



FesDivjal, 4. slovenski festival divje hrane,
se odvija sredi neokrnjene narave
zavarovanega območja Kozjanskega parka,
v velikem eko visokodebelnem sadovnjaku
z več kot sto različnimi sortami
avtohtonih, tradicionalnih jabolk in hrušk
ter okoliškimi tereni
visoke biotske pestrosti.

Te naravne lepote bodo predstavljale
odlične učilnice v naravi.

Pridružite se nam in združite se z divjino,
s prvobitnimi instinkti,
s starimi znanji in novimi dognanji
za čas odgovorne in okusne samooskrbe.



Tisk je omogočilo podjetje:

CRE8 WWW.CRE8.SI



4. SLOVENSKI FESTIVAL DIVJE HRANE

SADOVNJAK
KOZJANSKEGA PARKA

Gradišče 22, 3257 Podsreda

6. in 7.9.2025



- PROST VSTOP na festival, z izjemo udeležbe na strokovnih delavnicah
- Možnost brezplačnega kampiranja (lasten šotor)

PROGRAM FESTIVALA IN
PRIJAVE NA DELAVNICE:



www.slovenianwildfoodfestival.com
info@slovenianwildfoodfestival.com

+386 (0)51 245 731

/fesdivjal

#festivaldivjehrane



PROGRAM FESTIVALA

Sobota, 6.9.

- 8:00-10:00 • NABIRALNIŠKO-KULINARIČNA DELAVNICA
“Zeliščarsko popotovanje od čaja do pesta”
Monika Mulej
- GOBARSKA DELAVNICA
“Od gobarske teorije do prakse in okusa gozda”
Romina Pleško in Mirko Kunst
- DELAVNICA GOZDNE TERAPIJE
“Gozdna kopel - praktična izkušnja podpore zdravju in obvladovanju stresa”
dr. Cvetka Avguštin
- 10:00-12:00 • NABIRALNIŠKO-KULINARIČNA DELAVNICA
“Od zdravil do koktejla”
dr. Samo Kreft in Nataša Sivec
- NABIRALNIŠKO-KULINARIČNA DELAVNICA
“Divja in zdrava hitra hrana”
Vita Matjác
- DELAVNICA DOMAČE LEKARNE
“Principi ljudskega zdravilstva in samozdravljenja”
Darja Vrana

12:00-15:00 **URADNO ODPRTJE FESTIVALA** in
DIVJI MasterChef
prvo tekmovanje trajnostne kulinarike na Slovenskem;

Sobota, 6.9.

- 15:00-16:00 • PREDAVANJE
“Pomen biotske pestrosti - pestrost rastlinstva vpliva na obstoj živalstva in življenje človeka”
Dušan Klenovšek
- 16:00-18:00 • NABIRALNIŠKO-KULINARIČNA DELAVNICA
“Raziskovalni sprehod in divji grizljajčki”
dr. Luka Kristanc in Andreja Papež Kristanc
- NABIRALNIŠKA DELAVNICA SONARAVNEGA PREŽIVETJA
“Od divjega obroka do naravne zobne ščetke, nitke in še kaj”
Nara Petrovič
- DELAVNICA NARAVNE GRADNJE:
“Samooskrba in hiša iz naravnih materialov”
Lovro Vehovar

18:00 in dalje **Kulturni program** ob ognju in na odru

Nedelja, 7.9.

- 8:00-10:00 • NABIRALNIŠKO-KULINARIČNA DELAVNICA
“Lokalna superživila okoliških ekosistemov”
Karmen Gajšek
- GOBARSKA DELAVNICA
“Determinacija je pot do varovanja gozdov in gobjih užitkov”
Mitko Novak in Mirko Kunst

OBA DNEVA FESTIVALA:

- DIVJA KULINARIKA
- KULTURNI PROGRAM
- BOGATA SEJEMSKA PONUDBA
- BREZPLAČNE OTROŠKE DELAVNICE

Prispevek za posamezno delavnico znaša 30€.
Ob udeležbi na več delavnicah vam priznamo popust.
Prijavite se preko spletnega obrazca na spletni strani festivala.



Nedelja, 7.9.

- 10:00-12:00 • DELAVNICA DOMAČE LEKARNE
“Zdravilni pripravki z domačega praga”
dr. Tina Mele
- DELAVNICA DIVJE KULINARIKE
“Divja hrana na palici - na ognju pečeni in polnjeni zvitki”
Tanja Gobec
- 12:00-13:00 • PREDAVANJE
“Zakladnica spojin v rastlinah ali rastlinska kemija ni bav bav”
Dr. Samo Kreft
- 13:00-14:00 **Kulturni program**
- 14:00-16:00 • NABIRALNIŠKO-KULINARIČNA DELAVNICA
“Z divjimi rastlinami v nabiralniško kuhinjo”
dr. Katja Rebolj
- FERMENTACIJSKA DELAVNICA
“S fermentacijo do boljše hrane ter izdelava lastnega kimčija z divjimi zelišči”
Uroš Švigelj
- 16:00-18:00 • NABIRALNIŠKO-KULINARIČNA DELAVNICA
“Zelena terapija in divja pojedina”
Robert Ivanc
- PERMAKUTURNA DELAVNICA
“Kako s trajnostnimi zasaditvami izkoristiti prazne travniške površine ali urediti okolico doma”
Aljaž Plankl in Dani Motaln

19:00 **ZAKLJUČEK FESTIVALA**

