Priložnosti trajnostne pridelave in predelave zelišč in začimb – za zdravje, okolje in ustvarjanje unikatnih prazničnih daril

Datum: ponedeljek, 23. november 2026, od 18.30 do 20.30. ure
Kraj: Dom krajanov Primskovo, Jezerska cesta 41, Kranj (1. nadstropje, mala dvorna levo)





Vsebina in program delavnice

- **Trajnostna pridelava zelišč in začimb**: kot dober primer lokalne samooskrbe, odgovornega ravnanja z naravnimi viri in ohranjanja biotske raznovrstnosti

- **Zelišča in začimbe za zdravje in dobro počutje**: naravna podpora za naše zdravje v vsakdanjem življenju s poudarkom na uporabi v zimskem času, pripravi toplih napitkov in drugih domačih tradicionalnih pripravkov v obdobju prehladov in hladnejših dni.

- **Od darov narave do unikatnih prazničnih daril** – spoznali boste različne možnosti ustvarjalne uporabe zelišč ter začimb za izdelavo izvirnih prazničnih daril z dodano vrednostjo. Ob tem bomo posebno pozornost namenili uporabi naravnih in lokalno dostopnih sestavin, okolju prijazni embalaži in odgovornemu obdarovanju.

Udeležba je brezplačna, obvezna pa je prijava na vlasta.jursak@ctrp-kranj.si ali na telefonski številki 040 463 444. Število mest je omejeno, prijave sprejemamo do zapolnitve mest.

Vabljeni!

Delavnica poteka v okviru projekta Central BIC – Inovativne skupnosti za ohranjanje biotske raznovrstnosti v Srednji Evropi, ki je del programa Interreg Central Europe in je sofinanciran s strani Evropske unije.