

Projekt: Trajnostna dobavna veriga lokalne hrane – TRAVE

ZAKLJUČKI IZOBRAŽEVANJ ZA RAZVOJ EKOLOŠKIH IZDELKOV

Center za zdravje in razvoj Murska Sobota je bil izbran kot zunanji izvajalec projektnega partnerja Vidov brejg – Tatjana Buzeti, nosilka dopolnilne dejavnosti na kmetiji, v okviru projekta Trajnostna dobavna veriga ekološke hrane v okviru delovnega sklopa DS 2: spodbujanje trajnostne pridelave in predelave ter priprave ekološke hrane za trg za izvedbo izobraževanj za razvoj ekoloških produktov.

Skupni cilj operacije sodelovanja LAS z naslovom Trajnostna dobavna veriga ekološke hrane je spodbujanje trajnostne pridelave in predelave ekološke hrane na območju sodelujočih LAS in posredno v Sloveniji. Priprava te hrane za trg in povečanje njene prodaje, bo okrepilo ekonomski položaj in obenem, preko promocije uživanja bolj zdrave prehrane, izboljšalo tudi kakovost življenja prebivalcev podeželja na območjih sodelujočih LAS. Z vlaganjem v večjo samooskrbo z energijo iz obnovljivih virov in naložbami v učinkovito rabo energije ter krajšanjem dobavnih poti, bomo prispevali k blaženju podnebnih sprememb, ki nastajajo zaradi pridelave, predelave in distribucije ekoloških izdelkov. Način, s katerim želimo te cilje doseči predvideva vključevanje podjetij in posameznikov, ki delujejo po principih socialnega podjetništva, kar bo imelo tudi ugoden vpliv na zaposlovanje in socialno vključenost ranljivih ciljnih skupin območja.

Območje LAS Goričko opredeljuje visoka stopnja naravne ohranjenosti prostora. Za območje je značilna velika biotska raznovrstnost ter prisotnost redkih in ogroženih rastlinskih in živalskih vrst. Kmetijska zemljišča so naravna dobrina, pomembna za pridelavo hrane, varovanje okolja, vplivajo pa tudi na podobo kulturne krajine ter nenazadnje na poseljenost podeželja. Priložnosti za razvoj gre iskati v povezovanju naravnih danosti, oblikovanju novih partnerstev in produktov ter nujenju nečesa edinstvenega in drugačnega, predvsem na področju turizma in proizvodnje hrane z višjo dodano vrednostjo, tako za turiste, naključne obiskovalce in druge posameznike ali skupine.

V okviru delovnega sklopa DS 2 spodbujanje trajnostne pridelave in predelave ter priprave ekološke hrane za trg smo za partnerje projekta organizirali in izvedli sklop izobraževanj za razvoj ekoloških produktov. Na ta način so partnerji projekta pridobili uporabno znanje za razvoj svojih novih inovativnih ekoloških produktov, ki bodo razviti v okviru projekta po principih krožnega gospodarstva in visokokakovostne ekološke predelave ter serviranja hrane pri prodaji. Vsak projektni partner bo v času trajanja projekta razvil dva nova ekološka produkta. Izobraževanje je bilo vsebinsko razdeljeno na tri dele, ki so potekali v obliki delavnic. Prvo delavnico smo izvedli 23. marca 2023 na Ekološki kmetiji Vidov brejg v Fokovcih.

Tematika delavnice je bila usmerjena v razvijanje ekoloških produktov z visoko prehransko vrednostjo (čim manj termične obdelave, čim manj aditivov, ...) in certificiranje ekoloških proizvodov.

Na delavnici so udeleženci pridobili tako teoretično, predvsem pa praktično znanje s področja razvoja ekoloških produktov.

Delavnico s področja predelave zelenjave je izvedla strokovna sodelavka pri Kmetijsko gozdarskem zavodu Slovenije, Zavod Ptuj Stanislava Pažek.

Delavnica je bila sestavljena iz teoretičnega in praktičnega dela. Najprej nam je predavateljica predstavila možnosti predelave zelenjave in shranjevanja njenih viškov. V tem delu smo pregledali vse postopke predelave, možnosti shranjevanja, lastnosti vhodnih surovin, embalaže, skladiščenja in hranjenja. V okviru praktičnega dela delavnice pa smo izdelali različne vrste zelenjavnih namazov in pestov. Tako smo izdelali namaz iz čemaža in domače skute, namaz iz bučnih semen in domače kisle smetane, namaz iz skute in peteršilja ter namaz iz divje čebule in skute. Poleg navedenega smo izdelali še čemažev pesto, pesto iz bučnic in peteršiljev pesto.

Druga delavnica v okviru sklopa izobraževanj namenjenih razvoju ekoloških izdelkov je potekala 27. marca 2023 na Ekološki kmetiji Vidov brejg v Fokovcih. Vsebina druge delavnice je bila usmerjena v oblikovanje in razvoj embalaže po principih krožnega gospodarstva. Možnosti različnega embaliranja izdelkov, smernice na področju razvoja trajnostne embalaže in inovativne načine pakiranja ter distribucije izdelkov je projektnim partnerjem predstavil Matjaž Jamšek iz podjetja Collegium Graphicum d.o.o., ki se z razvojem embalaže in tiskanjem ukvarja že več kot 25 let.

Najprej so bila udeležencem delavnice predstavljena teoretična izhodišča v celotnem procesu razvoja embalaže, od zasnove in oblikovanja, do priprave in tiska ter raznovrstnih dodelav končne embalaže. Embalaža je izdelana iz obnovljivih vrst papirja ali kartona in potiskana z okolju prijaznimi barvami. Nato je sledila predstavitev različnih možnosti, vrst in oblik embalaž za ekološke produkte ter razgovor glede možnosti izdelave embalaže za novo razvite ekološke izdelke ali možnosti tiska za že vzpostavljeno embalažo.

Tretja delavnica v sklopu izobraževanj za razvoj ekoloških izdelkov je bila izvedena 26. maja 2023 v Gostilni Lovski dom Lendava. Interaktivna delavnica je bila namenjena tematiki predstavitve in serviranja ekoloških živil (velikost posameznih obrokov, sestava jedilnika, priporočljive vrednosti določenih hranil, sezonske postavitve in jedilniki) ter degustaciji pripravljenih jedi iz ekoloških surovin.

V okviru delavnice smo pripravili meni z naslednjimi jedmi:

- predjed: grahov namaz z meto, ajdov namaz s pehtranom,
- juha: zelenjavna (koleraba in grah) juha s proseno kašo
- glavna jed: jagnjetina, polenta, pesto s česnom, kokice, jelenovo meso z rumenjacom in žajbljem
- sladica: sorbet iz gozdnih jagod, biskvit z orehi
- pijača: melisin sirup, jabolčni sok, ledeni čaj s hidrolatom melise

Nato smo oblikovali seznam ponudnikov in pridelovalcev, ki imajo ekološki certifikat za svoje izdelke, ki bi jih lahko uporabili pri oblikovanju menijev in posameznih jedi. V okviru delavnice smo se pogovarjali tudi o možnostih za razvoj ekološkega cateringa.

Pridobljeno znanje je bilo uporabljeno tudi pri konkretnem razvoju ekoloških izdelkov pri partnerjih projekta v praksi. V nadaljevanju so nanizani foto utrinki iz delavnic v okviru izobraževanja za razvoj ekoloških produktov.

