



2. OSNOVNA ŠOLA SLOVENSKA BISTRICA

OD KMETIJE DO TRŽNICE

Področje: kmetijstvo

Raziskovalna naloga



Avtorici: Neli Merkaš

Iva Vrhovšek

Mentorica: Tanja Keber

Slovenska Bistrica, 2019

ZAHVALA

Zahvaljujeva se mentorici Tanji Keber, ki nama je z nasveti pomagala pri izdelavi raziskovalne naloge in naju spodbujala ter nalogo tudi lektorirala.

Posebna zahvala gre Janku in Ireni Gašparič, ki sta nam bila pripravljena pomagati pri nastajanju raziskovalne naloge. Odgovorila sta na veliko vprašanj, nama razkazala svojo kmetijo, rastlinjake, živali in povedala veliko zgodb in podatkov, s katerimi sva pridobili veliko pomembnih informacij.

KAZALO

1 UVOD	7
2 TEORETIČNI DEL.....	8
2.1 KMETIJSTVO.....	8
2.2 SAMOOSKRBA V SLOVENIJI	9
2.3 INTEGRIRANA PRIDELAVA ZELENJAVE.....	10
2.4 TRŽNICA	12
2.4.1 GRAJSKA TRŽNICA SLOVENSKA BISTRICA	13
3 RAZISKOVALNI DEL	15
3.1 METODE DE LA	15
4 REZULTATI.....	16
4.1 INTERPRETACIJA ANKETNEGA VPRAŠALNIKA.....	16
4.2 INTERVJU Z JANKOM IN IRENO GAŠPARIČ	20
5 RAZPRAVA.....	27
6 ZAKLJUČEK	29
7 VIRI IN LITERATURA	30
7.1 KNJIŽNI VIRI	30
7.2 USTNI VIRI.....	30
7.3 SPLETNI VIRI.....	30
8 PRILOGE	32
8.1 ANKETNI VPRAŠALNIK	32

KAZALO SLIK

Naslovna slika: Sadike solate	
Slika 1: Uradni državni znak.....	11
Slika 2: Zasebna blagovna znamka ("Pikaplonica")	11
Slika 3: Število pridelovalcev in površine, vključene v kontrolo posamezne vrste integrirane pridelave, po letih v Sloveniji	11
Slika 4: Število pridelovalcev in površin integrirane pridelave zelenjave v letih 2003–2017	12
Slika 5: Gospod Gašparič na tržnici v Slovenski Bistrici	14
Slika 6: Zelenjava na tržnici	15
Slika 7: Odstotek anketirancev po spolu	16
Slika 8: Starost anketirancev	16
Slika 9: Ali imate doma vrt?	17
Slika 10: Kako pogosto obiskujete tržnico?	17
Slika 11: V katerem letnem času najpogosteje obiskujete tržnico?	18
Slika 12: Kaj najpogosteje kupite?	18
Slika 13: Se vračate k istim ponudnikom?	19
Slika 14: Ali obisk tržnice izkoristite tudi za klepet ali za kavo/čaj?	19
Slika 15: Kmetija Gašparič	20
Slika 16: Zelenjava	23
Slika 17: Sadike paradižnika.....	23
Slika 18: Solata v plastenjakih	24
Slika 19: Paprika v plastenjaku	24
Slika 20: Mlada čebula v plastenjaku	25
Slika 21: Gašpariči pri delu	25
Slika 22: Pestra ponudba živil na kmetiji Gašparič	26

POVZETEK

V zadnjem času se ljudje vse bolj zavedamo, kako pomembno je, kakšno hrano imamo na krožniku. Zato ima vedno več ljudi doma vrtove, visoke grede, vrtičke, vrtove na balkonih, kjer pridelujejo lastno zelenjavo, ali jo kupujejo na tržnici, preko e-tržnice ali pa kar direktno na kmetijah.

Tudi sami imava doma svoj vrt, za katerega skrbiva, in ugotavljava, da je doma pridelana zelenjava drugačnega okusa kot tista, ki jo kupimo v trgovini. Zato sva dobili idejo, da bi podrobneje raziskali omenjeno področje. Po premisleku in pregledu obstoječe literature sva oblikovali naslov raziskovalne naloge *Od kmetije do tržnice*.

Namen najine raziskovalne naloge je prikazati, kako od kmeta dobimo zelenjavo, ki jo ponujajo na tržnicah v domačem okolju. Zato sva najprej raziskali položaj kmetijstva in samooskrbe z zelenjavo v Sloveniji. Nato sva se osredotočili na tržnice v mestu, ki postajajo pomemben vir lokalno pridelane hrane v mestu, hkrati pa tudi pomembno središče dogajanja v mestnem jedru. Prav tako naju je zanimalo, koliko truda, odrekovanja je potrebnega, da se lahko kmetje preživljajo izključno od pridelave zelenjave, ki je njihov glavni in edini vir zaslužka. Zagotovo pa se pri svojem delu vsakodnevno srečujejo s težavami in številnimi omejitvami.

S pomočjo anketnega vprašalnika med obiskovalci Grajske tržnice Slovenska Bistrica sva ugotovili, da tržnica ni zgolj prostor za nakup pridelkov, temveč tudi prostor za druženje, klepet in kavo. Med kupci je največ tistih, ki se tedensko skozi vse leto vračajo k istim ponudnikom, kljub temu da ima večina vprašanih doma tudi svoj vrt.

Ogledali sva si tudi kmetijo Gašparič v Podgorcih, na kateri se že od leta 2000 ukvarjajo z integrirano pridelavo zelenjave in jo vsak teden prodajajo na bistriški tržnici. S pomočjo intervjuja sva prišli do zaključkov, ki kažejo na to, da preživljanje zgolj s pridelavo integrirane zelenjave res zahteva veliko odrekovanja, trdega dela in tveganja, saj so v veliki meri kljub pridelavi zelenjave v plastenjakih še vedno zelo odvisni od vremena in vremenskih neprilik, kot so nalivi, toča, suša ... Kljub vsemu pa imajo kmetje svoje delo radi in ga opravljajo z velikim veseljem. Prav tako sva ugotovili, da se je v zadnjem času na tržnici povečala tako ponudba kot tudi povpraševanje. To sta nama potrdila tudi Gašparičeva, ki pravita, da se je prodaja njihove zelenjave na stojnici v Slovenski Bistrici v primerjavi s prejšnjimi leti povečala za več kot polovico.

Z raziskovalno nalogo si želiva, da bi spodbudili čim več ljudi k nakupu lokalno pridelane hrane, ki jo ponujajo na mestnih tržnicah ali pri kmetih, namesto hrane, ki je prepotovala veliko kilometrov, preden se je znašla na našem krožniku. Hkrati pa bi s tem prispevali h kakovostnejšemu prehranjevanju, k lokalnemu razvoju kmetijstva in ohranjanju narave.

Ključne besede: kmetijstvo, samooskrba, integrirana pridelava, tržnica, zelenjava, kmetija Gašparič, Grajska tržnica Slovenska Bistrica

ABSTRACT

People are becoming more and more aware of the importance of what kind of food they put on the plate. Therefore, at home more and more people have gardens, raised garden beds, garden plots, and balcony gardens, where they produce their own vegetables or they buy it at markets, on e-markets or directly at farms.

We also have our own gardens at home, which we take care of, and we have learnt that home-grown vegetables taste differently than the ones we buy in a shop. Thus, we had an idea to research this area in more detail. After careful consideration and looking into the existent literature, we formed the title of the research paper *From the farm to the market*.

The purpose of our research paper is to show how we get the vegetables being offered at markets in local environment from the farmer. First, therefore, we looked into the situation of agriculture and vegetable self-supply in Slovenia. Then, we focused on town markets which are becoming an important source of locally produced food in towns and at the same time an important venue of happening in town centres. We also wanted to know how much effort and giving up was needed for farmers to live exclusively from producing vegetables, which is their main and only source of income. Certainly, they daily encounter problems and numerous limitations in their work.

With the help of survey questionnaires done among the visitors of *Grajska tržnica* (castle market) we established that the market was not only a place to buy products but also a place to socialize, chat and have coffee. Among buyers prevail those who return to the same producers every week throughout the year despite the fact that most of the interviewees have their own gardens at home.

We also went to the farm Gašparič in Podgorci; they have been in the business of producing integrated vegetables since 2000 and they sell them at the market in Slovenska Bistrica every week. Through the interview, we concluded that making a living only by producing integrated vegetables really demanded a lot of giving up, hard work and risk, as they are, despite producing vegetables in plastic greenhouses, in great extent still dependent on the weather and weather problems, such as rain, hail, draught ... Despite all, farmers love their work and carry it out with great joy. We also determined that supply as well as demand at the market had increased recently. The owners of Gašparič farm also confirmed that fact; they say the sale of their vegetables at the stand in Slovenska Bistrica have increased for more than a half compared to previous years.

With the research paper, we wish to encourage as many people as possible to buy locally produced food being offered at town markets or from farmers instead of food that has travelled many kilometres before ending up on our plates. That would also encourage people to eat healthier food and therefore contribute to the development of local agriculture and keeping nature clean.

Key words: agriculture, self-supply, integrated production, market, vegetables, farm Gašparič, *Grajska tržnica* Slovenska Bistrica

1 UVOD

Valentin Vodnik je v svoji pesmi Dramilo leta 1794 zapisal:

»Slovenec, tvoja zemlja je zdrava
in pridnim nje lega najprava.
Pólje, vinograd,
gora, morjé,
ruda, kupčija
tebe rede.«
(Blažič idr., 2015: str. 178)

Pesnik v obliki nagovora poziva rojake k delovnemu in poštenemu življenju, ki prinaša razvoj, blaginjo, zadovoljstvo in srečo. Že takrat so se namreč Slovenci zavedali, da imamo vse predpogoje – naravno danost, fizično in umsko sposobnost za delo, vendar bo uspeh odvisen od nas samih.

Kot lahko vidimo, so se že naši predniki zavedali pomena zemlje in domače pridelave. Tudi danes se ljudje vse bolj zavedamo, kako pomembno je, kakšno hrano imamo na krožniku. Zato ima vedno več ljudi doma vrtove, visoke grede, vrtičke, balkonske vrtove, kupujejo hrano na tržnici in e-tržnici ali pa kar direktno pri kmetih. Tudi sami imava doma svoj vrt, za katerega skrbiva, in ugotavljava, da je doma pridelana zelenjava drugačnega okusa kot tista, ki jo kupimo v trgovini. Zato sva dobili idejo, da bi podrobneje raziskali, kako dobimo lokalno pridelano hrano s kmetije na tržnico.

Namen najine raziskovalne naloge je prikazati, kako od kmeta dobimo zelenjavo, ki jo ponujajo na tržnicah v domačem okolju. Zato sva najprej raziskali položaj kmetijstva in samooskrbe z zelenjavo v Sloveniji. Nato sva se osredotočili na tržnice v mestu, ki postajajo pomemben vir lokalno pridelane hrane v mestu, hkrati pa tudi pomembno središče dogajanja v mestnem jedru. Prav tako naju je zanimalo, koliko truda, odrekanja je potrebnega, da se lahko kmetje preživljajo izključno s pridelavo zelenjave, ki je njihov glavni in edini vir zaslužka. Zagotovo pa se pri svojem delu vsakodnevno srečujejo s težavami in številnimi omejitvami.

Želiva, da bi z raziskovalno nalogo spodbudili čim več ljudi, da bi kupovali lokalno pridelano hrano, ki jo ponujajo na mestnih tržnicah, namesto hrane, ki je prepotovala številne kilometre, preden se je znašla na našem krožniku.

Pri raziskovanju sva si zastavili naslednje hipoteze:

Hipoteza 1: Delo kmeta, ki se preživlja s pridelavo in prodajo zelenjave, je težavno, zahtevno, polno odrekanja in v veliki meri odvisno od številnih zunanjih dejavnikov.

Po najinem mnenju preživljanje s pridelavo zelenjave res zahteva veliko odrekanja, trdega dela in tveganja, saj so v veliki meri kljub pridelavi zelenjave v plastenjakih še vedno zelo odvisni od vremena in vremenskih nepravilnosti, kot so nalivi, toča, suša ...

Hipoteza 2: Na Grajski tržnici v Slovenski Bistrici z leti narašča število ponudnikov in povpraševanje. Predpostavljamo, da se je z leti povečalo število ponudnikov kot tudi število obiskovalcev na Grajski tržnici Slovenska Bistrica.

Hipoteza 3: Grajska tržnica v Slovenski Bistrici ni le prostor za prodajo živil ob sobotah, ampak tudi prostor za druženje, prireditve in klepet obiskovalcev.

Meniva, da večina ljudi, ki pridejo na tržnico, obisk izkoristi še za klepet ali kavo. Prav tako spremljevalne kulturne prireditve privabijo še več obiskovalcev.

Hipoteza 4: Število pridelovalcev in površine, vključene v kontrolo integrirane pridelave zelenjave v Sloveniji v zadnjih letih, se niso bistveno zmanjšale.

Meniva, da je povpraševanje po lokalno pridelani hrani v zadnjih letih vse večje. Vedno več ljudi se odloča za nakup zelenjave direktno pri kmetu ali na tržnicah, prav tako pa imajo doma vrt, če je to le mogoče. Zato sva mnenja, da se površine in število pridelovalcev integrirane pridelave v Sloveniji v zadnjih letih bistveno ne zmanjšuje.

Raziskovalna naloga je razdeljena na dva dela, in sicer na teoretični in empirični del. V teoretičnem delu sva prikazali osnovne podatke o kmetijstvu na splošno ter razložili pojem samooskrbe v Sloveniji. Podrobneje sva se osredotočili na integrirano pridelavo zelenjave v Sloveniji in predstavili Grajsko tržnico v Slovenski Bistrici.

V empiričnem delu sva najprej predstavili rezultate ankete, ki sva jo izvedli med naključnimi obiskovalci tržnice v Slovenski Bistrici. Prav tako sva si ogledali kmetijo Gašparič v Podgorcih, ki se ukvarja z integrirano pridelavo zelenjave in jo tedensko ponujajo na tržnici v Slovenski Bistrici. Z lastnikoma sva izvedli voden intervju in ga prav tako predstavili v raziskovalni nalogi.

2 TEORETIČNI DEL

2.1 KMETIJSTVO

Kmetijstvo ali tako imenovana agrikultura je gospodarska dejavnost, vezana na zemljo, katere glavna naloga je pridobivanje hrane. Poznamo več vrst kmetijstva:

a) glede na vloženo delo, sredstva in dobiček:

- intenzivno; kmetijstvo je lahko intenzivno z vidika več vloženega časa, dela ali denarja, po navadi večji dobiček kot pri ekstenzivnem kmetijstvu,
- ekstenzivno; večinoma manjši dobiček, v manj razvitih državah,

b) glede na to, komu je proizvod namenjen:

- samooskrbno; pridelek je namenjen izključno za domačo porabo pridelovalca,
- tržno; pridelek je namenjen za prodajo,

c) glede na to, koliko kultur ali vrst se prideluje, goji:

- monokulturno (specializirano); gojenje ene vrste rastlin ali gojenje ene vrste živali,
- polikulturno; gojenje več vrst rastlin ali živali (Eucbeniki, b. d.).

Kmetijstvo delimo na dve večji veji: poljedelstvo in živinoreja.

»Poljedelstvo je gospodarska dejavnost, ki se ukvarja z obdelovanjem zemlje, gojenjem rastlin za pridobivanje hrane in industrijskih surovin« (Slovar slovenskega knjižnega jezika [SSKJ], 2000).

»Živinoreja je gospodarska dejavnost, ki se ukvarja z rejo, vzrejo živine« (SSKJ, 2000).

Leta 2017 je bilo v kmetijstvu, lovstvu, gozdarstvu in ribištvu zaposlenih 7,4 % vseh zaposlenih v Sloveniji. V letu 2016 se je nadaljeval trend zmanjševanja števila kmetijskih gospodarstev (KMG). Glavnina kmetijskih gospodarstev je bila velika 2–5 ha. Površina zemljišč v uporabi se je povečala iz 477.000 ha leta 2013 na 480.000 ha leta 2016. Od tega je 36,25 % zemljišč uporabljenih za vrtove in njive, 5,8 % za trajne nasade in 58 % za travnike in pašnike. Število KMG se je leta 2016 v primerjavi z letom 2013 zmanjšalo za 3 %, posledično pa se je povečala velikost obdelovalnih površin na povprečno KMG. Živinoreja ostaja prevladujoča proizvodna usmeritev, s katero se ukvarja kar 80 % vseh KMG. Povečala se je površina zemljišč, namenjenih ekološkemu kmetovanju iz 5,9 odstotnega deleža leta 2007 na 9,6 odstotni delež kmetijskih zemljišč v uporabi leta 2017. Občutno se je povečala domača poraba sladkorja in jajc, zaradi neugodnih vremenskih razmer in posledičnega manjšega pridelka pa se je zmanjšala poraba medu. Skupna blagovna menjava agroživilskih proizvodov v Sloveniji se je povečala, pri čemer je bil izvoz večji za 12 %, uvoz pa za 7 %. Največje število KMG se je ukvarjalo s

pašno živinorejo, za kar je bilo leta 2016 uporabljenih 242.447 ha kmetijske zemlje v uporabi. Poljedelstvo je uporabilo 80.114 ha kmetijske zemlje v uporabi, mešana rastlinska pridelava in živinoreja pa 77.356 ha. Najmanj KMG se je ukvarjalo s prašičjerejo in perutninarstvom, medtem ko je vrtnarstvo porabilo najmanj kmetijske zemlje v uporabi. Največ pridelovalnih površin je bilo uporabljenih za rast koruze za zrnje, kar 38.290 ha. V živinoreji pa je bilo vzrejenih največ krav, kar 168.727 glav (Pintar idr., 2018).

2.2 SAMOOSKRBA V SLOVENIJI

Pojem samooskrba pomeni oskrba samega sebe (SSKJ, 2000). Poznamo samooskrbo z različnimi stvarmi (energija, hrana ...). Če gledamo na pojem samooskrba s prehrano širše, je to stanje, ko država proizvede dovolj hrane za potrebe svojega prebivalstva in uvoz le-te ni potreben.

Pomen samooskrbe:

- varnost, zagotavlja varnost državi za obdobje gospodarske krize (država ne potrebuje pomoči),
- zmanjšanje odvisnosti države od zunanje trgovine,
- zmanjšanje brezposelnosti, revščine in družbene neenakosti,
- pomembna je za ohranjanje delovnih mest na podeželju in v živilsko-predelovalni industriji,
- varovanje okolja (dolgi transporti pri uvažanju živil prispevajo k porabi goriv, onesnaževanju okolja, poveča se tudi uporaba embalaže, živilom se dodajajo konzervansi ...),
- izboljšanje zdravja prebivalstva (kakovost hrane, lokalno pridelana hrana ima več vitaminov, večjo hranilno vrednost in manj konzervansov) (Statistični urad Republike Slovenije [SURs], b. d.).

Samooskrba v Sloveniji s hrano pada. Kljub dobrim pogojem za kmetijstvo pridelamo skoraj za polovico manj hrane, kot je porabimo. Torej z domačo pridelavo ne pokrivamo svojih potreb po kmetijsko-živilskih izdelkih. Samooskrba s kmetijskimi izdelki od leta 2000 vztrajno pada, uvoz pa narašča. Po podatkih SURs smo imeli v letu 2016 za 800 milijonov evrov več uvoza kmetijskih izdelkov kot izvoza. Med kmetijskimi izdelki je tudi premalo ekoloških izdelkov, saj povpraševanje po njih v zadnjem času raste.

Vzrok za nizko samooskrbo v Sloveniji je v veliki večini nižja cena uvoženih izdelkov v primerjavi z domačimi, lokalno pridelanimi izdelki. Stopnja samooskrbe v Sloveniji je bila po podatkih SURs leta 2017 nižja kot leta 2015. V letu 2015 so bile stopnje samooskrbe naslednje: zelenjava 39 % stopnja samooskrbe, pri krompirju 59 %, pri svežem sadju 60,9 %. Pri sadju pa je bila leta 2017 stopnja samooskrbe 21,3 %, pri zelenjavi 38,7 % (krompirju 50 %) in medu 45 %.

V Sloveniji smo z živalskimi proizvodi bistveno bolj preskrbljeni kot z rastlinskimi. Stopnja samooskrbe leta 2017 je bila pri mesu 81,5 %, tudi pri jajcih in mleku je bila višja kot pri zelenjavi in svežem sadju. Slovenija izvaja različne projekte in akcije, da bi zvišala stopnjo samooskrbe. Mednje spadajo Tradicionalni slovenski zajtrk, shema šolskega sadja, shema šolskega mleka in Oskrbimo Slovenijo. Stopnjo samooskrbe lahko povišamo tudi z nakupom hrane pri kmetih ali na tržnici ter z zagotavljanjem dovolj velikih količin pridelane hrane.

Kmetje si pri pridelavi hrane pomagajo z rastlinjaki. Rastlinjak ima pomembno vlogo v hladnejših delih leta, saj omogoča, da so pridelki zavarovani pred različnimi neugodnimi vremenskimi pojavi. Glede na to, s čim so pokriti, delimo rastlinjake na plastenjake in steklenjake. Eni in drugi imajo svoje prednosti in slabosti. Velik del pridelovalcev uporablja plastenjake.

Prednosti plastenjaka:

- plastične snovi so lažje in zato potrebujejo lažje nosilno ogrodje, ki je cenejše in tanjše, torej povzroča manj senc,
- lažje jih sestavimo in razstavimo,
- lahko jih uporabljamo celo leto – ogrevani, ali samo sezonsko – neogrevani.

Slabosti plastenjaka:

- folije moramo zamenjati po 1 ali 3 let,
- folija se pogosto rosi in kaplja na rastline,
- imamo manjše možnosti prezračevanja (Bajec, 1994; Osvald in Kogoj-Osvald, 1994; Vovk Korže, 2016).

2.3 INTEGRIRANA PRIDELAVA ZELENJAVE

Če želimo sebi in svojim potomcem omogočiti boljšo prihodnost in dobre življenjske razmere, moramo poskrbeti za naravo. Zmanjšati moramo onesnaževanje in zastrupljanje. Najti moramo načine, kako živeti v sožitju z naravo in ne proti njej. Eden izmed načinov, kako lahko to počnemo, je integrirana pridelava (Osvald in Kogoj-Osvald, 2003).

Integrirana pridelava je naravi prijazen način pridelave. Kmetovanje poteka pod nadzorom in v skladu z natančno določenimi pravili ter z uporabo naravnih virov in mehanizmov. Takšna vrsta kmetovanja zmanjšuje negativne vplive na okolje in zdravje ljudi, prideluje pa se kakovostna in zdrava hrana.

Bistveni cilji integrirane pridelave so:

- uravnoteženo izvajanje agrotehničnih ukrepov ob skladnem upoštevanju gospodarskih in ekoloških dejavnikov;
- pridelava brez uporabe gensko spremenjenih organizmov;
- nadzorovana je uporaba gnojil;
- pospeševanje in ohranjanje biotske raznovrstnosti z ustreznimi metodami varstva rastlin (biotično varstvo);
- gnojenje z organskimi gnojili ima prednost pred gnojenjem z mineralnimi gnojili;
- pred gnojenjem redno izvajanje analiz in s tem preprečevanje prehoda nitratov v podtalnico ter kopičenja nitratov v rastlinah;
- kontrolirana pridelava in certificiranje pridelkov, kar daje potrošnikom zagotovilo, da proizvodi ustrezajo višjim standardom kakovosti;
- pridelava zdravstveno neoporečne varne in kakovostne hrane, katere pot do krožnika je kratka (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, b. d.).

Pridelovalec, ki želi, da so njegovi izdelki integrirano pridelani, se vključi v postopek certificiranja in se pridruži veliki skupini slovenskih kmetov, za katere veljajo enaka pravila pridelave. Pridelovalci, ki spoštujejo pravila (določajo jih pravilniki in tehnološka navodila) in katerih ukrepi so s strani Inštituta za kontrolo in certifikacijo Univerze v Mariboru (IKC UM) prepoznani kot ustrezni, prejmejo certifikat, ki potrjuje skladnost. Certifikat je izdan s strani neodvisnega certifikacijskega organa za skladnost pridelave s pravili integrirane pridelave. Za pridelovalca je pridobitev certifikata pomembna zaradi več razlogov. Pripomore pri prodaji izdelkov, saj je za potrošnika zagotovilo za varnost in kakovost pridelanih živil, izdelek je označen kot izdelek z višjim standardom pridelave. Certifikat je tudi vstopnica na konkurenčni trg in je v ponos vsakemu pridelovalcu (Inštitut za kontrolo in certifikacijo, b. d.).

Ko izdelek izpolnjuje vsa določena pravila, se lahko na kmetijskem trgu v Sloveniji označuje z enotno označbo »integrirani«, ki je uradni državni znak. Vloga za uporabo uradnega državnega znaka se vloži na Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.



Slika 1: Uradni državni znak (Zavod za kmetijstvo gozdarstvo in prehrano, b. d.)

Izdelki pa so lahko označeni tudi z dodatnimi blagovnimi znamkami, kot je na primer "Pikapolonica" (zasebna blagovna znamka).



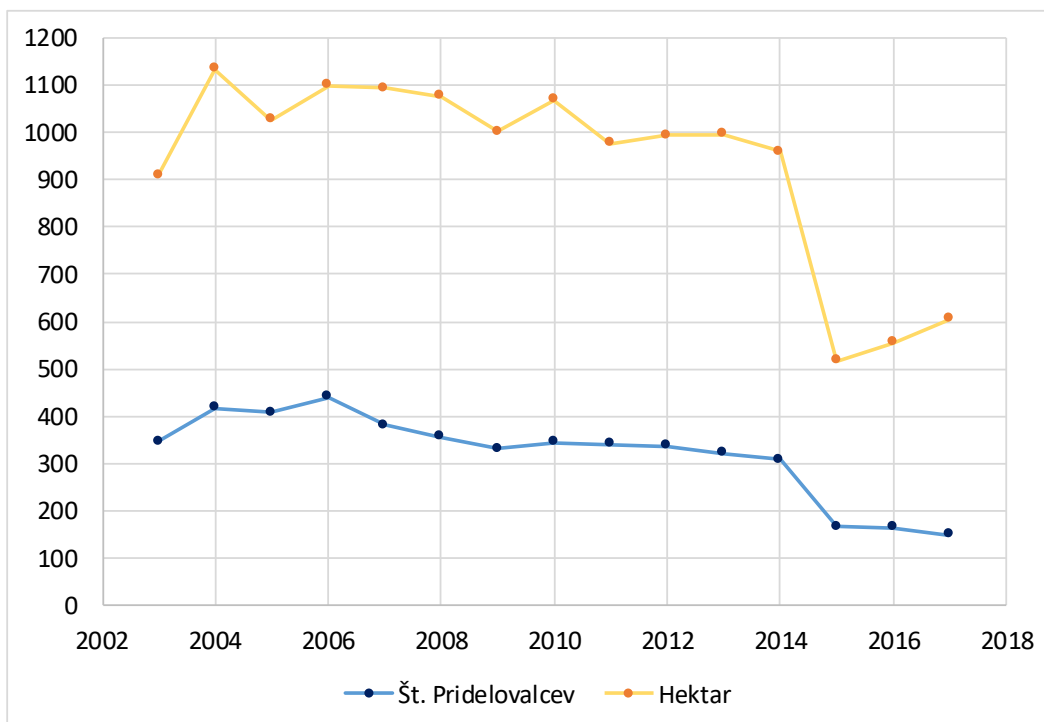
Slika 2: Zasebna blagovna znamka ("Pikapolonica") (Zavod za kmetijstvo gozdarstvo in prehrano, b. d.)

V Sloveniji se izvaja integrirana pridelava poljščin, sadja, grozdja in zelenjave.

	Sadje		Zelenjava		Grozdje		Poljščine		Skupaj	
	št. pridel.	ha	št. pridel.	ha	št. pridel.	ha	št. pridel.	ha	št. pridel.	ha
2003	889	3.941,38	346	910,05	1.714	7.105,70	0	0,00	2.949	11.957,13
2004	1.047	4.373,15	417	1.134,22	2.188	8.540,31	920	28.487,08	4.572	42.534,76
2005	1.181	2.187,47	408	1.027,75	2.547	8.553,77	1.394	32.819,78	5.530	44.588,77
2006	1.197	3.798,35	439	1.099,26	2.559	8.512,10	1.572	36.459,84	5.767	49.869,55
2007	1.091	3.453,66	380	1.094,12	2.640	9.062,53	1.930	43.267,28	6.041	56.877,59
2008	1.080	3.273,97	356	1.075,95	2.594	8.910,60	1.882	44.357,92	5.912	57.618,44
2009	994	3.475,54	331	1.002,57	2.428	7.630,69	1.823	45.367,84	5.576	57.476,64
2010	963	3.485,13	343	1.068,77	2.351	8.552,63	1.776	45.757,61	5.433	58.864,14
2011	949	3.451,43	341	977,06	2.360	8.581,42	1.762	46.298,03	5.412	59.307,94
2012	819	3.124,20	336	994,49	2.131	8.333,68	1.674	45.965,30	4.960	58.417,67
2013	733	3.057,65	321	997,05	1.975	7.887,95	1.635	46.108,93	4.664	58.051,58
2014	714	2.973,32	307	959,89	1.928	7.856,42	1.622	46.223,55	4.571	58.013,18
2015	350	1.509,26	166	516,87	102	794,09	52	2.006,80	670	4.827,02
2016	307	1.210,05	163	555,03	71	822,85	34	543,43	575	3.131,36
2017	231	1.029,90	148	605,72	59	818,45	28	600,28	466	3.054,35

Slika 3: Število pridelovalcev in površine, vključene v kontrolo posamezne vrste integrirane pridelave, po letih v Sloveniji (Zavod za kmetijstvo gozdarstvo in prehrano, b. d.)

Integrirana pridelava je v Sloveniji najbolj razširjena nadzorovana shema kakovosti. Največ pridelovalcev je bilo v to shemo vključenih leta 2007, in sicer 6.041. Leta 2011 pa je bilo za integrirano pridelavo uporabljenih največ zemljišč iz celotne Slovenije (59.307,94 ha). Kot je razvidno iz slike 3, se število pridelovalcev in površine, ki so namenjene integrirani pridelavi, zmanjšuje.



Slika 4: Število pridelovalcev in površin integrirane pridelave zelenjave v letih 2003–2017

Slika 4 prikazuje število pridelovalcev integrirane zelenjave in površin integrirane pridelave zelenjave od leta 2003 do 2017 po podatkih Ministrstva za kmetijstvo gozdarstvo in prehrano. Z grafa lahko razberemo, da se je število pridelovalcev bistveno zmanjšalo od leta 2003 do 2015. Prav tako so se občutno zmanjšale površine, namenjene za pridelavo integrirane zelenjave. Največji upad je bil na prehodu iz leta 2014 v 2015, ko so se zgodile spremembe v financiranju oziroma začetek novega finančnega obdobja, ko ni bil več certifikat pogoj za pridelavo integrirane zelenjave, ampak površine. Od leta 2015 je število površin začelo enakomerno naraščati, število pridelovalcev pa se še vedno nekoliko zmanjšuje in je leta 2017 znašalo 148.

2.4 TRŽNICA

»Tržnica -e ž (ř) navadno pokrit prostor, kjer se vsak dan ob določenem času prodaja in kupuje raznovrstno blago, zlasti živila« (SSKJ, 2000).

Že v srednjem veku je bila tržnica v Sloveniji glavni način nakupovanja hrane. Danes pa si jo predstavljamo kot velik odprt prostor, kjer ponujajo različne izdelke, od sveže zelenjave in sadja do sveže pečenih dobrot ter ročno izdelanih oblačil.

Klub temu, da se je v preteklosti veliko ljudi odmaknilo od nakupovanja na tržnicah, se danes vedno bolj vračajo. To je zato, ker želijo vedeti, kaj jedo in v to ne morejo biti prepričani s hrano, ki jo kupijo v supermarketih in ki je prepotovala pol sveta, da je prišla na naše krožnike. Prav tako si želijo jesti bolj ekološko pridelano hrano, ki je tudi lokalna, iz želje, da podpirajo lokalne kmetije.

Kljub pričakovanju so tržnice veliko več kot trgovina na prostem. So kraj, kjer se ljudje srečujejo in družijo. Prav tako pa tržnice dobro prispevajo k razvoju lokalnega gospodarstva, k oživljanju mestnih jeder ter privabljajo obiskovalce, torej vplivajo na turizem mest. Zato v njih pogosto vlagajo občine. Tržni dan za prodajalce ni samo čas, ko prodajajo svoje proizvode, vključuje namreč tudi druženje in spoznavanje novih strank. Tradicionalne tržnice se večinoma nahajajo v središčih mest, na prostem, med vikendi (Žnidar, 2015).

2.4.1 GRAJSKA TRŽNICA SLOVENSKA BISTRICA

Grajska tržnica se nahaja na zunanjem dvorišču gradu v Slovenski Bistrici. Njen začetek sega v leto 2014, ko se je Zavod za kulturo Slovenska Bistrica pridružil prireditvi cvetni petek s svojo ponudbo. Takrat so povabili na stojnice lokalne cvetličarje, zeliščarje, aktive kmečkih žena, prodajala se je posoda Emo, temu pa so dodali tudi kulturni vložek. Projekt so poimenovali Pozdrav pomladi. Prireditev je doživela velik obisk in navdušenje. Sejem so zato želeli nadgraditi v tržnico in jo kot prostor druženja obdržati.

Otvoritev je tržnica doživela 17. maja 2014, vzporedno z njo pa je začela delovati tudi kavarna-slaščičarna Cuker kuhna. Za moto so si vzeli lokalno, aktualno, sezonsko ter pristnost in slovenskost. Na začetku je bilo postavljenih le 6 stojnic. Nekateri izmed prvih ponudnikov so bili čebelarstvo Strehar, zeliščarstvo Erker, kmetija Ornik, zavod Dogana, kmetija Lopan, meso Čelan. Na njej se je takrat dalo najti sezonsko ponudbo iz okoliških kmetij, cvetje, vrtnine in tudi izdelke domače obrti. Na tržnico so začeli vabiti tudi vrtce, šole, lokalna društva, ki so se imela na tak način možnost predstaviti širši okolici. Že od začetka je sočasno delovala še tržnica med bloki v Slovenski Bistrici. Zaradi njenega vse manjšega obiska in lepšega ambienta v gradu so ponudniki izrazili željo, da se prestavijo na Grajsko tržnico. Po njenem enoletnem delovanju je tako prišlo do združitve obeh tržnic. Ponudniki so bili sprva nad tržnico skeptični, vendar so zaradi ambienta in dobre lokacije v središču mesta poskušali svojo srečo. Tako je število ponudnikov naraslo iz začetnih 6 na današnjih 27. Obisk je bil od začetka manjši in se je vzporedno s ponudniki večal. Na tržnici lahko srečamo največ upokojencev in mladih družin. Njen obisk se spreminja. Največ ljudi srečamo pomladi, ko zaloge ozimnic poenjajo, vendar veliko število obiskovalcev srečamo tudi v drugih mesecih.

Tržnica je odprta vsako soboto in v vsakem vremenu. Njen delovni čas se spreminja. Tako je od novembra do februarja odprta od 7.30 do 11.00, od marca do oktobra pa od 7.00 do 10.30. Ponudniki prihajajo predvsem iz okoliških krajev Slovenske Bistrice (Šmartno na Pohorju, Visole, Koritno nad Oplotnico, Laporje, Cigonca, Poljčane ...) in tudi iz bolj oddaljenih krajev (Celje, Apače, Fram, Rače, Orehova vas, Podgorci, Lenart ...).

Prodaja in ponudba na tržnici je zelo pestra in se nenehno spreminja. Prihajajo novi in odhajajo stari. Na tržnici se tako da kupiti od sezonske zelenjave in sadja, mlečnih izdelkov (siri, jogurti, skute, mleko ...), krušnih izdelkov, gibanic, testenin, peciva do mesnih izdelkov, zelišč, mazil, tinktur, medu, rib, bučnega olja, sadik ...

Ne gre pa samo za nakupovanje živil, ampak je to hkrati tudi družabni prostor, kjer se ljudje srečujejo, ustavljajo na domačih slaščicah Cuker kuhne in tudi poklepetajo. Živahnost Grajske tržnice pa poskušajo podpreti z občasnimi spremljevalnimi dogodki, delavnicami in nastopi, kot so grajski lajnar, folklorne, pevske skupine idr. Povezana je z letnimi prazniki, katere poskušajo popestriti z delavnicami za otroke, značilnimi jedmi, pijačami ...

Na grajski tržnici pa se veliko dogaja tudi v decembrskem času, ko se predstavijo tudi drugi ponudniki (predvsem ponudniki domače obrti, kot so ročna dela, lesen izdelki). Še vedno pa se za cvetni petek pridružijo tradicionalnemu bistriškemu kramarskemu sejmu (z nami so takrat vrtnarji, cvetličarji, zeliščarji, medicarji, mesarji, peki, šivilje ...). Bistriška Grajska tržnica je postala pomemben povezovalni člen med mestom in podeželjem.

Na tržnici trenutno prodajajo:

- sirarstvo in kozjereja Frešer (siri, jogurti, skuta ...),
- mlečni izdelki Lamperček Obrul (mleko, siri, jogurti ...),
- mlečni izdelki Hecl (mleko, siri, jogurti, skute ...),
- kmetija Horvat (sezonska zelenjava),
- kmetija Lopan (domače testenine, domača vložena zelenjava, domača vegeta ...),
- kmetija Vidnar (domače salame, zaseka ...),
- kmetija Skledar (domače bučno olje, domača jajca, bučnice, zelje, repa, krompir ...),

- čebelarstvo in oljarstvo Pogorevc (med, medeni izdelki, hladno stiskana olja ...),
- kmetija Podlesnik (kruh, krušni izdelki, gibanica, jajca ...),
- sadjarstvo in vinogradništvo Leskovar (sadje, domača marmelada, domači sokovi ...),
- zeliščarstvo Erker (čaji, tinkture, mazila ...),
- kmetija Plečko (kruh, gibanica, kaše, testenine, moka, domača jajca ...),
- kmetija Gašparič (sezonska zelenjava, domače bučno olje, fižol, repa, zelje, jajca ...),
- kmetija Strašek (sezonska zelenjava),
- kmetija Ropret Stegne (domači kosmiči, kaša ...),
- sadike Špan,
- kmetija Ornik (domača zelenjava, domač kruh ...),
- kmetija Dobnikar (domač krompir),
- kmetija Kumer (sezonska zelenjava),
- ribarnica Delfin,
- izdelki Javernik (sezonska zelenjava, zelišča, regrat ...),
- izdelki Črešnik (sezonska zelenjava).

Podatke o Grajski tržnici Slovenska Bistrica so nam posredovali z Zavoda za kulturo Slovenska Bistrica.



Slika 5: Gospod Gašparič na tržnici v Slovenski Bistrici (Gašparič, 2018)



Slika 6: Zelenjava na tržnici (Gašparič, 2018)

3 RAZISKOVALNI DEL

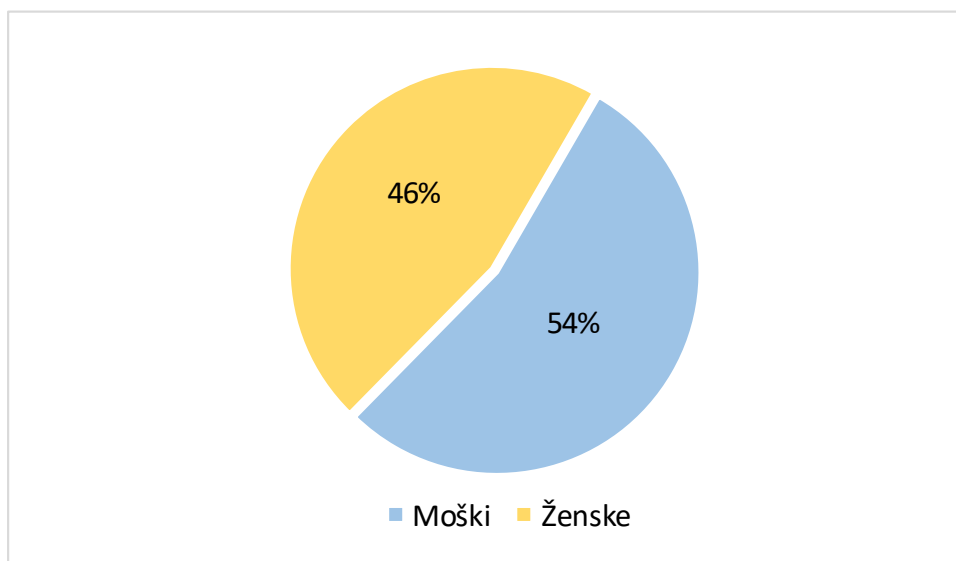
3.1 METODE DE LA

Najprej sva poiskali strokovno literaturo in jo pregledali. Nato sva si zastavili cilje in hipoteze, ki sva jih na koncu bodisi potrdili ali ovrgli. S pomočjo anketnega vprašalnika sva med naključnimi obiskovalci Grajske tržnice v Slovenski Bistrici raziskali, kdo so kupci omenjene tržnice, kaj najpogosteje kupujejo in v katerem letnem času. Nato sva anketne vprašalnike analizirali in s pomočjo grafov v programu Excel prikazali rezultate raziskovalne naloge.

Prav tako sva raziskovali na terenu, in sicer sva opravili voden intervju z lastnikoma kmetije v Podgorcih – Jankom in Ireno Gašparič, ki se ukvarjata z integrirano pridelavo zelenjave že od leta 2000 in prodajata svojo zelenjavo vsak teden na Grajski tržnici Slovenska Bistrica, ko je tržnica zaživela. Ogljedali sva si njihovo kmetijo in s pomočjo metode opazovanja pridobili koristne informacije za izdelavo raziskovalne naloge.

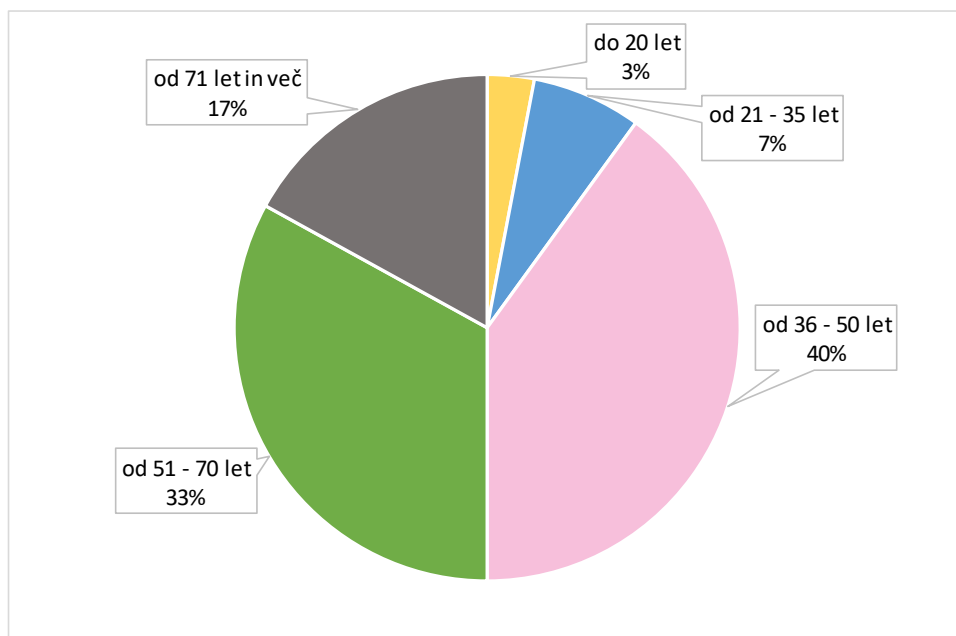
4 REZULTATI

4.1 INTERPRETACIJA ANKETNEGA VPRAŠALNIKA



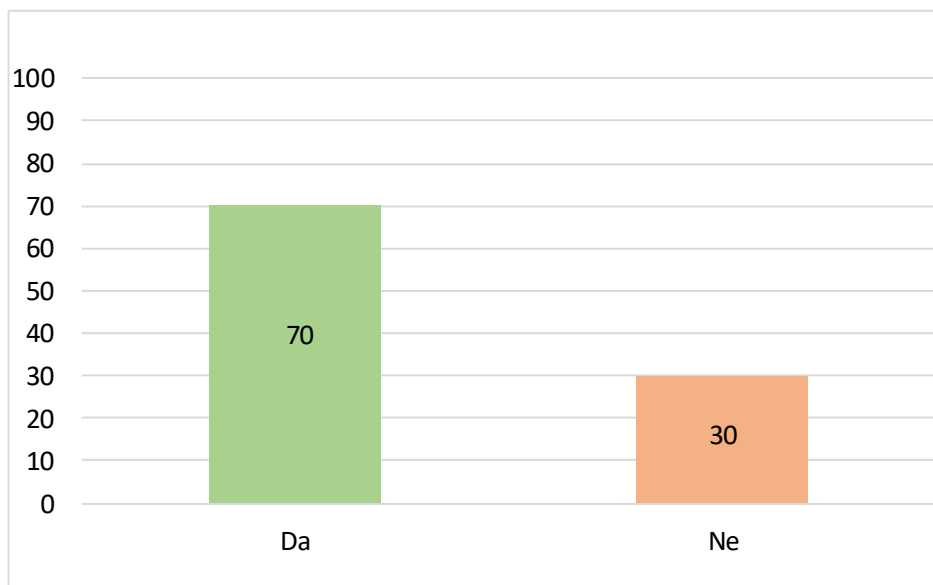
Slika 7: Odstotek anketirancev po spolu

26. 1. 2019 sva anketirali 100 naključnih obiskovalcev Grajske tržnice v Slovenski Bistrici, od tega je bilo anketiranih 54 moških in 46 žensk, kar prikazuje slika 7.



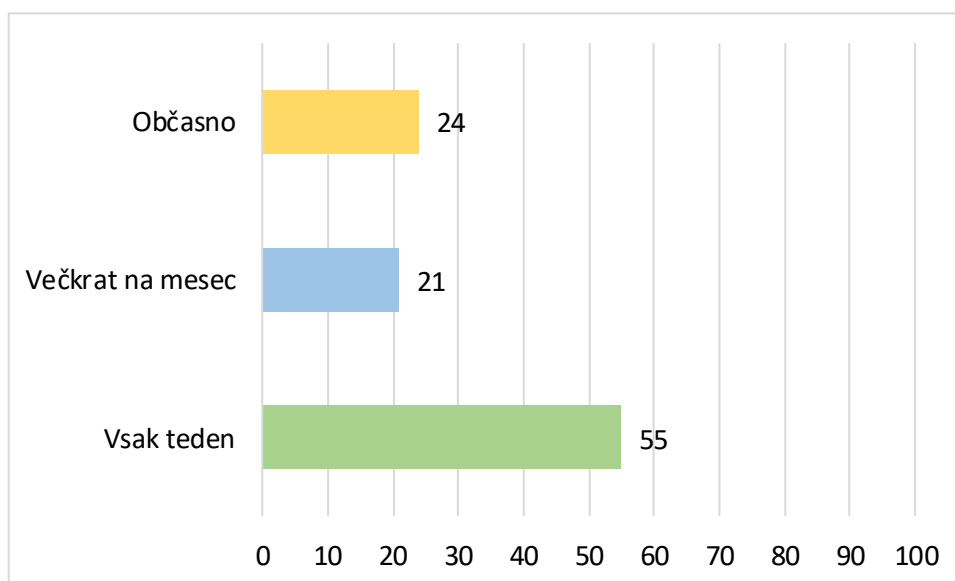
Slika 8: Starost anketirancev

Največ anketirancev je bilo starih med 36 in 50 let (40 % vprašanih), 33 % vprašanih je bilo starih med 51 in 70 let, najmanj je bilo starih do 20 in 21–35 let.



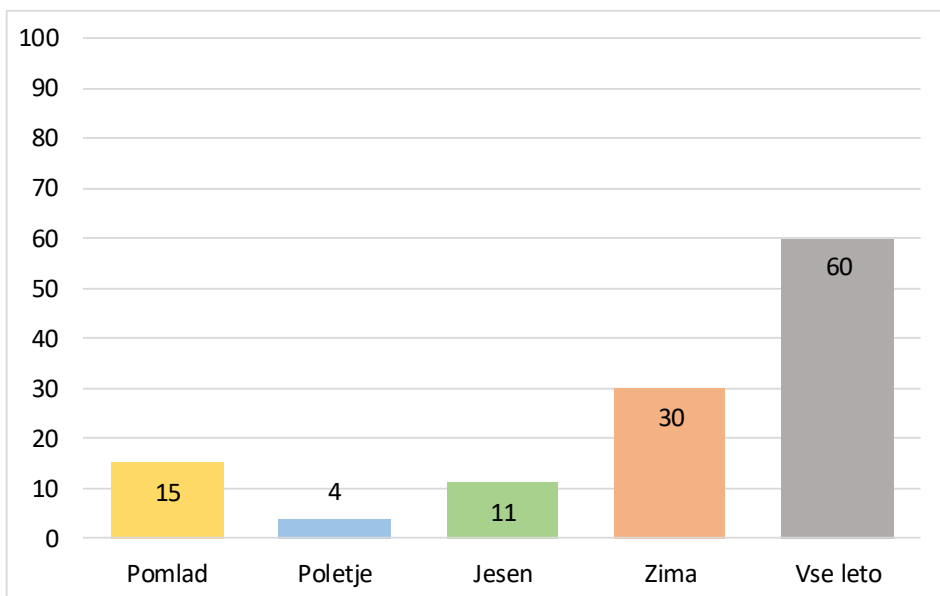
Slika 9: Ali imate doma vrt?

Slika 9 prikazuje, da ima večina ljudi, ki hodijo na tržnico, doma tudi vrt. To naju je zelo presenetilo, saj sva predvidevali, da večina ljudi hodi na tržnico ravno iz razloga, ker doma nimajo vrta. Res pa je, da je bila anketa izvedena v zimskem času, ko tudi ljudje, ki imajo doma vrt, nimajo možnosti pridelovanja lastne zelenjave.



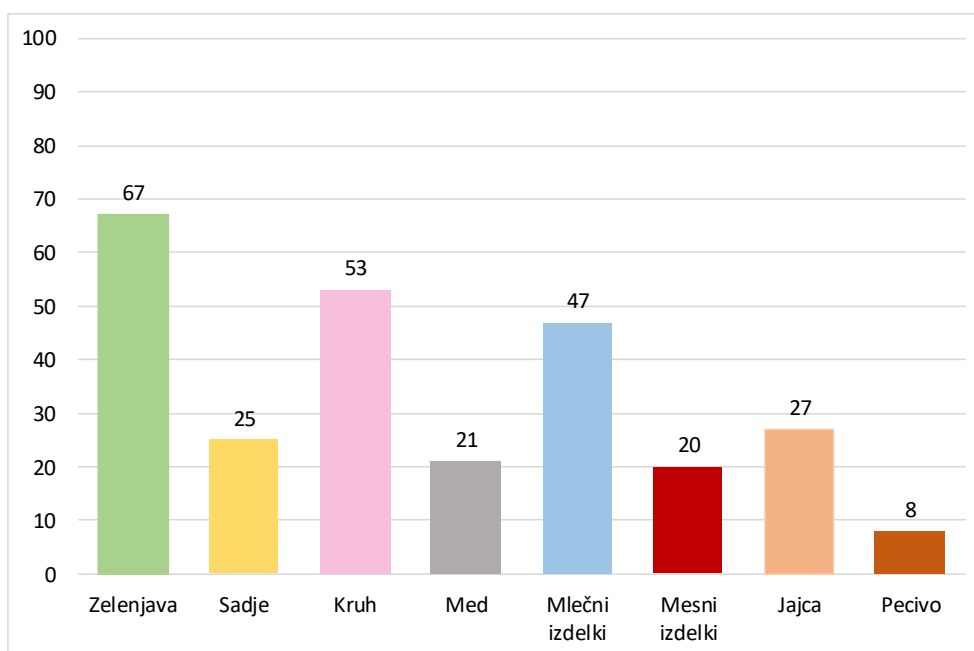
Slika 10: Kako pogosto obiskujete tržnico?

Zanimalo naju je tudi, kako pogosto ljudje prihajajo na tržnico. Največ (55 %) je tistih, ki se vsak teden vračajo na tržnico k istim ponudnikom. Le 24 % vprašanih je bilo takšnih, ki pridejo na tržnico le občasno. Te podatke so nam potrdili tudi na kmetiji Gašparič, ki pravijo, da imajo vsak teden večino stalnih kupcev, ki se vračajo k njim po zelenjavo.



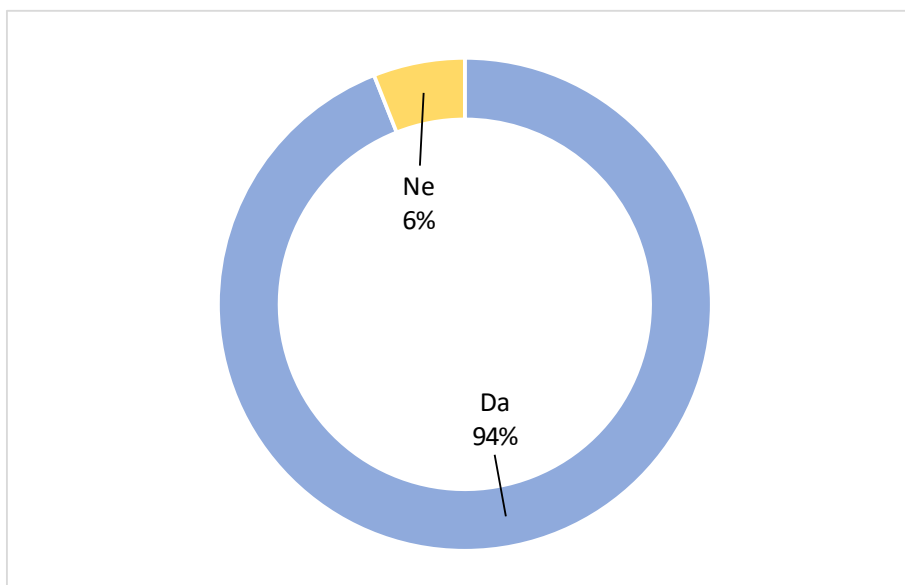
Slika 11: V katerem letnem času najpogosteje obiskujete tržnico?

Pri vprašanju v katerem letnem času najpogosteje obiskujete tržnico je bilo možnih več odgovorov. Največ ljudi (60) nama je povedalo, da tržnico obiskujejo celo leto, 30 jih prihaja predvsem pozimi, saj takrat nimajo možnosti pridelave lastne zelenjave. Tisti, ki prihajajo na tržnico predvsem pomladi (15) in jeseni (11) je bil podoben. Najmanj pa je tistih, ki tržnico obiskujejo samo poleti, saj je takrat doma veliko možnosti za pridelavo tako sadja kot zelenjave. Večina anketiranih pa je že povedala, da imajo doma tudi svoj vrt.



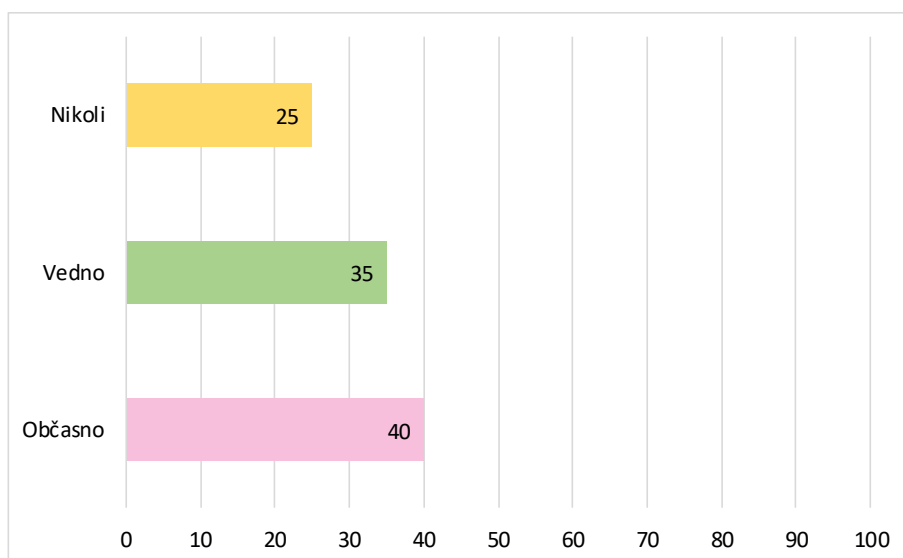
Slika 12: Kaj najpogosteje kupite?

Tudi pri vprašanju kaj najpogosteje kupite je bilo možnih več odgovorov. Ugotovili sva, da največ ljudi na tržnico prihaja po zelenjavo (67 odgovorov), sledi nakup kruha (53) in mlečnih izdelkov (47). Izdelki, ki so še iskani na tržnici, pa so jajca, sadje, med, mesni izdelki in pecivo. Odgovori so zagotovo pogojeni z izvedbo ankete v zimskem času, ko ljudje kupujejo sezonske pridelke, med katere sodi tudi med, sadje pa nekoliko manj, ker je takrat ponudba manjša.



Slika 13: Se vračate k istim ponudnikom?

Večina kupcev (94 %) nama je povedala, da se venomer vračajo k istim ponudnikom, kar naju ni presenetilo, saj to opažava tudi v svojem vsakdanjem življenju, v katerem zelo redko spreminiva rutino. Za ponudnika je zagotovo pomembno, da si pridobi zaupanje kupcev, le-ti pa so tudi bolj zadovoljni, ko imajo nekoga, ki mu lahko tudi sami zaupajo. Prav tako nama je trditev potrdil Janko Gašparič, ki na tržnici ponuja svoje izdelke in pravi, da imajo stalne stranke, ki se tedensko vračajo k njim na tržnico. Le 6 % vprašanih je dejalo, da se ne vračajo stalno k istemu ponudniku, med njimi je bilo največ mlajših (do 30 let) obiskovalcev tržnice.



Slika 14: Ali obisk tržnice izkoristite tudi za klepet ali za kavo/čaj?

Nazadnje naju je še zanimalo, če ljudje na tržnico pridejo samo zato, da kupijo hrano ali se tam tudi družijo s prijatelji. Kar 75 % vprašanih vedno ali vsaj občasno izkoristi obisk tržnice še za klepet, druženje ali kavico, med njimi je največ žensk, starejših od 50 let. Ta podatek so nam posredovali že z Zavoda za kulturo Slov. Bistrica, kjer se trudijo, da bi privabili čim večje število ljudi na sobotno tržnico še z različnimi spremljevalnimi dejavnostmi, ki se odvijajo na grajskem dvorišču. Med tistimi 25 %, ki pridejo na tržnico samo po nakup, pa je bilo največ moških, starih od 45 do 55 let.

Zadnje vprašanje anketnega vprašalnika je bilo, ali bi na tržnici v Slovenski Bistrici še kaj posebej pohvalili oziroma ali kaj pogrešate.

Večina vprašanih je bila zelo zadovoljna s ponudbo in vsem, kar se dogaja ob sobotah na grajskem dvorišču. Spodaj navajava nekaj pohval in predlogov za izboljšave.

Pohvale:

- Na tržnico prihajam predvsem zaradi druženja in klepeta.
- Posebej bi pohvalil raznovrstno ponudbo in lokacijo.
- Vzdušje je zelo prijetno, prav tako ponudniki, ki so zelo prijazni.
- Pohvalil bi občasne kulturne vsebine, ki popestrijo dogajanje na tržnici.

Predlogi za izboljšave:

- Ogrevane hišice za ponudnike, saj je pozimi zelo hladno.
- Tudi med tednom v popoldanskem času bi lahko bil še kakšen tržni dan.

4.2 INTERVJU Z JANKOM IN IRENO GAŠPARIČ

Pogovarjali sva se z lastnikoma kmetije v Podgorcih – Jankom in Ireno Gašparič, ki sta nama kmetijo razkazala, posredovala veliko zanimivih podatkov in nama v praksi prikazala življenje na kmetiji.



Slika 15: Kmetija Gašparič (Gašparič, 2018)

Gašparičevi so eni redkih na izrazito kmetijskem področju, ki se še danes ukvarjajo s pridelovanjem zelenjave. Tipično mešano kmetijo so pred dobrima dvema desetletjema preusmerili v integrirano pridelavo zelenjave in poljščin.

»Zelenjavo imamo na približno 3 do 4 hektarjih. Nekaj je koruze, nekaj ječmena in oljne buče, da iz njih delamo bučno olje. Skupaj imamo 7,5 ha njiv in 3,5 ha gozda, od tega 2,5 ha njiv v najemu, imamo 130 kokoši nesnic. Žena je bila prej v službi, nato jo je pustila, tako da sva zdaj oba zaposlena na kmetiji in živimo izključno od zelenjave. Na naši kmetiji se trudimo, da bi pridelali čim bolj zdrave pridelke s čim manj onesnaževanja. Da bi to bila res tista prava zelenjava, kot je bila nekoč, da bi nam stranke zaupale. To se tudi vidi na tržnici, ko se stranke tedensko vračajo. Veliko je povpraševanja po domači zelenjavi.«

Se je bilo težko preusmeriti?

»Nama se ni bilo težko preusmeriti, saj sva imela želje, neke izzive sva zmeraj iskala in tako je tudi danes, tako da nama ni bilo težko. V glavnem vso delo opravljamo sami, saj nas je pet članov, midva z ženo in trije otroci, ki so študentje, ampak vsi pomagajo na kmetiji, na tržnici, pri pridelavi na njivah, pri obiranju pridelkov, tako da s tem res nimamo težav.«

Kako pa se borite proti škodljivcem?

»Pred tremi leti smo začeli uporabljati ekološke pripravke, kar je odlična stvar. Zelenjava ima drugačen okus, stranke pa nam sporočajo, da takšne zelenjave ne dobijo povsod. Tako da smo kar presenečeni nad tem in hkrati veseli.«

Kaj pa gnojenje?

»Zelenjavo gnojimo že štiri leta z briketiranim hlevskim gnojem. V stresnih situacijah, v katerih se zaradi vremenskih nepravil v zadnjih letih pogosto znajdejo kulturne rastline, predvsem tiste, ki rastejo na prostem, pa skušamo okrepiti njihovo odpornost s t.i. krepljivimi rastlin.«

V zadnjih letih pa vam nekaj težav povzročajo tudi vremenske nepravilike, huda neurja, toča, obilne padavine, suša.

»Ja, res je. Večkrat imamo težave s pomanjkanjem vode, potem pa pride obdobje močnih nalivov s točo. Tako se vsako leto bojimo, da nam ne propade preveč zelenjave.«

Imate urejeno tudi namakanje?

»Pred približno 15 leti se je ta stvar začela odvijati. Od začetka je to bilo težje, zdaj pa imamo 70 % površin pokritih z namakanjem. Tam, kjer je namakalni sistem, je zelenjava, na vseh ostalih njivah pa so poljščine.«

Ni pa verjetno mogoče, da bi vso zelenjavo, ki jo pridelujete, zaščitili s plastenjaki?

»Ne, mi imamo 3 plastenjake, vse ostalo, večina zelenjave pa je na prostem. Tako imamo na prostem predvsem solato, fižol, mlado zelje, cvetačo, brokoli, mladi krompir, čebulo ...«

Del pridelka na prostem pa ste morali pred divjadjo zaščititi z ograjo.

»Najbolj se zaščititi špinača, solata in fižol. To imajo srne in zajčki najbolj radi. Sicer so zajčki manj moteči, srne pa pojejo ravno glavico solate in tako ni več za trg. Zaščitimo pa tudi radič, saj ga imajo srne zelo rade in nam ga v nasprotnem primeru uničijo.«

Se vam zdi, da ograja pomaga?

»Ograja zaenkrat pomaga, 100 % ravno ne, kakšna srna se tudi ulovi. Večinoma pa pomaga.«

Letos ste se tudi odločili, da ne pridelujete več lastnih sadik.

»Res je. Ker so vsi trije otroci študentje in imajo zelo malo časa, smo se odločili, da damo stran eno tržnico, sadike pa nam vzgajajo v vrtnariji, ker zaradi pomanjkanja časa in delovne sile ne utegnemo sami.«

Uvedli pa ste tudi lastno predelavo nekega dela pridelane zelenjave.

»Pred tremi leti smo se odločili, da bomo poskusili še s kisanjem in to izključno naravno kisanje varaždinskega zelje. Recept je žena dobila od svoje babice, tako da nas stranke na tržnicah poznajo tudi po pravem domačem kislem varaždinskem zelju. Kisamo tudi malo repe, pred dvema letoma pa smo začeli še s kisanjem zeljnih glav za sarmo.«

Kaj naredite z zelenjavo, ki vam ostane?

»Tisto, ki jo lahko nadalje skladiščimo, prečistimo za naslednjo tržnico, ostalo pa damo kokošim doma na kmetiji. Tako se potrudimo, da vse dobro porabimo in ne zavržemo.«

Kako pri vas poteka prodaja?

»Največ prodaje imamo na tržnicah, to je naša glavna panoga, potem so še v manjšini menze, da še porabimo ostalo zelenjavo. Na tržnico se doma najprej dobro pripravimo, očistimo zelenjavo, kolikor se da, sicer raste v zemlji in nekaj zemlje še pride na tržnico, ampak jo v večini očistimo.«

Kako poteka tržni dan – sobota in priprave v petek?

»V petek na kmetiji pripravimo zelenjavo, jo narežemo, sčistimo in umijemo. Jajca označimo z žigom z datumom ter za tržnico pripravimo tehtnice, prte in predpasnike. V soboto se zbudimo ob 4. uri ter se po zajtrku odpravimo od doma okoli petih zjutraj. Na tržnici zelenjavo raztovorimo in pripravimo za kupce. Na tržnici ostanemo nekje do 11. ure. Zelenjavo, ki nam je ostala, pospravimo ter odpeljemo domov, potem pa se začnemo pripravljati še za druge tržnice.«

Kdaj in zakaj ste se odločili prodajati na bistriški tržnici?

»Na bistriški tržnici smo začeli prodajati pred petimi leti. Ker smo pred tem prodajali tudi na tržnici v Slovenskih Konjicah, je bila to najlažje, da smo z enimi stroški opravili dve tržnici. Vsi trije najini otroci so se takrat še šolali in nam je to omogočalo, da hodijo na faks in smo se celotna družina na ta način preživljali.«

Na tržnici pa je tudi potrebno vzpostaviti stik s kupci.

»Seveda. Kupci nam zdaj že zaupajo in se isti vračajo. Prijaznost, lepa beseda je še vedno ključna pri prodaji na tržnici. Tudi če koga posebej zanima, si vzamemo čas, da si pride pogledat kmetijo in se tako res prepriča, da je naša zelenjava pridelana na naraven način.«

Kdo so vaše stranke in kaj najpogosteje kupujejo?

»Naše stranke so različne starosti in spola ter se k nam vračajo vsak teden. Zaradi priljubljenosti na vseh tržnicah, na katerih prodajamo, nimamo problema s prodajo. Pozimi v večjih količinah prodamo kislo zelje, kislo repo ter različne vrste radičev, katerih najbolj priljubljen je siljen radič verona, ki ga vsak teden nabiramo na njivah. Poleti je najbolj priljubljena solata in krompir, sicer pa opazamo, da se vsako leto najbolj veselijo novih spomladanskih pridelkov tistega leta.«

Kaj vam je pri vašem delu najbolj všeč in kaj najbolj pogrešate?

»Najbolj všeč nam je, da smo zelo povezani z družino, si lahko sami uredimo delavnik, smo dnevno na svežem zraku in si lažje planiramo dopuste ali kakšne proste dneve. Kljub temu včasih pogrešamo, da se zaradi kokoši in zelenjave v rastlinjakih moramo vedno uskladiti, tako da nekdo ostane doma. Tako cela družina ne more skupaj na dopust ter imamo res redkokdaj zares proste dneve brez dela.«

Kako pa je na kmetiji z bolniško in dopustom?

»Dopuste si kreiramo tako, da je nekako vedno nekdo doma in skrbi za kmetijo. Glede bolniških pa si do enega meseca bolniške krijemo stroške sami, po enem mesecu pa se gre na komisijo, kjer določijo nadaljnje pogoje bolniške. Zaradi tega se pogosto ne moremo pozdraviti do konca.«

Kakšni so vaši načrti za prihodnost?

»Načrtov še imamo veliko. Za obstoj kmetije se ne bojimo, ker imamo tri otroke, ki so vsi pridni in delavni. Želimo pa si čim več zdravja in zadovoljstva v svoji družini.« (J. Gašparič, osebna komunikacija, 4. 12. 2018)



Slika 16: Zelenjava (Gašparič, 2018)



Slika 17: Sadike paradižnika (Gašparič, 2018)



Slika 18: Solata v plastenjaki (Gašparič, 2018)



Slika 19: Paprika v plastenjaku (Gašparič, 2018)



Slika 20: Mlada čebula v plastenjaku (Gašparič, 2018)



Slika 21: Gašpariči pri delu (Gašparič, 2018)



Slika 22: Pestra ponudba živil na kmetiji Gašparič (Gašparič, 2018)

5 RAZPRAVA

Pri raziskovanju sva prišli do naslednjih ugotovitev in zaključkov.

Hipoteza 1: Delo kmeta, ki se preživlja s proizvodnjo in prodajo zelenjave, je težavno, zahtevno, polno odrekovanja in v veliki meri odvisno od številnih zunanjih dejavnikov.

Ugotovili sva, da je delo na kmetiji in preživljanje izključno s pridelavo in prodajo integrirane zelenjave res težavno, potrebnega pa je veliko odrekovanja. To sta nama potrdila lastnika kmetije Gašparič, ki se ne spomnita, kdaj sta imela nazadnje bolniški stalež, saj v tem primeru na pomoč priskočijo otroci ali drugi sorodniki. Dodatnih delavcev si sicer ne morejo privoščiti. Sta pa nama povedala, da si vsako leto privoščita nekaj dni dopusta in se ga vedno znova tudi zelo veselita.

Potrdila sta tudi najino domnevo, da je vsak nakup in investicija v sadike ter semena finančno tveganje, saj nikoli ni zagotovila, da bo zrastle zdrava rastlina, primerna za prodajo. Največjo zagotovitev uspešnega pridelka imajo z rastlinami v treh plastenjakih, ki jih imajo od leta 2000, a v njih lahko nasadijo le majhen del celotnega pridelka. To hipotezo sta nama v intervjuju potrdila Janko in Irena Gašparič.

Hipoteza 2: Na Grajski tržnici v Slovenski Bistrici z leti narašča tako število ponudnikov kot tudi povpraševanje.

Najino drugo hipotezo so potrdili na Zavodu za kulturo Slovenska Bistrica. V sestavku o nastanku tržnice v Slovenski Bistrici lahko zasledimo, da je na začetku delovanja tržnice prodajalo le 6 ponudnikov, ki je do danes naraslo do števila 26. Prav tako se je povečalo tudi število kupcev, ki naj bi se spreminjalo glede na letni čas, a sva z anketo ugotovili, da večina kupcev obiskuje tržnico vsak teden skozi celo leto. Omenjeno nama je potrdil tudi Janko Gašparič v intervjuju. Potrdiva lahko tudi najino drugo hipotezo.

Hipoteza 3: Grajska tržnica v Slovenski Bistrici ni le prostor za prodajo živil ob sobotah, ampak tudi prostor za druženje, prireditve in klepet obiskovalcev.

Prav tako je najino domnevo, da je sobota na Grajski tržnici Slovenska Bistrica več kot le tržni dan, potrdila opravljena anketa ter Zavod za kulturo Slovenska Bistrica, kjer se trudijo uvesti mnoge spremljevalne kulturne dogodke in tako še oživiti mestno jedro ob sobotah dopoldne. Tudi Janko Gašparič sam zelo rad poklepeta s svojimi strankami, če ima za to čas, in opaža druženje kupcev, ki med seboj poklepeta in popijejo kavo. Večina anketiranih je povedala, da čas po tem, ko kupijo živila, ki jih potrebujejo, skoraj vedno izkoristijo še za druženje s prijatelji in znanci. Med njimi je bilo največ žensk, starih več kot 50 let. Najina tretja hipoteza je bila tako potrjena.

Hipoteza 4: Število pridelovalcev in površine, vključene v kontrolo integrirane pridelave zelenjave v Sloveniji v zadnjih letih, se niso bistveno zmanjšale.

Izkazalo se je, da je povpraševanje po lokalno pridelani hrani v zadnjih letih res vse večje. Vedno več ljudi se odloča za nakup zelenjave na tržnicah ali kar direktno na kmetijah, prav tako pa imajo doma vrt, če je to le mogoče. Te odgovore so nama potrdili anketiranci na Grajski tržnici Slovenska Bistrica. Podatke nama je potrdil tudi Janko Gašparič s kmetije v Podgorcih, ki pravi, da se je prodaja zelenjave na stojnici v Slovenski Bistrici v zadnjih letih povečala za več kot polovico. Prav tako nama je povedal, da imajo vedno več strank, ki prihajajo na kmetijo vsak teden po zaboj sveže sezonske zelenjave. Zato sva bili presenečeni, da se je število pridelovalcev, ki se ukvarjajo s pridelovanjem integrirane zelenjave, v zadnjih petih letih zmanjšalo in da se ta trend nadaljuje. Ugotovili sva, da so se površine, namenjene pridelavi integrirane zelenjave, občutno zmanjšale. Največji upad je bil na prehodu iz leta 2014 v 2015, ko so se zgodile spremembe v financiranju oziroma začetek novega finančnega obdobja, ko ni bil več certifikat pogoj za pridelavo integrirane zelenjave, ampak površine. Od leta 2015 je število površin začelo enakomerno naraščati, število pridelovalcev pa se še vedno zmanjšuje in je leta 2017 znašalo 148. Vsako leto ministrstvo izda nova navodila za pridobitev certifikata za integrirano pridelavo, kar pomeni, da morajo kmetje vsako leto posodobiti način dela, da so še lahko naprej vključeni v program.

Lastnika kmetije Gašparič sta nama povedala, da so še vedno vključeni med pridelovalce integrirane zelenjave z veljavnim certifikatom. Podatki tako niso v celoti potrdili najine četrte hipoteze, ki sva jo zato le delno potrdili.

Kupci moramo biti v današnjem času v množici ponudbe eko, bio, domačih, slovenskih, integrirano pridelanih izdelkov še posebej pozorni. Še vedno pa je verjetno stisk roke kmetu na kmetiji, branjevki na tržnici, certifikat in redni nadzor izdelkov tisto, kar nam daje zaupanje, da so izdelki redno pregledani s strani kontrolnih institucij in zato res boljši, bolj zdravi, z manj pesticidi, iz lokalnega okolja in tako vredni našega denarja. S tem pa dobimo tudi občutek, da smo poskrbeli za kakovostnejši način prehranjevanja, hkrati pa prispevali k lokalnemu razvoju kmetijstva in ohranjanju narave.

6 ZAKLJUČEK

Ob nastajanju raziskovalne naloge sva se veliko naučili, spoznali nova dejstva, odkrili veliko zanimivih stvari o temi, ki sva jo proučevali, a to še zdaleč ni vse. Veliko vprašanj je še ostalo odprtih, neraziskanih in bi se o njih dalo še podrobneje razpravljati, in sicer zakaj vedno več ljudi želi lokalno pridelano hrano, zakaj kljub vse večjemu povpraševanju po lokalno pridelani hrani upada število pridelovalcev integrirane zelenjave in površine, namenjene pridelavi integrirane zelenjave ...

Prizadevali sva si raziskati, kako od kmeta dobimo zelenjavo, ki jo ponujajo na tržnicah v domačem okolju. Zato sva najprej raziskali položaj kmetijstva in samooskrbe z zelenjavo v Sloveniji. Nato sva se osredotočili na tržnice v mestu, ki postajajo pomemben vir lokalno pridelane hrane v mestu, hkrati pa tudi pomembno središče dogajanja v mestnem jedru. Prav tako naju je zanimalo, koliko truda in odrekovanja je potrebnega, da se lahko kmetje preživljajo izključno od pridelave zelenjave, ki je njihov glavni in edini vir zaslužka. Ob tem pa se pri svojem delu vsakodnevno srečujejo s težavami in številnimi omejitvami.

S tem namenom sva odšli na kmetijo Gašparič, kjer sva s pomočjo intervjuja lastnikov kmetije v Podgorcih prišli do zaključkov, da je za preživljanje s kmetovanjem res potrebno veliko odrekovanja, trdega dela in tveganja. Kljub temu pa imajo kmetje svoje delo zelo radi in ga opravljajo z veseljem. Kmetija Gašparič je prav tako eden izmed ponudnikov na Grajski tržnici v Slovenski Bistrici, kjer sva izvedli tudi anketo. Zanj sva se odločili, saj meniva, da večina ljudi, ki pride na tržnico, poleg nakupa obisk izkoristi še za klepet ali kavo. To je bila ena izmed najinih hipotez, ki sva jo potrdili. Da bi dobili bolj realne podatke, bi morali anketo izvesti še v drugih letnih časih in v večjem številu. Meniva, da je povpraševanje po lokalno pridelani hrani v zadnjih letih vse večje, saj vedno več ljudi želi tako pridelano hrano. Na podlagi tega sva sklepali, da se število pridelovalcev in površin, namenjenih integrirani zelenjavi, v zadnjih letih ni zmanjšalo. Vendar sva po pregledu literature ugotovili, da lahko hipotezo le delno potrdiva. Od leta 2015 je število površin začelo enakomerno naraščati, število pridelovalcev pa se še vedno zmanjšuje. Na podlagi vse večjega povpraševanja sva sklepali tudi, da je število ponudnikov na grajski tržnici naraslo, kar se je izkazalo za resnično, saj je danes na tržnici veliko več ponudnikov, kot jih je bilo na začetku.

Tudi sami sva pri raziskovanju spoznali veliko novega in zanimivega o tej temi, zato se bova potrudili, da bova v prihodnje še bolj pozorni, katero zelenjavo kupujeva, saj ni vseeno, kaj jemo.

Z rezultati ankete in najine raziskovalne naloge bova na skupni predstavitvi seznanili učence, učitelje in starše 2. osnovne šole Slovenska Bistrica in na ta način poskušali še dodatno opozoriti na pomen lokalno pridelane hrane. Najin cilj in namen raziskovanja bo dosežen, če nama bo vsaj pri nekaterih sošolcih uspelo vzbuditi zanimanje in pozornost za nakup lokalno pridelane hrane, ki jo ponujajo na mestnih tržnicah, namesto hrane, ki je prepotovala številne kilometre, preden se je znašla na našem krožniku. Hkrati pa na ta način vsaj malo prispevati tako h kakovostnejšemu načinu prehranjevanja kot tudi k ohranjanju narave.

7 VIRI IN LITERATURA

7.1 KNJIŽNI VIRI

Bajec, V. (1994). Vrtnarjenje na prostem, pod folijo in steklom. Ljubljana: Kmečki glas.

Osvald, J. in Kogoj-Osvald, M. (2003). Integrirano pridelovanje zelenjave. Ljubljana: Kmečki glas.

Osvald, J. in Kogoj-Osvald, M. (1994). Gojenje vrtnin v zavarovanem prostoru. Ljubljana: Kmečki glas.

Mileva Blažič, M., Bošnjak, B., Kenda, J. J., Svetina, P., Žbogar, A. in Žveglič, M. (2015). Novi svet iz besed 8. Ljubljana: Rokus Klett.

Vovk Korže, A. (2016). Enostavna samooskrba – Priročnik za lastno preskrbo. Ljubljana: Inštitut za promocijo varstva okolja.

7.2 USTNI VIRI

Zavod za kulturo Slovenska Bistrica

Anketiranci na Grajski tržnici Slovenska Bistrica

Intervju z Jankom in Ireno Gašparič

7.3 SPLETNI VIRI

Slika 1: Uradni državni znak za integrirano pridelavo [slika na spletu]. Pridobljeno 9. februar 2019 s http://www.mkgp.gov.si/si/delovna_podrocja/kmetijstvo/integrirana_pridelava/oznacevanje/

Slika 2: Zasebne blagovne znamke ("Pikapolonica") [slika na spletu]. Pridobljeno 9. februar 2019 s http://www.mkgp.gov.si/si/delovna_podrocja/kmetijstvo/integrirana_pridelava/oznacevanje/

Slika 3: Število pridelovalcev in površine vključene v kontrolo posamezne vrste integrirane pridelave po letih [slika na spletu]. Pridobljeno 15. februar 2019 s http://www.mkgp.gov.si/si/delovna_podrocja/kmetijstvo/integrirana_pridelava/analiza_stanja/

Slovar slovenskega knjižnega jezika (2000). Spletna povezava: <http://bos.zrc-sazu.si/sskj.html>

Pintar, M., Bedrač, M., Bele, S., Brečko, J., Cunder, T., Kožar, M., Moljk, B., Verbič, J. in Zagorc, B. (2018). Slovensko kmetijstvo v številkah [PDF dokument] Pridobljeno 9. januar 2019 s http://www.kis.si/f/docs/Slovensko_kmetijstvo_v_stevilkah_OEK/KIS_Slovensko_kmetijstvo_v_stevilkah_2018_SLO_splet.pdf

Statistični urad Republike Slovenije(2015) Bilance proizvodnje in potrošnje kmetijskih proizvodov, Slovenija 2015. Pridobljeno 16. januarja 2019 s <https://www.stat.si/StatWeb/News/Index/6003>

Statistični urad Republike Slovenije(2017) Bilance proizvodnje in potrošnje kmetijskih proizvodov, Slovenija 2017. Pridobljeno 16. januarja 2019 s <https://www.stat.si/StatWeb/News/Index/7468>

Ministrstvo za kmetijstvo gozdarstvo in prehrano (b. d.).Integrirana pridelava . Pridobljeno 16. januarja 2019 s http://www.mkgp.gov.si/si/delovna_podrocja/kmetijstvo/integrirana_pridelava/

Inštitut za kontrolo in certifikacijo(b. d.). Integrirana pridelava. Pridobljeno 2. januarja 2019 s <https://www.ikc-um.si/ikc-um/integrirana-pridelava-2/>

Žnidar, K. (2015). Tržnice – več kot le ponudba izdelkov. Pridobljeno 19. december 2018 s <https://www.ekodezela.si/vsebina/trznice-vec-kot-le-ponudba-izdelkov/>

O NAS. (b. d.) Na <https://jemdomace.si/index.php?route=common/home>. Pridobljeno 20. decembra 2018 s https://jemdomace.si/index.php?route=information/information&information_id=4

Eucbeniki (b. d.). Kmetijstvo. Pridobljeno 16. novembra 2018 s <http://eucbeniki.sio.si/geo1/2542/index1.html>

8 PRILOGE

8.1 ANKETNI VPRAŠALNIK

Sva Neli in Iva, učenki devetega razreda 2. osnovne šole Slovenska Bistrica, in pripravljava raziskovalno nalogo z naslovom Od kmetije do tržnice. V ta namen bi potrebovali mnenje obiskovalcev bistriške tržnice, ki nama bo v pomoč pri izdelavi naloge. Anketa je anonimna.

1. Spol : M Ž

2. Starost: a) do 20 let b) 21–35 let c) 36–50 let d) 51–70 let e) 71 let in več

3. Ali imate doma vrt?

da ne

4. Kako pogosto obiskujete tržnico?

vsak teden enkrat na mesec nekajkrat na leto

5. V katerem letnem času največkrat obiščete tržnico?

poleti pomladi pozimi jeseni vse leto

6. Kaj najpogosteje kupite?

sezonsko zelenjavo med jajca olje
 sezonsko sadje mlečni izdelki pecivo sok
 kruh mesni izdelki testenine drugo _____

7. Se vračate k istim ponudnikom?

da ne

8. Ali obisk tržnice izkoristite tudi za klepet in kavo?

občasno vedno nikoli

9. Ali na tržnici v Slovenski Bistrici kaj pogrešate oz. bi spremenili in ali bi kaj posebej pohvalili?

+ _____
- _____