



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

**KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD  
NOVO MESTO**

Oddelek za kmetijsko svetovanje

Šmihelska cesta 14, 8000 Novo mesto

Tel.: (07) 373-05-70, fax: (07) 373-05-90

E-pošta: [tatjana.kmetic-skof@kgzs-zavodnm.si](mailto:tatjana.kmetic-skof@kgzs-zavodnm.si)

Splet: [www.kmetijskizavod-nm.si](http://www.kmetijskizavod-nm.si)

Novo mesto, 5.10.2020

## PREDELAVA SADJA

V jesen smo že krepko zakorakali, saj se je začela 23. septembra in bo trajala vse do 21. decembra. V tem letnem času z dreves odpadajo listi in narava se počasi pripravlja na počitek. Jeseni v gozdovih nabiramo plodove, v sadovnjaku pa obrodijo sadna drevesa. Letošnje leto nas je narava obdarila z obilico sadja, predvsem tam, kjer ni bilo pozebe ali toče. Skozi celo leto smo lahko uživali v sezonskem sadju, ki ima hranilno vrednost prilagojeno letnemu času, prav tako pa je najbolj naravno pridelano. Tako kot je nekomu poletje, je marsikomu jesen celo najljubši letni čas, saj nas ovija z najrazličnejšo paletto barvnih odtenkov, toplim vremenom in zelookusnimi sezonskimi živili. Zato nikakor ne smemo pozabiti tudi na jesensko sadje kot so grozdje, hruške, oreh, lešnik, kostanj, kaki in seveda jabolka.

Za večino sadjarjev je zdaj čas pobiranja pridelkov, čeprav smo se s sočnimi sadeži sladkali vse od češenj naprej. Čas obiranja sadja je odvisen od sorte in od tega, kaj nameravamo storiti s pridelkom. Plodovi, ki ostanejo dalj časa na drevju, so polnejšega okusa, niso pa primerni za dolgotrajnejše shranjevanje. Vsi vemo, da je najbolje uživati sveže sadje, saj le tako dobimo iz sadja vse kar nam nudi. Če pa imamo sadja morda več, kot ga lahko pojemo, na srečo obstaja kar nekaj načinov, kako ga je mogoče porabiti. Jagodičevje, marelice, breskve in drugo zgodnje sadje je že zdavnaj obrano in pridne gospodinje so že nakuhale veliko sladke marmelade in kompotov, pečejo pite, zavitke in razno pecivo. Nekaj sadja se je pospravilo takoj, preostalo pa je dobilo prostor na policah v shrambi, zamrzovalni skrinji in drugje.

Če želimo sadje predelati, ga moramo obirati v užitni zrelosti, to je takrat, kadar ima sadje najbolj ugodno razmerje med kislinami in sladkorji. Kljub temu, da vsaka predelava zahteva svoj tehnološki postopek, so nekatera pravila skupna. Tako je tudi za predelavo najbolje, da je sadje obrano, saj vsakršna poškodba plodov vpliva na kvaliteto izdelka. Sadje, ki pade na tla, je poškodovano, na tem mestu oksidira, začne gniti in tako lahko vpliva na okus samega izdelka. Po obiranju sadje preberemo, odstranimo nagnite in poškodovane plodove ter ga operemo.

Sadja imamo zelo veliko vrst, nekajkrat toliko pa je tudi izdelkov iz sadja. Raznoliko sadje in okusi, arome, barve in oblike so lastnosti, ki so zelo uporabne pri pripravi različnih jedi, pijač in shrankov. Sadje lahko predelamo v sadni sok, sadno vino, sadni kis, sadno žganje in suho sadje. Sladke dobrote, kot so marmelade, kompoti, zavitki, pite, namazi in pecivo, so znane vsem, lahko pa predelano sadje dodajamo tudi mesu in ribam. V stari domači kuhinji pa so sadje pogosto pripravljali celo skupaj s fižolom kot samostojno jed, prikuho ali enolončnico.

Iz sadja lahko pripravimo sladice, kroglice, sadje lahko jemo s sladoledom in s sladko smetano. Nekatere vrste sadja se dobro ujemajo s sirom, gorgonzolo ali mascarponejem. Iz sadja lahko pripravimo torej sladke in slane jedi, pite, zavitke, pudinge, kruh, narastke. Sadje lahko tudi zamrzujemo, naredimo sokove, likerje, vlagamo ga lahko v alkohol, delamo marmelade. Lahko ga kuhamo, dušimo, cvremo, pečemo na žaru ali v pečici, kandiramo, sušimo.

Če pa imamo teh izdelkov iz sadja veliko in bi jih želeli prodati oz. bi želeli svoj kakovosten izdelek ponuditi na trg, moramo poznati zakonske pogoje za prigrasitev predelave sadja kot dopolnilne dejavnosti na kmetiji, dobiti nasvete pri ureditvi prostorov in spoznati osnove dobre higienske prakse. Dejavnost predelave na kmetiji predstavlja dodano vrednost osnovnim kmetijskim pridelkom in nudi možnost za dodatno zaposlitev družinskih članov ter večji prihodek na kmetiji.

Dovoljenje za opravljanje dopolnilne dejavnosti se pridobi na pristojni Upravni enoti, če kmetija izpolnjuje vse pogoje za opravljanje dopolnilne dejavnosti določene z novo Uredbo o dopolnilnih dejavnostih na kmetiji Ur. l. RS št. 57/2015 in 36/18, z Zakonom o kmetijstvu ter z ostalimi predpisi.

Nekaj osnovnih pogojev za opravljanje predelave kot dopolnilne dejavnosti na kmetiji so, da mora imeti kmetija v uporabi najmanj en hektar primerljivih kmetijskih površin in letno oddati Zbirno vlogo po predpisih kmetijske politike. Za predelavo mora kmetija zagotavljati 50 odstotkov količin lastnih surovin, do 50 odstotkov pa lahko dokupi z drugih kmetij. Nosilec dopolnilne dejavnosti na kmetiji je lahko nosilec kmetije, ali drug polnoleten član kmetije, delajo pa lahko člani kmetije in zaposleni na kmetiji. Zelo pomembno je, da mora najpozneje v osmih dneh po pridobitvi dovoljenja nosilec dopolnilne dejavnosti prijaviti na FURS način obdavčitve dohodka iz dejavnosti. V skladu s predpisi pa mora urediti tudi prostore za predelavo in registrirati živilski obrat na Upravi za varno hrano veterinarstvo in varstvo rastlin.

Zakonodajne zahteve za predelovalni - živilski obrat na kmetiji se smiselno prilagajajo velikosti obrata, vrsti živila in tehnološkemu postopku predelave, zato je nasvet, kako urediti prostore lahko le individualen. Pri tem je pomembno, da so v obratu izpolnjene osnovne sanitarno – higienske zahteve. Vsak živilski obrat mora pri svojem delu upoštevati in uporabljati načela dobre higienske prakse.

Trenutno smo obdarjeni s paleto različnega svežega domačega sadja, a moramo se zavedati, da bomo ob koncu zime že pošteno naveličani mandarin, pomaranč, grenivk in banan, zato bo shranek kakšne druge vrste domačega sadja dobrodošla popestritev zimskega jedilnika.

Pripravila:

Tatjana KmetičŠkof, univ.dipl.ing.agr.

Kmetijsko gozdarski zavod Novo mesto