

Kult316 za kulturo pitja

O kulturi pitja vina je veliko govora. Tečajev za pridobitev naziva vinski sommelier je veliko, v vsaki restavraciji, ki si zasluži to ime, in v vseh boljših gostilnah vam bo natakarnik znal svetovati glede izbire vina k jedi. Le redko kje pa boste deležni vprašanja, kakšno pivo želite. In če že, bo omejeno na »svetlo ali temno« – ne glede na hrano, ki jo naročite.

Mikropivovarne spreminjajo pogled na pivo

Pri nas pivo večina povezuje s poletjem in potešitvijo žeje. Pivo je obvezno prisotno na piknikih, ob poletnih druženjih na prostem, ob težjem fizičnem delu. Do pred kratkim je na trgovskih policah prevladovalo pivo v politrskih steklenicah tipa lager. Pred približno tridesetimi leti so res nekatere gostilne začele variti lastno pivo in ga ponujati tudi nefiltriranega. V zadnjih nekaj letih pa se tudi v Sloveniji odpira vedno več malih pivovarn, ki jih glede na zmogljivosti delijo na nano- in



Do zamisli o mikropivovarni je prišlo leta 2014, ko je v programu živilstva in prehrane na BIC Ljubljana (Višji strokovni šoli) nastalo prvo diplomsko delo s področja mikropivovarstva. Diplomant, ki je predlagal to dejavnost, je bil Jaka Mihelčič, ki je ob odprtju dejal: »Vesel sem, ko vidim, da gredo po tej poti tudi nekateri mlajši študentje BIC Ljubljana, ki prepoznajo potencial »craft« pivovarstva v Sloveniji. Z novo mikropivovarno bodo lahko sledili najnovejšim trendom živilske tehnologije in izboljševali kulturo pitja piva.« (foto: arhiv BIC Ljubljana)

mikropivovarne. V njih varijo pivo tipa ale (izg. ejl), ki se pomembno razlikuje od »industrijskih« vrst piva. To pivo je sicer še vedno odlično »zdravilo« za žejo, vendar je v prvi vrsti zaradi postopka pridobivanja dražje, predvsem pa ga zaradi razlik v okusu lažje usklajujemo s hrano. Tako kot smo to že vajeni pri vinu.

Center odličnosti na 316 metrih nadmorske višine

V Biotehniškem izobraževalnem centru Ljubljana so se pred leti odločili, da višješolski študij obogatijo s prostori, ki bodo namenjeni praktičnemu izobraževanju in prenosu teoretičnega znanja v prakso na področju dveh izobraževalnih programov: Živilstvo in prehrana ter Gostinstvo in turizem. S pomočjo evropskih razvojnih sredstev je nastal Center kulinarike in turizma Kult316, pri čemer številka v imenu pomeni nadmorsko višino lokacije centra, ki je v Šentvidu pri Ljubljani.

V kletnih prostorih centra so opremili vinsko klet in mikropivovarno, nad njima pa kavarno in restavracijo, kjer ponujajo hišna vina in piva. V centru so še informacijska točka (recepcija) konferenčna

dvorana, računalniška učilnica, demonstracijska in učna kuhinja ter vzorčna hotelska soba. Skratka, študentje v centru Kult316 utrjujejo v praksi svoja teoretična znanja, kot jih bodo kasneje v službah.



Hišno pivo Kult316 tipa ale varijo v šolski mikropivovarni, v kletnih prostorih šentviškega Centra kulinarike in turizma v okviru Biotehniškega izobraževalnega centra Ljubljana. Pivo vsebuje pet odstotkov alkohola, njegov zaščitni znak pa je sveti Vid – zavetnik gostilničarjev, pivovarjev in vinogradnikov, po katerem je poimenovan tudi Šentvid pri Ljubljani, kjer se nahaja šolski center kulinarike.



Marija Kostadinov je predavateljica na višji strokovni šoli, ki je pred štirimi leti sprejela izziv takratnega študenta drugega letnika, da začnejo z varjenjem piva v študijske namene. Ob dokončanju Centra kulinarike in turizma so del kletnih prostorov namenili šolski pivovarni ter jo opremili z novo opremo večjih zmogljivosti.

Hišno pivo Kult316

Leta 2014 je študent drugega letnika predlagal, da bi nabavili aparaturu za varjenje piva, ki bi jo študentje uporabljali pri opravljanju praktičnega dela izdelave diplomskih nalog, hkrati pa bi lahko pri vajah spoznali, kako se dejansko naredi pivo. Direktorica Biotehniškega izobraževalnega centra Ljubljana mag. Jasna Kržin Stepišnik in predavateljica Marija Kostadinov, univerzitetna diplomirana inženirka živilske tehnologije, sta zamisel podprli in kmalu so na BIC-u poskusili prvo v laboratorijski pivovarni zvarjeno pivo. Najprej so pivo delali v manjši pivovarski posodi, po selitvi v Šentvid pa so praktično delo nadaljevali v pravi mikro-

pivovarni zmogljivosti 250 litrov. Poleg osvajanja osnovnih znanj iz pivovarstva in laboratorijskega dela predvsem za diplomske naloge, so s časom začeli variti hišno pivo, ki so ga poimenovali kar po centru – Kult316. Polnijo ga v 330-centilitrski steklenici, na etiketi pa je upodobljen sveti Vid, zavetnik gostilničarjev, pivovarjev in vinogradnikov. Pivo je trenutno v prodaji v kavarni in restavraciji centra Kult316, v kavarni Primula v ljubljanskem Botaničnem vrtu ter v lokalu Učilna okusov v Plečnikovih arkadah.

Poleg hišnega piva s petimi odstotki alkohola varijo tudi »sezonske« vrste, in sicer poleti lažja, z bolj sadnimi okusi, pozimi pa temnejša in nekoliko bolj gren-



Prva pivovarska posoda zmogljivosti 50 litrov je bila namenjena laboratorijskim vajam in diplomskim nalogam. Pivovarstvo na BIC-u je v teh okvirih ostalo do izgradnje Centra kulinarike in turizma KULT316 v Šentvidu.

ka. Marija Kostadinov je povedala, da želijo v prihodnosti povečati proizvodnjo in prodajo ter s tem še bolj popularizirati butična piva tipa ale.

»Na steklenicah, ki prihajajo iz majhnih pivovarn, pogosto vidite oznako »IPA«, žal pa vsi ne vedo, kaj to pomeni. IPA je kratica za »indian pale ale«. To je pivo, ki je sredi devetnajstega stoletja nastalo zato, da bi rešili težave s kvarjenjem piva na poti iz Anglije v Indijo in kasneje tudi v Kanado. Z dodatkom večje količine hmelja (tudi dvakrat več) so povečali obstojnost piva na dolgi poti po morju. Pomembna razlika med ale pivu in ležaki (lager pivu) je tudi v tem, da je za slednje potrebno uporabljati mehčano vodo. Pri pivih tipa ale uporabljamo kvasovke zgornjega vrenja, pri lagerjih pa spodnjega. Lagerji fermentirajo pri nižjih temperaturah«, je razložila Marija Kostadinov.

V šolski pivovarni uporabljajo uvoženi slad, saj je edini slovenski slad izdelovala pivovarna Union, ki pa že dolgo tega ne dela. Hmelj je večinoma slovenski, in sicer golding in aurora, vendar, kot se za učno in poskusno pivovarno spodobi, poskušajo tudi druge, uvožene sorte in mešanice sort.

Pivo kot dodatna ponudba kmetij

Zanimanja za pivovarstvo majhnih zmogljivosti je vedno več. Nekateri celo varijo pivo doma zase in za prijatelje. Domače pivo pa je lahko zanimiva dodatna ponud-

Marija Kostadinov, predavateljica ki skrbi za prenos pivovarskega znanja na študente, je razložila osnovne korake pri pridelavi piva:

1. Najprej slad zmeljemo in začne se prva faza – drozganje: to je operacija, v kateri se zdrobljen slad pomeša z vodo in segreje, tako da encimi diastaze razgradijo škrob v vodotopni sladkor (maltozo). Poteka približno eno uro pri 72 stopinjah Celzija. Za pivovarje je najprimernejši drobljen slad s čim manj zdrobljeno lusko. S takim sladom pospešimo fizikalne in biokemične procese pri prehajanju snovi iz ječmenovega slada v vodo.
2. V drugi fazi odcedimo sladico od zdrobljenega sladu. Tudi ta postopek traja približno eno uro. V tem postopku je možno izboljšati viskoznost oz. zmanjševati gostoto z dodajanjem encimov, in sicer z namenom, da se postopek pospeši.
3. Sladico se nato prečrpa nazaj v posodo, kjer je potekalo drozganje. Sledi kuhanje ob dodatku hmelja, ki se po klasični metodi dodaja trikrat: na začetku, sredi in na koncu kuhanja. Je pa več postopkov glede časa in porazdelitve količine dodanega hmelja. Če bi ves hmelj dali na začetku kuhanja, bi dobili bolj grenko pivo, dodajanje hmelja ob koncu kuhanja pa vpliva na aromo. Tudi ta postopek poteka eno uro.

Cilji kuhanja sladice s hmeljem so:

- izprezvanje odvečne vode do želene koncentracije,
- prekinitev delovanja encimov,
- sterilizacija sladice,
- ekstrakcija grenkih snovi, eteričnega olja in kislin iz hmelja,
- nastajanje barve in okusa,
- oksidacija taninov in nastanek melanoidov,
- odstranitev neželenih hlapnih sestavin,
- usedanje beljakovin in taninov.

4. Zaradi dodatka hmelja ponovno pride do usedline. Iz kuhalne posode se prečrpa nazaj v cedilno posodo, ki pa ji odstranijo rešetko. Pod pritiskom se ustvari vrtinec, v sredini vrtinca se naredi stožec usedline. Pivino nato ohlajajo in ohlajeno na približno 21 stopinj Celzija (odvisno od vrste kvasovk, ki se uporabijo) prečrpajo v fermentorje. Sledi dodajanje suhega kvasa in primarna fermentacija. Fermentacija poteka približno deset dni, temperaturo pa je potrebno ves čas fermentacije ohraniti na okoli 20 stopinjah Celzija. V tem času je potrebno večkrat preveriti stopnjo fermentacije, in sicer z opazovanjem količine CO₂, ki ob tem nastaja. Po potrebi nato čas fermentacije skrajšajo ali podaljšajo.
5. Sledi polnjenje v steklenice ali sode. V vsako steklenico oziroma sod se doda majhna količina sladkorja. Kvasovke, ki so primarno fermentacijo »preživele«, ta sladkor predelajo v alkohol in CO₂. Pivo mora nato najmanj 14 dni počivati, da nastane usedlina in se pivo zbistri. Šolsko pivo je, tako kot večina izdelkov malih pivovarn, nefiltrirano in nepasterizirano. Zato je njegova obstojnost krajša, deklariran rok uporabe je dva meseca, dejanski rok pa bi bil lahko do dvakrat daljši.



V kletnih prostorih Centra kulinarike in turizma Kult316 je nastala prava mikropivovarna zmogljivosti 250 litrov. Oprema je slovenski izdelek. Danes tu študentje v okviru praktičnega pouka pripravljajo odlično hišno pivo Kult316.

ba za kmetije z dopolnilno dejavnostjo, predvsem pa za turistične kmetije.

V Sloveniji res pridelamo veliko vina, a povsod trte na uspevajo. Ravno na takšnih območjih bi bilo takšno butično pivo v kulinarčni ponudbi zelo dobro sprejeto. Predvsem, če bi obenem tudi jedilnik prilagodili ponudbi piva. Po novi zakonodaji je količina piva za lastno rabo oproščena plačila trošarine do petsto litrov. To pa je kar precej, saj takšnega piva ni možno piti v enakih količinah kot industrijskega. Poleg tega so za mikropivovarne trošarine polovico nižje od trošarin, ki veljajo za

velike industrijske obrate.

V Sloveniji imamo hmeljarsko in pivovarsko tradicijo, imamo tudi strokovnjake, ki vedno nova spoznanja in znanja uspešno prenašajo na uka željne. S postavitvijo šolske mikropivovarne pa so dani vsi pogoji za pridobivanje kakovostnih znanj, ki jih lahko uporabite v praksi za dodatno ponudbo kmetije. Verjemite, vaši kupci oziroma gostje bodo z navdušenje sprejeli takšno novost!

Tatjana Čop

Mala šola pivovarstva

BIC Ljubljana izvaja za posameznike oziroma manjše skupine enodnevni tečaj pivovarstva. V sklopu tečaja predstavijo surovine za izdelavo domačega piva, različne stile in vrste piva ter opremo za t. i. craft pivovarje. Udeleženci sami varijo pivo in pridobijo vse veščine za samostojno izdelavo piva. Med tem, ko poteka fermentacija, udeleženci sami spečejo pivsko pekovsko pecivo. Ob koncu tečaja izpeljejo vodeno degustacijo različnih vrst piva in pivskega pekovskega peciva. Namen degustacije je prepoznati različne stile in vrste piva. Zaradi individualnega pristopa in praktičnega dela je število omejeno na sedem udeležencev. Cena 98 evrov (cena tečaja januarja 2018) zajema tudi gradivo z recepti za izdelavo piva in praktičen pripomoček oziroma surovine za izdelavo craft piva ter seveda potrdilo, da so opravili tečaj. Malo šolo pivovarstva vodita Marija Kostadinov, predavateljica na višji strokovni šoli BIC Ljubljana, in Jaka Mihelčič, prvi diplomant, ki je diplomiral na pivo.

Za informacije o tečajih lahko pokličete na telefonsko številko 01 28 07 609 ali pošljete vprašanje na e-naslov mira.kranjec@bic-lj.si.

Prijavite se na prireditve Podeželje v mestu

Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije je januarja objavila razpis za letošnje prireditve Podeželje v mestu. Skupaj je načrtovanih šest prireditev. Prva bo potekala že v soboto pred cvetno nedeljo v Ljubljani, za druge pa je še čas, da se prijavite.

Datum	Naslov prireditve	Lokacija
Sobota, 21. april	Podeželje v mestu – gremo na kmetijo*	Ljubljana, Pogačarjev trg
Sobota, 5. maj	Podeželje v mestu Koper	Koper, pri Taverni
Sobota, 12. maj	Podeželje v mestu – Dobrote slovenskih kmetij**	Ljubljana, Pogačarjev trg
Sobota, 1. september	Podeželje v mestu – pridelano in ponujeno z ljubeznijo	Ljubljana, Pogačarjev trg
Oktober (dan še ni določen)	Podeželje v mestu Maribor	Na Lentu, pred hišo Stare trte

*Prednost pri sodelovanju imajo turistične kmetije, članice Združenja turističnih kmetij Slovenije. **Prednost pri sodelovanju imajo kmetije, ki sodelujejo na 29. državni razstavi Dobrote slovenskih kmetij.

Pisne prijave za razpisane prireditve pošljite na e-naslov pr@kgzs.si ali po pošti na naslov Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, Gospodinjska ulica 6, 1000 Ljubljana (za PVM).

V prijavi navedite, na katero prireditev se prijavljate (datum in naslov prireditve), kontaktne podatke in kaj boste prodajali, DDV zavezanci napišite številko ID za DDV. Za predelavo in prodajo izdelkov morate imeti potrebna dovoljenja, pogoj za sodelovanje je poravnani članski prispevek KGZS. Prijavnino (18 evrov + DDV) poravnate po prejemu položnice.

Za dodatne informacije, predloge in morebitna vprašanja pišite na e-naslov pr@kgzs.si ali pokličite na telefonsko številko 01 513 66 09 (Tatjana Vrbošek).