



LOV

2017

**OCENJEVANJE
DIVJAČINSKIH SALAM**

10. mednarodni sejem lovstva in ribištva
Gornja Radgona
21. - 23. april 2017

KOMENTAR PREDSEDNIKA KOMISIJE

Veseli nas, da se je 1. ocenjevanja udeležilo 16 ljubiteljskih izdelovalcev salam z 30 vzorci svojih izdelkov. Salama lahko dobi največ 60 točk. Povprečna ocena ocenjevanih salam je dobra, saj je bilo podeljenih 12 zlatih, 12 srebrnih in 3 bronaste medalje, nenagrajeni in izločeni pa so bili samo 3 izdelki. Pri izdelavi salam se je največ napak pojavilo pri sušenju. Sušenje ali zorenje je pri ljubiteljskem izdelovanju salam najbolj kritično, ker smo precej odvisni od klime, ki nam jo nudi narava. V profesionalnih obratih se ta ustvari umetno. Premalo vlage v sušilnici povzroči prehitro sušenje in ustvari izsušen rob, le tega pri ocenjenih izdelkih ni bilo veliko. Več težav je bilo s preveliko vlage in posledično s pojavom spor plesni. Bela plesen je sprejemljiva, pri nekaterih izdelkih tudi zaželen, vse druge plesni pa so pri zorenju salam nesprejemljive, ker s svojim razvojem slabo vplivajo na vonj in okus izdelka. Veliko težav je bilo pri mozaiku salame. Pojavlja se neenakomerna razporeditev mesa in slanine. Pri nekaterih vzorcih je bila pri žvečenju opazna gumijavost izdelka zaradi preveč veznega tkiva.

Ljubiteljski izdelovalci salam uporabimo za izdelavo samo prvovrstno, vsega veznega tkiva očiščeno meso in kvalitetno trdo slanino.

Salamarji smo kot vinarji. Ko je mošt v kleti, pride do izraza vse znanje in ljubezen, ki jo vinar vloži v šolanje dobrega vina. Podobno je pri salamah. Ko je salama zapustila polnilko, se prične njena pot v odličnost ali povprečnost.

A bo prvo ali drugo pa je odvisno od našega znanja in ljubezni, ki jo bomo vložili v njeno zorenje. Salama je do zaužitja živa tvarina, ki se nenehno spreminja. Vinarji po koncu šolanja svoje vino ustekleničijo, mi salamarji pa salamo, ko mislimo, da je dosegla svoj vrh, zvakumiramo, da čim daljši čas ostane odlična.

Te moje besede naj ne zvenijo kot kritika, ampak kot spodbuda k še večji zagnanosti pri izdelavi salam. Gledano v celoti so udeleženci ocenjevanja zelo dobri, želim jim da postanejo odlični, saj smo vendar lovci.

Predsednik komisije, Zdenko Čuš

ZAPISNIK

iz 1. ocenjevanja divjačinskih salam v sklopu mednarodnega sejma lovstva in ribištva LOV v Gornji Radgoni

Ocenjevanje je potekalo 10. aprila 2017 na Pomurskem sejmu v Gornji Radgoni.

Strokovno ocenjevalno komisijo so sestavljali:

Predsednik:	Zdenko Čuš Lovska družina Pobrežje-Miklavž
Člani:	Irena Kos Kmetijsko-gozdarska zbornica Celje
	Igor Kustec Panvita MIR d.d.
	Zdenka Tompa gastronom, kulinarik

Na ocenjevanju je sodelovalo 16 prijaviteljev, komisija je ocenila 30 prijavljenih izdelkov.

STATISTIČNI PODATKI O OCENJEVANJU IZDELKOV:

Sodelujočih:	16
Ocenjenih izdelkov:	30
Nagrajenih izdelkov:	27
Nenagrajenih izdelkov:	2
Izločenih izdelkov:	1

Podeljena odličja:

Zlata medalja:	12 (40,00 %)
Srebrna medalja:	12 (40,00 %)
Bronasta medalja:	3 (10,00 %)

POSEBNA PRIZNANJA

Prvak sejma LOV za najvišje ocenjeno divjačinsko salamo prejme:

Divjačinska salama (divji prašič)

Anton Gajšek

55,90 točk

PREGLED VZORCEV

Udeleženeec	Naziv vzorca	% divjačin-skega mesa	Ocena	Medalja
Anton Gajšek	Divjačinska salama - divji prašič	70	55,9	ZM
Miran Zupančič	Divjačinska salama - divji prašič, dimljena	50	53,9	ZM
Marjan Kranjc	Divjačinska špeharica - divji prašič	50	53,5	ZM
Marjan Kranjc	Divjačinska salama - divji prašič	50	52,8	ZM
Sebastijan Lipec s.p.	Jelenova salama	60	52,6	ZM
Mesnica, Simon Šemrov s.p.	Jelenova salama	50	52,2	ZM
Dušan Bevc	Jelenova salama	35	51,8	ZM
Dušan Bevc	Divjačinska salama - divji prašič	27	51,3	ZM
Franc Leskovec	Divjačinska salama - jelenjad 20%, srnjad 25%	45	51,3	ZM
Miran Zupančič	Divjačinska salama - košuta, brez dima	50	51,3	ZM
Miran Zupančič	Divjačinska salama - košuta, dimljena	50	50,9	ZM
Sebastijan Lipec s.p.	Salama divjega prašiča	60	50,2	ZM
Marjan Kranjc	Divjačinska salama - divji prašič	40	49,5	SM
Milivoj Hlede	Salama divjega prašiča	60	48,7	SM
Marjan Kranjc	Divjačinska salama - divji prašič 50%, jelen 10%	60	48,4	SM
Milan Rebrec	Divjačinska salama - damjak	25	48,4	SM
Drago Pregl	Jelenova salama	30	48,3	SM
Borut Mužič	Salama divjega prašiča	50	47	SM
Miran Zupančič	Divjačinska salama - divji prašič - brez dima	50	46,9	SM
Alan Skrt	Salama divjega prašiča	60	46,7	SM
Alpija, Kmetijska zadruga Tolmin, z.o.o.	Salama divjega prašiča	25	46,4	SM
Blaž Dular	Jelenova salama	28	45,8	SM
Blaž Dular	Salama divjega prašiča	26	45,7	SM
Tone Tratnjek	Jelenova salama	35	45,3	SM
Gregor Simčič	Salama divjega prašiča	80	44,3	BM
Alpija, Kmetijska zadruga Tolmin, z.o.o.	Jelenova salama	25	42,7	BM
Tone Tratnjek	Salama Kaja	40	41,1	BM

Legenda:

ZM - Zlata medalja

SM - Srebrna medalja

BM - Bronasta medalja

**ALPIJA, KMETIJSKA ZADRUGA
TOLMIN, z.o.o.**

Rutarjeva 35, SI-5220 Tolmin
Telefon: 05/380 0180
Faks: 05/380 0195

SREBRNA MEDALJA
- Salama divjega prašiča

BRONASTA MEDALJA
- Jlenova salama

DUŠAN BEVC

Debenec 45d, SI-8233 Mirna

ZLATA MEDALJA
- Jlenova salama
- Divjačinska salama - divji prašič

BLAŽ DULAR

Hruševce 23, SI-8351 Straža
Telefon: 040/524 974

SREBRNA MEDALJA
- Salama divjega prašiča
- Jlenova salama

ANTON GAJŠEK

Loka pri Žusmu 2, SI-3223 Loka pri Žusmu
Telefon: 03/748 6013

ZLATA MEDALJA
- Divjačinska salama - divji prašič

MILIVOJ HLEDE

Trg svobode 23, SI-5213 Kanal

SREBRNA MEDALJA
- Salama divjega prašiča

MARJAN KRANJC

Kalce 7, SI-1370 Logatec
Telefon: 01/754 2336
Faks: 01/754 2333

ZLATA MEDALJA
- Divjačinska salama - divji prašič 50%
- Divjačinska špeharica - divji prašič

SREBRNA MEDALJA
- Divjačinska salama - divji prašič 50%, jlen 10%
- Divjačinska salama - divji prašič 40%

FRANC LESKOVEC

Kalce 10, SI-1370 Logatec

ZLATA MEDALJA
- Divjačinska salama - jlenjad 20%, srnjad 25%

SEBASTIJAN LIPEC s.p.

Vodovodna ulica 5, SI-1433 Radeče

ZLATA MEDALJA
- Salama divjega prašiča
- Jlenova salama

BORUT MUŽIČ

Srebrničeva ulica 18, SI-5210 Deskle

SREBRNA MEDALJA

- Salama divjega prašiča

DRAGO PREGL

Pivola 51, SI-2311 Hoče

SREBRNA MEDALJA

- Jelenova salama

MILAN REBREC

Vitomarci 79, SI-2255 Vitomarci
Faks: 02/566 9039

SREBRNA MEDALJA

- Divjačinska salama - damjak 25%

GREGOR SIMČIČ

Podsabotin 1/a, SI-5211 Kojško

BRONASTA MEDALJA

- Salama divjega prašiča

ALAN SKRT

Trg svobode 23, SI-5213 Kanal

SREBRNA MEDALJA

- Salama divjega prašiča

MESNICA, SIMON ŠEMROV s.p.

Zgornje Jezersko 81, SI-4206 Zgornje Jezersko
mesnica-semrov.si

ZLATA MEDALJA

- Jelenova salama

STONE TRATNJEK

Črešnjevci 133a, SI-9250 Gornja Radgona

SREBRNA MEDALJA

- Jelenova salama

BRONASTA MEDALJA

- Salama Kaja

MIRAN ZUPANČIČ

Šubičeva 1, SI-1234 Mengeš

ZLATA MEDALJA


- Divjačinska salama - divji prašič, dimljena
- Divjačinska salama - košuta, brez dima
- Divjačinska salama - košuta, dimljena

SREBRNA MEDALJA

- Divjačinska salama - divji prašič - brez dima

STROKOVNA OCENJEVANJA KAKOVOSTI

PROFESSIONAL QUALITY ASSESSMENTS

	2017	2018	2019	2020
<p>Mednarodno ocenjevanje mesa in mesnih izdelkov</p> <p><i>International quality assessment of meat and meat products</i></p>	<p>17. 5. Sveže meso <i>Fresh meat</i></p> <p>14. 6. Mesni izdelki <i>Meat products</i></p>	<p>16. 5. Sveže meso <i>Fresh meat</i></p> <p>13. 6. Mesni izdelki <i>Meat products</i></p>	<p>15. 5. Sveže meso <i>Fresh meat</i></p> <p>12. 6. Mesni izdelki <i>Meat products</i></p>	<p>20. 5. Sveže meso <i>Fresh meat</i></p> <p>17. 6. Mesni izdelki <i>Meat products</i></p>
<p>Mednarodno ocenjevanje mleka in mlečnih izdelkov</p> <p><i>International quality assessment of milk and milk products</i></p>	30. 5. - 2. 6.	5. 6. - 8. 6.	4. 6. - 7. 6.	2. 6. - 5. 6.
<p>Mednarodno ocenjevanje sokov in brezalkoholnih pijač in embaliranih vod</p> <p><i>International quality assessment of fruit juices, non-alcoholic drinks and bottled waters</i></p>	20. 6.	19. 6.	18. 6.	23. 6.
<p>Ocenjevanje medu z mednarodno udeležbo</p> <p><i>Quality assessment for Honey with international participation</i></p>	8. 8.	7. 8.	6. 8.	4. 8.
<p>Mednarodno ocenjevanje kmetijske mehanizacije in opreme</p> <p><i>International assessment for agricultural machines and equipment</i></p>	24. - 25. 8.	23. - 24. 8.	22. - 23. 8.	20. - 21. 8.
<p>Odprti natečaj Slovenski oskar za embalažo</p> <p><i>Slovenian Packaging Oscar</i></p>		18. 5.		15. 5.
 <p>Odprto državno ocenjevanje vin "Vino Slovenija Gornja Radgona" in odprto državno ocenjevanje BIO vin</p> <p><i>Open National Wine Assessment "Vino Slovenija Gornja Radgona" and Open National BIO Wine Assessment</i></p>	17. - 21. 7.	16. - 20. 7.	14. - 18. 7.	13. - 17. 7.

Za več informacij o ocenjevanjih in sejnih pojdite na:

www.pomurski-sejem.si



POMURSKI SEJEM

www.pomurski-sejem.si

Izdajatelj

Pomurski sejem d.d.

Organizator ocenjevanja

Pomurski sejem d.d.

Urejanje

Pomurski sejem d.d.

Prelom

Eklipsa s.p., Lenart

Izdajatelj ne prevzame odgovornosti za netočne podatke in za pomanjkljivosti dostavljenega materiala.