



razvojni impulzi projektnih aktivnosti



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje

VSEBINA

1. UVOD.....	3
2. PRIMARNA PROIZVODNJA.....	4
3. PREDELAVA	7
Predelava v mesne izdelke.....	8
4. TRŽENJE IN MARKETING.....	9
5. GASTRONOMIJA.....	19
Recepti in filmi območja sodelovanja LAS.....	20
6. SWOT ANALIZA RAZVOJA REJE DROBNICE NA OBMOČJIH IZVAJANJA OPERACIJE ..	24
7. VIRI.....	25
8. PRILOGA	26
Recepti jedi “Iz drobnice”	26

Razvojni dokument je nastal v okviru projektnega sodelovanja LAS v projektu *Iz drobnice*. Ponuja ugotovitve in inovacije na področju reje drobnice, predelave in trženja, ki temeljijo na primerih dobrih praks iz vključenih območij LAS ter izdelkov iz drobnice. Projektne aktivnosti so obsegale tako mehke vsebine, kot so izobraževanja in razvojne strategije, kot tudi naložbe na posameznih kmetijah, ki so prispevale k posodobitvi in inovativnosti v reji drobnice, predelavi in trženju.

1. UVOD

Drobnica v Sloveniji

Leta 1869 smo v Sloveniji vzredili 300.000 ovc in 150.000 koz. V petdesetih in šestdesetih letih prejšnjega stoletja se je število živali drastično zmanjšalo. Leta 1970 smo vzredili le še slabo petino ovc v primerjavi z letom 1921, koze pa so praktično izginile s kmečkih dvorišč. V 80-ih je število drobnice naraščalo in leta 2009 doseglo število 138.108 ovc in 29.896 koz. Stalež drobnice v letu 2021 je znašal 134.951 živali (119.267 ovc in 25.684 koz).

Ovčereja prispeva k vrednosti slovenske kmetijske proizvodnje slab odstotek (leta 2021 0,8 %), k vrednosti živinorejske proizvodnje pa slaba dva odstotka (leta 2021 1,9 %). V letu 2020 so ovce redili na 5.017 (7,3 %), koze pa 3.379 (4,9 %) kmetijskih gospodarstvih. Skupna domača prireja mesa drobnice je v letu 2021 znašala 1.800 ton. Večina mesa je bila pridobljena z zakolom izven klavnice (več kot 91 %). Poraba mesa drobnice na prebivalca Slovenije je bila v letu 2021 le 0,91 kg in je še vedno za skoraj polovico manjša od povprečja porabe v EU (okrog 1,4 kg). Cene mesa drobnice so zaradi majhnega obsega zunanje trgovine odvisne predvsem od ponudbe in povpraševanja na domačem trgu, torej trg deluje predvsem kot lokalni trg.

Statistika potrjuje, da se trenutno reja drobnice odvija pretežno na paši in je razen posameznih izjem (reja drobnice za prirejo mleka) vezana na ekstenzivno rejo z majhnimi čredami. To sicer rejcem omogoča lažjo odločitev za ekološko kmetovanje. Projektne aktivnosti so usmerjene k spodbujanju ekološke reje drobnice in priprave ekološke hrane. Investicije spremljajo tudi izobraževalni dogodki, delavnice za rejce, gostinske ponudnike in širšo javnost, vse skupaj pa temelji na ekološki reje drobnice.

V letu 2021 je bilo v ekološko kontrolo vključenih kar 30 % rejcev drobnice. Z gotovostjo lahko rečemo, da ima reja drobnice zelo pomemben prispevek k ohranjanju kulturne krajine, saj so tem živalim pogosto na voljo bolj ali manj kakovostne kmetijske površine. Te površine so povečini strme in na višjih nadmorskih višinah. Zaradi razgibanega reliefa, skalovitosti, neugodnega talnega vodnega režima ali plitvih tal jih ni mogoče niti smiselno spreminjati z grobimi posegi, da bi jih izboljšali ali morebiti spremenili v orna. Bi se pa brez reje drobnice te površine zarasle.

V projektu ugotavljamo, da je potrebno za razvoj reje drobnice vlagati napore v celoten krog od prireje do prodaje, torej "od vil do vilic". Najprej v rejo drobnice na kmetiji, nato predelavo in prodajo, na koncu pa tudi v gastronomijo, ki doseže končnega kupca.

Pomembno je spodbujanje načina reje drobnice, ki je v primerjavi z intenzivno rejo bolj prilagojena območjem z omejenimi dejavniki za kmetovanje in pričakovanim podnebnim spremembam. Predvsem reja drobnice na paši omogoča učinkovito rabo energije in hranil iz trav, detelj in zeli na travinju. S pašo na teh kmetijskih zemljiščih se optimalno izkoristi pridelovalni potencial teh površin in hkrati še ohranja obdelano kulturno krajino.

Posreden vpliv na okoljsko trajnost: s promocijo in razvojem novih produktov iz ekološke reje drobnice nadgradimo prirejeno zdravo in kakovostno hrano, obenem ohranjamo in izboljšujemo pridelovalno zmogljivost kmetijskih površin. Pri reji drobnice, še posebej pašni, se ne uporablja nikakršnih stimulatorjev rasti (npr. hormonski pripravki). Delež močnih krmil je minimalen in še ta le občasen. Glede na stadij reje zgoj zagotavlja s hranili uravnotežen obrok za ohranjanje zdravja in prirejo kvalitetnega mesa in mleka. Uravnotežen obrok prispeva k manjšim izpustom toplogrednih plinov (metan, didušikov oksid). Skrbno ravnanje s pašnimi površinami pa pripomore k optimalnejši sekvestraciji – vezavi ogljika v tla.

Nekatere razvojne smernice so podane že v strategijah in razvojnih dokumentih, ki so nastajali po posameznih partnerskih območjih. Strategija reje drobnice v Beli Krajini, strategija reje drobnice na Škofjeloškem, izkušnje in statistika reje drobnice na Bovškem, izkušnje in statistika reje drobnice na Solčavskem.

Tudi na nacionalnem nivoju, v Strategiji za izvajanje Resolucije o strateških usmeritvah razvoja slovenskega kmetijstva in živilstva do leta 2020 so bili določeni strateški in razvojni cilji na področju reje drobnice. Glavni cilji so povečanje obsega reje ovc in koz in povečanje porabe mesa drobnice ter ovčjega in kozjega mleka na prebivalca. Navedeni strateški cilji ostajajo enaki tudi po letu 2020 in se jih bo smiselno uresničevalo tudi preko intervencij v Strateškem načrtu skupne kmetijske politike 2023–2027.⁽⁴⁾

2. PRIMARNA PROIZVODNJA

Reja drobnice je zelo prilagodljiva in ponuja široko paleto proizvodov. Reja drobnice je še vedno omejena na številčno manjše reje. Velik del reje drobnice je vezan na mesni tip. Majhne reje imajo svoje prodajne kanale, pri čemer morebitne viške prodajo prek matičnih društev rejcev drobnice in naprej v klavnice. Čeprav so rejci drobnice med seboj dobro povezani, sodelovanje na področju trženja ni najbolj zgledno. Ker ni viškov oz. so ti na trgu prisotni le občasno, se na tem področju ni ustvarila potreba po organiziranem, pogodbenem sodelovanju prireje in trženja. V kolikor bi se število drobnice močno povečalo, bi narasla tudi potreba po bolj organiziranem pristopu k trženju.

V Sloveniji so zagotovo rezerve pri reji drobnice. Imamo tudi številne mlade rejce, ki bi povečevali svoje črede. Tem je še posebej potrebno nuditi podporo. V osnovi je prireja mesa drobnice za kmeta ekonomsko manj donosna kot reje drugih mesnih živali. Ima največji kalo, hkrati pa meso drobnice na trgu ni tako prepoznavno in razširjeno kot svinjina, govedina ali perutnina. Meso drobnice pri potrošnikih ni prva izbira.

Nizka stopnja uporabe mesa drobnice je posledica uživanja drugih vrst mesa, omejene dostopnosti ustreznih kosov mesa, skromnega nabora načinov priprave ter pomanjkljive promocije. Poleg tega predsodki in neredna prisotnost mesa drobnice na trgu še dodatno omejujejo njegovo porabo. Vendar to pomeni, da imamo pri povečanju porabe še veliko neizkoriščenih možnosti.

Kakovost mesa je odvisna od načina reje in pasme živali. Večji rejci so bolj motivirani za sodelovanje s stroko pri izbiri kakovostnih pasem in nakup plemenske živali. Nakup plemenskih živali je pri večji čredi ekonomsko bolj upravičen, medtem ko za manjše rejce predstavlja pomemben strošek.

Delež zaužitega mesa drobnice v Sloveniji je še vedno pod evropskim povprečjem.

Drugi del je reja drobnice za prirejo mleka. Tradicionalno jo povezujemo z bovško, v ostalem delu Slovenije se z mlečno prirejo ukvarja nekaj deset kmetij, vendar se število v zadnjih letih počasi a vztrajno povečuje. Priložnost se kaže v kozjereji, saj ti izdelki veljajo za kakovostne in zdrave.

Starostna struktura rejcev je precej neugodna. Največ rejcev je v starostni strukturi med 61 in 70 let. Da bi pridobili več "mladih" rejcev drobnice, bomo le to lahko dosegli le z višjo kakovostjo proizvodov in prodajo končnemu kupcu ter nacionalno spodbudo preko ukrepov kmetijske politike. Mlade rejce je potrebno spodbujati, da se vključijo v kontrolo porekla in proizvodnje ter s sodelovanjem v organih rejske zveze sooblikujejo rejske cilje. Lahko bi uredili tudi odkup ekoloških jagnjet, ki bi jih tržili po ceni, ki bi pokrila višje stroške.

Projektne aktivnosti, ki smo jih namenili za spodbujanje primarne proizvodnje reje drobnice so bile:

1. Izobraževanja s področja travništva:

- gospodarjenje s travinjem: sestava in raba košene in pašene ruše, proizvodnost in kakovost krme, obnova travne ruše na pašniku in travniku, mešanice za košno in pašno rabo travinja, ureditev zemljišča za nadzorovano pašo drobnice: izris pašnika, izdelava trase, razdelitev na čredinke, vrste elektroograj, pašni aparati, napajanje živali, postavitve solnika, sistemi nadzorovane paše,
- reja drobnice v spremenjenih podnebnih in naravovarstvenih razmerah: podaljševanje jesenske paše, uporaba koz na zaraščenih zemljiščih, prezimovanje ovc na prostem, soobstoje pašne reje drobnice in velikih zveri.

2. Uvajanje dosejavanja na travnike in pašnike, pašništvo, upravljanje čredink, virtualna paša, selektivna uporaba krmil na paši.

3. Investicije: izdelava projektne dokumentacije za izgradnjo ceste na planino Golobar z namenom revitalizacija in ohranjanje visokogorske paše.

4. Investicije v posodobitev kmetij: nakup specialnih strojev za košnjo strmih travnikov, premične jasli za seno na kolesih, kvadratne jasli s streho za ovce, zgrabljalik, mulčer, grabilno kolo, mobilna sušilna naprava za sušenje bal.

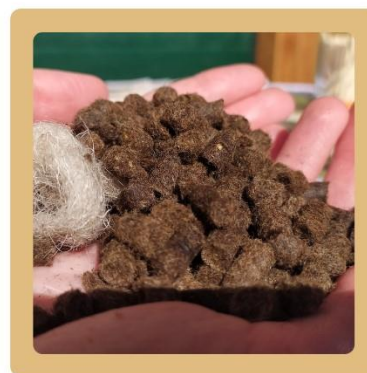
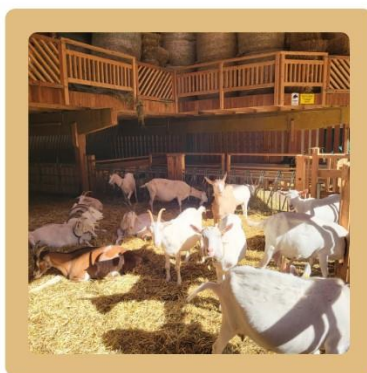
Sušenje okroglih bal sena na sušilni napravi je tehnologija z več ključnimi prednostmi v kmetijski praksi, kot so izboljšana kakovost krme, zmanjšanje izgub materiala, večja delovna učinkovitost in prilagodljivost pri načrtovanju košnje ter prehod na bolj trajnostne kmetijske prakse. Sušilne naprave bal omogočajo natančno nadzorovano sušenje, kar pripomore k ohranjanju hranil v senu. To zagotavlja višjo hranilno vrednost, boljšo prebavljivost za živali, boljši izkoristek sena in daljšo obstojnost. Sušilne naprave omogočajo natančno nadzorovanje procesa sušenja, kar pomeni, da je seno sušeno do optimalne vlažnosti, brez nevarnosti pregrevanja ali plesnenja. To zagotavlja, da so hranila v senu boljše ohranjena, kar posledično zmanjšuje potrebo po mineralno vitaminskih

dodatkih in močni krmi. Pri tradicionalnih metodah sušenja na prostem so količinske izgube sena in zmanjšanje hranilne vrednosti zaradi slabega vremena pogosti. Premalo suho seno lahko tudi plesni, kar povzroči nastanek škodljivih snovi za zdrave živali. Sušilne naprave znatno zmanjšujejo te izgube, saj seno zaščitijo pred vremenskimi vplivi in omogočijo hitro sušenje tudi v manj idealnih pogojih. Uporaba sušilnih naprav dopušča tudi večjo prilagodljivost pri načrtovanju košnje. Ker je sušenje manj odvisno od vremena, se lahko bolje načrtuje košnja in sušenje, ter se tako izkoristijo optimalni pogoji za rast in zorenje rastlin. Seno se lahko kosi ob idealnem času za maksimalno hranilno vrednost, brez skrbi, ali bo vreme dopuščalo učinkovito sušenje na prostem. Avtomatizacija procesa sušenja prav tako pomeni manj fizičnega dela in večjo učinkovitost, kar je še posebej koristno, ko gre za velike količine sena. Ker sušilne naprave izboljšajo ohranjanje hranil v senu, je potreba po dodajanju hranil manjša. To prispeva k bolj trajnostnemu kmetovanju in zmanjšanju okoljskega odtisa.

Ugotovitve:

- Majhne kmetije težko kandidirajo na zahtevne razpise MKGP in se vse težje spopadajo z birokracijo na kmetiji.
- Velike težave s prosto pašo v visokogorju in na splošno tudi s pašo v ograjenih čredinkah zaradi povečanega števila zveri (volk, medved in šakal), problem zmožnosti sobivanja divjih in domačih živali.
- Mlečna reja rezultira v večji dodani vrednosti. Večina kmetij z rejo drobnice brez dopolnilne dejavnosti (predelave) ni dovolj velikih, da bi omogočale polno zaposlitev vsaj 1 družinskega člana. Pri mesni reji drobnice, ki izrazito prevladuje, je za to potrebno imeti nad 150 plemenskih živali, pri mlečni reji pa nad 75. Tolikšnih rej je v Sloveniji malo (med 200 in 300). Tudi ta pa morajo za preživetje celotnega kmečkega gospodinjstva iz kmetijske dejavnosti dodatni dohodek ustvariti v dopolnilnih dejavnostih.(5)
- Velika priložnost se kaže tudi v kozjereji, kjer se kaže močno povpraševanje po mlečnih izdelkih, ker ti tradicionalno veljajo za zdrave (obiskali smo primer dobre prakse kmetije Biohof Luschnig v Avstriji, kjer smo to dejstvo še potrdili).
- Prilagajanje na podnebne spremembe: težave s pomladnimi in poletnimi sušami so vse pogostejše. Posledice na sončnih legah ter kamnitih tleh so zelo zaskrbljujoče. Preobremenjeni travniki, kjer se odvija hkrati paša in odkos travinja, te površine so najprej prizadete ob sušah. Zato je potrebno pašo seliti na pašnike, kjer je potrebno skrbno nadzorovati pašo, da ne prihaja do prevelike prepašenosti.
- Tehnologijo reje drobnice je potrebno usmeriti v varovanje čred, učinkovito pašo preko čredink.
- Večji poudarek je potrebno dati tudi prehrani, rejci morajo upoštevati priporočila stroke za doseganje višje kakovosti.
- Težave se kažejo v pridobivanju obdelovalnih in pašnih površin, te so po večini razdrobljene na več lastnikov, zato je praktično nemogoče pridobiti vsa soglasja, kar pa je pogoj za kandidiranje na javne razpise za urejanje ograj, čredink ipd.
- Velik del stroška predstavlja klanje živali, zato je potrebno narediti vse, da se klanje lahko izvaja na kmetiji pod kontroliranimi pogoji tudi za prodajo in ne samo za lastne potrebe.

Primer dobre prakse kmetije Biohof Luschnig v Avstriji



Reja drobnice v Sloveniji bi se lahko bolj usmerila v mlečno proizvodnjo. Proizvodi so kakovostni in v nekem delu tudi že prepoznani širši javnosti. Prav tako se mora reja drobnice za prirajo mesa razvijati v interakciji z lokalno gastronomijo, kjer lahko z aktivnim povezovanjem nastajajo dobre in inovativne kulinarne zgodbe. Ponudba v gostilnah in restavracijah lahko potrošnika spodbudi k večji uporabi lokalnih sestavin, pridelanih z rejo drobnice.

3. PREDELAVA

Predelava v mlečne proizvode

Mlečna reja je značilno prisotna v Posočju, v ostalih delih Slovenije pa je ta delež zanemarljiv. Z vidika dodane vrednosti in same kakovosti mlečnih proizvodov je usmerjanje v mlečno proizvodnjo smiselno, a na drugi strani zahteva velike investicije in je delovno intenzivna. Iz ovčjega mleka se danes proizvajajo trdi siri, sirarska skuta, jogurti. Vse bolj se kot osnovni produkt uveljavlja tudi ovčja sirotka. Iz kozjega mleka se delajo poltrdi siri, sirarska skuta, jogurti in v manjšem delu tudi razne oblike mehkih sirov z ali brez dodatkov, npr. zelišč. Predvsem kozje mleko, tako tudi izdelki so že prepoznani kot zdrava prehrana. Temu primerno je tudi zanimanje za tovrstne izdelke, kar so nam potrdili tudi partnerji iz Avstrije ob ogledu sirarske kozje kmetije.

Priložnost je v dvigu kakovosti in sortimenta. Predvsem razvoj mehkih kozjih sirov, izdelkov iz skute in sirotke. Tu je še velik neizkoriščen potencial. Zato smo v sklopu projekta spodbujali nakup stroja za izdelavo kozjega sladoleda in razvoj jedi na osnovi ovčje sirotke in skute. Nabavljena sta bila tudi moderna sirarska kotla kot referenca za ostale sirarne.

Formaggio pecorino je nekaj, kar mora poskusiti vsak, ki obišče Italijo. Ricotta je ime za sirarsko skuto. Cel svet imenuje skuto po italijanski ricotti. Vse to pa izhaja iz mleka drobnice. Iz zgodb sosedov se lahko naučimo, da je potrebno izdelke iz drobnice primerno ovrednotiti in jih pogosteje vključevati v vsakdanje jedilnike.

Predelava v mesne izdelke

V Sloveniji prevladuje prodaja mesa končnemu kupcu, in sicer po trupih. Zelo malo je konfekcijske ponudbe mesa in še manj je ponudbe zorjenega ali suhega mesa. Drobnica ima veliko krala tudi zato je komercialno manj zanimiva za mesnice in veletrgovce. Številke kažejo, da se največ mesa drobnice proda na domu, samo 15 % preko klavnic. Žal na krožniku slovenskega porabnika zelo redko vidimo jagnjetino, ker ni vzpostavljene prodajne poti preko klavnic ali distributerjev do polic slovenskega trgovca ali pa je le ta slaba. Zelo težko je najti ponudnika, ki bi bil zmožen redno oskrbovati okoli trideset trgovin posamezne trgovske verige. Predvsem zaradi nekoliko težje priprave mesa drobnice na domu se kaže priložnost v gostinstvu in turizmu na kmetiji.

Mesna proizvodnja drobnice je lahko zelo zanimiva v povezavi s turizmom. Lastna proizvodnja in prodaja končnega izdelka – npr. pečene jagnjetine omogoča doseganje najvišja dodane vrednosti. V Sloveniji je nekaj tovrstnih kmetij in njihovi rezultati so zelo pozitivni. V Posočju se tovrstnega trženja poslužujeta dve kmetiji Kmetija Jelinčič in Kmetija Tonkli. Prva ima turizem na kmetiji, druga pa gostilno. Oba primera sta primera dobrih praks. Vendar je ta oblika povezana s turizmom na kmetiji ali z gostinstvom, kar zahteva veliko angažiranje kmetije, ustrezno lokacijo ipd. Ker so rejci drobnice po večini kmetje s čredami, med 10 in 30 ovcami, tovrstnih aktivnosti ne morejo izpeljati na te načine. V takih primerih pride lahko v poštev organizirano trženje preko zadružništva oz. drugih oblik sodelovanja in poslovnega sodelovanja. Primer partnerstva je predelovalni obrat za meso drobnice v Drežnici, ki je v lasti Društva rejcev drobnice Zgornjega Posočja in orje ledino na tem področju. Ukvarjajo se s konfekcijsko pripravo mesa in predelavo v suhomesne izdelke pod lastno blagovno znamko Sočna. Drobnico kupujejo v Posočju in širši okolici. Veliko težavo imajo rejci tudi s klanjem, predvsem tisti, ki so oddaljeni od klavnic. Tu prihaja do velikih stroškov, ki jih drobnica težko prenese.

V okviru projekta je bila nabavljena hladilnica za prevoz mesa drobnice, katero se bo predvidoma nadgradilo v terensko klavnico. S tem bo omogočen sproten zakol živali na terenu na oddaljenih lokacijah od klavnic. Z uradnim terenskim zakolom bodo kmetje lažje in z nižjimi stroški zalagali lokalne gostince in ponudba bo lahko postala stalna v mnogih gostilnah. Tu vidimo velike razvojne možnosti.

Mogoče pa v Sloveniji ne potrebujemo ponujati drobnice preko trgovcev do končnega kupca. Glede na število živali, kjer ponudba komaj dohaja že tako skromno povpraševanje, je potrebno to drobnico kar najbolje izkoristiti v lokalni gastronomiji in jo prednostno ponujati na tradicionalno ovčerejskih območjih in v tradicionalno obarvanih modernih pristopih. In na ta način spodbujati gastronomski turizem.

4. TRŽENJE IN MARKETING

Meso drobnice je v Sloveniji še vedno do neke mere tabu tema, kljub številnim naporom ozaveščanja preko degustacij, delavnic, javnih predstavitev ne uspe prodreti pogosteje na slovenske krožnike. Opazen je napredek pri uporabi drobnice v gostinstvu, saj gostilne, ki drobnico redno ponujajo, poročajo o tem, da se gostje vračajo in da se krog stalnih strank povečuje. Ravno tako so te jedi zanimive za turizem, saj so gostje željni okušanja lokalne hrane. Ugotovitev: da mesa drobnice ne bomo pripeljali v klasične mesnice, je na mestu. Lahko pa več naredimo na ponudbo le te v gostilnah, ki so locirana v bližini rejcev drobnice in na tradicionalno ovčerejskih območjih. To so lahko dobra izhodišča in to dokazujejo tudi primeri dobrih praks. Povezovanje v soseščini med rejci in gostinci je lahko ključ do večje potrošnje.

V okviru projekta smo izvajali številne promocijske aktivnosti. Izvajali razstave in pokušine izdelkov. Sodelovali pri predstavitvi inovativnih izdelkov. Del aktivnosti smo izvajali tudi z ranljivimi skupinami. Osnovnošolce in predšolske otoke smo popeljali na drobničarske kmetije in po šolah kuharske delavnice. Z upokojnenci oz. starejšimi odraslimi smo izvajali delavnice za pripravo jedi iz drobnice. Vse te aktivnosti so bile namenjene dvigu prepoznavnosti izdelkov iz drobnice. Predvsem osnovnošolci so potencialni uporabniki in njim je potrebno privzgojiti iz drobnice v nekaj vsakodnevnega. Vsak partner je na svojem območju organiziral javno prireditev oz. dogodek, kjer so bili predstavljeni izdelki iz drobnice širši javnosti. Prepoznavanje in spoznavanje okusov iz drobnice in s tem razbijanje tabujev oz. mitov o izdelkih iz drobnice.

Z namenom ozaveščanja in promocije drobnice, tako reje drobnice kot izdelkov iz drobnice, je septembra 2023 potekal Praznik drobnice na Škofjeloškem. Vsebinsko je prireditev zaobjela vse, kar je povezano z rejo drobnice: volno in volnene izdelke, mesne in mlečne proizvode, različne jedi iz drobnice, prikaze in delavnice, obdelave in uporabe volne (česanje, predenje, pletenje, polstenje). K namenu prireditve, promociji reje drobnice, je prispevala tudi tržnica izdelkov iz drobnice, tako volnenih kot prehranskih. Zavod Bric je izvedel prikaz dela ovčarskega psa z ovci. V sodelovanju z Zvezo društev rejcev drobnice Slovenije je v okviru prireditve potekalo tudi 21. državno tekmovanje v striženju ovc. Na prireditvi smo dobili novega državnega prvaka v striženju ovc Andreja Škibin. Obiskovalci prireditve so se prepričali tudi v čudovite okuse jedi iz drobnice z brezplačno degustacijo jedjo jagnetinško obaro.

Tržnica izdelkov iz drobnice



Prikaz dela ovčarskega psa z ovcami



Degustacijska jed iz drobnice: jagnetinška obara



Državno tekmovanje v Striženju ovc



Na območju LAS Zgornje Savinjske in Šaleške doline so na Solčavskem v sklopu projekta sodelovanja izvedli dva krat prireditve festival Bicka, v sklopu katerega so promovirali lokalno kulinariko iz drobnice ter promocijo reje drobnice in njene predelave. Izvedli so tudi okroglo mizo s prodajo plemenskih jagnjic.

Festival Bicka 2022



Festival Bicka 2024





Na območju LAS Dolina Soče pridelovalci bovškega sira namenjajo izjemno pozornost izobraževanju za pridelavo visokokakovostnega bovškega sira, saj ta sir nosi prestižno priznanje v obliki zaščitene označbe porekla. Ta certifikat zagotavlja, da sir izhaja iz specifičnega geografskega območja in je proizveden po strogih tradicionalnih metodah. Da bi pridelovalci pridobili ali ohranili ta certifikat, morajo vsako leto izvesti interno ocenjevanje kakovosti sira, pri čemer upoštevajo vse zahteve in standarde, ki jih določa shema kakovosti.

V sklopu projekta, namenjenega ohranjanju in promociji bovškega sira, je bila ustvarjena nova in celovita grafična podoba, ki bo izključno uporabljena za sire, ki izpolnjujejo najvišje standarde sheme kakovosti bovškega sira. Ta nova podoba ne le povečuje prepoznavnost izdelka, temveč tudi potrjuje njegovo vrhunsko kakovost ter s tem krepi zaupanje med kupci. Vse to prispeva k ohranjanju tradicije in dediščine pridelave bovškega sira, ki je tesno povezana z naravo in kulturo območja, iz katerega izvira.

Nova celostna grafična podoba Bovškega sira



Izobraževanje in ocenjevanje z razstavo sira, 2023



Ocenjevanje sira z razstavo, 2024



V Belo krajini je potekalo dvodnevno izpopolnjevanje znanja pod mentorstvom izkušenega Ivana Lacherja, sirarskega mojstra iz Francije. Izobraževanje je v prvem terminu potekalo v Beli krajini na kmetiji Vučji ogrizek, kjer so se udeleženci spoznali s tehnikami predelave kozjega in ovčjega mleka.



Oktober 2023 je potekala že tradicionalna Jesenska zgodba v Žuničih, Krajinski park Kolpa. Poleg ponudnikov domačih sirov in mesnin je izstopal belokranjski KoloDVOR s pestro ponudbo in degustacijo izdelkov iz mesa in mleka drobnice.



Krajinski park Kolpa skrbi za prenos dediščine polstenja in izdelave uporabnih izdelkov iz ovčje volne. Delavnica polstenja je potekala z udeleženci Varstvenega delovnega centra Črnomelj – enota Vinica.

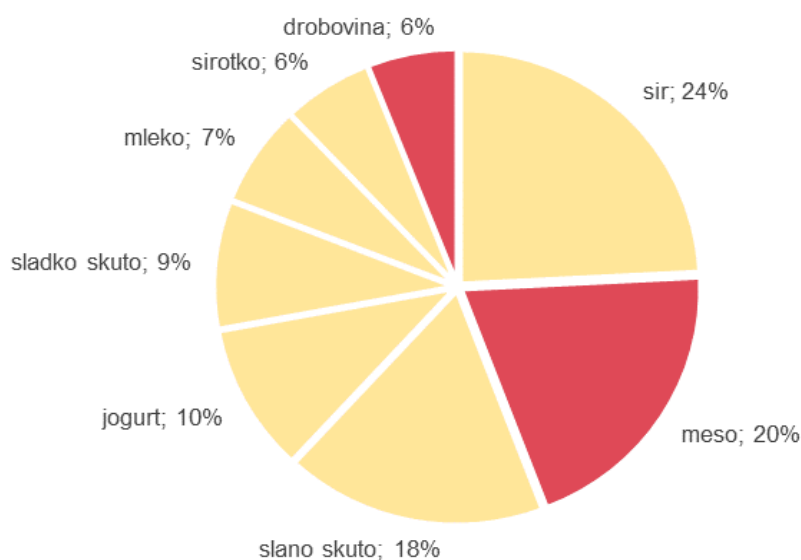


Konec maja 2024 smo skupaj s Krajskim parkom Kolpa izvedli regijski posvet na temo pomena reje avtohtonih domačih živali in njihovega vpliva na zaraščanje pokrajine. Zanimive podatke o lokalnih avtohtonih pasmah je predstavil Boris Grabrijan, direktor KP Kolpa. Posvet je potekal znotraj Krajskega parka Lahinja, ki smo ga udeleženci posveta obiskali in se seznanili s trenutnim stanjem in načini kmetijske obdelave širšega Dragatuškega območja.



Anketa o uporabi izdelkov iz drobnice

Na bovškem izvedene ankete o uporabi izdelkov iz drobnice med lokalnim prebivalstvom so potrdile naše domneve, ki so predvidevale, da je uporaba predvsem mlečnih izdelkov v navadi lokalnega prebivalstva.

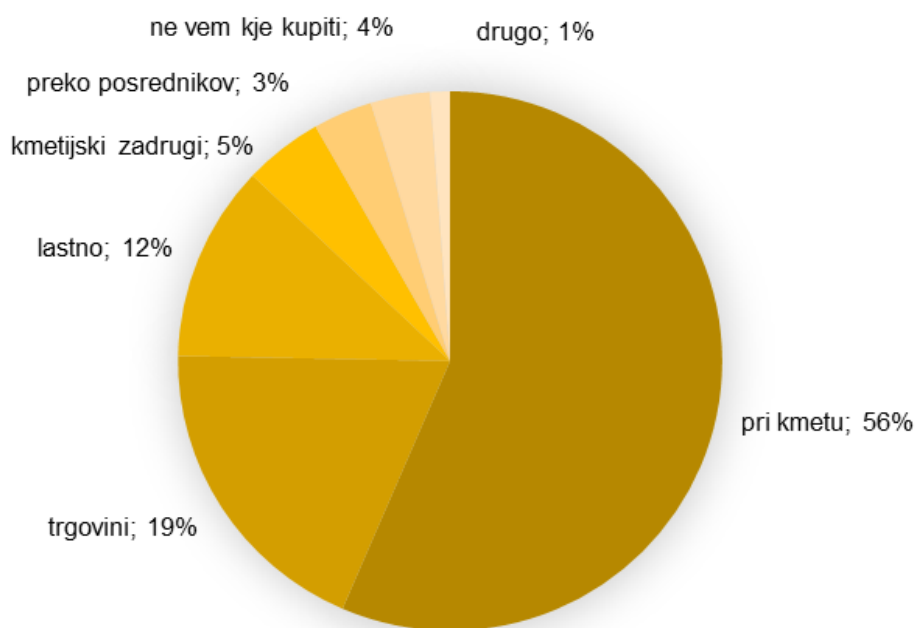


Graf 1: Katere izdelke iz drobnice uživate

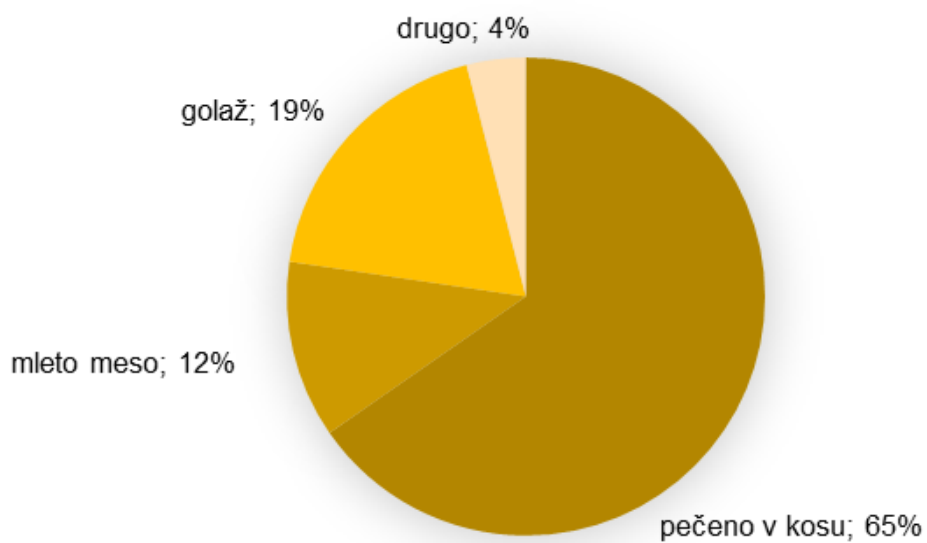
Tradicionalno slano ovčjo skuto anketiranci veliko uporabljajo (največ za najbolj prepoznavno bovško jed čompe in skuta). Druge mlečne izdelke uporabljajo v manjših količinah kot slano skuto. Domačini bi več posegali tudi po bovškem siru, vendar je to le izdelek višjega cenovnega razreda, saj se cena za kg giblje od 24 evrov naprej. Anketiranci so pozitivno presenetili tudi pri uporabi mesa drobnice, saj velik delež anketirancev oz. praktično vsi, ki uživajo meso, radi posegajo tudi po mesu drobnice, ki ga v večini pripravljajo s pečenjem v kosu.

Meso v večinskem deležu nabavijo pri kmetu, ostali imajo meso bodisi doma oz. ga dobijo od sorodnikov. Zelo majhen delež pa nabavi meso v lokalni zadrugi ali ostalih živilskih trgovinah. Zelo pozitivno je, da anketiranci niso imeli predsodkov do mesa iz drobnice. Enako pozitivne ugotovitve do porabe mesa smo imeli tudi pri udeležencih na delavnicah. Tudi osnovnošolci na delavnicah niso imeli nobenih predsodkov do uživanja izdelkov iz drobnice. Lahko rečemo, da bovčani radi posegajo po izdelkih iz drobnice.

Nekaj težav nastaja predvsem pri nabavi mesa, saj konfekcijsko predpripravljenega mesa praktično ni.



Graf 2: Kje najpogosteje kupite meso drobnice



Graf 3: Najpogostejši načini priprave mesa drobnice



Graf 4: Razlogi zakaj potrošniki ne uživajo mesa drobnice pogosteje

Kmetje občasno pripravijo grobi razsek za stranke, večinsko pa se prodajajo celi trupi, s katerimi pa ima večina uporabnikov težave. V kolikor bi bilo konfekcijskega razseka več, bi temu sledilo tudi povpraševanje tako med lokalnim prebivalstvom kot med lokalnimi gostinci.

Ankete so nam tako potrdile, da z investicijo v nakup prevozne hladilnice mesa, kjer bo omogočen tudi razsek, močno izboljšamo možnost dostopa do mesa iz drobnice za še več kupcev.

Na Škofjeloškem območju smo izvedli anketiranje med rejci drobnice, gostinskimi ponudniki in potrošniki. Na Škofjeloškem prevladujejo manjše reje, usmeritev večine rej je mesna. Jagnjeta in kozličke prodajo neposredno na domu in v klavnice. Na območju je le en rejec ovac, ki redi živali za prirejo mleka, in trije rejci koz za prirejo mleka. Dopolnilne dejavnosti na Škofjeloškem so dobro razvite, vendar samo ena kmetija, ki redi koze, ima registrirano predelavo mleka. Mleko večinoma prodajo na domu in dvema lokalnima kmetijama, ki predelujeta mleko drobnice v mlečne izdelke. V anketi smo rejce vprašali, kaj bi najbolj spodbudilo, da bi bili uspešnejši pri reji. Največ jih je izbralo odgovor, da poštena cena pridelkov in izdelkov iz drobnice. Med potrošniki je zaznati zanimanje za izdelke iz drobnice. Potrošniki so zelo različni, medtem, ko narašča delež tistih, ki iščejo izdelke iz drobnice, so tudi potrošniki, ki jih izdelki iz drobnice ne zanimajo. Med razlogi, zakaj se potrošniki vedno pogosteje odločajo za izdelke iz drobnice, prevladujejo: bolj zdravo prehranjevanje, poznavanje porekla in kratka prehranska veriga. Med razlogi, zakaj se ne odločijo za nakup izdelkov iz drobnice, pa sta bila največkrat izpostavljena, da jim ne ustreza okus in da nimajo znanja iz priprave jedi iz drobnice. Med mlečnimi proizvodi je največje povpraševanje po mleku in mlečnih izdelkih, kot so jogurti, siri. Manj povpraševanja pa je po kefirju, sirotki in skutu. Narašča povpraševanje po mesu in mesnih izdelkih iz drobnice, kot so salame, klobase in hrenovke. Najbolj razširjen način priprave mesa drobnice pri potrošnikih je pečenka, golaž in jedi

iz mletega mesa. Najbolj pestra ponudba izdelkov iz drobnice je na lokalnih tržnicah in v specializiranih trgovinah. V zadnjem času se širi tudi dostava izdelkov po naročilu. Potrošniki si želijo, da bi bila ponudba izdelkov iz drobnice bolj dostopna in bolj pestra. Ponudba jedi iz drobnice je pri večini gostinskih ponudnikov območja občasna. Na jedilnike najpogosteje uvrščajo hladne predjedi iz drobnice, jedi iz bravinje in pečeno jagnje. Organizirana dobava in ustrezna ponudba sta največkrat izpostavljena dejavnika pri gostinskih ponudnikih, ki bi vplivala na pogostejšo uvrstitev jedi iz drobnice na njihove jedilnike. Predstavniki strokovne javnosti in odkupovalci drobnice so enotni, da trg s kozjim mesom še ni razvit, kljub temu da ponudba raste. Glede ponudbe jagnjet pa je bila izpostavljena potreba po stalni dobavi jagnjet standardne kakovosti in potreba po dopitjanju jagnjet.

Jagnjetina je za prste obliznit, to vedo povedati vsi gurmani. S tem izhodiščem je potrebno razvijati reja drobnice.

5. GASTRONOMIJA

V lokalni gastronomiji je lahko drobnica tržna niša. Preko več kuharskih delavnic smo ugotovili in preverili številne jedi, ki jih lahko iz drobnice naredimo. Predvsem pa smo ugotovili, da je potrebno za učinkovito ekonomiko uporabljati celotne trupe, kar je za veliko večino gostilen lahko težava, ker nimajo ustreznega osebja za predpripravo mesa. Gostilne, ki kupujejo konfekcionirano meso, kot npr. kotletke, so podvrženi velikim stroškom. Tovrstna oblika otežuje dostavo lokalnega kmeta, zato to maso prihaja iz skoraj v 100 % tujine. V kolikor gostilna uporabi celoten trup, se takoj poveča sortiment ponudbe in znižajo se stroški. Ugotavljamo, da številne kuhinje zaradi pomanjkanja osebja izogibajo predpripravi, žal pa je le ta pokazatelj kakovosti gostinskega obrata. Ne le rejci, tudi gostinci bodo morali dvigniti raven storitev, v kolikor želimo, da reja drobnice postane zaščitni znak lokalnih gostilen.

V sklopu projekta smo izvedli številne delavnice, kjer smo želeli prikazati uporabo celotnega trupa drobnice tako za domačo, kot profesionalno uporabo.

Velik doprinos k lokalni gastronomiji so tudi mlečni izdelki iz drobnice. Ta sortiment je zanimiv pri polpenzijski ponudbi kot pri visoki kulinariki. Tu smo velik poudarek posvetili jedem iz sirotke in skute, ki sta cenovno najdostopnejši sestavini, z zelo velikim potencialom uporabe v kulinariki.

V sklopu projekta smo izvajali naslednje aktivnosti:

- Razvoj jedi iz sirotke in skute. Uvajanje novih konditorskih produktov na osnovi eko ovčje sirotke s povezovanjem slaščičarjev in rejcev drobnice.
- Prikaz razseka drobnice in paleta jedi na osnovi celotnega trupa (priloga: video posnetek razseka).
- Izvedba kulinarčne delavnice na območju LAS Zgornje Savinjske in Šaleške doline, v sklopu katere je bil prikaz razseka celotnega jagenjčka, nato pa njegova uporaba od juhe do jagenjčnih pečenic.

- Izvedba kulinarčnih delavnic priprave jedi iz drobnice za gospodinjstva in gostinske ponudnike.
- Razvoj dodatne ponudbe z nakupom stroja za izdelavo kozjega sladoleda.

Glede na to, da je gostilnam težko pred pripraviti meso drobnice, bi lahko to delo opravili specializirani obrati. V Drežnici je Društvo rejcev drobnice Zgornjega Posočja vzpostavilo obrat predelave drobnice. V tem obratu bi se lahko poleg izdelave suhomesnih izdelkov vršila predpriprava mesa za gostilne, izdelovali bi se lahko mleti izdelki, fondi, drobovina itd.

Na Solčavskem in širšem območju Zgornje Savinjske in Šaleške doline je veliko povečanje prodaje izdelkov in pridelkov v prodajnih avtomatih, ponudba pa še vedno ne presega povpraševanja po tovrstnih izdelkih. Prodajni avtomati sedaj nudijo mlečne izdelke in kozji sladoled, ni pa prodaje izdelkov iz mesa drobnice (npr. ovčji čevapčiči, hrenovke ...).

Recepti in filmi območja sodelovanja LAS

Nastale so številne recepture, ki so del dokumenta kot priloga dokumentu.

Na YouTube pa si je moč ogledati filme in spota:

Predelava kozjega mleka kmetije Matk film: <https://www.youtube.com/watch?v=310gDnY8ym4>



Prikaz razreza jagnjetine: <https://www.youtube.com/watch?v=UI2z08gN0h0>



Uporaba razsekane jagnjetine v kulinariki: <https://www.youtube.com/watch?v=WwSd6aAdB4U>



Drobnica na Škofjeloškem, Društvo rejcev drobnice Škofja Loka

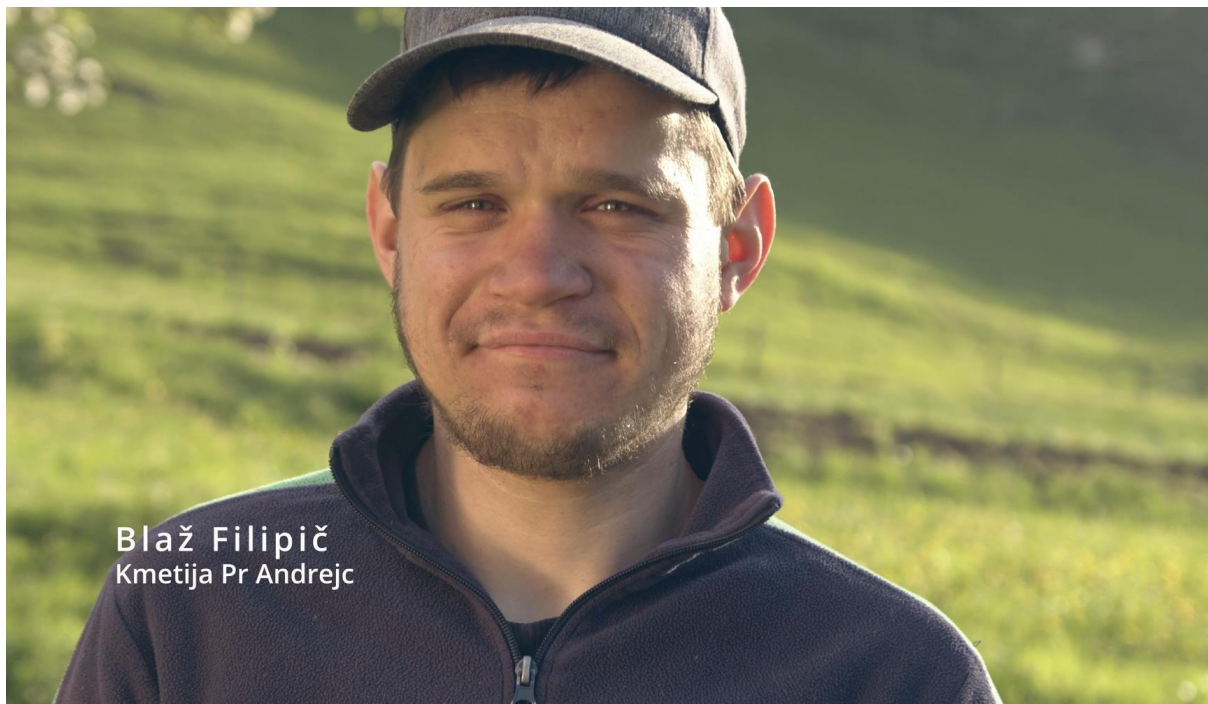
<https://www.youtube.com/watch?v= hvFJ4C9xUQ>



Reja drobnice na Škofjeloškem, ovčereja in kozjereja:

<https://www.youtube.com/watch?v=cMsDNs9Inol&t=22s>

REJA DROBNICE NA ŠKOFJELOŠKEM, OVČJEREJA IN KOZJEREJA



Blaž Filipič
Kmetija Pr Andrejc

Iz drobnice, razvojni impulzi projektne aktivnosti:

https://www.youtube.com/watch?v=gCbHnhA_Fk0

IZ DROBNICE, RAZVOJNI IMPULZI PROJEKTIH AKTIVNOSTI



6. SWOT ANALIZA RAZVOJA REJE DROBNICE NA OBMOČJIH IZVAJANJA OPERACIJE

Prednosti:

- strmi pašniki so primerni za pašo drobnice
- motiviranost rejcev za razvoj rej, predelave in skupni nastop na trgu
- reja drobnice je prilagodljiva in ponuja široko paleto proizvodov

Slabosti:

- podnebne spremembe, ki vplivajo na večjo pojavnost sušnih obdobj in s tem na zmanjšanje količine krme
- nizka odkupna cena mesa drobnice
- nizka odkupna cena mleka drobnice
- premajhno povpraševanje po izdelkih iz drobnice
- nizka odkupna cena volne
- problem zajedavskih bolezni

Priložnosti:

- vzdrževanje težje dostopnih površin pred zaraščanjem
- razvoj dopolnilnih dejavnosti predelave mesa, mleka, volne na kmetijskih gospodarstvih
- povečati povpraševanje po izdelkih iz drobnice z ozaveščanjem potrošnikov
- dobri rejski programi za povečanje selekcije
- kulinarično turistična doživetja (vključenost izdelkov iz drobnice v gastronomijo)

Nevarnosti:

- prenehanje reje zaradi nizkih odkupnih cen mesa in mleka drobnice
- prenehanje reje zaradi visokih cen krme
- opuščanje kmetij in s tem reje drobnice

7. VIRI

1. Dr. Janez Benedičič, P-ino d.o.o., Pogovor o prednostih sušilnih naprav bal sena, marec 2024
2. Rezultati anketiranja na Škofjeloškem, 2023
3. Rezultati anketiranja na Bovškem, 2023
4. Strateški načrt SKP 2023–2027
5. Katalog tipičnih kmetijskih gospodarstev, 2022; Jaka Žgajnar, Stane Kavčič, Marija Tomšič, Barbara Zagorc, Jure Brečko, Ana Hiti Dvoršak, Ben Moljk, Damjan Jerič; Ljubljana: Biotehniška fakulteta
6. Knjižica jedi iz mesa in mleka drobnice, kulinarčni vodnik za pripravo jedi iz slovenske drobnice, 2019
7. Izbrani recepti za pripravo vrhunske jagnjetine, projekt EIP, "Reja različnih pasem drobnice za meso in izdelke vrhunske kakovosti," Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled, 2021, avtor receptov: dr. Jože Zalar

Naslov: Iz drobnice razvojni inputi projektnih aktivnosti

Napisali: Peter Domevšček, Ivanka Orešnik, Anja Kumprej, Jerneja Klemenčič Lotrič in Nina Jankovič

Uredila: Meta Pajer in Jožko Vončina

september 2024

Dokument je del aktivnosti projekta sodelovanja med LAS-i z naslovom Iz drobnice in je sofinancirana iz Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja. Organ upravljanja, določen za izvajanje Programa razvoja podeželja RS za obdobje 2014–2020, je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

Za vsebino so odgovorni: LAS Dolina Soče, LAS loškega pogorja, LAS Zgornje Savinjske in Šaleške doline ter LAS Dolenjska in Bela krajina.

8. PRILOGA

Recepti jedi "Iz drobnice"