



Julijske Alpe



TRIGLAVSKI
NARODNI
PARK



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization
Organizacija Zgodnjih
narodov za izobraževanje,
znanost in kulturo



Slovenian National Committee of
the Man and the Biosphere
Programme
Slovenski nacionalni odbor
programa Človek in biosfera

Avtohtone pasme in gorska območja

Davorin Koren, Javni zavod Triglavski narodni park

NR Škocjanski zatok,
30. november 2017

Avtohtone pasme in gorska območja

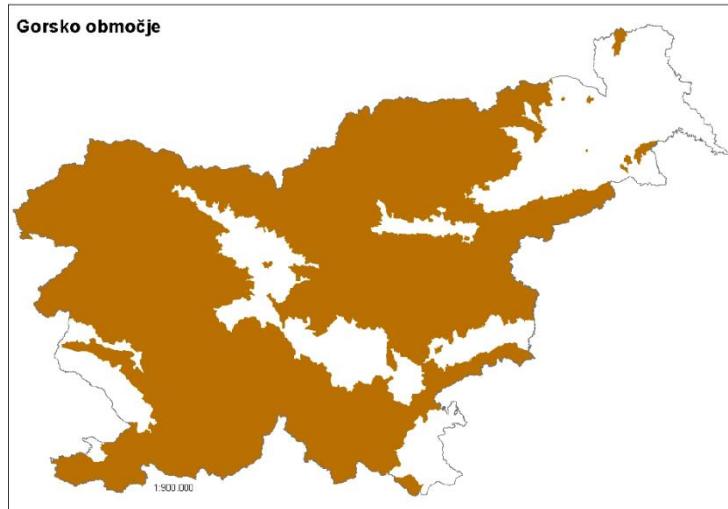
- Živinoreja v gorskih območjih na splošno (človek, območje, živali);
- Navezava celotne živinorejske panoge na planinsko pašništvo;
- Avtohtone pasme in njihov pomen gorska območja; (predstavitev in primer tradicionalne reje Drežniške koze)



Gorska območja znotraj SKP=OMD

- Gorsko območje v Sloveniji zavzema kar 72 % površine države, v njem pa se nahaja kar 55 % vseh kmetijskih zemljišč v državi.
- V Sloveniji se 75,3 % kmetijskih zemljišč v uporabi nahaja znotraj območij z omejenimi možnostmi za kmetijsko dejavnost

"Tveganje za opustitev rabe kmetijskih zemljišč je na strmih legah višje, zato bi bilo potrebno kmetijskim gospodarstvom, ki kmetujejo na strmih zemljiščih dodatno nadomestiti izpad dohodka in višje stroške zaradi težjih pogojev kmetovanja, ki jih le delno nadomestimo v okviru ukrepa OMD"

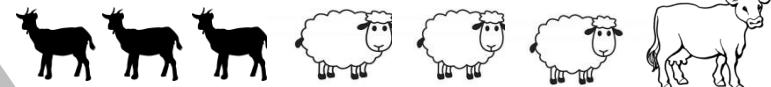


Gorska območja

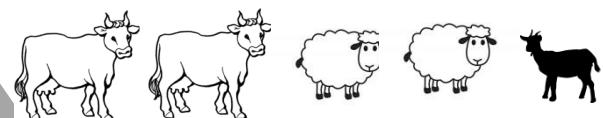
Za človeka
neprehodna
gorska območja
nad gozdno mejo



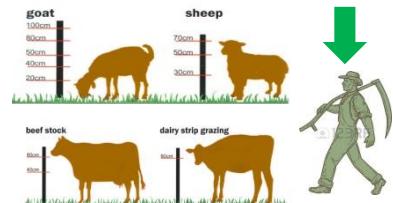
Visokogorski planinski
pašniki brez dovoznih
poti



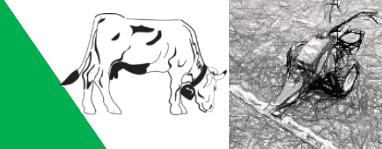
Planine z dovozom



Senožeti, vaški pašniki, strmi travniki



Travinje v neposredni bližini vasi (pašno-kosni sistem)

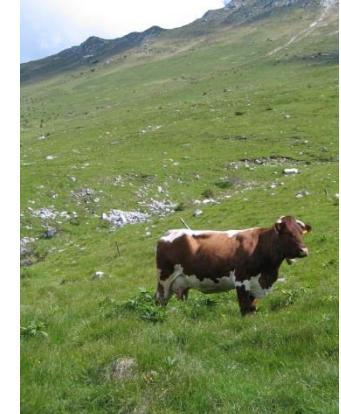


Večkosni intenzivni travniki, njive, sadovnjaki, vrtvi....



Živinoreja v gorskih območjih

1. Območje -"gorsko" v pravem pomenu besede (strmina, talno število, osvetljenost);
2. Živina - avtohtone pasme ali pasme prilagojene rej v gorskem svetu;
3. Človek (dejavost živinoreje ne samo zvaja ampak tudi živi)



Avtohtone pasme in planinsko pašništvo

Reja avtohtonih pasem na območju Julijskih alp je neposredno povezana s planinskim pašništvom.





Julijške Alpe



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization
Organizacija Združenih
narodov za izobraževanje,
znanost in kulturo
Slovenian National Committee
of the Man and the Biosphere
Programme



Slovenian National Committee of
the Man and the Biosphere
Programme
Slovenski nacionalni odbor
programa Človek in biosfera

Živinorejski krog-živinorejsko leto (Večstopenejska planinska paša-DEDI)



Planine

Razdelitev planin glede na:

- planina kot geografski pojem: "gremo v planine"; "grem v planino";
- vrsto dejavnosti: osnovna kmetijska dejavnost (prireja mleka in/ali mesa), predelava mleka, turistična dejavnost-planšarija;
- vrsto živali (kravja, kozja, ovčja)
- organizacijsko obliko (planina, pašna skupnost, agrarna skupnost)
- stopnjo v živinorejskem krogu (visokogorske planine, predplanine)
- vrsto KOP-OP ukrepov (planinska paša s pastirjem, planinska paša po čredinkah)

Izzivi (problemi) planinskega pašništva širšega, sistemskega in družbenega pomena

Izzivi:

- sobivaje z velikimi zvermi;
- lastniška struktura kmetijskih in gozdnih zemljišč (npr. denacionalizacijski postopki,...);
- neusklenost zakonodaje





Julijske Alpe



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization
Organizacija Združenih
narodov za izobraževanje,
znanost in kulturo
Slovenian National Committee
of the Man and the Biosphere
Programme
Slovenski nacionalni odbor
programa Človek in biosfera

AVTOHTONE PASME JULIJSKIH ALP

CIKA

(Rejski programi in prilagojnost reje)



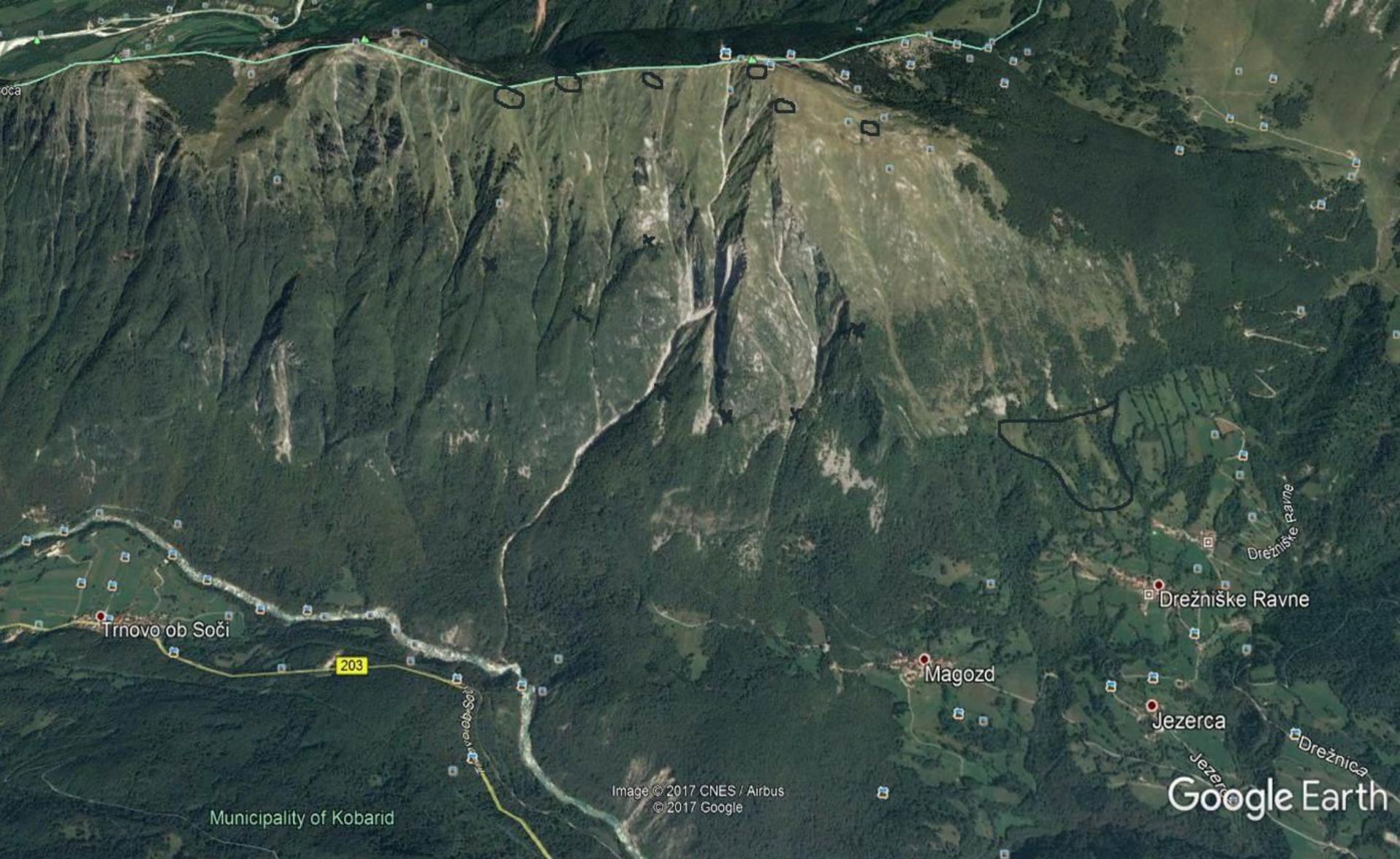
DREŽNIŠKA KOZA

(Tradicionani način reje)



BOVŠKA OVCA

(Skupaj z bovškim sirom blagovna znamk celotnega območja)











Pomen avtohtonih pasem za gorska območja

- Ohranjanje genskih virov;
- Prireja zdrave in kakovostne hrane z visoko dodano vrednostjo (bovški sir, kozlički, kulinarika...);
- Ohranjanje habitatnih tipov (biotska pestrost);
- Ohranjanje kulturne dediščine in tardicionalnih načinov **rabe kmetijskih zemljišč**;
- Povezave z drugimi panogami npr. **turizem**;
- Socialni vidik, pri rejcih na izvornem območju posamezne pasme;
- Identiteta območja (**wca z bca**)



Zgodovinska dejstva

Za začetek izdelave Bovškega sira Stojan je prve omembje plenil v Zgornjem Posočju v oglednih zapisi. Leta 1178 so še zapisane plenice pod Imenom, leta 1328 (Kes 1948) je prvič omenjena plenica Trežičina (Imbislina) v Trent.

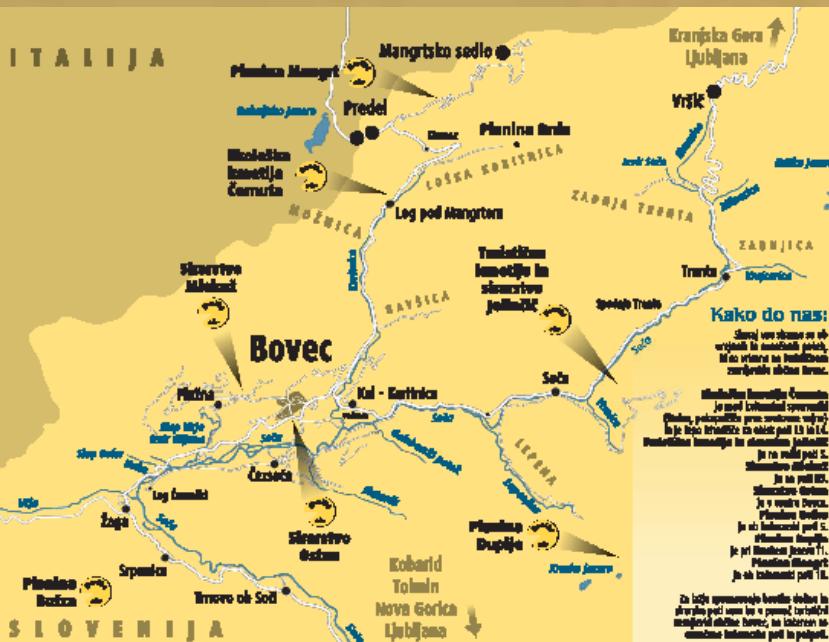
Leta 1377 je bilo plečilo založenine za ribelov na reki Soči omenjeno v boljšini strn. Založenina je znala 32 fantov odstotnovalj 15 kg.

Sir je uporabljal krije plazilna sredstvo. Z njim so kmata plazilev devete tedenlj gospod in ga menjavljivo za druga blago.

Leta 1870 je bilo na Bovškem 10.485 ovce, leta 1924/25 13.456, redko leti posamezne, leta 1932 pa 7.515. Danes jih je okrog 2.800.

Ob izvrstni kakovosti kovilkega sira papež tudi Simon Barberi v Zgodovini Tolminca, kjer poroča, da je bovška mlekanina za kakovost svojega sira leta 1868 na Dunaju prejela državno priznanje.

Bovški sir je del biline po kraju Bovec, zato je se ga kužljalo na Bovškem. Čarovna surovina za izdelavo je sarovo ovčje mleko, ki se mu lahko doda največ 20 % izvajega all izkušnja mleka. Uvrščamo ga na red trde polnenosti ovčje sire. Izdelan je v obliž obnovega blebca s premerom 20 do 25 cm in višino 8 do 12 cm, težki pa je od 2,5 do 5 kg. Sir znotrajnjih dveh meseca, da pride do ustrezne konzumne vrednosti, lahko pa tudi do dve let.



Po stezah bovške ovce



Podjetje Panski razvojni center
Trdali in zavetnik Posoldi razvojni center, Trg svobode 2, Kobarid
Besedilnik: Peter Domovšček
Jedilovalni projekti mag. Nejcka Koncan
Fotografije: Peter Domovšček, Davorin Karan
Zasnovan in slikovljeno na posodo
Klikidea 2008
Softemedia oblikoval Bovec
Kobarid, junij 2007
www.panski-rc.si



Bovški sir z geografskim porekлом

V dolini ovčjega sira



Povečki razvojni center

WWW.RDC.SI

Mlečne planine

v Zgornjem Posočju

Bilo je nekoč ...

V Zgornjem Posočju danes še vedno živijo številne planine, kjer predelujejo mleko v sir, sirarsko skuto, maslo in druge mlečne izdelke. Prenomego so žal že opuščene, predvsem tiste, ki so težje dostopne. Tako kot celotno območje Alp je tudi Zgornje Posočje človek zaznamoval že v obdobju kamene dobe. O tem pričajo najdišča z območja krmskih planin. Prazgodovinski lovci, pastirji in rudarji so postavili temelje, na katerih so gradile kasnejše kulture. Današnja podoba Zgornjega Posočja je odraz zapuščin naših prednikov. Rdeča nit, ki so jo začrtali prvi prazgodovinski obiskovalci, ostaja.

Pašništvo, lov in nabiralništvo so v Posočju tudi danes pomembne panoge in dajejo kruh številnim kmetovalcem. Rudarjenje se nikoli ni razvilo do te mere, da bi obstalo do danes, vendar je imelo zelo pomembno vlogo pri ustanavljanju prvih stalnih naselbin. Planštarstvo se je razvijalo in je bilo do začetka prve svetovne vojne vodilna gospodarska panoga. Po drugi svetovni vojni so začele planine intenzivno propadati. Domačini so se množično izseljevali, obenem pa so se v dolini ustanavljali industrijski obrati, ki so zaposlovali večino števila ljudi. Živinorejaj je v tem obdobju izgubila svoj primat. Paša se je opuščala, senožeti so se zaraščale, čiste kmetije so praktično izginile.

Nazaj v planinski raj!

Zloženka o mlečnih planinah je nastala, da bo obiskovalcem v pomoč pri raziskovanju teh prelepih kotičkov Zgornjega Posočja. Obisk planine je že sam zase posebno doživetje, obenem pa je lahko tudi dobro izhodišče za nadaljevanje izletov v okoliške gore.

... in je še danes

V Zgornjem Posočju se še danes pasejo tri avtohtone slovenske pasme – bovška ovca, cika in drežniška koza. Območje se ponuja tudi z dvema zaščitnima tipoma sira (Bovški sir in sir Tolminc). Vse to torej dokazuje večstoletno tradicijo živinoreje in predelave mleka v mlečne izdelke.



Siri, skuta, sirotka

Na planinah poleg dveh avtohtonih tipov trdega sira (Bovški sir in sir Tolminc) predelujejo tudi albuminsko oz. sirarsko skuto, surovo maslo, sirotko in kislo mleko. Osnovna surovina, iz katere nastajajo dobrote s planin, je surovo mleko. Na kobarških in tolminskih planinah kot osnovno surovino uporabljajo kravje, na bovških pa ovčje mleko.

Izdeli in založbi: Lokačna akcijska družina "IAS za razvoj"; Prostovoljni center Tolminc; Občina Tolminc; Peter Domšek / Lehtoričarie; Špela Kranjc / Fotografije: Peter Domšek, Davorka Koren in Darko Gortec, Žan Levš; Panorama, Bojan Simončič s.p.; oblikovanje: Studio Mača d.o.o., Halična 7400 / Sofinancirajo: Evropski imetiški sklad za razvoj podjetja, Občina Bovša, Občina Ilobarni in Občina Tolmin / Kobarid, september 2009



KISLO MLEKO

Izdelek nastane z kisenjem polnomasnega surnega mleka. Na sobri temperaturi nastane po enem dnevu dvat izdelek brez grudka. Ko ga zajememo z žlico, se cetro lomi in je površina porcelansasto gladka. Okus jo označujejo kisel.



SKUTA

Izdelana je iz polnega ali posnetega mleka, ki za čas noč zposti & pomoči ustreznemu temperaturom in nizavnej ali dodane mlečnokalinske mikroflavi. sledi odcejanje v prtu ali na cadku. Okus je prijetno kiselkast. Skuta uporabljamo za priprevo štrukljev, zapitkov, nemazov ali pa jo pojemo svetlo, brez dodatkov.

SIRARSKA SKUTA

To je izdelek iz sirotke, ki jo siruj v kolutu močno zagreja in včasih dodaja še nekoj mleka. Pri tem spavajojo na površino sirotka velike hrpe mlečnih beljakovin, ki jih siru poharva s sirarsko krepko in odceci v prtu. Okus skute je prijeten, sladek in ju lahko pojemo svetlo ali pa uporabljamo za skudke krmne namene surnega mleka.

POLTRDI SIR

Sir izdelujejo iz polnega ali delno posnetega mleka. Mleko dograjejo, usnijo s siridom in ko je vasebna, kot je dovolj čvrsta, jo razrežejo s harko. Nato sledi dogrevanje in mešanje s trdeljami, dokler ni zimo zmo dovolj čvrsto. Zmo prenesajo v oblikovalo, v katerih se sir stiski, dobti lepo obliko in izgubiti odvečno sirotko. sledi soljenje sira in en mesec zanjenje in negovanje v primernih prostorih.



MOHANT

To je plitvena posebnost na sirarski poti. Izdelan je iz polnega ali delno posnetega mleka z usnjanjem in ko se zimo zmo useče na dno koluta, ga oblikujejo v krepko in v sirarskem prtiču oblikijo v oblikovalo in poskrbijo za dobra odcejanje. Osuljene in osoljene hibčke nastajajo v letene posode. Vaseljne prakrjuje ter občutja, da se izsodi preostala sirotka. Po nekaj tednih do treh mesecih postane testo homogeno, plastično, ima specifičen, modran vonj in okus in dobrs kakov in krompirjem v obličeh. Lahko pa ga uporabljamo tudi pri pripravi mesnih jedi, omak in ostalih predv.

SUROVO MASLO

S posnetanjem mleka se dobri sladiči ali kisla smetana, ki jo siru predala v surovo meslo. V pinji jo metajo, dokler ne nastanejo maslena zme, iz kaderih se je izloči pinjenec. Zme pognešo v gledlo surove meslo, ki ga nato oblikujejo in shranijo na hladnjem. Pinjenec je prijetnega sladkorstega okusa in je ohlajan dober osovožilen napitek.

Dokument je izdeloval Projektna skupina Turistična sirarska pot po Bohinjskih planinah
Mestni projekti: KMEB – ZAGODI KP; Cesta Pre Starec, 1, 4000 Kranj
Partnerji: Občina Bohinj, MZKZ Celovec
Ciklomreža: Jo Andželka, Oster-Rührer; TMC Medium d.o.o., Šentjur
Avtorje: Matjaž Čebalo
Daten: avgust 2003



**PONUDBA MLEČNIH IZDELKOV
NA KMETIJAH IN PLANINAH
NA OBMOČJU OBČIN
BOHINJ, BLED IN KRAUNSKA GORA**



projekt:
finančno EU



**Turistična sirarska pot
po Bohinjskih planinah**



Hvala za pozornost!

