

Ogled dobre prakse pridelave in predelave žit na Gregorčevi kmetiji v Prašah za projekt Od pridelka do izdelka

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.

KGZS-Zavod Kranj je 27.6.2019 organiziral ogled dobre prakse pridelave in predelave žite ter izvedel delavnico Kvalitetna surovina – kvaliteten izdelek.

Na kmetiji Gregorčevi v Prašah pri Mavčičah gospodari Jožef Zlate z ženo Greto in njunimi štirimi otroki: Lukom, Meto, Jožefom in Matijem.

Na kmetiji pridelujejo žita, zelenjavo in krompir, redijo prašiče in perutnino, pečejo kruh in krušne izdelke ter predelujejo meso v mesne izdelke.

Ko je Jožef leta 1994 prevzel gospodarske vajeti kmetije v svoje roke, so se na kmetiji ukvarjali z govedorejo in s pridelovanjem krompirja; v hlevu je bilo okrog trideset govedi in sadili so približno pet hektarjev krompirja. Ker je bil hlev že takrat majhen, na prostorsko utesnjeni lokaciji pa ni bilo možnosti za gradnjo novega, so vseskozi iskali dohodek še v drugih dejavnostih. Najprej so pridelovali solato, nato zgodnji krompir in čebulo. Vstop Slovenije v Evropsko unijo jim je zbil ceno, postali so nekonkurenčni, deloma tudi zaradi slabše zemlje v primerjavi s tekmeci. V takšnih okoliščinah so razmišljali, kako naprej. Že prej so za domače potrebe pekli kruh v krušni peči, kakšen hlebec so ga podarili tudi drugim. Pred sedmimi leti so na kmetiji registrirali dopolnilno dejavnost peka kruha in peciva ter izdelava testenin, v starem hlevu pa so uredili prostor za peko in trgovinico za prodajo.

Na kmetiji obdelujejo dobrih 17ha kmetijskih zemljišč, od tega je velika večina njiv. Na njivah je posajena koruza, pšenica, ječmen, pira ter različne zelenjadnice. Žit pridelajo dovolj za predelavo v krušne izdelke ter za krmo za živali. A kmetiji namreč redijo še prašiče in kokoši nesnice.

Ogled dobre prakse je obsegal ogled prostorov, kjer poteka peka ter ogled celotne kmetije in dejavnosti na njej. Kruh pečejo navadno 3x tedensko izključno iz doma pridelanih žit. Največ povpraševanja je po polbelem kruhu, pečejo pa tudi pirinega, rženega, koruznega, ... Pečejo pa tudi žemlje in potice po naročilu. Ob zaključku ogleda smo njihove izdelke lahko tudi poizkusili. Zaenkrat vse svoje izdelke uspejo prodati na domu, ponudbo svoje trgovinice pa so še obogatili z izdelki iz drugih kmetij. Kmetija se lahko pohvali s številnimi najvišjimi priznanji za kvaliteto njihovih izdelkov, ki so jih prejeli na ocenjevanju Dobrot slovenskih kmetij. Največje priznanje in potrditev njihovega dela pa so kupci, ki se redno in radi vračajo nazaj po izdelke.

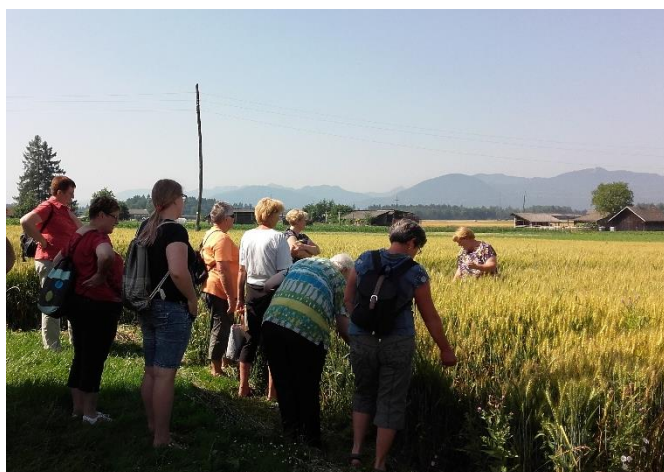
Poleg ogled dobre prakse je Marija Kalan, specialistka za rastlinsko pridelavo na KGZS-Zavodu Kranj, pripravila tudi delavnico Kvalitetna surovina – kvaliteten izdelek, ki poteka v okviru projekta Od pridelka do izdelka. Delavnica se je odvijala na njivah in tako so udeleženci imeli možnost samo tehnologijo pridelave slišati ob prikazu dejanskega stanja na njivi. Na njivah so bile nazorno prikazane posebnosti

pridelave posamezne vrste žita ter najznačilnejše bolezni in škodljivci žit, ki bistveno vplivajo na kvaliteto pridelka. V nadaljevanju delavnice so bile kmetijam predstavljene najprimernejše sorte posamezne vrste žit, ki so najbolj primerne za predelavo – ločeno so bila predstavljena žita primerna za predelavo v krušne izdelke, žita primerna za predelavo v testenine ter žita primerna za pekovska peciva.

Odzivi udeležencev so bili zelo spodbudni in velika večina je glasno izrazila zadovoljstvo z izvedbo tovrstnih ogledov dobrih praks in delavnic ter željo po še več takšnih dogodkov v prihodnje.



Slika: Trgovinica na kmetiji Zlate (foto: KGZS-Zavod KR)



Slika: Izvedba delavnice Kvalitetna surovina – kvaliteten izdelek (foto: KGZS-Zavod KR)

Kranj, avgust 2019

Pripravila: Ana Beden, KGZS – Zavod KR