

OBILAZAK SLOVENSКИH GORICA



I VRAĆANJE U ŽIVOTE NAŠIH PREDAKA U MJESTU

ZAVRH tijekom JESENI

Dolazak u selo **Zavrh** gdje je svoje vrijeme provodio i sam **general Rudolf Maister**.

Ugodan dan započet ćete u **vinariji Kranvogel** koja je danas preuređena u kmetski muzej.



Za dobrodošlicu će vas ponuditi gutljajem "**šnapsa**" i odvesti vas u razgledavanje klijeti iz 1860. god., etnološke zbirke vinogradskih pomagala, oruđa i starih automobila.



Put nastavljate do očaravajuće **stare zidanice** uz koju je izgrađena vinska klijet. Ovdje pohranjuju zbirku butelja vina čiji postupak pripravljanja će vam također predstaviti. U zidanici se nalazi i stara, očuvana te još uvijek u uporabi

**krušna
peć** iz

koje se naviru mirisi završkog kruha i slasnih pogača. Taj odličan kruh moći ćete okusiti uz razna domaća jela (mesa iz "**kible**" ...).



Dobro raspoloženi, uputit ćete se u središte **Zavrha**, gdje se nalazi 17 m visok **razgledni stup** posvećen generalu Maisteru. Popevši se na njega, moći ćete se diviti ljepotama Slovenskih gorica čiji pogled seže sve do Pohorja, Boča, Donačke gore, Kozjaka,...



Neposredno u blizini stupa, nalazi se **Štupičeva vila** u kojoj je, kod obitelji Štupica, više



puta gostovao **general Rudolf Maister**. U danas obnovljenoj vili će vas pozdraviti te sa vama prošetati i sam general. Saznat ćete priču o njegovom prijateljstvu s djevojkom Katrco kojoj je namijenio nekoliko pjesama. U njegov spomen, u vili je uređena njegova muzejska zbirka.

Jesen je vrijeme kad na domaćinstvima obrađuju jabuke iz kojih se pravi svjež, **jabučni sok** te "**tukla**" ili »**jabučni kis**«. "Tukla" ili jabučno vino je još od nekad bila najdraže piće na domaćinstvima i kmetskim gostionama.



S domaćinima ćete se vratiti u prošlost i provesti zanimljivo



popodne uz stari etnografski običaj - "**prešanje**" jabuka. Za početak će vam predstaviti sastojke koje su kmetovi upotrebljavali tijekom prešanja, a zatim ćete zajedno pripremiti **jabučni sok**, sve od pranja svježe naribanih jabuka, mrvljenje, mljevenja i na kraju istiskivanja sa starom drvenom prešom iz koje će vam priteći prve kapljice odličnog soka. Slijedi okrepa doručkom uz žlicu i kušanje napravljenog soka, »**tukle**«, »**krhljev**«. Za dobru volju će se pobrinuti



domaća folklorna skupina. Puni novih doživljaja, iz Slovenskih gorica, vratiti ćete se kući u kasnim popodnevnim satima.

Slike su simbolične!

Program je prethodno moguće prilagoditi željama grupe!

Dobrodošli!

