



5. FESTIVAL SLOVENSKIH SIROV



VSAK SIR IMA SVOJO ZGODBO. OKUSI JO.

Torek, 6. oktober 2026 • Brdo pri Kranju

Festival bo letos v znamenju senzoričke sirov.

V sodelovanju z Inštitutom za mlekarstvo in probiotike bomo pred festivalom izvedli strokovno senzorično ocenjevanje sirov.

Na festivalu boste ocenjene sire lahko okušali tudi obiskovalci in jim namenili svoj glas. Tako bomo razglasili festivalskega zmagovalca po izboru strokovne komisije in po izboru obiskovalcev.

Bi radi sire ocenjevali kot pravi poznavalci? S predhodno prijavo si lahko zagotovite mesto na delavnici senzoričnega ocenjevanja. Strokovnjaki vas bodo na primerih najbolje ocenjenih sirov popeljali skozi videz, vonj, teksturo in okus, vi pa jih boste tudi sami okušali, primerjali in ocenili.

PROGRAM

11.00 do 19.00	Festival slovenskih sirov Okušanje sirov slovenskih kmečkih in obrtnih sirarjev.
11.30 do 12.30	Predavanje dr. Erika Logarja Po zaščiti sira z ZOP: razvojne poti Mohanta, Tolminca in Bovškega sira
13.00	Uradno odprtje festivala Uradno odprtje 5. festivala - državni sekretar Ministrstva za kmetijstvo Velislav Žvipelj
15.00	Delavnica senzoričke sirov za obiskovalce Vodeno ocenjevanje videza, vonja, teksture in okusa najbolje ocenjenih sirov.
17.00	Delavnica senzoričke sirov za obiskovalce Vodeno ocenjevanje videza, vonja, teksture in okusa najbolje ocenjenih sirov.
18.00	Razglasitev rezultatov ocenjevanja sirov Predstavitve najbolje ocenjenih sirov in njihovih ustvarjalcev.

Organizator si pridružuje pravico do spremembe programa. Dodatne informacije o delavnicah in predavanju bodo objavljene naknadno.