

K(R)UHARIJE - NADALJEVALNA



V študijskem letu 2024/2025 bomo nadaljevali z lanskoletno skupino K(r)uharije, ki je spoznala deset vrst kruha iz različne moke, udeleženke so pekle adventne in božične dobrote: orehovo in lešnikovo potico ter božični sadni kruh, v postnem času so pripravile kvašene minutarje in različne štruklje. Skupino so zaključile ob prijetnem druženju, kjer so si izmenjale recepte za vse na druženju pripravljene nadvse okusne jedi in slaščice. Znani slovenski rek pravi: »Povej mi, kaj ješ in ti povem, kdo si«, zato jejmo po domače in lokalno.





Na skupini bomo poglobili poznavanje in znanje o jedeh in pecivu značilnem za naše lokalno okolje, pa tudi širše. Spoznali bomo kaj radi jemo ob praznikih in delavnikih, kje pridobivamo sestavine in kako vemo, da res jemo domače. Poglobili se bomo v edinstvene zgodbe, ki brbotajo v bistrškem gastronomskem loncu.

V našem okolju kultura nabiranja divje hrane in oskrbe s svežimi doma pridelanimi sestavinami ni modni trend, temveč je del naše tradicije in pomemben del usmerjenosti k trajnostnemu razvoju.

Odkrivali bomo, v čem je skrivnost polnosti okusov, spoznali tesno povezanost med človekom in naravo pri pridelavi hrane, predanost tradiciji ter se prepustili drznosti in inovativnosti, kjer bomo zagotovo našli vsebino po svojem okusu in uživali v vsakem »grizljaju«
pripravljenih jedi, ki so se in se še pripravljajo ob različnih priložnostih.

V naši kuhinji bomo pričarali okusne jedi, ki dišijo na bistrškem. Za razvajanje brbončic bomo uporabili vrhunske sestavine, pridelane z ljubeznijo in odgovornostjo, ki bodo obogatile naše kuharske mojstrovine.

Za ustvarjanje domačnosti bomo izbirali pristne številne domače dobrote. Zaenkrat pa to, katere, ostaja še skrivnost!



K(R)UHARIJE - ZAČETNA

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 bistriškem
- 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 Bistriškem (Hodnikov, Novakov mlin) in kulturne dediščine (vasica Malni).