

**VIKEND DIVJE HRANE
JEZERSKO, 5. 9. – 7. 9. 2014**



Skočite enkrat za spremembo po večerjo namesto v veleblagovnico - na Jezersko: naj vas gostijo travniki in potoki in gozdovi! Prvi vikend v septembru boste lahko odkrivali nove in pozabljene okuse hrane, ki nam jo ponuja narava. V dveh dneh boste v spremstvu botanika/zeliščarja ter mikologa spoznavali prehrambeno uporabnost rastlinskega in gobjega kraljestva, si pripravili poslastice z aromo zrelega poletja, si privoščili dolge sprehode s košaro v rokah in zvečer sladkemu vonju sena prepustili, da vas zaziblje v sanje.



Program

Petek, 5. september 2014

- 17.00 – 19.00 Prihod na Šenkovo domačijo, dobrodošlica, namestitev in čas za ogled okolice
19.00 Predavanje o rastlinstvu nasploh, lokalni flori, gozdni in travniški hrani in Jezerskem
20.00 Večerni prigrizek

Sobota, 6. september 2014

- 07.30 – 08.30 Zajtrk
08.30 Odhod na gobarski teren z Bojanom Arzenškom
12.00 – 13.00 Priprava nabrane hrane
13.00 Kosilo
15.00 Zeliščarstvo, sirupi, kisi, uporaba zelišč v zdravilske namene, ...
18.00 Večerja

Nedelja, 7. September 2014

- 07.30 – 08.30 Zajtrk
08.30 Odhod na lov za gozdno in travniško hrano
12.00 – 13.00 Priprava nabrane hrane
13.30 Kosilo in zaključek



Primer sobotnega menija... *

*sestava menija je seveda odvisna od naravnih danosti

Zajtrk

domač kruh, sadne marmelade, domač sir, pečena jajca iz senika, zeliščni čaj po izbiri



Kosilo



Od leve proti desni:

*solata iz navadne smrdljivke, jajčarja in škrlatnordeče zajčice, s polivko iz malinovega kisa
jerebikovo vino letnik 2009*

*mlad krompir s kremo iz navadne zvezdice ter glavicami gredljatega luka
file postrvi v zeliščni marinadi ter hrustljavi poganjki japonskega dresnika
malinov sladoled z dišečim kromačem in zeliščnim sirupom*



Večerja

Gobji golaž

Predstavitev predavateljev

Matej Tonejec, univerzitetni diplomirani biolog, je znanje o rastlinah pridobival med študijem, ter izdelovanjem diplomske naloge, v kateri je sistematično popisal floro Jezerskega, izpopolnjeval pa ga je skozi kasnejše zanimanje za uporabo rastlin v zdravilске in prehranske namene. Iz hrvaščine je prevedel knjigo *Enciklopedija samoniklog jestivog bilja* in ima opravljeno NPK Zeliščar. Na pohodih vam bo lahko predstavil približno 500 rastlinskih vrst. S kolesom je potoval po Evropi, Aziji, Severni ter Južni Ameriki. Trenutno se preživlja z vodenjem skupin, predavanji, prodajo zeliščnih čajev in naravnih prehranskih pripravkov. Ima zeliščni vrt, kjer goji klasasto, švicarsko, pomarančno, maroško, čokoladno in jagodno meto, meliso ter druga čajna zelišča.



Bojan Arzenšek je soavtor dve slovenski knjigi o gobah in sicer *Naše gobe* (2002) in *Slovenski gobarski vodnik* (2010). V Gobarsko društvo Kranj je vključen že več kot 20 let in je bil tudi predsednik le tega. Vključen je tudi v delo pri Mikološki zvezi Slovenije in si je z delom in znanjem pridobil najvišji gobarski naziv, ki ga podeljuje MZS in sicer determinator mentor (determinator = določevalec gob). Večkrat je bil gost na RTVSLO (tako televizija kot tudi radio), seveda pa je v Gorenjskem prostoru gostoval na Radiu Kranj, Radiu Sora (ŠK Loka) in Radiu Gorenc (Tržič) in imel članke v Gorenjskem Glasu.



Rezervacije in dodatne informacije

CENA PROGRAMA: 120 evrov/osebo

V CENO JE VKLJUČENO:

- Spanje na Šenkovi domačiji (skupna ležišča in senik, ob večjem številu prijav tudi v šotorih; bivanje vam z veseljem uredimo tudi v kakšni drugi nastanitvi na Jezerskem – javite ob prijavi)
- En obrok prvi dan, trije obroki drugi dan ter dva obroka tretji dan.
- Neomejeno količino različnih vrst sirupov (metin, melisin, zeliščni, sirup ananasovega žajblja).
- 6 skodelic porcijskih zeliščnih čajev
- Turistični katalog Jezersko, kjer je narava najlepša ter
- DDV

Program bo potekal v vsakem vremenu, zato imejte s seboj dežna oblačila oz. dežnike in primerno obutev. Vegetarijanci in alergiki ob prijavi opozorite na drugačne prehranske navade.

Minimalno število udeležencev je 8, maksimalno pa 20. Prijave sprejemamo do ponedeljka, 1.9.2014.

Pridržujemo si pravico do spremembe programa.

Za dodatne informacije smo vam na voljo na info@feelgreen.si, lahko pa nas tudi pokličete na **031 203 930**! Rezervacija se upošteva ob prejemu plačila programa.

Podatki za nakazilo:

Raj Jezersko d.o.o.

Zg. Jezersko 28a

4206 Zg. Jezersko

TRR: SI56 1010 0004 4641 238 (BANKA KOPER d.d.)

Feel Green
Raj Jezersko d.o.o.
Zg. Jezersko 28a
SI-4206 Zg. Jezersko
T: 00386 31 203 930
E: info@feelgreen.si
W: www.feelgreen.si





Lokacija

Jezersko je pravi raj, ki združuje neokrnjeno naravo, gostoljubne domačine, za kuliso pa mu služijo čudoviti vršaci. Nič čudno torej, da je slogan Jezerskega »Kjer je narava najlepša« in da velja za enega najlepših krajev v alpskem svetu Karavank in Kamniško-Savinjskih Alp. Skupaj s Šenkovo domačijo, ki nudi pristno podeželsko izkušnjo - in to le 50km od Ljubljane in 25km od Kranja – je izvrsten kotiček za nova doživetja in spoznanja!

Več informacij o Jezerskem: www.jezersko.info



Kako do Šenkove domačije?

Šenkova domačija leži na Zgornjem Jezerskem, blizu cerkve sv. Andreja in Planšarskega jezera. Zgornje Jezersko leži na meji z Avstrijo, skozenj teče državna cesta, ki povezuje Ljubljano s Celovcem. Če prihajate iz smeri Kranja, vas na Zgornje Jezersko vodi 30 km dolga pot, ki se običajno prevozi v pol ure. Ko se pripeljete na Jezersko, sledite glavni cesti proti nekdanjemu mejnemu prehodu Jezerski vrh in pri cerkvi sv. Andreja zavijete rahlo desno, kjer vas zeleni smerokaz prijazno povabi na dvorišče Šenkove domačije. Peljete se po asfaltni cesti skozi 100-letni jesenov drevored in na vrhu klanca že zagledate mogočno 500 let staro hišo.

Več informacij o Šenkovi domačiji: www.senkovadomacija.si

