



Izbor za najboljšo kranjsko klobaso 2011

Za Arvajevo čista zlata medalja

O najboljši v letu 2011 strokovna komisija in ljubiteljski ocenjevalci soglasni – Klobasa Mesarije Arvaj že večkrat ubranila naziv – Ljubiteljski preizkuševalci oddali več kot 230 ocenjevalnih listov

»Bili ste neverjetni, saj ste oddali več kot 230 ocenjevalnih listov. Zanimivo, da ste najvišjo oceno prisodili istemu vzorcu, ki je dobil tudi najvišjo oceno strokovne komisije,« se je ob nagovoru Jureta Jerovška, gostitelja in vodje 3. festivala kranjske klobase, okoli 14. ure v njegovem gostišču v Sori pri Medvodah stopnjevala radovednost zbranih ljubiteljev te jedi. »Najboljša kranjska klobasa v letu 2011 je vzorec številka 1. In na koncu, ker vas zanima, kdo to je ... Mesarija Arvaj!« je donelo iz zvočnikov, razglasitev pa je požela aplavz in ovacije, kar je Jerovšek še podprl: »Prvič v zgodovini našega ocenjevanja se je zgodilo, da je en vzorec na obeh ocenjevanjih dobil prvo mesto in s tem sto odstotkov, kar je čista zlata medalja!« S tem se je bolj ali manj končalo osmo državno strokovno ocenjevanje zaščitenih kranjskih klobas, na katerega je svoje izdelke prijavilo deset slovenskih certificiranih proizvajalcev.

Travnik pred znanim gostiščem za poročna slavlja so malo pred napovedanim začetkom cenjevanja ob 12. uri že dodobra zasedala vozila različnih znamk in velikosti, s terase pa je plapolalo nekaj zastav z značilnim nacionalnim znakom geografske označbe *Kranjska klobasa, zaščiteno od 1896*. Ta porabnikom zagotavlja, da so izbrali izdelek certificiranih proizvajalcev, izdelek, ki vsebuje najkakovostnejše svinjsko meso slovenskega porekla in razen nitrinne soli ne vsebuje aditivov.

Mimogrede, v leto 1896 namreč po dozdu znanih podatkih sega najstarejša navedba naziva te jedi – v knjigi znamenite kuharice Katharine Prato Süddeutsche Küche, medtem ko se je njeno ime v slovenskem jeziku prvič pojavilo v šesti izdaji Slovenske kuharice Felicite Kalinšek (1912). Ta je bila nadaljevanje prve izvirne kuharske knjige na Slovenskem Marije Magdalene Knafel-Pleiweis iz leta 1868. Kakorkoli že, aprila 2008 so uradno zaščitili geografsko označbo kranjske klobase, leto pozneje pa so v njeno čast začeli prirejati celo festival. Oktobra letos se pri založbi **Rokus Klett** obeta tudi izid monografije profesorja dr. Janeza Bogataja z naslovom *Mojstrovina s kranjsko klobaso*. Vsa prizadevanja po večji kakovosti in prepoznavnosti te ene najbolj prepoznavnih slovenskih blagovnih znamk se kažejo tudi v tem, da se njena priljubljenost po opažanjih mnogih vse bolj širi.

Tak vtis je dajal tudi včerajšnji dogodek, krona letošnjega 3. festivala kranjske klobase v Sori pri Medvodah, ki se bo končal pojutrišnjem. V senci nadstreška na terasi, kjer so bile mize ovite v svečane bele prte do tal in je pozneje iz zvočnikov igralo »... Me & Mrs. Jones ...«, se je trlo ljudi in je šumelo kot v velikanskem čebeljaku. Pet minut pred uradnim začetkom strokovnega in ljubiteljskega ocenjevanja je iz črne-

ga avtomobila izstopil tudi pristojni minister, se povzpel po stopnicah in s prijateljskim kramljanjem z gostiteljem za trenutek povzročil manjšo gnečo na stopnišču.

Natakarji so točili rosé, jabolčni sok in vodo, med številnimi (samo) povabljenimi so prevladovali predstavniki močnejšega spola srednje generacije; gospodje v poletnih srajcah, lanenih oblekah in manj uradnih opravah, med njimi tudi opazna množica fotografov. »Najprej morate dobit vstopnico,« je eden od možakov v šali dejal prijateljeva zakoncema, ko sta se prebila do njegove mizice, češ da »imaš kaj za v rokah držat«, pri čemer je mislil predvsem na kozarec na pečju s prosojno rdečo vsebino. Ker uradnega povabila v gostišče še niso razglasili, se vanj ni spodobilo vstopiti, zato je bilo v zraku nekakšno pričakovanje. In ko se je iz zvočnikov zaslislalo: »Tukaj so kuhane kranjske klobase ...,« se je iz klepetajočih skupinic najprej dvignilo vznemirjenje, masa ljudi pa se je usula pred oder, od koder sta slavo kranjske klobase v pozdravnem nagovoru poudarjala najprej minister Dejan Židan in nato dr. Janez Bogataj, gostitelj pa je svojega skrajšal z besedami: »Ne bom dolgo govoril, saj bomo namesto dolgih govorov raje imeli dolge požirke.« Nato pa zbranim podrob-

neje predstavil pravila ocenjevanja ter dodal, naj ocenjevanje vzamejo strogo resno.

Ljubiteljski preizkuševalci so se začeli pomikati proti stopnišču v gornje nadstropje. Tu je bilo prvič čutiti značilen vonj po kranjskih klobasah, ki se je do vrha samo še stopnjeval. Kako da ne, ko pa je bilo v dveh sobanah v desetih velikanskih pladnjih skrbno zloženih na oko težko določljivo, a zagotovo precejšnje število kuhanih mesnin bolj ali manj istega videza. Skrbno uniformirani fantje in dekleta so jih v naslednji uri hiteli rezati v kolesca, z lesenih pladnjev pa so izginjali kot za stavo.

Tisti, ki so se mamljivemu vonju še lahko upirali, so se najprej ustavili pri najbolj razgaljenih primerkih, razstavljenih na okrogli mizi na začetku leve sobe. Na krožnikih v parih z lističema »Tekmovalni vzorec« in »Vzorec, kupljen v maloprodaji« si je bilo mogoče ogledati štiri pare primerkov istega proizvajalca, pri čemer sta dva, prerezana na pol, razkrivala svojo pisano mesnato vsebino.

Tu, v prvi dvorani, so se pred majhnimi in visokimi degustacijskimi mizicami, v hipu razpostavile vrste preizkuševalcev, medtem ko je druga dvorana na začetku bolj kot ne še samevala. Le redki so očitno

Najboljša kranjska klobasa 2011

Strokovna komisija, na čelu katere je bila mag. Marlena Skvarča s Katedre za tehnologijo mesa in vrednotenje živil na ljubljanski biotehnični fakulteti, je za prve tri najboljše ocenila kranjske klobase Mesarije Arvaj (100 točk, vzorec številka 1), Krasa Sežane (67,81 točke, vzorec številka 3) in Košakov – tovarne mesnih izdelkov (64,98 točke, vzorec številka 11). Ocena za naziv najboljša kranjska klobasa 2011 je bila seštevek ocene strokovne komisije, vreden 60 odstotkov, in ljubiteljskega ocenjevanja, vreden 40 odstotkov. Ocenili so tudi šest vzorcev iz maloprodaje, pri čemer se je po besedah prirediteljev znova pokazalo, da so pogosto slabi, krivdo pa pripisujejo trgovcem. Zato so proizvajalce pozvali, naj skrbneje sledijo svojemu izdelku vse do prodajnega mesta.

Stran / Page: 15

Doseg / Reach: 130000

Država / Country: SLOVENIA

Površina prispevka / Size: 1012 cm²

2 / 2



MESNATI KOLOBARČKI SO HITRO IZGINJALI Z VELIKIH LESNIH PLADNJEV



VSI DRUGAČNI, VSI ENAKOPRAVNI

upoštevali nasvet glavnega gostitelja, da ocenjevanju ni treba slediti v zaporedju, zato so si prve kolobarčke privoščili v manjši gneči.

Gostje so opazno uživali v slovenski specialiteti, ki mora biti tradicionalno, in tako je tudi bila, postrežena s kosom kruha, gorčico in hrenom. Četudi je marsikdo potihoma najbrž razmišljal tako kot neki mladenič naglas – da bo »pol treba pa še en krog naredit«, so nekateri poskušali vsaj ohranjati nekaj uglajenosti. Ob preizkušanju kolobarčkov enega za drugim so nekoliko postali, kot bi v tistem trenutku hoteli ujeti primerno oceno, pri tem pa so si najbolj dosledni ugotovitev zapisali tudi v ocenjevalni list. A tisti, ki so že segali po večjih rezinah kruha in klobasne kolobarčke pomazali še z gorčico, so najbrž bolj kot svoje senzorične potrebe tešili kaj drugega. Med gosti, opremljenimi z zobotrebci, je bilo tudi precej znanih obrazov, celo iz političnih klopi.

Med gospemi se je kazal večji starostni pa tudi oblačilni razpon, vendar so jim klobase šle v slast prav tako kot njihovim spremljevalcem. Medtem ko so kolesca pri večini preizkuševalcev takoj po vbodu z zobotrebcom že izginila v ustih, je imela temnolasa preizkuševalka očitno bolj dodelan ocenjevalni sistem. Razkrival ga je venček vseh mesnih vzorcev na njenem krožničku, ki jih je skrbno preizkušala. Podobnega je ubral tudi kuharski mojster Janez Bratovž. Vpogled v njegov ocenjevalni list je razkril, da je najvišjo oceno prisodil vzorcu 1 in 3, pri čemer je bil prepričan, da se pod tema številčkama skriva kateri od njegovih favoritov – bodisi izdelek Mesarije Arvaj bodisi izdelek Košakov TMI. Po njegovem se ponašata s precej podobnim okusom, le da tu in tam pri obeh blagovnih znamkah opazi predebelo kožo, kar je edina pripomba, ki jima lahko očita. Ob 13. uri so se vrste pred rezalnimi deskami povsem zredčile. Ti, ki so ostali v zgornjem nadstropju, so tu in tam še označevali križce v svojih ocenjevalnih listih, večina pa je znova zavzela zunanjo teraso, kjer se je vonj po klobasah mešal s tistim po vinu in pivu ter prvimi potnimi sragami.

SAŠA BOJC

Fotografije **LEON VIDIC**