

Stržišče, 28. 12. 2022

IZJAVA ZA JAVNOST

Projekt : LOKALNO – URBANO – POVEZOVALNO (LUP)

Knjižica »Stare jedi v gornjem delu Baške grape«

Kulturno tehnično turistično društvo Baška dediščina je v okviru projektov **LAS Dolina Soče** z naslovom Lokalno – Urbano – Povezovalno (LUP) izdalo knjižico **»Stare jedi v gornjem delu Baške grape«**. Omenjeni projekt je poleg razvoju, trženju in rabi lokalnih pridelkov ter izdelkov, namenjen tudi spodbujanju in povezovanju različnih deležnikov pri proizvodnji lokalne hrane, obrti in tradicije. **Projekt sofinancirata Republika Slovenija in Evropska unija iz Evropskega sklada za regionalni razvoj.**

KTT društvo Baška dediščina je v knjižico zbralo stare jedi, ki so jih kuhali na območju gornjega dela Baške grape, kjer društvo deluje. Ob tem je opisalo še, kako so se naši predniki na teh strminah trudili za vsakdanji kruh, kaj so sadili in sejali, kaj so redili v hlevih in kokošnjakih, katere darove jim je dajala narava. Gre za čas, ki razkriva samosvoj pretok tradicij, v katerih so se življenja še ravnala po letnih časih. In za čas, ki spominja na ljudi, ki so to dediščino ustvarjali. Vsebino knjižice so sooblikovali Graparske gospodinje in razni informatorji. Člani društva so se razveselili tudi sicer skromnih pisnih virov, ki so omogočili dopolnitev ponekod morda nekoliko pomanjkljivih sestavin in postopkov. To kaže, da nekatere jedi, ponavadi pod drugim imenom, kuhajo tudi v drugih slovenskih pokrajinah.

Knjižico je pripravila in uredila članica društva Olga Zgaga.

Informacije: 041 601 248, ktt.dbd@gmail.com

Alenka Zgaga,
predsednica društva

Dodatno pojasnilo :

Zbiranja starih receptov se je KTT društvo Baška dediščina lotilo že v preteklih letih, tako da nekaj informatork in informatorjev ni več med nami. Tokrat se je ponovno obrnilo na starejše izkušene graparske gospodinje, ki so z veseljem razdajale svoje znanje in izkušnje in dosednji seznam receptov pomembno obogatile. Kot »graparske gospodinje« smo jih tudi podpisali, saj se je posameznega recepta spomnilo več informatork. Pod recepti poimensko navedeni so bili edini, ki so se spomnili dotičnega recepta. Vsem iskrena hvala!

Članice KTT društva Baška dediščina so s svojimi izkušnjami sodelovale že pri dveh delavnicah na Osnovni šoli Simona Kosa v Podbrdu, ki so potekale v zvezi s projektom Turistične zveze Slovenije za osnovnošolce Turizmu pomaga lastna glava. Produkt delavnice iz leta 2007 je knjižica - zbirka osemnajstih tradicionalnih jedi iz Baške grape »Kar mat' je učila, jo lično posnet...«, ki sta jo leta 2008 izdala Osnovna šola Simona Kosa Podbrdo in Društvo Baška dediščina. Rezultat sodelovanja na delavnici kuhanja jedi po starih receptih leta 2013 na omenjeni šoli pa je bila naloga »Iz babičine skrinje še vedno diši...«. Hvala jim za ta dragoceni prenos znanja!