|  |
| --- |
|  |
|  |

SPOROČILO ZA JAVNOST

**Celjska rolca odslej tudi v darilnem kulinaričnem setu**

**V Tehnoparku Celje pod blagovno znamko Cele kuha med drugim skrbijo za ohranjanje kulinarične dediščine priprave tradicionalne sladice Celjske rolce. Delavnice so nadgradili s kulinaričnim setom, s pomočjo katerega si je, po originalnem receptu, sladico mogoče pripraviti kar doma.**

Celjska rolca nosi bogato dediščino celjske kulinarike in zgodbo, ki se je po pričevanjih začela leta 1950, ko je slaščičar tedanje slaščičarne Na-Na iz sosednje Avstrije v Celje prinesel idejo o rolani sladici in ji dodal svojevrsten pečat. »Pred dvema letoma smo od gospe Erike Grabar, direktorice nekdanje slaščičarne Na-na, pridobili originalni recept priprave Celjske rolce. Zavezali smo se, da bomo recept ohranjali,« je začetke zgodbe Celjske rolce v Tehnoparku Celje pojasnila direktorica Andreja Erjavec.

Recept so leta 2021 izdali v brošuri Praznične dobrote Celjskih kuharjev, kmalu za tem pa, v sodelovanju z Alenko Vodončnik, ki ljubiteljsko pripravlja Celjske rolce, razpisali prve delavnice priprave omenjene sladice. Andreja Erjavec, direktorica Tehnoparka Celje, je dodala: »Na delavnicah smo opazili, da si udeleženci želijo sladico pripravljati tudi sami doma. Tako smo začeli z razvojem kulinaričnega seta.« Idejo in koncept domačega seta je zasnoval grafični oblikovalec Matic Petrovski. Slednji je v podobo seta vključil fotografijo Pelikanove reprodukcije vedute Starega gradu Celja, ki jo je priskrbel dr. Borut Batagelj, direktor Zgodovinskega arhiva Celje. Fotografijo namreč hranijo v Pelikanovi fototeki.

Set sicer vsebuje že izmerjene količine sestavin, originalni recept in pripomočke za izdelavo. »Pri pripravi je tako treba dodati le še domače jajce in stepeno smetano,« je še povedala Andreja Erjavec. Marjeta Gmajner, vodja marketinga pa je izpostavila, da s kulinaričnim setom v Tehnoparku Celje ohranjajo kulinarično dediščino ter pripomorejo k promociji Celja kot gastronomske regije. V decembrskih dneh je kulinarični set tudi izvirno praznično darilo. Mogoče ga je kupiti samostojno (po ceni 45,00 eur) ali v kombinaciji s kulinarično delavnico priprave Celjske rolce (po ceni 60,00 eur). Doslej se je Celjske rolce udeležilo okoli 60 ljubiteljev te tradicionalne sladice mesta ob Savinji.