



SHAPER OR ROUND MOULD
FOR CHEESE

FORMA O CORONA PER FORMAGGIO
PITSCHER ODER KÄSERAHMEN

The round mould is a tool for
shaping cheese.

È un attrezzo per dare forma al
formaggio.

Der Käserahmen ist ein
Werkzeug, womit der Käse
geformt wird.



CHURN

ZANGOLA
BUTTERFASS

The cream from which the butter
is made is poured into the churn.

Nella zangola si versa la panna
per la produzione del burro.

In das Butterfaß gibt man Sahne,
woraus Butter hergestellt wird.



MILK PAIL

RECIPIENTE PER IL LATTE
MELKEIMER

A container used for traditional
milking of cows, sheep and goats.

Contenitore per la mungitura
tradizionale di vacche, pecore e capre.

Das Gefäß wird beim traditionellen
Melken von Kühen, Schafen und
Ziegen verwendet.



SLICER FOR CURD
CHEESE

SPATOLA PER RICOTTA
QUARKSCHAUFEL

It is used for the collection of
albumin curd from a cauldron.

Si usa per raccogliere la ricotta
albuminosa dal recipiente.

Man verwendet Sie fürs
Einsammeln vom Albuminquark
aus dem Kessel.



Museum od do PLANIKANE KE



www.mlekarna-planika.si

Mlekarna Planika d.o.o.
Gregorčičeva ulica 32, 5222 Kobarid, Slovenija
Tel: +386 (0)5 3841 000
Email: info@mlekarna-planika.si



Planika
MLEKARNA



E Welcome to the museum...

The museum collection "Od Planine Do Planike"

The historical-ethnological collection OD PLANINE DO PLANIKE exhibits the heritage of mountain pastures and development of cheesemaking, which was the basis for the foundation of the today's dairy Mlekarna Planika.

The museum exhibits a mountain cottage with all the necessary equipment for the processing of milk into cheese, which was and still is used in our mountains up to this day.

The panels show the history of the development of cheesemaking from its tough beginnings and all the way up to the present day. Besides the cheesemaking cottage, the central part of the collection - a 15-minute film, which helps visitors get a very clear perspective of work and life in the mountains - is also very interesting. Along with the life on the mountain, it also shows the processing of milk into all dairy products that are made by the Mlekarna Planika dairy today.

In the museum there is also a shop, where you can buy souvenirs as well as useful handcraft gifts and, above all, our dairy products.

All visitors are professionally guided through the museum. At the request of pre-announced groups we can also prepare a tasting of our products, a shepherd's snack or shepherd's lunch.



I Benvenuti al museo ...

La collezione del museo Dal pascolo fino alla Stella alpina.

La collezione storico-etnologica DAL PASCOLO FILO ALLA STELLA ALPINA presenta l'eredità del pascolamento alpino e lo sviluppo della produzione del formaggio - il fondamento della latteria Mlekarna Planika odierna.

Nel museo è presentato un alpeggio con tutti gli attrezzi per la produzione del formaggio ancora usati sulle nostre montagne.

I pannelli presentano la storia della produzione del formaggio, dai faticosi inizi fino a oggi. Oltre l'alpeggio, interessante è anche un film di un quarto d'ora, che avvicina gli spettatori al lavoro e alla vita sulla montagna, e alla lavorazione latte-cesaria della latteria Mlekarna Planika.

Nel museo si trova anche un piccolo negozio che offre utensili d'artigianato locale e ovviamente i prodotti della nostra latteria.

Per i visitatori è prevista anche una guida professionale. Per gruppi prenotati possiamo preparare anche assaggi dei nostri prodotti, merende o pranzi del mandriano.



D Willkommen im Museum ...

Museumsammlung Od Planine Do Planike

In Geschichts-ethnologischer Sammlung OD PLANINE DO PLANIKE wird das Erbe von der Bergweidewirtschaft und Entwicklung der Käseherstellung vorgestellt, aufgrund deren die heutige Molkerei Planika entstand.

Im Museum steht zur Besichtigung die Alpenwirtschaft mit sämtlicher notwendiger Einrichtung für die Bearbeitung von Milch zu Käse, die sie einst und noch heute auf unserem Almen verwenden.

Auf den Schautafeln wird die Geschichte der Entwicklung von Käseherstellung von schweren Anfängen bis heute dargestellt. Sehr interessant ist neben der Käsewirtschaft der zentrale Teil der Sammlung, 15 Minuten langer Film, womit die Besucher eine anschauliche Darstellung der Arbeit und des Lebens auf den Almen bekommen können. Neben dem Leben auf der Alm zeigt er auch die Verarbeitung von Milch in Milchprodukte, die heutzutage in der Molkerei Planika hergestellt werden.

Im Museum befindet sich auch ein Laden, wo Sie neben Souvenirs auch nützliche Geschenke vom Hausgewerbe kaufen können, vor allem können Sie aber sämtliche Produkte aus unserer Molkerei kaufen.

Alle Besucher werden fachlich moderiert durch das Museum geführt. Auf Wunsch im Voraus angekündigten Gruppen kann auch eine Degustation unsere Produkte, Hirtenmahlzeit oder Hirtenmittagessen vorbereitet.



Museum
od
do **PLANIK**
NE
KE

INFO:

tel: +386 (0)5 3841 018,

+386 (0)5 3841 011

fax: +386 (0)5 3841 020

muzej@mlekarna-planika.si

info@mlekarna-planika.si