

V mariborskih predmestjih so med obema vojnama živele številne delavske družine. Maja Godina Golija je njihov življenjski slog natančno popisala v knjigi *Iz mariborskih predmestij*. Njihova



Alois Mulle, gostilna, Ruše.

Alois Mulle, gostilna v Rušah, ok. 1912.

Vir: Digitalna knjižnica Slovenije (dLib)



Ob zelenjavni klasiki pa se, čeprav njihova družina ni bila primorska, na njihovi mizi zaradi vpliva oseščine znašle tudi različne primorske zelenjavne jedi, kot sta rešina in pašta.

NAŠA DEDIŠČINA

dediščina na Ruškem

7. del

8. Glazerjevega posveta

Hram kulture Arnolda Tovornika, Selnica ob Dravi,
20. maja 2022

Vabilo na 7. del 8. Glazerjevega posveta, Hram kulture Arnolda Tovornika, Selnica ob Dravi, 20. maja 2022, v organizaciji Društva za razvoj Lira Ruše in Mariborske knjižnice s soorganizatorji Nadškofijskim arhivom Maribor, Hramom kulture Arnolda Tovornika in ZRC SAZU



ZRC SAZU



V mariborskih predmestjih so med obema vojnama živele številne delavske

Čedina Golija je njihov



Fižolov zos

Vir: Bogataj, J. (et al.). Okusiti Maribor: vsakdanje in praznične jedi Mariborčanov.

Maribor, Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem, 2015

Nasplotje primorski elemente pomembno vplival na utrip Maribora med obema vojnama, med drugim tudi na njegovo kulinarčno podobo. Radnje, primorske žemlje, jota, pašta in podobne sestavine in jedi, ki jih Mariborčani prej niso poznali, so s primorskimi priseljenci postali klasični del mariborskih mir

Ob tej zelenjavni klasiki pa so se, čeprav njihova družina ni bila primorska, na

njihovi mizi zaradi vpliva sosesčine znašle

tudi značilne primorske zelenjavne jedi, kot sta pečena jota in pašta.

- Program posveta:**
- 9.00 Otvoritev razstave fotografij: Maribor – pogled v zgodovino gostoljubja, III. del (VŠGT)
 - 9.20 **Jerneja Lešnik:** Naravni (iz)viri zdravja na Ruškem
 - 9.40 **Anita Šumer:** Drožomanija – prihodnost kruha se skriva v njegovi preteklosti
 - 10.00 **Dr. Dušanka Mičetić Turk:** Probiotiki in fermentirana hrana – del zdrave prehrane
 - 10.20 **Dr. Simona Kostanjšek Brglez, Tina Bratuša:** Ikonografija opreme Marijine romarske cerkve v Rušah
 - 10.50 Odmor
 - 11.20 **Mojca Polak:** Gastronomska kultura Maribora
 - 11.40 **Ana Zevnik:** Goveja župca – modifikacija in promocija tradicionalne jedi
 - 12.00 **Dr. Matjaž Grahornik:** Osnove genealogije na primeru družinskega drevesa Glaserjev/Glazerjev
 - 12.20 **Mag. Lilijana Urlep:** Vloga in pomen cerkvenih institucij
 - 12.40 **s. Gizela Knez:** Liturgična oblačila kot pomemben del kulturne dediščine
 - 13.00 Razprava in zaključek posveta
 - 13.30 Pogostitev »Pri Brezniku«

Po pogostitvi vas vabimo, da obiščete tudi Ulični festival lokalne hrane, ki bo 20. 5. 2022 med 10.00 in 19.00 uro potekal pred Višjo strokovno šolo za gostinstvo in turizem Maribor v Cafovi ulici v Mariboru.

Posvet bo povezovala **mag. Nina Hriberšek Vuk.**

2.

Dodamo lovorov list in sesekljan česen ter solimo. Kuhamo tako dolgo, da se zelenjava zmehča