



Funded by the European Union's  
Seventh Framework Programme



# trafoon

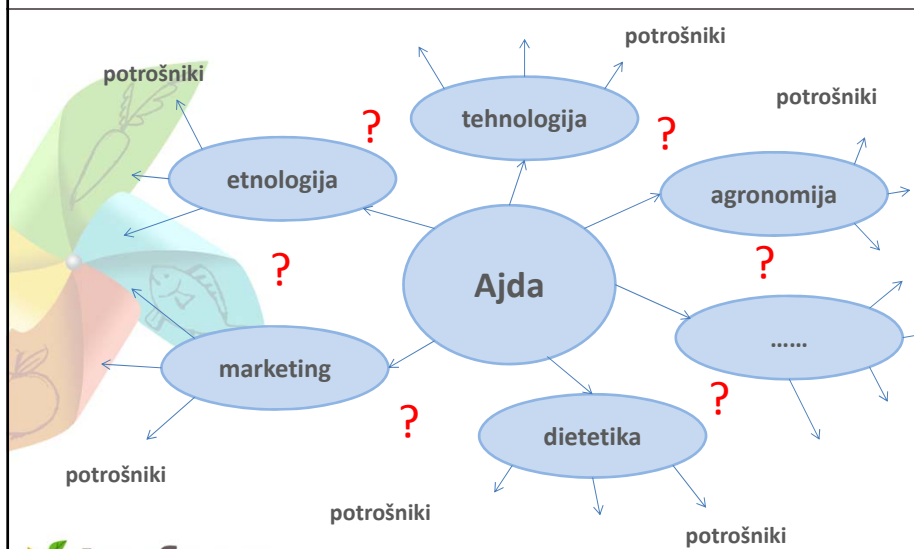
*Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation*

Jan Štrukelj, univ. dipl. inž. agr.  
Predstavitev projekta Ajda požen'



*Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation*

Povezovanje znanja in prenos iz znanstvenih krogov v javnost



*Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation*

2

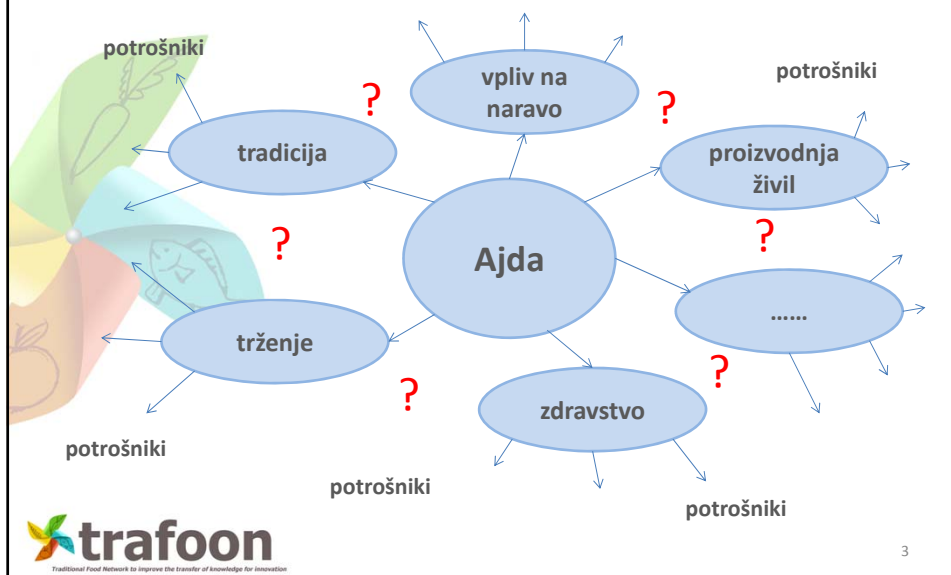
**Trafoon Workshop: „Ajda med tradicijo in inovacijo / Buckwheat between tradition and innovation“**

3. – 4. June, 2015

Maribor, Slovenia

Not for free distribution

Ajda kot potencialni vzvod za vzpostavljanje povezav med različnimi strokami



### Projekt *Ajda požen'*

- Ekipa strokovnjakov z različnih institucij (IJS, KIS, UP, UL-BF) in strok (humanisti, naravoslovci, družboslovci) je zajela tri vidike trajnostnega razvoja, ki temelji na **družbi znanja**: okoljskega, gospodarskega in kulturnega.
- Projekt je zaznamovalo **aktivno delo na terenu**, mreženje, promocija in priprava strokovnih podlag z namenom krepitev samozavesti o sposobnostih soočanja z izzivi prihodnosti v luči globalne gospodarske in ekološke krize.
- Projekt je bil izveden v sklopu aktivnosti **Požen' Evropa**, ki ga je zasnovala tedanja evropska poslanka Zofija Mazej Kukovič.

## Razdelitev področij dela

- Študija o **ekonomski upravičenosti** pridelave navadne ajde za konvencionalno in ekološko kmetijstvo za leto 2012 v RS (KIS).  
(dr. Viktor Jejčič)
- Analiza o **primernosti prostora** za pridelavo navadne ajde na geografskem območju RS (IJS).  
(dr. David Kocman)
- Promocija in izobraževanje** na terenu z namenom zbiranja informacij in vzpostavitve povezav z različnimi deležniki javnosti (UL, IJS, UP, samostojni strokovni sodelavci).  
(dr. Ivan Kreft, dr. Milena Horvat, dr. Tomaž Grušovnik, Lidija Maučec, Katja Utroša, Jan Štrukelj)

Za prehrano je **v letu 2011 prebivalec RS porabil le 0,95 kg navadne ajde** (preračunano v ekvivalent moke), od tega **46,3% iz uvoza**. Majhen delež porabe nakazuje nujnost in zaželenost promocijskih projektov povezanih z dvigom potrošnje predvsem lokalno pridelanih ajdovih proizvodov.



5

## Ali je ajdo upravičeno pridelovati?

- Izračun ekonomske upravičenosti pridelave ajde**
- Izračuni so bili narejeni po **metodi spremenljivih stroškov**.
- Upoštevani so bili naslednji stroški: **gorivo** (mineralno dizelsko gorivo – D2), **gnojila** (mineralno ali organsko gnojilo), **seme**, stroški **najetih storitev** (npr. kombajniranje, dosuševanje...), **ostali materialni stroški** ter stroški **lastnega dela**.
- Opredeljeni so bili **celotni stroški** pridelave in **prihodki** za konvencionalno in ekološko pridelavo ajde.



6

**Trafoon Workshop: „Ajda med tradicijo in inovacijo / Buckwheat between tradition and innovation“**

3. – 4. June, 2015

Maribor, Slovenia

Not for free distribution

## Prihodki od prodaje pri ekološki in konvencionalni pridelavi navadne ajde za leto 2012 v RS

Ekološka pridelava navadne ajde nudi **večji dobiček** kot pridelava s stroški konvencionalnega kmetijstva. Višje prihodke lahko dosežemo s **trženjem pridelka na kmetiji** in doseganjem višjih povprečnih pridelkov.

Pridelek t/ha	0,7	1,1	1,5
Pridelek (EUR/ha) pri <b>konvencionalni</b> pridelavi (prodajna cena 600 EUR/t)	198	402	608
Prihodek (EUR/ha) pri <b>konvencionalni</b> pridelavi (prodajna cena 800 EUR/t)	338	622	908
Prihodek (EUR/ha) pri <b>ekološki</b> pridelavi (prodajna cena 1100 EUR/t)	612	1014	1425
Prihodek (EUR/ha) pri <b>ekološki</b> pridelavi (prodajna cena 1500 EUR/t)	892	1454	2025

## Kje v Sloveniji pridelovati ajdo?

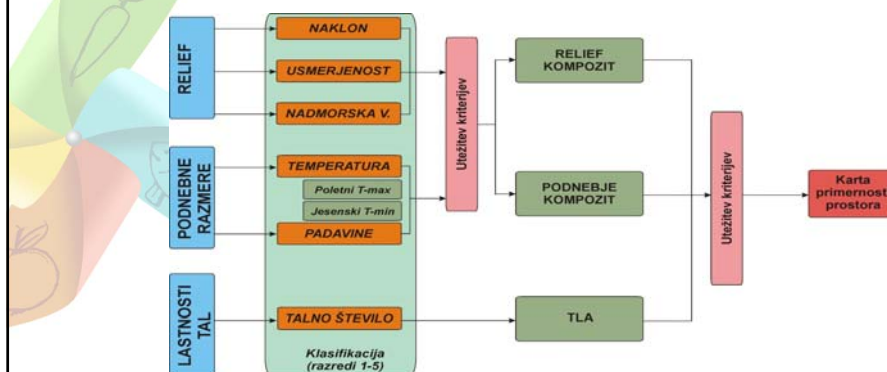
### Analiza primernosti prostora za pridelavo navadne ajde v RS

Na podlagi tematskih geografskih podlag (vir: GIS) so bili izbrani trije prostorski kriteriji (**lastnosti tal, relief in podnebne razmere**), ki vplivajo na pridelovanje navadne ajde. Združeni so bili s pomočjo Boolove metode, ki je pokazala, da je za gojenje navadne ajde primerna **skoraj tretjina površine RS**.



## Shema večkriterijskega odločitvenega modela

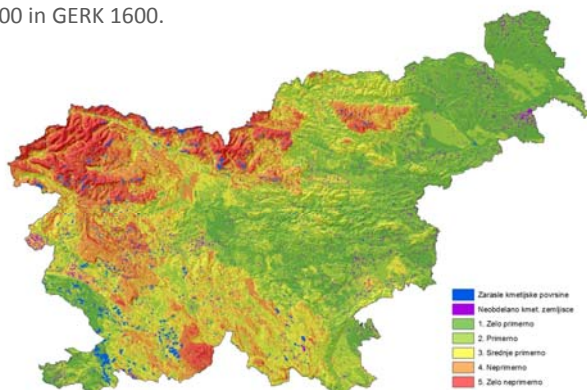
Z namenom primerjave različnih območij v RS je bil s pomočjo utežitvenih kriterijev uporabljen analitični hierarhični postopek, ki vodi v prikaz najboljših možnih alternativ.



## Relativna primernost zemljišč za rast navadne ajde v RS

Rezultate **večkriterijskega odločitvenega modela**, ki je pokazal, da je v RS za rast navadne ajde primernega oziroma zelo primernega približno 50 % prostora, smo prekrili s poligoni dveh razredov GERK (Grafične enote rabe zemljišč kmetijskih gospodarstev): GERK 1800 in GERK 1600.

Najmanj 2300 ha zemljišč primernih za gojenje navadne ajde, ki so trenutno neobdelana ali zarasla z gozdnim drevjem.



## Ozaveščanje in izobraževanje

Pozitivne lastnosti navadne ajde so poznane v **znanstvenih krogih**, vendar niso dovolj poudarjene med **splošno javnostjo**.

Raziskave in poročila (EUFIC REVIEW 4/2005) kažejo, da je sleherna izbira hrane preplet sledečih dejavnikov:

- **biološke determinante** (lakota, apetit, okus),
- **ekonomske determinante** (cena, dohodek, razpoložljivost),
- **fizične determinante** (uspeh, izobrazba, veščine, čas),
- **družbene determinante** (kultura, družina, prijatelji, ljudje s katerimi obedujemo),
- **psihološke determinante** (počutje, stres, krivda) in
- **odnos do hrane** (prepričanja in znanje o hrani).

Pri promociji živil imamo opraviti z raznolikimi ciljnimi skupinami, znotraj katerih skušamo promovirati določeno živilo.

Ob upoštevanju teh mehanizmov smo zasnovali in izvedli **načrt aktivnosti**, ki je temeljil na izobraževanju in informiranju javnosti o navadni ajdi kot zdravi izbiri.

## Izobraževalne akcije namenjene širši javnosti

• **Ozaveščanje potnikov** o nutricionistki navadne ajde (hranilnost in priprava jedi) preko množičnega medija na digitalnih zaslonih avtobusov Ljubljanskega potniškega prometa.

• **Distribucija zgibank** v zdravstvenih domovih v Ljubljani in Pomurju v sodelovanju s Čebelarsko zvezo Slovenije.

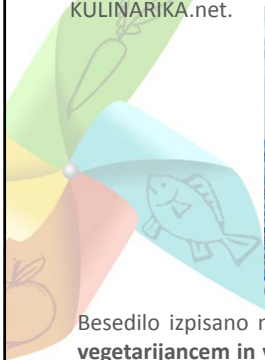
• **Znanstveno-kulinarični dogodek** v sklopu brezplačnih veganskih večerov v Avtonomnem kulturnem centru Metelkova mesto.

• **Razširitev gesla »ajda«** in vpis gesla »tatarska ajda« v slovenskem jeziku v **večjezično splošno spletno enciklopedijo** s prosto vsebino (Wikipedija).



## Promocija navadne ajde kot zdrave izbire na digitalnem zaslonu množičnega medija na avtobusih LPP (september, 2012)

Fotografija ajdove kaše je opremljena s kodo QR, ki uporabnika napoti na recepte ajdovih jedi, zbrane na URL-naslovu slovenskega kulinaričnega portala KULINARIKA.net.



Besedilo izpisano na digitalnem zaslonu (desno): **Ajda je super-živilo. Priporočljiva vegetarijancem in veganom, dobra za otroke. Beljakovine ajde so kakovostnejše od beljakovin pšenice, soje ali mesa. Ajda vsebuje minerale in antioksidante, ima nizki glikemični indeks in je brez glutena. Hranljiva izbira.**

## Distribucija zgibank ČZS

Splošna javnost

Ajda – koristna za kmeta, odlična za čebele, zdrava za vsakogar



Trafoon Workshop: „Ajda med tradicijo in inovacijo / Buckwheat between tradition and innovation“

3. – 4. June, 2015

Maribor, Slovenia

Not for free distribution

## Distribucija zgibank ČZS

Otroci  
Čebelica moja prijateljica 6: brez čebel ni hrane



## Znanstveno kulinarčni večer

Zavedamo se pomembnosti samoniklih kulturnih prizorišč zato smo se odločili, da bomo v prostorih **Avtonomnega kulturnega centra Metelkova mesto** v sklopu tamkajšnjih tedenskih brezplačnih veganskih večerij organizirali znanstveno kulinarčni dogodek, kjer smo postregli s sledečimi jedmi:

bučna juha z ajdovim kruhom,  
rdeče zelje z jabolki,  
ajdova kaša po Štajersko,  
tatarska ajdova kaša,  
pikantni ajdov veganski golaž,  
sveža mešana solata,  
zavitek iz ajde in banan.

V sklopu dogodka je strokovnjak za ajdo (**prof. dr. Ivan Kreft**) predstavil navadno in tatarsko ajdo kot poljščini in živili, ter odgovarjal na vprašanja udeležencev večerje.

**Trafoon Workshop: „Ajda med tradicijo in inovacijo / Buckwheat between tradition and innovation“**

3. – 4. June, 2015

Maribor, Slovenia

Not for free distribution



## Razširitev gesla »ajda«



WIKIPEDIJA  
Prosta enciklopedija

Stran Pogovor

Preberi Uredi Uredi kodo Zgodovina

### Ajda

Iz Wikipedije, proste enciklopedije

Za druge pomene glej *Ajda* (razločitev)

**Navadna ajda** (znanstveno ime **Fagopyrum esculentum**) je rastlina iz rodu Fagopyrum (ki ga včasih obravnavamo skupaj z rodom Polygonum) iz družine Polygonaceae - dresnovk. V istem rodu je tudi tatarska ajda oz. nora ajda (*F. tartaricum* Gaertn). Ajda uvrščamo med žita, čeprav botanično ne spada med trave (Poaceae), kamor spada večina ostalih žit. Je sorodnica rabarbare, ki prav tako spada med dresnovke.

Ime ajda je prevzeto iz staronemškega Heiden, ki je v zvezi z nem. Heide 'ajd, pogan'. Žitarica je tako poimenovana, ker so jo v 12. stoletju iz poganskih krajev ter Kitajske v Evropo prinesli križarji. <sup>[1]</sup> Latinsko ime Fagopyrum in angleško ime buckwheat pomeni »bukovo žito« in pove, da so njeni trkolni plodovi podobni bukovim.

**Vsebine** [skrij]

- 1 Zgodovina ajde na Slovenskem
- 1 1 Priljubljenost
- 2 Pridelava
- 3 Uporaba
- 3 1 Uporaba v ljudskem zdravilstvu
- 4 Kemijska sestava
- 5 Reference

**Navadna ajda**

navadna ajda

**Znanstvena klasifikacija**

Krajevno: Florske rastline

Debel: Magnoliophyta (skrbosemenika)

Razred: Magnoliopsida (skrbosmenika)

Red: *Florske rastline (skrbosmenika)*

## Vpis gesla »tatarska ajda«



WIKIPEDIJA  
Prosta enciklopedija

Stran Pogovor

Preberi Uredi Uredi kodo Zgodovina

### Tatarska ajda

Iz Wikipedije, proste enciklopedije

**Tatarska ajda** (znanstveno ime **Fagopyrum tartaricum**) je kulturna rastlina iz družine dresnovk. Pravi jo tudi nora, zelena ali grenka ajda. Tako kot njena sorodnica navadna ajda izvira iz Vzhodne Azije, predvsem iz jugozahodnega Sečuana, severnega Junana in vzhodnega Tibeta. Na Kitajskem raste tudi na nadmorski višini nad 2500 m. Razširjena je ponekod v Nepalu in Butanu. Kjer jo uporabljajo podobno kot navadno ajdo za rezance in nekateri druge jedi. Člani jo v Sloveniji je ponekod sejejo kot samostojen posevek (z njeno je mlaj Rangus na Dolenskem), večkrat jo najdemo kot plitev v posevku navadne ajde.

Rastlina je na pogled podobna navadni ajdi, je sestrska rastlina navadne ajde, kar pomeni, da sta se rastlini razvijali vzporedno in da ena ni prednik druge. Listi so pogosto širši kot daljši ter bolj zeleni od listov navadne ajde. Po navadi se optodi sama in ima malo nektarja. Semena so po velikosti primerljiva z majhnimi semeni diploidsnih ajd. Po številu ima manj semen kot navadna ajda in se osiplje. Zrnje nima značilnega vonja in okusa zrnja navadne ajde, je bolj grenko in bolj rumeno, predvsem zaradi višje vsebnosti zdravilne snovi rutina. Ponekod jo sejejo, na primer na Poljskem, kot samostojen posevek za pridobivanje te zdravilne snovi. Dokazali so, da je vsebnost antioksidanta rutina v zrnju tatarske ajde višja na lokacijah z višjo nadmorsko višino, saj je na teh višinah severje ultravijolični žarkov večje kot v nižinah. Na neugodne vremenske pogoje kot so nevihte, toča ali stana so rastline tatarske ajde bolj odporne in si hitreje opomorejo kot rastline navadne ajde.

Na koroškem j v narečju pravijo »cogbla«. V letu 1816, ki je bilo leto brez poletja zaradi vulkanskega izbruha v Indoneziji, je Žiga Zois s Češke prinesel v Slovenijo tatarsko ajdo, ki je bila bolje prilagojena na neugodne vremenske pogoje in tako reši številne pred lakoto.

**Tatarska ajda**

Tatarska ajda

## Smernice za nadaljnje delo

V RS je navadna ajda **kulturno pomenljiva rastlina**, ki opravičuje nadaljnje raziskave, ne le na področju agronomskih in okoljskih ved, temveč tudi na področjih zgodovine, etnologije ter drugih družboslovnih in humanističnih znanosti. **Sinergija naravoslovja, družboslovja in humanizma** lahko služi za vzpostavitev  **vključujočih družbenih mehanizmov**, pripravo učinkovitih promocijskih strategij in prispeva k  **dodani vrednosti** navadne ajde. Ob razvoju primerne materialne in kulturne infrastrukture navadna ajda ponuja učinkovite odgovore na vprašanja s katerimi se spopadamo, ko iščemo  **trajnostne rešitve za gospodarski razvoj**.

## Agnes Denes (1982) Wheatfield – A Confrontation



**Trafoon Workshop: „Ajda med tradicijo in inovacijo / Buckwheat between tradition and innovation“**

3. – 4. June, 2015

Maribor, Slovenia

Not for free distribution



Več glav več ve.  
Več oči vidi več stvari z različnih strani.

trafoon  
Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

22

**Trafoon Workshop: „Ajda med tradicijo in inovacijo / Buckwheat between tradition and innovation“**  
3. – 4. June, 2015  
Maribor, Slovenia  
Not for free distribution