

RADOVLJICA V KOZARCU

TRADICIONALNI OKUSI NA SODOBEN NAČIN

Radovljiški park je spet postal središče sproščenega druženja, odlične glasbe, domačih piv in ulične kulinarike. Ponovno je namreč potekal festival Okusi piva Radovljica.

Od ocvrte svinjske krače in brusket s kranjsko klobaso do sladkih jagod z vaniljevo kremo in ganašem v ruladi.

Nika Toporiš

Festival Okusi Radol'ce, ki ga organizira Zavod za turizem in kulturo Radovljica, se je tudi letos izkazal kot popoln uvod v sezono druženja na prostem – z obilico domačega piva, dobre volje in zabave za vse generacije. V ospredju dogajanja je bilo – pivo. In to ne katerokoli, ampak vrhunsko butično pivo iz domačih mikro pivovar. Kar dvanajst slovenskih pivovarjev je na stojnicah predstavilo svoje mojstrovine: od lahkih in osvežilnih lagerjev do kompleksnih IPA-jev in temnih stoutov. S svojimi pivi so se predstavile pivovarne Castra, Maister, Lintvern, Reset, Zajc, Mali grad, Carniola, Malner, Loo-blah-nah, Green Gold, Crazy Duck in Tektonik. »Zadnja leta se slovenska pivovarska scena res razvija in veseli smo, da jih lahko gostimo tukaj, na enem mestu,« je povedala Kaja

Beton, direktorica Zavoda za turizem in kulturo Radovljica. »Okusi piva Radovljica niso le festival, so druženje, kjer pridejo skupaj pivoljubci, družine, mladi in starejši. Vsi najdejo nekaj zase.« Tudi letos so mislili na okolje – brez plastike za enkratno uporabo, pivo se je točilo izključno v kozarce za večkratno uporabo, kar je na dogodkih v Radovljici že znana praksa.

Nekaj za vse generacije

Ob pivu je za prave okuse skrbelo tudi nekaj izbranih kulinarčnih mojstrov: Gostišče Draga, Gostišče Tulipan, Tavci kuhna in Baffi House of Pizza so ponujali raznolike jedi – od klasičnih burgerjev do domačih specialitet, ki se odlično podajo k hladnemu pivu. Dogajanje ni bilo namenjeno le odraslim. Organizatorji so poskrbeli tudi za najmlajše – z otroškimi igriščem, poslikavo obraza in celo paintballom, ki je navdušil tudi marsikatero odraslega.

Glasbeni program je lepo dopolnjeval festivalsko



Okusi piva so v »čokoladno« mesto privabili številne obiskovalce. / Foto: Tina Dokl

vzdušje. Medtem ko je čez dan za glasbeno kuliso skrbel DJ, so večerne ure prinesle še več energije. Nastopili so King Foo, Prismojeni profesorji bluesa, legendarni Pero Lovšin ter Smetnaki in Buržuazija.

A kot pravijo mnogi udeleženci, je največja zvezda festivala pivo. Med obiskovalci je bilo zaznati zadovoljstvo, a brez pretirane euforije. Monja Sedej, domačinka iz Radovljice, je povedala: »Vzdušje je super

– sproščeno, domače, točno tako, kot si želiš ob koncu tedna.« Z Vač sta na festival prišla tudi Klara Pančič in Timotej Gregorič, ki sta bila kratka: »Zelo dobra piva. Vsaka stojnica ima nekaj posebnega. Prideš po eno, ostaneš za več.« Prvič pa se je festivala udeležil tudi Nace Planinšek iz Lesc, ki je dejal: »Prišel sem, da malo raziskujem. Rad pokusim različne stile, pa me je zanimalo, kaj ponujajo domače pivovarne. Za zdaj dobro kaže.«

Ana Jagodic Dolžan

Vizteku pomladi nas razveseljuje prvo domače sadje, bodisi samo, v smutiju, biskvitnem pecivu, kremni sladici ... Na nedavnem Medvoškem kulturnem festivalu so obiskovalci okušali sveže jagode in jagodni džem skupaj z vaniljevo kre-

brbončice z ocvrto svinjsko kračo na postelji iz ješprenjeve solate s sezonskimi vložninami in zeliščno majonezo. »Izhajamo iz jedi, ki so jih delale naše babice,« je pojasnil idejo za preplet tradicionalnih okusov v sodobni preobleki. Jure Galičič in Anita Ferlin, ki sta v omejeni kuharski oddaji sodelovala pred tremi leti, pa sta se v duhu povezovanja tradicije in svo-



Dan Prohart in Matic Maček sta za stičišče okusov sotočja pripravila rulado. / Foto: Ana Jagodic Dolžan

mo in ganašem. Dan Prohart in Matic Maček, tekmovalca letošnje sezone MasterChefa, sta jih združila v rezinah rulade, s kakršno sta morala pokazati svoje znanje in spretnosti v televizijskem šovu. S priljubljeno sladico sta ne le izkoristila sezono jagod, ampak jo tudi povezala z Medvodami. Kot nam je zaupal Dan, doma iz Zbilj, je namreč pred leti na sotočju Save in Sore prodajal jagode.

Jure Kralj iz Gostilne Baron je na festivalu razvajal

jih idej obiskovalcem odločila ponuditi brusketo – zapecen kruh s kranjsko klobaso, sušenim paradiznikom, koščki kuhanega jaja in sirom, zaokrožen s pikantnostjo sveže naribane hrena. Z začimbo ne pretiravamo, da ne prevlada, je svetoval Medvoščan med pripravo hrustljavih prigrizkov. In izvedeli smo še, da Anita večkrat popestri jedi s hrenom. Dobro se poda na primer h govedini iz juhe in praženemu krompirju, je namignila.



Jaka Petkovšek iz pivovarne Maister / Foto: Tina Dokl



Dva dni se je v Radovljici predvsem točilo. / Foto: Tina Dokl

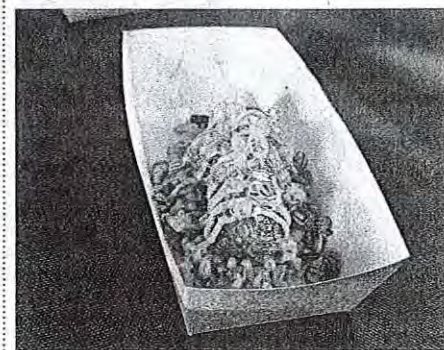
JAKA



BLIŽA SE KONEC ŠOLSKEGA LETA. KAKO TI GRE V ŠOLI, JAKEC?



ODKAR MI NE POMA GAŠ VEČ PRI ŠOLSkih NALOGAH PRAV DOBRO!



Ocvrta svinjska krača s prilogo / Foto: Ana Jagodic Dolžan