

Predstavitve knjižice Zelišča v kulinariki

Zavod za izobraževanje in kulturo (ZiK) Črnomelj že 25 let izvaja študijske krožke s področja gibanja za zdravje, zdrave prehrane, ohranjanja kulturne in naravne dediščine ter spodbujanja podjetništva, pri katerih se člani krožka učijo drug od drugega, si izmenjujejo izkušnje in s svojo aktivnostjo vplivajo na razvoj lokalnega okolja. Vrsto let izvajajo tudi študijske krožke s področja zeliščarstva in prehrane, saj je v zadnjem času zanimanje za zelišča vse večje. Izmenjava znanj in izkušenj pa še kako dobrodošla. Poleg tega je Bela krajina bogata z zelišči, ki nosijo dediščino naših prednikov, nas učijo prihodnosti, širijo znanje in izboljšujejo zdravje. Tako je v okviru delovanja študijskega krožka Zelišča v kulinariki nastala istoimenska knjižica o zeliščih in njihovi uporabi v kulinariki, ki je že peta po vrsti v okviru študijskih krožkov.

Izbrati pravo zelišče za posamezno jed, da dosežemo harmonijo okusov, vonjav in obogatimo njeno hranilno vrednost, ni tako preprosto, kot se morda zdi na prvi pogled. Zato je osem članic študijskega krožka Zelišča v kulinariki pridno nabiralo znanja o zeliščarstvu in pripravljalo nove jedi z zelišči, ki dajejo tej hrani navdih. K zbiranju receptov so povabile tudi širšo javnost, saj so želele zbrati tiste recepte, ki se uporabljajo v lokalnem okolju. Pomagale so si tudi s starimi recepti iz rokopisov, ki segajo v prejšnje stoletje. V knjižici so tako predstavile 20 zelišč, njihovo rastišče, razmere za pridelavo ter njihovo uporabo v ljudskem zdravilstvu in kulinariki. Ob vsakem zelišču so zapisani recepti za pripravo jedi z zelišči, pri nekaterih receptih pa so dodani še namigi za različne načine priprave jedi. Knjižica je takookusna mešanica že uveljavljenih starih in manj poznanih novejših receptov. Gre za preplet kmečkih in mestnih jedi, kontinentalne in sredozemske, a tudi belokranjske kuhinje, saj se kulinarčne meje med seboj vse bolj prepletajo. »Mnogo receptov je zapisanih in prirejenih po ustnem izročilu naših starih mam, mam, tet, sosed, sodelavk, prijateljic. Skrbno smo jih pripravile z željo, da se boste podali na čudovito potovanje med različnimi jedmi, okusi, vonji in barvami,« sta v uvodu knjižice zapisali mentorica krožka Irena Bohte in animatorica krožka Minka Kočevar. (mn)



Članice študijskega krožka so predstavile zelišča in jedi z zelišči, ki jih je bilo možno tudi degustirati.