

Slavili idrijska in medvoška salama

Društvo ljubiteljev salam Poljanske doline je minulo soboto pripravilo že deveto Salamijado. Zmagovalno salamo po oceni strokovne komisije je naredil Ciril Gantar iz Idrije, občinstvo pa je prepričala salama Andreja Kršinarja iz Medvod.

KLARA MRAK

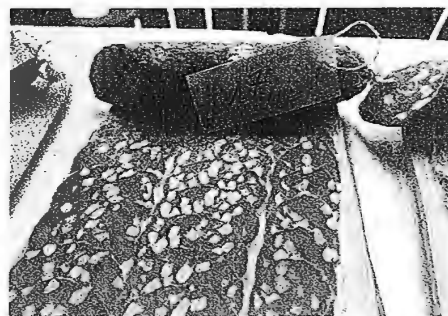
Poljane – Muhasti april letos dobrodu upravičuje svoj sloves. Tudi sobotna pokušina salam, ki bi morala potekati na stojnicah na vrtu gostilne Na Vidmu v Poljanah, je bila zaradi nestanovitne napovedi prestavljena na teraso pod nadstrešek gostilne. Ne glede na kislno vreme pa so bili obrazi obiskovalcev oziroma pokuševalcev nasmejani.

Kako ne bi bili, saj so se mize šibile od odličnih salam, 23 pladnjev je bilo, s 23 vzorci. pripravljene na nov vzorec. Iz Žirov sta se na ocenjevanje in pokušino salam pri-

»Ljubitelj je tisti, ki dela to zase, ne uporablja aditivov, ni industrijske pridelave. Mi naredimo salame iz enega ali dveh prašičev, to je 25 ali 50 salam – in tako pridelanim salamam je posvečena naša Salamijada.«

Od pladnja do pladnja smo se pomikali, vmes pojedli kak košček sira ali jabolka, da so bile brbončice spet peljala Martina in Miran Jensenko. »Različne so z različnimi dodatki, ene imajo bolj, druge manj naraven okus,

menim, da bi v njih stroktno morali biti samo sol, poper, česnova voda, belo ali rdeče vino, mogoče malo korijandra,« strokovno pove Martina. Začudim se njenemu znanju, a mi postane jasno, od kod prihaja: z možem Miranom namreč prav tako izdelujeta salame. »V nekaterih se res preveč čuti česen, ni pa velike razlike med njimi, v glavnem so vse dobre,« doda Miran.



Zmagovalno salamo po mnenju strokovne komisije je izdelal Ciril Gantar iz Idrije. / Foto: Klara Mrak



Člani Društva ljubiteljev salam Poljanske doline s predsednikom in organizatorjem Salamijade Tomažem Žezkom v sredini / Foto: Klara Mrak

Sodelujejo ljubiteljski izdelovalci

Kdo pravzaprav je ljubiteljski izdelovalec salam, vprašam »očeta« poljanske Salamijade Tomaža Žezka, predsednika Društva ljubiteljev salam Poljanske doline. »Ljubitelj je tisti, ki dela to zase, ne uporablja aditivov, ni industrijske pridelave. Mi naredimo salame iz enega ali dveh prašičev, to je 25 ali 50 salam – in tako pridelanim salamam je posvečena naša Salamijada,« pove Žezko. Letos so v ocenjevanje prešli 23 vzorcev, v četrtek jih je ocenila strokovna komisija, in sicer so ocenjevalni kriteriji štirje: zunanji

videz, prerez, vonj in okus. Deset odstotkov vzorcev, torej dve ali tri salame, pa gredo potem naprej na ocenjevanje na vseslovenski ravni. In kakšna je prava slovenska domača salama? »To je svinjska salama, ki ima lahko tudi malo primesi govedine za vezivo, a ne več kot dvajset odstotkov, saj se to takoj vidi tudi na barvi.«

Zmagovalci so postali ...

Po mnenju strokovne žirije je najboljšo salamo naredil Ciril Gantar iz Idrije, drugo najboljšo Vido Vreček iz

Mavčič in tretjo Društvo ljubiteljev salam Poljanske doline. Sobotni pokuševalci in pokuševalci pa so za najboljšo izbrali salamo Andreja Kršinarja iz Medvod, druga po njihovem izboru je bila salama Ivana Likarja iz Gorenje vasi in tretja salama Janka Čemažarja prav tako iz Gorenje vasi. Poleg okušanja salam je sobotni dogodek popestril spremljevalni program: uigibanje teže dveh mesnin, ki sta viseli pod stropom, za živo glasbo pa je poskrbel Poljanski kvartet.

Ledeniki so zrcalo porušenega naravnega ravnovesja

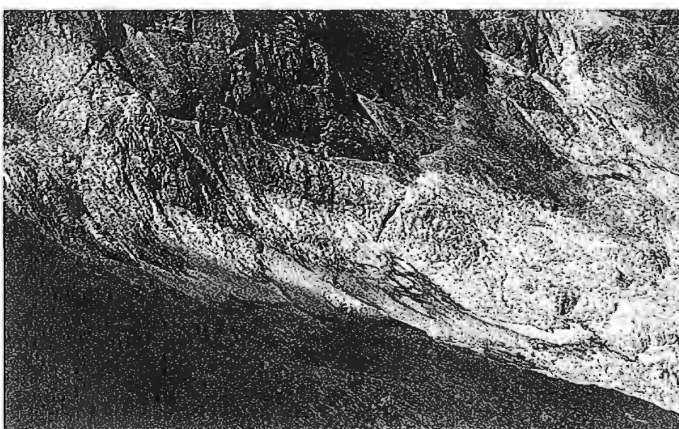
Pred kratkim je potekal še zadnji, zaključni dogodek uspešnega projekta Misija: Triglavski ledenik v Peking, v okviru katerega so lani košček Triglavskega ledenika v medijsko odmevni akciji odnesli na prizorišče zimskih olimpijskih iger na Kitajskem.

MARJANA AHAČIČ

Ljubljana, Mojstrana – Cilj projekta je bil spodbuditi zavedanje o globalnem segrevanju in dovekovem vplivu na okolje. Na svetovni dan voda, 22. marca, so tako v Znanstvenoraziskovalnem centru SAZU predstavili delne rezultate dodatne neodvisne raziskave, ki so jo v okviru omenjene akcije na Triglavskem ledeniku in ledeniku pod Skuto izvedli v obdobju med letoma 2021 in 2023.

Pogledali v »drobovje« ledenika

V raziskavi so znanstveniki vzeli vzorca obeh ledenikov in z georadarjem pogledali v »drobovje« ledu. Matej Lipar, vodja projekta Preučevanje slovenskih ledenikov na geografskem inštitutu, je pojasnil, da doslej niso poznali natančne starosti ledu. »Sedaj pa vemo, da led vsekakor presega starost sedemdeset let in verjetno izvira iz male ledene dobe. Prav tako smo ugotovili, da



Triglavski ledenik, katerega obstoj, tako kot ledeniške krpe pod Skuto, omogočajo izrazita senčna lega, občasne nadpovprečno snežne sezone ter sneg, ki ga prinesejo na površje ledenika snežni plazovi in veter / Foto: Primož Pičulin

je večina ledu »zbežala« v jame. Zato smo uspešno vzorčili tudi led v eni izmed jam, za katere lahko rečemo, da v sebi skrivajo arhiv Triglavskega ledenika iz obdobja zadnjih 12 do 23 tisoč let. Skupaj z laboratoriji iz Avstralije in Slovenije nadaljujemo analize na detaljni

ravni, da pridobimo čim več podatkov našega preteklega okolja.«

Krhko ravnovesje

Taljenje ledenikov je neposredna, vsem dobro vidna in razumljiva posledica podnebnih sprememb, je poudaril Miha Pavšek, vodja

raziskovalne ekipe na Geografskem inštitutu Antona Melika. »V letu 2022 smo s 6,1 stopinje Celzija že četrčič v zadnjem desetletju izmerili novorekordno vrednost, ki je kar za pol stopinje presegla prejšnjo najvišjo iz leta 2019. Na prvih 12 mestih od 68 talilnih sezon so izključno leta

v tem stoletju. Temperatura talilne sezone se vsako desetletje tega stoletja dvigne za 0,4 stopinje Celzija. Dejstva, da sta zadnja desetletja redilna in talilna doba ledenika enako dolgi, to je polletni – ob začetku meritev je trajala prva osem, druga pa štiri mesece – ter sorazmerno nizka nadmorska višina in lega na skrajnem jugovzhodu Alp še posebno zaznamujejo krhko ravnovesje njunege obstoja.«

Ostanki ledenikov, snežišč in snežnih plazov so še posebno pomemben vir pitne vode v času poletnih suš, še poudarjajo strokovnjaki. Njihovo popolno ali zgodnejše izginotje vpliva tudi na vodno bilanco, zaradi česar imajo nekatere planinske koče težave z vodooskrbo.

Potreben je nov družbeni konsenz

Kot je na dogodku poudaril Oto Luthar, direktor ZRC SAZU, je proučevanje slovenskih ledenikov najdlje časa stalno potekajoči raziskovalni projekt v Sloveniji,

ki se že od leta 1946 izvaja na Geografskem inštitutu Antona Melika ZRC SAZU. »Ledeniki so eden od naravnih pojavov, ki nazorno zrcalijo porušeno naravno ravnovesje. Vse več je dokazov o vpletenosti človeka in njegove paradigme stalne rasti na planetu z omejenimi možnostmi. Takšen model je za

Ostanki ledenikov, snežišč in snežnih plazov so še posebno pomemben vir pitne vode v času poletnih suš.

človeštvo dolgoročno nevzdrženo, zato je potreben nov družbeni konsenz. Podpora oziroma sodelovanje gospodarske družbe in javnega raziskovalnega zavoda je nazoren primer in nesporen dokaz obojestranskega poslanstva na področju trajnosti in družbene odgovornosti ter ozaveščanja o posledicah podnebnih sprememb in nujnosti prilagajanja vseh segmentov družbe.«