

Jesen pod Črnetovim toplarjem

Turistično društvo Pirniče je v sodelovanju z Ekološko kmetijo Pr' Črnet ponovno pripravilo tradicionalni dogodek Jesen pod Črnetovim toplarjem, kjer so v ospredje postavili ajdo – žito, ki pridobiva pomen v kulinariki, vse več pa je znanega tudi o njeni vsestranski uporabnosti.

NIKA TOPORIŠ

Verje – Predsednica Turističnega društva Pirniče Cvetka Židan Valjavec je poudarila, da ajda vedno bolj pridobiva veljavo. »Gre za tradicionalen dogodek, v okviru katerega letos v ospredje postavljamo ajdo, čeprav smo jo v eni od preteklih izvedb že postavili v ospredje. Se nam pa zdi, da si ajda zasluži posebno zgodbo naših lokalnih skupnosti,« je dejala in dodala, da je ajda izjemno bogata žitarica, kjo zaradi brezglutenskih lastnosti vedno bolj cenijo tudi tisti z različnimi prehranskimi omejitvami. V preteklosti je bila ajda pogosto povezovana z

revnejšim prebivalstvom, a danes to živilo pridobiva priljubljenost. »Ajda je bila zgodovinsko gledano žito za reveže, namenjena predvsem kmečki populaciji, a danes skorajda ni človeka, ki ne bi poznal ajdovega kruha z orehi,« je dodala Židan Valjavčeva.

Pester program in kulinarčne dobrote iz ajde

Osrednji del dogodka je vključeval predavanje o vzgoji in pridelavi ajde ter bogato kulinarčno ponudbo, kjer so obiskovalci lahko poskusili ajdovo kašo z jurčki, kislo zelje z mesom, ajdove žgance, ajdove štruklje

z različnimi nadevi in ajdov čaj. »Ajdov čaj blagodejno učinkuje na telo – pomaga pri krčno-žilnih boleznih, demenci in še marsičem,« je o zdravilnih učinkih ajde povedala predsednica društva.

Za zabavo najmlajših so poskrbeli z otroško ustvarjalnico in poslikavo obraza, za glasbeno popestritev je nastopil mešani pevski zbor Srebrne zvezde, ki deluje pod okriljem Društva upokojencev Pirniče, manjkala pa ni niti pestra stojnična ponudba, v okviru katere so obiskovalci lahko uživali v izdelkih iz ajde, našle pa so se tudi druge domače dobrote, kot so jogurti, siri, salame, čaji in še in še.



Jesen pod Črnetovim toplarjem je privabila številne obiskovalce, ki so na nedeljsko popoldne uživali v prijetnem druženju. / Foto: Tina Dokl

Ekološka pridelava ajde – vrtnetv k naravi

Štefan Čebašek z Ekološke kmetije Pr' Črnet, kjer se že vrsto let posvečajo ekološki pridelavi ajde, je ob tej priložnosti delil nekaj ključnih nasvetov za uspešno pridelavo. »Pri pridelavi ajde je pomembno, da jo sejemo na njive, ki niso preveč založene z dušikom, da uporabimo kvalitetno seme in da upošteujemo pravi čas setve,« je pojasnil in poudaril, da je

postopek celosten in zahteva natančnost. »Pridelek mora biti požet ob pravem vremenu in pravilni,

– od izobraževanja o pridelavi ajde do uživanja v njenih kulinarčnih dobrotah – ter ob tem ponovno po-

»Pridelek mora biti požet ob pravem vremenu in pravi luni, ajda pa mora biti dobro posušena in ustrezno skladiščena, drugače lahko pride do plesni.«

ajda pa mora biti dobro posušena in ustrezno skladiščena, drugače lahko pride do plesni.«

Dogodek je obiskovalcem ponudil celovito izkušnjo

udaril pomen ohranjanja tradicije in lokalnih pridelkov, kot je ajda, ki kljub svoji skromni zgodovini zasluži pridobiva veljavo v sodobnem svetu.



Preizkusiti se je bilo mogoče tudi v mletju ajdovih zrn, kar je zanimalo predvsem najmlajše.

/ Foto: Tina Dokl

Glavna je bila kranjska klobasa

Na Festivalu kranjske klobase v Medvodah se je predstavilo vseh trinajst certificiranih proizvajalcev, ki so svoje izdelke ponudili v pokušino številnim obiskovalcem.

PETER KOŠENINA

Medvode – Medvode so v soboto gostile Festival kranjske klobase. Drugo leto zapored je potekal na prireditveni ploščadi

tržnice. Organizirala sta ga GIZ Mesne industrije Slovenije in medvoški Javni zavod Sotočje.

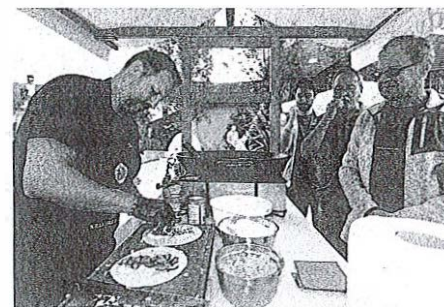
Potekal je pod okriljem evropskega projekta Zaščitena okus Evrope – kranjska

klobasa, v sklopu kampanj Enjoy it's from Europe za promocijo evropskega kmetijstva, ki jih financira Evropska unija. »Menim, da ni odraslega Slovenca, ki slovesa kranjske klobase ne bi

poznal. S tem festivalom ne promoviramo več le kranjske klobase kot take, ampak evropske sheme kakovosti. Oznake zaščitenega geografskega označba, zaščitenega označba porekla in zajamčena tradicionalna kakovost

»Ni odraslega Slovenca, ki slovesa kranjske klobase ne bi poznal. S tem festivalom ne promoviramo več le kranjske klobase kot take, ampak evropske sheme kakovosti.«

predstavljajo najboljše, kar v Evropi imamo. Taki dogodki so namenjeni temu, da ljudje spoznajo, da so proizvodi z zaščitnim znakom zaščiteni na evropski ravni, da je to garancija za kakovost in



Tortilje s kranjsko klobaso in bučkami izpod rok Jureta Galičiča so šle za med. / Foto: Peter Košenina

avtentičnost izdelka,« je povedala Ana Ahčin, generalna sekretarka GIZ-a Mesne industrije Slovenije. Kranjske klobase morajo vsebovati od 75 do 80 odstotkov najboljše svinjine, od 20 do 25 odstotkov trde slanine, sol, poper in česen ter nič drugega. Prekadajo jih z dimom bukovega lesa in pasterizirajo, pred serviranjem pa jih moramo v vreli vodi kuhati osem minut.

Številni obiskovalci so imeli redko priložnost na enem mestu poskusiti izdelke vseh trinajstih certificiranih proizvajalcev, ki morajo certifikat pridobiti vsako leto znova. V živo so lahko spremljali tudi pripravo jedi s kranjsko klobaso, ki jih je pripravljala domačinja Jureta Galičič, nekdanji tekmovalček oddaje Masterchef. Pripravil je svojo različico krompirjeve enolončnice s kranjsko klobaso ter tortilje s kranjsko klobaso in bučkami in navdušil obiskovalce.

Festival kranjske klobase bodo pripravili tudi v prihodnjih dveh letih, ko bo še potekal projekt Zaščitena okus Evrope – kranjska klobasa.



Festival kranjske klobase je v Medvode privabil veliko obiskovalcev. / Foto: Peter Košenina