

Blagoslov za mizo in naravo

V nizu ekopraznikov nedavno prireditve v Brežicah in kmalu v Novem mestu – Povejmo, kako in kaj pridelujemo, in mogoče bodo k nam prišli še drugi – Kaj je tradicionalni slovenski zajtrk?



Veliko raste iz malega, velja tudi za učence OŠ Brežice, ki so nastopili na ekoprazniku v Brežicah. (Foto: M. L.)

BREŽICE – O ekološki pridelavi se zdi, da je vselej malo na tehtnici, in to v smislu, ali bodo tako pridelano hrano opazili še novi odjemalci ali se bodo od nje obrnili kateri od dosežanih. Vsakokratne prireditve, kot so ekoprazniki na našem območju, med katerimi je bil tudi nedavni osmi v Brežicah in bo 1. junija trinajsti v Novem mestu, se zdijo učinkovito obvestilo o tej vrsti poljedelstva.

učencev te šole na ekoprazniku; letos sta se 1. in 2. razred predstavila z ljudskimi plesi in igrami.

»Osmi praznik v Brežicah pomeni že tradicijo. Brežiški praznik je med bolj obiskanimi in je tudi dobro organiziran, saj ga že vrsto let sofinancira občina Brežice. Osnovna šola Brežice nam da v brezplačno uporabo

prostor, učenci pripravijo kratak kulturni program. Kuharice te šole

pridelki in izdelki v Sloveniji ni urejen. Prednost je treba dati doma pridelani hrani. »Vemo pa, da morajo javni zavodi za svoje potrebe nabaviti vsaj 15 odstotkov ekološke hrane, ki pa ni nujno pridelana v Sloveniji, in ker je uvožena ekološka hrana cenejša, se je javni zavodi poslužujejo bolj, doma pridelana ekološka hrana pa ostaja

neprodana. V šolah in vrtcih nam povejo, da je problem v ceni obro-

»Superhrana« za zmedo



KMETIJSKO SVETOVANJE

Razpis za naložbe v predelavo in trženje

Na spletni strani http://www.mkgp.gov.si/si/javne_objave/javni_razpisi/ je objavljen javni razpis Podpora za naložbe v predelavo, trženje oziroma razvoj kmetijskih proizvodov za leto 2018. Vloge je mogoče oddati do 12. septembra 2018. Javni razpis za naložbe v predelavo, trženje oziroma razvoj kmetijskih proizvodov omogoča pridobitev finančne pomoči za: ureditev objektov (novogradnje, rekonstrukcije, ne pa investicijsko vzdrževanje), nakup opreme za predelavo kmetijskih pridelkov (tudi oprema vinskih kleti) in za naložbe v neposredno trženje kmetijskih prostorov (prodajni in degustacijski prostori, nadgradnja lastnih mobilnih prodajaln oz. nakup pripadajoče opreme, namenskih aparatov za prodajo in opreme za namen dostave in ohranjanje kvalitete kmetijskih proizvodov). Ob prijavi mora vlagatelj imeti registracijo dejavnosti v skladu z namenom prijave na javni razpis (lahko tudi nova registracija ob oddaji vloge).

Delež finančne pomoči znaša 30–50 odstotkov upravičene vrednosti naložbe. Pogoji za prijavo je vezan na oddajo zbirne vloge in doseganje prihodka v zaključnem letu pred oddajo vloge na javni razpis v višini 9.660 evrov/PDM. Pri naložbah, ki so namenjene majhnim kmetijam, so slednje morale v letu 2017 ustvariti prihodek iz poslovanja minimalno 4.000 evrov in ne več kot 9.659,52 evra/PDM. Majhne kmetije lahko vložijo prijave za naložbe do 50.000 evrov, za kar ob prijavi ni treba izdelati poslovnega načrta. Prav tako niso vezane na vodenje knjigovodstva na kmetiji po zaključku naložbe.

Pri naložbah v zahtevne in manj zahtevne objekte (tako pri uveljavljanju stroškov gradbeno-obrtniških del kot pri nakupu opreme v objektih) je treba ob zahtevku (ob zaključku naložbe) priložiti pravnomočno uporabno dovoljenje.

Za nadaljnje informacije o pogojih in glede priprave vloge na javni razpis lahko pokličete najbližjo izpostavo kmetijske svetovalne službe ali na tel. 07 373 05 70. **Zdenka Kramar, KGZS – Zavod Novo mesto**



Z EKOLOŠKE TRŽNICE

V petek so prodajali česnje po 5 do 6, novi krompir po 2 in lanski po 0,80, solato po 2 do 3, korenje po 3, zelje, kumare in bučke po 2, potico po 11 do 15, klobase po 7,50, rebra po 8, tlačenko po 6 in slanino po 10 evrov za kilogram. Naprodaj

V Brežicah dogodek pripravljajo, tako je bilo tudi tokrat, pred osnovno šolo. »V tem vidimo tudi vzgojno možnost, da otroke in tudi stareše seznanimo z ekološko pridelavo in ekološko hrano,« pravi Zvone Černelič, ki je glavni organizator tega brežiškega dogodka in je tudi na letošnji prireditvi uvodoma pozdravil udeležence.

Velik pomen ekološki pridelavi hrane pripisujejo tudi vsi drugi, ki so v imenu različnih ustanov nagovorili udeležence brežiške prireditve. Brežiški župan Ivan Molan ob tem pravi, da bo občina tudi v prihodnje podpirala ekološko pridelavo.



V ekološki vrsti so tudi kis in napitki. (Foto: M. L.)

lavo na svojem območju in s tem tudi vsakoletni ekopraznik v Brežicah. Ekološko pridelano hrano želijo po županovih besedah v večjem obsegu vključiti v lokalno turistično ponudbo, pri čemer računajo, da je taka kvalitetna živila turistični trg pripravljen tudi sprejeti. Osnovna šola Brežice je še naprej pripravljena sodelovati pri izvedbi ekopraznika, kot se da razumeti nagovor Darje Mandžuka na nedavnem prazniku pred ustanovo, v kateri je ona pomočnica ravnateljice. Sodelovanje vključuje tudi vsakokratni plesno-glasbeni nastop

gram. Kuharice te šole pa za razstavljavce pripravijo topel obrok. Za vse našteto smo zelo hvaležni, saj so stroški organizacije kar visoki in bi samo s članarino naših članov težko organizirali ekopraznike,« pravi predsednica Združenja za ekološko kmetovanje Dolenjske, Posavja in Bele krajine in predsednica Zveze društev ekoloških kmetov Slovenije Marija Marinčec, ki je spregovorila tudi na odprtju brežiškega 8. ekopraznika.

Združenje organizira po navedbah Marinčeve osem ekopraznikov na leto, in sicer v Črnomlju in Brežicah v maju, v juniju v Novem mestu, Semiču in Vinici, v jesenskem času pa v Metliki, Sevnici in Trebnjem. Najbolj obiskan ekopraznik je v Sevnici, kjer je tudi prodaja dobra. Sevničani so po njenem mnenju zelo ozaveščeni o ekološko pridelani hrani, za kar so zaslužni tudi »biodinamiki«, ki so zelo dobro organizirani na tem območju.

»Ekopraznike namenjamo predvsem ozaveščanju, pridobivanju novih strank, ki rade pridejo na domove ekoloških kmetov, tako se širi mreža ekoloških pridelovalcev in potrošnikov. Ekoprazniki so vsekakor promocija ekološkega kmetovanja in tudi načina življenja. Ekološko kmetovanje je vsekakor več in ne manj, kot si nekateri predstavljajo. Res se pridelava manj, a je tisto bolj kakovostno, kontrolirano od semena do krožnika in ekološka hrana je superhrana. Superhrana ni hrana, kot jo promovira ministristvo, da je le pridelana lokalno, v Sloveniji. Superhrana je bistveno več, zato se ekološki hrani dogaja velika krivica ob promoviranju lokalne, domače, superhrane IK, izbrane kakovosti. Kupec je ob vseh teh nazivih zmeden, zato bi morala država poskrbeti tudi za promocijo ekološke hrane, ne le lokalne, doma pridelane,« pravi predsednica Marinčkova.

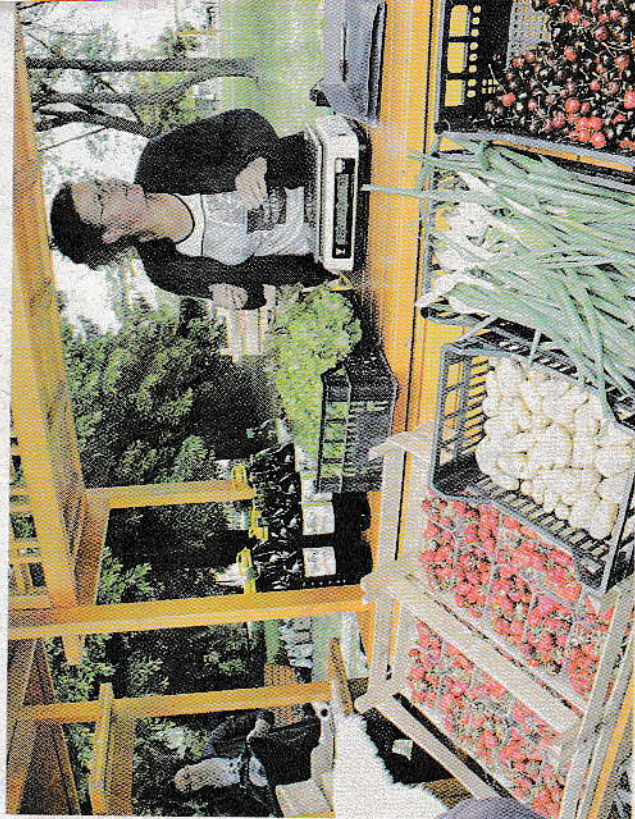
Ljudje po njenem opažanju vedno bolj posegajo po ekološko pridelani hrani, žal tudi uvoženi, kajti trg z ekološkimi

je problem v ceni obroka hrane, ker si za tako majhen znesek dejansko ne morejo privoščiti, da bi nabavljali samo slovensko ekološko hrano,« pravi Marinčkova.

V novoustanovljeni Zvezi društev ekoloških kmetov Slovenije, katere član je tudi Združenje za ekološko kmetovanje Dolenjske, Posavja in Bele krajine, se trudijo, da bi otroci zaužili čim več doma pridelane ekološke hrane. Zato zahtevajo večji nadzor, koliko javni zavodi dejansko uporabljajo doma pridelano ekološko hrano. Ekološka hrana, pripravljena s hrano, ki je pridelana na konvencionalni način, po njenem iznizni tako delo ekološkega kmeta kot tudi zdravstveni pomen ekološko pridelane hrane. »Trudimo se, da bi v šole in vrtnice postopoma uvedli ekooobroke. Čaka nas še veliko dela, da bo ekološko kmetovanje cenjeno in vrednoteno, kot si zaslužijo, zato bomo v združenju še naprej organizirali promocijske dogodke tudi za širšo javnost, ne le za člane, saj smo leta 2015 pridobili status društva v javnem interesu,« pravi Marija Marinčec.

Ob tem si ekološki in biodinamični pridelovalci med drugim zastavljajo vprašanje o tradicionalnem slovenskem zajtrku, ki ga zadnjih nekaj let uvajajo v šole in vrtnice. »Tradicionalni slovenski zajtrk bi moral biti ne le enkrat na leto, ampak vsak dan. In ta zajtrk ni med, kruh in jabolko, ampak, če že govorimo o tradiciji, mleko in žganci,« pravi Zvone Černelič. Kar še zadeva ekopraznike, organizatorji ugotavljajo, da so bili v začetku bolj obiskani, sedaj pa pridejo kupci, ki so že dokaj ozaveščeni o pomenu ekološke hrane in jo tudi kupujejo.

po 2 do 3, kotičke po 3, zelje, kumare in bučke po 2, pouco po 11 do 15, klobas po 7,50, rebra po 8, tlačenko po 6 in slanino po 10 evrov za kilogram. Naproda so imeli mlado čebulo, pehtran in žajbelj po 2 ter kamilice, redkvice in blitvo po 1 evro za šopek, med po 8 in 9, gozdne jagode po 7 do 8 evrov za kozarec ter jajca po 2 evra za škatlo. Prodajali so veliko raznovrstnih sadik rož in zelenjave, ki so stale 0,50 do 2,50 evra za kos.



Spominja na morje, čeravno na stojnici ekopraznika v Brežicah. (Foto: M. L.)

Pri tem se velja le še strinjati z Marijo Marinčec in Zvonetom Černeličem, ki pravita, da se bo treba še naprej truditi za prepoznavanje pomena ekološkega kmetovanja tudi z vidika varovanja okolja. »Ekološko kmetovanje ni neki bav-bav. Podnebne spremembe nas opominjajo, da bomo morali spremeniti svoja dejanja v prid okolja, saj smo odvisni od narave,« pravi Marija Marinčec.

M. Luzar