



ZELIŠČA IN DIŠAVNICE

Mentorica:	Barbara Podlogar , univ. dipl. inženirka agronomije. Predavateljica strokovnih predmetov Pridelava zelenjadnic, Okrasne rastline, Dendrologija, Nega balkonskih rastlin v okviru poklicnega in srednješolskega strokovnega programa na Centru za dopisno izobraževanje Univerzum Ljubljana. Ima dolgoletne praktične izkušnje z naravnim vrtnarjenjem. Na Univerzi za tretje življenjsko obdobje je že več let mentorica za programe Naravno vrtnarjenje, Okrasni vrt, Zelišča in zelenjadnice.
Kdaj in kje:	PONEDELJEK, 14:30 do 16:00 2 x mesečno : vsak 1. in 3. ponedeljek v mesecu Univerza za tretje življenjsko obdobje, Poljanska cesta 6, predavalnica 4
Prvo srečanje:	ponedeljek, 6. oktober 2025, ob 14.30 uri

OKVIRNA VSEBINA

V programu bomo spoznavali zelišča in dišavnice, njihove rastne značilnosti in posebnosti, kdaj je najbolj primeren čas za njihovo nabiranje itd.

Spoznavali bomo, kaj vse lahko iz zelišč in dišavnic pripravimo, kako jih pravilno posušimo in shranimo za uporabo do naslednje sezone.

Vsebinski sklopi:

- Dišavnice in zelišča ter njihove značilnosti
- Nabiranje in priprava
- Uporaba in shranjevanje
- Zelišča od A-Ž.

CILJI

Spoznati dišavnice in zelišča, njihove rastne posebnosti in njihovo pripravo.

Spoznati, kdaj nabiramo posamezna zelišča in dišavnice.

Seznani se z njihovo uporabo ter pravilnim shranjevanjem.

METODE DELA

Predavanja, pogovori, praktično delo.

UPORABLJENA LITERATURA IN VIRI ZA PRIPRAVO PROGRAMA

Lesley Bremness: Velika knjiga o zeliščih. Mladinska knjiga, Ljubljana, 1996.