

FESTIVAL BICKA

Od avtohtonih ovc do trajnostne mode

Solčavsko in Logarska dolina dajeta poseben poučnik razvoju trajnostnega turizma, ki ga povezujejo z ohranjanjem avtohtone pasme solčavskih ovc in posodabljanjem tradicionalnih rokodelskih veščin, ki jih vsako leto predstavijo na festivalu ovčje volne. Letošnji festival je nadgrajen z novimi vsebinami, tudi s posebno modno revijo Bicke pod zvezdami z modnimi zvezdami.



V Logarsko dolino ta teden vabi festival Bicka, ki je namenjen vsem ljubiteljem narave. visitsavinjska.com

Glasbeno-modni dogodek bo potekal v soboto, 7. septembra, ob 19.30 na prostem pri butičnem družinskem hotelu Plesnik, edinem hotelu v krajinskem parku Logarska dolina. Na predstavitvi izvirnih volnenih kreacij solčavskega Združenja žena Bicka, lokalnih oblikovalk in gostujočih rokodelk bosta sodelovala tudi legendarna slovenska zvezdnika mednarodnega modnega sveta Bernarda Marovt - Bernie in Alen Kobilica. Za glasbene presežke bodo poskrbeli pevka Nuška Drašček, citrar Klemen Matk in Solčavski pastirčki, otroci kulturnega društva Franca Herleta iz Solčave. Dogodek bosta vodila Lorela Flego in Franci Podbrežnik Solčavski.

Po Bickini poti v središče vasi

Še pred modno revijo bodo udeleženci festivala na Bickini poti v središču vasi Solčava spoznali znanja in veščine, povezane s tradicionalno trajnostno pridelavo domače volne, iz

katere nastajajo pleteni in polsteni oblačilni, dekorativni in drugi uporabni izdelki. Na desetih točkah v Solčavi bodo na ogled striženje ovc, pranje in krtačenje volne, predenje na kolovratu, pletenje, kvačkanje, vezenje, polstenje, znano tudi kot filcanje, in šivanje, ki bo prikazano na sto let starem šivalnem stroju. Obiskovalci bodo lahko med drugim sodelovali pri skupinskem polstenju velike preproge in se tudi tako prepričali o možnostih uporabe povsem naravnega in trajnostnega materiala.

Volna solčavskih ovc je vse pogostejše tudi navdih za umetniško ustvarjanje in poglobljeno razmišljanje. V času festi-

vala bosta na ogled razstava polsternih slik Volnenke in razstava Poklon volni, ki skupaj z videoprojekcijami predstavlja solčavske tradicije. O razmerju med volno in telesom bo na petkovem predavanju razmišljala dr. Svetlana Slapšak, duhovne razsežnosti sožitja z naravo in živalmi pa bodo vpletene tudi v nedeljsko mašo patra dr. Karla Gržana.

Program festivala, ki ga najdete na spletni strani visitsavinjska.com, vključuje zanimive dogodke za otroke in družine, kot so otroške pastirske igre in gledališko-lutkovna predstava.

Festival je dober razlog tudi za večdnevni obisk Solčavskega in Logarske doline, priljubljene pohodniške

destinacije. Ljubitelji pohodov v naravi se lahko odločijo za vodeni izlet s pastirjem k bickam na planino Strelavec, ki vključuje pastirsko malico iz ekološko pridelanih lokalnih dobrot na eni od najlepših razglednih točk s pogledom na krajinski park Robanov kot in Logarska dolina. V trajnostno kulinariko so usmerjeni tudi ponudba na stojnicah solčavskih žena, festivalsko kosilo, tj. solčavska ižina, in kulinarčna zakuska v naravi.

Organizatorji festivala verjamejo, da bo obisk zanimivih dogodkov, vezanih na tradicijo regije, prispeval k okrevaanju Zgornje Savinjske doline po lanskim katastrofalnim poplavah. **x vl**

FESTIVAL KAVE

Povezali bodo svet kave in koktajlov

Vrhnika je znana po Cankarjevi zgodbi Skodelica kave, zato tam vsako leto organizirajo dogodek, namenjen predstavitvi butičnih ponudnikov, ki so tako ali drugače povezani s kavo. V parku pred Cankarjevim domom na Vrhniki bo po kavi zadišalo to soboto, 7. septembra, z začetkom ob 10. uri.



Na Festivalu kave se bodo predstavili zanimivi ponudniki kakovostne kave, kavnih napitkov, kavnih sladice in prigrizkov. [visitvrhnika](https://visitvrhnika.com)

Na Festivalu kave, ki ga bo park pred Cankarjevim domom gostil to soboto, med 10. in 20. uro, se bodo predstavili zanimivi ponudniki kakovostne kave, kavnih napitkov, kavnih sladice in prigrizkov. Obiskovalci bodo lahko poskusili posebne kave, ki jih ne najdemo na slovenskih trgovskih policah. »Glede na kakovostno izvedbo in vsebino se lahko dogodek primerja s festivali kave v evropskih in svetovnih prestolnicah, piko na i pa mu dajo vse spremljajoče aktivnosti, med katerimi vsakdo najde kaj zase, ne glede na starost ali vpetost v svet kave,« se je bralo povabilo z Zavoda Ivana Cankarja. Na letošnjem festivalu bodo povezali svet kave in koktajlov.

Delavnice za otroke in tekmovanje barmanov

»Ker si želimo kavne koktajle predstaviti na najvišjem nivoju, bosta z nami svetovni prvak v pripravi kavnih

koktajlov iz leta 2023 Rastislav Kasar in Društvo barmanov Slovenije,« so povedali in dodali, da bodo na Vrhniki tudi profesionalni baristi in spretni barmani, ki bodo razvajali brbončice in se trudili, da obiskovalcem festivala povzdignejo kavno izkušnjo v nove višave. Prav tako bodo del festivala delavnice za zahtevne gurmane, ki se lahko udeležijo delavnice Domača priprava koktajlov z vrhunskim barmanom Alešem Ogrinom, prislunneje trikom in praktičnim nasvetom Gorazda Potočnika na delavnici Uporaba kave v slaščičarstvu ali doživijo izkušnjo s pražarno Escobar, ki bo pripravila delavnico z naslovom Umetnost čuječnosti in senzorično okušanje kave. Vila Melyn je svojo delavnico poimenovala Koktajl uhani.

Pozabili niso niti na najmlajše. Za njih so pripravili brezplačne delavnice, na katerih bodo lahko ustvarjali s kavnimi zrni in slikali s kavo. V mini baru si bodo lahko pripravili babyccino s spenjenim mlekom in nanj posuli še kanček domišljije.

V tekmovalnem delu se bodo barmani v organizaciji Društva barmanov Slovenije pomerili v dveh kategorijah: hitrostna priprava kavnega koktajla in lastna kreacija poletnega »long drinka«. Pozno popoldne se bo odvil »cocktail coffee party« s svetovnim prvakom Rastislavom Kasarjem in barmani Društva barmanov Slovenije. Ob 19. uri vas vabijo še na koncert skupine Geobanda z ritmi v stilu bluesa in swinga. **x vl**

NA KRATKO

V soboto že 35. Pikin festival

V soboto, 7. septembra, dopoldne bo Pika s svojim prihodom v mesto na široko odprla vrata in okna vseh prizorišč 35. Pikinega festivala. Letošnje poslanstvo je na zeleno pobarvati svet. Živeli bomo v ritmu naše matere Zemlje – raziskovali bomo življenje brez moderne tehnologije in v njem našli zaklade narave in njene sadove, jo zalivali in skrbeli za to, da okoli nje ne bo zrasel plevel. Odkrivali bomo naravne zakonitosti, prisluhnili modrostim narave in njene tradicije, se učili iz starih predmetov napraviti nove, ustvarjalno reciklirali, kopali po zemlji, sadili zeleno prihodnost in slavili naravo na 1001 način!

V igrivem vrvežu glasbe in zabave bodo zaživel Titov trg z okolico, Rdeča dvorana in Pikino otroško igrišče. Festival izziva kreativnost, spodbuja igrivost in ponuja pisano paleto glasbenih in gledaliških predstav, ustvarjalnih in gibalnih delavnic, Pikinih razstav in številnih vmesnih postaj, ki bodo pritegnile male glave, razburkale že tako bogato domišljijo ter na zabaven in domiseln način pripeljale do kakšnega novega spoznanja o našem lepem zelenem planetu. Ta dan bodo vsa prizorišča odprta med 10. uro in 18.30.



Muzej Velenje bo v sodelovanju z drugimi slovenskimi muzeji v okviru festivala pripravil program za otroke in mlade po duši, ki se bodo podali na letošnje Pikino barvanje sveta na zeleno. V Rdeči dvorani Velenje bo obiskovalce čakal doživljajski raziskovalni poligon, kjer bodo lahko odkrivali v preteklosti navdahnjeno znanje in spretnosti, s katerimi lahko danes prispevamo k bolj zelenemu planetu. V tematskih kotičkih bodo lahko otroci spoznali delo konservatorja-restavratorja, čevljarja, si izdelali čisto svojo igračo in se igrali »po starem«, se naučili popraviti oblačila in tkati na statvah ter spoznali, kako je potekalo življenje v najstarejši dimnici na Slovenskem. Vsak dan bo na obisku tudi gostujoči muzej, ki bo prav tako predstavil delček preteklosti. Vse festivalske dni pa bo na raziskovanje slovaške kulture vabil lisjak Žigo z bratislavskega gradu.

V nedeljo vodeni obisk Menihovega vrta

Skrivnostna Bistra vas ponovno vabi na vodeni obisk Menihovega vrta. Na najbolj dišečo dogodivščino ste vabljeni v nedeljo, 8. septembra, ob 10. uri. Kuharski mojster Bruno skrbi za zeliščni vrt, kjer rastejo skrivne sestavine za njegove kuharske mojstrovine. Menihov vrt so pred davnimi časi vzgojili menihi iz kartuzije Bistra, ki so v zeliščih našli vir zdravja in dobrega počutja. V vrtu poišči sedem skrivnih zelišč in odkrij starodavne modrosti. Vsem obiskovalcem pa chef Bruno za nagrado razkrije svoj skrivni recept. Skrivnostna Bistra je nov inovativen produkt družinskega turizma (pod njim sta podpisana Zavod Škratelj in Visit Vrhnika), ki ponuja večplastno izkušnjo narave, zgodovine in kulinarike. Doživetje je zasnovano na način, da nagovarja družine z manjšimi in večjimi otroki, je atraktiven za šole in vrtce iz vse Slovenije, skrivnostno življenje tihih menihov pa poteši tudi radovednost odraslih obiskovalcev. **x**

Prilpavila Vesna Levičnik