

POROČILO O DEJAVNOSTIH V LETU 2018

V tem letu se nam je pridružilo 50 novih članov iz cele Slovenije, kar predstavlja 125% lanskega članstva.

Na FB skupini društva se je število članov v tem letu povečalo za 230% in je trenutno 1150.

- | | |
|-------------|--|
| Celo leto | Izvajamo strokovno svetovanje na FB skupini o brezglutenskih izdelkih in osveščamo člane o branju deklaracij. Projekt vodi živilska tehnologinja Marjetka Kreševac. |
| 13. januar | Z dvema kombijema se nas je 17 odgovornih za uspešno delo društva v letu 2017 odpravilo na zaslužen izlet. Obiskali smo restavracijo Lipa v Olimju in se seznanili z njihovo odločitvijo, da pripravljajo izključno brezglutenske jedi. Od besed smo hitro prešli na dejanja in si privoščili brezglutensko kosilo. Po kosilu smo se odpravili čez mejo in obiskali Slaščičarno v okolici Varaždina. Gostiteljica Gordana Kušer lastnica slaščičarne Goga gluten free nam je predstavila ponudbo, ki smo jo z veseljem preizkusili in kar nekaj sladice odnesli tudi s seboj domov. Po ogledu mestnih zanimivosti Varaždina smo se, s krajšim postankom pri Kunstu v Krškem, vrnili domov. |
| 25. januar | V KZ Krka smo nadaljevali s predstavitvami ponudnikov brezglutenskih izdelkov. Tokrat so nam predstavili Dolce de leche classic iz podjetja Delixia. |
| 1. februar | V KZ Krka se je predstavila DrobTinka s svojimi brezglutenskimi izdelki. Predvsem z odličnimi granulami. |
| 9. februar | Smo v OŠ Toneta Pavčka v Mirni Peči izvedli kuharsko delavnico priprave klasičnih pustnih krofov in fermentiranih ajdovih krofov. Kuharsko delavnica sta izvedli Marjetka Kreševac in Suzana Kranjec. Posebej smo poskrbeli tudi za animacijo najmlajših. Delavnice se je udeležilo 42 članov. |
| 13. februar | V KZ Krka smo organizirali dobavo brezglutenski krofov od Brezglutenskega zvončka. |
| 9. marec | 13. Skupščino Društva Celiac – Življenje brez glutena smo izvedli v jedilnici Šolskega centra Novo mesto. Na začetku nam je predaval dr. Evgena Benedika o Prehranskih "pasteh" pri dieti brez glutena. Po uradnem delu skupščine smo se okrepčali s pico pekarnice VITAPEK. Vsak član bolnik je dobil humanitarni paket, ki je vseboval Nutrifree moko iz spletne trgovine Vse brez glutena, Mlinotestove BG zmesi za kruh, Vitapekove štručke, Linške piškote Brezglutenskega zvončka in Scharove in dmBio testenine. Razdelili smo 80 humanitarnih paketov. Same skupščine pa se je udeležilo 119 članov. |
| 29. marec | V OŠ Jurija Dalmatina v Krškem smo izvedli kuharski tečaj brezglutenskih velikonočnih dobrot. Kuharski tečaj sta vodila Silvo Plevnik in Vesna Derenda. Deset članov je pripravila potico (orehovo, lešnikovo, rožičevo in kombinirano z lešniki, medom in riževim mlekom), šarkelj z rozinami, pince in kruh v pekaču za šarkelj. |

29. marec V KZ Krka v Žabji vasi se je predstavil Mlinotest s svojo brezglutensko ponudbo.
5. april Predstavili smo se na 2. Dnevu odprtih vrat Splošne bolnice Novo mesto. Stojnico sta pripravili in predstavili društvo naši članici Helena Švajger in Julita Markovič.
19. april V trebanjski Galaksiji smo organizirali srečanje članov ob igranju bowlinga. Za organizacijo je poskrbel naš član, uspešen igralec bowlinga Andrej Pungartnik. Po bowlingu smo imeli brezglutenski piknik na terasi Galaksije. Aktivnosti se je udeležilo 16 članov društva.
12. maj Izvedli smo društveni izlet, ki se ga je udeležilo 24 članov. Obiskali smo brezglutensko slaščičarno Rica v Rijeki in s tem doživeli praznik brezglutenske ponudbe. Izlet smo nadaljevali v Italiji in si privoščili odlično brezglutensko pico v Al Pellegrino v kraju Gradisca d'Isonzo pri Gorici. Po kosilu nas je domačinka Marjetka Kreševc zapeljala še na Sabotin nad Novo Gorico, kjer smo si ogledali ostanke Soške fronte iz 1. svetovne vojne. Na povratku domov smo imeli nagradni kviz z vprašanji o celiakiji, brezglutenski dieti in brezglutenskih izdelkih.
16. maj Tradicionalno ob mednarodnem dnevu celiakije postavimo stojnico v SB Novo mesto. Za stojnico in predstavitev društva ob njej sta poskrbeli članici Helena Švajger in Renata Šenica. Na stojnici nas je obiskal g. Halilovič, ki mu je bila diagnosticirana celiakija. Včlanil se je v društvo. Prosil je za pomoč zaradi socialnega stanja v katerem je. Eno od rešitev smo poiskali skupaj z enoto Rdečega križa s posebnimi brezglutenskimi paketi.
9. junij V Društvu Celiac – Življenje brez glutena smo organizirali že drugo izvedbo Festivala brezglutenske ponudbe v Športni dvorani Leona Štuklja. Predstavilo se nam je 15 ponudnikov BG izdelkov. Za preverjanje izdelkov v ponudbi na festivalu je skrbela Marjetka Kreševc. Tokrat so nam ponudniki že pred festivalom dostavili potrebno dokumentacijo, s katero so potrdili napis Brez glutena na svojih izdelkih. Festival je obiskalo okoli 500 udeležencev iz cele Slovenije. Vtise o festivalu je strnila ena mamica v naslednji izjavi: »To je dan, ko gremo lahko na celodnevni izlet in zjutraj ne rabim skrbeti za hrano za mojo hčerko.«
PONUJDIKI: Pekarna VITAPEK Borut Perkič s.p., Lincer, Kranj, d.o.o., PREMA d.o.o. – zastopnik za SCHAR, Mokca d.o.o., Mar medica d.o.o. – zastopnik za čokolade TORRAS, Gostinstvo Jurše - Majda Jurše s.p., BLPM d.o.o. – uvoznik za pivo CELIA, Soel d.o.o., GALU d.o.o – zastopnik za Aleksandrija Fruška gora iz Srbije, KA GROAP d.o.o. – zastopnik za Delixia, Martina & Sebastjan Kalinsek SKRIVNOSTI KAKAVA, Martina Kalinsek s.p. – 20 Cohocolate, Lončarstvo in unikatna keramika Iztok Mlakar s.p., MO Maribor, Šolski center Novo mesto – otroški kotiček, Društvo Celiac – Življenje brez glutena.
Obiskovalci festivala so prišli iz krajev: Bela Cerkev, Beltinci, Bled, Bohinj, Borovnica, Boštanj, Brežice, Celje, Cerknica, Čakovec (HRV), Čatež, Črnomelj, Dol pri Ljubljani, Dolenjske Toplice, Domžale, Dragatuš, Gornji Grad, Gradac, Grosuplje, Hotedršica, Ivančna Gorica, Jesenice, Kamnik, Kočevje, Kranj, Krško, Litija, Ljubljana, Maribor, Metlika, Mirna, Mokronog, Murska Sobota, Naklo, Nova Gorica, Novo mesto, Podbočje, Ptuj, Radovljica, Raka, Ribnica, Straža, Šentjernej, Šentrupert, Škocjan, Škofja Loka, Škofljica, Šmarješke Toplice, Tolmin, Trebnje, Trzin, Tržič, Zagorje ob Savi, Zagreb (HRV) in Žužemberk.

9. junij Ob festivalu smo organizirali še strokovno srečanje o celiakiji z namenom, da zdravniki družinske medicine nadgradijo znanje s področja simptomatike, postopkov diagnosticiranja in uspešnega zdravljenja CELIAKIJE. Predavali so:
doc. dr. Jernej Dolinšek, dr. med.: *CELIAKIJA - od redke glutenske enteropatije, do pogoste sistemske autoimune bolezni*
doc. dr. Evgen Benedik, univ. dipl. inž. živ. tehnol: *Vloga kliničnega dietetika pri celiakiji*
Marjetka Kreševac, univ. dipl. inž. živ. tehnol: *Slovenski trg izdelkov brez glutena*
Suzana Kranjec, prof.: *Izkušnje bolnika s celiakijo od težav do brezglutenskega obroka*
mag. Jasmina Dolinšek, univ. dipl. ekon.: *Projekt FOCUS in CD*
30. avgust V OŠ Podzemelj smo na prošnjo tamkajšnjega ravnatelja predstavili celotnemu učiteljskemu zboru celiakijo in brezglutensko dieto. Želeli so se seznaniti o podrobnostih bolezni pred prihodom prvošolke s celiakijo.
19. september Na sestanku z vodstvom Fundacija za financiranje invalidskih in humanitarnih organizacij (FIHO) smo ugotovili, da sta bili dvakrat naši vlogi zavrneni zaradi opredelitve v 2. členu statuta društva: »Društvo deluje pretežno na območju Dolenjske, Bele krajine in Posavja, vanj pa se lahko vključujejo tudi drugi državljani Republike Slovenije.« Odločili smo se, da ta člen na naslednji skupščini primerno spremenimo.
19. september Srečali smo se s predstavniki podjetja dm Slovenija in dogovorili področja sodelovanja za večjo in varnejšo ponudbo brezglutenskih izdelkov v njihovih prodajalnah.
19. september V OŠ Podzemelj smo predstavili celiakijo in brezglutensko dieto na skupnem roditeljskem sestanku.
15. oktober V kuhinji OŠ Podzemelj smo izvedli usposabljanje kuharjev za pripravo brezglutenske medicinsko indicirane diete. Usposabljanje sta vodili Aja Kocuvan Mijatov in Maja Piskernik. V učilnici je Aja predstavila celiakijo, pomen in zakonitosti brezglutenske diete za bolnike s celiakijo, kakšne so posledice ob neupoštevanju 100% brezglutenske diete, kako brati deklaracije in izbirati živila ter kaj vse je potrebno postoriti v kuhinji, da se izognemo možnim kontaminacijam z glutenom. V drugem delu v kuhinji je Maja udeležence najprej seznanila z delom v brezglutenski kuhinji, s čistostjo in možnimi skritimi mesti, kjer se lahko skriva gluten. Potem pa je sledila razlaga izvedbe posameznih receptov in večji del preostalega časa so skupaj pripravljali naslednje recepte: francoske bagete, mesno lazanjo s papriko in korenjem, skutne štruklje, špinačni burek, pečene njoke z zelenjavo, fritule/miške in makove zavitke. Usposabljanja se je udeležilo 10 kuharic in kuhar iz OŠ Dragatuš, Žužemberk in Podzemelj.
21. oktober Organizirali smo Pohod in piknik na Lisco. Prijavljenih je bilo 20 članov društva. Žal pa smo aktivnost morali odpovedati zaradi slabega vremena.
- cel oktober Razdelili smo donacijo okoli 800 kosov brezglutenskih izdelkov (500 pakiranj špagetov, 150 škatlic piškotov in 150 vrečk slanin prigrizkov). izdelkov dveh podjetij: dm in Sweet Randi. Protivrednost donacije je bila 1500 €. Člani so bili zelo zadovoljni nad kar zajetnim kupčkom BG izdelkov.

30. november Tradicionalno silvestrovanje društva smo izvedli v gostišču Lipa v Podčetrtku. Na začetku nam je za »predjed« predavala Marjetka Kreševc o izbiri brezglutenskih živil in o branju deklaracij. Za tem smo se prepustili kramljanju ob varni in bogati brezglutenski večerji. Na koncu nas je z BG torto presenetila Gordana Kušar iz Varaždina, lastnica slaščičarne GOGA GLUTEN FREE.
5. december Oddali smo vlogo na Zavod RS za zaposlovanje za zaposlitev sodelavca prek »Javnega dela«. Pri odločitvi so nas podprli pri MO Novo mesto. Vloga je bila 18. decembra odobrena in tako nam v letu 2019 pri delu v društvu priskoči na pomoč sodelavka.
14. december Smo organizirali predstavitev knjige naših dveh članic Marjetke Kreševc in Suzane Kranjec v veliki dvorani Šolskega centra Novo mesto. Z obsežno knjigo »Fermentiraj.si in Brezglutenska akademija« so bolniki s celiakijo dobili odličen priročnik za lažje življenje brez glutena. Avtorici bosta od prodanega izvoda knjige namenili 2 € Društvu Celiac za namene izobraževanja o 100% brezglutenski dieti. Predstavitve je vodila Ajda Makar. Strokovno oceno knjige pa je podal doc. dr. Evgen Benedik. Po predstavitvi je sledilo druženje ob bogati BG pogostitvi.
19. december Na pobudo staršev smo medse povabili Dedka Mraza in s tem razveselili najmlajše. Pred prihodom dobrega moža je otroke animirala in razgibala članica Saša Štubljar. Sledilo je okrepčilo z BG pico in seveda prihod Dedka Mraza z darili.
20. december Že tradicionalno smo organizirali predpraznični kuharski tečaj za božično-novoletne brezglutenske dobrote. Tečaj sta vodili Alenka Škedelj in Melita Junkar v kuhinji OŠ Bršljin.

Goran Makar
predsednik
Društvo Celiac – Življenje brez glutena