

NEKAJ DIVJEGA, NEKAJ DRUGAČNEGA

Čeprav je bil ponedeljek, 12. maja malo oblačen, smo se članice nadaljevalne skupine k(r)uharije odpravile v med hribe ujeta Cerkno, na nabiralniško delavnico in kuhanje divje hrane, ki jo je vodila posebna poznavalka divje hrane, gospa Darja Vrana.

Po gostoljubnem sprejemu, okusnem zajtrku, ki ga je pripravila naša gostiteljica in postrežbi naše članice Ljubice Uljan z njeno bogato orehovo potico, je sledilo predavanje o prepoznavanju užitnih divjih rastlin in plevelov.

Poslušale smo predavanje, ki nam je razširilo znanje o uporabi užitnih divjih rastlin - pionir nabiralništva divjih rastlin Dario Cortesa jih je ljubkovalno poimenoval "divjinke". Spoznale smo pomen zdrave prehrane in široko uporabo divjink. Potem nas je ga. Darja popeljala v naravo, na teren, v zdravilni svet divjih rastlin.

Tu smo si na bližnji gmajni ogledale, poduhale in pokusile vrsto različnih divjih užitnih rastlin: koprivo, gozdni regrat, rman, tropotec, čemaž, strašnico, krvomočnico, njivsko preslico, zajčjo deteljo, črno deteljo, mehki osat, šetraj, pljučnik, travniško kaduljo. Kar nekaj smo jih nabrale. Spoznale pa smo tudi različne vrste užitnega plevela, ki raste na naših vrtovih: kurja črevca, tolščak, regačico, rogovilček. Vse to so rastline prihodnosti!

Polne navdiha smo po vrnitvi pripravile okusno divje kosilo iz sveže nabrane divjih rastlin.

"Divja vrata so na stežaj odprta." Pojdite v naravo, naberite divje rastline in jih vključite v svojo prehrano!

Dan v Cerknem pa ne bi bil popoln brez ogleda cerkljanskih lafarjev. V prostorih Društva lafarija nas je sprejel g. Miha Bavcon, ki nam je predstavil vseh 25 likov, katerih posebnost so njihova naličja (26 jih je), t.i. "larfe", izrezljane iz lipovega lesa. Ime skupine naj bi izviralo iz nemške besede laufen (teči, tekati), ker posamezni med liki, ta terjasti, ves čas tekajo naokoli.

Bilo nam je res lepo in spoznale smo veliko novega in zelo uporabnega.

Vidimo se jeseni.

Nevenka Tomšič

