

Uporaba starodavnih žit v naši vsakodnevni prehrani

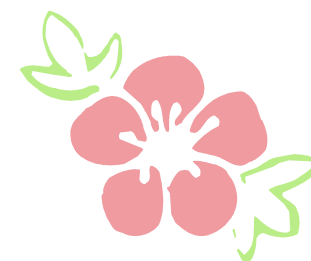


**V soboto, 9. novembra 2013, ob 18. uri
v OŠ dr. Janeza Mencingerja Bohinjska Bistrica v Bohinju**

Pira, kamut, proso, ajda, rž in ječmen so zapostavljena žita, ki pa so pravi prehranski biser. Kako uporabiti ta živila, ki jih dobimo okrog svojega doma, tako, kot so to počeli naši predniki, bomo spoznali na delavnici, ki bo v okviru projekta **Otroški parlament o naravi in tradiciji** (LEADER LIN 2011) potekala v soboto, 9. novembra 2013, ob 18. uri, v prostorih OŠ dr. Janeza Mencingerja Bohinjska Bistrica pod vodstvom Mateje Reš. Predstavila vam bo razloge za sprotno mletje žit v moko, nekaj jedi bomo poizkusili, kakšno pa tudi pripravili.

Mateja Reš se že dolga leta ukvarja z naravnim načinom življenja. Predava in pripravlja zanimive in poučne kulinarične delavnice z naravno hrano, Pod njenim mentorstvom bomo v Bohinju pripravili:

**ovsene piškote z orehi,
ječmen z gobami in jesenskimi bučami,
polentno pico,
proseni puding s suhimi hruškami,
jabolčno kremo z ajdovimi kalčki**



in še marsikaj zanimivega, okusnega in seveda zdravju prijaznega.

Prijave na delavnico zbiramo do 8. novembra 2013 ali do zapolnitve mest na **info.trb@tnp.gov.si** Prijavite se lahko tudi po telefonu: 04 5780 245 vsak delovnik med 9. in 14. uro.