Zeleno Velenje

**Velenje je mesto moderne arhitekture.
Močno prepoznavno je tudi kot mesto velikih, odprtih zelenih površin, saj je bilo zasnovano kot sončno in zeleno mesto. Nekateri mu pravijo mesto v parku, drugi vrtno mesto ...
Kljub rasti in omejenemu prostoru dolinskega dna ostaja takšno. Zeleno Velenje.**

Tokratna razstava Galerije na prostem je dvodelna.

S štirinajstimi izbranimi fotografijami avtorja Romana Bora predstavljamo nekatere zelene kotičke našega mesta, ki pripovedujejo zgodbo o prizadevanjih Mestne občine Velenje za ohranjanje in ustvarjanje prijaznega, zdravega, kvalitetnega bivalnega okolja pa tudi korake, s katerimi želi lokalna skupnost spodbujati pridelavo zdrave hrane ter samooskrbo. Prijazno vas vabimo, da nam pri tem pomagate. Morda tako, da si omislite gredico, posadite drevo ali podprete delovanje velenjske Fundacije Sadni gozd.

Drugi del razstave, postavljen v krožnem delu galerije, namenjamo projektu LAS „Učni parki Šaleške doline“, v okviru katerega je med drugim nastalo pet učnih parkov pri osnovnih šolah v velenjskih primestnih krajevnih skupnostih. Ta del razstave poleg fotografij prinaša tudi nekaj zanimivosti in uporabnih nasvetov. Preizkusite jih!

Idejna zasnova: **Muzej Velenje**
Oblikovanje in realizacija: **Mestna občina Velenje**
Tisk: **TVK, d. o. o.**

Velenje, oktober 2014

1264 2014 **750 let** OMEMBE VELENJA

1959 2014 **55 let** MESTA VELENJE

Zeleno Velenje

MESTNA OBČINA
VELENJE

ČEŠNJEV DREVORED OB ŠALEŠKI CESTI

Foto: Roman BOR

V Velenju živim že vse življenje. Čeprav sem spoznal veliko drugih držav in mest sem prepričan, da je Velenje čudovito. Čisto, moderno, urejeno in zeleno mesto nam nudi dom in navdušuje obiskovalce od drugod. Kot fotograf se po mestu sprehajam z odprtimi očmi in se pustim očarati igri svetlobe, linijam zgradb, lepoti naših jezer in okoliških gozdov. S sprehoda okoli jezera do kavice v centru potrebujem s kolesom BICY le nekaj minut. Spotoma opazujem otroka, ki uživa v vožnji z Lokalcem v spremstvu dedka.

To, kar imamo, naj ne bo samoumevno. Rad imam Velenje in del tega navdušenja želim skozi fotografijo deliti z vami.

Roman Bor
fotograf

Zeleno Velenje

MESTNA OBČINA
VELENJE

VRTIČKARSKO NASELJE OB VELENJSKEM JEZERU

Foto: Roman BOR

VELENJE
PRAZNUJE!

Velenje 55

1264 / 1959 / 2014

Zeleno Velenje

MESTNA OBČINA
VELENJE

REKREACIJSKO OBMOČJE OB ŠKALSKEM JEZERU

Foto: Roman BOR

VELENJE
PRAZNUJE!

Velenje 55

1264 / 1959 / 2014

Zeleno Velenje

MESTNA OBČINA
VELENJE

PARK PRI GIMNAZIJI

Foto: Roman BOR

VELENJE
PRAZNUJE!

Velenje 55

1264 / 1959 / 2014

Zeleno Velenje

MESTNA OBČINA
VELENJE

SEVERNI DEL NOVE PROMENADE

Foto: Roman BOR

VELENJE
PRAZNUJE!

Velenje 55

1264 / 1959 / 2014

Zeleno Velenje

MESTNA OBČINA
VELENJE

SADNI GOZD MED VELENJSKIM IN ŠKALSKIM JEZEROM

Foto: Roman BOR

VELENJE
PRAZNUJE!

Velenje 55

1264 / 1959 / 2014

Zeleno Velenje

MESTNA OBČINA
VELENJE

ZAHODNI DEL SONČNEGA PARKA

Foto: Roman BOR

VELENJE
PRAZNUJE!

Velenje 55

1264 / 1959 / 2014

Zeleno Velenje

MESTNA OBČINA
VELENJE

NASAD SONČNIC OB ŠALEŠKI CESTI

Foto: Roman BOR

VELENJE
PRAZNUJE!

Velenje 55

1264 / 1959 / 2014

Zeleno Velenje

MESTNA OBČINA
VELENJE

TOMŠIČEVA CESTA

Foto: Roman BOR

VELENJE
PRAZNUJE!

Velenje 55

1264 / 1959 / 2014

Zeleno Velenje

MESTNA OBČINA
VELENJE

VRTOVI OB ŽELEZNICI

Foto: Roman BOR

VELENJE
PRAZNUJE!

Velenje 55

1264 / 1959 / 2014

Zeleno Velenje

MESTNA OBČINA
VELENJE

VRTOVI KRAJNCA V BEVČAH

Foto: Roman BOR

VELENJE
PRAZNUJE!

Velenje 55

1264 / 1959 / 2014

Učni parki Šaleške doline

VELENJE - ŠOŠTANJ - ŠMARTNO OB PAKI

Koordinator: Ljudska univerza Velenje
Oblikovalec: Miha Cojhter
Ilustracije: Marko Rop
Realizacija: Tadej Oprčkal, Miha Cojhter

Učni parki Šaleške doline prispevajo k dvigu usposobljenosti in krepijo človeški potencial v kmetijstvu in gozdarstvu. Na ta način neposredno in medsebojno ugodno vplivajo na izboljšanje kakovosti okolja ter življenja na podeželju.

Foto: Branko Blaž Lesjak, Tadej Oprčkal

Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja
Evropa investira v podeželje

V okviru projekta je nastalo sedem učnih parkov in didaktično gradivo avtorjev Irene Poljanšek-Sivka in Aleksandra Vališerja.

Partnerji v projektu: OŠ Livada, OŠ Mihe Pintarja Toleda, OŠ Gustava Šiliha, OŠ Antona Aškerca, OŠ Gorica, OŠ Karla Destovnika Kajuha, OŠ bratov Letonje Šmartno ob Paki, OŠ Šalek, Center za vzgojo, izobraževanje in usposabljanje, Mestna občina Velenje, Občina Šmartno ob Paki, Občina Šoštanj, Fundacija Sadni gozd, Rod Jezerski zmaj.

Foto: Bina Plaznik

Jagodni sladoled z zelišči

1000 g svežih jagod
250 ml sladke smetane
200 ml navadnega jogurta
sladkor po okusu
malo citronskega timijana
malo materine dušice
malo mete
malo kamilice in sivke

Jagode očistimo in jih kuhamo 15 minut, da spustijo tekočino. Vse skupaj precedimo in jagode zmiksamo. Iz odlite tekočine naredimo sirup. Stepemo sladko smetano, ki ji primešamo jogurt, citronski timijan, materino dušico, meto in malo sivke ter ohlajeno jagodno kašo. Sladkamo po okusu (lahko tudi z jagodnim sirupom). Vse dobro premešamo in zamrznemo.

Ko postrežemo sladoled, ga posujemo z drobno nasekljanimi kamilicami in preostankom sivke, kar naredi prav poseben okus na že tako dobrem sladoledu. Okrasimo lahko z metinim listom.

V tabeli črk najdi čim več skritih besed!

M	O	T	O	K	U	L	T	I	V	A	T	O	R
S	V	U	A	S	A	A	E	K	Č	E	N	I	P
A	A	I	E	K	K	T	O	V	C	R	R	K	I
D	Z	M	L	I	L	R	A	I	E	O	P	O	D
I	E	E	D	E	E	A	J	P	T	L	E	Ž	E
L	R	A	L	N	J	L	V	K	O	M	P	L	J
N	S	A	I	E	B	L	A	I	O	L	S	A	V
I	S	N	H	A	N	R	B	T	L	T	S	I	L
K	E	A	R	L	T	J	I	A	E	A	P	V	E
L	L	G	D	E	J	K	A	B	R	L	Z	E	N
I	J	U	V	J	A	A	L	V	O	G	N	O	J
N	S	C	O	S	E	O	Č	D	A	U	P	E	R

ZALIVALKA, VILE, LOPATA, MOTIKA, GRABLJE, MOTOKULTIVATOR, TRAKTOR, SEME, SADIKA, STEBLO, KORENINE, CVET, PLOD, SADJE, ZELENJAVA, GNOJ, PLEVEL, LIST, SADILNIKLIN, RAHLJAČ

Foto: Bina Plaznik

Pikantna marelična marmelada

Učni parki Šaleške doline – Pesje
OŠ Antona Aškerca

1000 g zrelih, zdravih, svežih marelic
10 nageljnovih žbic
1 velika čebula
sol
10 zrn črnega popra
kakor palec velik kos svežega ingverja (ali 1 čajna žlica)
300 g želirnega sladkorja
2 dl jabolčnega kisa
pol kavne žličke mletega cimeta
1 majhen svež ali posušen čili

Marelice operemo, izkoščičimo in damo v lonec. Dodamo jim na tanke lističe narezano čebulo, jabolčni kis, zrna črnega popra, olupljen in na kolobarje narezan ingver, nageljnove žbice, cimet, sol in čili. Zavremo in na srednje visoki temperaturi kuhamo, dokler zmes ne povre približno na polovico in se nekoliko zgosti. Med kuhanjem pogosto premešamo. Dodamo želirni sladkor, premešamo in kuhamo še toliko, da se ves želirni sladkor stopi. Odstavimo, odstranimo čili, nageljnove žbice in ingver ter vlijemo v čiste in ogrete kozarce, ki jih takoj zapremo, ovijemo s krpo ali brisačo in pustimo, da se počasi ohladijo.

Ali znaš razporediti sličice fižola v pravilni vrstni red?

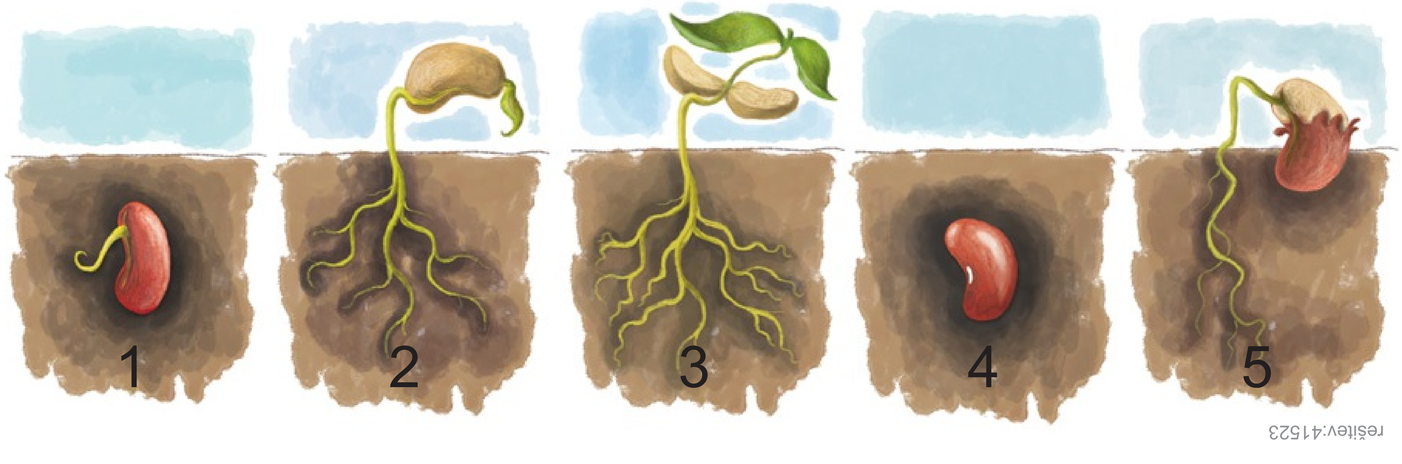

Foto: Ksenija Mikor

Učni parki Šaleške doline – Plešivec
OŠ Mihe Pintarja Toleda

AJVAR

400 g rdečih podolgovatih paprik
100 g jajčevcev
1 rdeč feferon
2 stroka česna
0,5 dl sončničnega olja
1 žlička soli

Paprike operemo in spečemo. Jajčevcu odstranimo zeleni del, ga operemo, obrišemo in olupimo. Po dolžini ga narežemo na 1,5 cm debele rezine. Rezine pokapljamo z oljem, položimo pod ogreti žar in zadnjih 10 minut skupaj s paprikami pečemo do mehkega.
Pečene paprike zložimo v posodo s pokrovom in počakamo, da se nekoliko ohladijo. Česen olupimo in na drobno nasekljamo. Feferon operemo, razpolovimo, razsemenimo in drobno sesekljamo. Paprike previdno olupimo, jim odstranimo peclje in semena. Skupaj z jajčevci jih zmiksamo v električnem mešalniku. V globoki ponvi segrejemo olje, na katerega stresemo česen in med mešanjem minuto ali dve pražimo. Dodamo paprike, jajčevec in čili in med nenehnim mešanjem kuhamo 8 minut. Ajvar posolimo, preložimo v servirne skledice in postrežemo.

Prišel je čas za obiranje zelenjave in sadja. Ali veš, kje jih iskati?

Foto: Ksenija Mikor

Zelenjavni koščki

Učni parki Šaleške doline – Šentilj
OŠ Gustava Šiliha

150 g mešane zelenjave
(grah, koruza, stročji fižol, brokoli, cvetača)
1 manjši nariban korenček
2 jajci
2 žlici pšeničnega zdroba
2 žlici moke
žlička pecilnega praška
sol
100 g naribanega sira
margarina in krušne drobtine

Skuhamo zelenjavo. Če je zmrznjena, pustimo, da v vodi zavre, saj se bo pozneje pekla v pečici. Solimo in pustimo, da se ohladi.

Pečico segrejemo na 190^0 Celzija.
V mešalniku zmešamo jajci, nato počasi dodajamo moko s pecilnim praškom in pšenični zdrob. Zmes solimo in ji dodamo surov nariban korenček ter trdo kuhano zelenjavo in sir. Na hitro premešamo kar z žlico.

Pekač namastimo in posujemo s krušnimi drobtinami. Zmes vlijemo v pekač in pečemo približno 35 minut. Ko je zelenjava pečena, jo zvrnemo iz pekača (lahko si pomagamo z vilicami). Preden jo zrežemo, pustimo, da odstoji 10 minut.

Foto: Branko Blaž Lesjak

Učni parki Šaleške doline – Vinska Gora
OŠ Gorica

Kečap za pico

6 kg zrelega paradižnika
2 mali žlici mletega popra
6 strokov česna
6 lovorjevih listov
4 jedilne žlice soli
8 jedilnih žlic sladkorja
6 dcl vinskega kisa
2 žlici origana
3 - 5 feferonov (odvisno kako pekoče imate radi)

Paradižnik in feferone kuhaj približno pol ure do uro.
Dodaj vse sestavine (razen origana) in kuhaj še pol ure do uro. Čas kuhanja je odvisen od vrste paradižnika. Če je paradižnik mesnat in ne voden, potem je tudi čas kuhanja krajši.
Na koncu dodaj origano (lahko ga izpustiš in ga dodaš šele pri končni uporabi, da ima boljšo aromo). Vroče nalij v kozarčke in jih hermetično zapri.

Ali veš, koliko paradižnikov se skriva v posodi?

rešitev:8