

Slivkový deň

v Gazdovskom dvore na Kopaniciach



Navštívte známy slivkový kraj na Kopaniciach a sami si pripravte maškrtky z tohto chutného ovocia v Gazdovskom dvore na Turej Lúke pod dohľadom miestneho gazdu a gazdinej.



Možné realizovať
od 15. júla do 30. septembra
(závislosť od úrody sliviek)

Cena **od 21,80 EUR**,
deti **od 7 do 14 rokov 16,70 EUR**
deti **do 6 rokov zdarma.**

Minimálny počet osôb: 10
Maximálny počet osôb: 45

Program:

- 09:00** príchod, privítanie gazdom v pracovnom kroji a uvítací štamprlík
- 09:15** 1. blok – príprava kotla, dreva, utieranie a lúskanie sliviek
- 10:30** desiata – chlieb s tradičnou pomazánkou podľa výberu, čaj, štamprlík
- 10:45** 2. blok – varenie lekváru, príprava cesta na slíže do polievky a na slivkové gule, príprava maku, orechov i tvarohu na slivkové gule
- 12:30** obed – štamprlík, fazuľová polievka, slivkové gule (s makom, tvarohom či orechmi)
- 13:15** prehliadka Gazdovského dvora s odborným výkladom
- 14:00** 3. blok – varenie lekváru, príprava cesta na slivkový koláč a slivkové koblihy a ich pečenie, zaváranie sliviek, príchod heligonkára
- 15:30** olovrant - slivkový koláč a pečené slivkové koblihy, čaj, štamprlík
- 15:45** 4. blok – dováranie lekváru a jeho dávkovanie
- 17:15** ukončenie prác, posedenie pri heligónke mäsových regionálnych výrobkoch
- 18:30** odovzdanie vyrobených produktov a koniec programu



Kopaničiari boli každoročne právom hrdí na dopestovanú úrodu ovocia najmä sliviek a ich spracovanie bolo v každej domácnosti významnou rodinnou udalosťou. Bolo tomu tak hlavne vďaka ich pracovitosti a uchovávaniu tradícií svojich predkov v oblasti spracovania sliviek. V príjemnom prostredí Gazdovského dvora ležiaceho v obci Turá Lúka, ktorá patrí k Myjave, sa pod vedením gazdu, gazdinej a ich pomocníkov naučíte, ako sa varí tradičný slivkový lekvár, zavárajú či sušia slivky, pečú slivkové koblihy, či varia slivkové gule. Zažijete pravú pracovnú náladu, aká kedysi vládla na každej takejto usadlosti. Tú Vám vylepší priebežné košтовanie ovocných destilátov či hranie na heligónku. Spracované produkty skonzumujete priamo v tejto tradičnej kopaničiarskej usadlosti, prípadne si ich odnesiete domov.



***Program je možné prispôbiť požiadavkám klientov.
V prípade záujmu zabezpečíme dopravu i ubytovanie.***