



PORTON

turistična agencija
www.porton.si

Katja Lipovšek s.p.
Miren 122 a, 5291 MIREN
05/981 26 77 info@porton.si
DŠ: 45964122 matična št.: 8663696000

V KRUHU SO ZGNETENE MNOGE ZGODBE

Kljub temu, da kruha ne naredi moka, ampak roka, se bomo najprej zapeljali v vasico DOLENJA VAS. V družini Koritnik je družinska tradicija ukvarjanja z mlinarstvom. Včasih so žita mleli na starem kamnitem mlinu, ki ga je poganjala voda, sedaj pa naslednik Franko to dejavnost opravlja v modernejšem mlinu. Na obisku bomo spoznali del družinske tradicije in spoznali, kako iz žita nastane moka. Predvsem pa se bomo naučili razlikovati različne tipe moke in njihovo uporabo. Vsak dijak bo izbral tudi svojo moko, iz katere bo nato delal izdelek v gostišču Stari grad. Po predstavitvi se bomo zbrali na avtobusu in zapeljali do bližnjih SENOŽEČ, kjer nas bodo sprejeli v gostišču Stari Grad. Tudi gostišče ima dolgoletno tradicijo, vendar se je lani junija zamenjal lastnik. Mlada ekipa skrbi za dnevno zanimive menije in dogajanja. In prav ta mlada ekipa nas bo sprejela in pripravila zelo zanimive delavnice: iz moke iz mlina bomo izdelovali kruhove skodelice za gobovo juho. Samo skodelica ne bo koristila, če ne bomo skuhalih še gobovo juho. Posebnost gostišča pa so tudi domači krofi - s postopkom bodo začeli že kuharji, mi pa jih bomo dokončali. Če bo vse dobro pripravljeno, pa bomo na koncu še preizkusili in pojedli (gobovo juho v skodelici iz kruha in krof). Okoli 14.00 ure se bomo poslovili in se odpravili nazaj proti domu.

Cena vključuje: avtobusni prevoz po programu, obisk in predstavitev mlina ter 1 kg moke po želji, delavnico izdelave kruhove skodelice, gobove juhe in krofov, pripravljeno bodo dijaki nato tudi pojedli, spremljevalca na poti, ter organizacijo ekskurzije.

SPLOŠNI POGOJI IN NAVODILA SO SESTAVNI DEL TEGA PROGRAMA. OBJAVLJENI NA www.porton.si.