



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, 5. oktober 2026, ob 14.30 uri
Mesečni prispevek:	17,50 €

OKVIRNA VSEBINA

V programu bomo spoznavali:

- vrste zelišč in dišavnic,
- njihove rastne značilnosti in posebnosti,
- kdaj je najbolj primeren čas za njihovo nabiranje
- načini shranjevanja zelišč in dišavnic itd.

Spoznali 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 zelišč
Uporaba in shranjevanje zelišč
Zelišča od A-Ž.

CILJI

Spoznati dišavnice in zelišča ter njihove rastne posebnosti.
Spoznati, kdaj nabiramo posamezna zelišča in dišavnice.
Seznani se z njihovo pripravo, 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.
Internetni viri.
Lastne izkušnje mentorice.