

# Za dober liker potrebujeteš dobro sadje, žganje in roko

Pestra paleta žganj in likerjev pridelovalcev s Krasa, iz Brikov in širše okolice dokazuje, da domišljija prav res ne pozna meja. Kupci vse bolj cenijo edinstvene domače okuse, zato prodaja močnejših pijač postaja pomemben del dopolnilne ponudbe na kmetijah. K dvigu kakovosti pa prispeva tudi ocenjevanje, ki ga že vrsto let pripravlja sežanska kmetijsko svetovalna služba.

## • PETRA MEZINEC

Kakovost vzorcev likerjev in žganj je vsako leto višja, je povedala Milena Štolfa iz sežanske kmetijske svetovalne službe Kmetijskega gozdarskega zavoda Nova Gorica, ki je skupaj z Damijelo Volk, Srečkom Hor-



Dobitniki priznanj za žganja in likerje so se v torek zbrali na turistični kmetiji pri Filetu v Slopažah.

"Delodajalci so na področju plač zaspali. Na to jih opozarjajo številni, a so očitno gluhí. Danes smo slíšali in videli."

## Milena Štolfa

kmetijsko svetovalna služba KGZ Nova Gorica

## "Najpomembnejša je dobra sestavina. Če sestavine niso kakovostne, niti liker ne bo."

## Največ točk za liker iz kutin

"Žganje smo doma od nekdaj delali. V preteklosti so bili priljubljeni čokoladni in Ajdovščina, Sežana, Izola in Nova Gorica. Na ocenjevanje pa so prispevali tudi vzorci iz Pančeva v Srbiji.

## Bernarda Vrabec

iz Pliskirila.

"Dobro sadje, dobro žganje drugimi okusi," se posmeje

pri likerjih pa domišljija ne

pozna meja. Ocenjevalci so tako na mizo med drugim dobili tudi oljčni, melisin, ingverjetev, jabolčni in orehov liker ter celo liker iz vrtnic. "Najpomembnejša je dobra sestavina. Če sestavine niso kakovostne, niti liker ne bo," je še povedala Milena Štolfa.

Med žganimi pijačami so prevladovala sadna žganja, pri likerjih pa domišljija ne

mo enako točkanje kot na ocenjevanju v sklopu do-

godek Dobrote slovenskih kmetij na Ptuju," je pojasnila Milena Štolfa.

Med žganimi pijačami so

sem začela poskušati se z

drugimi okusi," se posmeje

in dobra roka," je odgovorila.

"Žganje smo doma od nekdaj delali. V preteklosti so bili priljubljeni čokoladni in Ajdovščina, Sežana, Izola in Nova Gorica. Na ocenjevanje pa so prispevali tudi vzorci iz Pančeva v Srbiji.

"Dobro sadje, dobro žganje drugimi okusi," se posmeje

pri likerjih pa domišljija ne

pozna meja. Ocenjevalci so tako na mizo med drugim dobili tudi oljčni, melisin, ingverjetev, jabolčni in orehov liker ter celo liker iz vrtnic. "Najpomembnejša je dobra sestavina. Če sestavine niso kakovostne, niti liker ne bo," je še povedala Milena Štolfa.

Med žganimi pijačami so prevladovala sadna žganja, pri likerjih pa domišljija ne

mo enako točkanje kot na ocenjevanju v sklopu do-

godek Dobrote slovenskih kmetij na Ptuju," je pojasnila Milena Štolfa.

Med žganimi pijačami so

sem začela poskušati se z

drugimi okusi," se posmeje

in dobra roka," je odgovorila.

"Žganje smo doma od nekdaj delali. V preteklosti so bili priljubljeni čokoladni in Ajdovščina, Sežana, Izola in Nova Gorica. Na ocenjevanje pa so prispevali tudi vzorci iz Pančeva v Srbiji.

"Dobro sadje, dobro žganje drugimi okusi," se posmeje

pri likerjih pa domišljija ne

pozna meja. Ocenjevalci so tako na mizo med drugim dobili tudi oljčni, melisin, ingverjetev, jabolčni in orehov liker ter celo liker iz vrtnic. "Najpomembnejša je dobra sestavina. Če sestavine niso kakovostne, niti liker ne bo," je še povedala Milena Štolfa.

Med žganimi pijačami so prevladovala sadna žganja, pri likerjih pa domišljija ne

mo enako točkanje kot na ocenjevanju v sklopu do-

godek Dobrote slovenskih kmetij na Ptuju," je pojasnila Milena Štolfa.

Med žganimi pijačami so

sem začela poskušati se z

drugimi okusi," se posmeje

in dobra roka," je odgovorila.

"Žganje smo doma od nekdaj delali. V preteklosti so bili priljubljeni čokoladni in Ajdovščina, Sežana, Izola in Nova Gorica. Na ocenjevanje pa so prispevali tudi vzorci iz Pančeva v Srbiji.

"Dobro sadje, dobro žganje drugimi okusi," se posmeje

pri likerjih pa domišljija ne

pozna meja. Ocenjevalci so tako na mizo med drugim dobili tudi oljčni, melisin, ingverjetev, jabolčni in orehov liker ter celo liker iz vrtnic. "Najpomembnejša je dobra sestavina. Če sestavine niso kakovostne, niti liker ne bo," je še povedala Milena Štolfa.

Med žganimi pijačami so prevladovala sadna žganja, pri likerjih pa domišljija ne

mo enako točkanje kot na ocenjevanju v sklopu do-

godek Dobrote slovenskih kmetij na Ptuju," je pojasnila Milena Štolfa.

Med žganimi pijačami so

sem začela poskušati se z

drugimi okusi," se posmeje

in dobra roka," je odgovorila.

"Žganje smo doma od nekdaj delali. V preteklosti so bili priljubljeni čokoladni in Ajdovščina, Sežana, Izola in Nova Gorica. Na ocenjevanje pa so prispevali tudi vzorci iz Pančeva v Srbiji.

"Dobro sadje, dobro žganje drugimi okusi," se posmeje

pri likerjih pa domišljija ne

pozna meja. Ocenjevalci so tako na mizo med drugim dobili tudi oljčni, melisin, ingverjetev, jabolčni in orehov liker ter celo liker iz vrtnic. "Najpomembnejša je dobra sestavina. Če sestavine niso kakovostne, niti liker ne bo," je še povedala Milena Štolfa.

Med žganimi pijačami so prevladovala sadna žganja, pri likerjih pa domišljija ne

mo enako točkanje kot na ocenjevanju v sklopu do-

godek Dobrote slovenskih kmetij na Ptuju," je pojasnila Milena Štolfa.

Med žganimi pijačami so

sem začela poskušati se z

drugimi okusi," se posmeje

in dobra roka," je odgovorila.

"Žganje smo doma od nekdaj delali. V preteklosti so bili priljubljeni čokoladni in Ajdovščina, Sežana, Izola in Nova Gorica. Na ocenjevanje pa so prispevali tudi vzorci iz Pančeva v Srbiji.

"Dobro sadje, dobro žganje drugimi okusi," se posmeje

pri likerjih pa domišljija ne

pozna meja. Ocenjevalci so tako na mizo med drugim dobili tudi oljčni, melisin, ingverjetev, jabolčni in orehov liker ter celo liker iz vrtnic. "Najpomembnejša je dobra sestavina. Če sestavine niso kakovostne, niti liker ne bo," je še povedala Milena Štolfa.

Med žganimi pijačami so prevladovala sadna žganja, pri likerjih pa domišljija ne

mo enako točkanje kot na ocenjevanju v sklopu do-

godek Dobrote slovenskih kmetij na Ptuju," je pojasnila Milena Štolfa.

Med žganimi pijačami so

sem začela poskušati se z

drugimi okusi," se posmeje

in dobra roka," je odgovorila.

"Žganje smo doma od nekdaj delali. V preteklosti so bili priljubljeni čokoladni in Ajdovščina, Sežana, Izola in Nova Gorica. Na ocenjevanje pa so prispevali tudi vzorci iz Pančeva v Srbiji.

"Dobro sadje, dobro žganje drugimi okusi," se posmeje

pri likerjih pa domišljija ne

pozna meja. Ocenjevalci so tako na mizo med drugim dobili tudi oljčni, melisin, ingverjetev, jabolčni in orehov liker ter celo liker iz vrtnic. "Najpomembnejša je dobra sestavina. Če sestavine niso kakovostne, niti liker ne bo," je še povedala Milena Štolfa.

Med žganimi pijačami so prevladovala sadna žganja, pri likerjih pa domišljija ne

mo enako točkanje kot na ocenjevanju v sklopu do-

godek Dobrote slovenskih kmetij na Ptuju," je pojasnila Milena Štolfa.

Med žganimi pijačami so

sem začela poskušati se z

drugimi okusi," se posmeje

in dobra roka," je odgovorila.

"Žganje smo doma od nekdaj delali. V preteklosti so bili priljubljeni čokoladni in Ajdovščina, Sežana, Izola in Nova Gorica. Na ocenjevanje pa so prispevali tudi vzorci iz Pančeva v Srbiji.

"Dobro sadje, dobro žganje drugimi okusi," se posmeje

pri likerjih pa domišljija ne

pozna meja. Ocenjevalci so tako na mizo med drugim dobili tudi oljčni, melisin, ingverjetev, jabolčni in orehov liker ter celo liker iz vrtnic. "Najpomembnejša je dobra sestavina. Če sestavine niso kakovostne, niti liker ne bo," je še povedala Milena Štolfa.

Med žganimi pijačami so prevladovala sadna žganja, pri likerjih pa domišljija ne

mo enako točkanje kot na ocenjevanju v sklopu do-

godek Dobrote slovenskih kmetij na Ptuju," je pojasnila Milena Štolfa.

Med žganimi pijačami so

sem začela poskušati se z

drugimi okusi," se posmeje

in dobra roka," je odgovorila.

"Žganje smo doma od nekdaj delali. V preteklosti so bili priljubljeni čokoladni in Ajdovščina, Sežana, Izola in Nova Gorica. Na ocenjevanje pa so prispevali tudi vzorci iz Pančeva v Srbiji.

"Dobro sadje, dobro žganje drugimi okusi," se posmeje

pri likerjih pa domišljija ne

pozna meja. Ocenjevalci so tako na mizo med drugim dobili tudi oljčni, melisin, ingverjetev, jabolčni in orehov liker ter celo liker iz vrtnic. "Najpomembnejša je dobra sestavina. Če sestavine niso kakovostne, niti liker ne bo," je še povedala Milena Štolfa.

Med žganimi pijačami so prevladovala sadna žganja, pri likerjih pa domišljija ne

mo enako točkanje kot na ocenjevanju v sklopu do-

godek Dobrote slovenskih kmetij na Ptuju," je pojasnila Milena Štolfa.

Med žganimi pijačami so

sem začela poskušati se z

drugimi okusi," se posmeje

in dobra roka," je odgovorila.

"Žganje smo doma od nekdaj delali. V preteklosti so bili priljubljeni čokoladni in Ajdovščina, Sežana, Izola in Nova Gorica. Na ocenjevanje pa so prispevali tudi vzorci iz Pančeva v Srbiji.

"Dobro sadje, dobro žganje drugimi okusi," se posmeje

pri likerjih pa domišljija ne

pozna meja. Ocenjevalci so tako na mizo med drugim dobili tudi oljčni, melisin, ingverjetev, jabolčni in orehov liker ter celo liker iz vrtnic. "Najpomembnejša je dobra sestavina. Če sestavine niso kakovostne, niti liker ne bo," je še povedala Milena Štolfa.