in

SADJARSKA KMETIJA RADEJ, BLAŽ RADEJ, DOVŠKO 28, SENOVO

**Naslov: TRADICIONALNA IN SODOBNA UPORABA SADJA V GASTRONOMIJI**

Prenos znanja izven institucionalnih okvirov, torej s kmetije na kmetijo, je jedro projekta *Tradicionalna in sodobna uporaba sadja v gastronomiji*, ki ga ob strokovni podpori Biotehniškega izobraževalnega centra Ljubljana – BIC Ljubljana in Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani izvajamo na Sadjarski kmetiji Radej. Kmetija Radej z Dovškega pri Senovem obdeluje 5 ha sadnih nasadov, od tega 3,5 ha v ekološkem kmetijstvu in 1,5 ha v integriranem. Pri projektu sodelujeta še ekološka kmetija in EkoDrevesnica Ocepek iz Zasavja s široko paleto sadnih sadik preizkušenih sort, primernih za ekološko kmetovanje, in ekološka kmetija EKOMIŠ iz okolice Domžal z ekološkim nasadom jablan, hrušk, špargljev ter v zadnjih letih tudi s konopljo.

Pri prenosu znanja imamo na eni strani dve instituciji izobraževalnega in znanstvenoraziskovalnega sistema s številnimi temeljnimi in aplikativnimi znanji ter izobraževalnimi programi in na drugi strani več kmetij s širokim praktičnim znanjem in praktičnimi izkušnjami ter željo, da ta znanja prenašajo na druge kmetije.

V projektnem partnerstvu smo v sodelovanju sodelujočih zbrali strokovno in znanstveno literaturo. Izmed številnih možnih izobraževanj smo odbrali po mnenju partnerstva najperspektivnejše oblike, torej tiste, ki bi zanimale najširši krog pridelovalcev sadja ali samo ljubiteljskih vrtnih pridelovalcev sadja, da se odločijo za udeležbo na plačljivem izobraževanju. Sadjarska kmetija Radej je namreč obogatila svojo ponudbo sadja še s ponudbo neformalnih izobraževanj v sklopu dopolnilne dejavnosti na kmetiji. Izobraževanja, ki so bila pripravljena v sklopu tega projekta, bo tržila tudi v prihodnje.

Največji poudarek pri diverzifikaciji Sadjarske kmetije Radej, torej da razširi svoje delovanje s področja pridelave hrane na področje izobraževanja o okolju in hrani, smo namenili aktualnosti pripravljenih izobraževanj. V okviru projekta so bila pripravljena neformalna izobraževanja o hrani in pijačah s poudarkom na ekološkem kmetijstvu. Tehnologije, ki so sprejemljivejše za okolje ter hkrati ekološke, predstavljajo večji potencial, saj trendi uživanja ekološke prehrane že dlje časa rastejo.

V projektu smo želeli obuditi tudi prezrte uporabe sadja iz bogate slovenske tradicije ter ob poudarjanju ekološko sprejemljivejših kmetijskih praks tlakovati pot za povečano povpraševanje in ponudbo teh ekoloških pridelkov. Hoteli smo doseči aktualnost pripravljenih izobraževalnih vsebin za potrebe izvajanja izobraževanja o okolju in hrani na kmetijah. Pri pripravi izobraževanj smo preverili tudi možnosti za nove, sodobnejše načine uporabe ekološkega sadja.

Ključni doprinos 24-mesečnega projekta je odprta nova dopolnilna dejavnost: izobraževanje na kmetiji, kar je tudi eden od ciljev ukrepa M16.9 – sodelovanje iz Programa razvoja podeželja 2014–2020, ki ga izvaja Republika Slovenija v sklopu skupne kmetijske politike EU. Z izvedenimi plačljivimi izobraževanji na kmetiji je Sadjarska kmetija Radej v zadnjih 12 mesecih pred zaključkom projekta z dopolnilno dejavnostjo *SKD 85.590 Drugje nerazvrščeno izobraževanje, izpopolnjevanje in usposabljanje* z izobraževanji o okolju in hrani ustvarila več kot 5.000 evrov prihodkov.

Že izvedena oz. pripravljena izobraževanja v prvih treh četrtinah izvajanja projekta, ki smo jih v projektnem partnerstvu ocenili kot najbolj perspektivna izobraževanja za nove podeželske produkte, lahko strnemo v naslednja neformalna izobraževanja:

* pridelava ekološkega sadnega vina: jabolčno vino, borovničevo vino, kakijevo vino, kivijevo vino z dodajanjem medu ali brez dodajanja le-tega;
* pridelava ekoloških sadnih sokov z dodatki izvlečkov zelišč, medu, ingverja, limone, hrena, korenja, paradižnika, tartufov, alg;
* predelava inovativnih ekoloških sadnih izdelkov in polizdelkov: sadne slaščice, npr. jabolčni sir, jabolčni žele, čaji, jedi, kot so npr. slivovi cmoki, sadni žlinkrofi, jabolčni žličniki, jabolčni cmoki, jabolčno-orehovi cmoki ter sadni prigrizki, npr. energetske sadne ploščice;
* izdelava pasteriziranih ekoloških sadnih prilog za gostinske obrate: jabolčni chutney, jabolčna čežana, čebulna marmelada, zgoščeni jabolčni sok in
* pridobivanje visokovrednih procesnih produktov in energije iz odpadkov procesov ob predelavi vsakodnevnih sadnih izdelkov, kot so sokovi, kisi, krhlji, čips in žganje.

V sklopu projekta smo izvedli tudi poglobljeno usposabljanje o načinih prenosa znanja na kmetijah v sklopu dopolnilne dejavnosti na kmetiji, pripravili in izvajali delavnice za več ranljivih in starostnih skupin ter predstavitve oz. prenos znanja in informacij o projektu. Na poljuden, aplikativen in interaktiven način smo predstavili dele znanja, ki ga bomo v slovenskem prostoru sistematično in strokovno podajali tudi v prihodnje, saj to predstavlja priložnost za razvoj slovenskega podeželja, ohranjanje okolja in zagotavljanje varnosti hrane. Izvajanje projekta je spremljal in vrednotil zunanji ocenjevalec, ki je pripravil tudi zunanjo evalvacijo.

Projekt in izobraževanja smo partnerji 7. in 8. oktobra 2023 predstavili na stojnici v okviru Praznika kozjanskega jabolka na trgu v Podsredi, kjer se je več tisoč obiskovalcev lahko seznanilo s pripravljenimi izobraževanji. Od preko 150 obiskovalcev na stojnici smo prejeli pozitivne odzive.



Projekt »**Tradicionalna in sodobna uporaba sadja v gastronomiji«** sofinancirata Evropska unija iz Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja in Republika Slovenija v okviru Programa razvoja podeželja 2014–2020. Organ upravljanja, določen za izvajanje Programa razvoja podeželja, je MKGP. Odgovarja BIC Ljubljana.