

DROŽOMANIJA – CELODNEVNA DELAVNICA PEKE Z DROŽMI

LOKACIJA: Nežkina hiša, ob gostilni Krištof, Predoslje 22, Kranj

DATUM: 26. 1. 2019, 9.00-16.30 (približno, kakor nas bodo droži ubogale)

Celodnevna delavnica traja **približno 7,5 ure** (do 8 ur) in jo z možem Sašem navadno pripravljava ob sobotah. Na tej delavnici vsi udeleženci aktivno sodelujejo: mesijo, gnetejo, oblikujejo, okrasijo svoj kruh in pripravijo pico. Z vami delim trike in nasvete iz večletne prakse, kako ukrotiti droži, pravilno skrbeti zanje in kako speči raznovrstne drožaste dobrote.

Kaj bomo skupaj pripravili:

- 2 vrsti kruha
 - o rženka
 - o ta belega pšeničnika,
- drožpico v krušni peči,
- pogačo,
- pirin kolač s sadjem.

Kaj boste izvedeli na tej delavnici:

- vse o vrstah žita in moke,
- kaj so droži in kako skrbeti zanje,
- SOS (najpogostejša vprašanja in odgovori pri skrbi za droži),
- prednosti peke z drožmi za zdravje,
- kako zamesiti različne vrste kruha,
- kako ga gnesti in oblikovati,
- kdaj je testo primerno vzhajano za peko,
- kako zarezati testo,
- kako ga okrasiti (z zarezovanjem in uporabo šablon),
- kako ga pravilno shraniti,
- kako pripraviti testo za pico,
- kako oblikovati pico,
- kako pico pravilno obložiti,
- kako jo speči tudi doma, da bo izvrstna,
- kako pripraviti pirin kolač s sadjem,
- kako pripraviti pogačo ali foccacio,
- kako uporabiti droži v druge namene, ne samo za kruh.

V ceni 109 € je vključeno:

- komplet Drožomanija v vrednosti **45,00 €**:
 - Rudl (moje droži) za domov,
 - kozarček za droži s pokrovom,
 - 1 nalepka za kozarček,
 - knjižica z navodili in recepti ter pisalo,
 - nastavljiv bombažni predpasnik z vezenino,
 - potiskana vrečka iz bombaža,
 - kuhalnica in vevnica,
- ekološka ržena moka,
- ekološka pšenična moka,
- diploma o opravljeni delavnici,
- pečen rženko za domov,
- oblikovan ta beli pšeničnik za peko doma,
- vsa hrana (dobrodročilica s pogačo, za kosilo drožpica, za popoldanski posladek pirin kolač s sadjem),
- vsa pijača (kava, čaj in sok) na delavnici,
- predpriprava in izvedba delavnice, ves material in sestavine za delavnico, najem prostora,

- veliko smeha, droženja in dobrega vzdušja ☺

Število udeležencev je omejeno na 12.

Instagram: https://www.instagram.com/sourdough_mania/ (več kot 66.900 sledilcev)

Facebook: prva slovenska skupina o peki z drožmi – Drožomanija (več kot 8700 članov) <https://www.facebook.com/groups/1280613472037336/>

FB-stran: <https://www.facebook.com/sourdoughmania/> (več kot 6000 všečkov)

Televizija:

Oddaja Prava ideja, RTV SLO 2, 5. 12. 2017: <http://4d.rtvlo.si/arhiv/prava-ideja/174506746>

Oddaja Slovenski magazin, RTV SLO 1, 15. 12. 2017: <http://4d.rtvlo.si/arhiv/slovenski-magazin/174508725>

Oddaja Dan, Planet TV, 8. 9. 2017: <https://www.facebook.com/oddajaDan/videos/172381726653275/>

Članki v časopisih in revijah:

Odprta kuhinja: <http://www.delo.si/prosti-cas/kulinarika/odprta-kuhinja-kruh-uporabna-umetnost.html>

Odprta kuhinja: <https://www.odprtakuhinja.si//brbotanje/kruh-z-vec-kot-20-milijoni-ogledov/>

Jana: <https://govori.se/zanimivosti/anita-sumer-kruh-z-drozmi-je-bolj-zdrav/>

Božična Zarja 2017: Tri vrste kruha, tri zgodbe

Večer: <https://www.vecer.com/testo-je-zanjo-kot-slikarju-platno-6304822>

Reporter: <http://reporter.si/clanek/slovenija/anita-sumer-mojstrica-peke-kruha-z-drozmi-607302>

Videoposnetki (več kot 30.000.000 ogledov):

<https://www.facebook.com/BusinessInsiderUK/videos/2360002927558737/>

<https://www.facebook.com/DailyMail/videos/1449528571794725/>

<https://www.facebook.com/uniladmag/videos/2898372503519123> ... in številne druge

Delavnice doma in v tujini (več kot 500 zadovoljnih udeležencev):

september (2018, Amsterdam)

april (Zagreb, Hrvaška, 9 udel.; 2-dnevna, Stratford-upon-Avon, Anglija, 15 udel.)

marec (2 večdnevni delavnici v Aziji; Singapur, Tajska, 2018, 21 udel.),

januar-februar 2018 (zasebna delavnica za pekarno v Kingstonu, Jamajka)

Lenart (10 udel., jun. 2018), **Goričko** (8 udel., jun. 2018), **Rodik** (8 udel., ju. 2018), **Laško** (9 udel., maj 2018), **3 x Ljubljana** (10 udel., chefi, jan. 2018; 20 udel., jan. in febr. 2018), **Maribor** (12 udel., januar 2018), **Planica nad Framom** (24 udel., jan. in febr. 2018), **2 x Moskva** (25 udel., nov. 2017), **Lizbona** (8 udel., sept. 2017), **5 x Histria Botanica** (50 udel., sept., okt. 2017, apr. 2018), **4 x Koroška** (30 udel., okt. 2016, maj 2017, mar. 2018), **Dolenjska** (12 udel., febr. 2018), **1 x DEMO VŠGT MB** (23 udel., febr. 2018), **1 X DEMO Radlje** (40 udel., febr. 2018), **1 X DEMO 2. OŠ SG** (15 udel., mar. 2018), **1 X DEMO Mežica** (9 udel., maj 2018)

Avtorska knjiga DROŽOMANIJA (vtise in mnenja najdete v FB-skupini Drožomanija)

- najboljšejša slovenska knjiga o peki kruha in peciva z drožmi (304 strani)
- preprosto, nazorno in slikovito prikazan celotni postopek od zamesa do peke
- 45 receptov (več vrst kruha, pica, bagete, potica, buhteljni, francoski rogljiči, krofi itd.)
- SOS za droži - diagram in urnik peke in še mnogo več ...