

## ROKODELCI LAS Vipavska dolina

Erik Bačar in Polona Klančnik  
d(r)oživetje / šola peke z naravnim kvasom

*Kontakt:*

E: [info@drozivetje.si](mailto:info@drozivetje.si)

*Povezave spletna stran / FB / IG:*

FB: <https://www.facebook.com/erik.bacar>

<https://www.facebook.com/drozivetje>

WEB: <https://www.drozivetje.si>

IG: <https://www.instagram.com/sourdoughexperience/>

*Kratek opis:*

D(r)oživetje je šola peke z naravnim kvasom. Ustanovitelja sta Polona in Erik, velika entuziasta peke z drožmi. Nihče od njiju ni po izobrazbi pek, vendar so jima treningi, izkušnje in ogromno prebrane literature, ter ogromno zavrženega testa prinesli bogato znanje, ki pa ga ves čas nadgrajujeta.

Njuna želja je, da bi se nekega dne govorilo o kruhu, tako da ne bi bilo treba dodati, da je narejen z drožmi brez industrijskega kvasa. O kruhu, kot so ga pekli naši predniki. Vsi se dobro zavedamo, da ne samo kruh, ampak vsa hrana prihodnosti, je hrana preteklosti.

Tako vsak na svojem koncu Slovenije mesita kruh za svojo družino. Zanju je pomemben okus in proces fermentacije, s katerim dobimo hranljivo vrednost testa, naj si bo to kruh ali sladica, krekerji ali potica. Polona rada preizkuša proces fermentacije v sladica, Erik pa ugotavlja, kateri kruh je najboljši za k dotični jedi.

Sodelujeta z največjimi strokovnjaki, od znanstvenikov, pekov ter strastnih ljubiteljev na področju prehrane, njihuni somišljeniki so Dr. Lea Lukšič, Claudio Perrando, Primož Lavre, Andrej Jamnik, Suzana Kranjec, Gorazd Kranjc in še mnogi drugi. V šoli gostita različne ljudi, tako domače kot tuje predavatelje, ki znanje delijo in ga širijo.

Izjemno bosta vesela, če se jima pridružite na njunem potovanju.



## Marta Pipan - dopolnilna dejavnost na kmetiji

### *Kontakt:*

**Naslov:** Planina 62, 5270 Ajdovščina

**Tel.:** +386 (0)5 364 25 84

**GSM:** +386 (0)31 846 271

**E:** [pipan.marta@siol.com](mailto:pipan.marta@siol.com)

Povezave spletna stran / FB / IG:

**W:** <http://www.vas-planina.si/si/pipan.php>

**FB:** <https://www.facebook.com/Kmetija-PIPAN-1417479898505698/>

### *Kratek opis*

Ko vas pot zanese na Planino pri Ajdovščini, se ustavite ob cerkvi, kjer najdete kmetijo Pipan. Kmetija je zaradi umeščenosti v samo vaško jedro ohranila pristnost in domačnost.

Marta Pipan se z dopolnilno dejavnostjo na kmetiji – peko kruha in peciva – ukvarja že od leta 2008.

Težko se je bilo odločiti in začeti, danes pa je s svojo dejavnostjo zadovoljna. Dela ima dovolj, kupci so prepoznali kakovost njenih izdelkov in se redno vračajo. Dopolnilna dejavnost ne omogoča le preživetja družine, temveč ohranja tudi tradicionalno kmetijstvo.

V krušni peči na tradicionalen način pečejo različne vrste kruha: bel, črn, ajdov, koruzni, ržen in pirin. Pečejo tudi potice. Kruh, ki zadiši iz njene krušne peči, obložijo tudi z domačo salamo, vratovino in panceto, dodajo pa še paleto mlečnih izdelkov. V ponudbi kmetije so še odlični domači sadni sokovi in vino. Vse to vam postrežejo v lično urejeni degustacijski sobi.



## Društvo gospodinj in dramska skupina Planina pri Ajdovščini

### Kontakt:

**Naslov:** Planina 100, 5270 Ajdovščina

**GSM:** + 386 (0)51 398 293 – predsednica Vilma Česen

**E:** [drustvogospodinj@gmail.com](mailto:drustvogospodinj@gmail.com)

### Povezave spletna stran / FB / IG:

**FB:** <https://www.facebook.com/drustvogospodinj/>

### Kratek opis:

Društvo gospodinj in dramska skupina Planina pri Ajdovščini povezuje dekleta in žene na vasi ter si prizadeva razgibati kulturno in družabno življenje na robu med Vipavsko dolino in Krasom.

V društvu želijo mladim rodovom prenesti sporočilo in kulturo naših dedov in babic, zato v sodelovanju z dramsko skupino ustvarjajo vsakoletne etnološko obarvane prireditve. Vsako leto pripravijo dramsko igro, s katero obujajo stare vaške običaje.

Leta 2005 je društvo izdalo knjigo kuharskih receptov z naslovom »Da ne bi pozabili ...«, kasneje pa so deseto obletnico delovanja proslavile z novo knjigo kuharskih receptov in običajev »Da ne bi pozabili II«. Od takrat so posneli tudi več filmov o življenju na vasi. Organizirajo razne kuharske tečaje in tečaje ročnih del, redno se udeležujejo tekmovanj, na njih pa še bolj redno pobirajo nagrade. Sodelujejo in predstavljajo se na sejmih po Sloveniji, ob koncu leta pa s strokovnimi izleti družijo prijetno s koristnim.

