

PROFESIONALNA DESTILACIJA ETERIČNIH OLJ

Prvi poglobljen strokovni seminar o destilaciji eteričnih olj v Sloveniji!

17.-19.3.2017, Izletniška kmetija Žunko, Srednje 17, 2354 Bresternica pri Mariboru

Eterična olja so v zadnjem času predmet vedno večjega zanimanja, njihovo pridobivanje pa je v naših krajih skorajda neznanka. Pridobiti jih je mogoče tudi iz rastlin, ki rastejo v našem podnebju. Namen seminarja je zato udeležencem podati začetno strokovno znanje za samostojno destiliranje zelišč in drugih rastlin tudi pri večji pridelavi rastlin. Ne glede na to, če o vstopu v svet destilacije šele razmišljate ali o tem že nekaj veste, boste ob koncu seminarja razumeli:

-
- potek procesa parne destilacije pri večjih in manjših destilatorjih
 - kako izbrati pravo opremo in opremiti destilarno tudi za zahtevnejšo destilacijo
 - pomen poznavanja parametrov destilacije s primeri na različnih rastlinah
 - vpliv materiala destilatorja na kvaliteto eteričnih olj
 - posebnosti pri destilaciji različnih rastlin
 - tipične napake pri destilaciji in njihove posledice
 - praktičen potek destilacije na osnovi demonstracijskega prikaza
-



Predaval bo **Marco Valussi**, zeliščar, predavatelj, destilar z bogatimi mednarodnimi izkušnjami in znanjem. Več o njem na povezavi: <https://www.gadoi.it/>

Ta seminar je prava izbira za vas, če:

- bi radi temeljito razumeli postopke destilacije, ne da bi zato morali obiskati več seminarjev
- vas zanima kako se lotiti urejanja svoje mini ali večje destilarne
- bi radi vedeli, kateri problemi in pasti vas čakajo na poti destilacije
- se sprašujete, zakaj destilacija eteričnih olj ni enaka destilaciji žganja
- bi radi iz prve roke slišali več o mednarodnih praksah destiliranja

Program seminarja

Petek 17.3.2017

17.00-20.00 Aromatične rastline; različne metode ekstrakcije



Sobota 18.3.2017

9.00-10.30 Različni tipi destilacije, sestava destilatorja in potek destilacije

11.00-12.30 Razlike med rastlinami in vpliv na destilacijo; izbira materiala destilatorja

12.30-14.00 Kosilo

14.00-15.30 Praktična demonstracija destilacije

16.00-18.00 Parametri destilacije: voda, para, pritisk, temperatura

Nedelja 19.3.2017

9.00-10.30 Parametri destilacije: tipi rastlinskega materiala (suh, svež, cel, narezan, v prahu), postopki po zaključku destilacije, konzerviranje

11.00-13.00 Praktična demonstracija destilacije

13.00-14.00 Kosilo

Cena seminarja: 250 EUR - vključeno je 2x kosilo, topli napitki in prigrizki v odmorih, literatura.

Prijava s plačilom kotizacije najkasneje do 13.3.2017. Število mest je omejeno.

Po ugodnih cenah je ob doplačilu možna tudi prenočitev in prehrana na turistični kmetiji. Na voljo je omejeno število sob in skupna ležišča. Cena nočitve z zajtrkom v sobah (skupna kopalnica) 15 EUR/osebo, na skupnih ležiščih 10 EUR/osebo.

Predavanje bo v angleščini, zagotovljen bo prevod v slovenščino. Več informacij in prijava na: aroma.destil@gmail.com ali mobi: 041 505 897 (Eva Stajnko).

Zemljevid lokacije: [SREDNJE 17, BRESTERNICA](#)

Več o kmetiji Žunko: <https://maribor-pohorje.si/izletniska-kmetija-zunko.aspx>