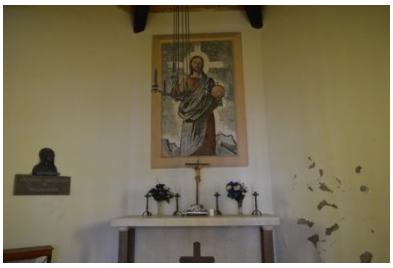
Sobota 18.6.2016 - Z Angelco na Matajur

Planinska koča Pelizzo (Rifugio Pelizzo 1320 m).

Slovenski planinski dom na Matajurju (Dom na Matajure 1545 m)ki ga upravlja planinsko društvo Benečije.

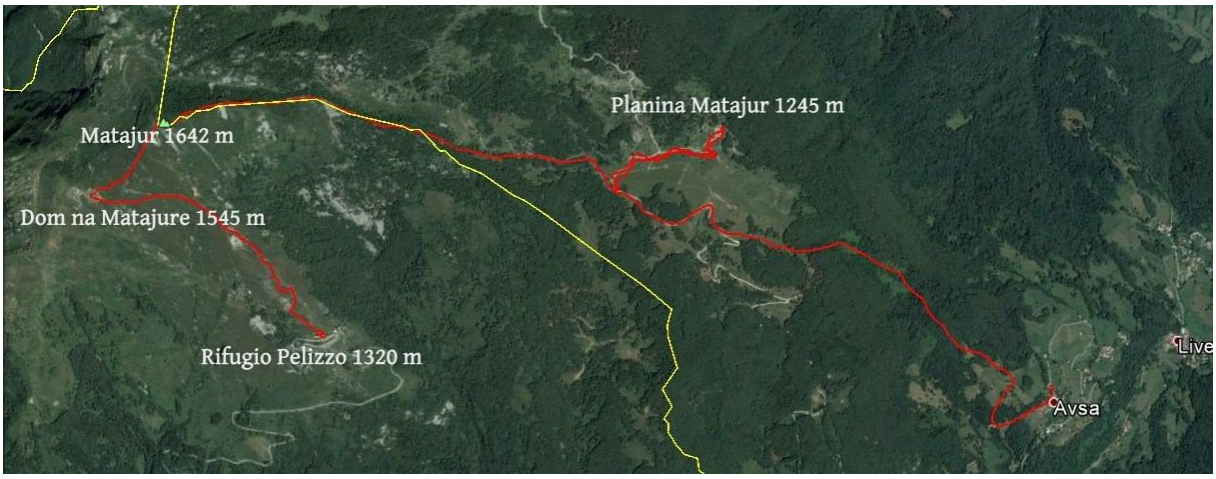


Matajur (1642 m)je razgledna gora, ki se nahaja na meji med Slovenijo in Italijo. Z vrha je lep razgled na Kobariški oz. Breginjski Stol za katerim levo od njega opazimo Karnijske Alpe in del zahodnih Julijcev, kjer kraljuje skupina Kanina. Na vzhodno stran pa opazimo Krn in greben Krnčice za katerim opazimo vrh Triglava. Proti jugovzhodu opazimo Golake, proti jugu pa Jadransko morje, kjer se lepo vidi pristanišče v Trstu. Na vrhu stoji manjša cerkev (kapela) in v njeni bližini razgledna plošča z vpisno skrinjico. Žig je nekoliko oddaljen od vrha in se nahaja na skali približno 10 m od vrha.

Planina Matajur, nekdanja Idrska planina (1245 m), leži na severovzhodnem pobočju Matajurja in Mrzlega vrha. Danes obsega območje planine Matajur skupaj 360 ha. Je v državni in občinski lasti, lastnik dela pašnikov je bila do nedavnega tudi mlekarna Planika.

V zadnjem desetletju se v planini poleti pase med 35 in 50 glav mlečne goveje živine ter med 30 in 80 glav nemlečne živine (plemenskih telic in malega pitanega goveda ter nekaj konjev). V planino ženejo konec maja ali v začetku junija, v dolino pa se praviloma vrnejo v začetku septembra. Danes se planina zarašča, ker je manj živine kot nekoč.

V večji stavbi so urejeni sirarna, klet, bivalni prostori, hlev in molzišče. V planini sta preko cele pašne sezone zaposlena sirar in pastir. Mlekar je plačan z denarjem od prodaje sira, pastir pa s subvencijami. Od leta 2007 je planina opremljena tudi s strojnim molziščem. Vse mleko v planini se predela v sir tolminc, v albuminsko skuto, maslo in pinjenec. Mleko se segreva v velikem sirarskem kotlu. Na primerni temperaturi se ga usiri s sintetičnim sirilom, pusti da koagulira, zatem razreže, zdrobi in dogreva ob stalnem mešanju. Sir se da v plastične modele in stisne pod prešo, da odteče odvečna voda. Nasoli se v slanici. Po enem do dveh dnevih v slanici (odvisno od velikosti koluta; leti so bili včasih večjega obsega, zaradi individualne prodaje turistom se danes uvajajo manjši koluti), položijo sir na lesene police v kleti, kjer tolminc zori. Potrebno ga je obračati in na dva tedna prebrisati. Sir in albuminsko skuto se razdeli med lastnike živine. Skuto porabijo svežo (za štruklje, zavitke) ali pa nasolijo in pustijo v posodah, da postane pikantna. Slano skuto uživajo s krompirjem v oblicah.


Planina Matajur 1245 m
Matajur 1642 m
Dom na Matajure 1545 m
Rifugio Pelizzo 1320 m
Avsa

Perati