



Po Sloveniji

ŠKOFLJICA – STIČIŠČE SRČNIH LJUDI, KJER LAN ZNOVA CVETI

📷 Janez Damjan 📷 Jure Meronik, prijiv društva

Povabilo novinarjem na Škofljico je bilo prijazno in zanimivo. Dan v občini, ki jo poznamo le iz avta ali iz pesmi, pa poln novih spoznanj in presenečenj. Vredno je bilo stopiti iz mesta med okusne dobrote in srčne ljudi.

POD 150 LET STARIM KOZOLCEM

Na vroč poletni dan nas je v prijetni senci v Parku čutil v Škofljici pričakal župan Primož Cimerman z občinsko turistično ekipo. Vodilni sta Barbara Boh, direktorica Zavoda za kulturo, turizem, šport in mladino Škofljica, in Tončka Pal, predsednica Turističnega društva Škofljica, zelo aktivni so še številni drugi. Vsi so upravičeno ponosni na dosežke svoje občine, ki se v zadnjem obdobju zelo hitro razvija. Gričevnat svet ob robu Ljubljanskega barja je zaradi bližine glavnega mesta postal privlačen za številne nove prebivalce in vodstvo občine se trudi, da bi z novo komunalno infrastrukturo za vse občane ohranilo visoko kvaliteto bivanja.

Skozi Škofljico že od nekdaj peljejo številne ceste in železnice, zato se je razvila pestra gostinska ponudba. Novinarji smo jo začeli spoznavati že ob jutranji kavi in slastnih rogljičkih v apartmajski hiši Art House na Lavrici, ki je nastala iz nekda-

nje kmetije. Nadaljevali smo s češnjami in domačim sokom na kmetiji Ruskovi, kjer nas je pod 150 let starim kozolcem pričakala mlada inženirka agronomije in hortikulture Hana Čučkin. Na tej kmetiji povezujejo tradicijo sadjarstva s preživljanjem prostega časa v naravi. Na turistični kmetiji Pr'Primaš sta gostitelja Jože in Jelena Štrubelj predstavila domačo kulinarčno ponudbo s pogledom na čredo konj pasme haflinger. Kulinarčni del dneva se je sklenil v Gostilnici Orle, priljubljeni izletniški točki, ki je znana ne le po mesnih dobrotah, temveč tudi po razglednem stolpu, s katerega se odpira pogled na skoraj celotno ljubljansko kotlino.

GOTSKA CERKEV IN DVOREC LISIČJE

Z zgodovino občine smo se najprej srečali v starodavni gotski cerkvi svete Uršule v Lanišču, ki se ponaša z najstarejšo fresko s pokrajinskim motivom na slovenskih tleh. Nedaleč stran je ka-



Sprehod po Parku čutil, ki so ga uredili na zadrževalniku Škofeljčice, nekoč zelo poplavne reke, razkriva zanimivosti barjanske narave.



Renesančni dvorec Lisičje je pomembna kulturna dediščina občine Škofljice, ki se trudi za vrnitev njegove nekdanje bleščeče podobe.



pelica in pokopališče na Zalogu, ki spominjata na zadnjo bitko med enotami cesarsko-avstrijske in francosko-italijanske vojske ter zaton Ilirskih provinc leta 1813.

Slikovit zgodovinski kraj v občini pa je tudi Dvorec Lisičje, ki po desetletjih propadanja dobiva novo življenje kot prizorišče kulturnih in protokolarnih dogodkov. Najbolj prepoznavno obdobje renesančnega dvorca je bilo v drugi polovici 17. stoletja, ko ga je obiskal in natančno opisal Janez Vajkard Valvasor. Tako vemo, da se je takrat okoli dvorca raztezal eden najbolj raznolikih botaničnih vrtov na Kranjskem s kar 107 različnimi sortami tulipanov, ki so ga radi obiskovali imenitni gostje. Tistih časov se še spomni izjemna, 350 let stara belolistna lipa.

OBJUJENA TRADICIJA PRIDELAVE LANU

Ko je Lanišče leta 2008 praznovalo 780-letnico prve pisne omembe, sta Ivanka in Janez Skubic, domačina in člana Turističnega društva Škofljica, oživila tradicionalno pridelavo lanu, po katerem je kraj dobil ime. Kot je povedala Tončka Pal, so najprej osvojili vse postopke pridelave in predelave lanu, nato pa raziskali zdravilne učinke in se posvetili tudi uporabi lanu v kulinariki.

Osnove gojenja lanu nam je na polju z modrimi cvetovi predstavil Gašper Nardin, ki v okviru dejavnosti društva vodi tudi Pohod v modrem, lahkoten sprehod med polji lanu in drugo naravno ter kulturno-zgodovinsko dediščino območja.

Lan se seje stoti dan v letu, sredi poletja pa se začne žetev. Na Škofljici obujajo z lanom povezane običaje, od sejanja, puljenja, trenja, predenja in tkanja. Posebej uporabna so stebila, ki so jih za izdelavo vrvi, mrež in tkanje platna uporabljali že barjanski koliščarji. Za čudovito laneno platno je od semena do končnega izdelka potrebnih kar 18 korakov. Njegovo vrednost in lepoto ponazarja tudi spodnje perilo baronice Luize Haller von Hallerstein, ki jo je ob našem obisku upodobila Darja K. Gregorič. Oblačilo iz lanenega platna je izdelala oblikovalka historyčnih oblačil Olga Marguč. Med njenimi izjemnimi stvaritvami so tudi bogata renesančna oblačila iz svilenega tafta, okrašena z anemonami v barvah rož iz botaničnega vrta.



Polje cvetočega lanu za kratek čas zažari v nežno modrih odtenkih, ponekod tudi belih. Posamezen cvet cveti le en dan.



Lan je ena tistih rastlin, pri katerih se skoraj nič ne zavrže. V posušenih semenskih glavicah se skrivajo semena, ki so prava hranilna bomba.

LANENA SEMENA V KULINARIKI

Lanena semena so izjemno hranilna in se v kulinariki uporabljajo na različne načine. Najbolj poznano je laneno olje, zelo bogato z omega-3 maščobnimi kislinami. Občutljivo je na svetlobo in toploto, zato ni primerno za segrevanje in cvrtje, lahko pa ga uporabimo za zabelo solat, pripravo namazov ali kot dodatek hladnim jedem. Mleta lanena semena ob stiku z vodo tvorijo sluzast gel, tako da takšno mešanico v kulinariki lahko uporabljamo kot naravno vezivo v nekaterih receptih (na primer kot nadomestek za jajce).

Lanena semena lahko dodajamo jogurtom, smutijem, kruhu, picam in kašam. Pred uporabo jih je najbolje zmleti (ali vsaj streti), kajti cela semena imajo trdo zunanjo ovojnico, tako da pogosto ostanejo neprebavljena in telo iz njih težko izkoristi hranila, kot so omega-3 maščobne kisline, zdrave maščobe in antioksidanti. Ker pa hitro oksidirajo, jih je najbolje zmleti tik pred uporabo ali jih mlete shranjevati v dobro zaprti posodi v hladilniku ali zamrzovalniku ter porabiti v nekaj tednih.

Že leta 2014 je Olga Marguč spekla laneno potico, ki ima v nadevu mleta lanena semena. Postopoma se je paleta sladic in jedi z lanom širila, tako da danes članice društva pripravljajo tudi laneno rulado s testom iz mletega lanu, lanene poljubčke, ki se jim je težko upreti, mešanico mletih lanenih semen in medu, laneni kruh, pico z lanenimi semeni, skutni namaz z lanom in številne druge dobrote. Nekateri med njimi bo mogočeokusiti tudi na Prazniku lanu in okusov.

V soboto, 29. avgusta, se bo od 14. ure naprej na dvorcu Lisičje v Lanišču (Občina Škofljica) odvijal **PRAZNIK LANU IN OKUSOV**. Udeležiti se bo mogoče delavnic trenja, predenja in tkanja lanu, izdelave šopkov iz lanu, slikanja na laneno platno, prisluhniti predstaviti arboretuma dvorca Lisičje in nastopu učencev glasbene šole. Pokusili boste lahko jedi z lanom in ob koncu dneva uživali z gostom Adijem Smolarjem. Vabljeni!



Iz vlaknatih stebel nastajajo lanena vlakna za izdelavo platna. Del bogate renesančne obleke je bilo tudi laneno spodnje perilo.



LANENA POTICA

(avtorica recepta Olga Marguč)

Testo:

- 700 g moke tip 400
- 20 g svežega kvasa ali 7 g suhega kvasa
- 4,5 dl mleka
- 100 g masla
- 100 g sladkorja
- 2 žlici ruma
- 4 rumenjaki
- 1,5 žličke soli
- naribana limonina lupina

Nadev:

- 300 g mletega lanenega semena
- 2,5 dl mleka
- 100 g sladke smetane
- 5 dag masla
- 30 g sladkorja
- 30 g mlete čokolade
- 1,5 žličke mlete kave
- 3 žlice medu
- rozine po želji
- 2 žlici ruma
- ščepec cimeta
- 4 beljaki (za sneg)

PRIPRAVA:

• Najprej zamešamo kvas in sladkor z mlačnim mlekom ter pustimo na toplem vzhajati približno 10 minut. Rozine namočimo v rum.

• Stopimo maslo in ga zmešamo z mlekom, sladkorjem, rumom, naribano limonino lupino in rumenjaki. V večjo skledo presejemo moko in na sredini naredimo jamico, v katero vlijemo kvasni nastavek, dodamo sol ter dodajamo rumenjarkovo zmes in vse skupaj zgnetemo v gladko testo (mesimo približno 15 minut). Testo pokrijemo s krpo in pustimo vzhajati na toplem mestu približno 1 uro.

• Zmešamo vse sestavine za nadev (razen beljakov), pri čemer mleko segrejemo, da je nadev topel. Na koncu postopoma v laneno zmes zamešamo čvrst sneg, ki smo ga stekli iz beljakov. Če je nadev preveč redek, dodamo še malo mletega lanu, če je preveč gost, dodamo še malo mleka.

• Vzhajano testo na pomokanem prtu razvaljamo na debelino 0,8 do 1 cm. Enakomerno ga premažemo z lanenim nadevom, pri čemer ob robovih pustimo za prst ali dva roba. Po spodnji polovici testa potrosimo namočene rozine, nato pa testo s pomočjo prta zvijemo v svaljek. Zvijati začnemo na spodnjem delu, pri čemer vsak zavoj rahlo zategnemo, tako da testo nekoliko potegnemo k sebi. S tem preprečimo, da bi v potici med peko nastali mehurji.

• Model za potico dobro namastimo in potresemo z ostro moko. Vanj previdno položimo pripravljen zvitek, ki ga nekajkrat prebodemo in pokritega pustimo vzhajati 30 minut.

• Pečico segrejemo na 180°C. Potico pred peko po vrhu premažemo z mešanico razžvrkljanega jajca in mleka. V ogreti pečici jo na srednjem vodilu pečemo 50 do 60 minut. Proti koncu peke jo lahko pokrijemo s peki papirjem, da se po vrhu ne zapeče preveč.

• Pečeno potico 15 minut hladimo v modelu, nato jo zvrnemo na rešetko in pustimo, da se povsem ohladi. Po želji jo potresemo z mletim sladkorjem, nato narežemo in postrežemo.