



Za večje povezovanje med seboj in s potrošniki se zavzemajo tudi trije kmetje oz. sadjarji s Kamniškega: Valentin Zabavnik, Domen Virant in Jože Korošec.

Kmetje se morajo povezovati

Besedilo: Jasna Paladin

Kategorija: / ponedeljek, 17. februar 2020 / 17:48

Domača, lokalno pridelana hrana postaja znova vedno bolj pomembna, zato se kmetje zavedajo, da so izmenjave znanj in izkušenj ter sodelovanje bistvenega pomena, saj je pot do potrošnikov brez tega zelo težka.

Mekinje – Kako izmenjati izkušnje in kako predati svoje znanje, so spoznavali sodelujoči v projektu Odprta vrata kmetij, v katerega so bile pod častnim pokroviteljstvom ministrice za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano dr. Aleksandre Pivec vključene izbrane kmetije z območja LAS Srce Slovenije, LAS loškega pogorja, LAS s CILjem in LAS Gorenjska košarica.

Projekt je zaključen, rezultati pa spodbudni, so predstavili na nedavni okrogli mizi v Mekinjskem samostanu, na kateri so sodelovali partnerji v projektu Valentin Zabavnik, predsednik Sadjarsko-vrtnarskega društva Tunjice, Domen Virant s Kmetije Pr' Ropot iz Volčjega Potoka in Jože Korošec z Ekološke kmetije Matevžuc iz Tuhinjske doline ter etnolog dr. Janez Bogataj in koordinatorica za kmečko družino in dopolnilne dejavnosti Kmetijsko gozdarskega zavoda Ljubljana Barbara Lapuh.

»Narave dandanes marsikdo sploh ne pozna več. Globalizacija je odpihnila male kmetije in s tem lokalno hrano in zdaj se borimo za nekaj, kar je bilo nekoč povsem normalno. V našem društvu se trudimo veliko sodelovati predvsem s šolami, a očitno je, da učiteljice potrebnega znanja s tega področja nimajo, saj šolski sistem ni naravnani v to smer. Zato opažamo, da so otroci tisti, ki doma starše učijo o pomenu lokalne hrane,« je povedal Valentin Zabavnik in pojasnil, da so v tunjiškem društvu v sklopu projekta v sadovnjaku v Tunjicah razvili programe za vrtčevske in osnovnošolske otroke, ki jim predajajo znanje o avtohtonih slovenskih sortah ter travniških sadovnjakih, ki so pomemben del kulturne krajine, obenem pa zanimivi tudi za turiste. Po njegovem mnenju bi morali obdelati vsak kvadratni meter slovenske zemlje, saj smo na področju pridelave sadja še premalo samooskrbni. S projektom, v katerem se je naučil sodelovanja, je zadovoljen tudi Domen Virant. »Ta projekt je zame prišel kot naročen,« je poudaril in dodal, da namerava tudi v prihodnje svoje znanje posredovati zainteresiranim kmetom; od številnih se na terenu uči tudi sam.

Vsi trije so v ospredje postavili dobre izkušnje, s katerimi so prek programov izobraževanj na vzorčnih izkustvenih kmetijah v seneni verigi spodbujali pridelavo, predelavo in porabo mleka senene prireje, v sadni verigi pa pridelavo in predelavo jagodičevja in drugega sadja.

A vse skupaj čaka še veliko dela. Kot je povedal dr. Janez Bogataj, smo znanja in veščine svojih dedov in babic izgubili in danes to znanje le počasi spet pridobiva veljavo. »Ključno je povezovanje kmetov, izmenjava izkušenj in skupen nastop na trgu. Pri nas pa je še vedno v veljavi 'trgovina z ograjami',« pravi Bogataj. Poudaril je, da se mora naša miselnost spremeniti – imamo pridelke in izdelke slovenskih kmetov vrhunske kakovosti, ki pa bi potrebovali nekaj spodbude države. Ta sicer spodbuja kmetovalce preko različnih razpisov za dopolnilne dejavnosti, je povedala Barbara Lapuh. Poudarila je pomen kratkih prehranskih verig, ki so bile pred letom 2000 neprimerno bolj razvite skozi različne zadruge, kasneje pa so skozi javne razpise, na katerih morajo javni zavodi naročati 80 odstotkov hrane po ključu najcenejšega ponudnika, izgubile veljavo. Samooskrba s hrano je v Sloveniji zelo nizka, pri zelenjavi denimo zgolj 35 odstotkov vse, ki jo pojemo, pridelamo sami.

Okrogla miza v Mekinjskem samostanu pa je bila le ena od štirih in prva v nizu okroglih miz, ki jih bodo v prihodnjih dneh sodelujoči LAS-i še pripravili; LAS Gorenjska košarica vabi 3. marca v Lesce, LAS loškega pogorja 9. marca v Škofjo Loko in LAS s CILjem 12. marca v Cerkno.