



## Uspešna predstavitev občine v oddaji Dobro jutro

V naši občini je bilo v petek, 21. aprila 2017, pestro že od zgodnjih jutranjih ur, saj smo se s snemalno ekipo RTV Slovenija dobili že ob 6. uri zjutraj, da v živo predstavimo značilnosti in ponudbo naše občine. Glavni voditeljci na terenu sta bili Marija Merljak, znana svetovalka za zdravo prehrano v oddaji Dobro jutro, in Špela Močnik.



Da bi gledalcem iz cele Slovenije čim bolj predstavili naše kraje, pokrajino in ponudbo, smo se odločili za tri lokacije snemanja: Cerje, Orehovlje in Opatje selo. Seveda vse to ni bilo tako enostavno, saj smo bili časovno omejeni tako med samim javljanjem v živo kot tudi med premikom celotne ekipe z ene lokacije na drugo. Še dobro, da smo si z Marijo Merljak uspeli izboriti vse tri lokacije!

### Pogled s Cerja – 1. javljanje

S **Cerja** smo se oglasili že ob 7.15, kjer je naš mogočni **Pomnik braniteljem slovenske zemlje**. S snemalno ekipo smo se postavili na teraso v 1. nadstropju. Vreme je bilo prekrasno, prav tako razgled. Videli smo vse od morja, Tržaškega zaliva pa do Alp, vrha Triglava in Dolomitov. Na kratko smo predstavili našo občino, vpetost v Goriško in dejavnosti od kmetijstva do obrti. Za prijetno prebujanje je poskrbela **Folklorna skupina »Na placi«**.

### Šparglji in vse vrste zanimivosti iz doline – 2. javljanje

Že ob 8.30 je bil drugi vklop **sredi polja v Orehovljah**. Prelepa kulisa Orehovskega polja z nasadom špargljev ter toplo jutranje sonce sta narisala nešteto nasmehov na obrazih sodelujočih. Kolesarji **Društva Avtomoto karting klub Ales.ca-racing iz Mirna**, konji iz Društva Ranč Bilje, folklorna skupina, otroci iz Podružnične šole Bilje in člani odbora za ciljanje pirhov iz Mirna so dodali svoj del v predstavitvi dogajanja pri nas.

Glavni protagonist prenosa iz doline je bil seveda gojen špargelj – paradna vrtnina Orehovelj. V naši občini imamo dva večja pridelovalca špargljev: **Domačijo Mozetič iz Bilj** in **Kmetijo Ušaj KMV iz Orehovelj**. Marija je povedala nekaj bistvenih poudarkov o špargljih; ti so naravnost kraljevska hrana, zdrava, polna mineralov, vitaminov in antioksidantov, tudi glutationa, ki je eden najmočnejših antikarcinogenih snovi in rutina, ki krepi



stene krvnih žil in varuje kapilare pred poškodbami. Značilen je tudi asparagin, ki deluje močno diuretično in očiščevalno. **Kristjan Ušaj** je gledalcem predstavil, kako se šparglje pridelata, nabira, čisti in sortira. Članice **Društva žena Miren - Orehovlje** in **Športno-turističnega društva Orehovlje**, ki je organizator tradicionalnega Praznika špargljev, so prikazali, kako se šparglje pripravljajo za kuho – in to od čiščenja do kuhanja tako belih kot tudi zelenih špargljev. Prikazale so tudi posebno napravo, s katero so šparglje odrezali na »ta pravo dolžino«, jih povezali z rafijo v svežnje in pripravili za prodajo na trgu. O vsem tem in o jedeh, ki so jih pripravile pridne roke kmečkih žena, nas je seznanila predstavnica **Adrijana Plesničar**. Moderni pridihi v kulinariki je dodala **Gostilna Makorič** iz Orehovelj s pripravljenimi jedmi iz gojenih špargljev: ješprenjček (**orzotto**) s šparglji, klobaso in listi travniške pokalce; sipini rezanci s šparglji in lososom; špargljevi mošnjički s koprivno omako; špargljev narastek s čemažem; beluši kuhani v teranu; beluševa juhca ... **Katjuša Batistič iz Gostilne Bric iz Mirna** je pripravila njoke iz kopriv in palačinke s špargljevo marmelado, **Tatjana Komel iz Društva žena Bilje** je govorila, kako





pripravijo biljenske štruklje in fulje. V dogajanje so bili vključeni tudi otroci 9. razreda OŠ Miren, ki so v živo pripravljali frtaljo iz špargljev in zelišč. **Izletniška kmetija Faganeli Diego** se je predstavila s suhomesnatimi izdelki in enometersko salamo. **Irena in Denis Marušič** sta ponudila izdelke **Maqfino** (namazi, marmelade, vložena zelenjava ...), sirarka **Tanja Cotič iz Mirna** pa kozji sir. **Člani Društva keramikov Bilje** so prikazali obdelovanje gline,



predsednik društva **Božidar Batistič** pa svoje prečudovite umetnine iz keramike. Bilje so namreč znane po tradiciji opekarstva. **Ivo Marušič** je v sodelovanju s **Čevljarškim muzejem Miren** prikazal ročno izdelovanje čevljev kot v starih časih. Miren je dobro poznan po tradiciji čevljarstva in usnjarstva. Seveda nismo pozabili na lokalne izdelke: **pivo Kakikraft, sokove Majcen in druge ročne izdelke.**



### Brščike in druge posebnosti s Krasa – 3. javljanje

In že po slabe pol ure je sledil še tretji vklop, in sicer izpred **Hiše opajske tradicije v Opatjem selu**. Tu je druga prst in sredi kraškega kamenja je bil glavni igralec divji špargelj ali brščika. Bogato obložene mize in zvok harmonike **Simona Colje ter ženskega zbora iz Opatjega sela** so na prizorišče privabile veliko domačinov. Svoje kulinarične specialitete so predstavili: **Gostilna Štirna Opatje selo** (njoki z divjimi šparglji in okusna sladica), **Društvo žena Žbrinca** je predstavilo šutast toč in žgubanko. **Turistična kmetija in osmica Pri Krčarju** je vabila na prihajajočo osmico in predstavila svojo ponudbo. **Sonja Zavadlav iz Aktiva kmečkih žena Društva Simon Jenko, Temnica**, je povedala, da so pripravile frtaljo iz divjih špargljev, koromača in melise ter krompir s koromačevim cvetjem in teranom. **Tatjana Frančeskin iz Kostanjevice na Krasu** je povedala, da je pripravila tudi okusno slivovo mineštro, šnite v teranu, polento in omako iz divjega prašiča. Tudi zvesti **Vera Lipičar iz Ekološke**



**kmetije** z različnimi kozjimi siri in drugimi izdelki iz kozjega mleka in **Magda Rogelja iz Zeliščne kmetije Rogelja** nista manjkali na predstavitvi.

Svojo ustvarjalnost so pokazali še kamnoseki iz družinskega podjetja **Kamenkras Opatje selo, Katarina Spacal** s svojimi pleteninami, ki jih ustvari na statvi, članice in člani **Društva Žbrinca** s prikazom tradicije bičarstva in pa izdelave žbrinc, **Suzana Urdih** s svojimi ročnimi izdelki in **Turistično društvo Cerje** s prikazom bogate zgodovinske dediščine 1. svetovne vojne. Seveda nismo pozabili povabiti vseh gledalcev oddaje na obisk in še na prihajajoče dogodke. **Da je oddaja gladko tekla in bila zanimiva, se je potrudilo okrog 200 občank in občanov. Vsem sodelujočim se prisrčno zahvaljujem!**

Nevenka Vuk, občinska uprava  
Foto: Van Merljak

