

Razvitje prapora Čebelarske družine Braslovče

ČD Braslovče je v nedeljo, 24. septembra 2017, v Kulturnem domu Braslovče ponosno razvila čebelarski prapor. Zbrane čebelarje in podpornike sta nagovorila predsednik ČD Braslovče Žan Podbregar in župan Branimir Strojanshek. Župnik msgr. Milan Gosak je blagoslovil prapor, ki ga je nato sprejel praporščak Martin Marovt. Zaslužnim članom čebelarske družine Štefanu Bednjaniču, Francu Bosilju, Petru Bergantu, Blažu Ramšaku in Francu Kralju je predsednik čebelarske družine podelil priznanja. Razvitje so s svojo prisotnostjo počastili praporščaki ZČD Spodnje Savinjske doline Žalec, ČZ Sa-Ša, ČD Janeza Goličnika Mozirje, ČD Griže, ČD Tabor, ČD Šmartno ob Paki in ČD Šempeter v Savinjski dolini.

V spremljevalnem kulturnem programu so nastopili Plesna skupina Mavrica pod vodstvom Zine Vovk, pevski zbor OŠ Braslovče, pod vodstvom Anje Jezernik, Miha Švent na harmoniki in Miha Marko z recitacijo. Program je pripravila in povezovala ga. Maja Marija Marovt.

Prapor ČD Braslovče je izvezen na zeleni podlagi z zlatimi črkami. Prva stran je po tradiciji opremljena z besedili in simboli, ki ponazarjajo temo organizacije in okvir njene delovanja. Na njej so zapisani ime čebelarske družine, letnica začetka delovanja (1976) in leto razvitja prapora (2017) ter simbol kranjske čebele. Na drugi strani je predstavljen braslovški trg, kot simbol okolja, v katerem čebelarska družina deluje. Vogalni motivi kostanja simbolizirajo gozdno pašo, ki prevladuje v okolici.

Po razvitju prapora smo v avli kulturnega doma ob pomoči Društva podeželskih žena Braslovče pogostili vse obiskovalce prireditve.

Žan Podbregar, predsednik ČD Braslovče



Foto: Tone Tavčar

Kje je zajec?

Na 15. čebelarskem prazniku v Laškem je na tekmovanju medene kulinarike zmagala jed ekipe Coolinarikov ČD Radovljica, ki jo sestavljajo: Vida Kajtezovič, Jelka Ažman, Edo Tržan, Vili Luznar in Sandi Marolt. Jed »zajec« sestavljajo kuhana in opečena mesna rulada s slanino, šunko in medom, enolončnica z jurčki, lisičkami, fižolom, krompirjem in korenjem ter pomaka iz brusnic z medom.



Foto: Nataša Klemenčič Štrukelj

SESTAVINE:

Rulada: dve zvrhani žlici gozdnega medu, 120 dag govedine, 60 dag svinjine, 25 dag prešane slanine, 25 dag prešane šunke, 2 jajci, 3 žlice drobtin, 1 dl smetane, 15 dag šalotke, 2 stroka sesekljanega česna, 10 drobno sesekljanih brinovih jagod, žlička majarona, 2 žlici svinjske masti, sol, poper, premaz iz medu in vode. **Enolončnica:** 35 dag jurčkov, narezanih na lističe, 40 dag sesekljanih lisičk, 12 srednje velikih krompirjev, narezanih na kocke, 3 veliki rdeči koreni, narezani na kockice, 40 dag kuhanega rjavega fižola, 3 lovorovi listi, 15 dag sesekljane šalotke, žlička timijana, velika žlica sesekljanih listov peteršilja, ½ l močne kokošje juhe. **Pomaka:** 20 dag toplih drobno sesekljanih brusnic v marmeladi, 1 žlica medu, 1 dl vode.

PRIPRAVA:

Rulada: Seseklano šalotko prepražimo, da močno porumeni, dodamo česen, premešamo ter dodamo posoljeno in popoprano goveje in svinjsko meso. Dodamo zdrobljene brinove jagode, jajci, med, drobtine namočene v smetani ter majaron. Maso dobro prenetemo, razvaljamo na deski in prekrijemo s slanino in šunko ter vse trdo povijemo v rulado premera pribl. 5 cm. Zavijemo v aluminijasto folijo in kuhamo pol ure ter pustimo še 20 minut, da se sokovi umirijo. Med tem pripravimo ponev, kjer odvite rulade na majhnem ognju opečemo in ves čas mažemo z medeno tekočino, v kateri so se prej namakale brusnice (med in voda). Opečene rezine narežemo in pustimo v lastnem soku v topli ponvi do serviranja. **Enolončnica:** Prepražimo šalotko, dodamo česen, nasekljane lisičke, korenček in krompir ter lovorove liste. Takoj posolimo, dodamo timijan, malo prepražimo in zalijemo s hladno močno kokošjo juho. Po 5 minutah vretja dodamo narezane jurčke. Ko se krompir zmehča, korenček pa je še vedno malo hrustljav, dodamo kuhan fižol in na koncu peteršilj, po potrebi še malo tekočine, in pustimo, da se jed v kotličku umiri. Enolončnica mora biti gostljata. **Pomaka:** Pomako pripravimo tako, da nasekljamo brusnice, jih namočimo v medu in vodi ter ogrejemo na zmernem ognju pod 50 °C. **Serviranje:** Krožnik ogrejemo, nanj naložimo rulado, ki je opečena in sočna, na eno stran določimo gostljato enolončnico, na drugo pa malo pomake. Krožnik okrasimo z mladim korenčkom, peteršiljem in po želji s kakšno užitno rožico. Mi sledimo geografskemu poreklu jedi.

Svoj recept pošljite na e-naslov: natasa.strukelj@czs.si

Avtorica recepta: Marija Arh Ivanšek