

# na **potep**

GG

NOVEMBER 2008

## Škoti, britanski Gorenjci

### SIVKA

V vasi Poljica na otoku Hvar sem si ogledala destilacijo sivke. Družina Matijašević prodaja kakovostno sivkino olje predvsem za kozmetično industrijo. Agronomka Nataša Šink pa je razkrila še veliko čarov te priljubljene rastline.

### ŠKOTSKA

Kaj imamo skupnega Gorenjci in Škoti? Šale, ki krožijo ob gostilniških omizjih in po medmrežju, pravijo, da smo oboji pogovorno skopi. Na obisku pri britanskih Gorenjcih pa se nam je ponudila še vrsta drugih primerjav, ki kažejo na našo podobnost.

# Osebnost



NA NASLOVNICI\_ ŠKOTSKA  
FOTO\_ DANICA ZAVRL ŽLEBIR

osebnost

BESEDILO\_URŠA PETERNEL



## Mojster Janez

Je gospod z dolgo sivo brado in lasmi, spetimi v čop. Najpogosteje je oblečen v srednjeveška oblačila in ob srednjeveški tiskarski stiskalnici prikazuje, kako so tiskali v starih časih ... Večina ga pozna kot mojstra Janeza. A malokdo ve, da je bil nekoč uspešen podjetnik in inovator, ki pa ga je ljubezen do starin in preteklosti popeljala na čisto novo, drugačno pot ... Janez Rozman je svojo poklicno pot začel kot dimnikar. Nato se je ukvarjal z izdelovanjem drobne kovinske galanterije, po nekaj letih pa se je skupaj s sinovoma preusmeril v grafično oblikovanje v okviru družinskega grafičnega podjetja, ki je za svoje inovacije prejelo različna priznanja, med drugim tudi

bronasto medaljo na svetovni razstavi inovacij v Nürnbergu ... A uspešen podjetnik je grafično dejavnost vse bolj začel prepletati s svojo strastjo do starin, nad katerimi se je začel navduševati že v otroških letih ... Vse bolj se je začel poglobljati v zgodovino črne umetnosti - tiska, in leta 1999 je na osnovi risb iz starih knjig o tiskarstvu in ob ogledu stare stiskalnice tiskarskega muzeja v Mainzu izdelal rekonstrukcijo prve Gutenbergove lesene tiskarske stiskalnice. V naslednjih letih je stiskalnico izpopolnil, izdelal tudi drugi tiskarski pribor ter starinski kostum in začel s prikazovanjem tiska na izviren star način - najprej doma, potem pa po vsej državi pod nazivom

Janez na Blejskem gradu sodeluje tudi z igralsko skupino Vitez Gašper Lambergar kot grajski pisar, na raznih srednjeveških dogodkih pa kot vitez v vlogi govornika, lokostrelca in konjenika. A ni prisoten le na Blejskem gradu. Potem ko je kombi preuredil v potujočo tiskarno, z njim potuje po vsej Sloveniji, pa tudi po tujini. Posebnost kombija je v tem, da ga lahko prekrije z viteškim šotorom - iz strehe enostavno razpne šotor (tudi to je ena od Janezovih inovacij), okoli njega pa postavi atrakcije, kot so Gutenbergova stiskalnica, knjigoveška delavnica, lokostrelsko strelišče, kaligrafska delavnica, usnjarska delavnica, delavnica za ročno izdelavo papirja ... Vabijo ga na

doživijo čar črne umetnosti in papirničarstva. Mojster Janez sam izdeluje papir, na katerega odtiskuje motive. V brunarici ob hiši je namreč uredil delavnico, v kateri obiskovalci lahko vidijo in preizkusijo celoten postopek ročne izdelave papirja. Poleg tega pa ("Kot bi še ne imel dovolj", pravi v šali) se je zadnje čase lotil še rokodelskega izdelovanja usnjenih dodatkov za srednjeveške in viteške kostume, od mošnjičkov, torbic in ostalih potrebščin pa do mečev, bodal, helebard ... V kleti hišice pa ima tudi bogato knjižnico knjig, ki so vir črpanja znanja iz tiskarstva, knjigoveštva in izdelave papirja ... Mojster Janez je sicer uradno upokojen, a ima status samostojnega

**"PO EVROPI ME POGOSTO VZPOREJAJO Z GUTENBERGOM. A VEDNO REČEM, DA IMAMO TUDI SLOVENCİ SVOJEGA GUTENBERGA, KI MU JE BILO IME PRIMOŽ TRUBAR. PREDSTAVLJAM NJEGA, ZARADI KATEREGA SE JE SLOVENSKI NAROD NAUČIL BRATI INU PISATI, ŽAL PA MU V SLOVENIJI NAMENJAMO ŠE PREMALO POZORNOSTI."**

Manufaktura mojster Janez. In uspešen podjetnik Janez Rozman je vse bolj postajal mojster Janez ... Družinsko grafično podjetje je prepustil sinu Roku, sam pa se je v celoti posvetil svoji novi ljubezni ... Z obilico inovativnosti in predanosti je svojo dejavnost do danes izpopolnil in razširil. Tako je v stražnem stolpu na Blejskem gradu uredil starinsko tiskarno in jo opremil s kopijo stiskalnice. Obiskovalcem v njej predstavlja zgodovino tiska, prikaže tisk na stiskalnici, na željo pa odtisne tudi spominsko listino z motivi Bleda, starimi Valvasorjevimi klišeji, s svinčnimi črkami odtisne ime obiskovalcev, listino pa tudi zapečati z voskom in slepim tiskom. V Grajski tiskarni ima tudi arhiv starinskih knjig. Tiskarna je posvečena velikim možem črne umetnosti in pisane besede - Primožu Trubarju, Francetu Prešernu, Janezu Vajkardu Valvasorju, Johanesu Gutenbergu in Jožefu Blazniku. Mojster

različne prireditve, da s svojo potujočo tiskarno prikaže zgodovino tiska. Tako je denimo predstavljal Slovenijo na turističnih borzah v Berlinu, Ženevi, Londonu, Stuttgartu, Milanu, Bruslju, Barceloni ... Redno nastopa na domačih prireditvah, povezanih s kulturo in srednjeveškim življenjem, denimo na dnevih knjig, ob kulturnih praznikih, na srednjeveških dogodkih, po šolah ... Sodeluje tudi s skupinami, ki oživljajo starodavno življenje doma in po Evropi. V domači hiši na Zgoši je uredil učno delavnico, v kateri obiskovalce, zlasti učence, seznanja z zgodovino tiska in izdelovanjem papirja. V starinsko opremljenih prostorih jim razloži nastanek črne umetnosti, demonstrira stavek teksta iz svinčnih črk, pokaže star tiskarski pribor in na rekonstrukciji stare Gutenbergove stiskalnice izdelava spominske odtise. Tako obiskovalci vidijo in

kulturnega delavca. Energije mu, kot se zdi, nikoli ne zmanjka. Kak dan se udeleži tudi dveh, treh prireditev, potuje po Sloveniji, s svojim kombijem se podaja tudi na dolge poti po Evropi. Zlasti v letošnjem Trubarjevem letu je poti še več. Tako se je udeležil potovanja po Trubarjevih poteh od Ljubljane prek Nürnberga, Rothemburga, Tübingena, Rötlingena, Derendingena, Bad Uracha do Kemptna. Skupaj z osmerico pomočnikov je bil navzoč tudi na letošnji osrednji državni prireditvi ob 500-letnici rojstva Primoža Trubarja 30. oktobra v Ljubljani ... Tudi načrtov za naprej mu ne zmanjka, zlasti na področju knjigoveštva, saj bi po ponatisu Trubarjevega Abecedarija, na katerega je posebej ponosen, rad ponatisnil še kakšno podobno knjigo. Ob tem pa je vesel, da je ob sebi uspel združiti tudi skupino mladih vzetih pomočnikov, izmed katerih se že kaže naslednik, ki bo nadaljeval Mojstrovu delo ...



## Zanimivost

# Sivka: dišeča in uporabna

BESEDILO IN FOTOGRAFIJE\_SUZANA P. KOVAČIČ

V VASI POLJICA NA OTOKU HVAR SEM SI OGLEDALA DESTILACIJO SIVKE. DRUŽINA MATIJAŠEVIĆ PRODA KAKOVOSTNO SIVKINO OLJE PREDVSEM ZA KOZMETIČNO INDUSTRIJO. AGRONOMKA NATAŠA ŠINK PA JE RAZKRILA ŠE VELIKO ČAROV TE PRILJUBLJENE RASTLINE.

Na otoku Hvar odlično uspevajo zelišča, kot so rožmarin, origano, lovor, žajbelj. Bohotijo se oljčni in sivkini nasadi in diši skorajda na vsakem koraku. Letos julija sem imela priložnost videti, kako destilirajo sivko. Bila sem na obisku pri družini Matijašević v vasi Poljica, pri mami Leni in pri njenih sinovih Nikiju in Marinu. Pridelava sivke je družinska tradicija Matijaševićevih; ko jo požanjejo, sivko destilirajo v tamkajšnji kmetijski zadrugi. Samo za primer: iz 560 kilogramov sivke dobijo z destilacijo približno 27 litrov sivkinega olja. Tako kot pri nas pogosto slišimo od kmetov, da morajo svoje pridelke prodajati pod ceno, tako nam je tudi Marin povedal, da za liter kakovostnega sivkinega olja dobijo 200 kun, ceno pa, še preden pride olje do končnega uporabnika, posredniki zvišajo tudi na 350 kun za liter.

Marin je povedal, da kaj dosti olja ne zadržijo doma: "Morda kakšno steklenico, sam pa včasih kanem kapljico sivkinega eteričnega olja v domačo kopel." Za njih se zgodba konča, ko olje prodajo, Marin ve samo to, da gre njihovo olje večinoma za uporabo v kozmetično industrijo.

## Na Mediteranu prosto rastoča, na Gorenjskem gojena

Agronomka Nataša Šink iz Biotehniškega centra Naklo opiše lastnosti in razmnoževanje sivke: "Sivka je trajnica, ki ima globok in razvejan koreninski sistem, zato je tudi odporna na sušo. Listi so ozki, podolgovati in dlakavi, med dlačicami pa so posebne žleze, kjer so eterična olja. Cvetno steblo je golo, na vrhu je klasast moder ali vijolični cvet. V mediteranskih delih je prosto rastoča, na Gorenjskem je v glavnem gojena. Potrebujete lahka, propustna apnenčasta tla, ki so lahko nevtralna ali rahlo bazična. Rastišče mora biti sončno, predvsem zaradi eteričnih olj, ki se na soncu bolj razvijejo. Odmrle poganjke spomladi

porežemo, jeseni pa je ne

režemo. Razmnožuje se z delitvijo s potaknjenci ali pa s setvijo. Potaknjence pripravljamo največkrat junija, sejemo jo pa januarja ali februarja, aprila pa presajamo na prosto. Nasadi sivke v Mediteranu se žanjejo junija in julija, pri nas pa poleg teh dveh mesecev še avgusta."

## Uporaba sivke

Za sivko je na splošno znano, da pomirja. "Lahko skuhamo čaj. Prgišče listov sivke damo v vrelo vodo in počakamo nekaj minut. Čaj se lahko pije, primeren je tudi za izpiranje ran, za masažo mastnega lasišča, za umivanje aknaste kože, preprečuje glivična obolenja (na rastlinah in tudi na človeški koži). Sivkin čaj je uporaben proti prehladam, kašlju, pri nizkem pritisku pospešuje krvni obtok, preprečuje ustni zadah, tak čaj pospešuje prebavo, čreslovine pa lajšajo drisko," pove Šinkova. Sivka, predvsem njeni listi, se uporabljajo tudi v kulinariki. "In sicer kot dodatek k ribam, teletini, divjačini, pomembno je le, da jo zaradi izrazitega vonja dodajamo v zelo majhnih količinah. Lahko pripravimo tudi sivkin kis. Je medonosna rastlina in cenjen je sivkin med."

Včasih so sivkino eterično olje uporabljali proti omedlevici, danes pa to eterično olje uporabljamo proti glavobolom z masažo senc, za aromaterapijo, ugodno deluje tudi na pike žuželk. "V kozmetiki se sivka uporablja za šampone, mila (največ naravnih mil je na osnovi sivke), kopeli, kopalno sol, brivske pene (blaži razdraženo kožo), parfume, pralne praške, mehčalce zaradi izrazitega vonja. Odganja molje iz oblačil, izvleček sivke odganja uši in bolhe, zato lahko s tem pripravkom (sivko namočimo v hladno vodo za 24 ur) škropimo rastline," vsestranske oblike uporabe sivke našteje Nataša Šink. In nenazadnje: sivka se dobro odreže tudi v okrasne namene, suho sivko lahko uporabimo v cvetličnih aranžmajih.

01\_ SIVKO CENIJO TUDI V KULINARIKI



02\_ KMETIJSKA ZADRUGA V POLJICI



03\_ IZ 560 KG SIVKE BO 27 LITROV OLJA



04\_ LENA, MARIN IN NIKI MATIJAŠEVIĆ



05\_ KO PRITEČE ČISTO SIVKINO OLJE



## info ZANIMIVOSTI

Nataša Šink o tem, kako se pripravi sivkin kis: "V navadni jabolčni kis damo cvetove in vejice sivke ter za približno tri tedne postavimo v temen prostor, zatem kis precedimo, vanj pa lahko damo na koncu še vejico sivke. Tak kis uporabljamo za sadne in zelenjavne solate." In tudi o tem, kako pripravimo vrečke proti moljem: "Ob cvetenju cvetove sivke osmukamo s cvetnih stebel in jih posušimo na časopisu. Sušimo v zračnem in temnem prostoru, da se ohrani barvo in vonj. Ko so cvetovi suhi, z njimi napolnimo tekstilne vrečke in jih položimo v omare."

## Reportaža



01\_ GRETNA GREEN, KJER SO SE POROČALI V KOVAČNICI.



02\_ BUCANAN STREET JE LETOS NAJLEPŠA ULICA MEST VELIKE BRITANIJE IN IRSKE



03\_ SLIKOVITO ŠKOTSKO VIŠAVJE



04\_ BEN NEVIS, ŠKOTSKI TRIGLAV, OB NAŠEM OBISKU V MEGLI



05\_ RUŠEVINE GRADU URQUART OB JEZERU LOCH NESS

# Pri britanskih Gorenjcih

BESEDILO IN FOTOGRAFIJE\_ DANICA ZAVRL ŽLEBIR

KAJ IMAMO SKUPNEGA GORENJCI IN ŠKOTI? ŠALE, KI KROŽIJO OB GOSTILNIŠKIH OMIZJIH IN PO MEDMREŽJU, PRAVIJO, DA SMO OBOJI PREGOVORNO SKOPI. NA OBISKU PRI BRITANSKIH GORENJCIH PA SE NAM JE PONUDILA ŠE VRSTA DRUGIH PRIMERJAV, KI KAŽEJO NA NAŠO PODOBNOST.

Gorenjci sicer nimamo tako mogočnih gradov kot Škoti, svoje kralje pa so oni prav tako ustoličevali na kamnu kot mi karantanske kneze. Oni imajo veliko vrst dobrega viskija, ki ga je treba piti v "petih korakih" in ne zvrniti na dušek ... podobno kot nam Slovencem velevalo sommelierji za naša vrhunška vina. Imajo velika jezera (v enem menda živi celo pošat Nessie), njihov najvišji vrh Ben Nevis pa našemu Triglavu ne seže niti do kolen. Namesto Prešerna imajo Roberta Burnsa, rojenega v skromni s slamo kriti domačiji na podeželju blizu zahodne škotske obale. O škotski skoposti smo slišali več različnih verzij, omenimo pa eno resnejših. Ko je po smrti kraljice Elizabete I. prestol prevzel kralj Jakob, sicer sin Elizabetine zaklete sovražnice Marije Škotske, se je na dvoru začelo varčevanje. Nič več ni bilo razkošja, kakršnega so bili vajeni pred prihodom kralja s Škotskega, kjer je bilo življenje trše in si celo kronane glave niso privoščile življenja na veliki nogi. Zaradi tega so dvorjani skopost pripisali ne le svojemu kralju, pač pa kar vsem Škotom.

### Poroke ob nakovalu

Prvo naselje, ki smo ga spoznali, ko smo prečkali angleško-škotsko "mejo", je bilo Gretna Green. Zaslovelo je sredi 18. stoletja, ko so se sem, zahvaljujoč liberalnejši škotski zakonodaji, hodili poročat mladi angleški pari že pri šestnajstih letih, ne da bi za to potrebovali blagoslov staršev in oznanilo v cerkvi. Na angleških tleh se je par lahko poročil šele v polnoletnem 21. letu. Še danes velja, da se v Gretna

Greenu sklene vsak šesti britanski zakon. Par je lahko v 18. stoletju poročil kar lokalni kovač, dandanašnji to sicer počnejo uradni matičarji, od kovača pa je ostalo nakovalo, ki je nekakšen oltar, pred katerega ženin popelje nevesto. Škotska zajema severno tretjino britanskega ozemlja in je bila do 18. stoletja samostojno kraljestvo, nato pa so jo Angleži priključili svojemu kraljestvu in nastala je združena Velika Britanija. Škotska zgodovina je polna junaških bojev, ki so potekali med klani in z Angleži, po deželi pa je posejanih vrsta pomnikov, ki spominjajo na različna obdobja škotske zgodovine. Dežela sicer šteje pet milijonov prebivalcev, od tega jih je nekaj več kot milijon v največjem škotskem mestu Glasgowu. Mesto ob reki Clyde je zelo priznано univerzitetno mesto. Ko smo se na mirno nedeljo sprehodili skozi središče, smo se ustavili tudi na ulici Buchanan, ki je bila letos razglašena za najlepšo ulico v tekmovanju med mesti Velike Britanije in Irske. Za prestižni naziv se je ta ulica potegovala v finalu z znamenito ulico Connan v Dublinu. Menda je ocenjevalce najbolj prepričalo dejstvo, da je tu stara arhitektura najlepše usklajena z novimi zgradbami.

### Glasgow največje, Edinburgh glavno mesto

Drugo največje mesto z okoli 600 tisoč prebivalci je Edinburgh, ki sicer velja za prestolnico Škotske. Nad mestom se dviga mogočen grad, ki priča o bogati zgodovini dežele, v njem pa je shranjen tudi "kamen usode", na katerem so ustoličevali škotske kralje. Zanimivo je, da so se kamna v 13. stoletju polastili Angleži in ga več stoletij imeli v westminsterski katedrali, šele pred kakim desetletjem pa so ga vrnili Škotom. Posnetek kamna najdemo tudi v palači Scone, kjer so Škoti od 9. do 12. stoletja ustoličevali svoje kralje, tam je bil v preteklosti tudi sedež parlamenta. Palača, kakršna je na ogled sedaj, je bila znova zgrajena v 19. stoletju. Že štiri stoletja je v lasti družine Mansfield, ki še danes živi v njej in se preživlja tudi s tem, da jo razkazuje javnosti. Sedanji grof Mansfield slovi kot največji zbiralec orhidej in to plemenito cvetje je razpostavljeno po vsej palači. Toda vrnimo se h glavnemu mestu Edinburghu. Ena od njegovih znamenitosti je tudi palača Holyrood House, uradna rezidenca škotske kraljice Marije, ki stoji na vzhodnem koncu tako imenovane Kraljeve milje, to

## info ZANIMIVOST

### MOŽJE V KRILIH

Ob slovesnih priložnostih se Škoti še vedno oblečejo v kilt, ki je del tradicionalne noše. To je nagubano krilo do kolen, izdelano je iz tartana, volnenega blaga z raznobarnimi karirastimi vzorci. Različni vzorci so značilni za različne škotske klane in območja. Spredej na krilu Škot nosi tudi tako imenovani "sporrán", krzveno mošnjo.

# Reportaža

je miljo dolge ulice, ki od kraljičine palače vodi proti edinburškemu gradu na najvišji vzpetini mesta. Takšno ime je ulica dobila zato, ker je bila to uradna pot, ki jo je med palačama uporabljal kralj. Grad je bil tudi obrambna trdnjava z mnogoštevilno vojaško zasedbo. Posebej zanimiv del trdnjave je pokopališče psov. Vojaki so bili namreč močno navezani na svoje štirinožne prijatelje in so jim po smrti postavili majhne nagrobnike. Tudi sicer imajo Škoti poseben odnos do domačih ljubljencev, saj na pokopališču psov in konjev naletimo tudi ob več škotskih gradovih na podeželju. Na gradu hranijo škotska kraljeva znamenja, ogleda vredni so starograbski zapori. Ob Kraljevi milji pa je tudi povsem nova zgradba škotskega parlamenta, ki jo je kraljica uradno odprla oktobra 2004. Stavba je še vedno predmet nenehnih razprav, saj so v njeno gradnjo namesto prvotno predvidenih 50 milijonov funtov vložili kar 430 milijonov in tako za skoraj desetkrat prekoračili proračun, poleg tega pa se je gradnja zavlekla za več let. Človek ob tem zlobno pomisli tudi na nekatere naložbe v naši domovini, med drugim tudi na letos odprt šentviški predor. Kje je tu pregovorna škotska skopost, pa bi bil prav tako lahko predmet razprave. Ob Kraljevi milji tik pod edinburškim gradom najdemo še dve točki, povezani s škotsko nacionalno dediščino, center

škotskega viskija, kjer nas poučijo o postopkih pridobivanja "pijače bogov" od ječmena do steklenice, in tkalnico tartana, značilnega blaga z različnimi vzorci škotskega kara, vsak od klanov ima namreč svojega.

## Jezero s pošastjo Nessie

Posebno doživetje je vožnja po znamenitem Višavju z njegovimi jezeri in mogočnimi soteskami, med katerimi ima posebno mesto znamenita soteska Glen Coe. Znana ni le zaradi svoje topografije, pač pa tudi po krvavem zgodovinskem dogodku v 17. stoletju, ko je bilo tam pobitih 38 članov družine MacDonald iz istoimenskega klana, prav toliko žensk in otrok pa je umrlo v svojih požganih domovih. Škotsko višavje je bogato poraslo z gozdovi, pozornost pa na mnogih mestih zbudijo velike površine golosekov. Ko se pozanimamo, zakaj Škoti tako izsekavajo gozdove, dobimo pojasnilo, da Velika Britanija potrebuje velike količine lesa za ladjedelništvo, iz škotskega lesa pa izdelujejo tudi sode. Najvišji vrh na Škotskem je Ben Nevis, visok 4406 čevljev ali po naše 1344 metrov. Več kot pol je nižji od našega Triglava, Škoti pa imajo do njega podoben odnos kot mi do svojega očaka. Vsakdo se želi povzpeti nanj in tako je oblegan domala vse leto. Ben Nevis, čigar vrh je bil ob našem obisku v megli, je v primerjavi z našim

Triglavom prav nizek, zato pa so tem večja njihova jezera. Največje je 39 kilometrov dolgo in 8 kilometrov široko Loch Lomond, najbolj znamenito pa globoko in temno jezero Loch Ness z obsegom 70 milj, v katerem naj bi po legendi živela pošast Nessie. Žal se ob našem obisku ni pojavila in tako nismo dobili potrditve o njenem obstoju. Boren nadomestek za Nessie je njen kip v soseščini. Zato pa so tem veličastnejše romantične ruševine gradu Urquart iz 13. stoletja. Proti zahodni škotski obali se spustimo po Nižavju do пристanišča Ayr. Obmorsko mesto je priljubljena izletniška točka domačinov iz notranjosti. Kljub nizkim temperaturam okoli 15 stopinj in neprijetnemu vetru pa se otroci v kratkih hlačah podijo po obali in uživajo na razsežnih peščenih plažah. V bližini je tudi rojstno mesto največjega škotskega pesnika Roberta Burnsa. Njegova skromna rojstna hiša v Allowayju nam zbuja misel na "Vrbo, srečno drago vas domačo". Burns sicer ni bil Prešernov sodobnik, pač pa je živel in ustvarjal pred njim. Na škotskem večeru smo prisluhnili eni njegovih pesmi, ki jo je posvetil značilni škotski jedi. Haggis je nekakšna krvavica iz ovčjega mesa, drobovine in krvi. Na krožniku ni videti posebej privlačna in tudi po okusu ne nudi kakih posebnih užitkov, toda obisk tuje dežele zahteva tudi pokušnjo njene kulinarike.

06\_ NESSIE ... ŽAL LE NJEN KAMNITI POSNETEK



07\_ KAMEN USODE, NA KATEREM SO USTOLIČEVALI ŠKOTSKE KRALJE.



08\_ ... SREČNA DRAGA VAS DOMAČA ... Z ROJSTNO HIŠO PESNIKA ROBERTA BURNSA



09\_ NADVSE DRAGA ZGRADBA ŠKOTSKEGA PARLAMENTA



10\_ KRALJEVA MILJA



11\_ PALAČA SCONE, KJER ŽE ŠTIRI STOLETJA ŽIVJO GROFJE MANSFIELD.

## info ZANIMIVOST

### PIJAČA BOGOV

Človeku se na Škotskem kar zavrti v glavi od mnogoštevilnih vrst tamkajšnjega viskija. Ob obisku tradicionalnih žganjarn ti tudi razložijo, kakšna je razlika med njihovim in irskim viskijem. Ena je zagotovo ta, da na Škotskem sode prekadijo in s tem dajo "pijači bogov", kakor jo radi imenujejo, poseben okus. Pojasnijo pa tudi razliko med "blended" in "single malt" viskiji. Pri prvih proizvajalci mešajo več različnih vrst viskija, tudi do 50. Proizvajalci imajo svoje lastne recepte, kako bodo mešali posamezne vrste viskija in koliko časa ga bodo pustili v sodih. To je zelo pomembno, saj mora biti okus vedno enak, tako da ga kupec spozna, še preden ga nalije v kozarec. Single malt viski pa mora prihajati samo iz ene žganjarne, pri izdelavi se uporablja le ječmen. V hrastovih sodih viski starajo najmanj tri leta. Pri okusu je pomembna tudi voda: pravijo, da podlaga, prek katere teče, da posebno aromo.

# Kulinarika



01\_ SCOTCH BROTH - ŠKOTSKA GOVEJA JUHA



02\_ DUNDEE CAKE - TORTA DUNDEE

# Škotska kulinarika

BESEDILO IN FOTOGRAFIJE\_MATEJA REŠ

ŠKOTSKA KULINARIKA IZVIRA IZ VSEGA, KAR DEŽELA PONUJA. MORJE PONUJA RIBE, TRAVNATA POKRAJINA MOŽNOST POLJEDELSTVA ZA ŽITO, SADJE, ZELENJAVO IN VZGAJANJA DROBNICE TER GOVEDI ZA MESO IN MLEKO. ČE DODAMO ŠE TRADICIJO IN ZNANJE IZDELAVE VISKIJA IN DOBREGA PIVA TER ODLIČNIH SLADKIH DOBROT, LAHKO MIRNO REČEMO, DA JE ŠKOTSKA DEŽELA, KI LAHKO PONUDI KAKOVOSTNO IN OKUSNO HRANO.

Logično je, da tudi Škoti že od nekdaj mleko predelujejo v sir, saj je bilo svežemu mleku potrebno nekako podaljšati trajnost, sir pa je bil tudi vir zimske prehrane. Najbolj znan je trd sir "scottish cheddar", ki obsega do 80 odstotkov vsega izdelanega sira. Izdelujejo tudi številne sire tipa brie ali camembert, ki ga pogosto povaljajo v ovseno moko. Specialiteta severnega dela Škotskega višavja (Highlands) je sveži sir, podoben naši skutu. Imenujejo ga crowdie, znanje o njegovi izdelavi pa so v deželo prinesli vikinki med okupacijo Škotske. Siri so lahko kravji, kozji ali ovčji. Škoti obožujejo ribe, kako ne, saj v hladnem morju in rekah v notranjosti ulovijo številne vrste rib in rakov, kot so losos, vahnja, navadni lupač, podplat, morski list, slaniki, pa raki, skalne kozice in školjke. Še en ostanek zgodovine, ki je ostal stalnica v škotskem vsakdanu, je prekačevanje rib. Zelo znana je ribja enolončnica "cullen skink", pripravljena s prekajeno ribo vahnjo, krompirjem, čebulo in sladko smetano. Ko smo že pri enolončnicah, je odlična tudi krepka juha, imenovana "stovies", ki jo pripravijo iz krompirja, čebule, mastnega mesa in vode. Ker vzrejajo mnogo ovc, so zelo priljubljene juhe z ovčetino, ki ji primešajo ječmen, korenje, zelje, grah in drugo zelenjavo. Morda najbolj znana pa je

enolončnica z zvencečim imenom "cock o'leekie soup" - pripravljena s porom, obveznim krompirjem in kosi piščanca, skupaj s srčkom in jetri. Skupno vsem juham oziroma enolončnicam je, da se kuhajo počasi, da se okusi dobro premešajo. Vse skupaj je podobno našim, slovenskim enolončnicam, kaj ne? Škotska slovi po vrsti goveda s črno dlako "Aberdeen Angus". Govedo vzrejajo na prostem in živi brez stresa. Meso v ustreznih pogojih zorijo tri tedne, da ga encimi delno razgradijo in da močno potemni, šele nato iz njega pripravljajo odlične steake. Tamkajšnji mesarji trdijo, da so steaki iz goveda "Aberdeen Angus" najboljši steaki na svetu. Za Škotsko je značilna tudi ovčjereja, zato je pogosto uživanje jedi iz ovčetine zelo običajno. Prostrana pokrajina ponuja zavetje mnogim divjim živalim, predvsem pticam. Fazan, gozdne in poljske kure so najpogostejše na jedilniku Škotov. Znani so po mesnih pitah, ena znanih je "forfar bridies". To so pravzaprav manjše pite iz maslenega testa z začinjenim mesnim nadevom. Če so za Slovenijo značilne krvavice, je Škotski ponos krvavicam sorodna jed "Haggis", narejena iz drobno nasekljane in močno začinjene drobovine, pomešane z ovseno moko.

Tradicionalno so s to mešanico polnili ovčji želodec, danes pa uporabljajo umetno črevo. Poleg tradicionalno postrežejo pire iz krompirja in repe. Škotsko prehrano sta v preteklosti posebej zaznamovali žiti ječmen in oves. In prav "porridge" je bil stoletja vsakdanja hrana tamkajšnjih prebivalcev. Zdrobljen oves so kuhali tako dolgo, da je žito vpilo vodo, ga solili, pustili, da se ohladi, in narezali na kose. Za vsakega člana družine en kos in za vse dni v tednu. Danes "porridge" ali ovseno kašo pripravljajo tudi na sladko, odlično tekne z javorovim sirupom. Ko smo že pri sladkem, so Škoti zelo navezani na piškotke "shortbreads" in biskvitno testo "scones" ob kavi ali čaju. Zelo znani so ovseni piškoti, naj bodo sladki ali slani. Obvezni

dodatek sta sir ali maslo, ali pa sladek namaz iz masla, sladkorja, limoninega soka in rumenjakov, imenovan "lemon curd". Radi imajo pudinge, posebej znan je puding imenovan "clooties dumpling", pripravljen s suhim sadjem in kuhan v tkanini, od tod pudinga ime. Proti koncu leta bomo tudi mi morda pripravili kak škotski kolač. Morda znameniti "dundee cake", to je nekakšna torta iz suhega sadja, prekrita z olupljenimi mandlji. Ali pa "black bun" ali slovensko črni kolaček, ki je tipična jed prednovoletnega časa, ki jo moramo pripraviti štiri tedne, preden jo bomo postregli in se dobro zaprto drži tudi do pol leta? V testo ovito pecivo iz mešanice suhega sadja in oreškov, začinjeno z začimbami za medenjake je navsezadnje zanimivo darilo.

Kaj bi nam postregli Škoti za zaključek tradicionalnega škotskega kosila? Morda "atholl brose", napitek iz

ovsa, za Škote obveznega viskija in medu? Ali pa kar preprosto kozarec viskija, ki ga domiselno vpletajo tudi v vse jedi.



## info RECEPTI

### DUNDEE CAKE - TORTA DUNDEE

Klasična bogata in maslena torta iz suhega sadja s karakteristično oblogo iz olupljenih mandljev. Značilna je za prednovoletni čas. Ime je dobila po kraju, od koder izhaja. **Potrebujemo:** 150 g sultanin, 150 g rozin, 100 g oranžata (kandirane pomarančne lupinice), 40 g sesekljanih olupljenih mandljev, 275 g bele moke, 225 g masla, 225 g rjavega sladkorja, 4 jajca, drobno naribana lupinica 1 ekološke pomaranče, drobno naribana lupinica 1 ekološke limone, 50 g olupljenih mandljev za okras. **Priprava:** Tortni model premera 20 do 24 cm obložimo s papirjem za peko. Najlažje bo šlo, če bomo na stene modela nanесли malo masla, da s tem prilepimo papir na obod modela. Pečico segrejemo na 170 stopinj Celzija. Rozine, sultanine, oranžat in sesekljane olupljene mandlje zmešamo skupaj z moko. Maslo penasto stepemo, ter postopoma dodajamo sladkor in jajca. Če se masa sesiri, primešamo malo moke. Dodamo naribani pomarančno in limonino lupinico. Če lupinice nimamo, jo lahko nadomestimo z esenco. Suho in mokro maso dobro premešamo in nadevamo v obložen tortni model. Površino zgladimo in na sredini s paličico naredimo luknjo. Površino torte krožno prekrijemo z olupljenimi mandlji in jih rahlo vtisnemo v testo. Postavimo v pečico in pečemo 1 uro in 15 minut, po originalni recepturi pa naj bi pekli kar 2 uri in pol. Torta je pečena, ko paličica, ki jo zabodemo v torto in izvlečemo, ostane čista. Torta naj v modelu počiva še 30 minut, nato ga odstranimo. Če želimo, da bo torta posebej slavnostna, jo po obodu premažemo z marelično marmelado in obložimo z na tanko razvaljanim marcipanom. Torta bo stara dan, dva ali več še okusnejša. Originalni recept ne predvideva vzhajalnega sredstva, če pa želimo bolj rahlo pecivo, primešamo moki 2 žlički pecilnega praška ali sode bikarbone.

## info RECEPT

### SCOTCH BROTH - ŠKOTSKA GOVEJA JUHA

V literaturi zasledimo, da scotch broth velja za škotsko nacionalno juho, ki je hranljiva in polnega okusa. Tradicionalno se kuha počasi, a nihče nam ne bo zameril, če jo skuhamo v loncu na pritisk. Juha je odlična tudi naslednji dan, seveda pred segrevanjem odstranimo masten bel pokrov iz površja kuhe. **Potrebujemo:** 700 g govejega bočnika, sol in poper, 1 korenje, 1 repa, 1 čebula, 2 srednje velika pora, 3 žlice ješprenja, nasekljan peteršilj za okras. **Priprava:** Meso narežemo na koščke, prelijemo z 2,5 l hladne vode, dodamo ješprenj, začinjemo s soljo in poprom in segrevamo do vrenja. Ko zavre, poberemo pene in na nizkem ognju kuhamo 1 uro in pol. Medtem korenje, repo, čebulo in por očistimo in narežemo na večje koščke. Po uri in pol juhi dodamo zelenjavo ter kuhamo še 20 minut oziroma tako dolgo, da se zelenjava zmehča. Postrežemo s sesekljanim peteršiljem

# Ko mošt postane vino

MARTINOVANJE JE ČAS, KO 'SV. MARTIN SPREMINJA MOŠT V VIN'. V ZADNJIH ČASIH SE JE V NEKATERIH KRAJIH PO SLOVENIJI RAZVILO V ŽE KAR TEDENSKE 'VESELICE' NA PROSTEM, KJER BREZ DOBRE KAPLJICE IN BOGATO OBLOŽENIH MIZ NE GRE. V VINORODNIH OKOLIŠIH JE POSTAL PRAVI ZAHVALNI DAN ZA DOBRO LETINO IN PRILUŽNOST ZA PRAVO IN PRVO POKUŠINO NOVEGA VINA.

God svetega Martina (11. november) se v Sloveniji in na Hrvaškem praznuje predvsem kot praznik vina. Sv. Martin je krščanski svetnik, ki se je rodil leta 316 na Madžarskem, kasneje pa je živel v Italiji. Zaradi skromnosti in ljubezni je bil pri ljudeh zelo spoštovan, zato ga je ljudstvo izbralo za svojega zaščitnika.

O njem krožijo različne legende. Najbolj znana je tista, ko je svoj vojaški plašč prerezal na pol in polovico dal obubožanemu siromaku. Tisti, ki pa martinujejo že leta in leta, radi še razložijo, kako se je skrtil med gosi, ko so mu sporočili novico, da je posvečen v škofa, ter dodajo, da je martinovanje staroslovenski običaj, ki ima korenine v davnih časih.

Vse šege in navade, ki so se nakopičile okoli martinovega, se v nekaterih krajih Slovenije ujemajo z ljudskim reklom, da je martinovo 'jesenski pust'. Sv. Martina so za vinskega svetnika imenovali ljudje, ker so dnevi praznovanja sovpadali z dnem, ko ima god. Prav okoli tistih dni se povečini konča delo na poljih in je vino že v sodih. Umril je 8. novembra 397, njegov pogreb pa je bil 11. novembra - obletnico pograba tako obhajamo kot godovni dan. Na njegovem

grobju so postavili kapelo in kasneje baziliko, ki je bila ves srednji vek znana romarska pot. Sprva je bilo ohranjenih tudi veliko njegovih relikvij, pozneje pa so jih večino uničili hugenoti.

Najpogosteje ga upodablja, kako še kot vojak deli plašč z beračem, njegova običajna spremljevalka pa je goska. Sicer ima škofovske insignije in knjigo. Znan ljudski rek pravi, da na martinovo 'sv. Martin spreminja mošt v vin'. Do tega dne se mošt obravnava kot nečisto in grešno novo vino, ki se ob blagoslovitvi spremeni v pravo vino. V skladu s šegami in navadami lahko blagoslov opravi nekdo, ki se preobleče v škofa. Ob praznovanju potekajo v vinorodnih predelih tudi pojedine, pri katerih so najpogosteje na jedilniku gosi in mlinci. Za slovensko Istro je martinovanje oziroma martinja značilno šele po 2. svetovni vojni. Tipične jedi pa so povezane z oljčnim oljem - lahko samo kruh in olje, s katerim so pospremili mlado vino. Bolj zahtevne jedi v tem času pa so bile predvsem testenine s petelinjim ali kokošjim golažem, pečen puran, kisló zelje, ocvrt kruh z refoškom. Danes se na martinovo mize šibijo od

dobrot, kot so račka z rdečim zeljem, svinjska mrežna pečenka, sveže krvavice, jurčki na različne načine, zraven pa postrežejo

mlado vino različnih sort. Če pa ste privrženec bolj zrelih vin, vam ponudijo kaj iz bogato založenih kleti.



Jeruzalem Ormož VWS d.o.o. Kolodvorska 11, 2270 Ormož, Slovenija

## ODPIRAMO NOVO LETINO VRHUNSKIH VIN

Z IZBRANIH LEG Z JERUZALEMSKIH GORIC

Na s soncem obsijanih ilovnatih terasah Jeruzalemskih goric je tudi letos dozorelo vino Terasa, vrhunsko vino z geografskim poreklom. Že večkrat nagrajeno vino lahkotnega, a polnega okusa bomo letos prvič poskusili na martinovanju v Ormožu od 6. do 9. novembra.

Vabljeni!

JERUZALEM ORMOŽ

Minister za zdravje opozarja: prekomerno uživanje alkohola škoduje zdravju!

Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje Projekt sofinancira Evropska Unija



# V kraljevini prepovedanega sadeža

ŠTURMOVA VINA IZ BELOKRANJSKEGA VINORODNEGA OKOLIŠA LJUBITELJEM IN POZNAVALCEM ŽE DOLGA LETA NUDIJO POSEBNO VESELJE IN UŽITEK.

Butična vinska klet najbolj znanega zasebnega vinarja iz Bele krajine, Otmarja Šturma iz Metlike, stoji na njenem vzhodnem delu, v Vidošičih na 'ritki' Sv. Ane, kot imenujejo grič pod cerkvijo, ki spominja na ležečo žensko. Šturm prideluje suha, peneča, sladka predikatna vina, posebnosti oziroma avtorska vina. Drži se nenapisanega pravila, če se v nekem letniku zgodi, da vino ne ustreza kakovosti, z njim ne gre na trg. Klet Otmarja Šturma je butična, ker ne razmišlja toliko o količinah

pridelanega vina, kot o njegovi kakovosti. Obdeluje devet hektarjev površin, končni izdelek pa je ustekleničeno vino, ki ga prodaja tako doma kot v tujini. Ima urejen prostor za trženje vin v Grajski kleti v Metliškem gradu in ponuja možnost degustacije vin ter pogostitve tudi v zidanici. V Grajski kleti lahko okušate domača vina kot vina drugih pridelovalcev. Imajo tudi bogat program različnih darilnih paketov. Njegova klet je najbolj znana po rumenem muškatu in modri frankinji, pestro

izbiro njegovih vin pa sestavljajo še cabernet sauvignon in sauvignon, modri in beli pino, chardonnay, traminac, laški ter renski rizling in kraljevina, ki je avtohtona sorta v Beli krajini in nepogrešljiva v namiznem vinu, vendar so pri Šturmovih dokazali, da lahko s skrbnim vinogradništvom in kletarstvom iz te skromne sorte pridelajo veliko vino. Uspelo jim je, da se to vino sedaj lahko primerja z zvenečimi imeni vin. V kleti vinarja Otmarja

Šturma najdemo tudi njegova predikatna vina, ki predstavljajo na leto skoraj trideset odstotkov vseh njegovih pridelanih vin. Veliko jih pozna Šturmovo sladko vino, pridelano iz sorte traminac, ki pa je bil v belokranjskem vinorodnem okolišu celo na spisku prepovedanih sort in so ga zato poimenovali **Prepovedan sadež**. Ime se je ohranilo do danes. Šturmovo peneče vino pa se imenuje Ana, spada med zelo suhe penine, ime pa je dobilo po cerkvi sv. Ane.

## TURISTIČNA KMETIJA "VIŽENČAR"

Planšarija Viženčar, Ambrož pod Krvavcem 23, 4207 Cerklje na Gorenjskem, tel.: 04/252 92 00, 04/252 92 15, gsm: 041/647 545 fax: 04/252 92 02, e-pošta: plansarijavizenecar@siol.net

**PONUDBA:** • možnost najema apartmajev • ponudba domače hrane (pečenka iz krušne peči) • sprejemamo zaključene družbe (rojstni dnevi, obletnice, ...)



• nahajamo se na smučišču

**AKCIJA** - Če do 15. 12. 08 rezervirate 1 teden bivanja v mesecu marcu 09, **VAM 1 DAN PODARIMO**

www.slovenia-tourism.si/vizenecar

## Martinovanje v Ormožu

V Ormožu pripravljajo večdnevno martinovanje z začetkom v petek, 7. novembra 2008, v sejemskem šotoru sejma KOVITO 08 pred gradom in v Martinovem zabavnem šotoru na grajski pristavi in pri kleti.

V petek se bodo razvrstili nastopi skupin, simpozij, nastop otroških folklornih skupin, koncert pesmi o vinu in napitnicah. Ta dan bo tudi slovesno odprtje martinovanja in sejma KOVITO, krst mošta in večerna zabava z ansamblom Štrk. V soboto bosta med drugim povorka nastopajočih, prihod Martinove konjenice ... Vse dni do nedelje, 9. novembra 2008, bo pester program za obiskovalce in otroke. Na ogled bo razstava izdelkov društva kmečkih žena, možni bodo brezplačni vodeni turistični ogledi po vinskih cestah, panoramska vožnja moto kluba Ormož, rokodelska tržnica in tržnica tradicionalnih obrti.

V teh dneh bodo tudi koncerti: **Crvena jabuka, Fešta bend, Oliver Dragojević, Korado in Brendi, Mambo kings ...** Organizatorji so: Jeruzalem Ormož VWS, Območno obrtno-podjetniška zbornica Ormož, TD Ormož, Javni sklad RS za kulturne dejavnosti - OI Ormož s svojimi društvi in Občina Ormož.

Info: TIC Ormož, tel.: 02/741 53 56, tic.ormoz.grad@siol.net, www.kovito.si, www.jeruzalem-ormoz.si, www.slovenia.info/ormoz



## Sturm

VINA ŠTURM - BELA KRAJINA

Otmar Šturm, Mestni trg 25, 8330 Metlika  
t: (07) 36 35 350, gsm: 041 63 24 70  
Vina.Sturm@siol.net

Minister za zdravje opozarja: prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju.



Otmar Šturm v vinski kleti | Foto: Marijan Močivnik



Družina Šturm v vinogradu | Foto: Marijan Močivnik

# SVIT. Končno nekaj novega pod soncem!

## SVIT / pirina JABLAN štruca/ Za dobro jutro!

Zajtrkujte odličnost: ker s takim zajtrkom poskrbite za boljši izkoristek energije čez ves dan, ker ste tako bolje pripravljene na stresne ure pred vami, ker vam s svojim okusom prebudi vse čute! Enostavno je: vaša štruca dobrega ohranja v sebi vse dobro vsaj pet dni!

**Pirina JABLAN štruca z vlakninami** iz organske pira in domačih kmečkih jabolk, z bogatim okusom pirinih jedrc in sončničnih semen. Za razliko od drugih kruhov, ki ohranjajo svežino več dni, pirina JABLAN štruca nima priokusa kislosti! Zajtrkujte odličnost: ker s takim zajtrkom poskrbite za boljši izkoristek energije čez ves dan, ker ste tako bolje pripravljene na stresne ure pred vami, ker vam s svojim okusom prebudi vse čute! Enostavno je: vaša štruca dobrega ohranja v sebi vse dobro vsaj pet dni!

Hej, ne odhajaj od doma brez zajtrka! Pojdi raje s koščkom dobrega kruha v roki.

## DOMAČA KMEČKA JABOLKA. Krhli koncentrirane energije.

Ekološko pridelana jabolka skrbijo za nas z uravnoteženo raznolikostjo vitaminov, mineralov in mnogih zaščitnih snovi, ki krepijo obrambne moči telesa in zmanjšujejo tveganje za razvoj različnih boleznih. Blagodejne prehranske vlaknine in železo so ohranjeni tudi v krljih pravilno sušenih, ekološko pridelanih kmečkih jabolk. Ta so skupaj s pirino polnozrnatno moko in s celim pirinim zrnjem osnova pirine JABLAN štruca. Za še več vlaknin in za še bogatejši okus!

## SVIT / pirin NE'SOL hlebec/ Za dober dan!

Čez dan MANJ SOLI.

Ker pri ohranjanju zdravja vsak gram šteje, uživajte kruh, kot ste ga vajeni, a z manj soli. Narejen je tako, da se mu **manjša vsebnost škodljivega natrija** pri okusu prav nič ne pozna! **Naraven, brez konzervansov**, z naravnimi viri okusa slanosti, varuje telo pred prevelikimi vnosi natrija. Pirin NE'SOL hlebec **nima dodanih maščob**, v primerjavi z običajnim kruhom iz pšenične moke pa vsebuje več beljakovin, manj škroba in več vlaknin. Pirina polnovredna moka je lažje prebavljiva in s svojimi lastnostmi poveča občutek sitosti. Zakaj bi s soljo obremenjevali telo in še posebej srce? In zakaj bi se odrekli okusu slanosti? Uživajmo v kruhu z **zmanjšano vsebnostjo soli, a z ohranjenim okusom slanosti**, ki ga ustvarijo dobro izbrane naravne sestavine. Pirin NE'SOL hlebec je odlična spremljiva raznoterih jedi z **izrazitejšim okusom**, zaradi manjše vsebnosti škodljivega natrija pa je primeren tudi za marsikatero dietno prehrano! **Ti čez dan narašča pritisk? Naj ti ne narašča zaradi soli iz kruha!**

**PIRA.** Na novo odkrito starodavno žito. Že v bibliji omejeno žito je bilo nekoč razširjeno tudi pri nas, zdaj pa ga znova odkrivamo. Ker so pleve trdno zraščene z zrnjem, je **zrno odlično zaščiteno pred vplivi iz okolja**. Zato je pira lahko resnično ekološko pridelana. Za zdravo prehrano so pomembne pirine odlične snovi. Vsebuje več beljakovin kot navadna pšenica, te beljakovine pa imajo tudi samosvojo sestavo in povzročajo **manj alergij**. Pira je pomemben vir vlaknin, ki povečujejo občutek sitosti in pomagajo prebavi. Vsebuje nenasičene maščobne kisline, ki **varujejo srce in ožilje**, veliko vitaminov B kompleksa, vitamine A, D in E ter minerale fosfor, železo in magnezij. Pirini kruhi iz Pekarn Mlinotest so izdelani iz polnovredne pirine moke iz nadzorovane ekološke pridelave.

## SVIT / slivovi PRUNELA kruhki / Za dobro malico!

**Narava prebavi VRAČA MOČI.** Ker je redna prehrana najboljši vir zdravja, uživajte večkrat na dan. S kruhki brez slabe vesti! Brez dodanih maščob, sladkorjev, barvil, z obiljem

zdravih vlaknin iz suhih sliv, ki **pomagajo uravnati prebavo** in hkrati povečujejo občutek sitosti. Slivovi PRUNELA kruhki so s svojo velikostjo in obliko priročna rešitev za vmesni obrok kjerkoli in kadarkoli. Izbrana pšenična moka iz skrbno nadzorovane pridelave skupaj z **dodanimi balastnimi snovi** zagotavlja ravno pravo količino energije. Dodane suhe slive s svojimi minerali pomagajo obnavljati organizem, hkrati pa prijazno pospešujejo presnovo. Redna in uravnotežena prehrana, z zadostno količino koristnih hranilnih snovi, je najboljša zaščita zdravja in dobrega počutja. To se pozna tudi na vaši prebavi! Pomagajte ji z rednim uživanjem hrane z **veliko vlakninami** in še posebej s **pektinskimi snovmi iz suhih sliv!** Dobre balastne snovi v telesu nabreknejo in tako povečajo občutek sitosti ter olajšajo prebavo. **Težave s prebavo? Pojej večkrat kaj dobrega!** **SUHE SLIVE.** Telo vam bo hvaležno! Suhe slive vsebujejo antioksidante, ki v boju s prostimi radikali preprečujejo uničenje celične strukture; vsebujejo tudi veliko železa, kalcija, kalija, fosforja in betakarotena. Zelo znan in priznan je njihov vpliv na prebavo: so **prijazno delujoče naravno odvajalo**. Pripisujejo jim tudi zniževanje ravni škodljivega holesterola, ugoden vpliv na kri in na živčni sistem. Tu in tam jih omenjajo celo kot afrodisiak.



## Ljutomerčan



Ljutomerčan, d.d.

Kidričeva ulica 2  
9240 Ljutomer,  
Tel.: 02/58 58 800  
Spletna stran: [www.ljutomerčan.si](http://www.ljutomerčan.si)  
e-pošta: [info@ljutomerčan.si](mailto:info@ljutomerčan.si)

## nadaljuje bogato tradicijo Ljutomerskih goric

**Ljutomerčan, d. d.**, nadaljuje bogato vinogradniško-vinarsko tradicijo Ljutomerskih goric, ki sega v leto 1954. Podjetje uspešno sodeluje tudi z zasebnimi vinogradniki in se ponaša s številnimi medaljami, ki so jih prejeli za svoja vina doma in v tujini. Med medaljami je veliko zlatih.

### Vina

V Ljutomerski kleti so shranjeni **ljutomerčan**, visokokvalitetno polsuho vino, ki je pripravljeno iz grozdja najkvalitetnejših vinskih sort Ljutomersko-ormoških goric; suho vino **šipon**, ki je najstarejša kakovostna sorta Ljutomersko-ormoškega vinorodnega okoliša in je to območje nekoč že slovelo po njem; polsuho vino **laški rizling**, ki v Ljutomersko-ormoškem vinorodnem okolišu daje izredno dobre rezultate, tako da tudi v slabših letinah lahko donegujejo kakovostna vrhunska vina, v boljših letinah pa se vedno lahko pohvalijo z vinom posebnih trgatev, kot so pozna trgatev, jagodni izbor in ledeno vino; priljubljeni **chardonnay**, na katerega so zelo ponosni, saj so zanj dobili veliko medalj tako doma kot v tujini; polsuhi **sauvignon** z značilnim sortnim karakterjem, ki se posebno dobro izraža v cvetici; ravno tako polsuhi **renski rizling**, ki izhaja iz grozdja vrhunske kakovosti,

uspeva na izbranih legah Ljutomerskih goric in spada med najkakovostnejše bele sorte na svetu ter ga zaradi izrednih odlik - še posebej, če s trgatvijo počakajo do novembra, lahko upravičeno imenujejo 'kralj vina'; polsladki **traminec**, čigar aroma spominja na divjo vrtnico; polsladki **muškat otonel**, za katerega je značilna precej nizka kislina, še posebej pa je priljubljen pri ženskah; eno najstarejših muškatnih sort, **rumeni muškat**, ki je najboljši mlad, saj takrat njegove značilnosti pridejo najbolj do izraza; **sivi pinot**, kakovostno vino, ki je žal premalo cenjeno; **ranino** s svojevrstno cvetico in nežno muškatno aromo, ki ravno tako kot vino pokaže vse čare, ko je mlado, medtem ko so zelo kvalitetna tudi vina posebnih trgatev.

### Degustacije in ogled kleti

V Ljutomerski kleti se lahko prepričate tudi o kvaliteti njihovih vin. Organizirajo ogled kleti z vodenimi degustacijami vrhunskih Ljutomerskih vin. Možna je tudi degustacija, ki vključuje vina posebnih kakovosti, visoke predikate (jagodni izbor, ledeno vino, suhi jagodni izbor) in arhivska vina (od 1952 naprej). Degustacija vin sladke linije z vključenim predikatom. Z veseljem vam bomo pripravili ponudbo. Za ogled kleti in degustacije je obvezna najava.

*V zlati kapljici Ljutomerčanovih vin se zreali vsa rajska Prlekija.*