

Zgodbe rok in krajev

Vabilo na sklop tematskih delavnic prenosa znanj in veščin priprave poprtnikov

»Priprava poprtnikov izvira iz tradicije kruhov, ki so morali kot glavna obredna jed stati na mizi od božiča do svetih treh kraljev. Sedaj gospodinje pečejo poprtnik v obliki hlebca s testenimi okraski največkrat pred svetimi tremi kralji. Izročilo priprave tega prazničnega kruha se je na Slovenskem ohranilo vse do danes. Znanje in spretnost ter ustvarjalnost v pripravi pa se večinoma prenaša medgeneracijsko« (www.nesovnadediščina.si).

**Kot nosilka izročila, vpisana v nacionalni register nesovne dediščine,
bo z nami gospa Lili Mahne.**

**Z nami bo podelila znanje priprave tega obrednega kruha
in drugih izdelkov iz testa ter procesov delovanja dediščinskih
skupnosti za poprtnik v Sloveniji.**



Prvo srečanje bo v petek, 5.1.2018 ob 17. uri
v prostorih TGC Jezerski hram ob Cerkniškem jezeru,

Dolenje Jezero 69, 1380 Cerknica.

Udeležba je brezplačna, št. udeležencev je omejeno, potrebna je predhodna prijava:

jezerski.hram@siol.net ali 051/338-057

