle città costiere e sull'aspetto del paesaggio della fascia litoranea; hanno inoltre contribuito a dar forma a un particolare modo di vivere della

popolazione locale. Nell'area dell'Adriatico settentrionale le saline di Pirano si sono in parte conservate a Strunano e Sicciole. L'importanza della tutela del patrimonio delle saline sarà illustrata con immagini e a voce da Etbin Tavčar e Matjaž Kljun dell'ITBCS, UT di Pirano.



Mestna knjižnica Piran/Biblioteca civica Pirano, ksenija.petaros@guest.arnes.si, www.pir.sik.si; ZVKDS, OE Piran./ITBCS, UT di Pirano

4. oktober/ottobre, 9.00-12.00

Po mestu in obali/In città e lungo la costa

DOBER TEK/BUON APPETITO

Učenci bodo spoznavali in raziskovali vse, kar je povezano z ribjimi jedmi: spoznavali bodo različne vrste rib, spremljali ribolov na pomolu in pri ribiču, obiskali ribarnico ter zbirali domače in gostilniške recepte. Proti koncu dneva se bodo odpravili v šolsko kuhinjo, kjer jim bo kuharica pokazala pripravo ribje jedi, ki jo bodo nato pojedli za kosilo. Izdelali bodo kuharsko knjigo z zbranimi ribjimi recepti./Gli alunni conosceranno e indagheranno tutto ciò che è legato ai piatti a base di pesce: impareranno a riconoscere i diversi pesci, seguiranno la pesca sul molo e con i pescatori, visiteranno la pescheria e raccoglieranno ricette casalinghe e nei ristoranti. Verso la

fine della giornata si recheranno nella cucina scolastica dove la cuoca mostrerà loro come si prepara le pietanze di pesce che poi mangeranno per pranzo. Realizzeranno un libro di cucina con una raccolta di ricette a base di pesce.



OŠ/SE Vincenzo e Diego De Castro Piran/Pirano, 05 671 37 40

PIRAN/PIRANO

10. oktober/ottobre, 10.30-12.00

Osnovna šola/Scuola elementare Vincenzo e Diego De Castro, Piran/Pirano

OD TORKLJE DO OLJA - PRIDELAVA IN PREDELAVA OLJČNEGA OLJA NEKOČ IN DANES/DAL TORCHIO ALL'OLIO - COLTIVAZIONE, SPREMITURA E CONSERVAZIONE DELL'OLIO D'OLIVA TRA PASSATO E PRESENTE

Območje slovenske Istre je bilo že v daljni preteklosti zaznamovano z gojenjem oljk. Blagodejne učinke njihovih sadežev oz. oljčnega olja so poznali že pred obdobjem starih Grkov in Rimljanov. Oljko so častili kot sveto drevo in simbol miru, oljčno olje pa so uporabljali v prehranbe, zdravilne in kozmetične namene. Z učenci bomo z raznolikimi aktivnostmi na terenu in v učilnici spoznavali oljke./La coltivazione dell'olivo era diffusa nel territorio della parte slovena dell'Istria sin dai tempi più antichi. Gli effetti benefici dei suoi frutti ovvero dell'olio d'oliva erano noti anche prima dell'avvento dei Greci e dei Romani.

L'ulivo era venerato come albero sacro e simbolo di pace mentre l'olio si impiegava per scopi alimentari, terapeutici e cosmetici. Con molteplici attività, condotte con gli alunni sia sul campo sia in aula, impareremo a conoscere le olive.



OŠ/SE Vincenzo e Diego De Castro Piran/Pirano, u.pirjevce@gmail.com

10. oktober/ottobre,

Vojkova ulica/Via Vojko 1

TRADICIONALNA KMETIJSKA DEJAVNOST V SLOVENSKI ISTRI: MLINI V DOLINI DRAGONJE/LA TRADIZIONALE ATTIVITÀ AGRICOLA NELL'ISTRIA SLOVENA: I MULINI DELLA VALLE DEL DRAGOGNA

Dolina reke Dragonje je bila vedno pomembna za pridelavo in predelavo živil, s katerimi se niso samo zadovoljevale prehranske potrebe Pirana in okolice, ampak se je tudi trgovalo z bolj oddaljenimi kraji. Mlini na Dragonji predstavljajo kulturno-zgodovinsko dediščino in avtohtoni zgodovinski spomin, vreden ohranjanja./La valle del fiume Dragogna è stata sempre importante per la coltivazione e la lavorazione

di prodotti che non solo soddisfacevano le necessità alimentari di Pirano e del circondario ma si vendevano pure nelle località più lontane. I mulini sul Dragogna sono un patrimonio culturale e una memoria storica autoctona da preservare.



OŠ/SE Vincenzo e Diego De Castro Piran/Pirano, massimo1938@gmail.com

PIRAN/PIRANO

9. oktober/ottobre, 10.00–12.00
in/e 14.00–16.00

Hiša Tartini/*Casa Tartini*, Tartinijev trg/
Piazza Tarini 7 in/e veliki pomol/*molo principale*

DOBER TEK! ... PRISEDI/ BUON APPETITO!...ACCOMODATI

Predstavljeni bodo gastronomski običaji naših prednikov ter doživljanje čara, kulture in običajev iz obdobja Beneške republike, v katerem je ustvarjal priznani virtuos Giuseppe Tartini: družabni trenutki ob obrokih, rituali razkošnih pogostitev, kulinarčna odkritja in eksotične začimbe, tradicionalne sladice, pijača umetnikov in žlahtna kapljica. Srečanje bomo zaključili z veslanjem po beneško in s tradicionalno malico na velikem pomolu./*Saranno presentate le consuetudini culinarie dei nostri antenati nonché il fascino, la cultura e le usanze nel periodo della Repubblica di Venezia, quando creava le sue opere il famoso virtuoso Giuseppe Tartini: i momenti conviviali durante i pasti, i rituali dei sontuosi banchetti, le scoperte gastronomiche e le spezie esotiche, i dolci tradizionali, la bevanda degli artisti e vini preziosi. Concluderemo l'incontro con la voga alla veneta e la tradizionale colazione sul molo principale.*



Združenje Skupnost Italijanov »Giuseppe Tartini« Piran/*Associazione Comunità degli Italiani "Giuseppe Tartini" Pirano*, 041 771 738, comunita.italiana@siol.net, comunitapirano.com; Samoupravna skupnost italijanske narodnosti Piran/*Comunità autogestita della nazionalità italiana di Pirano*

Piran/Pirano, PORTOROŽ/PORTOROSE

29. september/settembre,
8.30–13.00

Portorož/*Portorose*, Fazanska/*Via Fasano*, 3a

SOLINE/SALINE

Učenci in učitelji bomo obiskali Sečoveljske soline, kjer bomo spoznali postopke pridelovanja in pobiranja soli, solinarske pripomočke in način življenja solinarjev nekoč, način prehranjevanja in posebne jedi, ki so jih pripravljali. K sodelovanju bomo povabili skupino Olio in padella (Olje v ponvi), tri mlade, ki pripravljajo videorecepte tradicionalnih istrskih jedi. Soline so del našega okolja, del ljudi, kulinarike in še veliko več. S seboj nosijo zgodbe in tradicijo, ki jih moramo spoznavati in ohranjati ter ob njih za trenutek pomisliti, kako dolgočasno bi bilo življenje brez ščepca soli./*Alunni ed insegnanti visiteremo le saline di Sicciole, dove apprenderemo le procedure per la preparazione e la raccolta del sale e lo stile di vita dei salinai. Inviteremo anche il gruppo "Olio in padella", tre giovani che si dedicano alla preparazione di video-ricette di piatti istriani, facendo in modo che la tra-*

29. september/settembre,
17.00–20.00

SOLINARSKA KULINARIKA, PREDSTAVITEV PROJEKTA/LA CUCINA NELLE SALINE, PRESENTAZIONE DEL PROGETTO

S predstavitvijo značilnih receptov in jedi, ki so povezani z delom in življenjem v solinah, želimo prispevati k spoznavanju, vrednotenju, varovanju in ohranjanju še vedno žive, a tudi vse bolj ogrožene in izginjajoče solinarske dediščine. Projekt je nastal in se razvija kot plod skupnega sodelovanja več zavodov in društev ter drugih pripadnikov sodelujoče in pridružene javnosti./



dizione non venga dimenticata ma ancor più diffusa. Nelle saline gusteremo uno spuntino tradizionale, conosceremo il cibo tradizionale istriano e l'importanza degli ingredienti locali. Approfitteremo della giornata anche per conoscere le piante tipiche di questa zona, alcune delle quali in passato venivano usate anche nelle diete mentre oggi sono protette. Le saline fanno parte del nostro ambiente, delle persone, della cucina e molto altro, portano con se storie e tradizioni che dobbiamo conoscere, preservare e pensare per un momento a quanto noiosa sarebbe la vita senza un pizzico di sale.

Skupnost Italijanov »Giuseppe Tartini« Piran/*Comunità degli Italiani "Giuseppe Tartini" Pirano*, tjasa.trost@scuoladecastro.si, www.scuoladecastro.si; Samoupravna skupnost italijanske narodnosti Piran/*Comunità autogestita della nazionalità italiana Pirano*



Con la presentazione delle ricette tipiche e dei piatti che sono legati al lavoro e alla vita nelle saline desideriamo contribuire alla conoscenza, alla valorizzazione, alla tutela e alla conservazione del patrimonio delle saline ancor sempre vivo ma sempre più minacciato, che sta pian piano scomparendo. Il progetto è nato e si sviluppa come frutto della collaborazione tra diverse istituzioni e società nonché esponenti del settore pubblico partecipante e associato.

Samoupravna skupnost italijanske narodnosti Piran/Comunità autogestita della nazionalità italiana, 041 771 738, comunita.italiana@siol.net, comunitapirano.com; Skupnost Italijanov »Giuseppe Tartini« Piran/Comunità degli Italiani "Giuseppe Tartini" Pirano, ZVKDS, OE Piran/ITBCS, UT di Pirano; Pomorski muzej/Museo del mare "Sergej Mašera" Piran/Pirano

2. oktober/ottobre, 18.00

Monfort, skladišče soli Portorož/
Ex magazzino del sale Monfort a
Portorose

DEDIŠČINA SOLIN – KUHINJA NAŠIH NONOTOV, PREDSTAVITEV ODDAJ/ L'EREDITÀ DELLE SALINE - LA CUCINA DEI NOSTRI NONNI, PRESENTAZIONE DELLE TRASMISSIONI

Soline so bile prizorišče serije kratkih kulinarčnih oddaj, v katerih je rdeča nit neprecenljiva kulturna in naravna dediščina tega zavarovanega območja. Del zaklada so tudi tradicionalne jedi, ki jih domačini še vedno pripravljajo. Pred kamero so tako stopili domačini, katerih življenje je na različne načine povezano s solinami in solinarstvom ter prikazali pripravo jedi, ki so jih jedli tudi njihovi predniki./
Le saline hanno fatto da sfondo ad una serie di brevi trasmissioni culinarie il cui filo conduttore è proprio l'inestimabile patrimonio culturale e naturale di questo territorio protetto. Fanno parte di questo tesoro anche le pietanze tradizionali, preparate ancora oggi dagli abitanti locali. Di fronte alle telecamere si sono presentati gli abitanti della zona, le cui vite sono collegate in vari modi al sale e alle saline, che hanno riproposto le pietanze che preparavano anche i loro antenati.



Regionalni TV center Koper/Centro regionale TV Capodistria; Skupnost Italijanov "Giuseppe Tartini" Piran/Comunità degli Italiani "Giuseppe Tartini" di Pirano; Samoupravna skupnost italijanske narodne skupnosti/Comunità autogestita della nazionalità italiana di Pirano; Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije, OE Piran/Istituto per la tutela dei beni culturali della Slovenia, UT Pirano; Pomorski muzej/Museo del mare "Sergej Mašera" Piran/Pirano

Piran/Pirano, SEČOVLJE/SICCIOLE

24. september/settembre,
18.00–21.00

Razstavní prostor Caserme v Krajinskem parku Sečovljejske soline na Leri/
Spazio espositivo della Caserma nel Parco naturale della Saline di Sicciole a Lera

OKUSI SOLIN/I SAPORI DELLE SALINE

Predstavljena bodo dela tečajnikov, ki obiskujejo kulturno-umetniške skupine risanja, slikanja in keramike. Tradicionalne solinarske jedi so navdih za slike in keramiko. Tihožitja in keramika s kruhom, sadjem, ribami in zelenjavo ponujajo številne povezave s tipičnimi izdelki piranskegastronske tradicije/Saranno presentati i lavori dei corsisti che frequentano i gruppi artistico-culturali di disegno, pittura e ceramica. I piatti tradizionali delle saline sono l'ispirazione per i dipinti e le ceramiche. Le nature morte e le ceramiche con il pane, la frutta, i pesci e le verdure offrono molteplici collegamenti con i prodotti tipici della tradizione gastronomica piranese.



Samoupravna skupnost italijanske narodnosti Piran/Comunità autogestita della nazionalità italiana Pirano, 041 771 738, comunita.italiana@siol.net, comunitapirano.com; Združenje Skupnost Italijanov »Giuseppe Tartini« Piran/Associazione Comunità degli Italiani "Giuseppe Tartini" Pirano; Soline, d. o. o., Krajinski park Sečovljejske soline/Parco naturale delle saline di Sicciole

Piran/Pirano, SEČOVLJE/SICCIOLE

25. september/settembre–
9. oktober/ottobre, 8.20–13.30

Sečovlje/Sicciole 79

PRİ ČEBELAH DOMA/A CASA DALLE API

Le s skupnim prizadevanjem lahko poskrbimo za varstvo čebel in njihovega življenjskega prostora, zato bomo z učenci spoznavali te marljive opraševalke, ki zagotavljajo hrano in prehransko varnost, trajnostno kmetijstvo ter pomembno prispevajo k ohranjanju okolja in biodiverzitet. / *Unicamente un impegno e una mobilitazione comune ci permetteranno di proteggere le api e il loro spazio vitale. Per questo*

motivo, assieme agli alunni, impareremo a conoscere questi diligenti impollinatori che garantiscono cibo e sicurezza alimentare, un'agricoltura sostenibile e danno un importante contributo alla conservazione dell'ambiente e della biodiversità.



OŠ/SE Vincenzo e Diego De Castro Piran/
Pirano, karmen.perosa@gmail.com

1. oktober/ottobre, 8.30–10.30

Sečovlje/Sicciole 79

TORKLJE IN NJIHOVO ZELENO ZLATO – OLJČNO OLJE/I TORCHI E IL LORO ORO VERDE – L'OLIO D'OLIVA

Gojenje oljk je na območju slovenske Istre zaznamovalo že daljno preteklost, saj so blagodejne učinke njihovih sadežev oz. oljčnega olja poznali že pred obdobjem starih Grkov in Rimljanov. Oljko so častili kot sveto drevo in simbol miru, oljčno olje pa so uporabljali v prehrabne, zdravilne in kozmetične namene. Z učenci bomo z raznolikimi aktivnostmi na terenu in v učilnici spoznavali oljke. / *La coltivazione dell'olivo era diffusa nel territorio della parte slovena dell'Istria sin dai tempi più antichi. Gli effetti benefici dei suoi frutti ovvero dell'olio d'oliva erano noti anche prima dell'avvento dei Greci e dei Romani. L'ulivo era venerato come albero sacro e simbolo di pace mentre l'olio si impiegava per scopi alimentari, terapeutici e cosmetici. Con molteplici attività, condotte con gli alunni sia sul campo sia in aula, impareremo a conoscere le olive.*



OŠ/SE Vincenzo e Diego De Castro Piran/
Pirano, u.pirjevec@gmail.com

Piran/Pirano, SEČOVLJE/SICCIOLE

1. oktober/ottobre, 8.30–10.30

Sečovlje/Sicciole 79

TRADIZIONALNA KMETIJSKA DEJAVNOST V SLOVENSKI ISTRI: MLINI V DOLINI DRAGONJE/LA TRADIZIONALE ATTIVITÀ AGRICOLA NELL'ISTRIA SLOVENA: I MULINI DELLA VALLE DEL DRAGONNA

Dolina reke Dragonje je bila vedno pomembna za pridelavo in predelavo živil, s katerimi se niso samo zadovoljevale prehranske potrebe Pirana in okolice, ampak se je tudi trgovalo z bolj oddaljenimi kraji. Mlini na Dragonji predstavljajo kulturnozgodovinsko dediščino in avtohtoni zgodovinski spomin, vreden ohranjanja. / *La valle del fiume Dragogna è stata sempre importante*

per la produzione e la lavorazione delle derrate alimentari che non solo soddisfacevano le necessità di Pirano e del circondario ma erano anche vendute nelle località più lontane. I mulini sul Dragogna rappresentano un patrimonio culturale e una memoria storica autoctona che vale la pena preservare.



OŠ/SE Vincenzo e Diego De Castro Piran/
Pirano, massimo1938@gmail.com

6. oktober/ottobre, 8.30–10.30

STARI OKUSI/I SAPORI DI UNA VOLTA

Naš temeljni cilj na področju vzgoje in izobraževanja otrok, ki bo učence v prihodnosti vodil k premišljenim odločitvam, povezanim s temo hrane, je prepoznavanje lokalnih in sezonskih izdelkov ter starodavnih okusov. / *Educare i ragazzi a riconoscere i prodotti locali e stagionali, i sapori antichi e i vantaggi che questi possono portare alla nostra tavola sono degli obiettivi prioritari per portarli, in futuro, a fare delle scelte consapevoli legate al tema dell'alimentazione.*



OŠ/SE Vincenzo e Diego De Castro Piran/
Pirano, valentina.budak@scuoladecastro.si

7. oktober/ottobre, 10.30–12.00

KMETIJSTVO IN MLINI V BRKINIH NEKOČ IN DANES/AGRICOLTURA E MULINI NEI BERCHINI TRA PASSATO E PRESENTE

Predstavili bomo kmetijsko in mlinarsko dejavnost na območju Brkinov v preteklosti in ju primerjali s sedanjim stanjem. / *La presentazione illustrerà l'attività molitoria e quella agricola nel passato, mettendole a confronto con la situazione odierna nella zona dei Berchini*



Društvo/Associazione LIMES, a. p.,
massimo1938@gmail.com

Sežana, KRIŽ

4. september, 8.00–13.00

Križ 197, ob poti, ki vodi k cerkvi sv. Antona
**IZKUŠNJA KAMNA – KRAŠKI SUHI ZID,
VONJAVE IN OKUSI GMAJNE**

Uvodnemu doživljanju kraške krajine z vsemi čuti in spoznavanju okusov gmajne ter senzoričnim igram sledi poldnevna akcija popravila kraškega suhega zidu pod vodstvom izvedencev suhozidne gradnje. Veščina suhozidne gradnje je vpisana na Unescov Reprezentativni seznam nesnovne kulturne dediščine človeštva.



Zavod Anima Mundi, Karin Lavin,
041 823 927, karin.lavin-art@gmail.com;
Vaška skupnost Križ; Partnerstvo kraške
suhozidne gradnje

SEŽANA

26. september, 10.00–12.00

Stari tabor nad vasjo Lokev, zbor pri jami
Vilenica

ARHEOLOŠKO NAJDIŠČE STARI TABOR

Med arheološkim pohodom si bomo v okviru projekta Pokrajina prednikov, ogledali arheološke ostaline dveh prazgodovinskih gradišč in poznoantične utrjene naselbine. Pohod ni zahteven, oblačila in obutev naj bodo primerni jesenskem vremenu. Celoten pohod bo trajal okvirno 2 uri. Če bo dež, pohod odpade!



Zavod Dobra pot, sitka.tepeh@dobra-pot.si,
www.dobra-pot.si

6. oktober, 17.00

Kosovelova knjižnica Sežana, Ulica Mirka
Pirca 1

SVOBODNE DUŠE ŽELIJO DOBER TEK

Stanovanci Doma na Krasu in njegovih bivalnih enot se srečujejo na literarnih delavnicah v knjižnici in ustvarjajo na temo DEKD. Svoje prispevke o tem, kaj jim pomeni hrana, kako so se prehranjevali nekoč in kako se danes, katera je njihova najljubša jed, kako pripravljajo hrano in kako uživajo ob njej, bodo objavili v zborniku. Pripravili bodo tudi razstavo.



Kosovelova knjižnica Sežana,
kosovelova.knjiznica@kosovelova.si,
www.kosovelova.si; Dom na Krasu, Dutovlje



Distribucija in prodaja: Buča d.o.o., Kolarjeva 47, SI-1000 Ljubljana
01 230 65 80, buca@siol.net

Cena: 20,00 Eur

Zavod za varstvo
kulturne dediščine Slovenije



BOROVNICA

25. september–15. oktober,
9.00–12.00

Osnovna šola dr. Ivana Korošca Borovnica,
enota vrtec Borovnica

LOŃEK, KUHAJ!

Otroci se bodo seznanili s tradicionalnimi jedmi nekoč in danes, povabili k sodelovanju stare starše, posameznike in društva, se posvetili raziskovanju, kako iz pšenice nastane potica, in obiskali mlin v soteski Pekel ali mlin v Tehniškem muzeju Bistra ter ekološko kmetijo Pri Laškjaru.



OŠ dr. Ivana Korošca Borovnica,
Enota vrtec, vrtec.os-ikbo@guest.arnes.si,
vrtecborovnica.splet.arnes.si

BREZOVICA

27. september–8. oktober,
8.00–17.00

Vrtci Brezovica

BOG ŽEGNAJ

V sodelovanju z domačini, kulturnimi društvi, aktivni kmečkih žena in upokojeenci bomo raziskovali kulinarčne značilnosti Slovenije ter domačega kraja in bližnje okolice. Zbirali bomo recepte in kuharske knjige, iskali pregovore o hrani, pripravljali jedi, spoznavali šege in navade, povezane s kulinariko, uzavestili bonton hranjenja, se poučili o zdravi in nezdravi hrani ...



Vrtci Brezovica,
vesna.sever28@gmail.com,
www.vrtci-brezovica.si

DOMŽALE

25. september–9. oktober,
9.00–15.00

Osnovna šola Domžale, Bistriška cesta 19

MEDENE DOBROTE

Z učenci bomo iskali in raziskovali stare recepte, v katerih je ena od sestavin med. Eno od medenih dobrot bomo pripravili skupaj.



OŠ Domžale

27. september–16. oktober,
8.00–19.00

Knjižnica Domžale, Cesta talcev 4

DOBER TEK, KNJIŽNI JUNAKI!

Ste kdaj postali lačni ob branju knjige? Veliko knjig opisuje pojedine, prigrizke in malice. Za nekatere jedi, ki jih omenjajo zgodbe, sploh še niste slišali? Si je katero od jedi pisec preprosto izmislil? Kaj jedo knjižni junaki? Upodobitve hrane iz literarnih del bodo postavljene na ogled. Morda vas spodbudijo, da preizkusite nov recept ali da preberete novo knjigo. Oboje bo prav.



OŠ Rodica, katarinaskofic@gmail.com,
www.sola-rodica.si; Knjižnica Domžale,
www.knjiznica-domzale.si

5. oktober–20. november,
10.00–12.00, 17.00–19.00
18.00 odprtje

Menačenkova domačija, Cankarjeva ulica 9

ZADNJA V POSTELJO, PRVA POKONCI, PA BO VEDNO KAJ DOBREGA V LONCI

Vsaka vezenina nosi svojo življenjsko zgodbo. Vezeni stenski kuhinjski prtiči in predpasniki, ki so kot odraz slovenske bivalne kulture v prvi polovici 20. stoletja predstavljeni na razstavi, so zbrani iz zapuščine domžalske muzejske hiše, nekdanjega bivališča kmečko-obrtniške družine, ki se je preživljala s krojaštvom..



Kulturni dom Franca Bernika Domžale,
enota Menačenkova domačija,
menacenk@kd-domzale.si,
www.kd-domzale.si



Dogodki bodo potekali v skladu z epidemiološkimi razmerami in navodili NIJZ, za kar odgovarjajo organizatorji dogodkov. Predhodno preverite informacije o dogodku pri organizatorju (na spletni strani ali po telefonu).

HORJUL

9. oktober, 8.30–12.00

Zbirno mesto na parkirišču Metrela

IZLET V HORJUL, DEŽELO KRISTINE BRENKOVE

Obiskali bomo rojstno vas dr. Kristine Brenkove. Letos obeležujemo 110. obletnico rojstva te izjemne dame. Skupaj se bomo povzpeli na bližnji vrh, prebirali odlomke iz njenih del, se igrali igre iz njene mladosti ter peli ljudske pesmi. Pomalicali bomo pogačo, kakršno je imela Kristina v otroštvu najraje in kakršno je pekla njena mama. Na izletu bomo izbirali lažje poti, primerne tudi za otroke.



Prijave na 01 308 53 01 ali
bezigrad@mklj.si.

MKL, 01 308 53 01, bezigrad@mklj.si,
www.mklj.si

Kamnik, VOLČJI POTOK

**25. september–10. oktober,
8.00–18.00**

Volčji Potok 3

SLADKO POPOLDNE PRI SOUVANIH

Razstavo Souvani in njihov park v Volčjem Potoku bomo nadgradili s kulinarično vsebino. Obiskovalci bodo izvedeli, kam je Helena Souvan jezdila na popoldanski čaj in piškote, kje so Souvani imeli zelenjavni vrt, kako so hladili hrano ter druge zanimivosti iz kulinaričnega življenja te družine. Za pravo kulinarično doživetje bodo obiskovalci parka lahko poskusili sladice, ki se imenujejo po članih družine Souvan.



Arboretum Volčji Potok,
info@arboretum.si, www.arboretum.si

LJUBLJANA

15. september–20. oktober, 12.00

Muzejska ploščad Metelkova

BELI SVET MED GORJANCI IN KOLPO, RAZSTAVA

Razstava prikazuje pestrost kulturne in naravne dediščine Bele krajine, ki je zaznamovala tudi pestro kulinariko tega območja. Tukaj si podajajo roko narava, kultura, folklorna tradicija in sodobna glasba, bela lanena noša in usnjeni pasovi, pokrajino pa krasijo pisan živalski svet in tri smaragdne reke: Kolpa, Lahinja in Krupa, v sožitju s krajinskimi parki, razglednimi točkami in tradicionalnimi steljniki.



Kulturni center Semic,
irena.plut@kc-semic.si, www.kc-semic.si;
Slovenski etnografski muzej

25. september, 10.00–12.00

Narodna galerija

INDIJA KOROMANDIJA IN VAROVALNI PRSTANI

Ogled izbranih del na občasni razstavi in ustvarjanje na delavnici za družine z otroki. Na razstavi del Hinka Smrekarja si bomo ogledali obljubljeni deželo s fantastičnimi bitji, na delavnici pa si bomo oblikovali varovalne prstane s fantazijskimi podobami.



Narodna galerija, 01 241 54 14,
kristina_preininger@ng-slo.si,
www.ng-slo.si

25. september

www.dlib.si, zbirka Legendarne slovenske kuharice

LEGENDARNE SLOVENSKE KUCHARICE, DIGITALNA ZBIRKA

Verjetno ni slovenskega gospodinjstva, ki ne bi imelo vsaj ene kuharske knjige, pravo bogastvo tovrstne literature pa se skriva tudi na policah Narodne in univerzitetne knjižnice. Na portalu Digitalne knjižnice Slovenije ponujamo v branje in uporabo nekaj najbolj znanih in skozi več desetletij (celo stoletij) uporabljenih kuharskih knjig.



Narodna in univerzitetna knjižnica,
01 200 11 13, helena.janezic@nuk.uni-lj.si,
www.dlib.si

LJUBLJANA

26. september, 11.00

MGLC – Mednarodni grafični likovni center,
Švicarija, Pod turnom 4

SKRIVNO ŽIVLJENJE SPOMINSKEGA ATELJEJA STOJANA BATIČA

Vodeni ogled ateljeja in predstavitev zloženke Umetnost v parku Tivoli, Skrivno življenje Spominskega ateljeja Stojana Batiča z avtorji zloženke Jernejo Batič (avtorica besedil in hčerka Stojana Batiča), Igorjem Andjelčičem (avtor fotografij) in Yasmin Martin Vodopivec (avtorica idejne zasnove).



MGLC – Mednarodni grafični likovni center,
info@mglc-lj.si, www.mglc-lj.si

30. september in 1. oktober, 17.00

Zbirno mesto pred gradom Tivoli

ALICA V ČUDEŽNI DEŽELI

Predstava Potovanje v sanje, namenjena otrokom, starejšim od 9 let, bo gledalca povabila, da skozi zaičjo luknjo vstopi v Čudežno deželo in sam postane Alica. Zgodba Lewisa Carrolla je metafora najstniškega dojemanja odraslega sveta, iskanja svoje identitete in lastne poti v svetu izzivov, nesmislov, razočaranj in zmag. Da bi svojo nalogo izpolnil, se moraš soočiti s samim sabo, svojimi strahovi in svojo notranjo močjo. In kot pravi Alica, edina pot ven – je skozi.



MGLC – Mednarodni grafični likovni center,
mija.spiler@margareta.si,
www.mglc-lj.si, www.margareta.si;
Zavod Margareta Schwarzwald

27. september–10. oktober,
8.00–14.00

OŠ Riharda Jakopiča, Derčeva ulica 1

POSTREŽENO S ŠČEPCEM DEDIŠČINE

Tema Dober tek! bo jakopičevce tako v šoli kot na terenu spodbudila k branju, kuhanju, petju, risanju, kiparjenju, pisanju, raziskovanju, spoznavanju domačih in tujih prazničnih in vsakdanjih jedi ter izrazov zanje, pripravljanju pogrinjkov, spoznavanju žita, zelenjave, sadja ..., njihovemu pridobivanju in uporabi ter spoznavanju kuharskih pripomočkov. Dobro bomo jedli, pili in tekli ter se medpredmetno, medrazredno in medgeneracijsko družili.



OŠ Riharda Jakopiča,
mojca.honzak@guest.arnes.si,
www.osrj.si; starši

LJUBLJANA

27. september–8. oktober,
pon.–pet. 9.00–16.00

Slovenski gledališki inštitut – Gledališki
muzej, Mestni trg 17

HOJA ZA GLEDALIŠČEM. OD JEZUITOV DO CANKARJA, INDIVIDUALNI OGLEDI

Stalna razstava slikovito predstavlja začetke in osrednje tokove gledališča v Sloveniji, njegovo vpetost v evropska kulturna dogajanja in njegovo vlogo pri oblikovanju slovenske nacionalne zavesti.

29. september, 17.00

HOJA ZA GLEDALIŠČEM. OD JEZUITOV DO CANKARJA, JAVNO VODSTVO

27.–29. september, po dogovoru

DOBER TEKI GLEDALIŠČE IN ŠPORTNI DUH, DELAVNICA ZA ŠOLSKE SKUPINE

Gledališče in šport sta si po naravi zelo blizu: oba ustvarjata dramatično napetost, zahtevata dobro psihofizično pripravljenost igralcev, sodelovanje, izvedbo pred občinstvom ... Raziskali bomo stične točke med gledališčem in športom, spoznali gledališki šport ter preizkusili gledališke tehnike za razvoj družbenih in komunikacijskih kompetenc ter zdravih vrednot. Termini po dogovoru na: izobrazevanje@slogi.si.



Slovenski gledališki inštitut – Gledališki
muzej, slogi@slogi.si, www.slogi.si

27. september–1. oktober

Osnovna šola Jožeta Moškriča, Jarška
cesta 34

PREDPASNIKI NEKOČ IN DANES

Z učenci bomo raziskovali zgodovino predpasnikov. Poizvedeli bomo, kakšni predpasniki so najpogostejše v rabi danes. Oblikovali bomo tudi svoje predpasnike in jih okrasili z različnimi likovnimi tehnikami (tiskanje, šivanje, poslikava ...).



OŠ Jožeta Moškriča, sabinam@jozmos.si,
www.o-jozmos.lj.edus.si

LJUBLJANA

29. september–8. oktober,
9.00–13.00

Zavod sv. Stanislava, Štula 23

ZAVODSKA PREŽGANKA

Pripravili bomo delavnice za otroke, učence in dijake, na katerih bodo ti spoznavali značilne jedilnike v predvojnem zavodu, zbirali recepte svojih prednikov, osnovnošolci bodo oblikovali pogrinjke, otroci iz vrtca pa poslikali namizne podlage za matico. Naše kuharice bodo za vse pripravile tradicionalno zavodsko prežganko.



Zavod sv. Stanislava, galerija@stanislav.si,
www.stanislav.si

30. september, 18.30

Knjižnica Bežigrad, dvorana, Einspielerjeva
ulica 1

PRIŠLA BO POMLAD

Še veste, kaj je to ljudsko petje? Slovenske pesmi so sicer v večini zapisane, vendar jih je treba peti, da ostanejo žive. Ob prepevanju pesmi se v knjižnici srečujemo že nekaj let in obujamo melodije naše dežele. Tokrat bomo pesmi povezovali s tradicionalno slovensko hrano in pijačo. Pridružite se nam tudi vi, saj »kdor poje, slabo ne misli«.



MKL, 01 308 53 00, bezigrad@mklj.si,
www.mklj.si

30. september, 11.00–13.00

Mestna hiša, Mestni trg 1, velika sejna soba

RADE MIKAČIČ: SLIKARSTVO, MED, TESTENINE IN ČOKOLADO

Študijska skupina pod mentorstvom Olge Paulič bo predstavila življenje in ustvarjanje splitskega slikarja Radeta Mikačiča, njegovo monografijo, družinsko kulinariko, testenine Pekatete, med in čokolado. Lado Jakša bo zaigral tri pesmi. Oktobra bo delavnica izdelovanja splitskih in slovenskih slaščic, novembra pa bo v mestni hiši razstava njegovih slik, katere kurator bo Aleksander Bassin.



Slovenska univerza za tretje življenjsko
obdobje, mikacic2007@gmail.com,
www.utzo.si

LJUBLJANA

1. oktober, 14.00–17.00

Slovenski etnografski muzej, Metelkova
ulica 2

ŠABLONSKE POSLIKAVE, DELAVNICA ZA MLADINO IN ODRASLE

Restavratorka Tjaša Pristov bo udeležencem predstavila izdelavo šablone in uporabo pleskarskega valjčka, sledila bo izdelava lastne šablone pod vodstvom restavradorjev Žige Reharja in Gregorja Kosa. Vzorci šablon bodo odtisnjeni na »namišljene« stene pred muzejem, kjer bodo še nekaj časa na ogled.



2. oktober, 11.00–12.30

BARVAMO S ŠABLONAMI, USTVARJALNA DELAVNICA ZA OTROKE

Včasih so bile stene kuhinj in sob okrašene z različnimi vzorci, ki so jih na stene nanašali s posebnimi šablonami. Tudi mi se bomo preizkusili v izdelavi šablon, ki pa nam bodo služile za poslikavo »namišljenih« sten v muzeju.

Obvezne prijave na
blagajna@etno-muzej.si.

Slovenski etnografski muzej, 01 300 87 45,
blagajna@etno-muzej.si,
www.etno-muzej.si; Zavod za varstvo
kulturne dediščine Slovenije, Območna
enota Ljubljana

4.–15. oktober, 8.30–16.00

Osnovna šola Šmartno pod Šmarno goro

DOBER KOT KRUH

Ali ste vedeli, da je bila tik pod našo šolo včasih furmanska gostilna? Raziskali bomo gostišča v krajih Šmartno, Tacen, Gameljne in Rašica ter vprašali po starih receptih za kruh. Zanimalo nas bo, kakšna je morala biti peč, katero vrsto moke so uporabljali, ali so pri pripravi testa uporabljali droži ali kvas, kdaj so kruh pekli ...

Poiskali bomo slovenske pregovore o kruhu in prepevali ljudske pesmi na temo hrane. Ob zaključku raziskovanja bomo na prireditvi povabili stare starše ter druge obiskovalce, spekli kruh in skupaj praznovali.



OŠ Šmartno pod Šmarno goro, 01 511 06 18,
alenska.degen@os-smartno.si

LJUBLJANA

5. oktober, 10.00

Slovanska knjižnica, Einspielerjeva ulica 1

VODENI OGLED DRAGOCENIH TISKOV SLOVANSKE KNJIŽNICE

Na vodenem ogledu dragocenih tiskov si bomo ogledali najstarejše knjige iz naše zbirke, od življenjepisa Herbarda Turjaškega iz leta 1575 in prve izdaje Valvasorjeve Slave vojvodine Kranjske ter zbirke pridig Janeza Svetokriškega in prvih slovenskih slovníc do zbirke Prešernovih poezij s pesnikovim lastnoročnim posvetilom. Ne bomo pa pozabili niti na Kuharske bukve Valentina Vodnika in druge zanimive kuharske knjige.



Obvezne prijave na slovanska@mkjl.si do 1. 10. 2021.

MKL, 01 308 56 07, slovanska@mkjl.si, www.mkjl.si

5. oktober, 17.00

Knjižnica Savsko naselje, Belokranjska ulica 2

PRAVLJICE IZ ZAKLADNICE EVROPSKE KULTURNE DEDIŠČINE V KNJIŽNICI SAVSKO NASELJE

Oktober je čas, ko se zopet srečamo na urah pravljic v naših knjižnicah. Na prvih srečanjih bomo obujali šege in navade, spoznavali prva kmetijska orodja, pregledali kuharske knjige ter pridobili nekaj znanja o kulinariki naše dežele.



Prijave zbiramo v knjižnici, na številki 01 308 53 00 ali na bezigrad@mkjl.si.

MKL, 01 308 53 00, bezigrad@mkjl.si, www.mkjl.si

5. oktober, 17.30

Slovenski gledališki inštitut – Gledališki muzej, Mestni trg 17

GLEDALŠKI SPREHOD PO POTI KAPUCINSKE PROCESIJE, JAVNO VODSTVO

Ob jubilejni obletnici Škofjeloškega pasijona se bomo sprehodili po osrčju Ljubljane, po poti kapucinske procesije iz 17. stoletja, do krajev, kjer so jezuiti nekoč uprizarjali šolske igre in so igrale potujoče gledališke skupine. Na sprehodu bomo kulturno dediščino gledališča odkrivali na kraju samem v spreminjajočem se okolju ter jo umestili v zgodovinski kontekst.



Prijave na izobrazevanje@slogi.si.

Slovenski gledališki inštitut – Gledališki muzej, izobrazevanje@slogi.si, www.slogi.si

LJUBLJANA

6. oktober, 17.00

Knjižnica Črnuče, Dunajska cesta 367

PRAVLJICE IZ ZAKLADNICE EVROPSKE KULTURNE DEDIŠČINE V KNJIŽNICI ČRNUČE

Oktober je čas, ko se zopet srečamo na urah pravljic v naših knjižnicah. Na prvih srečanjih bomo obujali šege in navade, spoznavali prva kmetijska orodja, pregledali kuharske knjige ter pridobili nekaj znanja o kulinariki naše dežele.



Prijave zbiramo v knjižnici, na številki 01 308 53 00 ali na bezigrad@mkjl.si.

MKL, 01 308 53 00, bezigrad@mkjl.si, www.mkjl.si

6. oktober, 17.00

Knjižnica Bežigrad, Einspielerjeva ulica 1

PRAVLJICE IZ ZAKLADNICE EVROPSKE KULTURNE DEDIŠČINE V KNJIŽNICI BEŽIGRAD

Oktober je čas, ko se zopet srečamo na urah pravljic v naših knjižnicah. Na prvih srečanjih bomo obujali šege in navade, spoznavali prva kmetijska orodja, pregledali kuharske knjige ter pridobili nekaj znanja o kulinariki naše dežele.



Prijave zbiramo v knjižnici, na številki 01 308 53 00 ali na bezigrad@mkjl.si.

MKL, 01 308 53 00, bezigrad@mkjl.si, www.mkjl.si

6. oktober, 18.00

Knjižnica Otona Župančiča, Kersnikova ulica 2

KAKO NAS KULTURNA DEDIŠČINA USMERJA V SODOBNOSTI IN PRIHODNOSTI

Janez Bogataj je pripravil razkošno knjigo Z Janezom Trdino za dolensko mizo, ki raziskuje pisateljeve rokopise in prvíc sistematično predstavi prehransko kulturno dediščino Dolenjske, skupaj s 25 recepti, prilagojenimi za sodobno kuharijo in predstavljenimi z vrhunskimi fotografijami. V pogovornem večeru s Petrom Ribičem bo predstavljena tudi knjiga Z Valvasorjem za mizo, izbor polihistorjevih pričevanj o prehranski kulturi na Kranjskem.



MKL, 01 308 55 00, mkl@mkjl.si, www.mkjl.si

LJUBLJANA

7. oktober, 17.00

Knjižnica Glinškova ploščad, Glinškova ploščad 11a

PRAVLJICE IZ ZAKLADNICE EVROPSKE KULTURNE DEDIŠČINE V KNJIŽNICI GLINŠKOVA PLOŠČAD

Oktober je čas, ko se zopet srečamo na urah pravljic v naših knjižnicah. Na prvih srečanjih bomo obujali šege in navade, spoznavali prva kmetijska orodja, pregledali kuharske knjige ter pridobili nekaj znanja o kulinariki naše dežele.



Prijave zbiramo v knjižnici, na številki 01 308 53 00 ali na bezigrad@mklj.si.
MKL, 01 308 53 00, bezigrad@mklj.si,
www.mklj.si

7. oktober, 17.00

Knjižnica dr. France Škerl, Vojkova cesta 87a

PRAVLJICE IZ ZAKLADNICE EVROPSKE KULTURNE DEDIŠČINE V KNJIŽNICI DR. FRANCETA ŠKERLA

Oktober je čas, ko se zopet srečamo na urah pravljic v naših knjižnicah. Na prvih srečanjih bomo obujali šege in navade, spoznavali prva kmetijska orodja, pregledali kuharske knjige ter pridobili nekaj znanja o kulinariki naše dežele.



Prijave zbiramo v knjižnici, na številki 01 308 53 00 ali na bezigrad@mklj.si.
MKL, 01 308 53 00, bezigrad@mklj.si,
www.mklj.si

7. oktober, 18.30

Knjižnica Bežigrad, dvorana, Einspielerjeva ulica 1

ZGODBA O SLADKEM KRUHKU IN LESU

Prikaz rezbarjenja in degustacija medenih kruhkov. Z vami bo Škofjeločanka, rezbarica Petra Plestenjak, ki že dobrih 40 let ročno rezbari lesene modele za loške kruhke in druge izdelke, deseto leto pa tudi peče male medene loške kruhke. Prikazala vam bo različno rezbarjenje ter predstavila zgodovino malih loških kruhkov in modelov zanje.



Prijave zbiramo v knjižnici, na številki 01 308 53 00 ali na bezigrad@mklj.si.
MKL, 01 308 53 00, bezigrad@mklj.si,
www.mklj.si

LJUBLJANA

7. in 8. oktober, 10.00–12.00

Slovanska knjižnica, Einspielerjeva ulica 1

RAZISKUJMO SKUPAJ – DOBER TEK!

Na delavnico vabimo osnovnošolske (tretja triada) in srednješolske skupine, ki jih bomo seznanili z našo knjižnično zbirko in načini iskanja njenega gradiva po različnih bazah podatkov (COBISS+, e-Bibliografija, Slovenska digitalna knjižnica). Delavnica raziskovanja bo obsegala teme dediščine, kulinarike, pravil obnašanja za mizo ipd.



Prijave na slovanska@mklj.si do 1.10. 2021.
Mestna knjižnica Ljubljana, 01 308 56 07,
slovanska@mklj.si, www.mklj.si

7. in 8. oktober, 10.00–15.00

Osnovna šola Danile Kumar, Gogalova ulica 15

DOBER TEK! S TRADICIJO ŽE 60 LET

Ob jubilejni 60. obletnici šole bomo odprli razstavo, na kateri bomo z učenci predstavili razvoj šolske kuhinje in kulinarike skozi čas. Raziskovali bomo tradicionalne recepte naših babic ter primerjali, kakšni so bili šolski obroki včasih in kakšni so danes. Predstavili bomo spomine naših bivših učencev na najboljše obroke in dogodivščine v jedilnici ter pripravili razstavo kuharskih knjig in tudi tradicionalnih dobrot iz njih.



OŠ Danile Kumar,
barboe@os-danilekumar.si

8. oktober, 8.00–10.00

Vrtec Zvezdica, d. o. o., PE Vrtec ZdravSem, Rakovniška ulica 5

ZAJTRK NEKOČ: JEČMENOVA BELA KAVA IN KRUH

S skupino otrok bomo spoznavali prehranjevalne navade naših prednikov. Spoznavali bomo staro posodo, pribor in hrano, ki jim je bila na voljo. Projekt bomo zaključili z zajtrkom, kot so ga imeli nekdaj. Spekli bomo kruh z drožmi in spoznavali postopek njegove priprave ter se seznanili z žganjem, mletjem in kuhanjem ječmenove kave.



Vrtec Zvezdica, d. o. o., PE Vrtec ZdravSem, slavi.frece@gmail.com,
vrtec-zdravsem.si/o-vrtcnu.html

LOGATEC

8. oktober, 8.00–12.15

Osnovna šola Tabor Logatec

DIŠI PO DOMAČEM

Z učenci bomo raziskovali gastronomsko kulturno dediščino domače pokrajine. Ogledali si bomo črno kuhinjo, mlin, kozolec in zemljanke. Raziskovali bomo, kaj so nekoč jedli, kako so shranjevali hrano in pripravljali jedi, kakšni so bili običaji, povezanost s kulinariko. Pripravili bomo nekaj okusnih tradicionalnih jedi, pogrnili mizo in okušali dobrote.



OŠ Tabor Logatec, 031 464 909,
n.vidmar@gmail.com

Medvode, BELO

5. oktober, 18.00

Belo 1

PREDSTAVITEV KNJIGE GASTRONOMIJA OSREDNJE SLOVENIJE IN LJUBLJANE

Knjiga prof. dr. Janeza Bogataja sodi v knjižno zbirko Gastronomija Slovenije in je pomembna založniška izdaja z mednarodnim promocijskim značajem. Knjige predstavljajo zakladnico prehranske dediščine naše dežele in s sodobno nadgradnjo lokalnih in regionalnih posebnosti zaokrožajo razpoznavnost slovenske kulinarike.



Domačija Pr' Lenart,
prlenartovih@gmail.com; Založba Hart

MEDVODE

1. oktober, 18.00

Cesta komandanta Staneta 12

MIZA ...

Legenda. Beseda, ki lahko pove zelo veliko ali pa zelo malo. V nas lahko vzbudi bogato paleto čustev ali pa nas zgolj usmeri v pravo smer. Ko se poigramo z njenim pomenom in glavni vsebini dodamo še ščepec ustvarjalnosti, iz nje nastane legendarna ... Ste tudi vi postali lačni? Ali pa vas je poneslo med čarobne ruševine srednjeveških gradov? Ste na pravi poti? Mogoče pa ste si le zaželeli majhen košček legendarne ...



Zavod za šport, turizem, kulturo in mladino
Medvode, kultura@zavodsotocje.si,
www.zavodsotocje.si

MORAVČE

**25. september–9. oktober,
9.00–12.00 oz. v delovnem času
knjižnice**

Vegova ulica 9

POGRNJENA MIZA NEKOČ IN DANES

V današnji naglici in poplavi vseh mogočih receptov od blizu in daleč smo že skoraj pozabili na domače jedi, ki so nekoč pripravljale v kuhinjah. Bile so preproste, ustvarjene iz doma pridelanih sestavin in so pogosto imele poleg hranilne tudi zdravilno vrednost. Delček te skoraj pozabljene kulturne dediščine smo spoznavali skupaj z otroki in svoja spoznanja zabeležili v sliki in besedi.



VVE Moravče, KID Limbar,
irenamalovrh@gmail.com

ŠKOFIJSKA

**25. september–9. oktober,
13.00–15.00**

Osnovna šola Škofljica

SPOZNAJMO KOLIŠČARSKO KERAMIKO

Učenci bodo spoznavali kulturno dediščino koliščarjev s poudarkom na postopku oblikovanja glinenih posod – keramike. Na delavnici bodo postopek tudi preizkusili in oblikovali svojo keramično posodo.



OŠ Škofljica, 01 366 38 13

Šmartno pri Litiji, BOGENŠPERK

7. oktober, 17.00–18.00

Grad Bogenšperk, Bogenšperk 5

KAJU SO KUHALI V VALVASORJEVEM ČASU

Na vodenem ogledu po gradu bomo spoznali življenje v 17. stoletju ter običaje in prehranske navade tedanjih prebivalcev dežele Kranjske, kot jih je v svojem najslavnejšem delu, Slavi vojvodine Kranjske, opisal Janez Vajkard Valvasor. Okusnih receptov pa ne bomo le prebirali, temveč bomo enega od najznamenitejših tudi poskusili – na meniju bo domača potica po Valvasorjevem receptu. Vstopnina: 50-odstotni popust na ceno vstopnice.

Javni zavod Bogenšperk



Šmartno pri Litiji, LIBERGA

8. oktober, 17.00–18.00

Cerkev sv. Mohorja in Fortunata

MEDVEDOVA SUŠILNICA SADJA

Obiskali bomo gričevnat svet vasi Liberga, ki je bila prvič omenjena že leta 1406. Ogledali si bomo eno najbolje ohranjenih še delujočih brezdimnih sušilnic za sadje v osrednji Sloveniji – Medvedovo sušilnico sadja na Libergu. Sušilnica je kulturni spomenik državnega pomena. Obiskovalci bodo spoznali tradicionalni postopek sušenja in izdelke tudi degustirali. Obvezne prijave.

Javni zavod Bogenšperk, 01 898 78 67, rezervacije@bogensperk.si; Stanislava Sirk in Društvo kmetič Litija in Šmartno



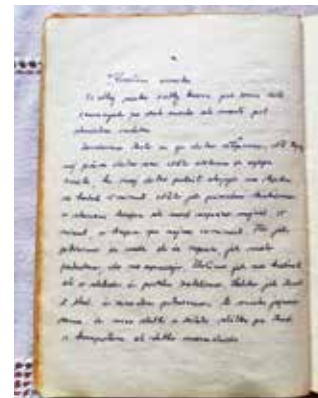
ŠMARTNO PRI LITIJU

29. september, 7.30–14.30

Osnovna šola Šmartno, Pungrt 9

KAJ PA IZ LONCA DIŠI

Šestošolci so pri zgodovini izdelali projektne naloge Kaj pa iz lonca diši. Poleg spominov pripovedovalcev so zbrali tudi recepte za jedi na žlico. Hrana je imela za naše prednike drugačen pomen, kot ga ima za nas danes. Družine so bile številčne, vsakdanja hrana je bila preprosta in je pogosto primanjkovalo. Učenci bodo pripravili enolončnico in jo postregli vrstnikom. Ob tem bo na ogled razstava starih kuharskih knjig in zvezkov z recepti ter nekdanjih kuhinjskih pripomočkov.



OŠ Šmartno,
danica.sedevcic@guest.arnes.si

ŠMARTNO PRI LITIJU

9. oktober, 10.00–14.00

Staretov trg

DOBROTE ŠMARSKE DEŽELE

Sejemski dogodek, na katerem se bodo s svojimi izdelki in pridelki predstavili domači obrtniki, rokodelci in pridelovalci, pridružili pa se jim bodo tudi ponudniki iz sosednjih občin. Poseben poudarek bo na predstavitvi obrti, lokalnih kulinarčnih posebnosti in prikazu tradicionalnega načina priprave jedi. Sejemske dejavnost bomo popestrili z ustvarjalnimi delavnici o kulinarčni dediščini šmarske dežele, namenjenimi otrokom in družinam.



Javni zavod Bogenšperk, 01 898 78 67,
rezervacije@bogensperk.si

VELIKE LAŠČE

25. september, 16.00–20.00

Levstikov dom

SLAVNOSTNA AKADEMIJA OB 190. OBLETNICI ROJSTVA FRANA LEVSTIKA

Letos praznujemo 190. obletnico rojstva našega velikega slovenskega književnika in velikolaškega rojaka Frana Levstika. Počastili jo bomo s slavnostno akademijo na temo Levstikovega Bučelstva, ki se bo zaključila s slavnostno prireditvijo Levstiku v spomin. Vzporedno bo na velikolaškem trgu pred Levstikovim domom potekala tudi medena tržnica.



Občina Velike Lašče,
obcina@velike-lasces.si,
www.obcina.velike-lasce.si; Čebelarstvo
društvo Velike Lašče, KUD Primož Trubar
Velike Lašče

VRHNIKA

25. september, 8.20–12.00

Osnovna šola Antona Martina Slomška
Vrhnika, Pod Hruševco 33

JOSIP²

Leto 2021 je posvečeno dvema Josipoma, Josipu Jurčiču in Josipu Ipavcu, zato smo naš dogodek poimenovali kar Josip² (Josip na kvadrat). V ta namen bomo z učenci 6. in 8. razreda predstavili njuno delo z video posnetkom.



OŠ Antona Martina Slomška Vrhnika,
martina.kokelj@gmail.com

25. september–9. oktober, 9.00

Spletni portal Kamra

SEMENSKA KATALOGA AGRONOMA JOSIPA LENARČIČA ZA LETI 1891 IN 1892

V prispevku – digitalni zbirki na spletnem portalu Kamra – bomo objavili dve drobni, a izredno dragoceni knjižici, ki ju hranimo v Cankarjevi knjižnici Vrhnika. Semenska kataloga, ki ju je v letih 1891 in 1892 izdal Josip Lenarčič z Vrhnike, sta bogata zbirka podatkov za vse, ki jih zanima, kako so konec 19. stoletja kmetovali v našem prostoru in kakšno vrsto hrane so pridelovali.



Cankarjeva knjižnica Vrhnika,
Natasa.Oblak.Japelj@ckv.si;
Mestna knjižnica Ljubljana

VRHNIKA

28. september–9. oktober, 18.00

Miklčeva kašča, Verd 18

KAŠČE NA VRHNIŠKEM ... DANES, RAZSTAVA

Na raziskovalnih taborih med letoma 1995 in 2005 smo raziskovali kulturno in naravno dediščino vrhniškega prostora, med drugim kašče, ki so bile v preteklosti dragocen gospodarski objekt mnogih domačij. Leta 1998 je v okviru DEKD izšel tudi vodnik Kašče na Vrhniskem. In kakšno je stanje vrhniških kašč četrto stoletja pozneje?



Zavod Ivana Cankarja Vrhnika; Cankarjev dom Vrhnika, kultura@zavod-cankar.si; Muzejsko društvo Vrhnika; Cankarjeva knjižnica Vrhnika

28. september, 8.20–12.00

Osnovna šola Antona Martina Slomška
Vrhnika, Pod Hruševco 33

SKRB ZA POLN ŽELODEČ V LITERARNI ZGODOVINI

Ljudje že od nekdaj radi jemo in se preizkušamo v kulinariki. To lahko opazimo tudi v literaturi, zato bomo z učenci osmih razredov raziskovali hrano in prehranjevalne navade v literaturi različnih literarnih obdobj. Posvetili se bomo tudi raziskovanju prehranjevalnih navad v svojem kraju in okolici ter izdelali knjižico lokalnih receptov. Vse to bomo prikazali na razstavi.



OŠ Antona Martina Slomška Vrhnika,
martina.kokelj@gmail.com

1. oktober, 8.20–12.00

Osnovna šola Antona Martina Slomška
Vrhnika, Pod Hruševco 33

KULINARIKA IN CANKAR

Ivan Cankar v znamenitih črticah opisuje prigode iz svojega življenja, iz njih pa izvedemo tudi marsikaj zanimivega o kulinariki in prehranjevalnih navadah časa, v katerem je živel. Učenci devetih razredov si bodo ogledali Cankarjevo spominsko hišo. Slovensčino bomo tako medpredmetno povezali z likovno umetnostjo in športom. Pripravili bomo tudi razstavo literarnih in likovnih del, ki bodo nastala.



OŠ Antona Martina Slomška Vrhnika,
martina.kokelj@gmail.com



Kulturni bazar v regiji nacionalno strokovno usposabljanje

15. november 2021, Slovensko narodno gledališče Maribor

Na enodnevem strokovnem usposabljanju bodo v ospredju programi in projekti kulturnih ustanov iz podravske, pomurske in koroške regije, spoznali pa boste tudi aktualna dogajanja v kulturno-umetnostni vzgoji (KUV) na nacionalni ravni. *Kulturni bazar v regiji* je namenjen krepitvi dostopnosti kakovostnih vsebin ter podpora partnerskih povezav in razvoju inovativnosti na vseh področjih KUV. Vabljeni strokovni delavci v vzgoji in izobraževanju ter kulturi, strokovni delavci širše strokovne javnosti, ki lahko pri svojem delu vključujete kulturnovzgojne vsebine, ter študenti.

Program brezplačnega usposabljanja in prijavnica bosta objavljena septembra, udeleženci pa boste prejeli potrdilo o udeležbi.

Program brezplačnega usposabljanja in prijavnica bosta objavljena septembra na www.kulturnibazar.si.

S projektom SPOZNAJ, VARUJ, OHRANI nagovarjamo in načrtno vzgajamo mlado populacijo, ki na inovativen način spozna poslanstvo, vizijo, delo, cilje ter paleto različnih strokovnjakov konservatorjev: arheologov, restavradorjev, umetnostnih zgodovinarjev, etnologov, zgodovinarjev, arhitektov, ki so v službi kulturne dediščine. Otroci in mladi se s pomočjo pravega pristopa se naučijo gledati, videti in prepoznati kulturno dediščino ter njene vrednote. Poti do širitev obzorij so različne: predavanja, vodeni sprehodi skozi mesto z opazovanjem mogočnih stavb, ogledi restavratskih ateljejev, tematske delavnice, ogled arheoloških izkopavanj in situ,... Ustvarjalci in snovalci projekta se prilagodimo zahtevam in željam posameznih ciljnih skupin ter seveda rednemu pedagoškemu programu.

Spoznavanje dediščine ima pomembno vlogo pri krepitvi narodne identitete. S projektom Spoznaj, varuj, ohrani predvsem mlajši populaciji sistematično privzgamemo pozitiven in spoštljiv odnos do dediščine, delujemo medgeneracijsko in se povezujemo.

milena.antonc@zvks.si, 02 228 48 59, 041 365 984

VRHNIKA

5. oktober, 8.20-12.00

Osnovna šola Antona Martina Slomška
Vrhnika, Pod Hruševco 33

PRAVLJIČNI DOBER TEK!

Kdo ne pozna pravljic? Tudi učenci šestih razredov se pri slovenščini srečajo z njimi. Raziskovali bomo različne pravljice, ki govorijo o hrani in prehranjevanju. Vsak učenec bo na knjigoveški delavnici izdelal knjižico, v katero bo zapisal svojo pravljico na temo hrane. Knjižice bomo razstavili. Preizkusili se bomo tudi v dramatizaciji, risanju stripov, kamišibaju ...



OŠ Antona Martina Slomška Vrhnika,
martina.kokelj@gmail.com

5. oktober-7. november, 18.00

Galerija Cankarjevega doma na Vrhniki,
Tržaška cesta 25

DOBER TEK, JOŽEF!

Letos zaznamujemo 160. obletnico rojstva slikarja Jožefa Petkovskega, rojenega v Verdu pri Vrhniki. Učenci osmih razredov bodo pod mentorstvom Jureta Zoriča pripravili razstavo reprodukcij Petkovškovih likovnih del, ki so povezana s pridelavo hrane in prehranjevanjem (Izplačevanje koscev, 1884; Beneška kuhinja, 1888; Doma, 1889).



Cankarjeva knjižnica Vrhnika,
Natasa.Oblak.Japelj@ckv.si; OŠ Ivana
Cankarja Vrhnika; Zavod Ivana Cankarja
Vrhnika; Muzejsko društvo Vrhnika;
Cankarjeva knjižnica Vrhnika

8. oktober, 8.20-12.00

Osnovna šola Antona Martina Slomška
Vrhnika, Pod Hruševco 33

KRUH V BAKAH IN PRIPOVEDKAH

V naši prehranjevalni kulturi je kruh eno pomembnejših živil. V nekaterih mitih in legendah ima osrednjo vlogo prav to živilo oziroma sestavine, iz katerih kruh pripravimo. Učenci bodo raziskovali omenjena literarna dela, likovno ustvarjali in si ogledali kaščo, ki je nekoč služila shranjevanju žita in drugih poljskih pridelkov. Raziskali bodo tudi, kako nastane kruh - vse od zrna do končnega izdelka.



OŠ Antona Martina Slomška Vrhnika,
martina.kokelj@gmail.com

Duplek, SPODNJI DUPLEK

1. oktober, 13.00-14.30

Domačija Pesel, Dvorjane 10

DOBER KOT KRUH

Kruh je bil in še vedno je simbol obilja, rodovitnosti in življenja ter osnovno živilo za večino ljudi na svetu. Na Peslovi domačiji, ki spada v register stavbne dediščine in je kategorizirana kot dediščina lokalnega pomena, pridelujejo svoje žito in pečejo kruh v krušni peči. Na domačiji bomo s pomočjo gospodinje za učence izvedli delavnico peke kruha in pogače ter spoznavali stare pripomočke in posode. Zbrali bomo različne recepte za kruh od naših babic in tudi tiste iz današnjega časa.



OŠ Duplek, marina.herman@guest.arnes.si,
os-duplek.splet.arnes.si; Kmetija Pesel

Hoče - Slivnica, POHORJE

29. september, 9.00-14.00

Pohorje Village Resort, Hočko Pohorje 133

IZ GOZDA DO MIZE

Osnovnošolci in zainteresirana javnost bodo iz zgodbe Za mizo z gozdarjem spoznali etnološko dediščino Pohorja. Najprej se bodo udeležili javnega vodenja po Rozkini gozdni učni poti in kulinarčne delavnice, potem pa bodo spoznali še zgodovino poklicev gozdar in steklar na Pohorju, s poudarkom na prehranjevanju v različnih delih leta.

Prijava na martina@resort.si.



5 Start, d. o. o., PE Pohorje Village
Wellness & Spa Resort, martina@resort.si,
pohorjevillageresort.si; Pokrajinski muzej
Maribor; Zavod za gozdove, OE Maribor

Hoče - Slivnica, MIKLAVŽ NA DRAVSKEM POLJU

20. september, 9.30–14.00

Rogoška cesta 60

IZDELOVANJE POSODE IZ GLINE

Arheološka učna pot in arheološka razstava v Botaničnem vrtu Univerze Maribor sta nastali v okviru projekta PaleoDiversiStyria, iz katerega je zrasla blagovna znamka Heriterra. V delavnici bomo po načrtih in merah poskušali ustvariti posodo po vzoru tiste iz pozne bronaste dobe, ki je bila najdena na območju našega kraja. V njej bomo v predstavi jed iz takratnega obdobja.



Občina Hoče - Slivnica, patricija.klinc.rebernak@hoce-slivnica.si; Združenje rezbarjev modelarjev lesa Slovenije; OŠ Franca Lešnika Vuka

6. oktober, 16.00–20.00

Rogoška cesta 60

KUHAMO PO RECEPTIH IZ POZNE BRONASTE DOBE

V naši kuhinji bo zadišalo po hrani iz obdobja pozne bronaste dobe. Zakaj? V okviru projekta PaleoDiversiStyria so znanstveniki proučevali, kako se skozi tisočletja oblikovale in spreminjale prehranjevalne navade v regiji. Gastronomi, kmetovalci in obrtniki pa so se povezali in ustvarili blagovno znamko Heriterra. Pripravili bomo divjačinsko enolončnico, gobovo enolončnico ter nekvašen kruh iz dvoznice.



Občina Hoče - Slivnica, patricija.klinc.rebernak@hoce-slivnica.si, veronika.tonejc@hoce-slivnica.si; Judita Šegula, s. p.

Kungota, ZGORNJA KUNGOTA

30. september, 8.20–12.30

Plintovec 10c

IZ BABIČINE KUHINJE DIŠI

Za učence bomo pripravili delavnici o pravi tradicionalnih jedi in njihovih sodobnih različic ter o pravi in peki različnih vrst kruha. Pripravili bomo tudi razstavo kuhinjskega pribora in posode zadnjih 100 let ter sodelovali na simpoziju mladih raziskovalcev Iz babičine kuhinje diši.



OŠ Kungota, mari.karnet@os-kungota.si; Turistično društvo Kungota; Turistično društvo Svečina

LENART

**25. september–9. oktober,
9.00–15.00**

Knjiznica Lenart, Nikova ulica 9

»KE`MO JELI?«, TEMATSKA RAZSTAVA RECEPTOV IZ SLOVENSКИH GORIC

Od 1. do 25. septembra bomo zbirali recepte iz naše okolice, območja Slovenskih goric. Recepte s sestavinami, značilnimi za naše kraje, različice tradicionalnih jedi in kuharske pripomočke iz preteklosti bomo potem razstavili v naših prostorih.



Knjiznica Lenart, info@knjiznica-lenart.si, www.knjiznica-lenart.si; Lokalna društva gospodinj

29. september, 16.00–17.00

Knjiznica Lenart, pravljina sobana, Nikova ulica 9

SKUHAJ MI PRAVLJICO!

Dotakni se moke. Potipaj kristale sladkorja. Poduhaj zelišča. Okusi sol. Bodi pozoren/pozorna! Vsega ravno prav in ... Že je tukaj pravljica! Ob pripovedovanju pravljic, katerih junaki se na zanimiv način vrtijo po kuhinji, bomo spoznavali različne jedi, začimbe in načine priprave hrane. Razmišljali bomo o svojih najljubših jedeh in pobrskali po razstavljenih kuharskih knjigah za mlajše bralce.



Knjiznica Lenart, info@knjiznica-lenart.si, www.knjiznica-lenart.si

MAKOLE

6. oktober, 15.00–20.00

Dvorec Štatenberg, Štatenberg 89

PREHRANJEVANJE V OBDOBJU BAROKA, OKROGLA MIZA

Na okrogli mizi bomo predstavili hrano in pijačo, povezano z običaji iz tega obdobja.



Ustanova Fundacija Štatenberg, 040 870 835, dvorecstatenberg@gmail.com, dvorecstatenberg.si

MAKOLE

7. oktober, 10.00–19.00

Bernadekova domačija, Štatenberg 64

KMEČKA PREHRANA IN OBIČAJI, PRIKAZ

V dopoldanskem času (med 10. in 12. uro) bomo učencem prikazali nekatere kmečke jedi. Sami si bodo na žerjavici spekli koruzo, tako kot so jo nekoč pekli pastirji na paši. V popoldanskem času (med 15. in 17. uro) se bodo zbrali odrasli ter med prepevanjem prikazali nekaj kmečkih običajev in se nato povseslili ob domačem kruhu z zaseko ter gibanici, pečeni v peči.



TD Štatenberg, 040 700 006,
skledar.stefka@gmail.com

MARIBOR

16. september, 13.00

Srednja gradbena šola in gimnazija
Maribor, Smetanova ulica 35

GORIVO NAŠEGA TELESA: OD KOD PRIHAJA HRANA

... kaj je hrana, od kod prihaja, kako se prehranjujemo in, ne nazadnje, kako pristane na naših krožnikih in v kakšni obliki. Vsebina je izredno široka in daje fotografom neskončne možnosti predstavitev. Odprtje razstave bo v šolskem razstavišču.



SGŠGM, valerija.anzel@gradbena.si,
www.gradbena.si; Fotoklub Maribor

22.–26. september, 10.00–22.00

Maribor

FESTIVAL SPREHODOV

Sprehajali se bomo ter odkrivali bolj ali manj skrite zgodbe, ki jih je mogoče najti med zidovi, na ulicah in trgih, visoko nad strehami ali globoko pod površjem. Naše mesto, nekoliko okrušeno in robato, nas še zmeraj vabi, da spoznamo njegovo zgodovino in njegove prebivalce ter se vanj (ponovno) zaljubimo. Čez dan bomo poslušali, okušali, tipali ter se seveda sprehajali, v večernih urah pa se bomo z gosti pogovarjali o mestu in njegovi bogati kulturni dediščini.



Hiša! Društvo za ljudi in prostore,
vid.kmetec@gmail.com; Rajzefiber

MARIBOR

**25. september–9. oktober,
pon.–pet. 9.00–19.00**

Knjižnica Nova vas, Cesta proletarskih
brigad 6/a

POHORJE – MED SKALE IN PEČINE ISKAT POHORSE VILE

Pohorske vile, jezernik, vodovnik, coprnice in škopjenek nas bodo z bajeslovnimi pripovedkami, ilustracijami in fotografijami popeljali v čarobni svet Pohorja. Gozdovi, slapovi, potoki, barja, jezera in planje so njihova domovanja. So pa tudi življenjski prostori zanimivih rastlin in živali ter nahajališča mineralov in kamnin. Ob vodstvih po razstavi lahko prisluhnete tudi pripovedovanju v pohorskem narečju.



Mariborska knjižnica, Knjižnica Nova vas,
agica.kovse@mb.sik.si,
www.mb.sik.si/knjiznica-nova-vas.html;
Zavod RS za varstvo narave, OE Maribor;
Geološko – paleontološki zasebni muzej
Pangea, Viljem Podgoršek

**25. september–9. oktober,
8.00–16.00**

Sinagoga Maribor, Židovska ulica 4

DNEVI ODPRTIH VRAT

Brezplačni ogled nekdanje judovske sinagoge in aktualne tematske razstave v njej. V našo družbo vas vabimo od ponedeljka do petka med 8. in 16. uro, do 9. oktobra bo sinagoga odprta tudi med vikendi: ob sobotah, 25. 9., 2. 10. in 9. 10., ter ob nedeljah, 26. 9. in 3. 10., od 10. do 12. ure.



Center judovske kulturne dediščine
Sinagoga Maribor, info@sinagogamaribor.si,
www.sinagogamaribor.si

**25. september–9. oktober,
9.00–11.00**

Vrtec Studenci, enota Limbuš, Šolska
ulica 25

ČAS JE ZA DOBER TEK!

Osredotočili se bomo na pomen zdrave prehrane, spoznavanje značilnosti in raznolikosti prehranjevanja, bonton, kmetijstvo, pridelavo, nakup in prodajo hrane ter uživanje vsakodnevnih in prazničnih jedi, ogledali si bomo kuharske knjige in jih prebirali ter pripravljali pogrinjke.



Vrtec Studenci, enota Limbuš,
040 835 452

MARIBOR

25. september–9. oktober, 17.00

Vrtec Otona Župančiča Maribor, Oblakova ulica 5



Vrtec Otona Župančiča Maribor,
stanislava.lesnik@guest.arnes.si;
Mestna četrt Nova vas, Šent – slovensko
društvo za duševno zdravje

**25. september–9. oktober,
9.00–15.00**

Osnovna šola montessori Maribor,
Vrbanska cesta 30

ZRNO NA ZRNO POGAČA

Za učence prve triade bomo oblikovali aktivnosti, s katerimi jim bomo približali izdelavo in predelavo osnovnih življenjskih potrebščin: kruha, mleka, vode, medu ... Skupaj z njimi bomo raziskovali, kako pridejo določena živila na našo mizo, in pripravljali različno hrano. Spoznavali bomo podobnosti in razlike prehrane danes in nekoč.



Zavod Antona Martina Slomška

27. september–9. oktober, 14.00

Srednja ekonomska šola in gimnazija
Maribor, Trg Borisa Kidriča 3

MALA KNJIGA E-RECEPTOV DIJAKI KUHAJO ZDRAVO

Dijaki bodo sestavili lasten recept za zdrav hitro pripravljen obrok, v katerem bodo uporabili vsaj eno avtohtono zdravilno rastlino. Proučili bodo rastlino in jo tudi likovno upodobili, recept v e-obliki pa bodo opremili s fotografijami postopka priprave. Sledila bosta razstava izdelkov v jedilnici šole in predavanje o zdravi prehrani mladostnika.



SEŠGM, janja.ipavic@ses-mb.si,
www.ses-mb.si

MARIBOR

30. september, 8.00–13.00

Osnovna šola Draga Kobala, Tolstojeva
ulica 3

KAKO JE BILO, KO ŠE NI BILO ŠTEDILNIKOV

Knjiga Kako je bilo, ko še ni bilo štedilnikov bo izhodišče za obravnavo teme Dobar tek!. Učenci bodo zbirali stare recepte, spoznavali načine priprave hrane, prostore, v katerih so včasih kuhali, običaje in navade ob praznovanjih skozi zgodovino. Dramatizacija razvoja kuhanja na odprtih ognjiščih do modernih električnih štedilnikov bo igra na v narečju.



OŠ Draga Kobala Maribor,
marjetka.berlic@osdk.si;
Pokrajinski arhiv Maribor; Muzej narodne
osvoboditve Maribor; Zavod za varstvo
kulturne dediščine Slovenije, OE Maribor

30. september, 18.00

Sinagoga Maribor, Židovska ulica 4

JUDOVSKA KUHINJA V STARI ZAVEZI IN VSAK DAN JI

Maja Kutin, ki je več kot desetletje živel v Izraelu in tako dodobra spoznala judovsko in bližnjevzhodno kuhinjo, nam bo v predavanju predstavila podobnosti in razlike v judovski prehrani nekoč in danes.



Center judovske kulturne dediščine
Sinagoga Maribor, info@sinagogamaribor.si,
www.sinagogamaribor.si

30. september, 18.00

Vetrinjski dvor, Vetrinjska ulica 30

KULTURA PREHRANJEVANJA IN KULINARIČNA DEDIŠČINA NA OBMOČJU MARIBORA IN OKOLIŠKIH KRAJEV

Slovenija ima bogato prehransko kulturo in kulinarico dediščino, ki se v vsej svoji pestrosti izraža s krajevnimi posebnostmi. O tem, kako so nekoč pripravljali hrano, kakšno posodo so uporabljali, kaj so jedli, katere kuharske recepte so si predajali iz roda v rod in kako to dediščino ohranjamo, se bodo pogovarjale dr. Maja Godina Golič, Milena Antonič, Nives Cvikel in Urška Šobak. Pogovor bo vodila dr. Jerneja Ferlež.



Mariborska knjižnica, nina.vuk@mb.sik.si,
www.mb.sik.si

MARIBOR

1. oktober, 9.00– 11.00

Srednja gradbena šola in gimnazija
Maribor, Smetanova ulica 35

DOBER TEK!

V okviru teme Dober tek! bomo odkrivali recepte naših babic in pripravljali različne jedi in pogrinjke. Tako bomo opozorili na pomembnost ohranjanja slovenske gastronomske kulturne dediščine. Zbrane recepte bomo združili v knjižico receptov naših babic.



SGŠGM, valerija.anzel@gradbena.si,
www.gradbena.si; Fotoklub Maribor

5. oktober, 9.00–11.00

Pokrajinski muzej Maribor, Grajska ulica 2

MALI SIMPOZIJ OBIČAJI OD ROJSTVA DO GROBA

Osnovnošolci bodo predstavili referate, katerih predmet raziskovanja so šege in navade, ki spremljajo človeka na njegovih življenjski poti ob rojstvu, poroki, smrti ter drugih pomembnih življenjskih dogodkih nekoč in danes predvsem v njihovih lokalnih okoljih. Projekt je vsebinsko povezan z razstavo Vino naše vsakdanje.



Pokrajinski muzej Maribor,
drago.oman@museum-mb.si,
museum-mb.si

**7. oktober–4. november,
9.00–12.00**

Žolgarjeva ulica 2

ZA PRSTE OBLIZNIT!

Iskali in zbirali bomo recepte, ki so v naših družinah že več generacij. Naj bodo jedi sladke ali slane, z njimi iz roda v rod praznujemo in slavimo, se z njimi tolažimo ali jih postavimo na mizo, ko smo v krogu družine ali prijateljev. Zavihali bomo rokave in recepte preizkusili, jih zapisali, opisali in ilustrirali ter v avli šole pripravili razstavo.



OŠ Franceta Prešerna Maribor,
radeja.lokar.rutar@guest.arnes.si; ZVKDS,
OE Maribor

MARIBOR

7. oktober, 18.00

Sinagoga Maribor, Židovska ulica 4

JUDOVSKA PRAZNIČNA MIZA: OB ŠABATU IN DRUGIH PRAZNIKIH

Praznično obložena miza ima v judovstvu, tako kot v drugih kulturah, pomemben simbolni pomen. Maja Kutin nam bo v predavanju predstavila, katero hrano Judje uživajo ob šabat in drugih judovskih praznikih ter zakaj.



Center judovske kulturne dediščine
Sinagoga Maribor, info@sinagogamaribor.si,
www.sinagogamaribor.si

13. oktober, 9.00–15.00

Srednja prometna šola Maribor,
Preradovičeva ulica 33

KULINARIČNE POSEBNOSTI NAŠIH POKRAJIN

Tudi priseljenci so prispievali k raznolikosti gastronomske ponudbe, zato bomo v tem projektu spoznali jedi drugih kultur. Povezali se bomo s projektom Zdrava šola. Za recepte bomo povprašali naše babice, pridobili bomo znanja o zeliščih in vrtninah s slovenskih vrtov, si izmenjavali recepte, semena, znanja in izkušnje. Jedi bomo sami tudi pripravili, jih poslikali in na razstavi predstavili naše delo.



Prometna šola Maribor,
romana.orthaber@gmail.com, prometna.net

18. oktober, 10.00–12.00

https://teams.microsoft.com/j/meetup-join/19%3ameeting_

TRADICIJA KRŠČANSKE KULINARIKE

Spletno predavanje in predstavitev elektronske kuharske knjige. Spoznavali bomo krščansko kulinariko, ki je tradicionalno vpeta v slovensko, evropsko in svetovno kulturo. Seznanili se bomo s tradicionalnimi krščanskimi jedmi ob pomembnih praznikih in dogodkih.



Jure Žnidarič, 070 413 505,
znidaric.jure@gmail.com,
fb.me/e/3Ej1rHwm6;
Starokatoliško kulturno društvo

MARKOVCI

21. september, 18.00

OŠ Markovci, Markovci 33d

MLEKO NEKOČ IN DANES

Raziskovalno in ustvarjalno delo poteka v sklopu razširjenega programa Zdrava hrana in prehranjevanje. Učenci se z medgeneracijskim povezovanjem in obiskovanjem partnerskih kmetij ter iz literature seznanijo s tradicionalnimi in sodobnimi postopki pridobivanja mleka in pridelave mlečnih izdelkov ter s pripravo jedi iz domačega mleka, skute ipd. S kulinaricnim in umetniškim ustvarjanjem ohranjajo spomin na slovensko gastronomsko kulturno dediščino.



OŠ Markovci, olga.zorko@os-markovci.net, www.os-markovci.net; partnerske kmetije

PTUJ

24. september, 18.00

Ptujski grad, Na gradu 1

SPODNJE PODRAVJE, DEŽELA KULINARIČNIH PREGREH, ODPRTJE RAZSTAVE

S tematskimi upodobitvami in predmeti iz ptujskega muzeja in sorodnih ustanov ter iz zasebnih zbirk bomo predstavili zgodovinski pregled prehranjevanja v Spodnjem Podravju vse do časov rimske Petovione. Nesnovna dediščina bo predstavljena v dokumentarnem filmu o načinih priprave prazničnih kruhov, pogač in sladice te regije.



Pokrajinski muzej Ptuj - Ormož, 02 748 03 60, ptujski.grad@pmppo.si, www.pmppo.si

25. september, 11.00

Ptujski grad, Na gradu 1

SPODNJE PODRAVJE, DEŽELA KULINARIČNIH PREGREH, JAVNO VODSTVO

Na razstavi bomo predstavili nepremično, premično in nesnovno dediščino, povezano z gastronomijo. Po razstavi bo vodila soavtorica postavitve mag. Nataša Kolar. Prijava na ptujski.grad@pmppo.si.



Pokrajinski muzej Ptuj - Ormož, 02 748 03 60, ptujski.grad@pmppo.si, www.pmppo.si

PTUJ

2. oktober, 10.00–13.00

Ptujski grad, Na gradu 1

KAKO SO SE SLADKALI RIMLJANI

Otroci in starši si bodo na muzejski delavnici za družine ogledali razstavo Spodnje Podravje, dežela kulinaricnih pregreh, se seznanili s prehranjevanjem v rimski Petovioni ter primerjali način prehranjevanja pred 2000 leti z današnjim. Po receptu iz rimskih časov bodo izdelali sladico iz datljev.



Pokrajinski muzej Ptuj - Ormož, 02 748 03 50, pedagogi@pmppo.si, www.pmppo.si

4.–8. oktober, 8.00–12.00

Ptujski grad, Na gradu 1

KUHANJE NEKOČ

Učenci od 1. do 5. razreda OŠ Olge Meglič Ptuj si bodo pod vodstvom strokovnih delavcev ogledali razstavo Spodnje Podravje, dežela kulinaricnih pregreh ter se seznanili ne samo z značilnostmi kuhinje tega območja, ampak tudi z rimsko, srednjeveško in baročno kuhinjo.



Pokrajinski muzej Ptuj - Ormož, 02 748 03 50, pedagogi@pmppo.si, www.pmppo.si; OŠ Olge Meglič Ptuj

9. oktober, 11.00

Ptujski grad, Na gradu 1

SPODNJE PODRAVJE, DEŽELA KULINARIČNIH PREGREH, JAVNO VODSTVO

Na razstavi bomo predstavili nepremično, premično in nesnovno dediščino, povezano z gastronomijo. Po razstavi bo vodila soavtorica postavitve Mojca Vomer Gojkovič. Prijava na ptujski.grad@pmppo.si.



Pokrajinski muzej Ptuj - Ormož, 02 748 03 60, ptujski.grad@pmppo.si, www.pmppo.si

ORMOŽ

25. september–9. oktober,
9.30–11.00

Vrtec Podgorci, Podgorci 81a

PISKER, KUHAJ!

Skupaj z otroki bomo zbirali stare recepte, po katerih so nekoč pripravljale jedi naše babice, prababice in praprababice. Otroci se bodo seznanili s kulturno dediščino jedi naših prednikov ter s pridelavo in predelavo živil. Kuharice bodo nekaj jedi tudi pripravile, da jih bodo otroci lahko okušali. Za zaključek bomo izdelali kuharsko knjigo.



OŠ Velika Nedelja; Vrtec Podgorci,
andreja.znidaric@guest.arnes.si

PESNICA PRI MARIBORU

8. oktober, 8.00–15.00

Osnovna šola Pesnica, Pesnica pri
Mariboru 44

UGRIZNIMO V CESARIČINO JABOLKO – PO POTEH TRADICIJE SADJARSTVA V DOMAČEM KRAJU

Učenci bodo v okviru likovne kolonije spoznali, kako je bil naš kraj povezan s sadjarsko dejavnostjo. Obiskali bomo didaktično kmetijo Eder, raziskovali zgodovino domačega kraja, povezano z razvojem sadjarstva, ustvarjali lončene izdelke, spominke, ki izhajajo iz sadjarske tradicije, ter pripravili razstavo z naslovom Ugriznimo v cesaričino jabolko.



OŠ Pesnica, tadeja.vraber@gmail.com

SLOVENSKA BISTRICA

25. september–9. oktober

Trg svobode 16

RAZSTAVA STARE LONČARSKE POSODE

Lončarstvo spada med najstarejše obrti tudi na Slovenskem. Še danes lahko kupimo uporabno lončeno posodje, ki na lestvici zdrave posode zaseda visoko mesto, poleg tega pa je lepo na pogled in ima poleg uporabne še dekorativno funkcijo. Lončena posoda ima odlično lastnost, da se hrana nanjo ne prijema, zato živilom ni treba dodajati veliko maščobe, pravzaprav je dovolj že, če posodo z njo le premažemo.



Knjižnica Josipa Vošnjaka Slovenska
Bistrica, 02 80 55 108,
natalija.stegne@kjev.si, www.kjev.si

27. in 28. september, 9.00–12.00

Bistriški vintgar, zbirno mesto pri Vodarni
ob vstopu v Bistriški vintgar

S POVODNIM MOŽEM VODOVNIKOM SPOZNAVAM BISTRIŠKI VINTGAR

Skupaj s povodnim možem Vodovnikom se bomo sprehodili po Bistriškem vintgarju in spoznali izjemno naravno in kulturno dediščino območja: pestro geologijo, rimski kamnolom, ohranjen potok, v katerem domujejo številne živalske vrste, ter markantne slapove, tolmune, zelene pohorske gozdove z gozdnim rezervatom Gradišče in ostanke najdebelejše evropske jelke.



Zavod RS za varstvo narave, OE Maribor,
andreja.senecanik@zrsvn.si;
OŠ Pohorskega odreda Slovenska Bistrica

8. oktober, 9.00–12.00

Osnovna šola Antona Ingoliča Spodnja
Polškava ter podružnici Pragersko in
Zgornja Polškava

PREHRANSKI ČASOVNI STROJ

Vsi učenci in učitelji naše šole se bomo vkrcali v časovni stroj, ki nas bo vodil skozi prehranske navade od starih časov vse do danes. Seveda bomo dodali tudi svojo noto: oblikovali bomo sodobne jedilnike, izdelovali avtomate z zdravimi prigrizki, ugotavljali prehranjevalne navade naših učencev ter nazadnje v vseh razredih skuhal in spekli slastne dobrote, ki jih bomo nekaj razstavili, večino pa bomo seveda pojedli.



OŠ Antona Ingoliča Spodnja Polškava,
damjana.dornik.tibaut@ingoliceva.si,
www.ingoliceva.si

STARŠE

25. september–9. oktober,
9.00–12.00

Osnovna šola Starše, Starše 5

PREHRANA NEKOČ

Učenci bodo raziskovali tradicionalne načine pridelave in priprave hrane ter preizkušali recepte za vsakdanje in praznične jedi. Rezultate svojega dela bodo predstavili na spletni strani šole.



OŠ Starše, leonida.babic@guest.arnes.si,
www.os-starse.si

ŽETALE

25. september–9. oktober,
8.00–12.00

Osnovna šola Žetale, Čermožiče 45b

KO V KUHINJI ZADIŠI PO PRETEKLOSTI, DNEVI DEJAVNOSTI

Seznani se bomo z značilnostmi prehranjevanja v Žetalah v preteklosti in pripravili naše tradicionalne jedi. Na terenu si bomo ogledali ohranjene stare zgradbe ter pripomočke in predmete, ki so na različne načine povezani s pridelavo hrane. Pripravili bomo brošuro s starimi recepti, fotografijami in domačimi poimenovanji jedi in pripomočkov za pripravo hrane, zapisi prehranskih navad ob praznikih ...



OŠ Žetale, miran.zeleznik@sola-zetale.si

STARŠE

30. september, 9.00–11.00

Krajinski park Drava

RAZISKOVANJE IN OKUŠANJE NARAVE IN KULTURNEGA IZROČILA V KRAJINSKEM PARKU DRAVA

Na sprehodu po dravski loki v Staršah bodo učenci z vsemi čuti spoznavali naravo dravske rečne loke in kulturno izročilo kulturne pokrajine ob reki Dravi. Vrednotili bomo pomen naravno ohranjene reke in raziskali dejavnike, ki jo ogrožajo. Poiskali bomo rešitve, kako jo ohraniti za naše zanamce, in se pri tem naslonili tudi na našo kulinarično tradicijo.



Zavod RS za varstvo narave, OE Maribor,
lenka.stermecki@zrsvn.si,
zrsvn-varstvonarave.si; OŠ Starše

STARŠE

7. oktober, 8.20–12.00

Podružnična osnovna šola Marjeta na
Dravskem polju, Marjeta na Dravskem
polju 3b

RECEPTI NAŠIH BABIC

Vsi učenci šole bodo brskali po receptih svojih babic in prababic ter jih raziskovali. Nekatere recepte bomo tudi preizkusili. Če bo možno, bomo babice povabili na skupno kulinarično doživetje. Naredili bomo razredne knjižne zbirke receptov, ki bodo opremljeni tudi s slikami. V šolskem okolišu smo povezani s kmetovalci, ki s spretnimi rokami pridelujejo in prodajajo izdelke ter z veseljem predstavljajo domačo kulinariko na različnih prireditvah.



POŠ Marjeta na Dravskem polju,
klavdija.kocjan@gmail.com



Dogodki bodo potekali v skladu z epidemiološkimi razmerami in navodili NIJZ, za kar odgovarjajo organizatorji dogodkov. Predhodno preverite informacije o dogodku pri organizatorju (na spletni strani ali po telefonu).

BELTINCI

2. oktober, 10.00–16.00

Kulturni dom Melinci, Melinci 134

OD NJIVE DO MIZE – PROSO V PREHRANI PREKMURCEV

Veljalo je, da proso simbolizira rodnost, zato je bilo pogosto sestavni del pojedina in porokah, krstih in sedminah. V Prekmurju so na predvečer vseh svetih spekli proseni krapec in ga postavili na mizo za duše pokojnih. Na dogodku bomo predstavili izsledke raziskave o pridelavi in uporabi prosa v lokalni kulinariki, pripravili fotografsko razstavo ter delavnico priprave tradicionalnih in sodobnih jedi iz prosa.



Zavod za turizem, kulturo in šport Beltinci, 02 541 35 80, ztks.kultura@beltinci.si, ztks-beltinci.si; Kulturno-umetniško društvo Melinci

8. oktober, 9.00–11.30

Otok ljubezni, Ižakovci 190

ŽIVELI SO Z NJIMA, POZNALI SO JU – NARAVO IN MURO

Ljudje ob Muri so že od nekdaj živeli z reko in naravo ob njej ter ju opazovali ob vsakdanjem delu. Bujraši, brodarji, mlinarji in ciglarji so imeli težaško delo. Marsikdo bi jim danes zavidal njihovo »pisarnok« – naravo. Z otroki in vzgojiteljicami bomo spoznavali dediščino ob reki Muri, preizkusili pa se bomo tudi v pripravi čisto prave bujraške ali brodarске malice. Projekt Interreg Danube lifelineMDD.



Zavod RS za varstvo narave, monika.podgorelec@zrsvn.si, www.zrsvn.si; Zavod za turizem, kulturo in šport Beltinci

GORNJA RADGONA

30. september, 9.00

Muzej Špital, Maistrov trg 1

LECTOVA SRCA

Lectarstvo je ena najstarejših obrti na Slovenskem, saj je bilo prvič omenjeno že v 14. stoletju. V prvem delu delavnice nam bo Gregor Celec iz Medičarstva Celec predstavil tako tradicijo lectarstva na Slovenskem kot tudi njihovo družinsko tradicijo. V drugem delu delavnice pa se bomo tudi sami preizkusili v krašenju lectovih src.



Zavod za kulturo, turizem in promocijo Gornja Radgona, 02 564 88 85, spital@kultprotur.si, www.kultprotur.si/sl/muzej-spital

GORNJA RADGONA

1. oktober, 9.00–13.00

Grad Gornja Radgona – Chateau Agata, Grajska cesta 28

HRANA GRAJSKIH DEDIČEV

Povej mi, kaj ješ, in povem ti, kdo si! Kulturni dan za učence 8. razreda in srečanje z vrstniki iz avstrijskega Bad Radkersburga. S pripravo in postrežbo jedi se bodo predstavili dijaki Srednje šole za gostinstvo in turizem Radenci. Obiskovalci si bodo ogledali grajske prostore in se udeležili različnih delavnic – muzejske, kulinarčne, literarne, likovne, impro ...



OŠ Gornja Radgona, romana.slavic-znuderl@guest.arnes.si, www.gros-radgona.si; SŠGT Radenci; Muzej narodne osvoboditve Maribor; Knjižnica Gornja Radgona; Likovno društvo Gornja Radgona; MIS – Mala impro šola, Občina Gornja Radgona

Gornja Radgona, NEGOVA

28. september, 12.45

Osnovna šola Antona Trstenjaka, Negova 20

ČEBELICE NAŠE PRIJATELJICE

Učenci bodo spoznali življenje čebel in odkrivali njihov pomen za prehrano človeka. Spoznali bodo panjske končnice, ki krasijo domovanja čebel, in preizkusili svoje kurbarske veščine.



Osnovna šola Antona Trstenjaka, urska.plibersek@gmail.com

GRAD

25. in 26. september, 10.00–15.00

Doživljajski park Vulkanija, Grad 174

OLIJEVA PICA IN ČOKO OLIVINI

Doživeto potovanje v vulkansko podzemlje in okušanje vulkanskih dobrot. 25. september: 10.00 pohod po delu Olijeve vulkanske poti (4 km), ogled kamnoloma in iskanje čoko olivinov, 12.00 in 15.00 branje Olijeve nove knjige. 26. september: ogled kuhanja Olijevih kamnin, 12.00 in 15.00 delavnica s pripravo sladoleadne magmatske kamnine, 11.00 in 14.00 branje Olijeve nove knjige. Oba dneva bo med 10.00 in 15.00 potekala peka Olijeve vulkanske pice.



Zavod za upravljanje kulturne dediščine Grad, 02 553 10 00, info@vulkanija.si, www.vulkanija.si

GRAD

26. september, 11.00 in 14.00,
vodeni ogled; 10.00–18.00

Grad Grad, Grad 191

DAN ODRPRTIH VRAT

Največje grajsko poslopje v Sloveniji stoji na strmem griču iz bazaltnega tufa nad naseljem Grad. Prvine vseh obdobij, od gotike in romanike ter vse do baroka, so spretno vključene v grajski kompleks in odslikavajo veličino njegovih lastnikov. Grad, obdan z mogočnimi drevesi, že več kot 800 let kljubuje času. Obnovljeni prostori so namenjeni predstavitvi narave in kulturne krajine ter zgodovinske in etnološke dediščine Goričkega.



Krajinski park Goričko, vodniki@goricko.info,
www.park-goricko.org

2. oktober, 10.00–16.00

Grad Grad, Grad 191

GRAJSKI BAZAR

Na stojnicah na grajskem dvorišču bodo goričke kmetije in rokodelci ponudili pridelke in izdelke, ki ohranjajo kulturno krajino in naravo ter dediščino obrti. Prireditev bo imela kulturni in glasbeni program ter vodenja. Na njej bodo tudi podeljena priznanja za NAJ travnik, NAJ sadovnjak in NAJ ogratek v Krajinskem parku Goričko.



Krajinski park Goričko, vodniki@goricko.info,
www.park-goricko.org

KUZMA

7. oktober, 8.00–15.00

Osnovna šola Kuzma, Kuzma 20

BUČNI DAN – BUČIJADA

Prekmurska bučna polja se vsako leto bobotijo pod sončnimi žarki in kar kličejo po tem, da je buče treba spraviti. Skupaj z učenci raziskujemo tradicijo pridelovanja in obiranja bučnih semen in uporabe »oranžnega« zlata v tradicionalni prekmurski kuhinji; spoznavamo šege in navade ob jesenskem delu in stare recepte za različne jedi iz buč in bučnih semen. Zapeli bomo tudi stare ljudske pesmi in ob njih zaplesali.



OŠ Kuzma, bojana.skodnik@guest.arnes.si,
brigita.barbaric@guest.arnes.si

Moravske Toplice, FOKOVCI

30. september, 8.00–14.00

Fokovci 32

SVEŽINA IZ NARAVE

Dogodek nas bo popeljal v čudoviti pisani svet zelišč. S sodelovanjem ekološke kmetije, učencev, staršev in širše lokalne skupnosti bomo spoznavali uporabnost raznovrstnih zeli v kulinariki in kozmetiki. Aktivno bomo sodelovali v delavnicah in se na koncu predali gurmanskim užitek ob lepi slovenski pesmi in besedi. Na tak način želimo učence spodbuditi k sonaravnemu in trajnostnemu življenju v domačem okolju.



OŠ Fokovci, 041 798 722,
suzana.deutsch@os-fokovci.si,
www.os-fokovci.si

MURSKA SOBOTA

25. september in 9. oktober,
10.00

Pomurski muzej Murska Sobota, Trubarjev drevored 4

SOL V GLAVI IN SOLNICI: USTVARJALNA DELAVNICA V DVEH DELIH

Delavnico bomo posvetili najpomembnejši snovi za izboljšanje okusa in konzerviranja hrane, ki že tisočletja spremlja prehrano človeštva: soli. Ogledali si bomo nekaj primerov solnic iz zbirke muzeja, prisluhnili prekmurski pripovedki o soli in spoznali vlogo soli pri raznih vražah. Ustvarjalni del bo potekal na dveh delavnicah. Na prvi bomo iz gline izdelali solnico, na drugi pa bomo keramične izdelke še poslikali.



Pomurski muzej Murska Sobota,
mateja.huber@pomurski-muzej.si,
www.pomurski-muzej.si

MURSKA SOBOTA

30. september, 10.00–12.00

Pokrajinska in študijska knjižnica Murska Sobota, Zvezna ulica 10

SPOMINI NA BABIČIN LEPIN

Džabolčni lepin bomo skupaj z uporabniki Varstveno delovnega centra Murska Sobota spekli po receptu naših babic. Najprej bomo pripravili krhko testo, potem pa bomo naredili še jabolčni nadev. Vonj pečenega lepina nas bo popeljal v čase, ko je v premnogih prekmurskih hišah zadišalo po tej razkošni, a hkrati preprosti sladici, ki je bila in je še vedno tradicija skromnega in hkrati edinstvenega prekmurskega človeka.



Pokrajinska in študijska knjižnica Murska Sobota, metkapravljica@gmail.com; Varstveno delovni center Murska Sobota

6. oktober, 13.00

Osnovna šola II Murska Sobota, Cankarjeva ulica 91

OD ZRNA DO KRUHA

Z učenci bomo spoznavali, kako nastane kruh. Ob tem bomo sodelovali z društvom, ki nam bo nazorno predstavilo postopek nastanka kruha od sejanja pšenice ter žetve s srpom do mletja zrnja v mlinu ter peke kruha z drožmi.



OŠ II Murska Sobota, emri.andreja@gmail.com, www.os2ms.si; Kulturno turistično društvo Černelavci

27. september–8. oktober, po dogovoru

Pomurski muzej Murska Sobota, Trubarjev drevored 4

SKRIVNOSTNI PREDMETI

Nov pedagoški program in izkustvena učna ura sta namenjena osnovnošolcem, njihov cilj pa je spodbujanje zanimanja za kulturno dediščino. S pomočjo kopij predmetov se učenci urijo v opazovanju in interpretiranju, pridobivajo znanje na podlagi neposredne izkušnje, si bogatijo besedni zaklad ter razvijajo razumevanje, zakaj so muzeji potrebni in pomembni.



Pomurski muzej Murska Sobota, mateja.huber@pomurski-muzej.si, www.pomurski-muzej.si

MURSKA SOBOTA

1. oktober, 10.00–11.30

Pokrajinska in študijska knjižnica Murska Sobota, Zvezna ulica 10, Murska Sobota

SPOMINI NA PREPROSTE JEDI Z ČASOV NAŠIH DEDKOV IN BABIC

Na medgeneracijskem srečanju bodo otroci spraševali babice in dedke, katere jedi so kuhali pred desetletji, katere so imeli najraje in katere so pogrešali. Dotaknili se bomo še primerjave današnje in pretekle ponudbe hrane, tudi z vidika zdrave prehrane. Na koncu srečanja bomo postregli kukorčne žganike – koruzne žgance.



Pokrajinska in študijska knjižnica Murska Sobota, 051 613 355, metkapravljica@gmail.com, www.ms.sik.si; Vrtec Murska Sobota

PUCONCI

13. september–8. oktober, 9.00–11.00

Vrtec pri Osnovni šoli Puconci, Puconci 178

S KRŪJON POMACANO

Otroci bodo spoznavali in primerjali prehranjevanje nekoč in danes, raziskovali povezavo med kmetijstvom in kulinariko na našem območju, v sodelovanju s starši in starimi starši odkrivali recepte tipičnih jedi ter spoznali lončarstvo, obrt, ki je bila na našem območju tesno povezana s kulinariko.



Vrtec pri OŠ Puconci, 02 545 96 00, ospuconci@ospuconci.si, vrtecpriospuconci.splet.arnes.si

TIŠINA

25. september–9. oktober, 8.00–13.30

Osnovna šola Tišina, Tišina 4b

ZA LJUBI KRUHEK

Učenci bodo v teoriji in praksi spoznali pot, ki je potrebna, da kruh pride na naše mize – od zrnja do kruha. Pripravili bomo razstavo likovnih izdelkov, ki bodo do takrat nastali. Razstavili bomo različne pripomočke za shranjevanje hrane nekoč in danes. Ogledali si bomo gledališko igro šolske dramske skupne.



OŠ Tišina, vladka.nemec-kostric@guest.arnes.si

Brežice, BIZELJSKO

27. september–8. oktober,
8.00–12.15

Osnovna šola Bizeljsko, Bizeljska cesta 78

MMM, OKUSNO JE – DOMAČE JE

Učenci bodo raziskovali recepte naših prababic, se povezali z lokalnimi pridelovalci hrane in se preizkusili v pripravi avtohtonih jedi. Na temo domače kulinarike bodo nastala tudi literarna in likovna dela.



OŠ Bizeljsko, 041 954 684,
katja.mihelin@gmail.com,
www.osbizeljsko.si; Turistično društvo
Bizeljsko; Aktiv kmečkih žena Bizeljsko;
Kozjanski park

1. oktober, 12.00–15.00

Krajevna skupnost Bizeljsko, Kumrovska
cesta 5

AJDOV KOLAČ NA BIZELJSKEM, DELAVNICA

Že več kot 10 let pripravljamo prireditev Ajdov kolač z željo, da bi recept za to jed zaščitili kot značilnost Bizeljskega. Na delavnici za učence turističnega krožka Osnovne šole Bizeljsko bomo spekli ajdov kolač, zapisali recept zanj in tega likovno opremili ter pripravili jesensko dekoracijo mize.



Turistično društvo Bizeljsko,
esna.zakonjsek@gmail.com,
www.kozjanski-park.si; OŠ Bizeljsko; Aktiv
kmečkih žena Bizeljsko; Pronima, Kristina
Bevc, s. p.; Kozjanski park

BREŽICE

25. september–9. oktober,
9.00–20.00

Gimnazija Brežice, Trg izgnancev 14

PIŠKOTORIS

V projektu negovanja tradicije izdelave medenjakov kot sodobne ustvarjalnosti bomo obravnavali kulinarčni videz. Dijaki bodo spoznali dediščino severnoevropskih ingverjevih medenjakov, naših lectovih src in risanja s kraljevskim prelivom. Doma izdelane (ne)glazirane piškote bodo čim izvirneje popisali, porisali in poslikali ter podobe uskladili s smislom. Vrhunec pa bo izbor medenjakov v naši virtualni galeriji Giga.



Gimnazija Brežice, 07 499 23 50,
alozj.konec@gmail.com,
www.gimnazija-brevice.si; KUD Franjo
Stiplovec; Gimnazija Brežice; UNESCO
šole središča Pišce

BREŽICE

27. september–8. oktober,
8.00–12.00

Knjižnica Brežice, Trg Jožeta Toporišiča 1

ZRNO NA ZRNO POGAČA

V knjižnici bomo pripravili učno uro za zaključene skupine učencev iz osnovnih šol domače občine. S pomočjo različnega knjižničnega gradiva bomo učencem predstavili pot zrnja od setve do kruha ter pomen vode nekoč in danes. Pri tem bomo izhajali iz domoznastva okolja in krajev, ki jih učenci poznajo.



Knjižnica Brežice, 07 496 26 49,
andreja.dvornik@knjiznica-brevice.si,
www.knjiznica-brevice.si

27. september–8. oktober,
8.00–13.00

Knjižnica Brežice, Trg Jožeta Toporišiča 1

KULINARIČNO POPOTOVANJE PO BREŽIŠKI OBČINI

Na kulinarinem popotovanju bodo dijaki spoznavali tradicionalne jedi in prehranjevalne navade, ki so bile včasih značilne za območje Občine Brežice. S pisnimi viri in slikovnim gradivom bomo zaključnim skupinam predstavili predmete, ki so jih včasih uporabljali za pripravo hrane, in obudili recepte starih lokalnih jedi.



Knjižnica Brežice, 07 496 26 49,
sabina.stanic@knjiznica-brevice.si,
www.knjiznica-brevice.si

28. september–5. oktober,
10.00–18.00

Posavski muzej Brežice, Cesta prvih borcev 1

IZBOR NOVE MUZEJSKE ZVEZDE IZ KULINARIČNE DEDIŠČINE POSAVJA

Obiskovalci in uporabniki muzeja bodo v živo in na spletu izbrali enega od štirih predmetov, ki bo postal nova muzejska zvezda in bo skupaj z ostalimi 20 predmeti predstavljen na zanimiv, sodoben in poglobljen način. Ta dan bodo predstavljeni predmeti, med katerimi bomo 5. oktobra izbrali novo muzejsko zvezdo.



Posavski muzej Brežice,
andreja.matijevc@pmb.si, www.pmb.si

BREŽICE

**2. oktober, 9.00–13.00;
10.00–18.00**

Posavski muzej Brežice, Cesta prvih borcev 1

SEJEM ROKODELSKIH ZNANJ IN GRAJSKA TRŽNICA STARIN

Razstavljalci bodo prikazali in predstavili tradicionalne obrti ter prodajali rokodelske izdelke in zbirateljske predmete – starine. Na dogodku bodo tudi ustvarjalne delavnice in vodeni ogled muzeja po izbranih predmetih – muzejskih zvezdah.



Posavski muzej Brežice,
andreja.matijevc@pmb.si, www.pmb.si

7. oktober, 18.00

Posavski muzej Brežice, Cesta prvih borcev 1

ODPRTE GOSTUJOČE RAZSTAVE KUHAR IVAN IVAČIČ

Muzeji Radovljiške občine bodo gostovali z razstavo o kuharskem mojstru Ivanu Ivačiču. Prvi slovenski televizijski kuhar, po rodu iz Posavja, je namreč svoja zadnja leta preživel v Radovljici.



Posavski muzej Brežice,
andreja.matijevc@pmb.si, www.pmb.si;
Muzeji radovljiške občine

Krško, BRESTANICA

25. september, 16.00–18.00

Grad Rajhenburg, Cesta izgnancev 3

SPOZNAJMO RUDARSKO DEDIŠČINO

Druženje bomo pričeli na gradu Rajhenburg, pot nadaljevali po trasi nekdanje rudniške železnice in jo zaključili v Uradniški koloniji ob krušni peči, iz katere bo zadišalo po prosijači – nekdanji rudarski malici. Ogleдали si bomo premogovniški rov, opremo rudarjev in stroje ter geološko zbirko v Osnovni šoli XIV. divizije Senovo.



Kulturni dom Krško, enota Grad Rajhenburg,
info@gradrajhenburg.si, www.gradrajhenburg.si; Turistično društvo Senovo;
OŠ XIV. divizije Senovo

KRŠKO

**27. september–1. oktober,
9.00–12.00**

Valvasorjeva knjižnica Krško, Cesta krških žrtev 47

ČRNO-BELO BOGASTVO S KRŠKEGA POLJA

Učenci bodo v besedi in fotografiji spoznali dediščino krškopoljskega prašiča, danes prepoznane avtohtone pasme s Krškega polja, razširjene tudi v drugih delih Slovenije. V ustvarjalnem delu pa si bodo izdelali črno-bele obeske za srečo.



Valvasorjeva knjižnica Krško,
polona@knjiznica-krsko.si,
www.knjiznica-krsko.si; Posavski muzej Brežice

28. september, 18.00

Valvasorjevo nabrežje 4

OD ZAPISKOV ZA KUHINJO HOTELA TRIGLAV (1925) DO KNJIGE RECEPTOV

Zgodovinski arhiv Celje hrani zapiske receptov, ki so bili v začetku 20. stoletja urejeni za hotel Triglav v Sevnici, zašli pa so tudi v Brestanico. V sodelovanju arhiva, muzeja in srednje šole nastaja publikacija, v kateri bomo predstavili izbrane recepte in lokacijo, za katero je bil napisan original.



Kulturni dom Krško, enota Mestni muzej Krško,
info@mestnimuzejkrsko.si,
www.mestnimuzejkrsko.si; Zgodovinski arhiv Celje; Srednja šola za gostinstvo in turizem Celje

2. oktober, 9.00–12.00

Mencingerjeva hiša Krško, Cesta krških žrtev 2

DELAVNICA MOZAIKA ZA OTROKE IN MLADINO

Delavnico mozaika za otroke in mladino bo vodil priznani mozaicist Aljaž Vidraz. Pri ustvarjanju nas bo navdihoval Neviodunum, rimsko mesto ob reki Savi.



JSKD OI Krško, 07 488 16 50, 030 610 260,
oi.krsko@jskd.si, www.jskd.si/kulturna-
mreza/dolenjska-posavje-bela-krajina/
krsko/predstavitev.htm

9. oktober, 9.00–12.00

VRTI SE LONČARSKO VRETENO, DELAVNICA

Ustvarjalna delavnica je namenjena vsem otrokom in mladini, ki jih veseli ustvarjanje z glino. Udeležencem bomo omogočili prvi stik z vrtenjem glinane lončarske vretene.



JSKD OI Krško, oi.krsko@jskd.si

CERKNICA

26. september, 14.00–19.00

Dolenja vas 70c

ČAJANKA Z ZDRAVILNO JELKO, LANENO PLETENKO IN PRAVLJICO O KOVAČU NA LUNI

Nova ustvarjalnost nesnovne kulturne dediščine Notranjske je vzklila v Hiši izročila, kjer želimo otroke naučiti, kako se preživljati iz naravnih danosti naših krajev in biti ustvarjalni z darovi kulturne dediščine prednikov. Stara znanja ohranjamo z orodji in dokumentacijo: vse od predelave in tkanja iz lanu, destiliranja eteričnih olj, kovanja lastnih orodij do čolnarstva. Vabljeni družine!



Pajk, Hiša izročila, 041 430 224,
info@hisazirocila.si, www.hisazirocila.si

26. september, 17.00

Dolenja vas 70

GASTRONAMIJA IN KULTURA, DELAVNICA

Uporaba lokalnih surovin za hrano in zdravje v povezavi s kulinarčno dediščino je še vedno redka. Zato bomo z udeleženci izvedli praktične kulinarčne »preizkuse«. To pomeni, da bomo v naravi nabrali živila in iz njih pripravili jed.



Društvo Etno-Eko, 031 880 493,
tanja.gobec@gmail.com; Občina Cerknica

ILIRSKA BISTRICA

25. september, 14.00–17.00

Ostrožno Brdo 1 in 3

KROMPIR, VSAK DAN KROMPIR

Predstavili bomo pomen, ki ga je krompir imel v prehrani na podeželju v preteklosti. Prikazani bodo postopki priprave starih jedi s krompirjem, recepti, posode ... Sledila bosta vodeni sprehod in ogled obnovljene pastirske jute na pašniku, kjer bomo spekli krompir v žerjavici, kot so nekoč znali pastirji.



Krajevna skupnost Ostrožno Brdo,
031 764 747, leatrebectomazic@gmail.com,
ostroznobrdo.2gostuj.com

ILIRSKA BISTRICA

28. september, 16.00–18.00

Dvorana DSO, Kidričeva ulica 15

OKUSI STARIH JEDI NA ILIRSKOBISTRISKEM

Na prireditvi s kulturnim programom bomo predstavili publikacijo o najpomembnejših prazničnih jedeh in jedeh ob večjih sezonskih opravilih ter zgodbe o prehrani nekoč. Obiskali bomo kmetijo, ki se ukvarja s kmečkim turizmom, in opisali njeno ponudbo. Osnovnošolci bodo izvedli anketo med starejšimi krajanji o starih jedeh in običajih, povezanih z njimi.



Društvo Univerza za tretje življenjsko obdobje, gmgaber@gmail.com

3. oktober, 9.00–15.00

Suhorje, Ostrožno Brdo, Zalesje;

POHOD PO BRKINIH

Vabimo vas na pohod od vasi Suhorje do partizanske bolnišnice Zalesje in nazaj. Pot je nezahtevna in večinoma ravninska, zato je primerna za vse obiskovalce. Po 14 kilometrih hoje vam bodo tekline domače dobrote!



TIC Ilirska Bistrica, 040 787 178,
info@tic-ilbistrica.si,
www.visitilrskabistrica.si;
Vaško društvo Suhorje; Krajevna skupnost Ostrožno Brdo

POSTOJNA

**27. september–8. oktober,
10.00–17.00**

Knjižnica Bena Zupančiča

KO ZADIŠI IZ MAMINE KUHINJE, RAZSTAVA

Predstavili bomo kuhinjo, ki je bila nekoč osrednji prostor družjenja in povezovanja družine, ter opremo, posodje, jedilni pribor, glinene posode, kuharske knjige, stare recepte ... Pokazali bomo, kako in kje so nekoč shranjevali živila. Predstavili bomo postopek priprave posameznih živil, da bo zadišalo kot nekoč v maminu kuhinji.



Klub upokojencev v vzgoji in izobraževanju občin Postojna in Pivka, 031 874 586,
edvarda.sajovic@gmail.com

CELJE

27. september–1. oktober,
9.00–12.00

Vrtec Danijelov levček, Aškerčeva ulica 7a

SPOZNAJ ŽIVLJENJE RIMSKEGA VOJAKA

Otroci bodo na delavnicah spoznali življenje rimskega vojaka, njegov vsakdan, opravo in prehrano. Preizkusili se bodo v peki libuma – rimskega kruha. Naše druženje bomo popestrili z ogledom rimske dediščine Celeje, današnjega Celja. Otroci bodo spoznali tudi rimski vojaški tabor, odkrit v Ločici pri Polzeli. Dogodek bo izveden za otroke oddelkov od 4. do 6. leta vseh treh enot vrta, v sodelovanju s konservatorikama Matejko Ravnik in Urško Todososvko – Šmajdek.

ZVKDS, OE Celje,
urska.todososvka@zvkd.si;
Vrtec Danijelov levček



Kulturni bazar 2022 - nacionalno strokovno usposabljanje

31. marec 2022, Cankarjev dom v Ljubljani

Največje strokovno usposabljanje na področju kulturno-umetnostne vzgoje *Kulturni bazar 2022* že 14. leto pripravljamo Ministrstvo za kulturo, Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport, Zavod RS za šolstvo ter Cankarjev dom s kulturnimi ustanovami in partnerji iz različnih resorjev.

Program in prijavnica na brezplačno strokovno usposabljanje bosta objavljena v začetku januarja 2022. Udeleženci usposabljanja prejmejo potrdilo o udeležbi.

Več o *Kulturnem bazarju*, ki poleg kulture, vzgoje in izobraževanja povezuje tudi druga področja (zdravje, šport, kmetijstvo, okolje in prostor ...), si lahko ogledate na spletni strani www.kulturnibazar.si.

CELJE

27. september, 18.30–19.30

Atrij Majolke, Glavni trg 1

GASTUŽ IN ŽIČKA KARTUZIJA, PREDAVANJE

Žička kartuzija je najstarejša kartuzija v srednji Evropi oz. najstarejša kartuzija zunaj matičnih romanskih dežel. Zaradi izjemnega zgodovinskega, umetnostnozgodovinskega in krajinskega pomena je razglašena tudi za spomenik državnega pomena. Na predavanju oz. vodenem ogledu razstave bodo predstavljeni kratak oris in pomen te izjemne dediščine, konservatorsko-restoratorski posegi ter Gastuž, ki velja za najstarejše gostišče v Sloveniji.



ZVKDS, OE Celje, matija.plevnik@zvkd.si;
KUD Galerija Plevnik-Kronkowska

30. september, 13.00–15.00

Osrednja knjižnica Celje, Muzejski trg 1a

ZBRANJE SPOMINOV ZA ALBUM SLOVENIJE

Zgodovina smo ljudje. Pišejo jo zgodovinarji, ljudje pa jo živimo in soustvarjamo, zato so pričevanja posameznikov zelo pomembna pri njenem zapisovanju in vrednotenju.

Fotografije z vašimi spomini bomo digitalizirali, popisali in vam jih nato vrnil, digitalne kopije pa objavili v Albumu Slovenije na portalu Kamra. Vse je dobrodošlo, stara in nova fotografija, pismo, dokument, da le ima podatke in neko pripoved, zgodbo na temo Dober tek!



Osrednja knjižnica Celje, robert.ozura@knjiznica-celje.si, www.kamra.si

CELJE

5. in 8. oktober, 17.00

Muzej novejšje zgodovine Celje, Prešernova ulica 17

BONTON PRI MIZI, VODENI OGLEDE PO RAZSTAVI

Na občasni razstavi Hermanov bonton bomo skupaj spoznali marsikaj zanimivega in uporabnega ter se preizkusili v interaktivnih izzivih. Poznate že vsa pravila priprave prigrizkov? Boste izkoristili edinstveno priložnost fotografiranja v krožniku s slovensko tradicionalno hrano? Pridružite se nam pri spoznavanju zgodovine jedilnega pribora in pri pripravi pogrinjkov. Že diši s krožnikov? Pa dober tek vsem!



Muzej novejšje zgodovine Celje, 03 428 64 28, info@mnzc.si, www.muzej-nz-ce.si

6. oktober, 9.00-12.00

Kosovelova ulica 1

PRAZNA VREČA NE STOJI POKONCI

Dijake vseh treh programov gimnazije bomo seznanili s preprostimi in zdravimi obroki naših prednikov ter s pomembnostjo zdravih obrokov v sodobnem času. Pripravili bomo razstavo o šolski malici nekoč in pogostili predšolske otroke bližnjih vrtcev ter naše dijake.



Gimnazija Celje - Center, 031 318 614, maja.rak@gcc.si; Srednja šola za gostinstvo in turizem Celje

6. oktober, 8.20-12.40

Osnovna šola Frana Kranjca Celje, Hrašovčeva ulica 1

MOJE MESTO SKRIVNOSTI ŠEPETA

Ali zares poznamo vse skrivnosti, zgodbe in legende našega kraja? Ne! Zato z učenci vsako leto odkrivamo zanimivosti o preteklosti našega mesta. Pouk se iz šolskih klopi preseli na ulice celjskega mestnega jedra, da učenci v družbi strokovnjakov lahko aktivno spoznavajo kulturno dediščino domačega kraja. Učenci so nad zgodbami o življenju nekoč vsako leto znova navdušeni.



OŠ Frana Kranjca Celje, klavdija.krbavac@gmail.com, os-franakranjca.si

CELJE

8. oktober, 9.00-12.00

Osnovna šola Frana Roša, Cesta na Dobrovo 114

ODPRTA KUHINJA PO NAŠE

Ker naši učenci ali njihovi starši prihajajo iz različnih kulturnih okolij, se bomo tokrat seznanili s pomembnim delom njihove dediščine, to je s hrano. Svojim sošolcem in učiteljem bomo predstavili tipično hrano, ki jo družine učencev pripravljajo doma, bodisi tu v Sloveniji ali izven nje pri sorodnikih. Tako bomo поблиže spoznali slovensko, bosansko, srbsko, albansko in grško kulinariko.



OŠ Frana Roša, katarina.jelen-turtnsek@guest.arnes.si

9. oktober, 11.00

Muzej novejšje zgodovine Celje, Prešernova ulica 17

BONTON PRI MIZI, HERMANOVA DRUŽINSKA USTVARJALNICA

Okrepljeni z novimi uporabnimi znanji z razstave Hermanov bonton bomo nadaljevali naše večgeneracijsko druženje, ki nas bo popeljalo od »dišečih krožnikov« na razstavi do ustvarjanja družabne igre bonton za mizo. Izdelane igre bodo potovale v vaše domove, kjer se boste ob zabavnem igranju vedno znova lahko spomnili pravil vedenja za mizo. Pa saj ta pravila sploh niso tako težka, kajne?



Muzej novejšje zgodovine Celje, 03 428 64 28, info@mnzc.si, www.muzej-nz-ce.si

KOZJE

7. oktober, 9.00-12.00

Knjižnica Šmarje pri Jelšah, enota Kozje, Kozje 150

TRADICIONALNA KOZJANSKA KUHINJA

Kuharska delavnica s kuharsko mojstrico in nekdanjo učiteljico Slavico Javornik bo udeležencem razkrila, kako lahko tradicionalne kozjanske jedi nadgradimo s sodobnimi prijemmi in dodatki ter jih ponudimo v novi sodobni podobi.



Knjižnica Šmarje pri Jelšah, enota Kozje, kozje@kspj.si, www.s-je.sik.si

Kozje, PODSREDA

8. oktober, 18.00

Slovensko-bavarska hiša, Podsreda 45

KOZJANSKE JABKE NA VAŠI MIZI

V vrtovih in sadovnjakih na območju Kozjanskega parka je jablana zelo pogosto drevo in jabolčni zavitek jed, ki jo vsi zelo dobro poznamo. V pogovorih s prebivalci Kozjanskega parka smo zabeležili še več vsakdanjih in prazničnih jedi z jabolki, ki jih predstavljamo v knjigi Kozjanske jabke na vaši mizi. Predstavitve knjige bo potekala v okviru prireditve Praznik kozjanskega jabolka.



Kozjanski park, 041 284 423,
vesna.zakonjsek@gmail.com, www.kozjanski-park.si

Laško, JURKLOŠTER

2. oktober, 15.00–16.30

Kartuzija Jurklošter

JURKLOŠTRSKI IZVIRI ZDRAVJA

Kartuzija Jurklošter, eden osrednjih spomenikov visokega srednjega veka na slovenskih tleh, pomemben tudi v širšem evropskem duhovnem prostoru, praznuje 850-letnico ustanovitve. V prvem delu dogodka nam bo umetnostnozgodovinska pričevanja kartuzije odstrla konservatorka Nataša Podkrižnik. V nadaljevanju bomo z vsemi čuti spoznavali, da samostani niso bili le centri duhovnosti in kulture, temveč tudi nosilci razvoja kulinarike.



STIK Laško, marina@stik-lasko.si; ZVKDS,
OE Celje; Zavod Odon

LAŠKO

**28. september–1. oktober,
5.–8. oktober, 9.00 in 16.00**

Muzej Laško, Aškerčev trg 5

VSAKA PETA HIŠA

Laški kronist je pred mnogimi leti napisal: »Laško ima zanimivo gostinsko preteklost. Dogodi se včasih, da hoče kdo naštetih gostilne, ki so v tem mestu in okolici bile. Bilo jih je mnogo več kot danes ... Lahko bi rekli, da je bila vsaka peta hiša kdaj gostilna.« Na sprehodu po mestu bomo z zgodbami obudili spomin na nekdanje laške gostilne, se pogovarjali o hrani, ki so jo nudile, in se spomnili kakšnega zanimivega gostilniškega dogodka.



STIK, Muzej Laško, tomaz@stik-lasko.si,
lasko.info/muzej-lasko

1. oktober, 10.00–12.00

Vrtec Laško, Cesta na Svetino 2a

ALI BI SE BREZ ČEBELIC ŠE LAHKO SLADKALI Z JABOLKI?

Od pomladi do jeseni bodo otroci spoznavali najpomembnejše poslanstvo medonosne čebele in drugih opraeševalcev. Z zgodbami in ogledi bodo spoznavali medsebojno povezanost rastlin in opraeševalcev ter kako lahko vsakdo izmed nas poskrbi za njihov obstoj. O tem bodo pripravili razstavo, na kateri bomo skupaj z lokalnimi ponudniki pripravili slastno jabolčno pito.



Vrtec Laško, 03 734 30 10,
www.vrtec-lasko.si; STIK Laško;
Čebelarsko društvo Laško



Dogodki bodo potekali v skladu z epidemiološkimi razmerami in navodili NIJZ, za kar odgovarjajo organizatorji dogodkov. Predhodno preverite informacije o dogodku pri organizatorju (na spletni strani ali po telefonu).

LUČE

25. september–9. oktober,
8.00–13.00

Osnovna šola Blaža Arniča Luče, Luče 77

DOBROTE LUČKIH IN SOLČAVSKIH BABIC

Domače dobrote so najboljše pri naših babicah. Otroci iz vrta in šole bodo spoznali prednosti in pomembnost lokalne hrane. Ne le, da se tradicionalne dobrote še danes pojavljajo na marsikateri domači mizi, so tudi pomemben dejavnik krajevne turistične ponudbe. Skupaj z lokalnimi predelovalci in ponudniki tradicionalne hrane bodo učenci spoznavali način priprave starih lučkih in solčavskih jedi.



OŠ Blaža Arniča Luče, 041 240 314,
katja.matijovc@gmail.com

POLZELA

6. oktober, 16.00–18.00

Osnovna šola Polzela, Šolska ulica 3

DIŠI PO DOMAČEM KRUHU Z NAMAZI IZ LOKALNIH PRIDELKOV

V sodelovanju z ustvarjalci raziskovalne naloge Diši po domačem kruhu z namazi iz lokalnih pridelkov bomo iskali skriti zaklad, povezan z lokalnimi dobrotami na Polzeli in v njeni okolici. Zbirno mesto je za Osnovno šolo Polzela.



OŠ Polzela, majda.pur@gmail.com,
www.osnovna-sola-polzela.si

PREBOLD

2. oktober, 15.00–19.00

Zgodovinsko in narodopisno društvo
Prebold, Dolenja vas 49

KUHINJA PRETEKLIH DNI

Srečanje s kulinarčno tradicijo in izročilom ob pripravi in postrežbi hrane iz preteklih zgodovinskih obdobj. Predstavitve etnološke zbirke v Muzejski zbirki Prebold skozi čas, ki je posvečena pripravi in uživanju hrane. Spremljevalni degustacijski program.



Zgodovinsko in narodopisno društvo
Prebold, znd.prebold@gmail.com,
www.zndp.si; Občina Prebold

ROGATEC

8. oktober, 9.00: sodelovanje z učenci OŠ Rogatec, predstavitve zgodb o kruhu in peka žulik;
9. oktober, 15.00–17.00: delavnica peke žulik za družine in posameznike

Muzej na prostem Rogatec, Ptujška cesta 23

SLASTNE ŽULIKE

Najdragocenejša zgodba muzeja, ki letos praznuje 40 let, je Zgodba o žulikah – malih kruhkih, ki je postala tudi del učnega gradiva v osnovnih šolah. Mama je pekla kruh enkrat na teden in najbolj pridnega otroka nagradila s koščkom testa, ki ga je skrbno zažulil ter spekel zraven maminih hlebov v krušni peči. Z učenci se bomo pogovarjali o pomenu kruha nekoč in danes. Otroci bodo zapisali zgodbe, pesmi, recepte in likovno ustvarjali.



Zavod za kulturo, turizem in razvoj
Rogatec, 040 373 000,
nives.brezovnik@rogatec.si,
www.rogatec.si; OŠ Rogatec

Slovenske Konjice, LOČE

8. oktober, 16.00–18.00

Žička kartuzija, Špitalič 9

17. FESTIVAL LEPOPISJA V ŽIČKI KARTUZIJI

Lepa pisava je že od nekdaj merilo kulture vsakega posameznika, zato organiziramo festival, s katerim želimo osnovnošolske otroke v času računalništva in sodobnih tehnologij spodbuditi k pisanju na roke in ustvarjanju lepo spisanih izdelkov z osebno noto in sporočilno vrednostjo. Festival je svoj dom našel med zidovi Žičke kartuzije, kjer so pred stoletji nastajali znameniti žički rokopisi.



TIC Slovenske Konjice,
tjasa.kangler@tickonjice.si, tic.konjice.si

SLOVENSKE KONJICE

26. september, 10.00

Mestni trg

9. KONJIŠKI MARATON - MARATON Z DUŠO

Konjiški maraton je maraton z dušo z najvišjimi ocenami Atletske zveze Slovenije. Tekli boste ob vznožju Konjiške gore in vinorodnih gričev do turističnih Zreč in skozi staro trško jedro Slovenskih Konjic, ki ga popestrijo domači ponudniki, vsi nosilci znaka kakovosti Okusi Rogle.



Športno društvo Konjiški maraton, teci@konjiskimaraton.si, www.konjiskimaraton.si; TIC Slovenske Konjice; Turistična destinacija Rogla-Pohorje

27. september, 8.00-10.30

Gimnazija Slovenske Konjice, Tattenbachova ulica 2a

PREHRANA V UMETNOSTI

Dijaki bodo v likovni delavnici predstavili svoje fotografije pridelave in uživanja domače hrane iz njihove bližnje okolice (opravila na poljih, v vinogradih, sadovnjakih). Cilj delavnice je, da dijaki pokažejo odnos do hrane, pridelane na slovenski zemlji.



Gimnazija Slovenske Konjice, aleksandra.boldin@guest.arnes.si

28. september, 8.00-10.30

Gimnazija Slovenske Konjice, Tattenbachova ulica 2a

JEDI NA KONJIŠKEM V ČASU PAOLA SANTONINA

Dijaki bodo na zgodovinsko-etnološki delavnici v pisnih virih spoznavali jedi na Konjiškem v času Paola Santonina. Cilj delavnice je revitalizacija starih menijev vse do »Okusov Rogle«, ki danes predstavljajo kulinarčno posebnost naših krajev.



Gimnazija Slovenske Konjice, aleksandra.boldin@guest.arnes.si; Zgodovinsko društvo Konjice; TIC Slovenske Konjice

SLOVENSKE KONJICE

29. september, 8.00-10.30

Gimnazija Slovenske Konjice, Tattenbachova ulica 2a

KULINARIKA V RAZLIČNIH KULTURAH

Izodišče za delavnico bo juha s testenami (nudelsuppe). Dijaki bodo z nemščino in angleščino spoznavali kulinariko v različnih kulturah. Cilj je preseganje predsokov ter empatija in strpnost.



Gimnazija Slovenske Konjice, aleksandra.boldin@guest.arnes.si

30. september, 8.00-10.30

Gimnazija Slovenske Konjice, Tattenbachova ulica 2a

KONJIŠKE LEGENDE

Dijaki bodo v zgodovinsko-umetniški delavnici iz zapisov starih konjiških legend in upodobitev umetnika Arpada Šalamona revitalizirali ljudsko izročilo. Šolska gledališka skupina bo pripravila moderno uprizoritev konjiške legende.



Gimnazija Slovenske Konjice, aleksandra.boldin@guest.arnes.si

4. oktober, 8.00-10.30

Gimnazija Slovenske Konjice, Tattenbachova ulica 2a

RECEPT: KAKO NAPISATI PESEM

Dijaki bodo na literarni delavnici raziskovali recepte o tem, kako napisati pesem, od ideje do teme in oblike. Glavna sestavina recepta so tudi začimbe, v našem primeru pesniška sredstva, ki poeziji dodajajo raznolikost in globino. Pesem je treba glasno prebrati in biti pozoren na zven posameznih besed, kakor smo pozorni tudi pri okušanju jedi ... Pesmi bomo prebrali in jih kritično vrednotili.



Gimnazija Slovenske Konjice, aleksandra.boldin@guest.arnes.si

SLOVENSKE KONJICE

5. oktober, 18.00

Hotel Terme Zreče, Cesta na Roglo 15

ETNO VEČER Z MEPZ JURIJ VODOVNIK

V okviru obveznih izbirnih vsebin glasbene umetnosti in kulture se bodo dijaki seznanili z dediščinsko zapuščino slovenske ljudske pesmi, povezane s hrano. S koncertom jim želimo približati pomen ljudske pesemske dediščine v kontekstu duhovnega ustvarjanja naših prednikov.



Gimnazija Slovenske Konjice,
mojca.koban-dobnik@guest.arnes.si;
KUD Jurij Vodovnik

12. oktober, 12.00

Gimnazija Slovenske Konjice,
Tattenbachova ulica 2a

ZAKLJUČNA PRIREDITEV DEKD 2021 V GIMNAZIJI SLOVENSKE KONJICE

DEKD 2021 bomo sklenili s kulturno prireditvijo in odprtjem razstave v avli Gimnazije Slovenske Konjice. S sliko in besedo se bomo poklonili umetniku Arpadu Šalamonu.



Gimnazija Slovenske Konjice,
aleksandra.boldin@guest.arnes.si

ŠENTJUR PRI CELJU

1. oktober, 18.00

Muzej Ipavčeva hiša, Ulica skladateljev
Ipavcev 27

FOLKLORNO-KULINARIČNI DOGODEK

Predstavili bomo ples z začetka 20. stoletja, povezane z meščansko temo. Kostumirani plesalci bodo s pripovedjo, plesom in kulinariko predstavili življenje Zgornjega trga v tem obdobju. Program bo potekal v vseh prostorih muzejske hiše in na vrtu



Društvo Skrinja, 031 880 493,
tanja.gobec@gmail.com; FB: Skrinja KUD;
Občina Šentjur

ŠENTJUR PRI CELJU

7. oktober, 10.00

Muzej Ipavčeva hiša, Ulica skladateljev
Ipavcev 27

ŠČEPEC DEDIŠČINE KOZJANSKEGA SKOZI ZELIŠČA DRUŽINE IPAVEC

S kuharskim mojstrom Borutom Jovanom bomo sooblikovali kulinarično delavnico, na kateri bomo spoznavali kulinariko naše regije s posebnim poudarkom na gastronomski dediščini družine Ipavec, največje dinastije zdravnikov in skladateljev na Slovenskem, ki se je ukvarjala tudi z zdravljenjem z zelišči. Pred delavnico bo možen ogled hiše.



RA Kozjansko, organizacijska enota
Ljudska univerza Šentjur, 03 747 16 70,
info@lusentjur.si, www.lusentjur.si

9. oktober, 9.00

SPOZNAVANJE DEDIŠČINE IPAVECV S KROKIJEM

Delavnica se bo začela z vodenim ogledom Ipavčeve hiše, med katerim si bodo udeleženci sami poiskali motiv za slikanje. Navodilo za risbo bodo dobili od mentorice, nato pa bodo zasedli svoja najljubša mesta in ob glasbi Ipavcev v ozadju pričeli ustvarjati. Pri delu jih bodo lahko opazovali tudi drugi obiskovalci. Udeleženci delavnice bodo pogoščeni z Ipavčevim zeliščnim čajem in kozjansko pršjačo.



RA Kozjansko, organizacijska enota
Ljudska univerza Šentjur, 03 747 16 70,
info@lusentjur.si, www.lusentjur.si

ŠMARJE PRI JELŠAH, LEMBERG

25. september, 9.00–13.00

Stari trg Lemberg, Rotovž, Lemberg pri
Šmarju 17

OKUSITI IN OHRANITI KULINARIČNO DEDIŠČINO NAŠEGA KRAJA

Otroci bodo spoznavali kulturno in kulinarično dediščino starega trga Lemberg. Izvedli bomo tudi kulinarično delavnico peke lemberške mlinčeve potice, ki je kulinarična posebnost Lemberga.



Turistično-kulturno društvo Lemberg,
040 842 167, slavicalorenca@gmail.com;
OŠ Šmarje pri Jelšah; JZ TSM Šmarje pri
Jelšah

ŠMARJE PRI JELŠAH

27. september–9. oktober,
8.00–15.00

Knjižnica Šmarje pri Jelšah, Aškerčev
trg 20

RAZSTAVA STARIH KUHARSKIH BUKVIC IN RECEPTOV

V poletnih mesecih bomo med uporabni-
ki knjižnice in našimi občani organizirali
v vseh enotah knjižnice zbiranje starih
kuharskih bukvic in receptov, napisanih z
roko. Iz zbranega gradiva bomo pripravili
skupno razstavo v Knjižnici Šmarje pri Jel-
šah, kasneje pa še v njenih enotah Podče-
trtku, Kozjem in Bistrici ob Sotli.



Knjižnica Šmarje pri Jelšah, 070 345 303,
mateja@kspj.si, www.s-je.sik.si

29. september, 9.00–12.00

Muzej baroka, Cesta na Sv. Rok 1

KAJ SO JEDLI V BAROKU

Danes si težko predstavljamo, kaj in kako
so jedli naši predniki v baroku. Še najlažje
si to predstavljamo s pomočjo slikarske
dediščine iz časa baroka. Ta nam bo v po-
moč pri raziskovanju baročne hrane, otroci
pa se bodo preizkusili in slikanju tihožitja.



Muzej baroka Šmarje pri Jelšah,
info@muzejbaroka.si, www.muzejbaroka.si;

1. oktober, 17.00

Skazova hiša, Celjska cesta 6

OD GOSTILNIČARJA IN VINOGRADNIKA DO NARODNEGA BUDITELJA – FRANC SKAZA (1838–1892)

Letos Šmarje pri Jelšah obeležuje 150.
obletnico povzdignjenja v trg. Ob tej pri-
ložnosti bomo odprli stalno razstavo o ve-
leposestniku in narodnem buditelju Francu
Skazi, ki je zaslužen za napredek in razvoj
Šmarja pri Jelšah v drugi polovici 19. sto-
letja oz. v času, ko je bilo Šmarje povzdi-
gnjeno v trg.



Knjižnica Šmarje pri Jelšah, 070 345 303,
mateja@kspj.si, www.s-je.sik.si

ŠMARJE PRI JELŠAH

4. oktober, 9.00–14.00

Sladka Gora

OD GORCE DO GORCE

Prehodili bomo pot med sladkogorskimi
vinogradi in vinogradniki, si ogledali notra-
njost znamenite Marijine cerkve na Sladki
Gori, se seznanili z življenjem pesnika in
pisatelja Alojza Hergoutha, ki se je rodil na
Sladki Gori, obiskali zeliščno kmetijo Gor-
ska roža in poskušali značilno prehrano in
vino s sladkogorskih gričev.



Knjižnica Šmarje pri Jelšah,
bogomirac@gmail.com

4. oktober, 9.00–14.00

Skazova hiša, Celjska cesta 6

KUHAMO BAROČNO

V kuharski delavnici bodo udeleženci pod
vodstvom priznane kuharske mojstrice pri-
pravili jedi po receptih iz časa baroka.



Knjižnica Šmarje pri Jelšah, jana@kspj.si,
www.s-je.sik.si;
Turistično-kulturno društvo Celje

5. oktober, 9.00–14.00

Kulturni dom Šmarje pri Jelšah, Aškerčev
trg 19

O HRANI V BAROKU, PREDAVANJE

Na predavanju bomo predstavili hrano v
baroku oziroma kaj in kako so jedli naši
predniki. Po predavanju bo poskušina jedi,
pripravljenih po baročnih receptih.



Knjižnica Šmarje pri Jelšah, jana@kspj.si,
www.s-je.sik.si; Turistično-kulturno
društvo Celje, Univerza za tretje življenjsko
obdobje

ŠMARJE PRI JELŠAH

5. oktober–5. november, 18.00

Šmarska vinska klet, Celjska cesta 6

KULTURNA DEDIŠČINA ŠMARSKIH VINSKIH KLETI

Bogata zgodovina šmarske vinske kulture bo prikazana na razstavi kulturne dediščine vinogradniških slemen Tinsko in Babna Gora ter mnogih varovanih vinskih kletnih stavb, ki se razprostirajo po celotnem območju Občine Šmarje pri Jelšah.



ZVKDS, OE Celje, info@tsm-smarje.si, www.visitsmarje.si; Zavod TSM Šmarje pri Jelšah; Društvo vinogradnikov in kletarjev »Trta«

11. november, 18.00

Knjižnica Šmarje pri Jelšah, Aškerčev trg 20

POZDRAV IZ ŠMARJA PRI JELŠAH, PREDSTAVITEV KNJIGE IN ODPRTJE RAZSTAVE

Ob 150. obletnici povzdignjenja kraja Šmarje pri Jelšah v trg bomo izdali knjigo starih razglednic iz podarjene zbirke Viktorja Tančiča, ki jo hranimo v knjižnični domoznanski zbirki. Na ogled bo tudi razstava zbirke starih razglednic.



Knjižnica Šmarje pri Jelšah, 070 345 303, mateja@kspj.si, www.s-je.sik.si

VELENJE

25. september, 17.00

Velenjski grad, Ljubljanska cesta 54

POKUKAJMO V KUHINJO ŠKALSKE GOSPODINJE Z ZAČETKA 20. STOLETJA

Sodelavci muzeja in dijaki so se v letu 2021 lotili raziskovanja več kot sto let starih kuharskih zapiskov Cecilije Lempl iz Škal pri Velenju. Prisluhnili bomo igranemu branju receptov, ki so jih mladi raziskovalci ocenili kot najbolj zanimive, drugačne in nenavadne, ter predstaviti jezikovno in etnološko obarvanega projekta in izdane publikacije ter tudi degustirali jedi.



Muzej Velenje, info@muzej-velenje.si, ona.gams@muzej-velenje.si, www.muzej-velenje.si; Gimnazija Velenje

VELENJE

28. september, 18.00

Velenjski grad, Ljubljanska cesta 54

VELENJČANI KUHAMO SKUPAJ!

Kulinarični večer je del projekta Velenjčan sem!, ki ga v muzeju v sodelovanju s kulturnimi društvi narodnih skupnosti izvajamo že od leta 2017. Z raznovrstnimi dogodki predstavljamo koščke pisanega velenjskega kulturnega mozaika. Tokrat se nam bodo društva predstavila s svojo tradicionalno kuhinjo. Pa dober tek!



Muzej Velenje, alma.javornik@muzej-velenje.si, info@muzej-velenje.si, www.muzej-velenje.si

2. oktober, 10.00–18.00

Velenjski grad, Ljubljanska cesta 54

POZABLJENI POK

Predstavili bomo proizvodnjo sodavice in pokalice oz. kraherla, gazirane sadne brezalkoholne pijače, nekoč poznane po značilni steklenici s stekleno kroglico. Na ogled bo postavljen obnovljen stroj za izdelovanje sodavice in kraherla, pripravili pa bomo tudi degustacijo obeh. Ob 16. uri bo pogovor z Janezom Dvornikom in Mici Laznik.



Muzej Velenje, info@muzej-velenje.si, ona.gams@muzej-velenje.si, www.muzej-velenje.si; Kulturno društvo Kraherl

3. oktober, 15.00

Grilova domačija, Lipje 29

JESEN NA GRILOVI DOMAČIJI

Obiskovalci se bodo lahko preizkusili v različnih opravilih, ki jih je na kmetiji treba opraviti v jesenskem času, se seznanili s tem, kakšno je bilo življenje na slovenskem podeželju nekoč, otroci pa bodo ustvarjali na muzejskih delavnicah. Tematski poudarek prireditve bo na kulinarični dediščini. Prireditev pripravljamo skupaj z društvi, ki delujejo na Grilovi domačiji.



Muzej Velenje, info@muzej-velenje.si, ona.gams@muzej-velenje.si, www.muzej-velenje.si

VITANJE

25. september–9. oktober,
8.00–13.00

Osnovna šola Vitanje, Doliška cesta 1

LJUBEZNI GRE SKOZI ŽELODEC

Učenci bodo pri vseh učnih predmetih in drugih dejavnostih učnega procesa spoznali kulinarčno dediščino domačega kraja. Odpravili se bodo na pohodne poti med njivami in pašniki, ki pričajo o sledovih pridobivanja hrane nekoč in danes. Oblikovali bodo tematsko glasilo, svoje delo pa aprila 2022 strnjeno predstavili v izvedbi projektnega dne za starše, krajane in vabljeni goste.



OS Vitanje,
mojca.koban-dobnik@guest.arnes.si,
solavitanje.si; lokalna skupnost

VOJNIK

7.–9. oktober, 9.00–15.00

Galerija Piros, Globočce 15a

KUHARSKÉ KNJIGE SKOZI ČAS, RAZSTAVA

Na ogled bo več kot sto različnih kuharskih knjig. Nekatere od njih so nastale na začetku 19. stoletja, nekaj pa je tudi faksimilov originalov (Vodnikove kuharske bukve ...) in rokopisov receptov z različnih kuharskih tečajev.



Turistično kulturno društvo Globočce,
041 705 678, joze.zlaus@t-1.si

Vojnik, FRANKOLOVO

9. oktober, 17.00

Turizem na kmetiji »Grajška klet«, Lipa pri Frankolovem 9

PREDSTAVITEV TIPIČNE LOKALNE KULINARIKE

Na kmetiji bomo predstavili nekaj tipičnih jedi z našega območja, ki jih mojstrsko pripravi lastnica kmetije Hilda Goršek. Ob izvrstni kulinarčni ponudbi bo tudi predstavljena zgodba o zgodovini kmetije; ta je bila nekoč pristava gradu Lindek, ki stoji v neposredni bližini. K dobri kulinariki pa sodi tudi ljudska glasba v izvedbi »Joškove bande«.



Turistično kulturno društvo Globočce,
041 705 678, joze.zlaus@t-1.si; Turizem na kmetiji »Grajška klet« Goršek

VRANSKO

28. september, 8.30–13.00

Osnovna šola Vrnsko-Tabor, Vrnsko 23

TAKO JE KUHALA MOJA BABICA

Naši učenci prihajajo z okoliških kmetij. Že zelo zgodaj so seznanjeni s pripravami različnih obrokov domače kuhinje. Spoznavali bomo navade prehranjevanja v različnih zgodovinskih obdobjih, vsakodnevne in praznične jedi naših babic, pripravljali prigrinjke, kuhali ...



OS Vrnsko-Tabor,
os.vransko@guest.arnes.si, www.os-vransko.si

Žalec, PETROVČE

4.–29. oktober, 9.00–11.00

Vrtec Petrovče, Petrovče 97

PO DOMAČE – V NAŠEM VRTCU PA MALO DRUGAČE

Spoznavali in preizkušali bomo tradicionalne jedi naših babic ter jih poskušali pripraviti malo drugače. V četrtek, 22. oktobra 2021, bomo med 10. in 11. uro v vrtcu predstavili jedi in recepte, ki so se otrokom v času trajanja projekta najbolj priljubile. Seveda pa ne bo manjkalo niti petja, plesa in veselega druženja.



Vrtci Občine Žalec,
elizabetha.kos@guest.arnes.si

Žalec, ŠEMPETER V SAVINJSKI DOLINI

7. oktober, 10.00–12.00

Starovaška ulica 17

LONČEK KUHA NEKOČ IN DANES

Z otroki bomo raziskovali kuharski svet naših babic in dedkov. Podali se bomo v raziskovanje kulinarike in otrokom predstavili jedi, ki so jih kuhali nekoč, s čimer jim bomo približali pomen ohranjanja kulturne dediščine. Dogajanje bomo popestrili z ogledom Falentove domačije, obiskom Tržanove kmetije, medse pa bomo povabili tudi kmečke žene.



Vrtci občine Žalec, enota Šempeter v Savinjski dolini, 041 581 894, mateja.paj@gmail.com

ŽALEC

25. september–9. oktober,

Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije, Cesta Žalskega tabora 2

ZELIŠČA TU, TAM, POVSOD

V IHPS Žalec bodo otroci spoznavali zelišča ter sodelovali pri njihovi zasaditvi v otroško visoko gredo. Iz posušenih zelišč bomo v igralnicah pripravili napitke in se seznanili s procesom priprave lokalne jedi. Spodbudili bomo starše, naj skupaj s svojimi otroki pripravijo jed iz svojega otroštva. Zaključna prireditev bo v IHPS Žalec med 25. septembrom in 9. oktobrom 2021.



Vrtci občine Žalec, enoti Žalec I in Žalec III, ursa.plevnik@gmail.com, lesirena@gmail.com; Vrt zdravnih in aromatičnih rastlin Inštituta za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije

2. oktober,
10.00–16.00: delavnica;
3. oktober,
17.00–20.00: razstava

Dvorec Novo Celje

NAMIZNI DOBER TEK!

Na likovni delavnici bomo risali oz. slikali tihožitja s hrano, ki so jo jedli v času uporabe Dvorca Novo Celje. Na dogodek vabimo vse, ki želijo ustvarjati, in tudi tiste, ki jih zanima le nastajanje umetnosti ali končni izdelek. Starostne omejitve ni. Osnovni likovni material (papir, oglje, osnovne akrilne barve) bo priskrbljen, prosimo, da vse ostalo prinesete s seboj. Mentor bo Uroš Potočnik.



Mladinski center Žalec, info@mc-zalec.si;
ZKŠT Žalec, likovna sekcija KUD Žalec

TRBOVLJE

25. september, 10.00–11.30: za odrasle, starejše in upokojene;
9. oktober, 10.00–11.30: za družine z otroki

Trg svobode 23

OD ŠPORHETA DO FUNŠTERCA

V delavski koloniji si boste lahko ogledali rudarsko stanovanje. Ogled bomo dopolnili z demonstracijo predmetov, uporabljenih za pripravo hrane (mentrge, pečne metle, šporheta), in obujali recepte za pripravo jedi, ki so bile najpogosteje na mizi rudarske družine. Degustacija knajpove kave in funšterca.



Zasavski muzej Trbovlje, 030 203 103, nevenka.hacin@muzejzmt.si, zasavski-muzej-trbovlje.si; Turistično društvo Trbovlje

5. oktober, 8.20–12.40

Trg Franca Fakina 8

LONČEK, KUHAJ!

Na tehniškem dnevu za vse učence šole bomo pripravili različne delavnice, povezane z gastronomijo. Če bo možno, bomo v šolo povabili različne strokovnjake s tega področja; učenci bodo izdelovali različne izdelke, sodelovali bomo z lokalno skupnostjo (muzej, kmetije, klekljarice, čebelar ...). V popoldanskem času bo prireditev z dobrodelnim sejmom.



OŠ Ivana Cankarja Trbovlje, sabina.potrbin@guest.arnes.si

Trst/Trieste, NABREŽINA/AURISINA

16. avgust/agosto, 19.00
17.–22. in/e 27.–29. avgust/
agosto, 17.00–20.00, nedelja
tudi/di domenica anche
10.00–12.00

Nabrežina/Aurisina, 89;
[www.fluido360.com/virtualtour/
SKDlgoGruden/](http://www.fluido360.com/virtualtour/SKDlgoGruden/)

PEKI IN NABREŽINSKE PEKARNE, ODPRTE RAZSTAVE/I FORNAI E I FORNI DI AURISINA, INAUGURAZIONE DELLA MOSTRA

Nabrežinski peki bodo za letošnji praznik sv. Roka odstirali spomine na začetke svoje obrti in predstavili, kako sta se današnji pekarni razvijali v zadnjem stoletju. Na ogled bodo pekarsko orodje, dokumenti, fotografije in celo prevozno sredstvo./ *Quest'anno, per la festa di S. Rocco, i fornai di Aurisina ricordano gli inizi del proprio lavoro e come i due forni ancora operanti si sono evoluti nel corso dell'ultimo secolo. Saranno esposti utensili dei fornai, documenti, fotografie e addirittura un mezzo di trasporto.*



SKD/CCS Igo Gruden,
skd@igogruden.org

TRST, GORICA, ŠPETER/ TRIESTE, GORIZIA, SAN PIETRO AL NATISONE

25. september/settembre–9.
oktober/ottobre

instagram: [nsk_knjznica](https://www.instagram.com/nsk_knjznica),
FB: NSK - Narodna in študijska knjižnica

KNJIGE OKUSA/I LIBRI DEL GUSTO

S kratkimi videoposnetki bomo predstavili knjige najrazličnejših zvrsti, ki govorijo o hrani v najširšem pomenu. Spoznali bomo kuharske izraze, etnologijo, kuharske recepte in leposlovje. Na posnetkih bodo nastopale osebe različnih poklicev s celotnega območja, kjer živijo Slovenci v Italiji./ *Con brevi riprese video presenteremo alcuni libri dei vari disparati che trattano del cibo nel senso più ampio del termine. Conosceremo le espressioni culinarie, l'etnologia, le ricette di cucina e la letteratura. Nei video compariranno persone di diverse professioni, che risiedono in tutto il territorio nel quale vivono gli Sloveni in Italia.*



Odsek za zgodovino pri Narodni in študijski knjižnici v sodelovanju s sedeži v Trstu in Gorici/ *Sezione storia presso la Biblioteca nazionale slovena e degli studi in collaborazione con le sedi della biblioteca di Trieste e Gorizia*,
odsek@knjiznica.it, www.knjiznica.it;
Inštitut za slovensko kulturo, Špeter/
Instituto per la cultura slovena, San Pietro al Natisono,
www.mismotu.it

Trst/Trieste, KRIŽ/S. CROCE

2. oktober/ottobre, 11.00–18.00
16.00 predavanje/conferenza

Ribiški muzej tržaškega primorja/Museo della pesca del Litorale triestino, Križ/S. Croce, 61

SPETAKULARNI SLOVENSKI TUNOLOV V TRŽAŠKEM PRIMORJU, PREDAVANJE INŽ. FRANKA COSSUTTE IN OGLED MUZEJA/LA SPETTACOLARE PESCA DEL TONNO NEL GOLFO DI TRIESTE CONFERENZA DELL'ING. FRANKO COSSUTTA E VISITA AL MUSEO

Slovenski tunolov je edinstven, saj je zaradi strme obale zahteval veliko mero usklajenosti in iznajdljivosti. Lov na tune je bil najpomembnejša panoga slovenskih ribičev in je, kot je poročal že Valvasor, omogočil nastanek večjih vasi na kraškem robu. Te so še vedno lepo ohranjene in so prava paša za oči. V okolici Križa si je mogoče ogledati točke, s katerih so ribiči opazovali jate tunov, ter se po starih ribiških poteh sprehoditi do morja./La pesca slovena del tonno - unica, in quanto la costa piuttosto ripida richiedeva una buona dose di coordinamento e ingegnosità - era la principale attività dei pescatori sloveni che, come riferiva già il Valvasor, ha reso possibile la nascita di ampi borghi sul ciglione carsico. Questi villaggi sono tuttora ben conservati e belli da visitare. Nei dintorni di S. Croce è possibile vedere i punti dai quali i pescatori osservavano i banchi di tonni e fare una passeggiata sino al mare lungo i vecchi sentieri usati dai pescatori.



Ribiški muzej tržaškega primorja/Il Museo della pesca del Litorale triestino,
info@ribiski-muzej.it, www.ribiski-muzej.it

TRST/TRIESTE

6. oktober/ottobre, 14.30–15.30

Večstopenjska šola pri Sv. Jakobu/IC di San Giacomo, Ulica/via Luigi Frausin, 12–14

ZJUTRAJ JEJ KOT KRALJ, OPOLDNE KOT MEŠČAN, ZVEČER KOT BERAČ! – OSNOVNOŠOLSKI KUHARSKI MOJSTRI / FAI LA COLAZIONE DA RE, IL PRANZO DA PRINCIPE, LA CENA DA POVERO! - GLI CHEF DELLE SCUOLE PRIMARIE

Osnovnošolci raziskujejo kulinarčne navade in oblikujejo kuharsko knjigo. Tako spoznavamo različne okuse ter prehranske navade držav in kultur. Kulinarčne navade so del družinskega zaklada, ki ga vsaka družina prenaša iz roda v rod. Različne jedi nam razkrivajo znanja, spretnosti, šege in navade. Hrana je osnova za življenje in hkrati temelj naših skupnosti, oplemeniti pa tudi pomembna slavja, verska in posvetna praznovanja ter druga druženja./Gli alunni delle scuole primarie hanno eseguito una ricerca sulle abitudini alimentari. Da questo è uscito un ricettario. Così hanno scoperto le diverse pietanze, le antiche conoscenze e le abitudini di paesi e culture diversi. Le tradizioni culinarie fanno parte del patrimonio familiare che si trasmettono da generazione a generazione. L'alimentazione è indispensabile per la vita ed è la base delle nostre comunità: nobilita importanti celebrazioni, festività religiose e profane nonché altri eventi sociali.



OŠ Josipa Ribičiča - Karla Široka/Scuola primaria Josip Ribičič - Karel Širok in/e OŠ Ivana Grbca - Marice Gregorič/Scuola primaria Ivan Grbca - Marica Gregorič - Štepančič, tsic81600g@istruzione.it, www.dijak.edu.it

Trst/Trieste, DOLINA

8. oktober/ottobre, 20.30–22.00

Dolina 230

DOLINSKA KUHARSKA ZAKLADNICA/IL PATRIMONIO CULINARIO DI DOLINA

V teku let sta se hrana in njena vloga v vsakdanjem življenju znatno spremenili. V starih časih so ljudje hrano bolj cenili, saj je bil vsak kos kruha prigran s trdim delom. Nekoč ni bilo kuharskih knjig, zato so ženske morale imeti dober spomin. Učile so se druga od druge in recepti so se ustno prenašali med generacijami. Z videoposnetkom bomo predstavili nekatere izmed receptov naše domače tradicije iz ust in rok naših pridnih žensk./*Nel corso degli anni il cibo e il suo ruolo nella vita quotidiana sono notevolmente cambiati: in passato la gente lo apprezzava molto di più in quanto ogni pezzo di pane costava duro lavoro. Un tempo non c'erano libri di cucina e quindi le donne dovevano avere una buona memoria: imparavano una dall'altra e le ricette si tramandavano di generazione in generazione. Nel video alcune ricette della tradizione locale saranno illustrate direttamente dalla voce e dalle abili mani delle nostre valenti donne.*



Slovensko kulturno društvo Valentin Vodnik/Circolo culturale sloveno Valentin Vodnik, maramura02@gmail.com

TRST/TRIESTE

8. oktober/ottobre, 9.00–12.00

Vrdelska cesta/Strada di Guardiella, 13/2

SREČANJA OB HRANI/INCONTRI IN CUCINA

Na šoli smo si zamislili projekt raziskovanja kulinarčne dediščine naših krajev z radovedno ustvarjalnostjo, pridobljeno gradivo bomo tako sošolcem predstavili s filmom, fotografijo in besedo na prireditvi, ki jo bomo organizirali v prvem tednu oktobra. Sodelovali bomo tudi na dogodku, ki ga bo na temo kuhanja organiziral Odsek za zgodovino in etnografijo pri Narodni in študijski knjižnici./*Spinti dalla curiosità creativa, a scuola abbiamo ideato un progetto di ricerca incentrato sul patrimonio culinario del nostro territorio. Nel corso di uno spettacolo che allestiremo nella prima metà di ottobre, per mezzo di video, fotografie e parole presenteremo ai nostri compagni di scuola il materiale raccolto. Parteciperemo anche all'evento che sarà organizzato dalla Sezione di storia ed etnografia della Biblioteca nazionale e degli studi sul tema della cucina.*



Državni izobraževalni zavod Jožef Stefan/Istituto statale di istruzione superiore Jožef Stefan, vilma.puric@jozefstefan.org; Odsek za zgodovino in etnografijo pri NSK/Sezione storia ed etnografia presso la Biblioteca nazionale slovena e degli studi



TRST/TRIESTE

9. oktober/ottobre, 9.00

Nižja srednja šola Simon Gregorčič/
*Scuola secondaria di primo grado Simon
Gregorčič, Dolina*

PESEM OLJK/LA POESIA DELLE OLIVE

Dokumentarec govori o pomenu oljčnega olja in oljk kot hrani za telo in dušo. V dolinski občini, v kateri je posajenih kar 80 od skupno 120 hektarjev oljčnikov v tržaški pokrajini in kjer se letno proizvede okoli 700.000 kilogramov oljk, se bomo pogovarjali z oljkarji. Pogovarjali se bomo tudi o poeziji. Naše oljke: »... storta, črnica, buga, belica / trpežne hvaležne – / belica kraljica.« B. Pangerc./*Il documentario tratta dell'importanza dell'olio d'oliva e delle olive quale cibo per il corpo e per l'anima. Parleremo con gli olivicoltori del comune di S. Dorligo della Valle dove ci sono addirittura 80 dei complessivi 120 ettari impiantati a olivo nella provincia di Trieste, che producono circa 700 mila chilogrammi di olive. Parleremo anche di poesia. I nostri ulivi: »... storta, črnica, buga, belica / resistenti e riconoscenti – / belica regina. « B. Pangerc*



Nižja srednja šola Simon Gregorčič/
*Scuola secondaria di primo grado Simon
Gregorčič, Dolina, sanjasirec@libero.it,
vspangerc.edu.it; Odsek za zgodovino
in etnografijo pri NŠK/Sezione storia ed
etnografia presso la Biblioteca nazionale
slovena e degli studi, Trst/Trieste*

ANDOVCI/ORFALU

7. oktober/ottobre, 14.00

Porabska domačija Andovci, Glavna ulica
43/Rábavidéki tájház Orfalu, Fő út 43

JEDI IZ BABIČINE KUHINJE, GASTRONOMSKA DELAVNICA/ ÉTELEK NAGYANYÁINK KONYHÁJÁBÓL, GASZTRONÓMIAI MŰHELYMUNKA

Na medgeneracijski delavnici bomo predstavili pripravo značilne stare porabske jedi, ki je bila na mizi ob vsakdanjih. Odpravili se bomo na kulinarčni izlet v enega izmed neokrnjenih kotičkov Porabja, v Andovce, kjer bomo skupaj odkrivali kulinarčne skrivnosti naših babic in dediščino porabskih jedi, kot je raji dinski kaup./*A gasztronómiai műhelymunka során bemutatjuk egy jellegzetes, hétköznapi rábavidéki étel elkészítésének módját. Kulinaris kirándulásra indulunk a Rábavidék egyik érintetlen szegletébe, Orfaluba, ahol felfedezzük nagyanyáink kulináris titkait és egy olyan rábavidéki étel örökségét, mint a hajdinamálé.*



Zveza Slovencev na Madžarskem/
Magyarországi Szlovének Szövetsége,
nikoletta.vajda@gmail.com, www.zveza.
hu; Porabsko kulturno in turistično
društvo Andovci/Rábavidéki Kulturális és
Turisztikai Egyesület Orfalu



Dogodki bodo potekali v skladu z epidemiološkimi razmerami in navodili NIJZ, za kar odgovarjajo organizatorji dogodkov. Predhodno preverite informacije o dogodku pri organizatorju (na spletni strani ali po telefonu).

DNEVI EVROPSKE KULTURNE DEDIŠČINE V SLOVENIJI

- 1991 Dnevi odprtih vrat gradu Brdo pri Kranju
- 1992 Po poteh baročnih spomenikov v Sloveniji
- 1993 Po poteh rimskih vojakov v Sloveniji
- 1994 Po poteh ljudskega stavbarstva
- 1995 Zgodovinski parki in vrtovi
- 1996 Kulturna dediščina meniških redov
- 1997 Secesijska arhitektura v Sloveniji
- 1998 Srednjeveška mesta
- 1999 Kulturne poti
- 2000 Kulturne poti
- 2001 Arhitektura 20. stoletja
- 2002 Industrijska dediščina
- 2003 Arheologija
- 2004 Restavracija in druga znanja ter mojstrstva povezana z njim
- 2005 Nesnovna kulturna dediščina
- 2006 Gradovi, utrdbe in mestna obzidja
- 2007 Arhitekt Jože Plečnik
- 2008 Primož Trubar in njegov čas
- 2009 Dediščina, inovativnost in ustvarjalnost
- 2010 Kulturna dediščina in pomanjkanje
- 2011 Dediščinske skupnosti in prostovoljstvo
- 2012 Izkušnja dediščine
- 2013 Sto let v dobro dediščine
- 2014 Dediščina gre v šole
- 2015 Praznovanja
- 2016 Dediščina okoli nas
- 2017 Voda - od mita do arhitekture
- 2018 Naša dediščina: kjer preteklost sreča prihodnost
- 2019 Dediščina#razvedrilo#umetnost
- 2020 SPOZNAJ? VARUJ! OHRANI.
- 2021 Dober tek!

Namen Dneev evropske kulturne dediščine (DEKD) je spodbuditi zanimanje javnosti za varstvo kulturne in naravne dediščine ter javnosti predstaviti idejo o skupni kulturni dediščini, o bogastvu in kulturni raznolikosti Evrope. DEKD predstavljajo najprepoznavnejšo akcijo pod okriljem Sveta Evrope in Evropske komisije na področju kulture, saj privabijo k sodelovanju 50 držav, 6000 mest in 30.000 kulturnih spomenikov ter imajo več kot 20 milijonov obiskovalcev.

Vse države delujejo po sprejetih **smernicah**:

- DEKD se prirejajo vsako leto septembra (v Sloveniji zadnji teden v septembru);
- v času DEKD se odpirajo vrata spomenikov, ki so sicer zaprta za širšo javnost;
- DEKD vključujejo obiske spomenikov, ki so sicer odprti za javnost, pod pogojem, da gre za dodatne dejavnosti, kot so posebna vodstva, delavnice, koncerti, predstave, okrogle mize, simpoziji ...;
- vstop na dogodke DEKD je brezplačen ali pa je vstopnina znatno znižana;
- dogodki DEKD so usmerjeni k družinam in spodbujajo udeležbo otrok in mladih;
- vse države in lokalni organizatorji uporabljajo poimenovanje DEKD in logo DEKD ter označijo prireditvena mesta z zastavo DEKD.

Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije kot koordinator slovenskih prireditev povabi k sodelovanju institucije, društva, posameznike, ki s svojimi aktivnostmi prispevajo k varovanju in popularizaciji kulturne in naravne dediščine. Cilji, ki jih poleg skupnih evropskih uresničujemo v naši praksi, pa so:

- spodbujamo sodelovanje laične in strokovne javnosti pri prepoznavanju, promociji in izjemoma tudi pri obnovah kulturne dediščine;
- uporabljamo celovit pristop tako z vidika dediščine kot nedeljivega pojma kot tudi z vidika delovanja človeka, ki za obravnavo dediščine razvija svojo ustvarjalnost na več področjih;
- težimo k povezovanju slovenskega kulturnega prostora tudi onkraj meja Slovenije;
- vključujemo etnične skupnosti, ki živijo na območju Slovenije;
- z medinstitucionalnim in medresorskim povezovanjem skušamo zapolnjevati vrzeli, ki jih med nas postavljajo okvirji institucionalnega delovanja.

Teden kulturne dediščine (TKD) je nacionalni medresorski projekt. Cilj projekta je, da bo četrtna slovenskih vrtcev, osnovnih in srednjih šol ter gimnazij aktivno sodelovala v TKD. Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije je nosilec projekta, partnerji pa so Ministrstvo za kulturo, Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport, Slovenska nacionalna komisija za UNESCO, Zavod RS za šolstvo in Skupnost vrtcev Slovenije. TKD je vsebinsko (enaka tema) in terminsko (enak termin izvedbe) usklajen z DEKD. V okviru projekta si prizadevamo:

- z različnimi aktivnostmi spodbujati večjo vključenost vseh in s področja ohranjanja kulturne in naravne dediščine v vzgojno-izobraževalne procese, v formalnem in neformalnem izobraževanju;
- vrtčevskim otrokom, učencem in dijakom podati osnove prepoznavanja, spoznavanja, ohranjanja in varovanja dediščine, poučiti jih, kako, kje in od koga pridobiti osnovne informacije o dediščini, ter si prizadevati, da bi kulturna vzgoja na področju dediščine postala vzgoja za vse življenje.

Osnovna vodila: dostopnost vseh in (dogodki so brezplačni), kroskurikularno umeščanje vseh in področja dediščine, odprto učno okolje, medpredmetno povezovanje, povezovanje organizacij z različnih področij (dediščina, kultura, izobraževanje, turizem, šport, delovanje lokalnih skupnosti in nevladnih organizacij) in medgeneracijsko povezovanje.



Distribucija in prodaja: Buča d.o.o., Kolarjeva 47, SI-1000 Ljubljana
 01 230 65 80, buca@siol.net
 Cena: 7,00 Eur

Zavod za varstvo
 kulturne dediščine Slovenije



Zavod za varstvo
 kulturne dediščine Slovenije
 Institute for the Protection of
 Cultural Heritage of Slovenia

Vestnik XXVIII

**ZAŠČITA IN VZDRŽEVANJE
 MOZAIKOV *IN SITU***

Zbornik referatov 2. mednarodnega simpozija o mozaikih
 21.–23. oktobra 2015 v Ljubljani

**PROTECTION AND MAINTENANCE
 OF MOSAICS *IN SITU***

Proceedings of the 2nd International Symposium on Mosaics
 21-23 October 2015 in Ljubljana

Zavod za varstvo
 kulturne dediščine Slovenije





Distribucija in prodaja: Buča d.o.o., Kolarjeva 47, SI-1000 Ljubljana
 01 230 65 80, buca@siol.net
 Cena: 33,00 Eur

Zavod za varstvo
 kulturne dediščine Slovenije



Dediščina živega srebra. Almadén in Idrija,
whc.unesco.org/en/list/1313



Prvinski bukovi gozdovi Karpatov
 in drugih območij Evrope,
whc.unesco.org/en/list/1133



Prazgodovinska kolišča okoli Alp,
whc.unesco.org/en/list/1363



Škocjanske jame,
whc.unesco.org/en/list/390



Dela Jožeta Plaćnika v Ljubljani,
whc.unesco.org/en/list/1643



Organizacija Združenih
 narodov za izobraževanje,
 znanost in kulturo

Spomeniki Slovenije
 vpisani na Seznam
 svetovne dediščine



Zavod za varstvo
kulture dediščine Slovenije



European Heritage Days
Journées européennes
du patrimoine



Program
Kultura

COUNCIL OF EUROPE



CONSEIL DE L'EUROPE

Partnerji Tedna kulturne dediščine



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KULTURO



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT



Zavod Republike Slovenije za šolstvo



Organizacija Združenih
narodov za izobraževanje,
znanost in kulturo

Slovenska
nacionalna komisija
za UNESCO

