

»Uspeh ni dokončen, neuspeh ni usoden. Edino, kar šteje, je pogum nadaljevati.«

(Winston Churchill)

Vsebina

Več sadja, zelenjave in mleka v slovenske šole	4
Kmetija – prvo in edino delovno mesto	5
Najpogostejše napake pri izdelavi domačih salam	9
Združeni predelovalci mesa – skupaj imajo več možnosti	10
Polje, mi te ljubimo!	12
S kmetije za Vas – letos podeljeni dve zlati sončnici	13
Na Podeželju v mestu tudi o zgodbah imen kmetij	14
Od domače kuhinje do festivala	16

Založnik:

Kmetijska založba d.o.o.
Stari trg 278, 2380 Slovenj Gradec

Glavni urednik:

mag. Andrej Golob

Odgovorna urednica:

mag. Tatjana Čop

Oblikovanje, grafična priprava:

Janez Grabec, s.p.

Jezikovni pregled:

Marjana Cvirn

Naslovnica:

Hrastovlje (foto; Tatjana Čop)

Naklada:

5000 izvodov

Naslov uredništva:

KMETOVALEC, Stari trg 278, 2380 Slovenj Gradec
tel.: (02) 88 56 706; 041 366 506 (urednica)
e- pošta:
cop.tatjana@gmail.com, kmetovalec@km-z.si

Naročnine in oglasno trženje:

KMETIJSKA ZALOŽBA d.o.o.
Stari trg 278, 2380 Slovenj Gradec
tel.: (02) 88 56 706, (05) 90 10 576
e-pošta: oglasi@km-z.si

Cena posamezne številke:

8 €
Letna naročnina (4 številke s priložo PiP): 30 €
Letna naročnina Kmetovalca (12 števil): 55 €
9,5% DDV je vključen v ceno

Recept za uspeh

V septembru sem se hkrati ukvarjala z dvema sorodnima, a obenem zelo različnima stanovskima organizacijama: Združenjem kmečkih sirarjev Slovenije in Združenjem predelovalcev mesa na kmetiji.

S sirarji sem sodelovala zaradi drugega Festivala slovenskih sirov, ki se bo odvijal kmalu po tem, ko bo izšla naša revija, to je 1. oktobra na Brdu pri Kranju. Z Združenjem za predelavo mesa na kmetijah pa sem se povezala zaradi menjave vodstva in posledično reportaže z novim predsednikom združenja, ki deluje petnajst let, to je le pet let manj kot združeni kmečki sirarji. Razlika v uspešnosti delovanja pa je velika. Prvi so rešili najbolj pereče težave z zakonodajo, združujejo se na evropski ravni in imajo lahko vpliv na evropsko regulativo, predstavljajo se na najbolj prestižni lokaciji ... Pred drugimi je še dolga pot.

Večkrat sem se vprašala, zakaj so bili sirarji uspešnejši od predelovalcev mesa. Precej je seveda odvisno od ljudi, ki začnejo vleči voz in ga tudi na najbolj strmeh klancu ne spustijo. Pa vendar se mi zdi, da morajo biti tudi drugi razlogi.

Tradicionalna predelava mleka na slovenskih kmetijah je bila večinoma omejena na izdelavo kislega mleka, masla, smetane in skute. V določenih krajih so izdelovali tudi zelo posebne sire, na planinskih pašnikih planšarske sire, ki pa so jih začeli delati precej pozno. Ponekod je bila tradicija daljša, predvsem na hribovitih in visokogorskih kmetijah. A vseeno večjega sirarskega izročila v pretežnem delu Slovenije ni bilo. Zato je bila težnja po pridobivanju sirarskih veččin toliko močnejša in organizirani sirarji so lažje prišli do kakovostnega znanja.

Pri predelavi mesa pa ima skoraj vsaka kmetija svoj recept. Pečenice, krvavice, klobase za kuhanje, suha rebra, slanina, panceta ... Tako rekoč vsaka kmetija je delala drugače, boljše oziroma kar najboljše. Torej so vsi vse znali. Nič zato, če je kdaj kakšno salamo razgnalo, če je slanina spremenila barvo ... Vse to naj bi bilo zato, ker je pristno, domače. Težko je priti do napredka, če nihče ne potrebuje nasvetov, ker je popoln. Ko pa je bilo potrebno mesnine prodati, je marsikdo ugotovil, da trg ne sprejme vsega. Tudi ne razlage, da so čudna barva, vonj po žarkem ali »posebna« notranjost le potrditev pristnosti.

Potrebno je pridobiti nova znanja, a obenem ohraniti stara izročila. To je umetnost uspeha pri predelavi na kmetijah. Modro izbirati med novim in usklajevati s starim. Priznati pomanjkanje znanja in ga poiskati na pravem mestu. In vse to je lažje, če nisi sam. Da o boju z birokracijo in uveljavljanju stanovskih interesov niti ne govorim.

In še nekaj pomembno ločuje Združenje kmečkih sirarjev Slovenije od drugih panožnih zvez ali združenj. Pravočasno so naredili ločnico med pomembnim in nepomembnim. Pomembna je kakovost, poštenost in pripravljenost delati tudi za skupno dobro.

Povsem nepotrebno oziroma celo nevarno in škodljivo pa je ločevanje glede na način registracije. Dober kmečki sirar, ki dela po stanovsko, torej družno sprejetih pisanih in nepisanih pravilih, lahko dela kot kmet z dopolnilno dejavnostjo, samostojni podjetnik, delavec, direktor ali karkoli že v delniški družbi, družbi z omejeno odgovornostjo ..., povsem vseeno je. Njegov sir bo enak, ne glede na to, kaj bo pisalo v njegovih papirjih. Pomembno je, da dela pošteno, ne zavaja potrošnikov in ne dela škode drugim sirarjem. Tega se žal niso zavedali pri eni najstarejših stanovskih zvez, iz katere so zato (prisilno) izstopili kmetje, ki so jo ustanovili. Srčno upam, da se tega zavedajo pri Združenju predelovalcev mesa na kmetijah in se bodo ukvarjali s pomembnimi rečmi. Kot so kakovost izdelkov in poštenost v medsebojnih odnosih in odnosu do trga.

Vsem, ki še vedno vztrajate na kmetijah in iščete vedno nove poti, želim obilo uspeha, ki bo trajal še skozi generacije.

Tatjana Čop