

MLEČNA CESTA

REVIJA MLEKARNE CELEIA



JANUAR 2024



So stvari, ki jih hočem le
**ZASE IN
ZAME.**

Za srečo in razvajanje potrebujemo zelo malo. Včasih je dovolj že izbrana sladica. Odlični Desertni jogurti Zelene Doline predstavljajo zapeljive okuse narave in se jim enostavno ni mogoče upreti. Prav nič ni narobe, če si jih privoščimo na samem, kar tako za lepši dan.



KER SMO SI BLIZU.
S tradicijo. Z naravo. Z ljudmi.

MOČNA GRADNIKA PRIHODNOSTI: POVEZOVANJE IN BLIŽINA

Spoštovani bralci

Bližina je esenca človeštva, nit, ki plete vez med nami in svetom okoli nas. V svetu digitalizacije sem se v času snovanja zgodbe blagovne znamke Zelene Doline velikokrat vprašala: »Kako ohraniti resnično povezanost? Kako smo lahko bližje drug drugemu v svetu, kjer tehnologija marsikdaj ustvari oddaljenost? Je lahko naš način delovanja in vzpostavljanja odnosov s tradicijo, naravo in ljudmi naša prednost?« In tako se je zgodba skozi odgovore zapisala sama od sebe.

Verjamem v to, da lahko bližino z drugimi ustvarjamo le, če smo najprej blizu sami sebi. Bližina ni le fizična prisotnost, temveč izvor navdiha, podpore in neprecenljivih trenutkov med ljudmi.

Sodelavci kot sopotniki na naši poklicni poti, imajo ključno vlogo pri oblikovanju okolja, kjer se ustvarjalnost srečuje s skupnim ciljem. Skupna pot namreč bogati naše življenje in delo, pristi odnosi na delovnem mestu pa krepijo produktivnost, dvigajo moralo in prispevajo k oblikovanju trajnostnih poslovnih skupnosti.

V reviji, ki je pred vami, raziskujemo pomembnost bližine na različnih področjih življenja, od povezovanja v osebnih odnosih do trdnosti vezi, ki jih gradimo s tradicijo in naravo. Skozi zgodbe odkritih, pristnih odnosov z našimi rejci in zadrugami razkrivamo, kako nas lahko medsebojna povezanost navdihuje in oblikuje ter bogati naše vsakdanje izkušnje. Osvetljujemo pomembnost bližine, ki na koncu koncev pripelje do uspešnega in učinkovitega poslovanja podjetja.

Glede na dogajanje v svetu, je sedaj pravi čas, da smo si zares blizu in da aktivnosti z roko v roki peljemo v smeri doseganja skupnega cilja uspešne prodaje in opazne predstavitve, tako podjetja kot njegove blagovne znamke.

Naj bo ta revija navdih za razmišljanje o pomenu bližine v našem življenju. Naj nas spodbudi, da se bomo bolj zavedali svojih odnosov in da bomo gradili mostove, ki nas bodo povezali v toplih vezeh in omogočali zdravo prihodnjo rast.

Ker smo le skupaj lahko najboljši in uspešni.

Prijetno prebiranje želim.

Tjaša Kopal Anžur,
urednica

I Mlečno cesto izdaja: Mlekarna Celeia, mlekarstvo in sirarstvo, d. o. o. | Urednica: Tjaša Kopal Anžur | Avtorji prispevkov: Vinko But, Stane Levart, Marjeta Železnik, Alina Zupanc, Mateja Jošovc, Rok Drev, Dejan Halič, Anja Pušnik, Peter Mihelčič, Matic Čačulovič, Mateja Jurkovnik Hrastnik, Ervin Goličnik, Martin Luskar, Taja Polovšak, Tjaša Kopal Anžur. | Oblikovna zasnova in prelom: Martina Verhovnik, Designcells | Foto: Rok Deželak, Blaž Garbajs, Nika H. Praper, Taja Polovšak, Andrej Koren, Arhiv Mlekarnе Celeia, Arhiv Zavoda za turizem TRG Vipava, Adobe Stock | Tisk: Tiskarna Radovljica | Kontakt uredništva: tjas.kopal@mlekarna-celeia.si | Številka in leto izdaje: št. 1, januar 2024 | Mlečna cesta je revija Mlekarnе Celeia. |

Začetek

3. Beseda **UREDNIČE**
5. Beseda **DIREKTORJA**
6. Z Mlečne ceste: **NOVOSTI V PONUDBI**
Za krepitev imunskega sistema / Po vsem svetu priljubljeni Ementalec / Edinstveni seneni sir
7. Beseda **PREDSEDNIKA NADZORNEGA SVETA**
8. Z Mlečne ceste: **NAGRADE AGRA**
9. Z Mlečne ceste: **PROMOCIJE, IZBOR MLEČNE KRALJICE, SEJEM AGRA**
Ker je življenje prekratko, da bi se odpovedali dobri okusom / Kronanje 16. Mlečne kraljice Zelene Doline Slovenije / Navdušeni obiskovalci na AGRI 2023

25. Zgodbe iz Zelene Doline: TUDI PRI NAS PO VSEM SVETU PRILJUBLJENI EMENTALEC



Zgodbe

11. Zgodbe iz Zelene Doline: ZGODBA NAŠE BLAGOVNE ZNAMKE



14. Zgodbe iz Zelene Doline: **ZADRUGE**
Ker smo si blizu

16. Zgodbe iz Zelene Doline: **PODELITEV PRIZNANJ NAŠIM REJCEM IN ZADRUGAM**

15. Zgodbe iz Zelene Doline: **ZAPOSLENI**
Ker smo si blizu

17. Eno z naravo: **ODGOVORNO IN TRAJNOSTNO**

18. Intervju s kuharskih chefom **TOMAŽEM KAVČIČEM** / Navdušujejo me osnovna sestavina, tradicija in letni časi



22. Ker smo si blizu: **INTERVJU S PETROM OBULOM** / Večjim sistemom lahko konkuriramo s kakovostjo

26. Z Mlečne ceste: **PRENOVLJENA TRGOVINA ZELENE DOLINE V ARJI VASI**



27. Z mlečne ceste: **SREČANJE REJCEV, PODPIRAMO DOBRE ZGODBE, MINICITY BTC** / Srečanje rejcev Mlekarnice Celeia / Šentjurifest in Medijski dan FERI / Obiščite našo mlečno deželico v Minicityju BTC Ljubljana

28. Ker smo si blizu: **INTERVJU S TOMAŽEM VEBROM** / Pri nas diši po mleku

32. Naše sodelavke in sodelavci se predstavijo / Anja Pušnik / Peter Mihelčič / Matic Čačulovič

34. Ker smo si blizu: **INTERVJU Z MARJETO KRNC** / Družinsko kmetijo so postavili na novo

38. Mlečna kraljica na obisku: **DNEVNIK MLEČNE KRALJICE ZELENE DOLINE ALINE ZUPANC**

40. Slastni grizljaji: **SLASTNE EMENTALEC KROGLICE**

41. Slastni grizljaji: **VROČA ČOKOLADA S KAMELO**

42. Iz zgodovine Mlekarnice Celeia: **NAŠA TRADICIJA, NAŠ PONOS**



NA VSEH NAS JE, DA OSTANEMO NAJVEČJE ZADRUŽNO PODJETJE V SLOVENIJI TUDI V PRIHODNJE

Spoštovani vsi, ki smo si blizu. Leto se od leta razlikuje in vsako je po čem posebno. Za leto 2023 je ta posebnost še posebej izstopala.

Zdi se mi, da vse od leta 2020, ko se je začela epidemija covid, ni več ni tako, kot je bilo. Na začetku leta je bila še vedno prisotna velika negotovost in težko je bilo predvideti, ali se bo to neobičajno naraščanje cen ustavilo, ali bo vendarle prišlo do preobrata in se bodo poslovne razmere stabilizirale. Kljub vsem neugodnim situacijam, ljudje in družba kot sistem zmoremo, se česa naučimo in gremo z novimi izkušnjami naprej. Dobro je biti zmerni optimist.

V mlekarni smo v letu 2023 uspeli zaključiti z dobrim poslovnim rezultatom. Tega smo po več letih vsi veseli in to je tisto, kar nas žene naprej, da si upamo postavljati ambiciozne cilje. Veseli smo vseh uspešnih dogovorov za vrnitev izgubljenih količin mleka, kar je na višji nivo dvignilo tudi odnose med lastniki. Na rezultat so pomembno pozitivno vplivale subvencije za energente. Ekstremne razmere na tem področju so nas prisilile k razmisleku in pripravi strategije dolgoročnega

nakupovanja energentov. Takšne razlike v stroških energentov, kot so se pojavile v preteklosti, se nam v prihodnosti, v enem letu ne morejo več zgoditi.

Opažam, da je v zadnjem desetletju prišlo do pomembnega napredka in ozaveščenosti potrošnika o pomembnosti nakupovanja slovenske hrane. Na to smo lahko kot narod ponosni. Odkrito komuniciram, da to ni dobro samo za Slovenke in Slovence kot potrošnike, ki za primerno ceno dobijo kakovostno hrano, ampak omogoča preživetje in dolgoročno stabilnost domače pridelave in prehranske varnosti. To nas na koncu pripelje do ugotovitve, da je takšna stabilnost, v kateri smo čim manj odvisni od uvožene hrane, dobra za vse državljane. Za vsemi deležniki, ki smo na to vplivali, je dolga pot, prinesla je učinke, zato se splača vztrajati na njej. Želim si, da posamezni ukrepi, kot je »nakupovalna košarica«, ne bodo preveč škodljivo vplivali na doseženo in upam, da ne bodo trajali dolgo.

Smo največje zadržno podjetje v državi in pred nami je velika odgovornost, da poskrbimo, da tako ostane tudi v prihodnje. Naša naloga je stalno dokazovanje, da je lahko to, tako kot drugod po Evropi, tudi v Sloveniji uspešen poslovni model.

Vinko But,
direktor
Mlekarnice Celeia



Za krepitev imunskega sistema

Tudi mlečni izdelki podpirajo imunski sistem in dokaz za to je naš izjemen LCA IMUNO C, ki pokrije kar 40 % dnevne potrebe po vitaminu C. Edinstvene funkcionalne lastnosti in priročna plastenka, ki vas pospremi na pot, v službo ali po opravkih, so odlike, s katerimi želimo v Mlekarni Celeia odgovoriti

na današnji tempo življenja, ki od nas zahteva vedno bolj priročne, celovite in uravnotežene rešitve. Predvsem so potrošniki na to pozorni pri prehrani. Če lahko s pravo prehrano pred napadi virusov zaščitimo še svoje telo, je to toliko boljša lastnost.

Po vsem svetu priljubljeni

Ementalec Zelene Doline smo premierno predstavili v letu 2023. Nastaja le iz najboljšega mleka slovenskih kmetij, odlikuje ga blago sladkast okus po lešnikovih jedrcih, je brez gensko spremenjenih organizmov in laktoze, njegovo kakovost pa dokazuje certifikat Izbrana kakovost Slovenija.

V naši sirarni, ki je največja v Sloveniji, nastaja in zori pod skrbnim nadzorom strokovnjakov za pripravo sira. Pri vašem bližnjem trgovcu vas že čaka v priročnih pakiranjih – v lističih, v kosu ali v večjem bloku.



Edinstven seneni sir

Kraljevi seneni sir nastaja le iz senenga mleka. V naši sirarni zori kar eno leto in prav zaradi daljšega obdobja staranja je nekoliko trši od klasičnega senenega sira, a prav zato ga odlikuje bolj poln, sladko oreškast okus in sir se kar stopi v ustih. Seneni sir s praženo čebulo zori vsaj štiri mesece. Navduši čvrsta struktura, beli kristalčki, aromatičen in čisti vonj ter harmonično izražen okus pražene čebule.

Kakovost vseh naših senenih sirov, ki nastajajo le iz slovenskega mleka, so brez GSO in laktoze, dokazujejo tudi označbe Izbrana kakovost Slovenija, označba zavoda Seneno in certifikat zajamčena tradicionalna posebnost. **Oba nova senena sira sta v letu 2023 navdušila tudi ocenjevalce na AGRI.**

MLEČNA CESTA, KI JE DOBRO TLAKOVANA IN JE DEL VELIKE DRUŽINE

Spoštovani bralci in dragi kmetje.

Kako pomembno in pomenljivo je graditi poti, mostove in ceste. Dobra in vzdrževana cesta je odraz »dobrega gospodarja«. Cesta omogoča stik s ciljem in vozlišče novih prijateljstev ter nenadejanih srečanj.

Mlečno cesto zanesenjaki najdejo daleč, daleč v vesolju, pomešano z nebrot sorodnimi galaksijami ali pa jo odkrijemo in spoznamo čisto blizu. Že več kot 80 let je speljana med vami, dragi kmetje. Med našimi kmetijami in zadrugami pelje na končno postajo v mlekarno Celeia.

Kot predsednik nadzornega sveta mlekarne sem ponosen na korektno in dobro komunikacijo med nadzorniki, ki so hkrati lastniki, in vodstvom mlekarne. Člani nadzornega sveta mlekarne smo o vseh pomembnejših odločitvah korektno obveščeni in o njih soodločamo. Delimo odgovornost vseh, da mlekarna deluje dobro in stabilno, da je v ponos zaposlenim, zadrugam in kmetom.

Več kot 80 let se izgrajuje naša mlečna cesta. Včasih kakšnega sopotnika izgubimo in zopet koga na novo srečamo. Ponosen sem na koncept, ki ga predstavlja Mlekarna Celeia s svojimi Zelenimi Dolinami. Tudi vi, kmetje, bodite ponosni nanj! Slovensko zadržno podjetje in močna tradicija smeta biti dober in utrjen temelj. Na njem je zgrajena in speljana mlečna cesta zelenih dolin, ki nas vse prepozna kot sopotnike, znance in prijatelje, ki so si blizu in si stojijo ob strani.

Stane Levart,
predsednik nadzornega sveta
Mlekarne Celeia



ZLATE MEDALJE ZA SENENE SIRE NAJVEČJE SLOVENSKE SIRARNE IN PRILJUBLJENE MLEČNE DESERTE

Na 37. mednarodnem ocenjevanju mleka in mlečnih izdelkov Agra smo konec avgusta prejeli tri zlate medalje in eno veliko zlato medaljo.

Slednjo smo prejeli za Kraljevi seneni sir, zlato medaljo pa je osvojil Seneni sir s praženo čebulo. Ocenjevalno komisijo sta navdušila še Desert Mlečne kraljice z okusom strastne pomaranče in desert jogurtove smetane s stracciatello.

Naša vizija priprave izdelkov iz senenega mleka, ki se je začela s prvimi siri uresničevati pred nekaj leti, se je izkazala za pravilno, saj sta bila na 37. Agri nagrajena dva naša sira. Najbolj ponosni smo na Kraljevi seneni sir, ki je zaradi svoje izjemnosti prejel veliko zlato medaljo, dokaz odličnosti in zavezanosti tradiciji, ki jima posvečamo izjemno pozornost. Z zlato medaljo je bil nagrajen Seneni sir s praženo čebulo, kjer se v štirih mesecih zorenja ustvari prepričljiva harmonija okusov, nadgrajenih s praženo čebulo.

Iz nabora izdelkov Mlekarnice Celeia sta dve zlati medalji prejela tudi mlečna deserta, ki sodita v skupino vedno priljubljenih in kupcem že vrsto let dobro poznanih izdelkov. Odlike Deserta jogurtova smetana s stracciatello in Deserta Mlečne kraljice Strastna pomaranča so poln in kremast okus, izključno slovensko mleko brez GSO, certifikat Izbrana kakovost Slovenija ter naravne arome in nič barvil.



Ker je življenje prekratko, da bi se odpovedali dobrim okusom

Za ljubitelje odličnih mlečnih izdelkov Zelene Doline smo v letu 2023 pripravili kar 80 degustacij po vsej Sloveniji. Kupci so navdušeno raziskovali

okuse, pohvalili kakovost izdelkov in z njimi tudi dopolnili svojo nakupovalno košaro. Naša ekipa promotork je s smehom, znanjem in pripadnostjo blagovni znamki ustvarila pravo poslastico za brbončice mimoidočih kupcev. Degustacije so zajemale raznoliko paleto sirov, jogurtov, napitkov in desertnih jogurtov, ki so jih kupci opisali kot „simfonijo okusov“.



Navdušeni obiskovalci na AGRI 2023

V lanskem letu smo se uspešno predstavili na 61. mednarodnem Kmetijsko-živilskem sejmu AGRA v Gornji Radgani in s predstavitvijo, promocijo in energijo navdušili mimoidoče obiskovalce sejma. Vse dni so obiskovalce na stojnici prijazno sprejemale

promotorki Mlekarnice Celeia in Mlečna kraljica Zelene Doline Slovenije 2023 Alina Zupanc, ki so v pokušino ponudile številne mlečne izdelke Mlekarnice Celeia. Seneni siri Zelene Doline so navdušili tudi predsednico države Natašo Pirc Musar, ki se je ustavila pri stojnici, mlečna kraljica Alina Zupanc pa je s ponosom povedala, da je: »Seneni sir najboljši dokaz odličnosti in zavezanosti k tradiciji v Mlekarni Celeia.«



Kronanje 16. Mlečne kraljice Zelene Doline Slovenije

Konec marca 2023 smo v hotelu Paka v Velenju okronali novo, že 16. Mlečno kraljico Zelene Doline Slovenije. Laskavi naziv je osvojila Alina Zupanc iz Vodruža pri Šentjurju, ki je komisijo pričrčala s svojo karizmo in predanostjo slovenskemu kmetijskemu sektorju. Kronanje je bilo izjemno slovesno, obkroženo z dobavitelji mleka in sodelavci Mlekarnice Celeia. Krono ji je izročila predhodnica Aleksandra Matan, medtem ko je glasbena skupina Il divji ustvarila čudovito vzdušje, ki je dogodku dodalo pridih elegancije.



PRISTNA, ISKRENA IN SRČNO POVEDANA ZGODBA ZELENIH DOLIN



V Mlekarni Celeia smo v lanskem letu veliko pozornost namenili krovni blagovni znamki Zelene Doline. Ta si zasluži svojo edinstveno zgodbo, ki pripoveduje to, kar znamka je, in s čimer jo bodo začutili ter zaznavali tudi vsi tisti, ki prihajajo v stik z njo. Naša ciljna skupina prisega na prvovrstno kakovost mleka in mlečnih izdelkov, obenem pa verjame v to, da je bližina v življenju tisto, kar nas vsak dan dela srečne in zadovoljne.

Napisali smo zgodbo, jo podpisali s krovnim sloganom, ustvarili predstaviten video z lastno skladbo in izdelali celostno promocijsko kampanjo, ki smo jo razširili skozi različne medije (televizija, splet, radio in zunanji plakati, PR in tisk, družbena omrežja) in na ta način z njo seznanili tudi javnost.



Naša identiteta

Pisanje zgodbe in krovne obljube blagovne znamke je nekaj, v kar moraš preprosto verjeti in se z njo tudi poistovetiti. Pri njenem snovanju smo se osredotočili na ključna dejstva in to, kar sami kot mlekarna s svojo znamko smo, kar nas opredeljuje in tem kakšno prepoznavanje želimo ustvariti pri vseh tistih, ki pridejo z njo v stik. Preprosto povedano smo poiskali gradnike in te »zapakirali« v identiteto blagovne znamke in njeno obljubo. Tako je nastal tudi krovni slogan »Ker smo si blizu.«, ki vse skupaj lepo zaokroži, obenem pa ga preprosto prenašamo tudi na raven podjetja, saj izjemno dobro podpre naše vrednote in način delovanja. Med vrednotami, ki nas najbolj zaznamujejo, izpostavljamo iskrenost v tem, kar počnemo, in odnosih, ki jih tkemo, pristnost tega, kar dajemo na prodajne police, ter tradicijo v obliki podpore slovenskemu kmetu pri pridelavi mleka in v naših postopkih na najbolj naraven način.

„Najboljše v naši naravi.“

Pristno in tako, kot je

Ena od primarnih nalog, ki smo si jih zadali, je bil predstavitveni video Mlekarnice Celeia, v katerega smo kot igralce vključili kar naše zaposlene, s čimer smo ohranili pristnost in realnost. Zaposlene smo tako »ujeli« v njihovem okolju, kjer se počutijo domače in suvereno. Posnetki iz narave so nastali na kmetiji našega rejca, na turistični kmetiji Apat v Gaberkah pri Šoštanju. Naši rejci so ključni in neločljivi del našega delovanja, saj se pri njih vse pravzaprav začne. Brez rejcev, njihove bližine, prednosti pridelavi najboljšega mleka slovenskih kmetij, ki ga v naši mlekarni po tradicionalnih postopkih predelamo v najboljše sire, jogurte, maslo, smetano, namaze, deserte, napitke in še kaj ne bi bili to, kar smo. In ravno dejstvo, da vsi naši izdelki nastajajo iz najboljšega mleka s slovenskih kmetij, brez GSO, je nekaj, kar si želimo, da bi vedeli vsi, ki med policami izbirajo dobrote za domačo mizo.

Pomemben element ter »češnja na vrhu torte« celotne zgodbe in oglaševalske akcije je seveda glasba, za katero je v sodelovanju z nami poskrbela priznana kantavtorica in skladateljica Ditka. Zavedali smo se, da moramo videoposnetke podpreti z odlično glasbo, ki bo slovenska, po možnosti v nekaterih pogledih nekoliko »tradicionalna«, (po znana in bo »šla v uho«. In tudi tukaj smo prišli do edinstvenega sodelovanja in v verzave avtorske pesmi zapisali to, kar naša blagovna znamka je.



Video



Jaz pa grem na zeleno travco

Sodelovanje z Mlekarno Celeia je bila zame povsem nova, a zelo lepa izkušnja. Počasčena sem, da so v svoji ideji slišali prav moj glas in si zaželeli sodelovanja z mano pri projektu, ki združuje prav tiste vrednote, ki so tudi pri meni osebno zelo visoko na lestvici. Ideja, da nadgradimo ljudsko pesem »Jaz pa grem na zeleno travco«, se mi je zdela zanimiva, a je hkrati pomenila precejšnji izziv zame kot avtorico besedila in za mojega očeta Gorazda, avtorja glasbe. **Na srečo se je navdih rodil hitro in nastala je lepa pesem, ki združuje staro z novim, ljudsko z modernim in predvsem poudari bistvo preprostosti, povezanosti v medčloveških odnosih in v odnosu do narave ter bistvo bližine, ki jo potrebuje vsak izmed nas.** Vesela sem, da je celotna ekipa Mlekarnice Celeia pesem tako lepo sprejela in imam občutek, da bo to pesem, ki bo ostala v srcih ljudi.

Ditka,
kantavtorica in skladateljica

KER SMO SI BLIZU

Ko želim si miru in preproste svežine,
stran od hrupa in vseh skrbi,
puščam mesto za seboj, peljem se do doline,
rečem si: »Se nič ne mudi.«

Jaz pa grem na zeleno trav'co trgat' rožce za mojo mam'co,
trgat' rožce za mojo mam'co, lepe bele marjetice.

Počasi grem na bližnji hrib, nad zeleno dolino,
ptičje petje umirja nemir.
Lahkotnejši je vsak moj gib, v sebi čutim milino,
ko metulji rišejo mi smer.

Jaz grem tja na zeleno trav'co, kjer za družbo imam le
krav'co, kjer sem blizu sama sebi in tudi tebi to želim.

Ker smo si blizu, še vemo, kaj pomeni bližina,
stisk roke, pogled v oči.
In vemo, kaj je to, ta človeška vedrina,
Ko na obrazu nasmeh zažari.

Jaz pa grem zdaj v dolino, kjer še poznajo to bližino,
kjer poznajo to bližino, ki nam seže do srca.
Ko smo eno si z naravo, sreča v nas samih se rodi,
sreča v nas znova se rodi.



Pesem

KER SMO SI BLIZU IZBIRAMO NAJBOLJŠE V NAŠI NARAVI

Mlekarna Celeia je največja zadruga mlekarna v Sloveniji in že več kot 80 let smo povezani s slovenskimi pridelovalci mleka, ki prek zadrug soodločajo o našem delovanju.

Skupaj ustvarjamo kakovostne in naravne mlečne dobrate s popolno sledljivostjo, od bližnjega pašnika do domačega hladilnika. Z znamko Zelene doline zblizujemo modrost preteklosti s pričakovanji sedanjih in prihodnjih generacij. Ker smo si preprosto blizu z najboljšim v naši naravi.



Pri mojem vsakodnevnem delu pomeni bližina povezanost in učinkovito sodelovanje, tako z rejci, ki pridelujejo mleko, kot tudi s sodelavci v zadrugi in v mlekarni. To je ključno za uspešno opravljeno delo in zadovoljstvo vseh v verigi. Nova zgodba Zelenih Dolin in oglaševalska kampanja, ki postavlja v ospredje bližino, prinaša zanimive vidike tudi v smislu prehranske varnosti in zaupanja potrošnikov v izdelke iz mleka lokalnih kmetij. Hkrati kaže tudi na pomembnost odnosa do lokalnega okolja in skrb za ohranjanje krajine.

Mateja Jurkovnik Hrastnik,
KZ Šaleška dolina

Človek se v svojem življenju srečuje z nenehnimi izzivi, ki zahtevajo odgovorno in premišljeno ravnanje. Eden izmed najpomembnejših gonilnikov povezanosti je naš občutek bližine. Naša naravna človeška nagnjenost stremi k razvijanju močnih medsebojnih odnosov z ljudmi ali stvarmi, ki so nam blizu. Bodisi v službi, doma ali kjerkoli v življenju. Mleko je veliko darilo narave, ki nastane v sožitju kmeta z živalmi. Povezanost in bližina med kmetom, zadrugo ter mlekarno omogoča to darilo posredovati končnemu potrošniku. Potrošnik bi se moral zavedati, da je mleko pridelano na slovenskem podeželju, v neposredni bližini mlekarn najkakovostnejše. Naša skupna skrb je, da mu to na primeren način tudi predstavimo.

Ervin Goličnik,
Hmezad KZ Gotovlje

Bližina mi pomeni varno zavetje, kjer se počutim sprejeto in mi hkrati omogoča izražanje pozitivne energije, ki jo lahko opišemo kot toplino. V odnosu se počutim blizu, ko lahko z osebo delim stvari, ki jih sicer ne bi. Ta dinamika je prisotna tako v delovnem okolju med zaposlenimi kot tudi v odnosih z najbližjimi. Zgodba in oglaševalska akcija Zelenih Dolin z naslovom »Ker smo si blizu« je zelo dobra in upam, da bo v prihodnje s svojo sporočilnostjo dosegla dovolj veliko ljudi in se tako ukoreninila.

Martin Luskar,
KZ Šentjur

KER SMO SI BLIZU DELUJEMO ODGOVORNO, INOVATIVNO, TRAJNOSTNO

V Mlekarni Celeia smo zaposleni prvi in najbolj zahtevni preizkuševalci novosti. Nismo le proizvajalci, smo odgovorni ljudje, ki za druge ustvarjamo to, kar bi ustvarili tudi zase.

Ker smo si blizu, pri novostih vselej razmišljamo o vplivih na okolje in prihodnost. V okolju, kjer spoštujemo stare modrosti in tradicionalne vrednote, spodbujamo inovativnost. Zaposleni skrbno nadziramo vsak korak nastajanja naših izdelkov ter izpolnjevanje visokih standardov kakovosti in različnih certifikatov.



Bližina predstavlja dragocen del naše človeške izkušnje. Prinaša mi ljubezen, podporo in občutek pripadnosti. Obenem mi na svoj način pomaga pri soočanju z izzivi, ki jih prinaša življenje. Ljudje smo si lahko na različne načine blizu v različnih življenjskih obdobjih. V otroštvu se to kaže kot varnost, v kasnejših letih prevzame vlogo prijateljstvo, nato zažari v obliki razmerja in podpore ter v starosti pogosto postane vir tolažbe. Komunikacijska zgodba »Ker smo si blizu« je tudi meni zelo blizu, saj v njej najdem vrednote, ki mi osebno izjemno veliko pomenijo.

Mateja Jošovc,
referentka v naročniškem oddelku

Bližina zame predstavlja temeljno vrednoto življenja. Bližina prijateljev je neprecenljiva, saj se lahko vselej zanesemo drug na drugega, si pomagamo in nudimo vzajemno podporo. Doma s svojo ženo Majo in sinom Rokom tkemo pristno bližino, ki je osnova družinske sreče. V službi s sodelavkami in sodelavci gradimo povezanost, ki temelji na zaupanju in skupnih ciljih, kar prispeva k uspešnemu delovnemu okolju. Naša nova zgodba blagovne znamke ravno tako daje v ospredje pomembnost bližine. Gre za vrednote in občutke, ki smo jih doživljali kot otroci in jih je vredno oživljati, vzdrževati in predvsem živeti.

Dejan Halič,
prodajni zastopnik

Bližino vselej povežem z zaupanjem. Tistim, s katerimi sem si blizu, moram popolnoma zaupati, pa naj bo to prijatelj, sodelavec ali partner. V življenju se približamo drug drugemu, ko se medsebojno spoznamo in razumemo, ob tem pa vselej ohranjamo iskrenost in spoštovanje. Bližina pomeni, da sem lahko ob osebi, ki mi je blizu, sproščen in takšen, kot sem. In tudi zgodba naše blagovne znamke, ki se skriva za sloganom »Ker smo si blizu«, odlično zajema to miselnost.

Rok Drev,
vodja in tehnolog polnilnice,
maslarne in skutarne

HVALEŽNI NAŠIM REJCEM IN ZADRUGAM



Veseli smo, ko se lahko našim rejcem zahvalimo za trud in delo, zaradi katerega naša mlekarna sploh lahko obstaja. Tako smo v letu 2023 na našem najpomembnejšem dogodku leta, Letnem srečanju rejcev, že 41. zapored razglasili največje in najkakovostnejše dobavitelje mleka za preteklo leto, leto 2022, v štirih kategorijah.

Največ mleka so Mlekarni Celeia dobavili Marko Obrul z Bezine pri Slovenskih Konjicah (808.572 litrov), ki je ob prejemu priznanja povedal: »V življenju imam določene cilje in nagrada je zagotovo potrditev, da delaš prav. Osebno mi pomeni zelo veliko, čeravno to ni le moj trud, temveč trud naše celotne družine, saj so v delo vpeti še moja oče in mama ter žena in trije otroci. Vsi skupaj smo ponosni, da z naše kmetije prihaja kakovostno, zdravo mleko.« Drugi največji dobavitelj mleka v letu 2022 je bil Primož Cizej s Podvina pri Polzeli (734.087 litrov), tretja pa sta bila Frančišek in Jožica Rotnik z Raven pri Šoštanju (631.435 litrov).

Priznanj vesele tudi zadruge

Mlekarna Celeia vsako leto s priznanjem nagradi tudi kmetijske zadruge, katerih člani so v odkup prispevali največ mleka. Na prvem mestu po dobavi je Kmetijska

zadruga Šaleška dolina (14.745.648 litrov) in njen direktor Ivan Drev je ob prejemu priznanja izpostavil njihove načrte: »Nagrada je priznanje za naše rejce, ki celo leto zares delajo petek in svetek, če se izrazim malo slikovito. Skoraj 15 milijonov litrov mleka je kar lepa spodbuda, da gremo naprej proti 20 milijonom. Še naprej se bomo trudili, da bo imela Mlekarna Celeia zares odlično mleko iz naših krajev.« Po številu oddanih litrov mleka je bila v letu 2022 na drugem mestu Kmetijsko-gozdarska zadruga Slovenske Konjice (10.136.994), na tretjem pa Kmetijska zadruga Šmarje (10.014.967).

Nagradujemo kakovost

Kakovost mleka v Mlekarni Celeia ocenjujejo v dveh kategorijah, po

skupnem številu mikroorganizmov in skupnem številu somatskih celic. Najkakovostnejše mleko po skupnem številu mikroorganizmov na mililiter (SŠMO/ml) prihaja s kmetije Marka Jakopine iz Olimja (3.564 SŠMO/ml), na drugem mestu je bil Rajko Gračner iz Prešne Loke pri Sevnici (3.853 SŠMO/ml), na tretjem pa Roman Knez iz Sela nad Laškimi (4.430 SŠMO/ml). Najkakovostnejše mleko glede na skupno število somatskih celic na mililiter (SŠSC/ml) prihaja s kmetije Janeza Rateja iz Dramelj (43.624 SŠSC/ml), drugo mesto je zasedla kmetija Janeza Gorinška iz Gabrovelj pri Slovenskih Konjicah (51.289 SŠSC/ml), tretje pa Viljem Toplišek iz Spodnjega Tinskega, Loka pri Žusmu (55.297 SŠSC/ml).



ZELENE TEHNOLOGIJE V MLEKARNI CELEIA

V letu 2023 smo storili pomembna koraka v našem odgovornem odnosu do okolja. Po dobrega pol leta od začetka gradnje je junija na strehah naših objektov v Arji vasi skoraj 1000 solarnih modulov začelo proizvajati okoli 10 % potrebne energije za proizvodnjo mlečnih izdelkov, nadgrajena čistilna naprava pa je pomembno zmanjšala obremenitev okolja.

Mlekarna Celeia je v svoji viziji usmerjena k do narave prijazni proizvodnji in do okolja prijazni komponenti izdelkov smo dodali še dve pomembni naložbi – izgradnjo sončne elektrarne in nadgradnjo čistilne naprave: »S trajnostnimi ukrepi in naložbami želimo zmanjšati porabo energije in vpliv na okolje. To je bilo glavno vodilo tudi pri odločitvi za lasten vir

električne energije in čistejše odpadne vode,« poudarja direktor Mlekarnice Celeia Vinko But.

Moč sonca v zeleni naravi

Proti koncu leta 2022 smo začeli z gradnjo sončne elektrarne in danes na strehah naših objektov v Arji vasi skoraj 1000 solarnih modulov z močjo 348 kWp pokrije tudi

do 10 % mesečne potrebe po električni energiji: »Tako višanje cen kot visoka poraba sta nam že nekaj časa dajala vedeti, da samo mehki ukrepi varčevanja ne bodo dovolj. Zato smo se lotili naložbe, jo uspešno zaključili in zdaj že gledamo naprej. V prihodnje načrtujemo gradnjo dodatne sončne elektrarne,« razlaga direktor Vinko But. Tudi sicer v poslovanju pospešeno uvajamo zelene pristope: »Trudimo se zmanjševati porabo energije. Dodatno smo izolirali upravno stavbo, v proizvodnji poskrbeli za boljšo izolacijo parnega ocevja in ocevja hladilnega medija, pripravljamo projekt varčne razsvetljave in uvedbo energetskega managementa,« je povedal vodja Službe za vzdrževanje, investicije in ravnanje z okoljem v Mlekarni Celeia dr. Matej Sedlar, ki vodi omenjene naložbe.

Manj obremenitve za okolje

Ključni namen nadgradnje čistilne naprave, vredne skoraj pol milijona evrov, je bil izboljšati kakovost odpadne vode, ki se steka v centralno čistilno napravo v Kasazah, in tako zmanjšati njeno obremenjenost. »Obstoječo čistilno napravo smo nadgradili tako, da s procesom predčiščenja oziroma s flotacijo iz odpadne vode odstranimo maščobe in zelo razbremenimo biološko stopnjo čiščenja na naši predčistilni napravi, ki obratuje že vrsto let. Prav tako smo dosegli zmanjšanje količine mulja,« pojasnjuje dr. Matej Sedlar. Nova naložba v čistilno napravo je faktor onesaženosti zmanjšala pod 1 in tako neposredno prinaša manjšo obremenitev lokalnega okolja.



NAVDUŠUJEJO ME OSNOVNA SESTAVINA, TRADICIJA IN LETNI ČASI



Kuhinjo Gostilne pri Lojzetu na dvorcu Zemono pri Vipavi danes oblikuje četrta generacija. Chefa Tomaža Kavčiča navdušuje lokalnost in pristnost osnovnih sestavin, ki jih z ustvarjalnostjo, izhajajočo tudi iz otroških spominov, in z mislijo na iskrenost do gostov združuje v jedi, s katerimi je leta 2020 osvojil svojo prvo Michelinovo zvezdico. Poleg številnih mednarodno uglednih priznanj ta na vhodu v njegovo gostilno sveti še danes. Nas je pot v Vipavsko dolino odpeljala, ker chef Kavčič v svoje menije, ob številnih pristnih slovenskih sestavinah in izdelkih, že nekaj časa vključuje seneni sir Mlekarnice Celeia. In kot poudarja, je prav, da gost sliši zgodbo, ki stoji za sestavinami ponujenih jedi. S svojim pristopom in gostoljubnostjo je Tomaž Kavčič navdušil tudi našo ekipo, ki ga je obiskala.

Kakšna je vaša filozofija kulinarike?

Sam raje govorim o kuhinji kot o kulinariki. Pojdimo na osnovo, zakaj je pri nas gostilna in ne restavracija? Pogosto dobim to vprašanje in Slovenci imamo enega najlepših izrazov za te hrame, in to je gostilna. Gostiti gosta. Vi ste gost, jaz sem gostitelj, pridete v goste, jaz rad gostim. Dokler bom delal, bo to gostilna, ker ljudje pridejo na hrano, hrano kuhamo, gostilna je kuhanje, zato pa tudi govorim o kuhinji.

Kaj je na najvišjem mestu v vaši kuhinji?

Zagotovo osnovna sestavina, nato lokalna tradicija in letni časi. Trudim se, da gostom osnovo predstavimo tako, da vidijo, da je nekdo mislil nanje. Dobro je priti v gostilno in videti, da je nekdo delal za tebe ter da dobiš stvari, ki jih doma nimaš. Pa tukaj ne mislim na kaviar, ki ga pri meni ni, ampak da iz teh osnovnih, jaz rad rečem »siromašnih« sestavin ustvarjam in pri tem vselej dodam pridih sodobnosti. Vedno pa tudi pazimo, da ne spremenimo osnovnega okusa.

Kaj je tisto, kar vas v lokalni ali pa širši slovenski tradiciji navdušuje pri sestavini, pri pripravi jedi?

Slovenija je majhna, ima pa toliko bogastva v izbiri sestavin, da nam res ni težko ustvarjati. Skozi osnovne sestavine, pridelke in izdelke smo zelo, zelo povezani s tradicijo in to me najbolj osrečuje. Daje mi navdih pri ustvarjanju jedi. Navdihuje me lepota Slovenije, pogledi po njej in spomini na otroštvo, iz katerih črpaš. Danes je toliko besede o eko hrani in samooskrbi, jaz pa se samo nasmehnem. Vzgojen sem bil v tem duhu in pridne gospodinje so vedno razmišljale, kako in na kakšen način porabiti vse dele pridelkov, tako da za nas to ni nič novega, je pa zdaj moderno. Nikoli tudi nisem bil pristaš, da bi na našo gostilno dajali napise eko, naravno, saj mora biti to za hiše, kot je naša, samoumevno.

Kje dobite sestavine za svoje jedi?

Že od kar se spominjam, sem z nonotom hodil v nabavo. Bili so drugi časi, kar je bilo na voljo, je pregledal in potem nabavil. Tudi sam se držim tega. Zagovarjam dejstvo, da se pri izbiri izdelkov vse začne in potem tudi več, kaj lahko pripraviš in ponudiš gostu. Naši meniji se dostikrat resnično zgodijo med nakupovanjem na tržnici, ko vidiš, kaj ti ponujajo.



„Rad rečem, da gost vstopi v našo hišo kot gost in odide kot prijatelj.“

Kaj pa gosti, ki jih gostite? Kakšen je njihov odziv na vašo filozofijo in pristop?

Želim iti vedno na stran gostov. Gost pride v našo hišo v 99 odstotkih pozitivno naravnani in res moraš biti norec, da mu pokvariš to vzdušje in da bi odšel ven negativen. Tako da sem vedno na strani gosta. Lahko sebi zakompliciram življenje v kuhinji, nikoli pa gostu. In gostinstvo ni samo kuhinja. Tej dajem 50 odstotkov, 50 odstotkov pa vsemu ostalemu, od dober dan do nasvidenje. Rad rečem, da gost vstopi v našo hišo kot gost in odide kot prijatelj. Stremimo k temu, da se pri nas počuti kot domače. Že s pozdravom iz kuhinje, ki ga na primer pogosto lahko pomažeš s kruhom, jih sprostimo že na samem začetku. In biti moraš pošten do gosta.

Kaj vas je v vsej paleti sirov, s katerimi se srečujete, prepričalo prav v senenem siru Mlekarnice Celeia?

Kot pri vseh osnovnih sestavinah moram občutiti bazo in najbolj me je navdušilo, da ima svojo noto, kjer začutiš mleko in potem harmonijo, ki je dolgotrajna, a ne agresivna. Pri ustvarjanju jedi moraš vedno paziti na veliko komponent in tako je tudi pri najbolj osnovnem siru najpomembnejše to ravnovesje, v katerem noben okus ne izstopa preveč, ni preveč intenziven in da ta okus traja. Enako je kot pri velikih vinih. Nobena preveč izstopajoča stvar mi ni všeč. Gostu tudi predstavimo zgodbo vseh jedi, sestavin, tudi sira. Tako da ve, kako je nastal in da ni nič samoumevnega.

Kako postrežete oziroma kam vključite naš seneni sir v svojih jedeh?

Z njim delamo tri jedi, ki so povezane z letnimi časi, in ta sir vedno ostaja prisoten v naših menijih. Različnim časom leta ga kombiniramo z različnimi sestavinami, nikoli pa ne ponudimo samega sira.



Veva, kaj izbirava.
**ZATE IN
ZAME.**



Siri, ki zorijo v največji sirarni v Sloveniji, presenečajo s svojim tradicionalnim značajem in vrhunsko kakovostjo. Sire Dolinar, Dimar in Šmarski Rok izdelujemo po posebnih recepturah iz slovenskega mleka po naravnih postopkih brez konzervansov. Zato vsakič znova upravičijo certifikat Višja kakovost in Izbrana kakovost Slovenija. Ker smo si preprosto blizu z najboljšim v naši naravi.


KER SMO SI BLIZU.
S tradicijo. Z naravo. Z ljudmi.



„Upam, da slovenski potrošnik prepozna to skrb za ohranjanje kmetij in kakovostno mleko.“

VEČJIM SISTEMOM LAHKO KONKURIRAMO S KAKOVOSTJO

Vaša kmetija nima dolge, ima pa zanimivo in hitro razvijajočo se zgodbo. Katere mejnike bi izpostavili?

Naša mlečna cesta nas je tokrat vodila na Bezino pri Slovenskih Konjicah, kjer odlično slovensko mleko brez gensko spremenjenih organizmov prideluje Marko Obrul. Letos je prejel laskavi naslov največjega dobavitelja mleka Mlekarni Celeia, saj je v letu 2022 v našo mlekarno prispeval kar 808.572 litrov. Ob delu na kmetiji mu ni nikoli dolgčas, saj mu pri opravilih pomaga celotna družina, tudi najmlajša člana že kažeta zanimanje za kmetovanje v čudoviti Dravinjski dolini.

Naša kmetija nima dolge tradicije in zato ni ravno tradicionalna. Tukaj sta začela kmetovati moj oče in mama, ko sta kupila zemljišče za hišo. Oba sta namreč izhajala iz kmečke družine, zato sta imela željo po kmetovanju in ob službah vedno našla čas za različne živali in opravila na zemlji. Ko je oče leta 1989 opustil obrt avtoprevoznništva in prodal tovornjak, se je začel bolj resno ukvarjati s kmetovanjem. Takrat smo postavili prvi hlev za do 70 glav živine in začeli z rejo pitancev za Pomurko. Kasneje, šele leta 1996, smo se začeli ukvarjati s prirajo mleka. Leta 2004 smo povečali obstoječi hlev za krave molznice za 50 mest in dodali molzišče, leta 2018 pa smo

se lotili največje naložbe, rušitve starih objektov in gradnje novega hleva, ki ga uporabljamo še danes.

Kako pa ste se vi odločili, da ostanete doma in prevzimate kmetijo?

Ko sem zaključil šolanje, se je bilo treba odločiti o prihodnosti. Ob službi sem prosti čas vedno porabil za delo na kmetiji in ko smo razmišljali, čemu se posvetiti, službi ali kmetiji, je prevladala želja do dela kmetovanja. Tako sem kmetijo prevzel leta 2014 in s pridrini rokami naše družine kar gre. Na kmetiji sem zaposlen samo jaz, starša sta upokojena, žena pa hodi še v službo, a pri delu pomagajo vsi, tudi otroci. Delo v hlevu opravimo sami, na poljih in travnikih pa imamo pri določenih opravilih, kot je žetev, manjšo pomoč od zunaj.



„Slovenija verjetno ne bi bila tako lepa država, če kmetje ne bi bili takšni, kot smo.“

Torej ste rasli po zmožnostih in sledili lastnemu glasu?

Iz samooskrbe smo z veliko ljubezni in trdega dela, predanosti prišli do tega, kar smo danes. Imamo 85-90 krav molznic, od katerih da vsaka v povprečju 9500 litrov mleka na leto. Najprej smo imeli samo lisasto pasmo in nato ugotovili, da je črno-bela pasma primernejša, tako da imamo danes okoli 80 % krav te pasme in 20 % lisaste. Vsako leto v Mlekarno Celeia v odkup prispevamo več kot 800 tisoč litrov mleka. Sledimo tudi načelu zaokrožene proizvodnje. S plemenskimi teličkami, ki jih je trenutno okoli 110, obnavljamo čredo, bikce pitance, teh je nekje 60, pa prodamo prek

zadruga. Skupaj imamo tako okoli 260 glav živine.

Kako gledate na ohranjanje kmetovanja in te tradicije v Sloveniji? Obstaja tudi interes med mladimi?

Ko sem bil 20-letni fant, sem prvi stroj kupil v Nemčiji. Po rabljeni plug smo šli na kmetijo, ki je že takrat imela bioplinarno, sončno elektrarno, bila je res urejena, a nihče od sinov in hčera ni želel prevzeti dela, kar mi je bilo po svoje čudno in žalostno. Naša kmetija namreč takrat še zdaleč ni bila tako urejena, a je imela naslednika. Seveda pa so takšne zgodbe tudi v Sloveniji, mnogo jih je in pogosto se ljudje premalo zavedajo, od

kod pride njihova hrana. Ta ne zraste v trgovini, ampak mnogokrat na naših slovenskih kmetijah. In še nekaj, Slovenija verjetno ne bi bila tako lepa država, če kmetje ne bi bili takšni, kot smo.

Ste torej soodgovorni za delovanje in obstoj Mlekarne Celeia v slovenski živilsko-predelovalni industriji?

Kot mlekarna ne moremo s količino konkurirati velikim sistemom, lahko pa s kvaliteto. Povečini odkupovalci mleka iščejo večje kmetije, ki imajo manjše stroške in večjo proizvodnjo mleka, v naši mlekarni je zgodba drugačna. Mlekarna Celeia

ima prednost, ker odkupuje mleko od vseh rejcev, tudi manjših. Manjše reje namreč niso tako intenzivne in mleko je tako kvalitetnejše. Ne smemo pozabiti, da je zelo velik del slovenskih kmetij v bolj odročnih delih, kamor tovornjaki velikih mlekarn ne pridejo, zato je pristop Mlekarne Celeia še toliko pomembnejši. Upam, da slovenski potrošnik prepozna to skrb za ohranjanje kmetij in kakovostno mleko. Za to, da nas prepozna, se moramo truditi vsi. So pa v mlekarni zagotovo stvari, ki bi se še dale popraviti, a začrtana pot je prava.

Za novost leta 2023 lahko brez zadržkov razglasimo trdi sir ementalec iz Zelene Doline.

V največji slovenski sirarni nastaja in zori pod skrbnim nadzorom naših strokovnjakov za pripravo sira, ki iz najboljšega mleka slovenskih kmetij zdaj pripravljajo tudi enega najbolj priljubljenih vrst sira na svetu. Ementalec Zelene Doline je brez gensko spremenjenih organizmov in laktoze, njegovo kakovost pa dokazuje certifikat Izbrana kakovost Slovenija.

V naši sirarni, ki je največja v Sloveniji, vsako leto razvijamo in preizkušamo recepture ter ideje za nove vrste sirov. Po številnih povpraševanjih kupcev in v želji po širitvi ponudbe smo se odločili, da slovenskemu trgu predstavimo enega najbolj priljubljenih sirov na svetu. Ementalec Zelene Doline odseva zrelost in izkušnost naše sirarne, kjer pripravljamo in zorimo več kot 10 vrst sirov, od našega najbolj poznane Šmarskega Roka do zlatimi medaljami nagrajenih senenih sirov. »Trdi sir ementalec izvira iz Švice, zibelke sirarstva, in izziv pripraviti sir, ki se lahko

kosa z njihovimi, je bil za naš posebna izkušnja. Ponosen sem, da je naši ekipi v sirarni uspelo pripraviti in dozoreti tako odličen ementalec,« razlaga direktor Mlekarne Celeia Vinko But.

Iz najboljših sestavin in primeren tudi za vegetarijance, sodi Ementalec Zelenih Dolin v premium segment sirov, ki navdušijo še tako zahtevne gurmane. Odlikuje ga blago sladkast okus po lešnikovih jedrcih, ki se povezuje v edinstveno harmonijo. »Sirilo ementalca je mikrobiološkega izvora, zato je ustrezen za vegetarijansko

prehrano. Je brez laktoze, zato bodo lahko v njegovem okusu uživali tudi vsi, ki zaradi zdravstvenih ali drugih omejitev laktozo izločajo iz prehrane. Pripravljamo ga brez konzervansov in izključno iz mleka naših kmetov, ki je brez gensko spremenjenih organizmov,« razlaga edinstvene lastnosti ementalca Zelene Doline vodja razvoja in tehnologije Aleksandra Zajc. Kot vsi siri Zelene Doline nosi tudi novi ementalec certifikat odličnosti Izbrana kakovost Slovenija. Pri vašem bližnjem trgovcu vas že čaka v priročnih pakiranjih – v lističih, v kosu ali v večjem bloku.

TUDI PRI NAS PO VSEM SVETU PRILJUBLJENI EMENTALEC



NAŠA PRENOVLJENA TRGOVINA VABI V ARJO VAS

Več kot 25-letna tradicija trgovine naše trgovine Zelene Doline in njena ponudba mlečnih izdelkov je tisto, kar kupce že leta vrača v Arjo vas. Konec leta 2023 smo s ponosom odprli našo prenovljeno trgovino, kjer ponujamo tudi izdelke naših zadrug in lokalnih pridelovalcev domačih dobrot.

Da bi svojim zvestim in novim kupcem omogočili še bolj prijetno nakupovalno izkušnjo, smo v Mlekarni Celeia prenovili trgovino Zelene Doline v Arji vasi ob našem proizvodnem obratu. Ob prenovi smo obogatili obstoječo ponudbo mlečnih izdelkov Zelene Doline in jim dodali izbrano ponudbo vin, sokov, suhega sadja, domačih čajev, peciva, piškotov in ostalih lokalnih izdelkov zadrug ter lokalnih kmetij. Ker je naša prodajalna v bližini avtoceste, smo prepričani, da nas bodo zdaj radi obiskovali še vsi tisti, ki na svojem potepanju iščejo odlične, domače izdelke znanega porekla. »Nenazadnje pa v naši trgovini z lahkoto najdete super darilce za rojstni dan, obletnico ali kakšno drugo praznovanje,« so z vabilom iskreni v naši prodajalni.

Spoznajte lokalno ponudbo v naši trgovini v Arji vasi

- Jabolčni sok, krlji in čips **KZ Šaleška dolina**
- Mesnine in jajca **KZ Laško**
- Vrhunska vina in vinotoč iz **Hiše vin Emimo, KZ Šmarje**
- Med in medeni izdelki iz **Čebelarstva Žvikart, Slovenske Konjice**
- Različne moke, hrustljivo pecivo, piškoti in drugi izdelki iz moke iz **Brinečevega kmečkega mlina, Rečica ob Savinji**
- Testenine **Šili, Kavče pri Velenju**
- Domači čajji in zeliščne soli **Majnika, Žička Kartuzija**
- Džemi, marmelade, liofilizirano sadje iz **Pepelkine kuhinje, Žalec**
- Bučno olje kmetije **Žagar, Petrovče**



KUPON

10 % popust na enkratni nakup izdelkov Zelene Doline (izdelki v akciji so izključeni). Kupon velja do 31. 12. 2024



Srečanje rejcev Mlekarnice Celeia



Kot partnerji in sodelavci cenimo sodelovanje z našimi rejci, ki soustvarjajo in prispevajo k skupnemu uspehu Mlekarnice Celeia. Bližina je tista, ki nas povezuje, zato smo vse rejce, ki smo jih v lanskem in predlanskem letu obiskali na njihovih kmetijah povabili na sproščeno druženje. Srečanja se je udeležilo 34 rejcev iz 18 kmetij iz našega odkupnega območja. V jutranjih urah smo se najprej odpravili na kratek ogled proizvodnje mlečnih

izdelkov in se pocrkljali z zajtrkom. Sledila je vožnja z avtobusom do Celja, kjer smo si ogledali arheološko razstavišče Celeia – mesto pod mestom, in se sprehodili med slikovitimi starodavnimi zidovi. Pot nas je za tem peljala do Doma svetega Jožefa, kjer smo v prijetnem ambientu pokramljali in si privoščili okusno kosilo, v popoldanskih urah pa smo si privoščili še sproščeno druženje pri Fontani piv Zeleno Zlato v Žalcu.



Podpiramo dobre zgodbe Šentjurfest in Medijski dan FER1

V Mlekarni Celeia vedno z veseljem podpiramo dobre in odmevne zgodbe. Tako je naša mlečna kraljica Alina Zupanc razveselila poslušalce na Šentjurfestu 2023, ki ga je Radio Štajerski val pripravil v sklopu praznovanja svoje 70-letnice.

MLadi z mariborske Fakultete za elektrotehniko, računalništvo in informatiko vsako leto pripravijo konferenco Medijski dan, na kateri številni predavatelji predstavijo aktualne medijske trende. Na zadnji konferenci smo udeležence med odmorom razveselili z našimi super jogurti in napitki.



Obiščite našo mlečno deželo v Minicityu BTC Ljubljana

V ljubljanskem BTC-ju se v Dvorani A skriva prav posebna dežela, namenjena najmlajšim radovednežem. Pridite in raziščite edinstveno zgodbo o mleku in naših mlečnih izdelkih OKI DOKI, ki jih najmlajši poznajo predvsem po igrivih, edinstvenih mlečnih kapljicah. Skozi igro v Mlečni deželi otroci spoznajo pot od

slovenske kmetije do mlečnih izdelkov, ki so že stoletja del naše prehrane in tako nosijo sporočilo edinstvene tradicije iz roda v rod. S kančkom ustvarjalnosti lahko otroci naredijo tudi svoj sanjski jogurt.

Več o Mlečni deželi v BTC Ljubljana tudi na www.minicity.si



PRI NAS DIŠI PO MLEKU NA KMETIJI VEBROVIH V GALICIJI PRI ŽALCU SOBIVAJO TRI GENERACIJE

Ponosni so, da zagotavljajo lokalno pridelano hrano, ohranjajo lepote podeželskega življenja in da se njihove krave prosto pasejo na pašnikih. Tomaž Veber je bil že od otroških let vpet v življenje in delo na kmetiji, zato mu je bila današnja vloga nosilca dejavnosti na družinski kmetiji položena v zibelko. In zelo slikovito opiše svoj pogled na delo na kmetiji: »Kmetovanje ni le moja služba, temveč je strast in način življenja.«

Kakšno tradicijo ima vaša kmetija in kdo na njej kmetuje danes?

Naša družinska kmetija Veber se razprostira v slikoviti vasi Galicija. Kmetija je naša dediščina že generacije in v njeno življenje smo vpeti vsi. Oče Stanislav je izkušen kmet ter srce in duša naše kmetije, saj kmetuje z globokim spoštovanjem do tradicionalnih metod pridelave. Mama Jožica, ki je kuharica in gospodinja, ustvarja okusne obroke iz naših pridelkov. Žena Dragica je razpeta med službo in delom doma. Sam sem nosilec dejavnosti na kmetiji in s strokovnim znanjem prinašam sodobne pristope v naše kmetovanje. Vsi člani družine, skupaj z otroki Jakobom, Evo in Anjo, se trudimo ohranjati našo kmetijsko dediščino in zagotavljati lokalno pridelano hrano za našo skupnost.

S čim vse se ukvarjate pri Vebrovih?

Na naši družinski kmetiji smo že 40 let zavezani prireji mleka. Imamo 52 krav molznic, tako da lahko rečemo, da pri nas diši po mleku. Če zavrtimo kolo časa za 10 ali 15 let v preteklost, smo včasih iz štirih vasi oddali po 1000 litrov na dan, danes toliko mleka pridelamo na naši kmetiji. Pri svojem delu se zavedamo, da tako kot je vsak par pridnih rok dobrodošel, tako je »modro« svojo delo vključiti še dodatno delo. Pomemben del naše kmetije je tudi gozd in tako se poleg prireje mleka še ukvarjamo tudi z izdelavo polen oziroma drv za kurjavo.

Kdaj in zakaj ste se odločili za poklic in življenje kmetovalca?

Izbira poklica kmetovalca ni bila težka, saj sem odraščal na kmetiji in bil že od otroštva priča njenemu vsakodnevemu utripu. Kmetijstvo je bilo vedno del moje družine, preživeli smo ure in dni na poljih, ob živalih in se učili pomembnih vrednot, kot so trdo delo, spoštovanje narave ter skrb za družino in skupnost. Odločitev za kmetovanje je bila tudi posledica moje ljubezni do zemlje in narave ter želje po ohranjanju družinske tradicije. Kmetijstvo meni in moji družini omogoča, da prispevamo k lokalni pridelavi hrane, ohranjamo okolje in gradimo povezave v skupnosti. To je življenjski slog, ki ga nosim s ponosom, saj spoštujem korenine, iz katerih izhajam, in ustvarjam trajnostno prihodnost za naslednje generacije.



„Kmetija je naša dediščina že generacije in v njeno življenje smo vpeti vsi.“



„Kmetovanje ni le moja služba, temveč je strast in način življenja.“



Kot naš rejec mleka, ga pridelujete brez gensko spremenjenih organizmov. Kako vidite takšno zavezo?

Na naši kmetiji smo ponosni na to, da pridelujemo mleko brez uporabe gensko spremenjenih organizmov. Naša filozofija je preprosta, saj želimo zagotoviti čisto in naravno pridelano mleko za našo skupnost. Skrbno spremljamo njihovo dobrobit in zdravje, saj vemo, da srečne in zdrave krave proizvajajo najboljše mleko. Vzpostavljeno imamo prosto

rejo in pri tem smo bili eni prvih daleč naokoli.

Kako gledate na sodelovanje z našo Mlekarno Celeia, ki odkupuje vaše mleko?

Mlekarna Celeia je partner, ki razume naše vrednote kakovosti, trajnosti in lokalne pridelave. Sodelovanje z njimi nam omogoča, da naše kakovostno mleko pride do širše skupnosti. Pri tem pa si želimo, da se ohrani korekten odnos, rejec – Mlekarna Celeia, ki smo ga skupaj zgradili skozi vsa leta skupnega sodelovanja.

Verjamemo, da bo podjetje še naprej uspešno premagovalo izzive, ki jih prinašajo današnji turbolentni časi in da bomo sodelovanje gradili v duhu bližine, sodelovanja, razumevanja ter si bomo znali prisluhniti.

V Mlekarni Celeia začnemo predstavljati zgodbo naših izdelkov pod sloganom »Ker smo si blizu«. Kaj vam pomeni bližina?

Bližina ima v našem življenju velik pomen. Pomeni, da smo povezani s skupnostjo. In kadar smo si blizu, smo

močnejši. V današnjem času je vedno več komunikacije preko računalnika ali mobitela, pristnega, človeškega stika pa je vedno manj.

Za zaključek našega druženja na kmetiji Veber smo bili deležni še prijaznega povabila očeta Stanislava: »Če se navežem na bližino in Mlekarno Celeia, zaključujem naše druženje s povabilom, da bomo pri nas doma, pri Vebrovih iz Galicije, vedno veseli vsakega obiska predstavnika Mlekarnе Celeia.«

Za ravnovesje v dnevu.

MOJE IN TVOJE.



LCA jogurti in napitki s pestro izbiro okusov poskrbijo, da je vsak dan nekaj posebnega, zavedajoč se pomena uravnotežene prehrane in urejene prebave. Odlčuje jih osvežilen okus, skrbno izbrane sestavine in nizka vsebnost maščob. Sledili bodo vašemu hitremu življenjskemu slogu in vzdrževanju vitalnosti, kjerkoli in kadarkoli ali pa vas pocrkjali v trenutkih brezskrbnosti in bližine.



KER SMO SI BLIZU.
S tradicijo. Z naravo. Z ljudmi.

NAŠE SODELAVKE IN SODELAVCI SE PREDSTAVIJO

Anja Pušnik,
razvojna tehnologija

Sem Anja Pušnik, razvojna tehnologinja Mlekarnice Celeia, zadolžena za področje sirov, skut, namazov, mleka, skratka vseh nefermentiranih mlečnih izdelkov, ki obidejo naše fermentacijske komore. Skrbim za obvladovanje sprememb pri obstoječih izdelkih, hkrati pa skozi razne nove projekte pilim svojo kreativno žilico z različnimi testiranjimi in z razvijanjem novih izdelkov. Pri mojem delu mi je najbolj všeč razgibano in ustvarjalno delo, ki združuje več področij v eno.

Prav tako se lahko vselej naučim česa novega. V zasebnem življenju me veseli aktivno preživljanje prostega časa, razne športne in adrenalinske aktivnosti ter sproščanje v naravi. Zadovoljstvo mi predstavlja tudi dejstvo, da je »v hiši in okoli nje« vse urejeno, da lahko brez skrbi odjadraš od doma in raziskuješ razne kotičke sveta. Rada sem obkrožena z ljudmi, ki mi veliko pomenijo. Z njimi odkrivam radosti in izzive, ki jih prinaša življenje.



Peter Mihelčič,
strojnik na liniji Vipoll

Sem Peter Mihelčič in v Mlekarni Celeia sem zaposlen osem let. Moje delovno mesto je polnjenje mlečnih izdelkov na polnilnem stroju Vipoll, kjer je izredno pomembno da sem natančen, odgovoren in fleksibilen. Pri svojem delu imam rad, da poteka brez večjih skrbi, težav ali zastojev, da lahko proizvodnja teče, kot je opredeljeno po planu in skladno z navodili. Svoj prosti čas večinoma posvečam naši manjši kmetiji, spravilu sena in skrbi za

vrta, kjer pridelujem hrano za živali ter za danes tako zelo zaželeno samooskrbo. Preostali čas, kadar ni toliko dela na kmetiji, pa poprimem za lopatko in kuhalnico ter pečem slastna peciva in tortice, ki navdušujejo vse, ki jim jih postrežem. Največ veselja mi v življenju predstavlja družina, žena in hčerka ter moje sladko pričakovanje še enega družinskega člana, ki se nam bo kmalu pridružil in ga že vsi nestrpnostno pričakujemo.

Matic Čačulovič,
strojnik na liniji Ampak

Sem Matic Čačulovič in prihajam iz Žalca. Že 13 let sem del podjetja Mlekarna Celeia. Na svojem delovnem mestu, kot strojnik na liniji Ampak, skrbim za nemoteno delovanje linije in polnjenje pestre palete fermentiranih izdelkov v lončke. Občasno delovno rutino zamenjam z delom na liniji Vipoll, na kateri polnimo tekoče jogurte. In če me kdo vpraša, kaj točno delam, malce za šalo, malce za res odgovorim: »Ko Matic stopi v akcijo, mleko ni več le mleko, ampak pravo čarobno jogurtovo doživetje!«

Občutljivost mleka in njegovo spreminjanje v odlične mlečne izdelke sta zame vsakodnevna izziva, ki dajeta mojemu delovnemu mestu težo. Iskreno priznam, če linija teče nemoteno, potem je dan dosti lepši in seveda tudi bolj sproščen.

V zasebnem življenju sem najraje v družbi partnerke Daše in najinega živahnega sina Žige. Družina in ustvarjanje nepozabnih trenutkov mi pomeni vse. Del svojega časa posvečam tudi teku, ki je zame več kot le šport. Predstavlja mi avanturo in pobeg v divjino. Stran od utrjenih poti in mestnega vrveža, kjer narava postane moje igrišče. In če sem v predhodnem odgovoru povedal, da je moj delovni izziv spreminjati mleko v odlične mlečne izdelke, je pri teku vsaka pot, vsaka tekma, vsak teren priložnost za premagovanje izzivov in doseganje zastavljenih ciljev.



Deliva si vse dobrote.

MOJE IN TVOJE.

Sveže pečen kruh z ravno prav hrustljivo skorjico in mehko sredico kar kliče po namazu Zelene doline, da nas razvaja in popelje v nov dan. Slastnih, kremastih in polnih okusov se ljudje vselej razveselimo. Od brezskrbnega otroškega smeha in igre pretečejo leta, jutranji slastni priboljški pa ostanejo za vedno.



KER SMO SI BLIZU.
S tradicijo. Z naravo. Z ljudmi.

DRUŽINSKO KMETIJO SO POSTAVILI NA NOVO

Na sivi cesti med griči smo sledili poti, ki nas je vodila do kmetije Krnc, kamor smo prispeli polni pričakovanj. Intervju smo opravljali novembra 2023 in kar malce smo si oddahnili, saj smo po radiu poslušali obvestila o zaporah cest zaradi obilnega dežja in težavah, ki jih povzročata reka Savinja v Laškem. Tokrat je bila sreča na naši strani in naš intervju je potekal odlično. Že ko smo prispeli na kmetijo Krnc smo lahko občudovali kako lepa je Slovenija, ponovno potrdili, da smo Slovenci prijazni ljudje in seveda z veseljem sledili povabilu, da se usedemo za mizo. Zadišalo je po domači toplini in občutek pripadnosti se je razširil po prostoru. Pogovor je stekel naravno, izmenjali smo smeh in zgodbe.

Naš intervju smo začeli s prošnjo, da se družina Krnc predstavi. Da je srce in duša domačije celotna družina se pri pogovoru z Branko Krnc občuti takoj, pa vendar z zgovornostjo in nasmehom ter odkritostjo kar žari. Obiskovalcu se v njeni bližini kar izostri misel: »Da, v življenju je vredno pustiti sledi.« Ponosno predstavi moža Jožeta, najmlajšega sina Florjana ter vnuka Maksa. Zaupa nam še, da sta sin Luka in hči Katja svoje poslovne izzive našla drugje, a vendar se s ponosom vračata domov.

In zakaj se je Branka odločila, da ostane na domači kmetiji?


Doma nas je bilo pet otrok in tisti, ki je imel domačo »grudo« in domače hribe najrajši, tisti je doma ostal. In to sem bila jaz.

Kako se je razvijala kmetija, upoštevajoč časov, ki po II. svetovni vojni niso bili naklonjeni velikim, sodobnim kmetijam?

Kot povsod tudi na domačiji Krnc začetki niso bili preprosti. Povojna leta so bila še toliko težja, saj je marsikatera kmetija, tudi naša, izgubila zemljo zaradi takratnih političnih odločitev. Mleko je včasih oddajalo več kot 20 kmetij, danes se s pridelavo mleka ukvarjata le še dve. Sprva se je mleko vozilo v vrčih, nekateri tudi po samo 3 litre. Skupna, vaška zbiralnica je bila na naši domačiji, sprva v naselju Čanje, v Sevnici. Ko je prišel čas plačila, je naša mama šla v zadrugo po denar, sama izračunala, koliko je treba izplačati posamezni kmetiji in jim predala denar.

In kako je kasnejši razvoj zaznamoval kmetijo Krnc?

Moj mož Jože prihaja iz Škocjana, k nam pa je prišel pred 34 leti. Sprva sva oba hodila v službo in kovala načrte za najino družino. Leti 2004 in 2005 sta bili prelomni. Odločala sva se kako naprej, ali investirati v kmetijo, ali ostanemo na obstoječi lokaciji. Namreč, bili smo na sredini vasi in za razvoj kmetije potrebuješ prostor. Ljubezen do zemlje in živali je zmagala.



„Potrebna so desetletja
in generacije, ki skrbijo
za njen življenjski utrip.“

„Da, v življenju je vredno pustit sledi.“

Tako smo korak za korakom kmetijo selili izven vasi, leta 2005 pa sem tudi zapustila službo in svoje delo nadaljevala na domači kmetiji. Pred našo mlado družino je bilo obdobje naložb, odločitev, ali poseči po kreditu, ali delati korak za korakom, pa vendar finančno varno. In kot pravijo, »V varčnosti Slovenca se skriva moč, ki preseže vsak izziv.« Tako smo riziko zamenjali za varne finance. Energijo, znanje in čas smo usmerili v kmetijo in kar smo lahko, smo naredili sami, z lastnimi sredstvi.

V nadaljevanju se samo od sebe postavi vprašanje: Kdo bo v prihodnosti skrbel, da hlevi ostanejo polni, travniki pokošeni in da hiša ohrani svojo toplino?

Mama Branka si ne more kaj, da ji pogled ne bi ušel k najmlajšemu sinu Florijanu, katerega današnji dnevi so prepleteni s študijskimi obveznostmi in z delom doma. Florijan se zaveda izzivov, ki so pred njimi in skozi odgovor daje vedeti, da je kmetija njegov način življenja. Pa vendar si želi, da najprej zaključí študij. Z nostalgijo se spominja otroških let, kako sta se s starejšim bratom Luko, neobremenjena s skrbmi, ki jih prinaša kmetija, pogajala, kdo bo ostal doma in prevzel kmetijo. Luka je sicer 11 let starejši, a se še vedno rad vrača domov in, ko je dela veliko, tudi pomaga pri opravilih. Hkrati pa Florijan še zaupa: »S prevzemom kmetije si želim, da kmetija naprej raste in se razvija. Zavedam se, da bodo pomembno vlogo igrale razmere kot so kmetijska politika, vremenski pogoji in družbeno dogajanje na splošno. Pa vendar, moji prvi spomini, spomini na šolo in študij... so tudi spomini na domači dom.«

In kaj na te besede doda mama Branka?

Da kmetija zraste in zadira »s polnimi pljuči« ni dovolj le nekaj let. Tudi ni dovolj, da se enkrat ali dvakrat odpoveš dopustu. Potrebna so desetletja in generacije, ki skrbijo za njen življenjski utrip. In če enkrat odnehaš se ne moreš z lahkoto in hitro vrniti nazaj.

Za konec našega pogovora smo se dotaknili še bližine, ki vedno bolj opredeljuje našo mlekarno, in pomena te besede.

To je vprašanje, ki je povezano s kampanjo, ki jo je jeseni 2023 začela Mlekarna Celeia in nosi sporočilo »Ker smo si blizu«. In ker skozi pogovor mama Branka iskreno izraža svoje veselje in zadovoljstvo smo vprašanje namenili kar njej. Zaupa nam: »Z leti in izkušnjami vedno bolj cenim bližino, mir in sodelovanje. Da mirno opraviš delo in potem z družino deliš svoje občutke, skrbi in veselje. Priznam, nimamo veliko prostega časa, vendar srečanje ceni dobre odnose in spoštovanje ter da se ob nedeljah zbere doma, za mizo vsa družina.«



Pomoč v kuhinji.
**MOJA IN
TVOJA.**

Z znamko Zelene doline zblížujemo modrost preteklosti s pričakovani sedanjih in prihodnjih generacij. Ne glede na to, ali ste izkušen kuhar ali zgolj kuharski navdušenec, naj bodo naši izdelki linje za kuhanje Gurman iz mleka s slovenskih kmetij vaši zvesti spremljevalci in navdih pri ustvarjanju nepozabnih, okusnih in nasploh prijetnih kulinarčnih doživetij.




KER SMO SI BLIZU.
S tradicijo. Z naravo. Z ljudmi.

MLEČNA KRALJICA NA OBISKU

DNEVNIK MLEČNE KRALJICE ZELENE DOLINE

ALINE ZUPANC

Ambasadorka naših izdelkov in izjemna pomoč pri njihovi promociji je zagotovo naša Mlečna kraljica Zelene Doline Slovenije. Tokrat Alina Zupanc z nami deli utrinke svojega tedna in vpetost naše blagovne znamke v njen vsakdan. Stkali smo pristen odnos, ki obojim prinaša obilico dobrega.

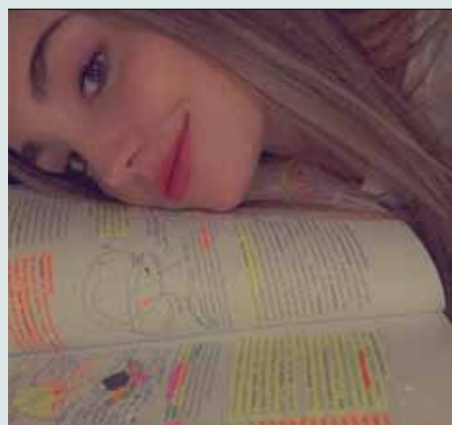


Ponedeljek

Za dober začetek tedna se najprej zbudim in spijem LCA Imuno napitek in pojem malo sadja, da okrepim svoj imunski sistem. Nato se odpravim v hlev, kjer nahranim svoje kravice in teličke, poskrbim tudi za naše pujske, kokoške in piščance. Ko opravim delo, se preoblečem in se hitro odpravim na Resevno, ki je manjši hrib v bližini Šentjurja z nadmorsko višino 682 m. Na vrhu se nahaja 20 m visok stolp, kjer si vedno privoščim slasten in tudi sicer meni najljubši LCA jogurt z okusom maline brez dodanega sladkorja in sladil, kar me nasiti in mi da energijo za ostale aktivnosti, ki me še čakajo v tem dnevu.

Torek

Zjutraj se zbudim s posebno vneto in veseljem, saj me čaka poseben dan. Odpravila se bom na Osnovno šolo Hruševac v Šentjurju, ki sem jo obiskovala kot otrok. Najprej se odpeljem v mlekarno, kjer prevzamem skutke Oki Doki, in odhitim proti šoli. Ob prihodu me toplo sprejmejo učitelji in učenci. Otroci so me že na daleč pozdravljali z navdušenimi vzkliki: »Mlečna Kraljica je tu!« V razredu sem jim povedala zgodbo, ki so jo navdušeno poslušali ter tako črpali znanje o mleku in mlečnih izdelkih. Nadaljevali smo z barvanje pobarvank in sladkanjem s skuticami. Res krasen in čudovit dan v vlogi mlečne kraljice.



Sreda

Sreda je dan za predavanja na fakulteti, ki jo obiskujem. Privoščim si zajtrk in že sem na poti v Ljubljano. Dan se je vrtil okoli učenja in pisanja seminarske naloge. Zato imam danes za vas zanimivo misel, ki me spodbudi k učenju in mi da še dodaten zagon:

»Vsak dan prinaša nove priložnosti za učenje in rast. Namesto, da se osredotočamo zgolj na končni cilj, naj bo učenje dojet kot neprekinjeno potovanje, kjer je vsak korak pomemben in lahko prinese dragocene izkušnje.«

Pred spanjem sem si ogledala še film Poharska komedija in si ob tem privoščila super sadni jogurt Zelene doline, ki je bil nadvse slasten. Tako sem zaključila mojo produktivno sredo.

Četrtek

Danes je bil res eden tistih pestrih dni, ki prinesejo kup poslovnih izzivov in zanimivih dogodivščin. Kot ambasadorka Zelenih Dolin iz Mlekarnice Celeia sem se odpravila po lokalnih in nekaterih nacionalnih radijskih postajah, da jim prenesem zgodbo Zelenih dolin »Ker smo si blizu,« in jih obenem razvajam z našimi izdelki, kjer seveda ne manjka napitek LCA Imuno, ki te vselej prijetno osveži, in novi ementalec, ki je res izjemen. Prijetno preživeto dopoldne z druženjem in klepetom je minilo, kot bi mignil.



Petek

JUUUUUU! Petek je tuuuu!

Danes z ekipo snemamo vsebine za Tik Tok. Že čakam Ajdo, Marka in Žigo, da se pripeljejo in da zopet naredimo zanimive in privlačne vsebine za naše sledilce. Po snemanju me čaka še en opravke, in sicer obisk stanovalcev v domu starejših v Hrastniku.

Tam se prijetno podružimo, predstavim jim Mlekarno Celeia, mlečno proizvodnjo, jih razvajam z najboljšimi jogurti in na koncu seveda ne manjka fotografiranje z mlečno kraljico. Toliko pozitivne in srčnosti je bilo danes. Vesela sem, da lahko ljudem na preprost način polepšam dan.

Sobota

Moj dan se je spet začel zgodaj zjutraj. Vstala sem se ob 5. uri in se odpravila na promocijo v Ljubljano. Ves dan sem predstavljala naše senene sire, najnovejšega ementalca in kraljičin desert, ki je naravnost slasten. Kupci so bili navdušeni nad našo predstavitvijo in izdelki, še posebej jim je bil všeč seneni sir s tartufi. Svoj dan sem tudi tokrat zaključila s kupom knjig in jogurtom Oki Doki.



Nedelja

Nedelja je dan za počitek, ampak jaz kar ne znam počivati. V prostem času namreč zelo rada ustvarjam v kuhinji in pečem pecivo za kakšna praznovanja ali pa kar tako, za svoje najdražje, da se posladkajo. Tokrat sem naredila kar slastno rolado z domačo jagodovo marmelado, kjer so bili moji glavni pomočniki tudi izdelki Zelene Doline. Imam kar pester urnik, ampak mi je moja vloga res všeč, tako, da sem ponosna Mlečna kraljica Zelene Doline Slovenije 2023.



SLASTNE EMENTALEC KROGLICE

Sestavine:

125 ml vode
125 ml mleka Zelene Doline
125 g masla Zelene Doline
 1 žlička soli
 250 g moka
 6 jajc
 črn poper
 muškadni orešček
200 g sira Ementalec Zelene Doline

Postopek:

V kozico nalijemo mleko in vodo ter dodamo maslo in sol. Zavremo in odstavimo. Dodamo moko in dobro premešamo. Ko dobimo enakomerno zmes postavimo kozico zopet na kuhlišče in kuhamo nekaj minut. Odstavimo in pustimo da se mešanica nekoliko ohladi. Dodamo jajca, eno po eno in ves čas mešamo da se vse skupaj dobro poveže. Na koncu dodamo poper, muškadni orešček in na kocke narezan sir ementalec. Dobro premešamo.

Na pekač položimo peki papir in z žličko zajemamo testo. Z žlico oblikovane kroglice postavljamo na pekač pekač eno zraven druge. Vsako kroglico posolimo. Pekač vstavimo v predhodno ogreto pečico (200 °C) za približno 15 minut, oziroma toliko časa, da dobijo lepo zlato rjavo barvo.

Slastne ementalec kroglice so odlične kot priloga k jedem ali kot samostojni prigrizek, s katerimi boste pocrkjali prijatelje.

Recepte pripravlja
Taja Polovšak (Instagram @tajasgoods)

BOŽANSKA VROČA ČOKOLADA S KARAMELO

Sestavine za karamelni preliv:

200 g sladkorja
85 g masla Zelene Doline
120 ml sladke smetane Zelene Doline

Sestavine za čokoladni napitek:

30 g sladkorja
 20 g kakava
 50 g čokolade
 2 žlici vode
 4 žlice pripravljene karamele
500 ml mleka Zelene Doline

Za dekoracijo:

200 ml sladke smetane za stepanje Zelene Doline
 penice

Postopek:

Za karamelno omako v ponvi segrejemo sladkor. Počasi mešamo, da se sladkor stopi. Ko se sladkor stopi in nastane rjavkasta tekočina, dodamo maslo. Močno mešamo, da se maslo popolnoma stopi ter da se sladkor in maslo ne ločita. Ko je maslo popolnoma stopljeno dolijemo še smetano. Kuhamo še nekaj časa, da se vse skupaj lepo poveže. Odstavimo in prelijemo v kozarček. Shranimo za kasneje.

V kozico damo sladkor, kakav, sesekljano čokolado in premešamo. Začnemo segrevati in dodamo vodo. Pustimo, da se vse poveže in čokolada stopi. V mešanico dodamo prej pripravljeno karamelo in dolijemo mleko. Premešamo in kuhamo še kakšno minuto. Nekoliko ohladimo in prelijemo v kozarčke. Sladko smetano stepemo in jo dodamo na vrh vroče čokolade. Postrežemo z žličko karamele in nekaj penicami.

Božanska vroča čokolada s karamelo bo ogrela in posladkala dolge zimske večere v družbi tistih, ki jih imamo najraje.

Recepte pripravlja
Taja Polovšak (Instagram @tajasgoods)



NAŠA TRADICIJA NAŠ PONOS



Slika prikazuje vhod v industrijsko prodajalno ob proizvodnem obratu Mlekarnice Celeia v Arji vasi.

Na tem mestu je bila predhodno pisarna za logistiko in vratarnica, z letom 1995 pa trgovina. Nad vhodom je logotip Zelene Doline.

Gre za prvi dizajn logotipa Zelene Doline, ki se je skozi leta spreminjal. Dolgo se je trgovina imenovala GOLIDA, kasneje pa se je preimenovala v trgovino Zelene Doline



Tako so časopisi poročali o gradnji Mlekarnice Celeia.

Fotografija gradbišča je nastala leta 1982, desna fotografija pa ob odprtju proizvodno-poslovnih prostorov leta 1984.



Novi industrijski mlekar-
na bo imela 8000 m² poslo-
vnih, z ustrezno infrastrukturo pa
bo zajela 21.000 m². Zape-
limo le, da se imajo za novo
mlekarstvo pri Arji vasi izdelava
in izdelava mleka v Sloveniji.
Projektivna biroja ljubljana,
za tehniško opremo in
vse ostale instalacije, sta
linca, gradnja pa nadzira
Razvojni center Celeia.

RAZVOJI GRADISA, UT-
RIP KOJE TIVA.

Gradnja — TOZD stena
Celeia ima zapletenost 100
delov. Zanimivo je, da je
kar 30 % delavcev iz drugih
delov Slovenije, zato je bilo
potrebno, posebno izvesti za
potrebni usposabljanje, predvsem
in vse druge. Gradnja namreč
in delovna organizacija so
slovenskega mlekarja, zato je
tako delavcem zagotoviti

Kronanje PRVE Mlečne kraljice Zelene Doline Slovenije Stanke Kotnik iz Mislinje.

Dogodek smo gostili v naši mlekarji v Arji vasi v okviru tridnevnega festivala Zelene Doline. Na dogodek se je prva mlečna kraljica v družbi spremljevalk pripeljala s kočijo.

Z leve proti desni: Alenka Ivanšek, prva mlečna kraljica Zelene Doline Slovenije Stanka Kotnik in Alenka Krajnc.



Male in velike zgodbe.

NAŠE IN VAŠE.



Mlečne izdelke Oki Doki odlikuje vez z naravo, tradicijo in skrbjo za naše najmlajše, saj so brez umetnih barvil, skutke in napitki iz sirotke pa so tudi brez laktoze. Kot vsi naši izdelki so tudi ti narejeni iz najboljšega mleka slovenskih kmetij, dodamo jim le še naravne arome, ter vitamin D in kalcij za zdrave zobe in močne kosti. Za zabaven začetek dneva, prijetno osvežitev ob vsaki priložnosti in sladke sanje.

 **KER SMO SI BLIZU.**
S tradicijo. Z naravo. Z ljudmi.



Za dober dan.

MOJ IN TVOJ.

Verjamemo, da narava v ljudeh vselej pusti dobre sledi. Kajti kar prihaja iz narave, je popolno samo po sebi. To zagovarjamo in živimo, zato vam z blagovno znamko Zelene Doline v vaš dom prinašamo pestro ponudbo mlečnih izdelkov, ki jih izdelujemo iz najboljšega mleka slovenskih kmetij. Poskusite odlične mlečne dobrote svežega in bogatega okusa. Takšne, kot jih imate najraje.



KER SMO SI BLIZU.

S tradicijo. Z naravo. Z ljudmi.