



Poklon dobrotam slovenskih kmetij

Barbara Remec

Hrana, ki jo pridelujejo in predelujejo slovenski kmetje in kmetice, je med domačimi porabniki vse bolj cenjena in iskana. Veliko zaslug za to ima tudi izjemna kulinarična razstava Dobrote slovenskih kmetij, ki je pretekli konec tedna vabila v naše najstarejše mesto, na Ptuj. Že 29. leto zapored je dogodek pripravil KGZ Ptuj ob podpori KGZS in Mestne občine Ptuj ter zvestih pokroviteljev: Ministrstva za kmetijstvo,

gozdarstvo in prehrano ter Zadrुžne zveze Slovenije in zadrुžnega sistema.

Slovesnega odprtja so se udeležili številni ugledni gostje, osrednji nagovor pa je imel častni pokrovitelj letošnje razstave kmetijski minister Dejan Židan. Ta je pohvalil izjemen napredek pri promociji slovenske hrane, po kateri povprašuje že 70 odstotkov slovenskih porabnikov, ter pri razvoju dopolnilnih dejavnosti na kmetiji. Izjemno kakovost izdelkov je treba ohranjati in nadgrajevati, da bo prodaja izdelkov s kmetij še boljša in bo pri-

našala večjo ekonomsko varnost slovenskim kmetijam, je poudaril minister, ki si je v družbi organizatorjev ter drugih uglednih gostov: župana MO Ptuj Mirana Senčarja, predsednika KGZS Cvetka Zupančiča, direktorja KGZ Ptuj Andreja Reberniška, predsednika organizacijskega odbora prireditve Petra Pribožiča in predsednika Zadrुžne zveze Slovenije Petra Vriska, med prvimi ogledal skoraj tisoč razstavljenih dobrot.

Več na strani 16.

LOVLJENJE MUH

Rumena vrstica
ki zna loviti muhe



Gorenc
STROJI Z DOBRIM IMENOM


Tel: (04) 28 16 105
www.gorenc.si
Kupite pri vašem najbližjem trgovcu v 55 prodajalnah po Sloveniji.

Obiščite naš na KOS v Lenartu



USTAVITE UNIČUJOČ POHOD POLŽEV Z IZVLEČKOM ZNANOSTI IN NARAVE!

Vseh boljše založenih trgovinah ali pokličite brezplačno telefonsko številko:



19. državna razstava Dobrote slovenskih kmetij na Ptuj

V dobrotah se kažete znanje in spretnost

Barbara Remec

V najstarejšem slovenskem mestu pripravijo vsako leto več kot tisoč pridelitev, le ena pa je prerasla v ulinarični praznik slovenskega podeželja. Tako ime si je pridobila državna razstava Dobrote slovenskih kmetij, Ptuj pa naziv mesta tisočletnih dobrot.

iz žit, mesa in mleka, tem pa so se postopoma pridružili tudi drugi izdelki: kisi, sokovi in nektariji, žgane pijače, sadjevci, suho sadje, marmelade, kompoti, med, čaji, vina, olja, konzervirana zelenjava in drugi pridelki.

Čprav je povprečna slovenska kmetija majhna in po obsegu pridelave in priraje ne more konkurirati večjim tekmeccem, pa so prav zaradi nadgradnje osnovne kmetijske dejavnosti



Skoraj tisoč nagradjenih izdelkov je bilo postavljenih na ogled v minoritskem samostanu sv. Petra in Pavla na Ptuj. Tudi letos so se v osrednjem samostanskem prostoru bohotili izdelki iz žit.

Tridnevna prireditve v minoritskem samostanu sv. Petra in Pavla na Ptuj je več kot le razstava slovenskih tradicionalnih dobrot, je

sti z dopolnilno te uspešne na trgu. Kot je povedal Andrej Rebernišek, direktor KGZ Ptuj, naj bi bilo že 80 odstotkov kmetij, ki sodeluje-

OKTOBRA FESTIVAL SIROV NA BRDU PRI KRANJU

V okviru ptujskega dogajanja se je predstavilo tudi Združenje kmečkih sirarjev Slovenije (Združenje), ki povezuje 106 slovenskih sirarjev. V Združenju so najbolj ponosni na to, da so sodelovali pri pripravi sheme Izbrana kakovost Slovenije in doseglji, da lahko slovensko kmečko sirarstvo vstopa vanjo z lastnimi dodatnimi pogoji. Ustrezno certificiranje teh pogojev se odraža z lastnim znakom, ki poudarja kmečke značilnosti izdelkov: predvsem to, da so narejeni iz surovega in nehomogeniziranega mleka, zato so višje kakovosti, po čemer se razlikujejo od industrijskih izdelkov. Med člani je že 60 sirarskih kmetij, ki so za svoje izdelke pridobile znak Izbrana kakovost – kmečki, ki porabnikom zagotavlja kakovost in sledljivost izdelka. Predsednik Združenja Miljan Brenc nam je še povedal, da bodo ob letošnji 20-letnici Združenja pripravili sirarski dogodek, kot ga še ni bilo: Festival sirov. Ta bo 2. oktobra na Brdu pri Kranju.



SPREMJEVALNI PROGRAM

Organizatorji so tudi letos pripravili raznovrsten spremljevalni program, med drugim dva strokovna posveta: o





Potica je kraljica praznične mize in dobrote, ki tudi Slovence, živeče v tujini, spomni na domovino.



Kot je povedal predsednik

organizacijskega odbora prirreditve **Peter Pribožič** iz KGZ Ptui, so letos v ocenjevanje prešli 1070 izdelkov iz osmih slovenskih regij. Že drugo leto zapored so bili najštevilčnejša skupina mlečni izdelki – teh je bilo ocenjenih kar 207. To je edina skupina izdelkov, ki je preseгла število 200 vzorcev, sledijo ji skupine: 181 izdelkov iz žit, 142 je bilo vzorcev olja in 135 mesnih izdelkov. Dve pozabi v preteklih letih pa sta oklestili število izdelkov iz sadja, na ocenjevanje jih je bilo prinesenih nekoliko manj kot navadno. Med regijami so največ izdelkov na ocenjevanje prinesli iz Podravja in Savinjske regije skupaj s Korosko, več kot lani pa jih je bilo s Primorske. O visoki kakovosti izdelkov največ povedo podiljena pri-



Živahno sejemsko dogajanje je bilo na dvorišču samostana, kjer so bile v pokušino ponujene številne domače dobrote; kmetija Babji iz Župečje vasi je med zvestimi sodelujočimi.

znanja. V roke so podeljevalci segli kar 962-krat, toliko je bilo namreč vseh priznanj treh zlatih barv. Med 519 zlatimi priznanji so jih največ, kar 96, prejeli mlečni izdelki, 89 izdelki iz žit, srebrnih priznanj je bilo 278, bronastih pa 165.

Med zlatimi nagrajenci so tudi letos podelili znak kakovosti tistim, ki so trikrat zapored za enak izdelek prejeli zlato priznanje. Teh je bilo 92, največ za izdelke iz žit. Ti so se tudi letos bohotali v največjem in osrednjem razstavnem prostoru, v samostanski jedilnici, kjer so bili na ogled: raznovrsten kruh in potice, pletenice, krofi, kvašeni in krhki rogljički, buhteljni, jameževji upogojenci, flančati, keksi, medenjaki in breskvice.

potice, belokranjsko pogačo in bizeljski ajdov kolač.

In kaj lahko zapišemo ob koncu razstave, ki si jo je v treh dneh ogledalo več kot 10.000 ljudi in bo naslednje leto praznovala že 30. jubilej? Želimo si, da bi se znanje s podeželja prenašalo na mlajše rodove, da bodo tudi naši zanamci lahko okušali pristojo, tradicionalno in domače in da bi bilo razstav vsaj toliko, kolikor let je imela najstarejša obiskovalka letošnje prireditve – častitljivi 105 let.



Mesne izdelke ocenjujejo od začetka, zbojšanje kakovosti v teh letih je izjemno.