



BUTAN PLIN

S PRIJAZNO ENERGIJO NAPREJ

jesen/zima 2022

VALENERGIJE

Vedno slastne pice
**SKRIVNOST SLASTNIH
NAPOLETANSKIH PIC**

Intervju s Francijem Petkom
**NEOMAJNA MOČ
GASILSTVA**

Preventiva in varnost
**PRIPRAVE NA
OGREVALNO SEZONO**

Kmetijske zadruge
**KUPUJMO LOKALNO,
JEJMO DOMAČE**





Dostava na dom po vsej Sloveniji!

Zelena jeklenka je
varna, nižja in lažja.

T 080 2005

www.butanplin.si

butan@butanplin.si



BUTAN PLIN



Najdi prijatelja

ALI DVA

PIZZA PEČI - DODATKI - KNOW HOW

**Make
PIZZA**



WWW.ZAROVNIJE.SI

UGODNO, VARNO IN
OKOLJU PRIJAZNO GORIVO

AVTOPLIN

Črpalka v Ljubljani

Verovškova 70, Ljubljana
(01) 588 98 57

Črpalka v Izoli

Polje 6a, Izola
(05) 663 75 62



BUTAN PLIN

www.butanplin.si

VSEBINA

4

**Skrivnost
slastnih
napoletanskih
pic**



13

**Vsestransko
dostopen
in uporaben
energent**



16

**Priprave
na ogrevalno
sezono**



22

**UNP in rešitve
za piščančje
farme**



28

Novice



8

**Neomajna
moč
gasilstva**



14

**Kupujmo
lokalno,
jejmo
domače**



20

**Recepti izpod
rok MasterChefa
Bruna Šulmana**



26

**Praznovanja
na prostem tudi
v hladnejšem
delu leta**



VAL ENERGIJE, revija družbe Butan plin, letnik 2022, jesen - zima, ISSN 2232-5379.

Besedilo in fotografije: Butan plin d. d., Adobe Stock, IFS, osebni arhiv Grebenčeva klet, Perutninarska zadruga Ptuj, Franci Petek in Gasilska zveza Slovenije, Kmetijska zadruga Idrija, osebni arhiv Liljana Štalcer Zupanič, Skedenj - Nina in Jani Pavec. Oblikovanje: Votan komunikacije.

Uredniški odbor: Borut Bizjak, Aljaž Bižal, Tanja Medved, Boštjan Selan, Maja Zužič, Ajda Silič Žemva.

Izdajatelj: Butan plin d. d., Verovškova 64a, 1000 Ljubljana. Naklada: 18.000 izvodov.

Fotografija na naslovnici: Dostava zaloge UNP za ogrevanje na Krvavcu.

SKRIVNOST SLASTNIH NAPOLETANSKIH PIC



Naj bo testo polnozrnato, počasi vzhajano ali z drožmi, naj jo krasi buffala, obogati s sirom polnjen rob ali pa jo prepognemo, dejstvo je, da je pri izbiri pice možnosti nešteto in še najbolj izbirčni bodo hitro našli svojo zmagovalko. Prednost prav vseh pic pa je, da so spečene neverjetno hitro. Ali ste vedeli, da v pravi plinski peči pod visoko temperaturo peka pice traja le od 60 do 90 sekund?

Za pravo neapeljsko pico se uporablja moka tip 00. Gre za mehko pšenično moko z visoko vsebnostjo beljakovin, ki je najboljša izbira za pripravo vseh vrst testa z dolgim časom fermentacije (48 ur in več).

V primerjavi z običajno moko je testo iz moke tipa 00 sposobno sprejeti več vode, je elastično in se dobro razteguje ter omogoča razvoj zelo elastičnega testa in popolne skorje pri pečenju.

Pri peki doma pa lahko naletimo na nekaj izzivov. Prava napoletanska pica namreč potrebuje le od 60 do 90 sekund peke na temperaturi na 400 °C ali več, kar pa v domači pečici običajno težko dosežemo.

Z željo, da bi prave napoletanske pice ponudili svojim gostom kar se da hitro tudi v največji gneči, se dandanes vse več restavracij in picerij odloči za plinsko peč. Pri peki pic sta namreč najbolj pomembna temperatura in plamen. Zato plinska peč brez težav zadosti vsem visokim zahtevam. Gostinci imajo pri izbiri peči precej širok nabor.

Ena takih picerij, kjer sta Blaž Grebenc in Katja Baša svojo krušno peč Kuma Forni z enostavno

predelavo spremenila v plinsko, je tudi Grebenčeva klet v Podpeči pri Ljubljani, ki s svojo gostoljubnostjo in dobrotami vabi goste od blizu in daleč.

V Grebenčevi kleti lahko v prijetnem, sproščenem, družinskem vzdušju okušate tradicijo in mladostno energijo, ki jo ponujajo odlične pice in burgerji zanimivih okusov, ob tem pa spijete kozarec piva slovenskih craft pivovarjev. Med ponudbo pic sta Grebenčeva še posebej ponosna na Skalni greben in Vrtni raj, ki ju boste le stežka našli še kje drugje kot pri njih.

»Ker sem tudi sam velik ljubitelj pic, sem med drugim obiskal Neapelj, kjer pečejo prave "napoletane" in jih kar nekaj tudi poskusil. Pri nas delamo testo za pice po vseh pravih postopkih, le temperaturo in čas peke smo prilagodili okusom gostov. Z nekaj stopinj nižjo temperaturo in daljšim časom peke namreč dosežemo, da dobi pica bolj hrustljav rob, sredica pa še vedno ostaja mehka in sočna,« je povedal Blaž Grebenc iz Grebenčeve kleti.

PLINSKE PEČI SE MED SEBOJ SEVEDA RAZLIKUJEJO. SVETUJEMO VAM, DA PRED NAKUPOM PREVERITE:

1

Kakšna je najvišja temperatura, do katere se segreje peč. Priporočljiva temperatura je od 450 do 500 °C, saj se lahko tako pica speče v zgolj šestdesetih sekundah.

2

Kako hitro je peč pripravljena za peko. Hitrejša pripravljenost za peko namreč pomeni tudi manjši strošek energenta (plina).

3

Ali velikost peči ustreza vaši kuhinji in ponudbi energije. Plinske peči lahko delujejo tudi na zemeljski plin, vendar pravi poznavalci prisegajo na propan, ki je bolj energetsko kaloričen in posledično lahko hitreje doseže visoke temperature.

4

Kakšno garancijo nudi proizvajalec peči in kakšni so varnostni napotki, ki jih je potrebno upoštevati.



NAMIGI ZA IZDELAVO TESTA ZA PICO:

- Testo naj na sobni temperaturi počiva vsaj dve uri, pri uporabi moke tip 00 pa lahko testo počiva v hladilniku tudi dva dni.
- Testo je potrebno gnesti vsaj petnajst minut do gladke teksture. Ali je testo pripravljeno, preverite tako, da s prstom rahlo pritisnete nanj – če se luknjica hitro povrne v prvotno obliko, je gotovo.
- Za lažje oblikovanje in več mehurčkov naj bo testo vlažno in ne presuho.
- Raje kot z valjarjem razvlecite testo z rokami, saj tako obdrži zračnost.



Fotografije: Grebenčeva klet

PREDNOSTI PROFESIONALNIH PLINSKIH PEČI ZA GOSTINCE:

- Hitro segrevanje peči na visoko temperaturo.
- Plin je čistejši – brez saj in pepela (v primerjavi s klasično krušno pečjo na drva). Saje in pepel namreč motijo goste in zahtevajo več čiščenja.
- Plinska peč omogoča natančno določanje temperature peke.

KAKO PRIPRAVIMO TESTO ZA PICO?

SESTAVINE

- 1 kg moke
Mlinotest Manitoba 00
- 650 ml vode
- 25 g soli
- 25 g olivnega olja
- 4 g kvasa

POSTOPEK

- Polovico vode vlijte v vrč in v njej raztopite kvas.
- V polovico moke vlijte pripravek vode s kvasom, dodajte preostalo moko in mešajte, dokler se zmes ne sprime.
- V preostanek vode dodajte sol in mešajte, da se sol popolnoma raztopi. Vodo dodajte k zmesi z moko.
- Testo mesite, dokler ni gladko in elastično, šele nato dodajte olivno olje in nadaljujte z gnetenjem testa približno 15 minut.
- Iz testa oblikujte hlebček, nato pa ga na pomokani površini in pri sobni temperaturi pustite pokritega s kuhinjsko krpo vzhajati vsaj 12 ur.
- Testo razdelite in oblikujte 250 g hlebčke, ki naj vzhajajo še nadaljnje štiri ure do podvojene velikosti.
- S prsti raztegnite testo in oblikujte pico s 30 cm premera.
- Testo obložite s poljubnim nadevom. Pice pecite na najvišji temperaturi, ki jo omogoča vaša pečica (oz. 60–90 sekund na 400°C, če vaša pečica to omogoča). 🔥



MLINOTEST
- 1867 -

PŠENIČNA
MOKA
MANITOBA

- slovenske izdelave, italijanskega tipa "00"
- iz najkakovostnejše pšenice
- za najokusnejše pice, kruh in ostale dobrote iz zahtevnega kvašenega testa
- šampionka v raztegljivosti testa, upojnosti vode, vsebnosti beljakovin in moči moke (> 350)

Spremljaj nas na

f Mlinotest f Mojstri peke ☐ Mlinotest

FRANCI PETEK, poveljnik Gasilske zveze Slovenije



Letos sta za slovenskimi gasilci dva velika dogodka – večji požar in gasilska olimpijada. Oba sta ponovno dokazala izjemno povezanost, organiziranost ter pripadnost članov gasilskih društev. Slovenci tudi na tem področju izstopamo. A ne samo po srčnosti gasilcev, ampak tudi po številčnosti, saj imamo največji delež gasilcev po številu prebivalcev na svetu. O nedavnih dogodkih smo se pogovarjali s Francijem Petkom, poveljnikom Gasilske zveze Slovenije.

V Gasilsko zvezo Slovenije je vključenih 1.341 prostovoljnih gasilskih društev in prostovoljnih industrijskih gasilskih društev, ki se povezujejo v 120 gasilskih zvez in 17 gasilskih regij. V gasilsko organizacijo je včlanjenih več kot 165.000 članov, od katerih je okrog 50.000 operativnih članov. Imamo tudi 13 poklicnih gasilskih enot, z okrog 700 poklicnimi gasilci, ki delujejo v večjih mestih in opravljajo javno gasilsko službo.



STVA



Za vami je gasilska olimpijada. Kaj je pomenila organizacijsko? Kako ste zadovoljni z nastopom »naših« ekip?

Gasilska olimpijada Celje 2022 je bil pomemben dogodek za slovensko gasilstvo, mesto Celje in državo. To je bil dogodek, kot ga v Sloveniji še ni bilo. Slovenci smo ponosni na slovenske prostovoljne gasilce in na našo organizacijo, kljub majhnosti naše države pa uživamo velik ugled tudi v tujini. Gasilska olimpijada ter druge aktivnosti, kot so delegatska skupščina organizacije CTIF in mnoge druge, ki so se na različnih ravneh odvijale v sklopu dogodka skozi cel teden, so bile priložnost, da se predstavimo domači in tuji javnosti.

V Celju je bilo 3.000 aktivnih udeležencev olimpijade iz dvajsetih držav. Dogodek je bil velik organizacijski zalogaj, saj je samo za logistično podporo skrbelo okrog 2.000 prostovoljcev. Priprave na dogodek so trajale več kot štiri leta, za samo izvedbo je skrbel organizacijski odbor, ki je štel petindvajset članov in je bil odgovoren tako za organizacijski kot finančni del. Poleg tradicionalnega športnega dela tekmovanja, ki je v Sloveniji na zelo visokem nivoju, se je od-

vijalo še veliko drugih dogodkov. Mladina je imela poleg klasičnega tekmovanja še nastop narodov, kjer so se predstavili s kulturnim ali zabavnim programom, razstavo narodov in zabavno – »Lager« olimpijado. V centru mesta so se predstavili naši veterani, članice in mladi, prav tako smo želeli promovirati tekmovanje naših najmlajših pionirjev, starejših gasilcev in tekmovanje gasilskih dvojic. Na območju celjskega sejma in v centru mesta je bilo veliko različnih razstavljalcev turistične in kulinarčne ponudbe, organiziran je bil bogat kulturni in zabavni program. Na gasilski olimpijadi je sodelovalo sedemnajst prostovoljnih gasilskih društev, in sicer: Podgorci, Starše, Tinje, Oplotnica, Potov Vrh – Slatnik, Semič, Hajdoše – dve ekipi, Kebelj, Šmartno na Pohorju, Korovci, Žiri, Drenov Grič-Lesno Brdo, Mavčiče, Zbilje, Andraž nad Polzelem, Podgorica-Šentjakob in Prostovoljno industrijsko gasilsko društvo Krka Novo mesto – dve ekipi. Enote so nastopale v svojih kategorijah, v katerih so se po dveletnem ciklusu tekmovanj uvrstile na gasilsko olimpijado. Tako je nastopalo pet enot v kategoriji člani A (gasilci do 30 let), dve enoti med članicami A, štiri enote med člani B (gasilci

nad 30 let), dve enoti članic B, ena enota v kategoriji poklicnih članov B, dve enoti mladincev in tri enote mladink.

V okviru nedavne gasilske olimpijade smo lahko z nastopom naših enot zelo zadovoljni, saj smo dobili štiri olimpijske prvake, eno drugo mesto in dve tretji mesti. Tudi ostale ekipe so se odlično odrezale.

Koliko let delovanja obeležuje Gasilska zveza Slovenije? Kakšno zgodovino beležijo prostovoljna gasilska društva na Slovenskem?

Gasilska zveza Slovenije je v letu 2019 obeležila 70 let delovanja. Sicer so se prve požarne brambe na Slovenskem začele ustanavljati septembra 1869 v majhnem obmejnem kraju Metlika, s čimer se je začela pisati slovenska gasilska zgodba. Metliki so sledili še ostali kraji, ki so pričeli ustanavljati prostovoljna gasilska društva. Leto 2019 je bilo za slovensko gasilstvo izjemno slovesno, saj smo obeležili 150. obletnico Prostovoljnega gasilskega društva Metlika in hkrati 150. obletnico gasilstva na Slovenskem, 70-letnico ustanovitve Gasilske zveze Slovenije in 50-letnico Slovenskega gasilskega muzeja dr. Branka Božiča, ki je prav tako v Metliki.



Kako ocenjujete gasilski podmladek – je interes med mladimi bolj na podeželju ali ni opaznih razlik?

Na GZS se zavedamo, da brez mladine ni prihodnosti, zato se z mladimi veliko ukvarjamo in v njih tudi veliko vlagamo. V organizaciji imamo več kot 40.000 mladih, ki se najbolj aktivno vključujejo predvsem na področju tekmovanj, poleg tega pa se na nivoju društev, zvez, regij in države odvija še veliko drugih aktivnosti, skozi katere se mladi seznanjajo z delom gasilcev. Za financiranje dejavnosti mladih imamo več virov, med katerimi je najpomembnejši doplačilna znamka, od katere gre 55 % sredstev izključno za delovanje mladih, ostalih 45 % pa za izgradnjo regijskih poligonov.

Vsekakor lahko opazimo, da je delež mladih v gasilskih vrstah na podeželju večji kot v mestih. Na podeželju so skupnosti bolj povezane, gasilstvo pa predstavlja pomembno tradicijo in povezovalni element med ljudmi. V mestih je utrip življenja drugačen, mladi pa imajo na razpolago veliko več drugih dejavnosti in možnosti, kamor se lahko vključujejo v prostem času. Ravno zato jih je tudi težje privabiti v gasilske vrste.

Kako ocenjujete organiziranost in delovanje vaše organizacije v primerjavi s tujino. Smo v čem boljši, izstopamo?

Prostovoljna organiziranost gasilcev kot jo poznamo danes, izhaja iz časa Avstro-Ogrske. Takrat so imele vse države pod monarhijo podobno organiziranost gasilstva, ki pa so jo skozi zgodovino spreminjale. Slovenski sistem se je razvijal v smeri, ki je najbližja organiziranosti v Avstriji in Nemčiji, po katerih smo se in se še danes zgledujemo. Ponosni smo, da smo jih že v marsičem prehiteli, kar nam priznava tudi širša mednarodna skupnost.

Prav gotovo izstopamo po številčnem članstvu, saj imamo največji delež gasilcev po številu prebivalcev na svetu. Poleg tega se lahko pohvalimo z dobro usposobljenostjo in opremljenostjo, ki sta nujni, da lahko obvladujemo zelo zahtevne intervencije in tiste, na katerih je potrebno veliko število ljudi. Eden takšnih primerov je bil nedavni največji požar v naravi v zgodovini Slovenije na Krasu, poleg tega pa se ves čas srečujemo še s številnimi drugimi različnimi naravnimi nesrečami. Odzivnost gasilcev je – glede na to, da govorimo o prostovoljcih – izjemna.

Kakšni so osrednji cilji zveze v naslednjih letih, denimo v petletnem obdobju?

Prihodnje leto imamo slovenski gasilci kongres, kar pomeni, da je volilno leto, petletni mandat pa se zaključuje. To pomeni, da je treba pripraviti celovito poročilo o opravljenem delu v minulih petih letih, kot tudi pripraviti kongresne usmeritve za prihodnjih pet let, ki predstavljajo smernice, po katerih bodo delali na novo izvoljeni funkcionarji v organe GZS.

Osnovni cilj ostaja še naprej zagotavljati čim boljše pogoje za delo operativnih gasilcev, da bomo lahko še naprej tako učinkovito pomagali ljudem v različnih nesrečah. Največje bogastvo in bistvo naše organizacije so naši člani. Članstvo se je v zadnjih letih kljub težkim časom povečevalo, za kar se bo treba truditi tudi v prihodnje – v prvi vrsti predvsem, da se vsaj obdrži obstoječe članstvo, če se že ne bo ravno povečalo. Verjamem, da bomo z načrtnim delom, močno voljo in vrednotami, ki nas povezujejo, še naprej uspešno delovali na vseh področjih.



VESELO POLETJE NA GASILSKIH VESELICAH

Gasilci so nepogrešljivi v primeru naravnih nesreč in požarov, hkrati pa skrbijo tudi za pestro lokalno življenje in dogodke. V času poletnih veselic smo več 20 društev oskrbeli s promocijskimi materiali za srečelov in jim pomagali z donacijami plina. Iskrene čestitke vsem organizatorjem in prostovoljcem, ki v lokalnih skupnostih skrbite tudi za dobro voljo. 🔌



**Obiščite specializirano trgovino
za plin in plinske izdelke**

Lokacija

Verovškova 70,
Ljubljana

Delovni čas trgovine

ponedeljek-petek: 7.45 - 18.00
sobote: 8.00 - 13.00
nedelje in prazniki: zaprto

www.butanplin.si/trgovina



BUTAN PLIN



Vsestransko dostopen in uporaben energent

Utekočinjen naftni plin (UNP) velja za enega najbolj čistih fosilnih goriv, saj ob njegovem izgorevanju nastaja bistveno manj CO₂, pepela in drugih prašnih delcev kot pri drugih fosilnih gorivih. Druga pomembna stvar, ki govori v prid UNP-ja, pa je zanesljiva dobava in oskrba v trenutku, ko ga potrebujemo, saj nismo odvisni od nobenega omrežja. Tega drugi energenti ne morejo zagotoviti. Prav zato sta preprosta uporaba in zanesljiva dobava še bolj odločilnega pomena v negotovih razmerah.

V čem se utekočinjen naftni (UNP) razlikuje od zemeljskega plina (ZP)?

Poleg same razlike v sestavi plinov je pomembna razlika tudi v načinu distribucije. Za dobavo zemeljskega plina je potrebno izgrajeno omrežje – plinovod, ki povezuje različne porabnike z osrednjim dotokom plina bodisi iz Rusije, Bližnjega vzhoda ali Severne Afrike. Sicer je tako UNP kot ZP skupno to, da sta sestavljena iz ogljikovodikov, vendar pa se bistveno razlikujeta po fizikalno-kemijskih lastnostih

ter tudi po energijski vrednosti. Zemeljski plin najdemo v plinastem stanju pod površjem zemlje skupaj z nafto ali brez nje ali pa je ujet v plasteh skrilavcev. Glavna sestavina zemeljskega plina je metan (> 90 %). V manjših količinah so prisotni še etan (< 6,3 %), propan (< 2,1 %), butan (< 2,1 %) in dušik (< 2,1 %) ter primesi težjih ogljikovodikov in ogljikovega dioksida.



Glavni sestavini **utekočinjenega naftnega plina** sta propan in butan, pri čemer se navadno uporabljata čisti propan ali mešanica propana in butana v različnih razmerjih. V Butan plinu je večina dobavljenega plina evropskega porekla. Povezanost družbe z mednarodnim okoljem nam omogoča stabilno oskrbo, kakor tudi skrb za čim večjo optimizacijo logističnih poti. ⚡



KUPUJMO LOKALNO, JEJMO DOMAČE

Nekoč je bila hrana manj raznovrstna, meso pa so jedli redko. Jedi so se med sabo veliko bolj razlikovale glede na letni čas. S povečevanjem zavedanja, da s kupovanjem lokalne in sezone hrane pomagamo ohranjati delovna mesta in prispevamo k ohranitvi in razvoju podeželja, so tudi domači kmečki obroki ponovno našli mesto na krožnikih slovenskih družin.

5 RAZLOGOV, ZAKAJ KUPOVATI LOKALNO DOMAČO HRANO:

Kakovost.

Običajno je bolj dozorela in ima večjo hranilno vrednost. V primeru transporta hrano običajno prej poberejo, hranijo v hladilnicah ipd. V solati naj bi se vsebnost hranilnih snovi v 24-ih urah prepolovila.

Skrb za okolje.

Prevoz uvožene hrane vpliva na večji ogljični odtis v okolju, hkrati pa mora biti hrana, ki pripotuje k nam od daleč, skladiščena v embalaži, kar še dodatno obremenjuje okolje.

Okus.

Domača hrana je sveža, bolj zrela in polnega okusa ter vsebuje manj konzervansov.

Podpora lokalnih ponudnikov.

Z nakupom vplivamo na razvoj podeželja ter na ohranjanje slovenskega kmetijstva in domačih delovnih mest.

Spodbujanje turizma.

Turizem na kmetijah ima v

Sloveniji zelo dolgo tradicijo in domača hrana je vedno bolj pomemben sestavni del turistične ponudbe Slovenije.

**POZIMI SO VRTOVI PRAZNI
IN DREVESA BREZ SADEŽEV.
VČASIH SE JE GOSPODINJA
MORALA POZIMI ZANESTI NA
POLNO SHRAMBO, IZKUŠENE
KUCHARICE PA SO VEDELE,
DA JE ZA FIZIČNO DELO
POTREBNA KREPKA MALICA.**

PREDLOG ZA KREPKO ZIMSKO KMEČKO MALICO IZ KGZ IDRIJA

Idrijsko klobaso za kuhanje damo v mrzlo vodo in kuhamo do vretja in nato v vreli vodi še 6 minut. Še toplo postrežemo poleg praženega kislega zelja in kuhanega krompirja zabeljenega z ocvirki.



NAŠ PARTNER – KMETIJSKO GOZDARSKA ZADRUGA IDRIJA

Zadruga je posebna oblika družbeno-gospodarskega povezovanja oseb, v katero se člani vključijo z namenom, da bodo skupaj močnejši, uspešnejši in konkurenčnejši. Kmetijsko gozdarska zadruga Idrija deluje že od leta 1948 ter predstavlja vez med lokalnimi pridelovalci,

proizvajalci in kupci. Ukvarjajo se z odkupom in prodajo kmetijskih proizvodov (mleka, živine in ostalih kmetijski pridelkov) ter z mesnoprredelovalno dejavnostjo (z zakolom vseh vrst živine, prodajo svežega mesa, proizvodnjo in prodajo mesnih izdelkov). Njihov slogan »Okus je doma v kvaliteti« podpira dejstvo, da so njihovi izdelki izdelani iz najkvalitetnejšega

mesa domačega porekla, pri predelavi pa se držijo naravnih sestavin in tradicionalnih receptur. Poleg štirih živilskih trgovin v okviru Mercatorjeve franšize imajo tudi tri tehnične trgovine, v katerih nudijo izdelke, pripomočke in rezervne dele za kmetijstvo, vrtnarstvo, gradnjo in orodje, Zeleno jeklenko pa prodajajo v svojih poslovalnicah že več kot deset let. ☺



A male technician with short brown hair and a light beard, wearing a white long-sleeved shirt and blue overalls, is smiling and looking towards the camera. He is standing in front of a white boiler unit. The boiler has several control knobs and gauges on its right side. The background is a plain, light-colored wall.

PRIPRAVE NA OGREVALNO SEZONO

Vztrajno se približuje del leta, ko bomo ponovno potrebovali dodatne vire toplote za ogrevanje naših bivalnih prostorov. Za zanesljivo in varno delovanje brez neprijetnih presenečenj ter dober izkoristek ogrevalnega sistema in ogrevil je najpomembnejše pravilno in redno vzdrževanje.

Nekatera področja, predvsem kar se tiče dimnikarskih storitev – čiščenja kurilnih naprav in z njo povezanih dimnih vodov, so predpisana z zakonom. Redno izvedene dimnikarske storitve nas varujejo pred dimniškimi požari in izhajanjem drugih nevarnih snovi ter pripomorejo k učinkovitejši rabi energije in manj onesnaženemu okolju. V drugih primerih, predvsem kar se tiče samih kurilnih naprav, pa je proizvajalec kurilne naprave tisti, ki določa, kako pogosto je treba opraviti servisni pregled. Nekateri se temu strošku izogibajo, a takšno ravnanje nas lahko stane več kot sama servisna storitev. Brez rednega vzdrževanja in nadzora nam še tako dobra avtomatska regulacija ogrevalnega sistema ali sodoben kotel z varčnim gorilnikom ne moreta jamčiti zanesljivega, varčnega in varnega delovanja.

PREGLED KURILNIH NAPRAV IN DIMNIKA

Dimnikarju je po zakonu potrebno omogočiti, da izvede prvi pregled na novo priključene kurilne naprave in vpis te v evidenco, poleg tega pa mu moramo omogočiti redno nadzorovanje njenega delovanja ter dimovodnih in prezračevalnih naprav. Pogostost izvajanja dimnikarskih storitev v kurilni sezoni je predpisana. Vse naprave je treba pregledati enkrat na leto, pri malih kurilnih napravah (z močjo do 50 kW, ki so običajne v gospodinjstvih) je pogostost pregledov odvisna od vrste goriva. Peči na trdna goriva je treba čistiti štirikrat v sezoni, na biomaso dvakrat, **na tekoče in plinasto gorivo pa enkrat.** Pri slednjih je potrebno enkrat v sezoni izvesti meritve dimnih plinov. Za varno kurjenje je potrebno redno izvajati tudi preglede dimnika. Sajaste obloge, ki se v dimniku naberejo čez zimo, povzročajo toplotne izgube (tudi do 15 %), povzročijo pa lahko tudi požar. Če kurimo na trda goriva, kjer se v dimniku nabere največ saj, je čiščenje dimnika priporočljivo na tri mesece, pri uporabi kurilnega olja in plina pa je lahko čiščenje manj pogosto in se izvede letno.

PREGLED OGREVAL

Vsi, ki imate visokotemperaturno ogrevanje z radiatorjem, ne pozabite tudi na ta pregled. Praviloma bi morali termostatske ventile po končani kurilni sezoni pustiti v maksimalno odprtem položaju. V kolikor ugotovimo, da se zatikajo ali puščajo, jih je potrebno zamenjati. Radiatorje, ki se ne segrevajo enakomerno, je potrebno odzračiti, saj niso napolnjeni do vrha. To seveda počnemo, ko je ogrevalna naprava izklopljena. Zrak izpustimo pri odzračevalnem ventilu, dokler iz njega ne prikaplja voda. Za optimalno delovanje morajo biti ventili prosti in ne prekriti z zavesami ali zaslonjeni s pohištvom. Če za ogrevanje oz. dogrevanje prostorov uporabljamo klimatsko napravo, pregledamo notranjo in zunanjo enoto. Z notranje obrišemo prah in speremo njene filtre, zunanjo pa očistimo morebitnega listja ali pajčevin in odstranimo predmete, ki ovirajo pretok zraka.

KAKO POGOSTO JE POTREBEN PREGLED PLINSKEGA KOTLA?

Redni pregled plinskega kotla je potrebno opraviti glede na priporočila proizvajalca plinske naprave. Izvede ga pooblaščen servisier, ki ga očisti in preveri različne nastavitve: tesnost plina do gorilnika in elektromagnetnih ventilov, pogleda ventilator, očisti zunanost gorilnika, pregleda filtre, zgorevalne glave in elektrode ter preveri prenosnik toplote za pripravo tople vode. ☺

Fotografija je simbolična.

Detektorji ogljikovega monoksida so na voljo v naši spletni trgovini ter na Verovškovi 70 v Ljubljani.



MAJHEN DETEKTOR REŠUJE ŽIVLJENJA

Kaj je ogljikov monoksid in kje ga najdemo?

Ogljikov monoksid (CO) je brez vonja in okusa. Prisoten je v nizkih ravneh v zraku. V gospodinjstvih nastane zaradi nepopolnega izgorovanja iz kakršne koli plamenske naprave, vključno s pečicami, sušilci za oblačila, pečmi, kamini, žari, grelci prostorov, vozili in grelniki vode. Ogljikov monoksid je posledica nepopolnega zgorevanja fosilnih goriv, kot so les, kerozin, bencin, oglje, propan, zemeljski plin in olje.

Zakaj je ogljikov monoksid nevaren?

Ko vdihnemo ogljikov monoksid, ta prehaja iz pljuč v molekule hemoglobina rdečih krvnih celic, veže se na hemoglobin na istem mestu kot prednostno na kisik, kar tvori karboksihemoglobin. Karboksihemoglobin ovira prehod kisika in izmenjavo plinov rdečih krvnih

celic. Nizke ravni zastrupitve z ogljikovim monoksidom povzročajo simptome, podobne simptomom gripe ali mraza, blage glavobole in slabost, vključno s kratko sapo pri blagih naporih. Višje stopnje zastrupitve povzročajo omotico, duševno zmedenost, hude glavobole, slabost in omedlevico pri blagih naporih. Zastrupitev z ogljikovim monoksidom povzroča nezavest, trajno poškodbo možganov in smrt.

Kje in zakaj so detektorji ogljikovega monoksida obvezni in kako delujejo?

Glede na predpise moramo bivalne prostore s kurilnimi napravami, ki nimajo lastnega dovoda zgorovalnega zraka in za zgorevanje energenta jemljejo zrak iz prostora, opremiti z javljalnikom ogljikovega monoksida (CO). Izjema so naprave z urejenim neposrednim dovodom zraka v kurišče iz okolice, kot so kondenzacijski plinski grelniki

razreda C, zaprti kamini, kaminske peči in podobno. Certificirani javljalniki stanejo nekaj deset evrov in delujejo na baterije, treba jih je le namestiti na ustrezno mesto.

Zastrupitve z ogljikovim monoksidom se najpogosteje zgodijo v kopalnicah, kjer so nameščeni atmosferski plinski gorilniki tipa B, ki za delovanje porabljajo zrak iz prostora. Sledijo nesreče z enosobnimi kurilnimi napravami, kot so kaminske peči in naprave brez zgorevalnih produktov.

Detektorji ogljikovega monoksida delujejo na način, da nas z zvokom alarma opozarjajo še preden bi izpostavljenost ogljikovemu monoksidu predstavljala nevarnost za zdravega odraslega. Dojenčki, otroci, nosečnice, ljudje s cirkulacijskimi ali respiratornimi boleznimi in starejši so bolj občutljivi na ogljikov monoksid kot zdravi odrasli. 🔔



RAZLIČNE MOŽNOSTI PLAČILA

V okviru naših storitev oziroma nakupa energenta - tako plina v jeklenki kot za ogrevanje, nudimo različne možnosti plačila.

NAKUP UNP ZA OGREVANJE

Uporabniki z odjemom v litrih:

- Z gotovino.
- Ob dostavi s plačilnimi karticami različnih bank.
- S plačilom na obroke in karticami: NLB plačilne kartice Mastercard, Visa in Karanta ter Diners.

Uporabniki, ki imajo odjem UNP urejen v m³ in uporabljajo plinomer, prejmejo račun. Slednji lahko strošek porabe plina poravnajo glede na dogovorjen pavšal ali obračun po dejanski porabi.

NAKUP ZELENE JEKLENKE OB DOSTAVI NA DOM

- Z gotovino v enkratnem znesku ob dostavi jeklenke na dom.
- V enkratnem nakazilu prek e-banke, dan pred želenim dnem dostave.
- S plačilno ali kreditno kartico (Mastercard, Visa, Karanta, Diners).
- Preko pametne denarnice VALÚ.



Recepte in namige MasterChefa
2021 Bruna Šulmana – d'Broonch
si lahko ogledate na YouTubeu
preko linka na QR kodah:



RECEPTI IZ POD ROK BRUNA ŠULMANA

V profesionalnih kuhinjah prisegajo na kuhanje s plinom. Tako imajo kuharji večji nadzor nad temperaturo, omogočen je takojšen odziv štedilnika na idealno temperaturo, pa še čiščenje je enostavno. Tudi če (še) niste pravi mojstri kuhanja, vas pa to veseli in sprošča, bodo vaše jedi, pripravljene na plinu, vsekakor vredne okušanja. Tudi mladi kuharski upi potrjujejo, da je kuhanje na plinu njihova prva izbira. V Butan plinu smo že drugo leto zapored v sodelovanju z zmagovalcem MasterChefa 2021, Brunom Šulmanom, za vas pripravili zanimive recepte, ki si jih lahko ogledate na našem Youtube kanalu. Tokrat predstavljamo tri recepte. Sledite Brunovim navodilom in si tudi vi pričarajte kulinarične mojstrovine.



VEDNO SLASTEN BURGER

Ne glede na to ali je zvezda vašega prvega pomladnega piknika ali je redno na vašem meniju, je pomembno, da je burger sočen in slasten. Drži se ga tradicionalna povezava s hitro in slabo prehrano, a odkar so burgerji v trendu, temu ni tako, saj lahko s kombiniranjem kvalitetnih sestavin in kosov mesa postane prav zdrav obrok.

MasterChef Bruno Šulman nam je izdal trik za svojega – poleg dobrega mesa in nekaj maščobe ga odlikujeta še domača omaka iz paprike, čebulna marmelada in kozja skuta. Preverite recept!



MARTINOVA POJEDINA Z RAČKO

Martinovo praznujemo 11. novembra kot praznik, ko se mošt spremeni v vino. Praznik je dobil ime po svetniku Svetem Martinu, ki je bil znan po tem, da je dal svoj plašč beraču, da bi lahko skrčil svojo revščino. Ob tem je najpogostejše na jedilniku gos z mlinci in rdečim zeljem.

MasterChef Bruno Šulman je za vas pripravil recept za pečeno račko s hrustljivo skorjico, karameliziranim cvetačnim pirejem ter s popečeno bučo in rdečim zeljem. Okusna jed, pripravljena s pomočjo plina iz Zelene jeklenke, si zasluži biti na vašem jedilniku večkrat letno.



ENOSTAVEN OBROK S KARIJEM

Kari je pomemben del tajske kuhinje in se nanaša tako na jed kot tudi na karijevo pasto, ki se uporablja za pripravo jedi. Obstajajo tri glavne vrste tajskega karija (rdeč, rumen in zelen), ki so razvrščene glede na barvo karijeve paste, saj barva čilijev in drugih sestavin daje vsakemu kariju poseben odtenek. Zeleni kari velja za najbolj priljubljenega v tajski kuhinji, saj je tudi najmanj pekoč. Poleg polnega okusa in krasnega vonja je pri kariju najboljše to, da ga lahko pripravite na različne načine – z zelenjavo, z govedino ali pa s piščancem, kot ga je pripravil Bruno.

Ker je priprava relativno enostavna in zanjo ne potrebujete veliko gorilnikov, je kari primeren tudi za pripravo na kampiranju. Potrebujete le plinski kuhalnik in Zeleno jeklenko ali katero izmed manjših turističnih jeklenk, ki so na voljo v naši specializirani trgovini za plin in plinske izdelke v Ljubljani. 🔥

Kaj je glavna razlika med zelenim in rdečim karijem?

Glavna razlika je v barvi. Rdeči kari kot osnovo za svojo pasto uporablja suhe rdeče čilije, medtem ko zelena pasta vsebuje korenine koriandra, zelen čili in zeleno kajensko papriko. Prvi je precej pekoč, drugi pa veliko slajši.

UNP IN REŠITVE ZA PIŠČANČJE FARME

Vzreja piščancev zahteva skrben nadzor ter upoštevanje vseh potrebnih normativov, kot so temperatura, vlaga, količina in kakovost hrane, da se rejci izognejo neželenim poginom ali slabšemu pridobivanju teže perutnine. Zagotavljanje zadostne temperature je zelo pomembno tekom celotnega vzrejnega cikla in uporaba utekočinjenega naftnega plina (UNP) oziroma sodobnih plinskih grelcev lahko celoten proces precej poenostavi ter prispeva k uspešni vzreji piščancev.

Rejci delujejo samostojno ali se povezujejo v zadruga. Ena takih je Perutninarska zadruga Ptuj, ki velja za eno večjih na področju Podravja. V njej se zavzemajo za dobre odkupne pogoje ter določene ugodnosti glede poslovanja – tudi pri nabavi energenta. O njihovem delovanju smo se pogovarjali z aktualno direktorico Liljano Štalcer Zupanič.



LILJANA ŠTALCER ZUPANIČ

**direktorica
Perutninarske
zadruga Ptuj**



Kakšno vlogo ima Perutninarska zadruga, ki jo vodite? Kaj prinaša rejcem?

Perutninarska zadruga Ptuj (PZP) je članica Zadružne zveze Slovenije. V letošnjem letu obeležujemo 150 let združništva v Sloveniji, 50 let organizacije Zadružne zveze ter 30 let od ustanovitve Perutninarske zadruga Ptuj. Steber zadruga so združnice in združniki, ki delujejo v njenem okviru, združništvo pa je zaradi razpršenosti ter raznolikosti kmetij in farm ena od nujno potrebnih oblik v organiziranosti slovenskega kmetijstva. Naša zadruga je tesno povezana s podjetjem Perutnina Ptuj, saj naši rejci vzrejajo piščance izključno za njih in v svojih hlevih zagotavljajo vse standarde, ki jih zahtevajo v Perutnini Ptuj. Za naše člane organiziramo proizvodnjo, nudimo tehnološko svetovanje in kontrolo. Planiramo vse procese vzreje piščancev od vselitve do odpreme v klavnico. Veliko je tudi aktivnosti, ki potekajo v samem procesu reje piščancev. Članom zadruga nudimo podporo v obliki svetovanja pri izbiri opreme, pri iskanju izvajalcev storitev in servisiranja ter pri iskanju virov, kot so stelja, plin, nafta, pomožni material, nadomestni deli. Zraven tehnološkega dela v rejah

imamo tudi ponudbo repromateriala, vedno več pa je administrativnega dela, povezanega s proizvodnjo. Za naše člane opravljamo tudi računovodske storitve.

Koliko članov šteje vaša zadruga in kako ocenjujete interese mladih za tovrstno delo?

V našo zadrugo je vključenih 196 rejcev piščancev, od teh je 151 aktivnih. Združniki redijo piščance v 181 proizvodnih objektih. S kapacitetami naših združnikov smo v letu 2021 imeli 64,3 % proizvodnje v Perutnini Ptuj. Želimo si, da se čim več naših rejcev in mladih naslednikov odloči za posodobitve svojih hlevov in novogradnje objektov v smeri trajnostnega razvoja piščancem prijazne reje ter s tem poskrbi za dolgoročno izboljšanje ekonomskega položaja.

Nam lahko na hitro opišete vzrejni proces piščancev pri rejcih?

Uspeli smo vzpostaviti sistem neposrednega odnosa do rejnih živali, ki ga gojimo na naših farmah, postavljenih v naravnem okolju, kjer z dnevno oskrbo zagotavljamo njihovo dobro počutje. Vsakodnevno si prizadevamo, da na naših farmah zadostimo biološki varnosti

in normativom tehnologije vzreje brojlerjev. Večina naših rejcev vzreja piščance v tako imenovanih klasičnih objektih. To so zaprti objekti, v katerih so kontrolirani vsi vitalni procesi, potrebni za rejo živali (prezračevanje, ogrevanje, krmljenje, napajanje živali ipd.).

Kje so največji izzivi oziroma na kaj morajo biti rejci posebej pozorni, da je vzrejni cikel uspešen? Do kakšnih težav prihaja najpogosteje? Kako jih je najlažje zajeziiti?

Današnji moderni brojlerji so hitrorastoče živali, dobro izkoriščajo krmo in imajo kvaliteten izplen mesa. Stroškovno učinkovita proizvodnja mesa je odvisna od doseženih proizvodnih rezultatov. Za doseganje dobrih proizvodnih rezultatov je pomembnih več stvari, predvsem kvaliteten piščanec, kvalitetna krmila in optimalno pripravljen hlev. Piščancem je potrebno skozi cel rejni turnus omogočiti optimalno klimo (temperatura, vlaga, prezračevanje). Redno se mora opazovati obnašanje živali. Kontrolirati je potrebno porabo vode in priraste. Ves čas reje je potrebno zagotavljati optimalne pogoje in vzdrževati visoke standarde tehnološkega in sanitarnega

režima ter čistoče. Uspešnost reje je odvisna od tega, koliko pozornosti rejec nameni celotnemu procesu reje in vsem drobnim detajlom.

Kaj prinaša prosta reja in kako razširjena je med rejci?

Za standardu piščancem prijazno rejo ali BTS ima svoje objekte preoblikovanih 23 rejcev PZP, kar je 15 % vseh rejcev. Reja BTS je zasnovana po švicarski uredbi o dobrem počutju živali. Takšen način reje je nekakšen približek reji, kot je bila včasih na kmečkih dvoriščih, ko so piščanci brezskrbno brskali in se kopali v nastilju. Izboljšanje pogojev vključuje zdravje, dobro počutje in omogoča naravno vedenje živali. Takšna reja

je dražja, saj je bilo potrebno hleve preurediti, prilagoditi standardu in zagotoviti dovolj ograjenega prostora na prostem, novi način vzreje pa zahteva od rejcev več dela in čiščenja. V hlevu imajo piščanci več prostora, dnevno svetlobo, več gibanja, gibajo se na prostem, meso pa je boljše kakovosti.

S kakšnimi izzivi se srečujete?

Večina naših objektov za rejo perutnine je starejša. Nujna je posodobitev objektov in opreme ter tehnologije v perutninarstvu ter s tem prilagoditev podnebnim in ekološkim zahtevam, biovarnosti. Za umestitev objektov v prostor si želimo sodelovanje in podporo na državni ravni in v lokalnih skupno-

stih – občinah, predvsem pri urejanju postopkov v skladu z zakonskimi določili. Gradnja novih farm na dvoriščih oziroma v strnjenih naseljih ni vedno mogoča oziroma smiselna. Nove farme na primernih lokacijah so tudi okoljsko bolj sprejemljive, saj zagotavljajo manjše vplive na okolico.

Prizadevamo si, da se ohrani reja perutnine na družinskih kmetijah v luči vzdržnega dohodka in krožnega gospodarstva. Ob krizi, v katero je zapadel svet, smo glede na globalno situacijo zaskrbljeni. Skrbi nas predvsem razpoložljivost virov in vseh drugih materialov. Ob vedno višjih stroških vseh energentov in drugih materialov je tudi zaslužek naših rejcev manjši.



Preko linka na QR kodi si oglejte video o uporabi UNP na področju perutninarstva.





SIMON TOPLAK,

dolgoletni predsednik Perutninarske zadruge Ptuj, se je z vzrejo piščancev začel ukvarjati že v sedemdesetih letih prejšnjega stoletja. V začetku osemdesetih pa so farmo dogradili. Na njihovi kmetiji v Juršincih v turnusu vzredijo okoli trideset tisoč piščancev. Z dejavnostjo nadaljujejo tudi mlajše generacije. Poleg perutninarstva se sicer na njihovi kmetiji ukvarjajo predvsem s trsničarstvom in turizmom na kmetiji. Moderna tehnologija jim omogoča proizvodnjo kvalitetnih sadik trsnih cepljenk.

ALI STE VEDELI?

V svetu je 1,2 milijardi članov (zadružnikov) povezanih v več kot tri milijone zadružnih podjetij. Zadružništvo torej predstavlja 15 % odraslega prebivalstva sveta. Več kot 270 milijonov ljudi je zaposlenih v zadrugah, torej okoli 10 % vseh zaposlenih na svetu. Z vidika posameznih panog ostaja zadružništvo močno prisotno v primarnem sektorju kmetijstva, gozdarstva in ribištva, vendar je to zgolj eno od področij vpeljave tega modela. Letos obeležujemo 150 let zadružništva na Slovenskem. Gospod Simon Toplak je ob tej priložnosti prejel priznanje za izjemen prispevek na področju zadružništva. Sicer pa je bila prva hranilno-kreditna zadruga ustanovljena davnega leta 1872 v Ljutomeru.

Utekočinen naftni plin (UNP) je odlična rešitev za zagotavljanje potrebne temperature in za čim bolj avtomatsko reguliranje temperature v hlevu. Piščanci v začetku vzrejnega cikla potrebujejo temperaturo okoli 34 stopinj, ki pa se nato v nadaljevanju znižuje. Potrebno je, da je ustrezno oziroma enakomerno pregreta celotna površina. Enostaven način ogrevanja tako velikih površin in konstantno temperaturo v celotnem območju omogočajo plinski grelci Jet Master. Sicer pa je za ogrevanje na vrsto več vrst seval, ki jih lahko uporabimo glede na potrebo in specifikke prostora. 



PRAZNOVANJA NA PROSTEM

TUDI V HLADNEJŠEM DELU LETA

**Odgovarja
NINA PAVEC**

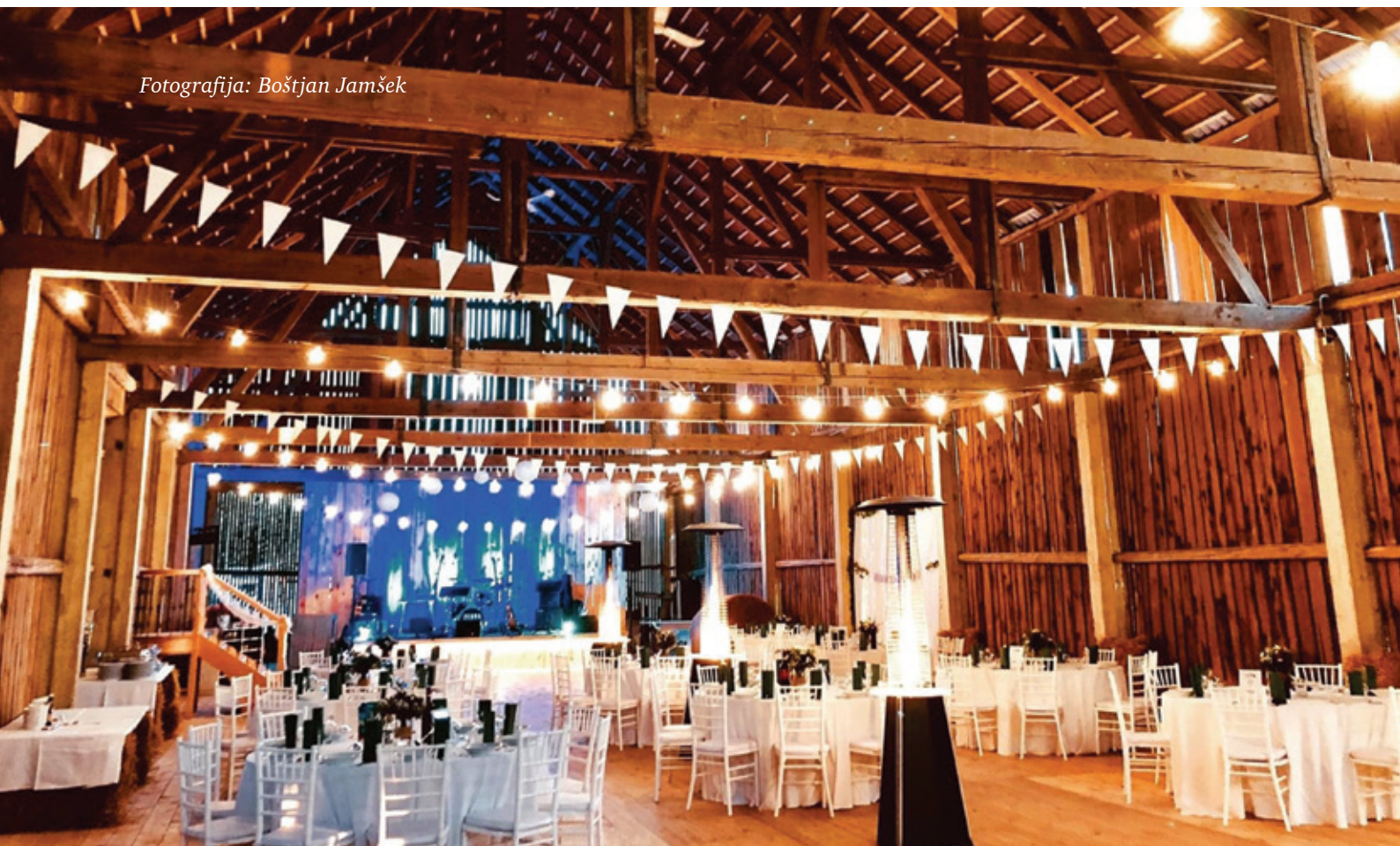


V kraju Lahovče in Vopovlje se na samotnem polju v objemu gora skriva idiličen kraj za nepozabne poroke, praznovanja ali poslovne dogodke, imenovan Skedenj. Njegova lokacija je nekaj posebnega, saj je ne omejujejo zidovi. Gre za dva skednja – manjšega in večjega, v katerih je svoj usodni »da« v zadnjih nekaj letih proslavilo že več kot 150 parov, povesta lastnika Jani in Nina Pavec.

S Skednjem gostje dobijo najboljšo kombinacijo – vpetost v idilično naravo in varno streho nad glavo. Da bi bila sezona dogodkov čim daljša, večeri pa še posebej čarobni, uporabljajo grelnе gobice, po potrebi pa tudi bakle. S tem je poskrbljeno za dobro počutje gostov, ki se v jesenskih ali pomladnih mesecih brez gretja prostora le redko odločijo za dogodek na prostem.

Koga največkrat gostite na dogodkih in kaj so pglavni razlogi, da se odločijo za dogodek v Skednju?

Zadnjih nekaj let so v trendu poroke in dogodki v naravi. Z dovršenostjo prostora in okolice se trudimo vsakomur pričarati nepozaben dogodek. Sobote so skoraj vse zasedene s porokami, saj je to dogodek, ki se zadnje čase načrtuje do dve leti vnaprej. Smo pa seveda med tednom vpeti tudi v druge



dogodke, namenjene predvsem teambuildingom podjetij. Podjetja nas večinoma izberejo zaradi posebnega ambianta, s katerim želijo očarati poslovne partnerje ali zgolj zaradi velikosti, saj lahko naš večji skedenj gosti do 300 oseb in takšnih velikih prostorov v Sloveniji primanjkuje.

Priprava dogodka se prične mesece pred samim dogodkom. Kako ste pri organizaciji dogodkov na prostem pripravljani na muhasto vreme? Kaj vam predstavlja največji izziv?

Že od organizacije prvega dogodka smo se ukvarjali z vprašanjem, kako bi prostor čim bolj učinkovito ogreli, ko se temperature spustijo pod določeno mejo. Preizkusili smo vse možne rešitve in na koncu so se grelne gobice izkazale za zmagovito izbiro. Problem je, da je vreme vsako leto bolj nestanovitno tako

s padavinami kot temperaturami, ki se kljub vročemu poletju čez noč spustijo pod mejo, ko nam je še udobno. Skedenj tako v sodelovanju z Butan plinom ponuja rešitev za brezskrbno zabavo v naravi tudi v hladnejših dneh. V primeru dežja so lahko vsi gostje pod streho, v primeru nižjih temperatur pa se lahko tako zunaj kot znotraj skedenja ogrejejo z grelci.

Kako dolga je sezona dogodkov in kako jo poskušate podaljšati?

Zaradi grelcev lahko sezono v Skednju 2, ki je bolj zaprt in manjši, podaljšamo še za dva meseca, v Skednju 1 pa za dober mesec.

Dve leti pandemičnih razmer sta bistveno vplivali na življenje številnih organizatorjev dogodkov. Kakšne so vaše napovedi za letošnje leto? Bo sezona uspešna?

Letošnja sezona bo za nas najbolj uspešna do sedaj, saj so najbrž vsi komaj čakali, da se po pandemiji ukrepi sprostijo in da lahko ljudje brezskrbno uživajo v načrtovanju večjih dogodkov. V upanju, da tako tudi ostane, se nadajamo uspešnih sezon tudi v prihodnjih letih.

Kakšni pa so vaši načrti za prihodnost?

V načrtu že imamo tretjo lokacijo, ki bo ves naš trud in izkušnje še nadgradila. Zdaj že točno vemo, kaj želimo in kako morajo biti stvari postavljene, da bodo dogodki še bolj popolni. Ponudbo bomo dopolnili z dodatnimi storitvami, ki bodo dodale piko na i. Kaj vse bo to in kdaj točno bo otvoritev, pa naj zaenkrat še ostane skrivnost. Naj samo izdamo, da se bo nova lokacija prav tako nahajala na idilični lokaciji, odmaknjeni od norega sveta, blizu Trojan, a še vedno v prelepi občini Kamnik. 🍷

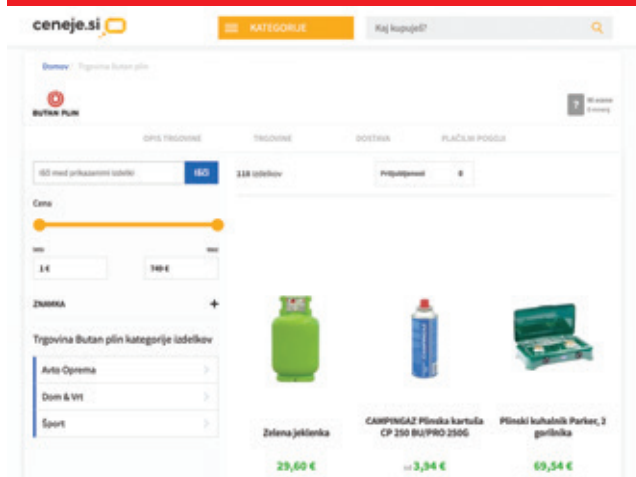
NOVICE

NOVA SEZONA RAZPISA »VARNO NA KOLESU«

Z novim šolskim letom smo v okviru 11. sezone razpisa »Varno na kolesu« k sodelovanju povabili osnovnošolce. Sodelujejo lahko tisti, ki se pripravljajo na kolesarske izpite, pa tudi vsi ostali učenci od 1. do 9. razreda. Naloge v okviru projekta jih nagovarjajo k utrjevanju prometnih pravil, predvsem pa k aktivnostim na kolesu, kot so kolesarjenje v šolo ali kolesarjenje v prostem času, pa tudi udeležba na kateri od kolesarskih prireditev.



VARNO NA KOLESU
PROGRAM DRUŽBE BUTAN PLIN S PARTNERJI



PRIMERJAJ CENE NA CENEJE.SI

Ceneje.si je platforma oziroma spletna stran za primerjavo cen in z nasveti za spletno nakupovanje. Podjetje je del skupine Heureka – največje platforme za primerjavo cen v Srednji in Vzhodni Evropi. Osrednji namen strani je pomagati ljudem nakupovati pametno brez meja. V okviru njihove ponudbe se nahajajo tudi izdelki Butan plina.

MEGA LEŽALNIKI NA PLANINSKIH POSTOJANKAH

Ker so trajnostne in okolju prijazne rešitve tesno vpete v našo vizijo in vrednote, si v Butan plinu prizadevamo tako zaposlenim kot tudi našim strankam približati oddih v naravi. Ljubezen do neokrnjene narave in planinarjenja pa je zanetila željo, da vsem popotnikom na kočah, kjer je po navadi prav plin tisti energent, ki poskrbi za tople obroke in sobo, ponudimo velik stol za pravo pavzo.



NOVICE

POSODOBLJEN OBRAZEC ZA SPLETNO NAROČILO ZELENE JEKLENKE

V Butan plinu radi prisluhnimo željam svojih strank, zato smo v poletnih mesecih poenostavili spletni obrazec za naročanje Zelene jeklenke. Poleg boljše preglednosti, je največja prednost, da stranke same določijo datum (v Ljubljani pa tudi uro) dostave. Stranke, ki nakup raje opravite preko spleta bomo še naprej razveseljevali z nadgradnjami in ugodnostmi, zato vas lepo vabimo, da svoje naročilo Zelene jeklenke oddate prek spletne strani www.butanplin.si.



EKIPA BUTAN PLINA Z NAKUPOM DREVES PODPIRA PROJEKT MEDOVITIH RASTLIN

V letošnjem letu smo se v Butan plinu z veseljem odzvali pobudi Čebelarke zveze Slovenije, katere cilj je zasaditev 2 milijonov medovitih rastlin do leta 2030. Povezali smo se Semenarno Ljubljana in svojim zaposlenim omogočili nakup medovitega drevesa. Odziv je bil navdihujoč, saj se je odzvala večina Butanovcev, marsikdo pa je letošnjo jesen tudi že obral prve sadove.

V PRIPRAVI JE NOV PORTAL ZA STRANKE

Da bi strankam čimbolj olajšali in poenostavili sodelovanje z Butan plinom, načrtujemo v prihodnjem polletju pripravo posebnega spletnega portala, ki bo strankam nudila vpogled v prejete račune, oddajo stanja števca ter oddajo naročil plina. Portal za stranke bo v prvi fazi namenjen predvsem fizičnim strankam s področja ogrevanja, kasneje pa ga želimo razširiti tudi na druga področja.



ŽE BERETE NAŠE BLOGE IN SPREMLJATE SPLETNE NOVICE?

Novost, ki smo jo uvedli to leto so poglobljeni članki (blogi), ki jih pripravimo vsak mesec, da z njimi širimo svoja znanja in uporabne nasvete. Kje so možni prihranki, na kaj moramo biti pozorni, ko se lotimo prenove, kaj pripraviti za kosilo, nasveti za dopustovanje z avtomodom ali v kampu in še kaj se najde med vsebino. Ste jih že opazili? Prijavite se na prejem spletnega novičnika (www.butanplin.si), ki ga pošiljamo enkrat na mesec.

UDOBNO BIVANJE

**PREVERITE PESTRO PONUDBO
IZDELKOV ZA DOM IN PROSTI ČAS
V SPLETNI TRGOVINI:
trgovina.butanplin.si**



Detektor ogljikovega monoksida CO KIDDE K5CO

Alarm je v skladu z najnovejšim standardom EN 50291-1:2018. Ima 10-letno življenjsko dobo senzorja in je primeren za uporabo v gospodinjstvu. Idealno za domove, kjer se za ogrevanje uporabljajo ogljikovodiki (trda goriva, kurilno olje, plin) in je kurilna naprava nameščena v sklopu bivalnih prostorov.

Cena: 29,89 €



Kotlovni gorilec Gorenc

Odličen plinski gorilnik za brezskrben čas kostanjevih in drugih piknikov.

Cena: 61,84 €



Parabolični grelec D 335

Parabolični plinski grelec z varovanjem za ogrevanje manjših prostorov.

višina: 42,5 cm I globina: 33 cm
I širina: 35,5 cm I moč: 2,6 kW I
poraba plina: 190 g/h

Cena: 72,30 €



Boben za kostanj Elplin

Pekač je izdelan iz inox pločevine. Slovenski izdelek.

Moč gorilnika: 3,75 kW I
Elektromotor: 230 V I
Kapaciteta bobna: 1 kg I
Čas pečenja: 20 min

Cena: 115,90 €



Preizkuševalec tesnosti

Sprej za preverjanje puščanja in uhajanja plina. Pred uporabo dobro pretresemo in razpršimo po področju testiranja. Pri uhajanju plina nastanejo mehurčki ali pena – izdelek uporabljajmo le površinsko.

Cena: 6,60 €



Počistite prostore in nas pokličite, da odpeljemo **Zelene jeklenke, ki jih ne potrebujete več**. Pri nas jih bomo obnovili, napolnili in jim poiskali nov dom.

**Ob vračilu Zelene jeklenke
vrnemo 10 € kavcije tudi
brez potrdila.***

*V skladu s splošnimi pogoji
uporabe jeklenke.

080 2005



BUTAN PLIN