



STRASTNI DO PAŠTE

STRASTNI DO PAŠTE

(pášta, -e; sam. ž. sp., nar. primorsko: testenine, jed iz testenin)

Ajdovce (in Mlinotestovce) do testenin veže prav posebna, strastna vez, ki sega skoraj dve stoletji v preteklost. Okoli leta 1830 se je v Ajdovščini zaradi takratnega izjemnega priseljevanja tujcev v trgovinah že dobilo izdelke iz uvoza, ki se jih ni nikjer drugod, tudi testenine, ki so jim tujci pravili »pasta«, »maccheroni«, »nudeln«. Iz italijanske besede »pasta« izvira tudi naše poimenovanje – pašta. Testenine so zaradi višjih dohodkov prebivalstva kmalu postale dostopnejše, s tem pa tudi del našega lokalnega kulinaričnega izročila.

Konec 19. stoletja smo Ajdovci že imeli tovarno za proizvodnjo testenin – prvi na slovenskem ozemlju. Tovarna je sicer nato pogorela do tal, vendar je pašta ostala trdno zasidrana v spominu, v kulturi, v receptih naših babic in del naše vsakdanje prehrane. Zato tudi ne čudi, da se je kmalu prebudila želja po novi tovarni in samo naša strast do pašte ter pregovorna primorska trma sta dosegli, da smo jo konec šestdesetih let tudi dobili.

Vse od prvega zamesa jajc in moke v Mlinotestu pašto jemljemo strašno resno. Resno, a srčno: z naravno primorsko sproščenostjo in zavezanostjo do naše tradicije želimo izročilo o najboljši pašti predajati naslednjim generacijam in Slovence naučiti, kako pravilno pripraviti gurmanske testenine, ki ob vsakem grižljaju zanetijo iskrico strasti. Strasti ... do pašte.

V MLINOTESTU STRASTNI ŽE 65 LET

1958	začetek proizvodnje sušenih testenin v Mlinskem podjetju Ajdovščina
Začetek 70. let:	nakup treh priznanih linij Braibanti za izdelavo sušene testenine
1966	prva proizvodnja polnjene testenine (suhi tortellini) na lokaciji starega mlina
80. leta	začetek proizvodnje testenin iz durum zdroba, ki je potrošnikom ponudila prve slovenske testenine, ki so se po kvaliteti lahko primerjale z najboljšimi italijanskimi
1988	začetek proizvodnje novega obrata svežih testenin ter uvedba novih, svežih polnjenih izdelkov: tortellini, ravioli in kapeleti
2000	razširitev in prenova prostorov za sveže testenine ter implementacija nove linije za izdelavo njokov
2018	nov obrat za proizvodnjo svežih testenin in njokov
2023	prenovljen obrat tovarne sušenih testenin z dvema povsem novima proizvodnima linijama



PRENOVLJENA TOVARNA SUŠENIH TESTENIN – V ŠTEVILKAH IN PODATKIH

S 7-milijonsko investicijo, deloma sofinancirano z nepovratnimi evropskimi sredstvi, v Mlinotestu postavljamo pomemben mejnik v proizvodnji sušenih testenin. Prenova tovarne prinaša **dve povsem novi proizvodni liniji** za proizvodnjo kratkih in specialnih, zvitih testenin, poleg tega pa tudi dva nova pakirna stroja, povsem avtomatiziran sistem zlaganja embalaže v kartone ter robotsko paletizacijo.

Novi liniji za proizvodnjo sušenih testenin postavljata Mlinotest kot proizvajalca testenin še stopničko višje, saj prinašata povečano hitrost proizvodnje in višjo proizvodno kapaciteto, ki je v primerjavi z dosedanjim tovarno testenin skorajda podvojena: v številkah je ta preskok iz cca **8000 ton letno na 15000 ton letno**.

Ob tem povsem novi liniji omogočata tudi **višjo kvaliteto testenin**, ki se začne že v prvih korakih proizvodnje, ob zamesu testa. Le-ta poteka vakuumsko, zaradi česar masa ne oksidira, testenine ohranjajo lepšo bravo, tudi same hranilne snovi so bolj ohranjene, dodatno pa k izboljššanemu okusu in kakovosti pripomore tudi nov, krajši in optimiziran način sušenja testenine.

Ob prenovi smo poskrbeli tudi za energetske vidike: investicija bistveno **zmanjšuje porabo energije** in omogoča še skrbnejše **varčevanje z vodo**. Veliko pozornosti smo namenili tudi zaposlenim – novi liniji **zmanjšujeta delovno obremenitev** naših sodelavcev in izboljšujeta delovne pogoje. Kljub vsemu zmanjšana delovna obremenitev ne prinaša nikakršnih odpuščanj – število zaposlenih ostaja enako, zaradi potrebe po kadru z nekoliko bolj specifičnim znanjem pa bomo v obstoječi kader vlagali v obliki razvoja in izobraževanja.

S prenovljeno tovarno sušenih testenin Mlinotest ne samo ohranja konkurenčnost na trgu testenin in krepi položaj največjega proizvajalca v regiji, temveč si zastavlja tudi jasen cilj – postati močan igralec na evropskem parketu.



— 1867 —

ALI VEŠ... KAKO NASTANE PAŠTA?

Zames in oblikovanje

Osnovna surovina za proizvodnjo testenin je zdrob trde pšenice (durum zdrob), ki ga skladiščimo v silosnih celicah v skladišču surovin. Skladno z recepturo se iz skladiščnih celic dozira do hitrega predmešalnika in mešalnika. V mešalniku se zdrob zmeša z vodo (za durum testenine) ali mešanico vode in jajčnega melanja (za jajčne testnine) v sipko testo »plastelinaste« konsistence. Testo s potiskanjem v ohišju, ki ga imenujemo »preša«, potuje do modela, ki testenini da obliko.

Različne oblike odprtin v modelu omogočajo različne končne oblike testenin kot so polžki, svedri, peresniki ... Odprtina v modelu je lahko obložena s teflonom za navadne testenine ali pa je brez obloge, na ta način dobimo testenine »al bronzo«. Rezance izdelujemo tako, da trak testa, ki izstopa iz modela, tanjšamo z valjanjem in razrežemo na trakce - rezance. Tako izdelane sveže oblikovane testenine gredo v sušenje.

Sušenje testenin

Sušenje testenin je tehnološko zelo zahtevna faza, ki jo uravnava računalniški program. V kolikor proces ne poteče pravilno, lahko testenine razpokajo ali med kuhanjem razpadejo. Med sušenjem se iz testa odparja voda, ta se mora zmanjšati pod zakonsko določeno vrednost, ki je 13,5 % vlage. V naši tovarni testenin sistem sušenja deluje pri srednjih do zmerno visokih temperaturah, zaradi česar naše testenine ohranijo specifično naravno aromo, intenzivno barvo in se pri pravilnem kuhanju ne razkuhajo.

Pakiranje

Pakiranje se prične na občutljivih tehtalnih posodah večglave tehtnice, imenovane »multihead«. Zatehtane testenine mehanizem spusti v paketek, ki ga pakirni mehanizem oblikuje iz kolata folije s pomočjo termo-varjenja. Paketkom se odtisne rok uporabnosti ali serija. Paketki potujejo na zbirnik, kjer se zložijo v kartonasto sekundarno embalažo, od tam pa potujejo do robotskega mehanizma, ki kartone zлага na palete. Palete se ovijejo, opremijo z identifikacijskimi oznakami in odpeljejo na skladiščenje.





STRASTNI DO PAŠTE

NOVA EMBALAŽA, ŠE BOLJŠI OKUS



Investicija v tovarno sušene testenine prinaša za Mlinotest in za naše potrošnike še eno veliko spremembo: ob prenovi proizvodnih in pakirnih linij smo poskrbeli tudi za vizualno prenovo celotnega asortimana sušene testenine, tako pod blagovno znamko Mlinotest kot tudi pod blagovno znamko Mlinotest Divita.

Nov dizajn združuje vse prejšnje barvno različne linije testenin Mlinotest – durum testenine (prej modra embalaža), jajčne testenine (prej rdeča embalaža), testenine s korenčkom (prej oranžna embalaža) – v enotni, elegantno rdeči embalaži, ki že osvaja police trgovcev. Za razlikovanje med posameznimi vrstami testenin smo ohranili razlikovalno pasico v barvi prejšnje embalaže, ki potrošniku omogoča hitro in jasno izbiro željene vrste testenin iz bogate Mlinotestove ponudbe. Prenovo je doživela tudi embalaža sušene testenine Mlinotest Divita, ki v svojem asortimanu stavi predvsem na specialne testenine iz vitalnih žit kot sta ajda in pira.

Sočasno smo poskrbeli tudi za nekaj novosti med izdelki: linija Mlinotest Divita je že postala bogatejša za specialne jajčne rezance fettuccine, v asortimanu Mlinotest testenin smo že pričeli s prodajo novih valjanih jušnih rezancev s korenčkom. Ob razvoju izdelkov pazljivo sledimo trendom in odgovarjamo na želje potrošnikov, zato bomo z lansiranjem dveh dodatnih novih izdelkov, med njimi tudi testenin »al bronzo«, v jeseni izpolnili tudi pričakovanja kupcev po testeninah, izdelanih po tej tradicionalni italijanski metodi, ki omogoča še boljše vpijanje omake.

Novo izdelke in novo embalažo bomo z našimi kupci pod geslom »Strastni do pašte« komunicirali preko oglaševalske kampanje v jeseni, vendar preko različnih aktivnosti strast do pašte že prinašamo v vsak dom.



STRAST DO PAŠTE ... V VSAK DOM!

Za Primorce so testenine, pašta po domače, izjemno pomembna jed. Zgodovinske razmere, kulturno izročilo in zagotovo tudi neposredna bližina s sosednjo Italijo so botrovali k temu, da pašto vidimo kot eno izmed osnovnih živil in kot vsakdanji del naše kuhinje. Pašto lahko Primorci jemo vsak dan, vendar jo kljub temu (ali pa morda še toliko bolj zaradi tega) jemljemo strašno resno. Do nje smo strastni: pomembno nam je, da je pašta kvalitetna, da je na pravilen način skuhana, do ravno prave točke, da je za posamezno obliko pašte izbrana prava omaka.

V Mlinotestu želimo našo strast do pašte razširiti med vse Slovence, zaradi česar aktivno ustvarjamo dogodke in iniciative, povezane s testeninami: Pašta Fešta in Mlinochef.

Pašta Fešta je največji festival testenin, ki ga z Društvom ljubiteljev pašte tradicionalno organiziramo od leta 2018. S Pašta Fešto želimo razširiti znanje o pripravi kvalitetnih testenin v vsakdanji prehrani, Ajdovščino in Vipavsko dolino pa umestiti na kulinarični zemljevid Slovenije. Dogodek združuje najboljše kuharske šefe iz Vipavske doline, ki na Lavričevem trgu v Ajdovščini pred očmi obiskovalcev pripravljajo testenine na preko 20 različnih načinov, obiskovalci pa lahko ob pokušanju vrhunskih gurmanskih jedi iz pašte tudi glasujejo za svojega favorita. Do letošnje Pašta Fešte nas loči le še nekaj dni, saj bo v soboto, 20. maja (v primeru dežja se prestavi na 27. maj). Na Pašta Fešti pa poteka tudi finale tekmovanja Mlinochef.

Mlinochef je kuharsko tekmovanje za ekipe osnovnošolskih otrok od 6. do 9. razreda, ki v središče kuharskega izziva postavlja ravno pašto. Mlinochef smo zastavili z vizijo spodbujanja kakovostnega prehranjevanja mladih. Najmlajše želimo ozaveščati o pomenu kvalitetne prehrane, preko zdrave tekmovalnosti pa otroci razvijajo kulinarično ustvarjalnost, osvajajo znanje o kakovosti testenin ter o njihovi pripravi, hkrati pa se učijo o pomenu uravnotežene prehrane.

Prvi Mlinochef je bil tako med učenci kot med mentorji osnovnih šol izjemno dobro sprejet, zato smo se odločili, da Mlinochef 2 zastavimo širše in k sodelovanju povabili šole iz regije. Na predtekmovanjih, ki so potekala na OŠ Kanal ob Soči in OŠ Šturje Ajdovščina, je komisija v sestavi Matjaža Cotiča, svetovnega podprvaka v kuhanju testenin, Matije Cotiča, člana slovenske kuharske mladinske reprezentance, ter Mateje Tominec, vodje razvoja v Mlinotestu, že izbrala dve finalni ekipi; tretjega finalista pa je izbrala publika z glasovanjem preko Facebooka. Finalno tekmovanje za naziv Mlinochef, v katerem se bodo pomerile ekipe iz OŠ Alojza Gradnika Dobrovo, OŠ Šturje Ajdovščina ter OŠ Kanal ob Soči, bo potekalo prav na Pašta Fešti.

Vabljeni!

