



ZGORNJE GORENJSKE

Društvo za cerebralno paralizo

Datum: 17. junij 2013

POROČILO O TABORU ZA OSEBE S POSEBNIMI POTREBAMI

Lendava - Lendva Község se razprostira na skrajnem vzhodu Slovenije blizu slovensko - madžarske in slovensko - hrvaške meje. Prebivalci so Slovenci, Madžari in pripadniki drugih narodov. Na podlagi bogate kulturne tradicije se je izoblikovala naravna multikulturna sredina, ki opredeljuje mesto in tudi občino. Na narodnostno mešanem območju občine je poleg slovenskega uradni jezik tudi madžarski. Izobraževalne ustanove, vrtci, osnovne šole in srednja šola so dvojezične. Poleg tega imajo v Lendavi sedež politične in kulturne institucije pomurskih Madžarov. Središče občine je mesto Lendava, ki leži ob vznožju Lendavskih goric, nedaleč od reke Mure. Ima bogato kulturno in gospodarsko tradicijo. Najstarejši pisni vir o Lendavi je darilna listina iz leta 1192. Lendavski grad, ki je že več stoletij eno najpomembnejših arhitekturnih spomenikov kraja, so začeli graditi ob koncu 12. stoletja, danes pa se v njem nahajata galerija in muzej, kjer so shranjene muzealije in v razstavah predstavljena ključna zgodovinska obdobja in osebnosti raja. Grad je leta 1480 obiskal kralj Matija Korvin (bolj znan kot kralj Matjaž), o čemer pričajo njegovi, z lendavskega gradu poslani dokumenti v Bratislavo. V času družine Bánffy se na gradu izoblikuje omembe vredno duhovno - kulturno in politično življenje. V tem času, leta 1573, so v tiskarni Rudolfa Hoffhalterja v Lendavi natisnili dve knjigi, leta 1574 pa eno knjigo s protestantsko vsebino. Ob koncu 16. stoletja so Lendavo ogrožali Turki, vendar mesta in gradu nikoli niso zavzeli. V spomin na njihov izgon je dala družina Gludovác v letih 1727 - 1728 na vrhu hriba Svete Trojice zgraditi kapelo, kjer je mumija Mihaela Hadika. Slednji je po legendi umrl v bitki s Turki leta 1603. Pod grajskim hribom stoji v baročnem slogu zgrajena cerkev Svete Katarine iz leta 1751, katere notranjost bogatita baročni oltar in prižnica. Od leta 1934 ima tudi evangeličanska verska skupnost svojo cerkev. Od druge polovice 18. stoletja pa do konca druge svetovne vojne je v Lendavi in njeni okolici živela relativno številna in vplivna židovska skupnost. O njihovem obstoju pričata sinagoga in židovsko pokopališče v Dolgi vasi. V času industrializacije je mesto imelo lastno denarno institucijo, leta 1906 pa so tu ustanovili prvo dežnikarno na Balkanu. V gospodarstvu

občine obstaja nekaj industrije: predelava naftnih derivatov, kemična industrija, lahka industrija, gradbeništvo. V zadnjih letih se je začelo razvijati vse več malih podjetij in obrtnikov. Pokrajino vedno bolj zaznamujeta vinogradništvo in vinarska kultura, ki imata na območju lendavskih goric bogato tradicijo, saj segajo korenine še v rimske čase. Dediščino smo pred leti obogatili z novo pridobitvijo. Na dvorišču lendavskega gradu smo posadili potomko 400 let stare vinske trte, žametne črnine z mariborskega Lenta, ki jo negujemo in čuvamo kot dober gospodar. Lendavske gorice turistično bogatijo, ob vinski cesti posejani, vinotoči in turistične kmetije domačinov. Le - te ponujajo značilne jedi in pijačo naše pokrajine. Naravna bogastva - termalna voda, z divjadjo bogati gozdovi, z ribami polna jezera, potoki in mrtvi rokavi Mure privabljajo turiste v našo prelepo pokrajino. Narava ponuja dovolj, le izkoristiti jo je treba, zato naj velja misel rojaka Miška Kranjca: " Ti pa popotnik, ki prideš v to našo pokrajino ..., si vzemi nekaj časa, da se ozreš tudi po tisti lepoti, ki je potrebna za dušno pašo, ki se je ohranila v starodavnosti fresk ..., kjer boš povsod odkril kakšno drobnarijo, kos lepote, ki pojde s teboj na daljno pot. "

Turistična kmetija Ranč Gaberje, ki se nahaja v severozahodnem delu Slovenije, na tromeji med Slovenijo, Madžarsko in Hrvaško, kjer še vedno lahko najdemo predele neokrnjene narave, spoznamo prekmurske in madžarske specialitete in se sprostimo ob reki Muri. Nastala je leta 2006. Vse člane družine družni ljubezen do neokrnjene narave in živali. Dneve preživljajo v miru in sožitju z naravo. Njihovo posestvo se razprostira na šestih hektarih travnikov in gozdov, kjer se prosto gibljejo jeleni, košute, divji prašiči in koze. Na dvorišču imajo tudi velik ribnik, kjer biva veliko število krapov. Ponujajo zabavo, lov, ribolov, prenočišča ter dobro domačo hrano z divjačinskimi specialitetami. Prebudili se bomo ob pogledu na srnjad, divje prašiče ter mlade kozice. In prav to lokacijo smo v letošnjem letu izbrali za organizacijo tridnevnega tabora za osebe s posebnimi potrebami. V sredo 12. junija 2013 smo se odpravili na pot proti Prekmurju. V Gostinskem podjetju Trojane d.o.o. Trojane smo naredili krajši postanek za krofe, kjer so nam zopet priskočili na pomoč in vsakemu udeležencu donirali krof. Po okrepcilu smo pot nadaljevali do Turistične kmetije Ranč Gaberje. Ob prihodu sta nas prisrčno sprejela lastnica Ranča Cvetka Zadavec in Leon. Najprej je vsak udeleženec od nas dobil sok, zatem je sledila namestitev po sobah. Po kratkem počitku smo odšli na okusno kosilo. V popoldanskem času so potekale športne aktivnosti. Igrali smo se z žogo, balinali, sledil je badminton, odbojka ... Ampak to pa še ni bilo vse. Organizirali smo tudi tekmovanje v pikadu. Vsak tekmovalc je imel na voljo tri poizkusne mete in pet metov za konkurenco. Skupno je tekmovalo 12 prijavljenih udeležencev od tega je bilo devet moških in tri ženske. Prvo mesto v ženski kategoriji s 97 točkami je zasedla Metka Fartek, drugo mesto Neda Marjanovič, ki je osvojila 56 točk in tretje mesto Poldka Petrič, ki je zbrala 23 točk. Prvo mesto v moški kategoriji je dosegel Ivan Palčič s 108 točkami, drugo mesto Tadej Kramberger, ki je dosegel 92 točk in tretje mesto Aleš Svenšek z 89 točkami. Tudi ostali tekmovalci so bili uspešni, saj so dosegli naslednja mesta Jožko Sajovic četrto mesto, Slavko Ovsenik peto mesto, Jože Zorč šesto mesto, Janko Kalan sedmo mesto, Iztok Hren osmo mesto in Asmir Avdič deveto mesto. Ob zaključku so bili vsi tekmovalci nagrajeni, saj gradimo na načelu VAŽNO JE SODELOVATI IN NE ZMAGATI. Prvi trije so prejeli tudi pokale. Popoldne nam je hitro minilo in že smo odšli na večerjo. Po večerji nas je obiskal harmonikar, ki nam je popestril večer z narodnozabavnimi pesmimi. Ob zvokih glasbe smo se tudi zavrteli.

Naslednji dan smo po zajtrku odšli na travnik za posestvom, kjer se pase velika čreda koz. Spoznali smo, da so njihove koze zelo prijazne. Za nas je bilo to nepozabno doživetje, saj smo jih lahko hranili, božali in se z njimi fotografirali. Prisluhnili smo obširni razlagi, da je domača koza udomačena podvrsta divje koze jugozahodne Azije in Evrope. Koza spada v družino votlorogov in je tesno povezana z ovco, saj obe spadata v poddružino koze. Ovce in koze lahko imenujemo s skupnim imenom drobnica. Verjetno je vsem dobro poznana lastnost koz, da rade obirajo liste in mlade poganjke grmovja, z bodicami obvarovane brste, cvetove in plodove različnih zeli ter visoko staro travo. Kljub temu večina ljudi vidi v kozi majhno kravo. Zato jo tudi krmijo podobno kot kravo, da bi dobili od nje čim več mleka. Tudi selekcija koz na večjo molznost poteka ob krmljenju z močnimi krmili. To zagotovo kozam ni v korist in tudi nam ljudem ne. Morali bi razumeti, da je koza dragocena žival ravno zato, ker lahko pase in tudi izkoristi tisto krmo, ki je za druge prežvekovalce brez vrednosti. In ravno to njeno posebnost bi morali v večji meri izkoristiti za učinkovitejše preprečevanje širjenja grmovja na kmetijska zemljišča. Poleg koz delajo družbo na Ranču tudi divji prašiči, ki smo si jih tudi ogledali. Lasnik nam je povedal, da se evropski divji prašič od svojega udomačenega sorodnika loči po daljši in bolj koničasti glavi, daljših nogah ter strmeh in ožjem križu. Njegov klinasti trup mu omogoča življenje v raznovrstnih naravnih okoljih, tako v goščavah kot v zaraslem močvirnem svetu. Zaradi te izredne prilagodljivosti se kakor drugod po Evropi množi tudi pri nas, to pa je pomembno tako za lov kot za nadaljnje ohranjanje vrste. Pri nas je divji prašič predvsem divjad mešanih gozdov, kjer so prehranske možnosti pomembnejše kot mir. Zlasti ugodna so okolja, kjer so tla humozna, od dreves pa zastopani bukev, hrast, domači kostanj in različne vrste divjega sadnega drevja. Divji prašič se prehranjuje z gozdnimi sadeži in semeni, iz tal si narije mnogo mrčesa, golazni in miši, vsejedo zobovje pa mu omogoča, da se prehranjuje tudi z mrhovino in ranjenimi živalmi. Parjenje (bukanje) traja od oktobra do decembra. V tem času se tropom divjih svinj s pujski in enoletnimi prašiči - lanščaki pridružijo tudi starejši merjasci, ki sicer živijo samotarsko življenje. Med merjasci prihaja do hudih bojev za samice, v katerih odločajo predvsem čekani. Brejost traja okoli 115 dni, tako da prve svinje povržejo že v marcu. Divji prašič je izrazito nočna žival. Ne moremo reči, da je ta divjad v našem lovišču stalna, vendar zelo pogosto prihaja iz sosednjih lovišč, zlasti iz Vipavske doline. Divji prašič vsako leto povzroči ogromno škode na travnikih, pašnikih in poljskih pridelkih, zaradi česar je pri kmetih nezaželen. Sprehodili smo se malo stran od Ranča, kjer v objemu gozda živijo jeleni in košute. Oh, kako so bili ljubki, saj smo jih videli od blizu v njihovem naravnem okolju in se z njimi fotografirali. Jeleni spadajo v red sodoprstih kopitarjev in v podred prežvekovalcev, sestavljajo pa družino jelenov. Stanišče jelena na Slovenskem je gozd, razširjen je po celi Sloveniji, od nekdanj pa naseljuje tudi Trnovski gozd. Tu je bila razširjenost jelena v preteklosti kritična, vendar se število povečuje. Je naša avtohtona čredna divjad, ki živi v tropih. Jelenom najbolj ustreza mešan gozd s podrastjo in grmovjem, posekami in jasami ter senožetmi in travniki na obrobjih. Košuta je manjša in lažja od jelena. Medtem ko jelen nosi rogovje, ki mu vsako leto odpade in se obnovi, je košuta mulasta. Živali so poleti rdečkasto rjave, pozimi rjavo sive barve. Jelen ima na vratu tudi grivo - daljšo in temno obarvano dlako. Rep pri živalih obeh spolov meri do 15 cm. Jelenja teleta so prve mesece življenja rdečkasto rjava s svetlimi pikami. Jelenjad se pari v septembru in prvi polovici oktobra, v nižavju prej, v visokogorju pozneje. V sredogorskih staniščih je paritev na vrhuncu v drugi polovici septembra. Lovci pravijo

paritvi jelenji ruk, ker se jeleni v tem času oglašajo z močnim rukanjem. Košuta je breja okoli 24 tednov in poleže praviloma enega do dva mladiča – teleta. Tele že nekaj dni po rojstvu teka za materjo, sesa pa prav do jeseni. Jelenje rogovje je kostna tvorba. Vsako leto februarja ali v marcu rogovje odpade in takoj začne rasti novo. Raste okoli 120 dni, med rastjo ga pokriva mah, ki varuje krvne žile, ki rastejo hkrati z rogovjem in mu prinašajo snovi za rast in pokostenevanje. Rogovje neha rasti med julijem in septembrom, takrat jelen z drgnjenjem rogovja ob drevje in grmovje mah olupi. Jelen je aktiven zlasti v mraku in ponoči. Podnevi počiva v zavetju dreves, z mrakom pa gre na pašo. Je prežvekovalska vrsta, ki se hrani predvsem s travo. Odšli smo še do njihovega jezera, kjer plava veliko število različnih vrst rib. Lastnik nam je povedal marsikaj zanimivega o ribah in lovljenju, ki marsikdo od nas še ni vedel. Izvedeli smo, da so ribe ektotermni vretenčarji, ki so prilagojeni na življenje v vodnem okolju. Ribe so najštevilnejša skupina vretenčarjev. Različnih vrst teh rib je skoraj toliko kot vseh drugih vretenčarjev (dvoživk, plazilcev, ptičev, sesalcev) skupaj. Imajo parne plavuti ter sluzasto kožo z luskami. Njihovo telo je vretenasto, kar jim omogoča odlično premagovanje vodnega upora. Parne plavuti so prsne in trebušne, neparne pa repna, podrepna in hrbtna. Znanih je približno 20.000 vrst rib, čeprav nekateri znanstveniki menijo, da jih je še enkrat toliko. Sladkovodnih vrst je okrog 5000, 400 od teh pa jih živi v Evropi. Najmanjša vrsta rib je Paedocypris progenetica, katere predstavniki dosežejo v dolžino povprečno okoli 9 mm, največji morski pes pa zraste do 21 m in tehta do 25 ton. Ribe naseljujejo vse vodne prostore, od morskih globin oceanov in podzemnih jam, kamor nikoli ne posije sonce do toplih vrelcev, v katerih temperatura vode dosega do 45 stopinj. Tudi navpična geografska razširjenost rib je izjemna. Živijo namreč do 10.900 metrov globoko in v visokogorskih jezerih do nadmorskih višin 4572 m (jezero Titikaka). Glede na sestavo ogrodja rib ločimo dve glavni skupini: hrustančnice in kostnice. Poleg tega imajo kostnice škržni poklopec, zato posamezne škržne reže pri njih za razliko od hrustančnic niso vidne. Številne kostnice imajo tudi ribji mehur, ki ga uporabljajo za nadzorovanje plovnosti, torej je hidrostatski organ. Izločala so enostavne ledvice, krvni obtok je enojen. Srce je zgrajeno iz enega preddvora in prekata. Ribe imajo dokaj dobro razvita čutila. Uho je le notranje, oko pa je prilagojeno na gledanje od blizu. Je akomodacijsko, mišice premikajo in odmikajo lečo od mrežnice. Ribe imajo posebno čutilo pobočnico, vidno kot črto na boku ribe, s katero zaznavajo premikanje vode. Razmnoževanju rib pravimo drst, gre za zunanjo oploditev. So ločenih spolov. Samice v vodo sprostijo jajca - ikre, ki jih samec kasneje osemeni. Iz oplojenih iker se razvijejo mladice. Ikre nekaterih rib, denimo jesetra, so cenjena delikatesa, imenovana kaviar. Nekatero ribe so živorodne (morski psi), te imajo notranjo oploditev. Ribolov je vrsta lova, pri katerem uporabljamo različne priprave za lovljenje rib. Izraz se uporablja tudi za lovljenje drugih vodnih živali (raki, mehkužci, razni morski nevretenčarji ...) Ločimo gospodarski ribolov in športni ribolov. Arheološke najdbe pričajo, da je ribolov pomemben vir prehrane že od pradavnine. Morje, jezera, večje reke in potoki so prisilili ljudi k lovljenju rib za preživetje. Prve najdbe ribiških priprav so stare okoli 10.000 let. Tudi ostanki ribjih kosti in stenske slike v jamah pričajo o tem, kako pomemben vir prehrane so bile ribe v zgodovini. Na začetku so lovili na zelo preprost način; uporabljali so sulice, lovili so z rokami, gradili so celo preproste ograje ob potokih. S časom so izumili in kasneje tudi izdelovali trnke, vrvice, mreže, itd. Za lovljenje in prevoz rib je bil potreben tudi čoln. Na začetku je bil to par metrov dolg čoln, dovolj velik za dva človeka in preostalo

opremo. Kasneje so se razvile ladje, katere so imele sodobne mreže, električne naprave, sonerje, hladilnice za shranjevanje rib. Te so imeli tudi na kopnem. Zaradi pojavljanja odvečnih količin rib in z razvojem vseh pripomočkov ter ladij se pojavi trgovina. Poleg tega se lahko razvije tudi ribja industrija. Gradijo se ribje tovarne. Pri gospodarskem ribolovu gre za lov z mrežami in ladjami, pa tudi z vršami in podobnimi pripravami. Za gospodarskim ribolovom stoji velika predelovalna industrija, ki pripravi ulov za tržišče. Ribam namenjenim konzerviranju dodajajo začimbe ali jih predelujejo na različne načine, iz manj kakovostnih rib izdelujejo ribjo moko, ki se uporablja kot hrana za domače živali. Ribe tudi sušijo ali dimijo ali konzervirajo s soljo. V zadnjih dveh stoletjih je ribištvo v Sloveniji močno napredovalo. Z vedno večjimi ladjami in boljšo opremo so ulovili več rib. Zaradi tega se v začetku 20. stoletja v Izoli ustanovi ribiška industrija. Prva tovarna za predelavo rib v Izoli se imenuje Argo. Ležala je na območju sedanjega Arigonija. Ker so tedanji lastniki te tovarne uvideli, da je rib dovolj, so ustanovili tudi ribiško floto. To je skupina ribiških ladij, ki organizirano lovijo ribe. Tovarna za predelavo rib se je imenovala Ampelea (sedanji Delamaris). Zaradi tako velike tovarne, je bila potreba po sveži ribi vedno večja. Zato se je v sredini 20. stoletja Izola ponašala z ribiško floto s 27 - imi ribiškiimi ladjami dolžine dvajset metrov in še enkrat toliko ribiškiimi čolni dolžine sedem metrov. V tistem času je lahko ta flota ladij lovila ribe po celem Jadranskem morju. Te ladje so bile opremljene z takratno najsodobnejšo opremo za lovljenje rib; mreže, radarji, sonarji, agregati - za osvetljevanje morja ponoči (svetloba privablja ribe). Tako kot so bile tovarne za predelavo rib odvisne od vsakodnevnega ulova, tako je bila ribiška flota odvisna od vzdrževanja ladij. Zaradi tega so v Izoli v tistem času ustanovili podjetje Riba (sedež poleg srednje gostinske šole), kjer so bili zaposleni ladijski mizarji, električarji, strojniki - mehaniki in izdelovalci mrež. Samo mizarjev je bilo sedemindvajset, torej za vsako ladjo eden. Po razpadu države Jugoslavije in osamosvojitvi Slovenije je bilo organizirano lovljenje rib močno okrnjeno. To pa zato, ker je Slovenija izgubila večji del območja (morje) za lovljenje rib. S tem se je proizvodnja v tovarni Ampelea vsak dan bolj zmanjševala. Posledica tega je bila zmanjševanje ribiške flote in število delavcev v Ribi in Ampelei. Tako imamo v Izoli sedaj samo še dve ribiški ladji, ki jih je Delamaris kupil v 80. letih prejšnjega stoletja, kot posodobitev stare flote. Poleg teh dveh (Delamaris 1 in Delamaris 2) je Izolska flota imela tudi Drogo1 in Drogo 2, ki pa so jih pred kratkim prodali hrvaškimi ribičem. V Izoli se danes, pa tudi v preteklosti, ukvarjajo z ribištvo zasebni ribiči. Ti imajo predvsem manjše čolne. Z dobičkom od ulovljenih rib komaj preživijo sebe in družino. S tem ko je vedno manj ulova, se cene rib naglo dvigujejo. Tradicija tukaj je tudi športni ribolov, s katerim se ukvarja veliko ljudi v prostem času. Športni ribolov delimo na muharjenje - ribolov z umetnimi vabami (umetno muho), ki velja za najbolj humanega, ker je pri tovrstnem ribolovu najmanjša možnost za poškodbo ujete ribe. Riba namreč vabo zgrabi samo s prednjim delom ust, ribič pa lahko vabo tudi umakne, če vidi, da bo prijela podmerska riba, vijačenje - ribolov z umetno vabo (blestivko ali voblerjem). Pri tovrstnem ribolovu lovimo roparske ribe, ki se prehranjujejo z drugimi vrstami rib. Ribič vrže umetni posnetek ribe in ga vleče proti sebi, roparice pa ga zgrabijo, ker mislijo, da gre za plen, tretja vrsta je beličarjenje - ribolov z najrazličnejšimi naravnimi vabami. Najbolj množična oblika športnega ribolova. Na ta način se lovijo različne vrste krapovcev, ostrizjev in druge vrste rib. Beličari se lahko s plovcem ali brez njega. S plovcem se vaba spusti na določeno globino, brez plovca pa se lovi tam, kjer ni možno, da bi se vaba

zataknila za podvodne ovire, sledi talni ribolov - tudi tovrstni ribolov je ribolov z naravnimi vabami, uporablja pa se za lov tistih ribjih vrst, ki se zadržujejo na dnu vodnih mas (krapovci, somi in druge vrste) ter podvodni ribolov - ribolov, pri katerem lovec lovi ribe s potapljanjem, pri čemer uporablja osti ali puško za podvodni ribolov. Vabe delimo v dve večji skupini: naravne vabe - različni plodovi, deli drugih rib, meso ..., ki se uporabljajo pri talnem ribolovu in beličarjenju in umetne vabe - tovrstne vabe s svojim izgledom posnemajo naravno hrano različnih ribjih vrst. Uporabljajo se pri muharjenju in pri vijačenju. In v lovljenju rib smo se preizkusili tudi mi. Bilo je zelo zanimivo, ker ribe niso nič prijemale. Po ogledih in lovljenju smo se odpravili nazaj do Ranča, kjer smo imeli kosilo. Po kosilu je sledil krajši počitek. Popoldne smo odšli v bližnji gozd, kjer smo nabrali bezeg. Današnjo večerjo smo imeli v naravi. Na dvorišču smo pripravili kurišče, kjer smo spekli klobasice, hrenovke in pajani krüj, katerega smo popekli nad ognjem - žerjavico, ter ga še vročega natrli s česnom in namazali z zaseko. Zaseko na kruhu smo potresli z mleto rdečo papriko, lahko pa jo tudi s sekljanim česnom in poprom. Sledila je večerja ob tabornem ognju v naravi in prenočevanje. Zadnji dan smo po zajtrku naredili bezgov sirup. Včeraj smo na obronku gozda nabrali razcvetene cvetove bezga in jih po potrebi očistili in pri tem pazili, da z njih nismo otrsli preveč cvetnega prahu. Vodo smo prekuhali in pustili toliko časa, dokler se ni ohladila. Nato smo vanjo položili oprane bezgove cvetove in jih namočene pustili stati 24 ur. Cvetove smo danes odstranili iz vode in tekočino precedili skozi gosto sito. Dodali smo sladkor in citronsko kislino. Nekajkrat smo premešali, da sta se sladkor in citronska kislina raztopila. Ko je bilo popolnoma raztopljeno smo čiste steklenice napolnili s sirupom in jih dobro zaprli ter jih doma postavili v hladen, temen prostor. Med tem časom smo bili prisotni tudi pri pripravi in kuhanju prekmurskega bograča, ki nam ga je pripravljala lastnica. Bograč je golažu podobna jed, značilna za Prekmurje. Sestavine so: svinjina, govedina, divjačina, krompir in za začinjaje čebula, česen, paprika in sol. Od ostalih golažev se razlikuje predvsem po tem, da je sestavljeno iz vsaj treh vrst mesa in da je krompir kuhan v golažu in ne posebej. Jed smo pripravljali nad odprtim ognjiščem, v bakrenem kotličku, prevlečenim z nerjavečim jeklom. Na maščobi smo prepražili sesekljano čebulo, dodali mleto rdečo papriko in zalili z vodo. Dodali smo na kocke narezano govedino in začimbe. Ko je bila govedina do polovice zdušena, smo dodali narezano divjačino in čez čas še svinjsko pleče. Po 15 minutah dušenja smo dodali na krahle narezan krompir in zelenjavo. Vse skupaj smo kuhali do mehkega. Na koncu smo bograč zgostili z naribanim krompirjem. Začinili smo še z vinom in začimbami po svoji izbiri. Pri tem nam je poudarila, da je bograč dobil ime po posodi, v kateri se je kuhal nad odprtim ognjem. Je zelo stara jed, ki so jo kuhali že v davni preteklosti in jo kasneje opustili zaradi pomanjkanja mesa. Med Prekmurci je tradicija priprave bograča še danes zelo živa. Priprava bograča je skrivnostna, kar jedi daje svojevrsten čar. Prekmurci s ponosom povedo, da je v bograču veliko mesa (najmanj tri vrste), ki mu dajejo poseben okus, pa tudi krompir prispeva svoje. Za dober bograč je potrebno veliko čebule in paprike (sveže in v prahu) vse ostale začimbe pa so kuharjeva skrivnost. Hm, nekateri izmed nas smo pričakovali, da nam bo zaupala pravi recept, pa ga najbrž nismo dobili. Sledilo je še zadnje druženje ob kosilu ter slovo od gostiteljev in pot proti domu. Trenutki, ki smo jih preživeli in doživeli na taboru nam bodo ostali še dolgo v lepem spominu.

Tabor na kmetiji za osebe s posebnimi potrebami pomeni aktivno preživljanje prostega časa, ki je povezano z zabavo, navezovanjem novih poznanstev in spoznavanjem lepot, zanimivosti ter običajev različnih krajev naše države - z namenom razbremenitve družine, pridobivanje novih izkušenj v različnih okoljih in situacijah, druženje, krepitev povezovanja med starostnimi generacijami in sprejemanje drugačnosti. Prav s takšnim sodelovanjem in aktivnostmi ponudimo otrokom in mladostnikom možnost enkratnih izkušenj in doživetij. Marsikdo lahko bolje spozna samega sebe in dokaže, da funkcionalno ovirana oseba zmore več kot le sedenje na invalidskem vozičku. Izkušnje pridobljene na taboru so nekaj posebnega in nedvomno pripomorejo h krepitvi posameznikove samopodobe.

Pripravila:
Vanda Hrovatin

predsednik
Jernej Kocjančič

Društvo SONČEK ZGORNJE GORENJSKE je vpisan v register društev, ki ga vodi Upravna enota Jesenice / zaporedna številka: 168 / matična številka: 1173162 / šifra dejavnosti: 94.991 / davčna številka : 52760545 / e-pošta: soncek@telesat.si naslov: Cesta maršala Tita 65 Jesenice 4271 / telefon : 051 604 - 789 / TR.R:03186-1000368041 / Odločba MDDSZ o vpisu v register invalidskih organizacij številka : IO - 017 / 01