

## Projekt Od pridelka do izdelka se seli na njive

V letu 2018 je bil s strani Lokalne akcijske skupine Gorenjska košarica potrjen projekt z naslovom Od pridelka do izdelka – dodana vrednost podeželju. Projekt sofinancira Evropska unija iz Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja in Republika Slovenija v okviru Programa razvoja podeželja 2014 - 2020.

V okviru projekta je potekal tudi že tradicionalen Dan žit, se je v organizaciji KGZS-Zavoda Kranj odvijal 18.6.2019 na njivi kmetije Šifrer iz Žabnice v Zg. Bitnjah pri Kranju.

Sam program strokovnega srečanja je obsegal predstavitev pogojev pridelave in zdravstvenega stanja ozimnih žit v letu 2019, ki ga je pripravila Marija Kalan, specialistka za rastlinsko pridelavo na KGZS-Zavodu Kranj, v nadaljevanju je Franc Pavlin, specialist za živinorejo na KGZS-Zavodu Kranj, predstavil kako uporabiti žita v prehrani živine, na koncu prvega dela pa so predstavniki semenarskih hiš opravili ogled poskusa in predstavitev sort.

Kmetje so bili v nadaljevanju povabljeni na delavnico z naslovom Kvalitetna surovina – kvaliteten izdelek, ki poteka v okviru projekta Od pridelka do izdelka. Delavnico je vodila Marija Kalan, ki se je osredotočila predvsem na pomen prave tehnologije za pridelavo kvalitetnih žit, ki so primerna za predelavo v različne izdelke. Delavnica se je odvijala na njivah in tako so udeleženci imeli možnost samo tehnologijo pridelave slišati ob prikazu dejanskega stanja na njivi. Na njivah so bile nazorno prikazane posebnosti pridelave posamezne vrste žita ter tehnologija pridelave posameznega. V nadaljevanju je predavateljica poglobljeno predstavila tudi zgradbo žitnega zrna ter načine analize žita (organoleptične- barva, izgled, okus in vonj, debelina zrna, videz prerezanega zrna; fizikalne analize žita- absolutna masa, hektolitrska masa, količina vode, količina primesi; kemijske analize zrnja- količina pepela, količina surovih beljakovin).



Fotografija: Delavnica Kvalitetna surovina – kvaliteten izdelek, 18.6.2019 (Vir: KGZS-Zavod Kranj)

Zelo pomembni so tudi nadaljni postopki, zato je velik poudarek dala tudi na skladiščenje zrnja in procesi, ki potekajo med skladiščenjem – biokemijski procesi, mikrobiološki procesi, problematika samosegravnja žita, vrste skladišč in načini skladiščenja. Za uspešno skladiščenje je ključnega pomena ustrezno sušenje žita. Predstavljeno je bilo etapno sušenje, sušenje z aktivnim prezračevanjem in večfazno sušenje. Sledi priprava žita na mletje- priprava žitne mešanice in čiščenje žita. V nadaljevanju je bilo predstavljeno mletje žita- faze mletja, produkti mletja n mlevski izdelki. Tudi tu skladiščenje igra pomembno vlogo, zato se je predavateljica dotaknila tematike skladiščenja mlevskih izdelkov –od vrste skladišč do sprememb v času skladiščenja.

Delavnica je postregla z veliko količino novega znanja, ki so ga slušatelji z veseljem sprejeli. Po končani delavnici se je razvil konstruktiven pogovor z mnogimi vprašanji in predlogi za nadaljnja izobraževanja.

Ob koncu same delavnice pa je organizator podrobno predstavil celoten projekt Od pridelka do izdelka ter aktivnosti, ki jih planirajo izvesti v nadaljevanju 2.faze. Vsi udeleženci so bili vljudno povabljeni k sodelovanju pri izvedbi aktivnosti. Odzivi udeležencev so bili zelo spodbudni in velika večina je glasno izrazila zadovoljstvo z izvedbo tovrstnih delavnic ter željo po še več takšnih delavnic v prihodnje. Vsi pa so bili enotni – za kvalitetni izdelek je nujno potrebna kvalitetna surovina.

Kranj, avgust 2019

Pripravila: Blaška Božnar, KGZS – Zavod KR