



PIVO, GIN, ČILI, MALICE ...

Oktober- in drugi festi

Vse več mest pripravlja prireditve ali festivale, na katerih promovirajo določeno vrsto pijače ali jedi, a hkrati poudarjajo promocijo kulture pitja opojnih pijač

Rozmari Petek

Bili so časi, ko so v skorajda vsakem mestu v znak obujanja turizma prirejali etnološke povorke in martinovnja. Prihajajo pa časi, ko v skorajda vsakem mestu pripravljajo svojevrstne, predvsem bistveno krajše različice bavarskega Oktoberfesta. Le da pri tem ene večji poudarek dajejo kulinariki, druge pijačam.

Danes tako v Velenju vabijo na Knap fest, prireditev, na kateri bodo obiskovalci okušali slovenske rudarske jedi. Vendar ne sendvičev, ki so običajen spremljevalec rudarjev v vstopu v jamo, temveč se bodo kuharski mojstri iz vse Slovenije preizkušali v pripravi jedi, ki se bodo z okusom, obliko, barvo ali načinom postrežbe čim bolj približale rudarskim zgodbam. Vse to bodo, kot pravijo, začinili z zanimivim izborom slovenskih vinarjev in pivovarjev.

Craft oziroma domači gin

V soboto pa bo v Celju prvi Knežji festival gina. Pripravljajo ga Klub študentov občine Celje, kavarna Celjskega mladinskega centra in Zavod Celeia Celje, torej tisti, ki so spomladi že izvedli Knežji festival piva; za Celje spet določeno novost. Ideja je preprosto padla za voljo trendov, saj je gin, pravijo organizatorji, bil letošnji poletni hit. "Vsaj v Sloveniji, v svetu že prej," poudarja predstavnik organizatorjev **Matevž Špes**.

A zakaj festival? "Namen je, da lahko ljudje poskusijo craft pijače, domače dobrote, bi lahko rekli, pri katerih se proizvajalci lahko bolj igrajo s posameznimi okusi. Na prireditvi bodo lahko degustirali več kot sedem ginov domačih proizvajalcev, se seznanili z različnimi aromami in okusi, ki jih lahko doživijo med okusanjem gina," nada-

ljeje Špes.

Kulturno obnašanje narekuje cene

Organizatorji Knežjega festivala gina poudarjajo še, da je namen festivalov tudi ozaveščati in izobraževati ljudi o kulturi pitja alkoholnih pijač. Glede na dejstvo, da je gin pijača, ki vsebuje okoli 44 odstotkov alkohola, se zdi, da se poskušanje lahko hitro sprevrže v alkoholizirano, obiskovalci pa se lahko začno prav nekulturno obnašati in s tem dajati slab zgled mlajšim obiskovalcem, ki so tudi med povabljenimi (zanje pripravljajo ustvarjalne delavnice).

Kako se temu izognejo? "Tako, da so tudi cene teh pijač zelo 'kulturne'. Skratka ljudje za te pijače plačajo malce več, ker so narejene iz kvalitetnih surovin, ne le iz ekstraktov. Ljudje ob okusanju takšnih pijač bolj uživajo, okusi jih presenetijo. Obenem pa se takšni festivali tudi končajo prej. Prav zato, da ne pride do pijančevanja. Sam sem bil že velikokrat na raznih festivalih drugod po svetu in na skoraj nobenem ni prišlo do pijančevanja. To ni praksa teh festivalov," dodaja Špes.

Čili za vse in v vse

Ni še konec "žarečih" festivalov, ki "udarijo" v vse brbončice. Isti dan, torej jutri, bo v Šmarju pri Jelšah četrti **Čili festival**. Obiskovalci bodo znova lahko videli sto in en način uporabe tega vse bolj priljubljene-ga živila, ga poskusili (vsaj najbolj mile primerke), na koncu pa uživali ob gledanju trpljenja pogumnežev, ki bodo poskušali svojo moč, bolj rečeno moč svojega želodca, dokazati z uživanjem najbolj žgočih čil-

ijev.

Pobudnik tega festivala je lanski inovativni kmet leta **Matic Vizjak**, ki je čili učinkovito vtaknil ne le v med in podobne zadeve, temveč celo v vino in s tem požel uspeh na ocenjevanju v Ameriki. A kot poudarja, čili niso feferoni, za katere velja, da pečejo tako pri uživanju kot pri iztrebljanju. Imajo pa vrsto pozitivnih lastnosti: čistijo kri, urejajo prebavo, celo ljubezensko življenje ... So pa med njimi tudi "nuklearji", kot pravijo najbolj žgočim primerkom, ki pa znajo komu prehitro očistiti želodec.

Sezona pivskih festivalov

Izbira, na kateri festival to soboto, se s tem še ne konča. Na sejmišču v Mozirju popoldan pripravljajo Savinja beer fest, na katerem bodo kombinirali piva desetih mikropivovarjev s craft gini. Njihov moto je Pij, jej in se zabavaj, festival pa pripravlja zavod Sprememba, ki ima že v uvodu zapisano, da razširjajo kulturo pitja fermentiranih pijač z različnimi dogodki. Tako so denimo pred dvema letoma obiskovalcem ponudili še spoznavanje cigar. "Okus prave cigare je poln in plemenit in pomeni posebno stopnjo užitka, še posebno, če imamo poleg še kakšno vrhunsko pijačo."

Prihodnjo soboto pa šoštanski organizatorji že vabijo na Šaleški festival piva, na katerem se bodo predstavljali butični pivovarji. "Na dogodek, kjer udeležba ni več vprašanje," poudarjajo v Turistični zvezi občine Šoštanj, Zavodu za turizem ter Občini Šoštanj, ki so od leta 2015 organizatorji tega dogodka. "Mnogi pravijo, da je to najboljši dogodek v mestu. Obiskalo ga je več kot 3000 ljudi in je nad vse prijetna popestritev dogajanja v starem mestnem jedru," so še zapisali v vabilu.

Vsi poudarjajo, da promovirajo kulturo pitja

V Celju pa gin varijo

Eden od slovenskih proizvajalcev craft gina je tudi Celjan J. J. iz Medloga, ki izdeluje Limbay gin. Svoj "eliksir", kot mu pravi, je poimenoval po Limskem kanalu, kamor naj bi bili nekoč s prijatelji prinesli hrastov sod, a jim je po nerodnosti padel v vodo. Bacchus je kriv, da ga niso takoj potegnili ven, na spletni strani opisuje Celjan. "Kar nekaj časa je minilo, da smo sod potegnili ven in vanj nalili gin, ki je dobil drugačen okus, vonj, barvo in skrivnostno moč, ki jo pripisujejo ostrigam (na mestu, kjer jim je padel v vodo, je bilo gojišče školjk, op. p.). Podroben recept, ki draži brbončice in rahlja dušo in telo, pa naj ostane še naprej moja sladko-slana skrivnost," dodaja J. J., ki letno napolni do šest tisoč steklenic gina.

NIJZ opozarja

Dan po najbolj množični festivalski soboti zaznamujemo mednarodni dan ozaveščanja o posledicah izpostavljenosti otroka alkoholu pred rojstvom, poimenovan dan fetalnega alkoholnega sindroma. "V nosečnosti ni varne alkoholne pijače, ni varne količine alkohola in ni varnega obdobja nosečnosti za pitje alkohola," opozarjajo v Nacionalnem inštitutu za javno zdravje (NIJZ). "Zarodek in še nerojen otrok ne moreta razgraditi alkohola kot odrasla oseba, zato se koncentracija alkohola v njuni krvi veča in je lahko višja od koncentracije v krvi matere in taka ostane tudi dlje časa. To otežuje dotok hranljivih snovi in kisika, ki ga zarodek in otrok nujno potrebujeta za zdrav razvoj," razlaga prim. as. dr. **Barbara Lovrečič**, specialistka javnega zdravja in socialne medicine.



Obvezna oprema čili tekmovanja so robčki. Foto: Rozmari PETEK