

Kruh ima od vseh živil najmočnejši simbolni pomen – verski, kulturni, tradicionalni. Peka kruha nas že z dišečim vonjem spominja na toplo družinsko ozračje, slovesnost ob praznikih, pridne roke mame ali babice, ki so ga skrbno zamesile in spekle. Stara, domača kuhinja ponuja pravo bogastvo različnih vrst kruha – od vsakdanjih, grobozrnatih, rženih, koruznih, ajdovih, kruhov iz mešanice različnih mok, belih pšeničnih pogač in potic. Doma pripravljen kruh še danes bolj cenimo kot kupljenega v trgovini. Zaradi tega smo se na univerzi odločili, da udeležencem dišeč, domač občutek povrnemo s pripravo številnih vrst kruha, pripravljenega na tradicionalen način z ročnim mesenjem.

Vsebina študijskega programa je namenjena kruhu. Program zajema:

- zgodovino kruha in žita
- poznavanje vrst žit s poudarkom žit z območja lokalne skupnosti
- odnos do kruha nekoč in danes
- mlinarstvo in pekarstvo na bistrškem
- spoznavanje receptov za različne vrste kruha in postopkov peke kruha in pekovskega peciva
- pripomočki za peko kruha
- spoznavanje navad in običajev vezanih na pripravo kruha
- poznavanje pregovor in rekov o kruhu
- pripovedovanje lastnih zgodb o kruhu in
- delavnice peke kruha iz različnih vrst moke in pekovskega peciva.

Praktični del bo potekal v pekarni Gostilne pri Matetu. Udeleženci bodo pripravili in spekli različne vrste kruha (bel, polbeli, črni, ajdov kruh z orehi, ržen, koruzni, pirin kruh z orehi, ovseni, ječmenov, prosen, mlečni kruh, brezglutenski kruh, pekovsko pecivo). Med pripravo testa/kruha se bodo seznanili z različnimi vrstami mok in njih uporabo, vrstami kruha, pripravo kvasca in pomenu kvasa, načinu mesenja in gnetenja testa, o dodajanju različnih dodatkov, vzhajanja testa, o pomenu temperature pri peki kruha, shranjevanju kruha.

Delavnice bodo podprte tudi s pripovedovanjem zgodb o pripravi kruha nekoč, o obstoju mlinov na tem območju, običajih in navadah, drugih zanimivostih ter ogleda pekarne, mlinov na Bistrškem (Hodnikov, Novakov mlin) in kulturne dediščine v vasi Malni.