

PLANINSKA ZVEZA SLOVENIJE

Komisija za varstvo gorske narave

Usposabljanje Varuh gorske narave 2018

SEMINARSKA NALOGA

TURISTIČNA SIRARSKA POT

Mentorica: Marjeta Keršič Svetel

Avtor: Franc Mikelj

PD Srednja vas v Bohinju

KAZALO

1. UVOD
 2. NARAVNA IN KULTURNA DEDIŠČINA
 3. DELO V SIRARNI
 - 3.1. DELO V SIRARNI NEKOČ
 - 3.2. DELO V SIRARNI DANES
 4. TURISTIČNA SIRARSKA POT
 5. AVTOHTONO GOVEDO
 6. MLEKO IN MLEČNI IZDELKI
 7. KULINARIČNI TURIZEM
 8. DELAVNICA IZDELOVANJA SIRA
 9. INTERPRETACIJA
 10. POGOVOR S PASTIRJEM NA VELEM POLJU
 11. ZAKLJUČEK
 12. LITERATURA
- ZAHVALA

1. UVOD

Turistična sirarska pot je tematska pot, ki neposredno podpira in spodbuja dodatno dejavnost na kmetijah. Narejena je bila z namenom ohraniti, oživiti in popularizirati sirarsko dejavnost na planinah in kmetijah ter obiskovalcem planin omogočiti stik s sirarji in njihovimi izdelki in ogled postopkov sirjenja. Eden od ciljev je tudi prodaja mlečnih izdelkov neposredno pri majerjih.

Pretežni del tematske poti poteka na območju občine Bohinj (to bo moja naloga). Pot se nadaljuje do Bleda, nato proti Gorjam skozi dolino Radovne. Zaključi se v Srednjem Vrhu, na kmetiji Hlebanja.

Idejni oče te poti je Dušan Jović, kmetijski svetovalec. Odprli so jo leta 2003 s pomočjo Pharovega projekta. Pot označujejo rumenooranžni kačipot z izpisom poti in rdeče belo Knafeljčevo markacijo.

Protokol o izvajanju Alpske konvencije o hribovskem kmetijstvu:

4. Člen: Vloga kmetov:

Pogodbenice ugotavljajo, da je kmetijstvo, zlasti na hribovitih območjih, v stoletjih izoblikovalo krajino in ji dalo njeno zgodovinsko podobo ter kulturno vrednost. Zaradi mnogostranskih dejavnosti kmetov je torej treba priznati njihovo odločilno sedanje in prihodno vlogo pri ohranjanju naravne in kulturne krajine ter jih pritegniti k sprejemanju odločitev in ukrepov za hribovita območja.



Zemljevid Turistične sirarske poti(arhiv Turizem Bohinj)

2. NARAVNA IN KULTURNA DEDIŠČINA

Začetki sirarstva v Bohinju segajo v leto 1873, ko nazadovanje železarstva pripelje do propada fužin, kjer so si Bohinjci služili kruh kot železarji, rudarji, oglarji in prevozniki.

V takem vzdušju so se navdušili za ideje bistriškega župnika Janeza Mesarja, da dvigne raven živinorejstva v Bohinju. Na njegovo povabilo je tega leta prišel na njegovo povabilo Thomas Hitz iz Ementalla. Na Bitenjski planini je tega leta naredil prvi hleb sira ementalskega tipa, ki je potem zaslovel kot bohinjski sir. Sirarstva je učil še druge Bohinjce na drugih planinah. Ustanavljale so se sirarske družbe po vsej bohinjski dolini.

V začetku 20.stoletja so imele vse večje planine sirarne, ki so zidane, večje, postavljene na sredo planine. Sirarna ima navadno dva prostora: sirarno in klet. V sirarni vidimo velik bakreni kotel, obešen na vratilu. Nasproti ognjišča stoji miza, preša, za stiskanje sira v lesenem obodu. Iz sirarne pridemo v klet, kjer stoji zidano korito s slano vodo, *slanamurjo*, (salamuro) , ter več polic za spravljanje hlebov sira.



Župnik Janez Mesar(Gorenjci.si)



Sirarna na Uskovnici

Vratilo(cigan): kljuka, na kateri visi kotel

slanamurja: slana voda

3. DELO V SIRARNI

3.1. DELO V SIRARNI NEKOČ

Zvečer in zjutraj so majarji in majarice v sirarno prinesli pomolženo mleko. Sirar je mleko stehtal vsakemu posebej in si težo zapisal v poseben zvezek. To je bila enkratna količina za izdelavo sira. Mleko je treba najprej precediti, nato zliti v kotel. Sirar je ogrel mleko do primerne toplote, v kotel zлил sirišče in dodal sol. Po 20 minutah se je mleko sesirilo in zgostilo. Ves čas ga je mešal z leseno sirarsko sabljo. Med nadaljnjim segrevanjem se je mleko še bolj zgostilo. Sedaj ga je mešal s trnačem, dokler ni bilo tako gosto, da so vsebino dvignili v prt iz kotla in dali na prešo. Tam je odtekla sirotka. Šele nato so sir dali v lesen obod in ga v preši stiskali, da je odtekla vsa sirotka, ki so jo uporabili za skuto ali krmo prašičev. Sir so večkrat previjali, zvečer pa dali iz preše in jih prenesli v klet oziroma čevder. Tam je ostal 1-2 dni. Na koncu so jih zložili na police, kjer je sir po treh mesecih dozorel in bil primeren za prodajo. Izkupiček od prodaje sira so si razdelili po deležih.



3.2. DELO V SIRARNI DANES

Jože Cvetek si ni mogel predstavljati, da bi bohinjski sir kar nenadoma izginil. Bohinjska sirarna je pristala v rokah njegovih družinskih članov in prijateljev, ker je, zabredle v stečaj, nihče drug ni hotel. Nihče si ni drznil ugrizniti v to kislo jabolko, iskati povezav s kmeti, zagotoviti kakovostno proizvodnjo sira. Če je hotel ohraniti tradicijo, je moral tvegati sam. In z njim tisti, ki so kot on verjeli, da je bohinjski sir preveč edinstven, da bi ga prepustili pozabi. Zaradi vpliva podnebja in paše goveda na planinah je nastal nov sir. Na koncu Srednje vasi sirarna ne glede na lastnike domuje od leta 1959. V njej sir nastaja po enakem postopku kot v planinah, čeprav tehnološko nekoliko modernejši. Vsak drugi dan jim pripeljejo mleko. Ne katero koli. Kakšno mleko, takšen sir, je bilo njihovo vodilo že vse od začetka, zato mleko odkupujejo le od okoliških kmetov. Vsakega od njih poznajo, pa vendar v svojem malem laboratoriju redno testirajo vzorce vsega

prispelega mleka. Še nikoli se ni zgodilo, da bi bilo z njim kaj narobe. Sprva je mleko nekoliko premočno, zato je treba najprej odstraniti malo smetane.

Na zahtevo Veterinarske uprave RS mora mleko skozi paster, preden pristane v sirarskem kotlu. Na zadnji stopnici je razgled v visok kotel, v katerem je 4000 litrov mleka. Mleko potrebuje namreč čas, da se usiri, potem pa ga zdrobijo v sirovo zrnje in dogrevajo. Od tam odpotuje v prešo, kjer ga en dan stiskajo. Nastane hleb.

Do tukaj je potek res nekoliko moderniziran, čeprav v bistvu enak kot v planinah, od tu naprej razlik med planino in dolino ni več. Sirove hlebe – iz enega kotla mleka jih običajno nastane sedem – ročno preložijo na voziček in jih odpeljejo v sosednji prostor, kjer se ob stenah raztezata dve dolgi banji, polni slane vode. V njej se namakajo nekaj dni. Od tega postopka se ne odstopa, pa čeprav bi sir nastal hitreje in ne bi minila najmanj dva meseca od takrat, ko se dobi mleko, do trenutka, ko se sir znajde na prodajnih policah.

Iz solnice gredo hlebi, težki od 45 do 50 kilogramov, v toplo zorilno klet, potem ko jih na mizici najprej ročno uredijo in pobrišejo. Tam počasi zorijo. Dlje kot sir stoji, bolj se spreminja njegov okus in pridobiva pikantnost. Tukaj bi hlebe lahko imeli tudi šest ali 12 mesecev, vendar jih v trgovine pošiljajo po dveh, ker so tako zorjeni najprimernejši za večino ljudi. Medtem ko zorijo, rastejo. Nič več niso povsem ravni, kakršni so bili, ko so jih položili na enega od stojal s policami. V topli kleti se na sredini počasi izbočijo. V njih nastajajo luknje.



4. TURISTIČNA SIRARSKA POT(TSP)

Vključuje tri občine: Bohinj, Bled in Kranjsko Goro. Idejni oče poti je kmetijski pospeševalec v Bohinju Dušan Jović. Pot je logično nadaljevanje projekta Organiziranje pridelave, predelave in trženja kmetijskih pridelkov v Alpskem območju. Obiskovalci lahko na celotni poti ali posameznih točkah spoznajo tradicionalno sirarstvo in delo na planini ter s tem povezano kulturno in naravno dediščino. Po dogovoru je možen ogled izdelave sira in drugih mlečnih izdelkov, kjer lahko obiskovalci lahko tudi aktivno sodelujejo. TSP pomeni oživitev prodaje po planinah. Omogočila in pospešila je razvoj malih sirarn. Omogočila je neposredno prodajo kupcem in s tem višjo ceno, izboljšala se je izobrazba kmetov.

Projekt TPS je spodbudil:

- delovanje tržnice domačih pridelkov in izdelkov v Bohinjski Bistrici in Stari Fužini
- odkup in obnovo tipičnega starega stanu na planini Goreljek
- razvoj blagovne znamke Bohinjsko- From Bohinj
- spremembo gostinske ponudbe na tradicionalni prireditvi Kravji bal
- praznik sira in vina (D.Jović)

5. AVTOHTONO GOVEDO

Avtohtona pasma, na kateri je temeljilo bohinjsko sirarstvo, je bila krava cika(cikasto govedo). To so bile majhne krave, ki se zlepa niso poškodovale pri hoji po planini, niso delale stečin in trgale ruše, ker so bile lahke. Po drugi svetovni vojni je skoraj izginila zaradi uveljavljanja večjih pasem goveda. V zadnjih letih se znova redi v večjem obsegu. Z ustanovitvijo Društva za ohranjanje cikastega goveda v Sloveniji se je pričelo novo obdobje.

Bohinjska cika (Rejski program cika)



6. MLEKO IN MLEČNI IZDELKI

Mleko krav, ki se prosto pasejo po planinskih pašnikih, polnih aromatičnih zeli, je nekaj čisto drugega kot mleko krav iz hlevske reje, ki se hranijo s silažo in briketi.

Bohinjski sir: sodi v skupino trdih sirov, zori več kot mesec dni, med zorenjem pridobiva značilen aromatičen okus.

Mohant: je polmehki sir, ostrega vonja in pikantnega okusa, EU komisija je sir mohant zaščitila z oznako geografskega porekla.

Albuminska skuta: osnova je sirotka in ne mleko.

Trapist: je poltrdi polnomasten sir, ki ga izdelujejo manjši sirarji po planinah (Velo polje, Krstenica,..)

Kislo mleko



Bohinjski sir



Trapist s Krstenice



Mohant

7. KULINARIČNI TURIZEM

Turizem je orodje ohranjanja naravne in kulturne dediščine, snovnih in nesnovnih vrednot, duha kraja in lokalne identitete.

Turistična kmetija ponuja nastanitev in hrano.

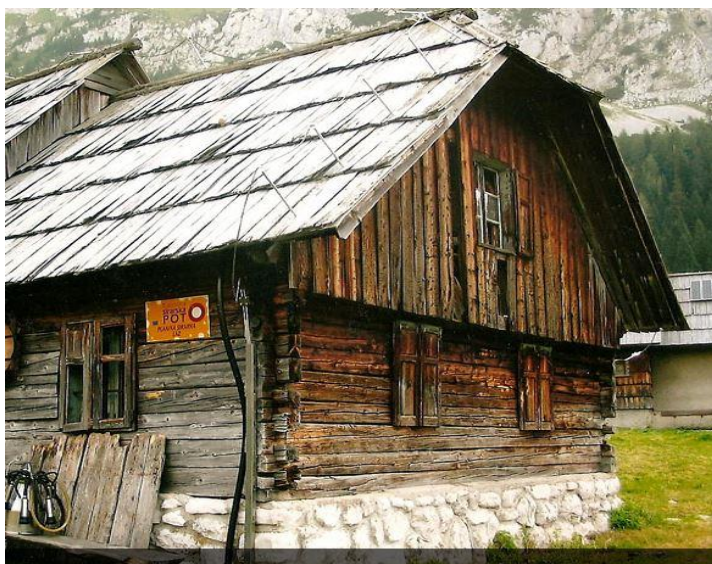
Turistična kmetija Gartner- pr Odolneku v vasi Studor: Nudi prenočišče v dveh apartmajih. Njihova družina šteje štiri člane, ki se že nekaj časa ukvarjajo s predelavo mleka v mlečne izdelke, ki so značilni za Bohinj. Imajo svojo manjšo sirarno, kjer se lahko ogleda postopek predelave mleka. Julija in avgusta se krave pasejo na planini Laz, kjer se jih lahko obišče in kjer vas postrežejo s svežim in kislim mlekom, domačo zaseko, ali skuhajo domače bohinjske žgance.



Domača sirarna v Studoru



Planina Laz



Sirarna na planini Laz

Obiskovalci, ki se odločijo za kulinarični turizem, zlasti na kmetijah, želijo doživeti predvsem štiri mite:

- Mit o dobrih starih časih: ogledovanje muzejev, pripovedovanje o preteklosti
- Mit o tradicionalni modrosti preprostih ljudi: učenje starih veščin, zanimanje za avtentične načine priprave jedi
- Mit o neokrnjeni naravi, miru, samoti,
- Mit o vrnitvi k tradicionalnim vrednotam. Uživanje v tradicionalnih praznikih

Najpogostejši izdelki kulinaričnega turizma:

- Meni ponudba v gostinskih obratih
- Ulična prodaja hrane
- Degustacija
- Stalne ali občasne tržnice kmetijskih izdelkov
- Odprta kuhinja

- Specializirane trgovine
- Ogledi kmetij
- Delavnice kmetijskih opravil

-ogledi obratov za predelavo živil, primer: Bohinjska sirarna

-tematske kulinarčne poti: PST

-muzeji: Hrana je na umetniških slikah v galerijah, na freskah, kjer najdemo tudi upodobitve kmetov in kmečkih opravil. Lahko si ogledamo staro orodje, posode, oblačilne predmete.



-kulinarčne prireditve: so predvsem odlično sredstvo za promocijo določenih lokalno značilnih pridelkov in jedi. Navadno gre za velike, množične prireditve, ki se zgodijo enkrat na leto in na katerih se zbere velika množica obiskovalcev, domačinov, to je atrakcija za medije, pa tudi priložnost, da morebitni novi poslovni partnerji spoznajo kulinarčne posebnosti območja.



Kravji bal

-festivali: posvečeni posameznim pridelkom, pasmam, kmečkim opravilom



Praznik sira in vina

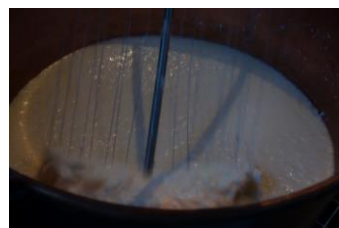
Predavanja in predstavitve:

- Možnost opazovanja priprave hrane
- Doživetja zgodovinske kulinarike
- Interpretacijski centri
- Kulinarična literatura

8. DELAVNICA IZDELOVANJA SIRA

Odolnekovi izpod Studorja imajo premično sirarno, s katero prikažejo izdelavo sira v kampu Danica na Bohinjski Bistrici ob četrtkih pod večer v poletnih mesecih.







9. INTERPRETACIJA

Interpretacija je oblika komunikacije, ki jo večina strokovnjakov šteje v širši okvir strateškega komuniciranja. Dejavnosti, kjer gre za načine prenašanja znanj, razumevanja, pomenov, odnosov in vrednot, starih kot človeški rod. Poglavitni cilj ni zgolj informiranje z nizanjem dejstev, ampak predvsem odkrivanje njihovega pomena, oblikovanje osebnega odnosa in vzbujanje zanimanja.

Cilji interpretacije:

- izobraževalni: razkrivanje zanimivosti,
- čustveni: osuplost, pretresenost, navdušenje
- vedenjski

Turistična sirarska pot:

- Izobraževalni cilj: kaj je sirarstvo, postopek izdelave sira, zgodovina sirarstva, prikaz pomembnih dogodkov, prikaz sirarne v planini,
- čustveni: radovednost, vživljanje,
- vedenjski: ogledovanje, pomoč pri opravilih

Samovodene poti so za obiskovalca ena najpomembnejših in najprivlačnejših oblik interpretacije. Gre za poti, kjer so posamezni elementi in lokacije, ki jih želimo interpretirati, navadno označeni samo s številkami, glavna interpretacija pa je na voljo v priročniku.



10. POGOVOR S PASTIRJEM NA VELEM POLJU

Krave pripeljejo s traktorjem do planine Blato, nato jih ženejo na planine: Laz, Jezero, Krstenica, Dedno polje.

Na planino Velo polje pa pridejo peš s planine Konjska dolina na Pokljuki. Do tja pridejo od doma(s Podjelja in Koprivnika) prav tako peš. Na planini se pasejo v glavnem bohinjske cike.

Krave ženejo konec junija ali v začetku julija, odvisno od vremena. Na planini ostanejo do začetka septembra. Pod okriljem TNP jim živež in ostale stvari pripelje helikopter, malenkosti pa pripeljejo s konji.

Predno pridejo krave na planino, kmetje pripravijo bivališča, očistijo planino, razgrebejo kravjeke, ker tam trava ne raste dve leti, počistijo sirarno, preverijo oskrbo z vodo.

V sirarni na Velem polju je 30 prenočišč, vendar ima prednost za prenočevanje Vodnikov dom na Velem polju. Na planini obiskovalci lahko dobijo kislo mleko, sir, mleko, žgance, polento. Sirarna koč oskrbuje z mlekom.



11. ZAKLJUČEK

Organizacija Turistične sirarske poti je precej šibka. Kljub precejšnjemu trudu nisem uspel navezati stika z očetom TSP.

Glede na danosti, ki jih nudijo planine in planinska paša, je TSP premalo izpostavljena. Vsak izdelek, ki pride s planine, bi moral imeti dodano vrednost, saj se s tem pomaga vzdrževati stoletno tradicijo paše in ohranjanje biotske pestrosti pašnikov in senožeti, ki bi jih prerasel gozd. Tako pri tej naši Sirarski poti pogrešamo spominke, leseno orodje, predpasnike, kuhinjske krpe ipd. Izmed mnogih predstavnikov TSP, ki imajo prepoznavni znak, se le redki zares trudijo za prepoznavnost. Na Turistični kmetiji pr Odolneku so me zelo prijazno sprejeli. Imajo voljo, moč in znanje, kako se približati obiskovalcem in kaj vse jim ponuditi.

TSP se na žalost ni nikoli zares uveljavila.

Ovire pa so:

- pomanjkanje znanja o sodobnih načelih trženja in podjetništva,
- pomanjkanje sodelovanja med različnimi dejavniki: kmetje, gostinci, trgovci, turistična podjetja itd.
- pomanjkanje časa- zlasti na kmetijah,
- pomanjkanje strokovnega znanja o naravni in kulturni dediščini lastne kmetije in okolice,
- nenaklonjenost do gostov in njihovih vrednot ter pričakovanj,
- nepripravljenost se z gosti osebno ukvarjati.

12. LITERATURA

1. Gregori J., Pavšič A., Petauer t., Praprotnik N., Selan M., Skoberne P. (2006). Narava v gorskem svetu. Planinska zveza Slovenije. Komisija za varstvo gorske narave.
2. diplomsko delo: Dušan Jović: Paša in planšarstvo na bohinjskih planinah-pogled v prihodnost
3. Cevc T., Bohinj in njegove planine (1992) Didakta, Radovljica
4. Ravnik M. 2012. Poročilo o posebnostih Mohanta
5. Keršič Svetel M. Interpretacijske podlage za produkte kulinaričnega turizma na območju Savinjske regije in Krapinsko-zagorske županije
6. www.program-podezelja.si: Slovenske avtohtone in tradicionalne pasme domačih živali
7. www.kmecki-turizem-gartner.eu/
8. www.gorenjski-muzej.si/lokacije/plansarski-muzej/

ZAHVALA

Zahvaljujem se PD Srednja vas v Bohinju, ker mi je omogočilo izobraževanje za Varuha gorske narave.

Hvaležen sem mentorici Marjeti Keršič Svetel za njeno neizmerno pomoč pri izdelavi seminarske naloge.

Hvala Anici Gartner, Matevžu Gartner in Gregorju Zalokar za predstavitev kmetije, njihovih izdelkov in postopka izdelave sira.

Hvala pa tudi Janku Korošcu za izčrpne informacije o planini Velo polje.