

# Počitnice

5. OKTOBER 2022



**NA KRIŽIŠČU  
GASTRONOMSKIH SVETOV**

**V SEVILLI SE ZALJUBIŠ  
V ŽIVLJENJE**

**MESTO PRESEŽKOV  
IN NEŠTETIH MOŽNOSTI**

**VEČER**



## Jesenski festivali po Sloveniji

Tudi v hladnejših mesecih se na raznih koncih Slovenije veliko dogaja. Če ne na prostem, pa v notranjosti. Za vas smo zbrali nekaj namigov za obisk festivalov, ki nahranijo dušo in telo

### Frikafest

V Tolminu 7. in 8. oktobra pripravljajo praznik posoške specialitete friko, ki so ga povezali s tradicionalnim Kmačkim praznikom, posvečenim vračanju pastirjev in živine v dolino. Na dvodnevem dogodku bo mogoče okusiti edinstvene sire doline Soče, vodilni med njimi je tolminar, kije med najbolj prepoznavnimi slovenskimi avtočimni siri.

### Mesto žensk – 28. mednarodni festival sodobnih umetnosti

Med 6. in 15. oktobrom se bo Ljubljana prelevila v mesto žensk. Mednarodni festival bo v polnem razmahu ponovno gostil tako domača kot tuja umetnice in umetnike, teoretičarke in teoretike ter še druge navdihujajoče posameznice in kolektive na najbolj kulturni ljubljanski lokaciji.



### Praznik kozjanskega jabolka

Tradicionalno osrednjo prireditvijo v Kozjanskem parku, v trgu Podstrada, vsako leto pripravijo četrdeset dni v oktobru že vse od leta 2000. Jabolko iz visokodebelnega travniškega sadovnjaka je simbol varovanja narave, nadaljevanja tradicije in dediščine prednikov, blagostanja in zdrave hrane ter simbol prepoznavnosti zavarovanega območja Kozjanskega parka in identifikacije domačinov z zavarovanim območjem.

### Mednarodni festival likovnih umetnosti Kranj

Na največjem likovnem festivalu v Sloveniji se bo med 30. septembrom in 2. novembrom predstavilo 98 avtorjev iz 21 držav. Letošnja osrednja tema je Figura v novi realnosti. Med festivalom bo organiziranih tudi več vodstev po vseh festivalskih razstavah, ki bodo odprte za vso zainteresirano.

### Čokoljarna

Sejem čokolade v središču prestolnice, na Pogačarjevem trgu, letos organizirajo že devetletni, in sicer 15. oktobra. Tu lahko izvesta vsa, kar vas je kdaj zanimalo o čokoladi, in si prvoščitite tudi najbolj neverjavna popotovanja v svet čokoladnih okusov.

### Ljubljanski mednarodni filmski festival LIFFE

Na festivalu LIFFE lahko novembra poleg uveljavljenih avtorjev spoznavate tudi take, ki sele stopajo na filmsko pot. Festival seznanja obiskovalce s trendi z različnih trgov in razkriva mnoge ekstravagančnosti. Vsako leto organizatorji pripravijo tudi retrospektive filmov kakšnega izjemnega avtorja. **(urp)**

Na festivalih, kakršni so Frikafest v Tolminu, lahko pokusimo pristne lokalne jedi. Foto: Frikafest



Foto: Shutterstock

med kmetijami in mlekarjami. Geografska lega in razdrobljenost kmetij omogočata kravam, da se pasejo na najboljših pašnikih, zato dajejo boljše in bolj zdravo mleko. Zaradi kratke poti od kmetije do prodajnega mesta je mleko bolj sveže, in kar so določeni parametri kakovosti strožji kot v Evropi, so slovensko mleko in mlečni izdelki primerljivi, po nekaterih kriterijih pa celo boljše od evropskih.

Pri mleku je stopnja samooskrbe skoraj 130-odstotna. Lansko leto je bilo po podatkih SURS s kmetijskih gospodarstev odlupljenih okrog 589.000 ton mleka, od tega so ga slovenske mlekarne odkupile 71 odstotkov in proizvedle okrog 160.000 ton mleka, skoraj 46.000 ton fermentiranih mlečnih izdelkov, več kot 15.000 ton sira, 12.000 ton smetane in 2.500 ton masla.

### Z najboljših pašnikov v Posočju

Četrta največja mlekarja v Sloveniji je Mlekarja Planika, se edina v stoodstotni lasti kmetov. Vodstvo mlekarne že od vsega začetka sledi tradiciji, spoštuje dediščino prednikov in pri predelavi mleka v mlečne izdelke ohranja stare recepte, a pod strogimi higienskimi standardi.

«Vsi zaposleni v podjetju delujemo v skladu z našimi vrednotami, ki temeljijo na spoštovanju tradicije, odgovornosti do našega okolja, narave, prednikov in kupcev. Temo bomo sledili tudi v prihodnje in uporabljali izključno posoško mleko.» nam zapiše Miran Božič, direktor Mlekarne Planika. Izdelki Mlekarne Planika so narajeni izključno iz mleka, pridelanega na hribovitih območjih doline rako Soče, Cerknega in reke Ljubiča, nekatere kmetije na Vojškem so celo na nadmorski višini 900 metrov. «Živina sev poletnem času pase visoko v planinah, medtem pa se na travnikih nižje pridelava dovolj kakovostne krme za zimo. Sestava travne ruše je tu veliko bolj pestra, ni le trava, so tudi rože in zelišča,» poudari Božič.

## Samooskrba in kratke dobavne verige za zdravo in suvereno Slovenijo

Zagotavljanje zdrave hrane s trajnostnim izkoriščanjem domačih proizvodnih virov je strateška opredelitev slovenske države, ki določa tudi našo ekonomsko suverenost

### ■ KAJA KOMAR

Danes potrošnikom ni več vseeno, kakšno hrano uživajo. Tako kot velja, da je bolj zdravo uživati sezonske zelenjavo in sadja iz lokalnega okolja, ki imata vsjo hranilno vrednost, to velja tudi za ostala živila. Trend nakazuje, da je stopnja samooskrbe v Sloveniji višja in stabilnejša pri večini živalskih proizvodov, predvsem pri mleku, jajcih, govejem in parutinskem mesu. Prehranska politika stremi k cilju pospešiti proučbo in povpraševanje po kakovostni in zdravju koristni hrani, na trajnostni način pridelani v Sloveniji.

### Pri mleku smo visoko samooskrbni

V Sloveniji imamo dolgo tradicijo mlekarne industrije, ki je še danes zelo močna. Temoji na splošnejšem odnosu in tesnem sodelovanju

## Zasluge za razvoj lokalnega gospodarstva

Njihovo mleko je pasteurizirano pri 74°C, da se uničijo škodljivi mikrobi, in nehomogenizirano, da ohrani prvinskost in vse kanezne lastnosti. «Mleko pobiramo pri kmetih, ki ga carni takoj po moži ohladijo na 4°C in osane hladno, domer ne pride k nam. Če pobiramo ob 5. uri zjutraj, je tako mleko že ob 9. uri v naši mlekarni.»

Zaradi uspešnega sodelovanja z lokalnimi kmeti, vseli zasluge za razvoj lokalnega gospodarstva, kmetijstva in turizma, je predsednik države Borut Pahor nekdanji direktor mlekarne ANKI LIPUŠEK MIKAVIČ letos podelil Red za Zasluge. Sama je ob nagradi poudarila, da smo vsi vabljivi v mlekarjo, njihov muzej in okolščino kmetije Bogata, da bi spoznali, kako nastajajo njihovi mlečni izdelki, torej celotno pot od kmetije, planinske paše, košnje do molže in predelave. Tako bomo razumeli, da je kupovanje slovenske hrane najboljša za nas, saj vsebuje več hranil, je bolj zdrava in ji lahko zaupamo.