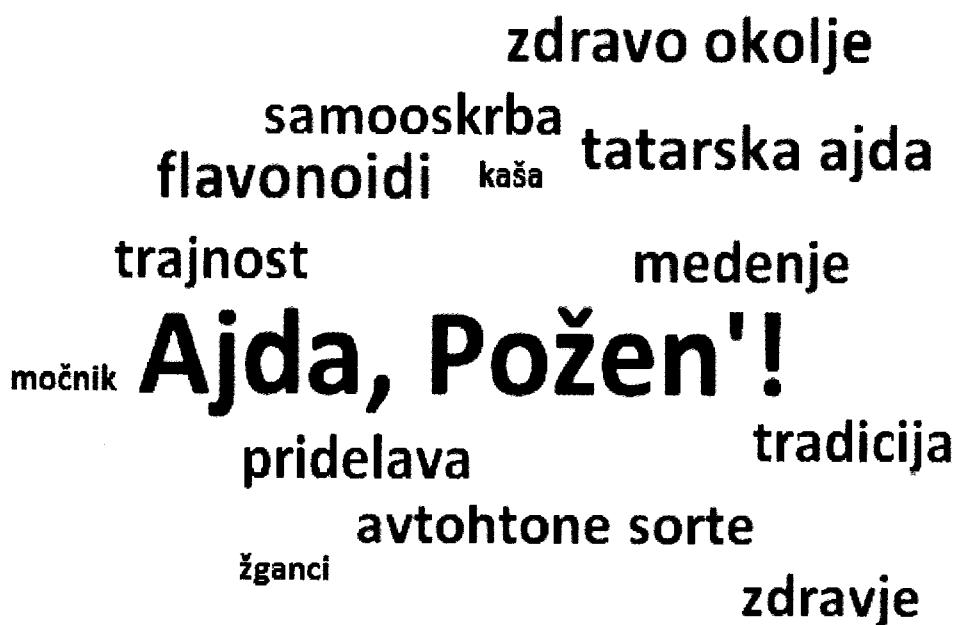


## AJDA, POŽEN'!

Zaključno poročilo 1., 2. in 5. sklopa projekta,  
NOVEMBER 2012



avtorji:

Tomaž Grušovnik  
Lidija Maučec  
Jan Štrukelj  
Katja Utroša



## **AJDA, POŽEN'!**

**Zaključno poročilo 1., 2. in 5. sklopa projekta,  
NOVEMBER 2012**

avtorji:

Tomaž Grušovnik

Lidija Maučec

Jan Štrukelj

Katja Utroša

## KAZALO

KAZALO.....	2
KAZALO SLIK, TABEL IN GRAFOV.....	4
1. AJDA IN NJENE LASTNOSTI .....	5
1.1. Zdravstvene in prehrambene lastnosti ajde .....	5
1.1.1. Rutin in druge zdravilne učinkovine v ajdi .....	5
2. ZGODOVINA, KULTURA IN FOLKLORA AJDE NA SLOVENSKEM .....	6
2.1. Ustno in pisno izročilo .....	7
2.1.1. Prekmurje .....	9
2.1.2. Dolenjska in Bela krajina .....	9
2.1.3. Žička kartuzija .....	10
3. ORIS UPORABE AJDE PO SVETU ZA HRANO IN DRUGE NAMENE.....	10
4. SETEV IN ŽETEV AJDE.....	11
4.1. Slikovno gradivo iz žetve .....	12
4.2. Setev in žetev nekoč.....	14
5. AVTOHTONE SORTE AJDE.....	15
6. AJDA IN ČEBELE .....	16
6.1. Značilnosti ajdovega medu.....	17
7. STATISTIČNE INFORMACIJE O AJDI IN RAZŠIRJENOST AJDE NA TRŽIŠČU.....	18
7.1. Statistične informacije o pridelavi ajde na slovenskem .....	19
7.2. Statistične informacije in ocene o uvozu, izvozu in porabi ajde na Slovenskem .....	22
Tabela 2: podatki SURSa o uvozu/izvozu ajde za obdobje 2000-2011 .....	22
7.3. Ponudba ajdovih izdelkov na slovenskem tržišču .....	23
8. TERENSKO RAZISKOVALNO DELO.....	24
8.1. Sestanek z dr. Ivanom Kreftom .....	24
8.2. Okrogla miza o ajdi na 50. Kmetijsko-živilskem sejmu in kampanja ČZS o ajdi .....	24
8.3. Obisk ekološke kmetije v Šalovcih na Goričkem .....	26
8.4. Obisk mlinarstva na Dolenjskem .....	26
8.5. Sestanek s predstavniki ČZS .....	27
8.6. Obisk avstrijske Koroške: občina Suha (Neuhaus) .....	28
8.7. Poizvedovanje pri trgovcih in predelovalcih .....	29
8.8. srečanje s skandinavskimi strokovnjaki in peka kruha iz moke tatarske ajde .....	30
8.9. Novinarska konferenca ČZS in pekarne Grosuplje .....	31
8.10. Obisk sejma Narava-zdravje 2012 .....	32
9. STRATEGIJE PROMOCIJE ŽIVIL .....	33
10. IZOBRAŽEVALNE AKCIJE IN OZAVEŠČANJE JAVNOSTI .....	33
10.1. Izobraževalna akcija na avtobusih LPP .....	33

10.2. Predstavitev dela na projektu na predstavivti 'Zdravo okolje za zdravje ljudi'.....	34
10.3. Distribucija zloženk.....	34
10.4. Dopolnjevanje teksta na slovenski Wikipediji za geslo 'Ajda' in 'Tatarska ajda'.....	35
10.5. Priprava ajdovih jedi na veganskem večeru v AKC Metelkova mesto .....	36
<b>11. IZBRANA LITERATURA.....</b>	<b>37</b>
11.1. splošna literatura.....	37
11.2. Razdelek kultura, folklora in zgodovina .....	38

## Kazalo slik, tabel in grafov

Slika 1: Stopa iz 'Mlinarskih dnevov' na Bistricah v Prekmurju (avtorica L. Maučec).....	7
Slika 2: Kombajn pripelje požeto ajdo. Na fotografiji je tudi bint (avtorica L. Maučec).....	12
Slika 3: Bint, stroj za ločevanje ajdovih zrn od ostalih travnatih primesi. V levem vedru je ajda, v desnem odpad (avtorica L. Maučec).....	13
Slika 4: Pravkar požeta ajda, ki čaka na bintanje (avtorica L. Maučec).....	13
Slika 5: Delavci pri bintu in ponjave z ajdo (avtorica L. Maučec).....	13
Slika 6: Sporočilo na avtobusih (avtor T. Grušovnik).....	34
Tabela 1: Pridelava ajde v Sloveniji po letih.....	19
Tabela 2: podatki SURSa o uvozu/izvozu ajde za obdobje 2000-2011.....	22
Tabela 3: Ocena KISa o bilanci potrošnje ajde.....	23
Graf 1: Pridelek ajde v tonah po posameznih letih na Slovenskem.....	19
Graf 2: Pridelek ajde na hektar v tonah po posameznih letih na Slovenskem.....	20
Graf 3: Obseg pridelovalne površine v ha za ajdo na Slovenskem po posameznih letih.....	20

## 1. AJDA IN NJENE LASTNOSTI

Ajda (znanstveno ime rodu: *Fagopyrum*) je dvokaličnica, ki spada v družino dresnovk (*Polygonaceae*). Ajdo zaradi načina njene pridelave in uporabe poljudno uvrščamo med žita, pa čeprav žita sicer spadajo med trave (*Poaceae*). Bližnji sorodniki ajde so številne dresni, znane plevelne rastline.

Navadna ajda (*Fagopyrum esculentum*) je enoletna rastlina, ki se razmnožuje s plodovi, ki jim pravimo tudi semena. Večina njenih korenin se razrašča plitvo, zlasti če so tla v globini prevlažna. V skromnih razmerah zraste steblo le 20 do 30 cm, v hribovitem svetu navadno doseže do 70 cm, v nižinskih predelih z zadostnimi hranili, vlago in časom za rast, pa lahko zraste tudi do 120 ali celo 150 cm. Listi ajde so srčasto puščičasti in bolj dolgi kot široki. Cvetovi so v sestavljenih socvetjih, stranska socvetja so lahko podobna klasu. Je tujeprašna rastlina, vendar obstajajo tudi izjeme. Za njeno opraševanje so zelo pomembne čebele in v primeru čebeljega panja v bližini ajdovega polja se pridelek poveča za do 10 odstotkov. Semena ajde so triroba, navadno dolga od 4 do 7 mm.

Ajda ima v celicah po 16 kromosomov zaradi česar je diploidna. Poznamo tudi tetraploidno ajdo s štirimi garniturami kromosomov. Večina tetraploidnih sort je pridobljenih iz diploidnih s pomočjo kolhicina. Semena tetraploidnih ajd so bistveno večja kot semena diploidnih in so priljubljena zaradi pridobivanje kaše.

### 1.1. Zdravstvene in prehrambene lastnosti ajde

Ajdoviha zrna vsebujejo škrob, beljakovine z uravnoteženo vsebnostjo aminokislin, vlaknine, antioksidant rutin in druge flavonoide, ter nekaj maščob. Aminokisline ajde imajo izjemno ugodno biološko vrednost in so bolj kakovostne kot tiste v pšenici, soji ali mesu. Vsebuje vse esencialne aminokisline, posebej pa velja izpostaviti visoke koncentracije lizina in arginina, ki sicer velja za esencialno aminokislino le pri otrocih, ki še nimajo dovolj razvite presnove.

Zrna odlikuje pesta vsebnost mineralov: kalcij, železo, fosfor, cink, baker, magnezij, mangan in selen.

Priporoča se kot hranilo tistim, ki so po izbiri ali zaradi ekonomskih razlogov vegetarijanci. Ob aminokislinah je za vegetarjance v ajdi pomemben še cink. Slovenska ajda naj bi vsebovala nekoliko več cinka, kakor ajda pridelana na Japonskem ali Kitajskem.

#### 1.1.1. Rutin in druge zdravilne učinkovine v ajdi

Rutin je flavonoid z antioksidativnim učinkom in blagodejno vpliva na ožilje. Vsebujejo ga mnoge rastline, a le redke ga imajo v listih toliko kot ajda. Največ rutina je v zelenih delih in cvetovih ajde.

Flavonoidi so polifenoli, ki so zastopani v številnih pijačah in hrani. Njihova biološka funkcija je inhibicija oksidacije lipoproteinov. Oksidacija prostih radikalov lipoproteinov z nizko gostoto ima pomembno vlogo pri aterosklerozi. Epidemiološke raziskave kažejo obratno sorazmerje med vnosi flavonoidov in tveganjem za bolezni srca in ožilja. Kvercetin je zaradi

njegove učinkovite antioksidacije in dobre absorbcije iz hrane eden od najbolje raziskanih flavonoidov. Večinoma ga najdemo v glikozilirani obliki kot rutin. Rutin v številnih državah uporabljajo v medicini za zmanjševanje kapilarne krhkosti, ki je povezana s hipertenzijo. V nedavnih študijah na podganah so odkrili, da uživanje rutina izboljšuje antioksidantni sistem v jetrih, inhibira povečanje nivoja tiobarbiturnih kislin in reaktivnih substanc v želodčni sluznici, ki jih povzroča etanol in zavira čezmerno nastajanje kisikovih radikalov pri revmatoidnem artritisu in Fanconijevi anemiji.

Ajda je dober vir prehrambno pomembnih proteinov, lipidov, vlaknin in mineralov. Poleg tega ima tudi druge sestavine, ki so pomembne s stališča medicine in to so flavonoidi, fagopirin in ajdove sterole. Ajda je glavni prehranski vir rutina. Vsebnost rutina v ajdovih zrnih pa je močno odvisna od vrste, sorte in pogojev v okolju v katerem raste.

Navadna ajda (*Fagopyrum esculentum*) je najbolj razširjena vrsta. Njene prednosti v primerjavi z tatarsko ajdo (*Fagopyrum tataricum*) so sladek okus, velika velikost semena in njihovo enostavno luščenje. Vendar pa ima tatarska ajda v svojih semenih veliko več rutina, ostalih flavonoidov in ima večjo aktivnost antioksidantov.

Nekateri ugotavljajo, da je lahko predelava ajdovih zrn v moko rizični faktor pri astmi (primeri v japonski pridelovalni industriji ajde). Pri proizvodnji z ajdovimi plevami polnjenih blazin je pomemben kvalitetni tehnološki proces pri katerem so pleve čiste, brez prisotnosti ajdove moke in prašin. Pleve, ki ostanejo po pridelavi moke, tako niso primerne za izdelovanje blazin.

## 2. ZGODOVINA, KULTURA IN FOLKLORA AJDE NA SLOVENSKEM

Ajda, ki izhaja iz severne Indije in jugozahodne Kitajske, je v Slovenijo prišla v srednjem veku (pred kakšnimi petimi stoletji), slovensko ime pa je dobila po besedi 'ajd', ki je označevala pogane, kar kaže na domnevo, da so to rastlino iz oddaljenih krajev k nam prinesli tujci. Kljub temu, da je ajda pri nas na jedilniku veliko manj časa kot pšenica ali ječmen, so jedi, pripravljene iz ajde, postale prepoznavne kot nacionalne, avtohtone jedi. Takšni so predvsem ajdovi žganci, ki jih poznajo le malokje drugje, pa tudi kaša (čeprav je ta znana tudi drugod).

Danes je Slovenija kot pridelovalka ajde in njenih produktov (predvsem živil) znana širše po svetu, denimo na Japonskem (kjer se posebej zanimajo za slovensko ajdo in kjer so celo posneli dokumentarni film o slovenski ajdi, v sodelovanju s podjetjem z Goričkega in Biotehniško fakulteto Univerze v Ljubljani).

Ajda je na slovenskem bila pomembna tudi v obdobjih lakote, tako da so jo pred 150-200 leti gojili celo na Ljubljanskem grajskem hribu in Golovcu, kakor tudi v okolini drugih gradov in cerkva. Ajda je, kot je znano, prisotna tudi v slovenski folklori, posebni kulturni pomen pa imajo domače ajdove jedi, za katere je dr. Ivan Kreft predlagal, da se natančno dokumentira postopek njihove izdelave, preden se izročilo izgubi (kar je tudi smernica za bodoče raziskovanje). Ajda kulturno ni pomembna le zato, ker bi jo Slovenci dojemali kot rastlino, iz katere pripravljamo številne tradicionalne jedi, temveč tudi zato, ker je po pridelavi ajde Slovenija – kot smo videli zgoraj – priznana tudi drugod po svetu, zaradi česar imajo ta rastlina in njeni proizvodi potencial (vsaj v določeni meri) postati slovenski kulturni

prepoznavni znak v tujini. Nedavno ustvarjena torta Ljubljana, ki naj bi za potrebe turizma postala prepoznavno pecivo prestolnice, je narejena iz ajdove moke.

Posebnost slovenske proizvodnje ajde so tudi posebni produksijski postopki, ki so jih razvili posamezniki in podjetja (ne le neposredno v kulinaričnem smislu, temveč tudi v smislu pridelovanja moke, kaše in luščin): različni posamezniki so denimo sami razvili stroje za tovrstno pri- in predelavo ter prilagodili produksijske procese, ki jih ponekod ščitijo kot poslovno skrivnost (primer je izdelava kaše iz zrn tatrske ajde mlina na Dolenjskem). Raziskava je namreč pokazala, da je ajda poljščina, ki jo je v primerjavi z drugimi rastlinami zaradi njene nezahtevnosti sorazmerno enostavno gojiti, da pa predelava ajdovih surovin predstavlja večje izzive kot predelava drugih komercialnih rastlin, kar vpliva tudi na ceno ajdovih produktov (od moke do blazin, polnjenih z ajdovimi luščinami) in zaradi česar so proizvodni postopki, ki so inovacije in tehnološke izboljšave posameznikov, poslovna skrivnost. Poleg tega pa so ti procesi tudi specifična kulturna dediščina, ki se ponekod po Sloveniji posebej ceni: primer tega so recimo 'Mlinarski dnevi' na Bistrkah v Prekmurju, kjer je zmerom na ogled tudi t.i. *stopa*, priprava za luščenje ajdovih zrn.



Slika 1: Stopa iz 'Mlinarskih dnevov' na Bistrkah v Prekmurju (avtorica L. Maučec).

V tem smislu bi, zaradi kulturnega in simbolnega pomena, ki ga ima ajda pri Slovencih, to rastlino in še posebej njene proizvode s promocijo veljalo uporabiti za ozaveščanje za zdravo in kvalitetno življenje, kakor tudi za ozaveščanje za ekološki in trajnostno naravnani način življenja.

## 2.1. Ustno in pisno izročilo

V eni izmed verzij ljudske bajke o Kurentu in vesolnjem potopu, pred povodjem rešeni mož, Kurentu obljubi zase in za svoje potomce, da bo vedno ljubil in užival dvoje posvečenih rastlin ajdo in vinsko trto. Pripoved se nadaljuje, da so se sinovi rešenega moža razselili po Kranjskem in še zdaj večidel živijo od ajde, čislajo vino in se hvaležno spominjajo Kurenta, svojega starega dobrotnika.

Pisno je ajda prvič omenjena leta 1426 v gornjegrajskem urbarju<sup>1</sup> pod imenom »poganka«, zavedena je tudi v velesovskem urbarju iz leta 1448.

Kot poljščino iz katere se lahko pripravi dve značilni slovenski jedi: kruh in kašo, jo omeni Janez Vajkard Valvasor v Slavi vojvodine Kranjske (1689), tam pravi:

»Ajda na Kranjskem posebno dobro in pogosto uspeva. Iz enega zrna jih nastane po navadi osem. Iz ajde se peče navaden kruh, ki je čisto črn kakor prst. Tak kruh jedo kmetje po vsej deželi. Čeprav je črn, pa vendar nimajo plemenita in meščanska usta vzroka, da bi ga zaničevala, ker je zelo okusen in dober; le če preveč ovsa dodajo, postane prekrhek.

Iz ajde pripravljajo tudi kašo, in sicer takole: V kotlu puste ajdo vreti toliko časa, da se zrna odpro; nato odlijejo vodo in stresejo kuhanjo ajdo na platnen prt, da se na zraku posuši; medtem jo večkrat premešajo, da se nekoliko posuši, t.j. da se zrno strdi. Ko pa je tako daleč, da zrno ne poči, če ga z zobmi skušaš zgristi, ampak je še nekako žilavo, stolčejo ajdo kot pri vsaki kaši. Ajdova kaša je prav dobra jed in se često pošilja na tuje.«

Čeprav v meščanskih kuharicah, denimo v Kuharskih bukvah (1799) Valentina Vodnika, ki velja za prvo natisnjeno kuharsko knjigo v slovenščini, ni zaslediti jedi iz ajde, ki tradicionalno velja za hrano kmetov in revežev, lahko po podatkih, ki jih navaja Valvasor, sklepamo, da je ajda našla pot do meščanske mize. Valvasor pravi, da so leta 1432 zabeležili izjemno dobro letino, in je v Ljubljani star<sup>2</sup> ajde stal 2 reparja<sup>3</sup>, star rži 4 reparje in star pšenice 26 soldov. Nekaj stoletji kasneje, leta 1622, pa je Kranjsko in njeno glavno mesto Ljubljano doletela draginja. Mestne oblasti so velele odpreti vse kašče, shrambe in vinske kleti v mestu, da bi napravili natančen pregled razpoložljivih zalog hrane. Našli so kar 3608 starov ajde, kar je v primerjavi z drugim popisanim inventarjem (1469.5 starov pšenice, 726.5 starov rži, 715 starov prosa, 377 starov ovsa, 215 starov soržice, tj. mešanice ržene in pšenične moke, 84 starov ječmena) veliko.

Preverjeni mojster preprostih in okusnih jedi iz ajde, ki jih čas ne povozi, ostaja slovenski kmet. Ajdovi štruklji, žganci, kruh in druge jedi so se z veliki črkami vpisali v slovensko avtohtono kulinarično izročilo in so bile del kmečkega jedilnika v vseh Slovenskih pokrajinah, tudi na primorskem, kjer sicer zaradi vetra, višjih temperatur in suše, podnebje pridelovanju ajde ni naklonjeno. Ajdo so uspeli gojiti tudi na Krasu, kjer so Kraševke ajdovo moko prodajale v predmestje in mesto Trst. Primorci so pekli ajdov kruh, na primer v Štanjelu in okolici, in pripravljali ajdovo polento.

Ključno vlogo pri uveljavitvi ajde pri nas je igral še baron Žiga Zois, ko je zaradi hude lakote, ki je pestila Slovenske kraje med leti 1812 in 1815, k nam s Češke uvozil seme tatarske ajde ali »cojzle«, kot so jo ji pravili.

---

<sup>1</sup> knjiga s seznamom dohodkov zemljiškega gospoda od podložnikov

<sup>2</sup> nekdanja prostorninska mera za žito, približno 100 l

<sup>3</sup> nekdanji srebernik

### 2.1.1. Prekmurje

Ajda je poljščina z večstotletno zgodovino tudi v Prekmurju, kjer ji v narečju pravijo »hajdoviha«. Izročilo nam pove, da je bil tam pridelek ajde oproščen dajatve desetine gospodi, tako je bila ajda pomemben vir dodatnega zasluga za kmečko prebivalstvo. Znani pridelovalci, predelovalci in trgovci z ajdo so bili kmetje iz vasi Odranci. Kašo so prodajali južno na Hrvaško do Varaždina in na Štajersko, v Maribor.

Tradicijo je današnja občina Odranci obeležila v svojih občinskem grbu in zastavi. Zgornje zeleno polje grba krasí podoba zlate stope, spodnje rdeče polje pa tri zlate pike, ki predstavljajo bodisi ajdova zrna bodisi prosena zrna bodisi denar, ki je bil zaslužen s pridelavo in predelavo ajde in drugih žit.

Občani se dediščine, ki je povezana z ajdo, zavedajo, toda nastal je občutek, da gre bolj za zgodovinsko posebnost, za fosil, ki pa danes nima več prave gospodarske vrednosti. V projektu, financiranim iz evropskih sredstev, je Društvo žena Odranci izdalo knjigo in DVD na temo 'Ajda od njive do ust', v katerih predstavljajo tradicionalni način pridelave ajde ter stare in sodobne recepte za kuhanje ajdovih jedi. Poleg tega so v okviru svojega projekta razstavili tradicionalno orodje, povezano s pridelavo ajde, v t.i. »muzeju 'kašarstva'«.

Župan občine Odranci Ivan Markoja je mnenja, da ljudje zaradi sodobnega načina življenja, pozabljo na tradicijo prehranjevanja s kašo. To stanje so skušali izboljšati z zgoraj omenjenim projektom in tudi drugimi akcijami. Včasih so, denimo, na potoku Črnec delovali mnogi potočni mlini, danes jih žal ni več. Občina v promocijske namene namerava obnoviti Knausov mlin, kjer se bo med drugim mlela ajdova moka, vendar žal zgolj v promocijske namene, kar znova zgolj podkrepljuje vtis, da je ajda v zavesti prisotna zgolj kot kulturna posebnost, artefakt preteklosti, ki ga velja oživljati zgolj v turistične namene. To stanje bi po prepričanju naše projektne skupine veljalo spremeniti tako, da bi ajda znova postala dostojen vir zasluga z vsemi spremljajočimi ugodnimi posledicami za okolje in kmetijstvo.

### 2.1.2. Dolenjska in Bela krajina

Jedi iz ajde so sestavni del vsakdanjega ali prazničnega kmečkega pogrinjka tudi na Dolenjskem in v Beli krajini. Ajdovi žganci zabeljeni z ocvirki in postreženi s kislim zeljem, ali prelii z navadnim ali kislim mlekom, so tamkajšnji tradicionalni zajtrk, ko pa ni bilo drugega, so jih jedli tudi po trikrat na dan. Kot v Prekmurju je tudi na Dolenjskem bila ajda dolgo časa oproščena dajatve gospodi, zato so jo sejali takoj, ko so poželi pšenico od katere pridelka so morali dobršen del nameniti oblastnikom.

Ajda je v tem delu Slovenije povezana z različnimi šegami in običaji. Ajdove štruklje z orehi so stregli ob žegnanjih; na dan vernih duš (2. 11.) so pekli ajdove »prešce«, obredne kruhke iz ajdove in pšenične moke; za pust so postregli z ajdovo potico in dobro zabeljenimi ajdovimi žganci, s katerimi so si zagotovili dobro valitev piščancev; za godove so pekli pekovsko pecivo iz bele, ržene in ajdove moke; za veliko noč je mizo krasil »apresni« kruh iz poparjene ajdove moke, nadevan z zrezanim mesom in rozinami. Zavetnik ajde naj bi bil Sveti Mihael.

### 2.1.3. Žička kartuzija

Samostan bratov Kartuzijanov v Žičah stoji v vasi Stare Slemene v občini Slovenske Konjice. Ustanovili so ga leta 1160, zaprli leta 1782, danes so od nekoč mogočne utrdbe ostale delno obnovljene ruševine. Kartuzija je imela obsežno knjižnico, renesančni popotnik Paolo Santonino, pravi, da je bilo tam, ko se je on mudil v gosteh pri bratih leta 1487, v knjižnici več kot dva tisoč del, večina pisanih na pergament, tudi takšnih napisanih s trsom. Bratje so cenili pisano besedo, in v svoje vrste niso pustili tistih, ki niso bili pismeni. Morda ni presenetljivo, da so se v arhivskem fondu ohranili njihovi jedilniki, ki nudijo vpogled v striktno dieto kartuzijanov katere del je bila ajda, predvsem v obliki kaše. Red odlikuje posebno striktna dieta, ki prepoveduje uživanje štirinožnih živali in zapoveduje pri jedači in pijači zmernost in skromnost.

Iz ohranjenih jedilnikov ugotovimo, da so bratje uživali ajdo na tiste dni, za katere je bila predvidena boljša hrana, denimo 25. 2. 1737, ko so bolehnim puščali kri in 5. 3. 1737 na pust, kot tudi ob navadnih dnevih denimo 12. 3. 1737 in 2. 9. 1737.

## 3. ORIS UPORABE AJDE PO SVETU ZA HRANO IN DRUGE NAMENE

Zaradi globalne razširjenosti in različnih navad narodov, ki jo uživajo, ima ajda številne načine uporabe v prehrani in tudi na drugih področjih.

Uporabljamo jo za alkoholne pijače, ajdov slad dodajajo sladom drugih žit iz česar varijo pivo. Pivo iz čistega ajdovega sladu, tako kot pivo iz prosa, je primerno živilo za bolnike s celiakijo. Likerju, ki ga pripravljajo iz tatarske ajde, pripisujejo medicinske lastnosti. Na Kitajskem uporabljajo ajdo za proizvajanje kisa. Navadno ajdo številni narodi uporabljajo za pridobivanje medu.

Ajda je zelo uporabna kot kmetijska rastlina za zeleno gnojenje in izboljševanje slabo produktivnih tal. Uporabljajo jo tudi za nadziranje širokolistnih plevelov, saj seme hitro kali in ima gosto razrast listov. Kot pokrivni posevek, ima poleg zaščite tal, tudi funkcijo prehranjevanja srnjadi in velikega števila divjih ptic. Veliko raziskav preučuje vlogo ajde v različnih ekosistemih in okoljih, kmetijstvu in predvsem ekološkem kmetijstvu. Ajda privablja insekte, ki so naravni sovražniki kmetijskih škodljivcev.

Moka, ki jo pridobivamo iz ajde, je navadno temne barve zaradi prisotnosti delcev luščin. V Severni Ameriki jo primarno uporabljajo za peko ajdovih palačink. Mešanice, ki jih tam lahko običajno kupimo že pripravljene, vsebujejo ajdovo moko pomešano s pšenično, koruzno, rženo, riževo, ovseno ali sojino moko ter sredstvom za vzhajanje. Ajdo uživajo tudi skupaj z zelenjavno in začimbami v različnih juhah in obarah, skupaj s pšenico in koruzzo ali rižem pa v pred-pripravljenih proizvodih za zajtrk, kruhu in testeninah.

Na Japonskem primarno uporabljajo ajdovo moko za izdelavo *soba* ali *sobakiri*<sup>4</sup> in *teuchi soba*<sup>5</sup>. Ti proizvodi so narejeni v *soba* trgovinah ali doma, iz mešanice ajdove in pšenične moke, lahko pa so izdelani samo iz ajdove moke. Pšenična moka je dodana zaradi njene dostopnosti, zaradi znižanja cene izdelka in zaradi njenih vezivnih lastnosti. *Soba* izdelujejo ročno ali mehansko. Pri obeh načinih zmešajo moko skupaj z vodo in zgnetejo trdo testo, ki ga zvaljajo na tanko plast (1,4 mm), katero razrežejo na tanke dolge trakove. Rezance skuhači takoj, oziroma jih prodajo sveže ali posušene.

V Evropi je ajda večinoma predelana v kašo, ki se uporablja kot samostojna jed ali priloga, v obarah, zeljnih zvitkih, mesnih proizvodih (hamburgerji) in pa s svežim ali kislim mlekom. Ajdova kaša je skupaj s skuto, sladkorjem, meto in jajci velikokrat uporabljena kot nadev za raznovrstne cmove in cmočke. Ajdova moka je skupaj s pšenično ali riževo moko in kvasom uporabljena za izdelavo raznovrstnih ocvrtih ali pečenih jedi kot so kruh, piškoti, peciva in druge slaščice. V zahodni Evropi so razširjeni produkti iz koruze in ajdove moke, ki se jedo za zajtrk in imajo visoko hranilno vrednost. Vsebujejo čez 14 % proteinov in 8 % topnih vlaknin. Podobni proizvodi so razširjeni tudi v Rusiji.

Na farmacevtskem področju raziskujejo proti-alergijske učinke ekstraktov iz ajdovih semen.

Različni proizvodi iz ajdove moke lahko razširijo uporabo ajde in povečajo dostopnost izdelkov brez glutena na tržišču, s tem pa vplivajo na bolj zdravo prehrano prebivalcev, še posebej bolnikov s celiakijo. Izdelki, ki vsebujejo ajdovo moko, imajo v večini primerov višje vsebnosti antioksidantov.

Iz ajdovih luščin, ki nastanejo med luščenjem semen, lahko naredimo naravna polnila za vzglavnike, blazine in ležišča, lahko pa jih uporabimo tudi kot izolacijski material.

#### 4. SETEV IN ŽETEV AJDE

Tekom projekta smo jeseni (5. 10. 2012), v času žetve ajde, obiskali poljedelca v Prekmurju. Letos so zasejali 12 hektarjev ajde vrste Darja, ki je avtohtona sorta ajde.

Ajda je ekstenzivna rastlina in ne daje veliko pridelka na hektar, vendar pa so vlaganja za pridelovanje ajde majhna. Ob povprečnem ugodnem letu daje 1500 kg pridelka na hektar. Glede na razmerje cen lahko dobimo z ajdo prihodek, ki je primerljiv s pridelkom 4500 kg pšenice na hektar. A zaradi glavne težave pridelovanja ajde v Sloveniji, ki jo predstavljajo neurejene razmere na trgu in neorganiziran odkup pridelka po primernih cenah, je pridelava ajde vendarle problematična.

Ajda ni občutljiva na prejšnje posevke, vendar pa zanjo niso primerna tla, ki so prekomerno gnojena z dušikom ali na katerih so bili prekomerno uporabljeni herbicidi za zatiranje plevela. Za uspešno kalitev naj bi bila temperatura tal vsaj 10 °C. Sejemo jo sredi maja na globino 1 do 3 cm, če je suša pa malo globlje. Okvirna priporočena gostota setve je okoli 400 kalivih

<sup>4</sup> ajdovi rezanci

<sup>5</sup> ročno izdelani ajdovi rezanci

semen na kvadratni meter pri diploidni ajdi za strniščno setev. Če gostoto setve preračunamo v kilograme, je optimalna količina posejanega semena navadno med 60 in 100 kg na hektar. Ajdo sezemo z žitno sejalnico, medvrstna razdalja posevka je 12,5 cm.

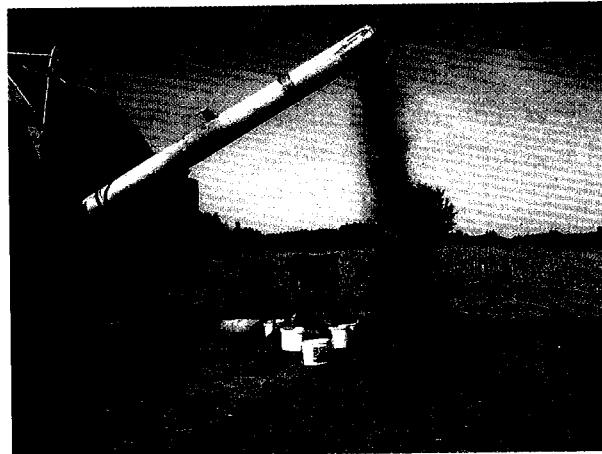
Glede gnojil je rastlina precej skromna in je bolje sposobna črpati mineralne snovi iz tal kot druge poljščine. Skromnost ajde glede potrebe po hranih je eden od razlogov, da je ajda primerna tudi za pridelovalce, ki želijo pridelke brez uporabe mineralnih gnojil in škropiv (ekološko kmetijstvo).

Ajdo žanjemo s kombajnom. Potrebujemo še bint, ki mu ponekod pravijo vejalnik, t.j. je stroj za sortiranje žetve, s katerim ločujemo ajdova zrna od zrn plevela. Obiskani poljedelec je uporabljal bint domače izdelave (glej fotografije). Ta stroj ima dva prekata, v prvega pada težje ajdovo zrnje, v drugega pa lažje travnate primesi. Z bintom upravlja štirje delavci: eden je meče ajdo v bint, drugi odvaža smeti iz drugega prekata, preostala dva razprostirata zbitano ajdo po ponjavah.

Zrnje je bilo precej mokro (v torek 2. 10. je deževalo, pa tudi jutranje megle je na tem koncu Slovenije precej), zato ga je bilo potrebno sušiti na soncu na črnih ponjavah. Ko je vse požeto in zbitano (5 dni dela), zrnje prodajo sušilnici. Zrnje za lastno porabo, do konca posušijo na soncu, potem pa luščijo s parnim strojem za luščenje zrnja.

Povedali so nam, da je letošnja letina za 50 % slabša od lanske. Njegove njive ležijo zraven ene od večjih slovenskih rek, ki je letos precej poplavljala, trikrat mu je poplavila vso površino zasajeno z ajdo, kar je botrovalo k močni razrasti plevela na njivi.

#### **4.1. Slikovno gradivo iz žetve**



Slika 2: Kombajn pripelje požeto ajdo. Na fotografiji je tudi bint (avtorica L. Maučec).



Slika 3: Bint, stroj za ločevanje ajdovih zrn od ostalih travnatih primesi. V levem vedru je ajda, v desnem odpad (avtorica L. Maučec).



Slika 4: Pravkar požeta ajda, ki čaka na bintanje (avtorica L. Maučec).



Slika 5: Delavci pri bintu in ponjave z ajdo (avtorica L. Maučec).

#### 4.2. Setev in žetev nekoč

Besedilo znane slovenske ljudske pesmi »Po Koroškem, po Kranjskem« nakazuje, da je bila žetev ajde zahtevno opravilo. Govori o dekletu, ki je tri dni želo ajdo, pa si je priželo le tri snopiče in žuljave roke. Kot je pravilo pri ljudskih napevih, se besedilo le-teh nekoliko spreminja.

*Po Koroškem, po Kranjskem, že ajda zori,  
eno dekle jo žanje, jo glav'ca boli.  
Prav zares!*

*Tri dni jo že žanje, tri snopke ima,  
pa poglejte na rok'ce, kolk žuljev ima.  
Prav zares!*

*Tri dni jo že mlati, tri litre ima,  
pa poglejta na očke, vse solzne ima.  
Prav zares!*

Morda je dekletce iz pesmi bilo preveč krhko in slabotno za tako zahtevno opravilo, saj pravijo, da so bile žanjice ajde ženske močnejšega stasa, da so veliko pojedle in popile, sicer pa so želi ajdo v skupinah. Na Dolenjskem in v Beli krajini so gospodinje 2. novembra, na dan vernih duš, žanjicam ajde pripravile posebne kolačke iz pšenične in ajdove moke, ki so jim pravili »preščik« ali »opreščik«. Prinesle so jih k cerkvi in razdelile. Tovrstne obredne kruhke, prvenstveno namenjene dušam umrlih, kasneje otrokom in revežem, ki so v zameno molili za duše ujete v vicah, so poznali po vsej Sloveniji. »Prešče« z orehi, ki so bili namenjeni žanjicam ajde, so pekli še v Litiji na Gorenjskem.

Ajda se sejala v plitvo orano zemljo maja ali po žetvi ječmena in pšenice kot strniščni posevek v juniju, pa vse do Svetе Ane, tj. do 25. julija. Sejalec ali sejalka je seme raztrosil po njivi. Nosil ga je v »sejanci«, pleteni košari, ki si jo je oprtal okoli vratu. Leta 1627 so zabeležili obilne padavine, tako je posevek ajde bil na polju še krepko v jesen, na dan Sv. Elizabete, to je 17. novembra.

Jesen, po navadi v oktobru, so ajdo ročno poželi. Prvi je hodil kosec, ki je bil v Prekmurju pogosto tudi gospodar posestva. Na koso je pritrdil »locen«, lesen pripomoček, ki se uporablja pri ročni košnji. Za njim je hodila »povreslarka«. Ta je pokošena ajdoviha stebla tesno zvila v šope, v tako imenovana povresla, in jih položila na njivo pred »braljo«, ki je s srpom pobirala glavnino pokošenih ajdovih stebel v zajetne snope ter jih polagala na pripravljena povresla. »Vezalja« je s povreslom zavezala snope pokošene ajde in jih postavila pokončno v vrsto. Na koncu je povezala še vrhove pokončno postavljenih snopov ali »razstav«, da se zrnje ni raztrosilo po njivi.

## 5. AVTOHTONE SORTE AJDE

V Programu razvoja podeželja za obdobje 2009-2013, ki ga je pripravilo Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, najdemo v Prilogi 9: *Opis avtohtonih in tradicionalnih sort kmetijskih rastlin* štiri sorte tradicionalnih in avtohtonih sort ajde: darjo, sivo, črno gorenjsko in čebelica. (Poročilo z opisi posameznih sort je dostopno na spletnemu naslovu: [http://www.arhiv.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/PRP/dec09/Priloga\\_9.pdf](http://www.arhiv.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/PRP/dec09/Priloga_9.pdf).)

### Darja

Sorta Darja je nastala s križanjem izbrank domače črne ajde iz Slovenije in visokorodnih ajd ruskega izvora. Spada med diploidne sorte in ima nedeterminirano obliko rasti, zaradi česar je v odvisnosti od rastnih pogojev in časa setve nekoliko višja. Seme je nekoliko večje kot pri sorti Silva in je svetleče temno rjave varve. Cvetovi so bele barve. V primerjavi s sorto Siva je nekoliko odpornejša proti suši, visokim temperaturam in je sposobna bolje napolniti semena v neugodnih vremenskih pogojih.

### Siva

Z odbiro oziroma selekcijo nezaželenih rastlin iz domačih populacij sive ajde na Dolenjskem, je nastala sorta Siva. V postopku žlahtnjenja so bile izločene netipične rastline z visoko zveriženo rastjo, ki so bile podvržene poleganju. V končni fazi žlahtnjenja se je z odbiro determinantnih rastlin doseglo zelo uniformne rastline po obliku rasti – habitusu. Determinirana oziroma končna rast je genetsko determinirana lastnost, zaradi katere rastlina kljub ugodnim pogojem sama zaključi rast. Determinirane rastline so nižje in tako odpornejše na poleganje, kljub višjim odmerkom dušika v manj ugodnih vremenskih pogojih. Ker imajo rastline genetsko manj determiniran zaključek rasti, manj pocvitajo in semena enakomerno dozorevajo, kar zelo ugodno vpliva na spravilo posevka. Semena so srednje velika, dobro napolnjena, luska je nežna, svetlo sive (srebrnkaste) barve, pogosto z manjšimi temnimi črtami. Običajno cveti belo, občasno pa ima rahlo rožnate odtenke. Z gospodarskega vidika je Siva izredno uspešna sorta. Daje pridelke do 1.500 kg/ha, v poskusih na Dolenjskem pa je dala tudi do 2000 kg/ha. Z gostoto setve se lahko uravnava razraščanje. Če je posevek relativno redek, se dobro razrašča. Kar lahko pozitivno ali negativno vpliva na količino pridelka in absolutno težo semen. Slabše je odporna na sušo in visoke temperature v času napolnjevanja semen z asimilati. V takih razmerah veliko semen abortira ali pa ostanejo prazna – gluha.

### Črna gorenjska

Črna gorenjska je avtohtona sorta z območja Gorenjske. Na omenjenem območju se priporoča setev te sorte kot dosevek po žitu ali krompirju v času med 20. in 25. julijem. Ima srednje veliko socvetje z močno rdeče obarvanimi cvetovi. Cveti srednje zgodaj in rodi temno rjava zrna. Sorta zelo dobro medi in je dobro odporna na bolezni, škodljivce in sušo. Oskrbu posevka, dogonojevanje in uporaba kemičnih sredstev niso potrebni. Kljub občasnemu poleganju se rastlina pobere, zato dozorevanje in spravilo nista problematična. Na območju Gorenjske daje zanesljive in dobre pridelke in ima visoko prehransko vrednost zaradi dobre kemične sestave. V preteklosti je bila izpostavljena izginotju, najprej zaradi splošne opustitve sajenja ajde, kasneje pa zaradi izpodrivanja z novimi sortami ajde, kar se je odrazilo v manjših površinah posejanih s to sorto. Obstaja tudi velika nevarnost skrižanja z novimi sortami, saj ajdo kot pravo tujeprašnico opršujejo predvsem čebele, ki letijo tudi kilometer daleč.

## Čebelica

Z območja Gorenjske izvira tudi populacija sorte Čebelica. Rastline zrastejo do višine 70 cm. Cveti belo, vendar pa so brsti in spodnje strani cvetnih lističev obarvani rahlo rdeče. Zrnje je srednje veliko, svetlo rjavo do temno rjavo z rahlim temnejšim vzorcem. Je zelo odporna proti suši in poleganju. Pridelki so v sušnih letih odlični in malo slabši kadar so mokra poletja. Raziskava je navrgla tudi nadaljnje smernice razvoja projekta v smislu raziskovanja prehrambene vrednosti tatarske ajde ter izpostavila pomembnost ajde v prehrani, kar nudi odličen potencial za utemeljeno promocijo ajde kot zdravega živila.

## 6. AJDA IN ČEBELE

Tekom projekta smo se povezali s Čebelarsko zvezo Slovenije, ki tudi sama organizirano promovira ajdove jedi (glej razdelek 8.2.).

Poizvedovali smo tudi na spletu na naslovu [www.slovenski-cebelarji.com](http://www.slovenski-cebelarji.com), kjer najdemo spletni portal, ki ga upravlja zavod Apidar, in je namenjen poklicnim ali ljubiteljskim čebelarjem ter drugi zainteresirani javnosti. Namen društva je promocija in razvoj slovenskega čebelarstva. Registriranim uporabnikom portala je na voljo moderirani spletni forum, ki je dne 6.9.2012 beležil 2040 prijavljenih uporabnikov in 46,010 objavljenih prispevkov.

V razdelku foruma 'Čebelje paše: čebelje paše, medovite rastline, podatki o donosih, itd. najdemo topik z naslovom 'Ajda'

(<http://new.slovenski-cebelarji.com/forum/viewtopic.php?t=3160&start=0>), ki ga je 5. 9. 2010 odprl uporabnik 'strickorle-Jani'. Topik beleži 71 prispevkov in 12,706 ogledov.

Tam pravijo, da naj bi ajda po teoriji omogočala od 120 kg do 300 kg medu na hektar (navajajo podatke prof. dr. Bavca), bolj realna in praktična ocena čebelarjev pa je okoli 100 kg medu na hektar.

Glavni problem s katerim se čebelarji spopadajo je ta, da ajda vedno ne medi. Temu pojavu težko določijo vzrok. Podajo nekatera opažanja in razlage. Pomembna je sorta ajde, medile naj bi sorte Čebelica, Koroška, Darja, ter kvaliteta tal; če je v teh preveč dušika, so le-ta pregnojena, in ajda ne medi ali pa je medičina neužitna. Dušik je lahko ostanek prejšnjega gnojenja njive ali pa se sprošča ob razpadanju organske mase v tleh. Ajda je rastlina revnih tal, zato naj bi za njeno setev, prišle v poštev le njive, ki niso dognojevane in s katerih se odpelje slamo. Neugodne so tudi prekomerne padavine, saj več dežja pomeni večji vnos dušika iz zraka, več vlage in več bakterij v tleh, ki razkrajajo organsko snov; po drugi strani pa padavine tudi izpirajo dušik iz tal. Nekateri čebelarji, ki so sejali ajdo kot strniščni posevek na njive, ki so bile gnojene zavoljo glavnega posevka pšenice, so opazili, da je ajda dobro medila. To pripisujejo dejству, da sodobne sorte pšenice iz tal posrkajo veliko dušika. V kolikor so čebelarji upoštevali priporočila - revna tla brez organskih odpadkov in medenosna sorta – so bili z medenjem ajde zadovoljni.

Za dober pridelek, pa mora na njihovi strani biti tudi vreme. Poudarjajo, da ajda izvira iz kitajskega visokogorja, kjer so povprečne temperature nižje kot pri nas. Temperature nad 24 °C zmanjšajo medovitost in oplodnjo ajde. V Sloveniji pa že več let namerimo vroča poletja, tudi krepko nad 30 °C in zelo tople jeseni. Za medenje ajda potrebuje vlago, zato čebele nanjo letijo zjutraj in zvečer. Pomembna je tudi celokupna zasejana površina, včasih je bilo zasejanih več hektarjev ajde in tudi zaradi tega je le-ta bolje medila.

Ajdov med naj bi odlikoval značilen vonj, grenak okus in veliki kristali. Drugi menijo, da ajdov med naj ne bi tvoril velikih kristalov. Veliki kristali so značilnost sončničnega medu. Pravijo, da pravega ajdovega medu v Sloveniji še niso videli, in da so ga verjetno pri nas okusili le najstarejši vaščani. Strinjajo se, da naj bi pravi ajdov med imel okus »po svinjski dlaki«, da ni prav dober in da smrди. Ajdov med, ki ga je po posredovanju prof. Kreft poskusila projektna skupina Ajda požen'! je bil zelo okusen, svetlo rjave barve in kristaliziran.

Nekateri so mnenja, da je ajdov med, ki ga dobimo na slovenskem tržišču le spretni marketing določenih čebelarjev; navedejo primer čebelarja, ki je imel čebele na ajdi, njegov med je malo »dišalk« po tej rastlini, a večinoma je šlo za med buče, facelije, nedotike in akacie. Pravijo, da bi najbolj čist ajdov med prihajal iz Rusije, manj čist pa iz Češke. Za natančno določanje istovetnosti medu, ki se pri nas prodaja kot ajdov, pa bi bile potrebne laboratorijske analize.

### **6.1. Značilnosti ajdovega medu**

Ajdov med je v tekočem stanju zelo temen, rdečkastorjave, skoraj črne barve, strjen pa je svetlo rjav. Znan je kot najboljši med za potico in pecivo.

Ajdov med je na voljo predvsem na Kitajskem, Poljskem, v Kanadi, ZDA in Rusiji. Letos (2012) na ocenjevanju medu na 50. kmetijsko – živilskem sejmu AGRA v Gornji Radgoni med 58. prejetimi vzorci medu, ki jih je prispevalo 45 čebelarjev iz Slovenije, Hrvaške, Avstrije in Slovaške, ni bilo ajdovega medu.

Zasledili smo podatek, da sta bila dva vzorca ajdovega medu prisotna na ocenjevanju medu, ki ga je leta 2009 pripravila Čebelarska zveza društev Pomurja. Oba vzorca sta dobila zlato plaketo. En vzorec ajdovega medu je bil prisoten na lanskem ocenjevanju tega istega društva. Prejel je srebrno plaketo. Pridelal ga je čebelar Zorjan Stanko iz Šalovec na Goričkem.

Ajdovemu medu že po ljudskem izročilu pripisujejo zdravilne učinkovine, enako ugotavlja tudi sodobni znanstveniki. Raziskava ameriške univerze PennState je pokazala, da žlička ajdovega medu pred spanjem bolj učinkovito lajša nočni otroški kašelj kot kemična sredstva proti kašlju, denimo dextromethorphan.

(<http://www.sciencedaily.com/releases/2007/12/071203164750.htm>)

Za dodatne informacije, povezane z ajdovim medom, glej tudi razdelek 8.6. spodaj.

## 7. STATISTIČNE INFORMACIJE O AJDI IN RAZŠIRJENOST AJDE NA TRŽIŠČU

Iz dokumenta statističnega urada RS ('Statistične informacije 28. marec 2012, št. 4 (kmetijstvo in ribištvo, št. 1)) je razvidno, da povprečni Slovenec v primerjavi z drugimi žiti (koruza, pšenica, ječmen, rž) porabi majhno količino ajde (statistična ocena, ki uvršča ajdo in proso v isto kategorijo, namreč 'druga žita', pove, da je povprečna poraba ajde in prosa na prebivalca le 2kg na leto, medtem ko skupna poraba vseh žit znaša 121 kg, kar pomeni, da je delež povprečne porabe ajde na prebivalca (v primerjavi s porabo drugih žit) manjši od 1,7 % - podatki za leto 2010). Nadalje, ocena Kmetijskega inštituta Slovenije, ki smo jo naročili v sklopu projekta, je pokazala, da povprečen Slovenec na leto porabi le 0,95 kg ajde in ajdovih izdelkov (preračunano na ekvivalent zrnja). Tovrstne statistične informacije niso le podkrepile začetne domneve, da je poraba ajde v primerjavi z drugimi žiti na slovenskem premajhna, temveč zaradi tako majhnega deleža te porabe še toliko jasneje pokazale na nujnost in zaželenost promocijskega projekta, povezanega z dvigom potrošnje ajdovih proizvodov.

Terenske raziskave, glede ponudbe ajdovih jedi v nekaterih slovenskih gostiščih, so pokazale sicer bolj zadovoljivo sliko, vendar pa je tudi na področju gostinske ponudbe ajdovih jedi še veliko prostora za izboljšavo. Anketiranje vodij gostinskih obratov je namreč pokazalo, da so ajdove jedi pogosto zgolj sezonske (kaša), da so nekatere jedi na voljo zgolj občasno (štruklji), da ponekod ajdovih jedi sploh ne strežejo in da nimajo organizirane posebne ponudbe ajdovih jedi. Obstajajo sicer gostišča, kjer je jedilnik kar pester s ponudbo jedi iz ajde (denimo 'Vodnikov hram' v Ljubljani), vendar pa je v določenih gostiščih, ki sicer strežejo ajdove jedi, na voljo zgolj ena ajdova jed ('Figovec' in 'Sokol' v Ljubljani). V promocijski akciji bi veljalo k sodelovanju še posebej pozvati prav gostinske obrate, ki ajdovih jedi zaenkrat še ne promovirajo posebej, ali pa jih promovirajo pre malo in na manj učinkovit način.

Poleg ajdovih jedi je slovenskemu kupcu na voljo še nekaj drugih izdelkov iz ajde: ajdov čaj, ajdove kapsule (za ljudi s težavami s krčnimi žilami) ter vzglavniki, polnjeni z ajdovimi luščinami. Tovrstne produkte je žal moč zaslediti zgolj v specializiranih trgovinah, ni pa jih na voljo v splošnih živilskih prodajalnah, na kar bi v promocijski akciji veljalo opozoriti trgovce.

Trgovci in gostinci so izmenjali različne vtise o prometu z ajdovimi izdelki. Nekateri so zatrtili, da je prodaja odvisna od stalnih strank, zaradi tega se bistveno ne spreminja skozi čas. Nekaj gostincev v centru Ljubljane je zatrtilo, da so ajdove izdelke umaknili zaradi premajhnega povpraševanja. Trgovci s Pomurja pa menijo, da zanimanje po proizvodih iz ajde raste in opažajo povečano število vegetrijancev ter posebno priljubljenost ajde pri njih. Rast zanimanja pripisujejo tudi ozaveščenosti glede celiakije<sup>6</sup>. Slika porabe ajdovih izdelkov, sestavljena na podlagi opažanj trgovcev in gostincev, je sicer zaznamovana s subjektivno presojo in opažanji posameznikov, čemur lahko delno pripišemo razhajajoča se opažanja (lahko pa tudi, da so različne informacije posledica različnih marketinških strategij in spremnosti trgovcev in gostincev), vendarle pa lahko na podlagi nje sklepamo, da je manevrskega prostora na področju ponudbe ajdovih proizvodov še veliko in da za ajdo pri

<sup>6</sup> Alergija na gluten, ki je prisoten v žitih z izjemo ajde.

potrošnikih obstaja zanimanje, na kar kažejo uspešne prodajne izkušnje nekaterih zgoraj omenjenih podjetij.

## 7.1. Statistične informacije o pridelavi ajde na slovenskem<sup>7</sup>

Leto	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Ajda - GP + NP	617	483	455	720	652	542	445	424	601	632	742	1169	689	578	811	547	809	761	1044	1198	1180
Ajda - GP	49	25	44	320	165	113	40	40	90	108	218	241	166	210	222	360	351	323	403	482	471
Površina (ha) Ajda - NP	568	458	411	400	487	429	405	384	511	524	524	928	523	368	589	187	458	438	641	716	709
Ajda - GP + NP	555	308	303	1091	856	665	498	471	687	693	802	1264	560	528	1453	497	761	733	994	1370	1245
Ajda - GP	72	31	53	358	247	173	52	56	95	116	235	291	114	211	242	376	360	395	458	565	571
Pridelok (t)	Ajda - NP	483	277	250	733	609	492	446	415	592	567	973	446	317	1211	121	401	337	535	805	674
Pridelok na ha (t/ha)	Ajda - GP + NP	0,9	0,6	0,7	1,5	1,3	1,2	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	0,8	0,9	1,8	0,9	0,9	1	1	1,1	1,1
	Ajda - GP	1,5	1,2	1,2	1,1	1,5	1,5	1,3	1,4	1,1	1,1	1,2	0,7	1	1,1	1	1	1,2	1,1	1,2	1,2
	Ajda - NP	0,9	0,6	0,6	1,8	1,3	1,2	1,1	1,1	1,2	1,1	1,1	0,9	0,9	2,1	0,6	0,9	0,8	0,8	1,1	1

Opombe: GP označuje »glavni posevek«, NP pa »naknadni posevek, tj. strniščni posevek«.

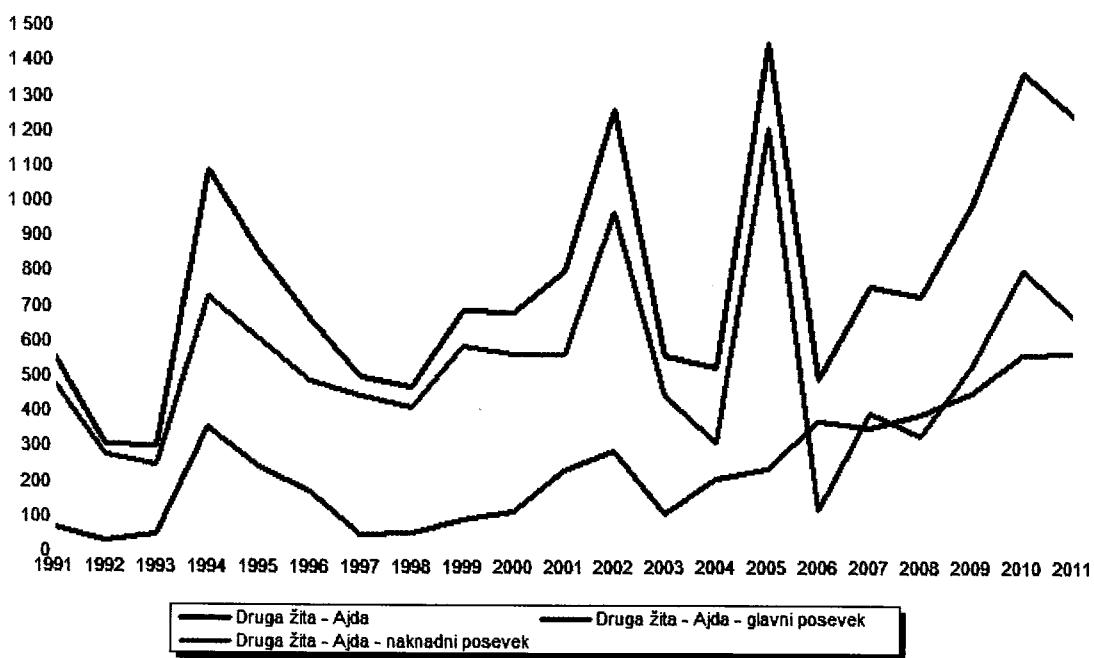
Vir: Statistični urad Republike Slovenije.

Tabela 1: Pridelava ajde v Sloveniji po letih.

### Pridelava poljščin (ha, t, t/ha)

Dimenzije: VRSTE POSEVKOV NA NJIVAH , LETO.

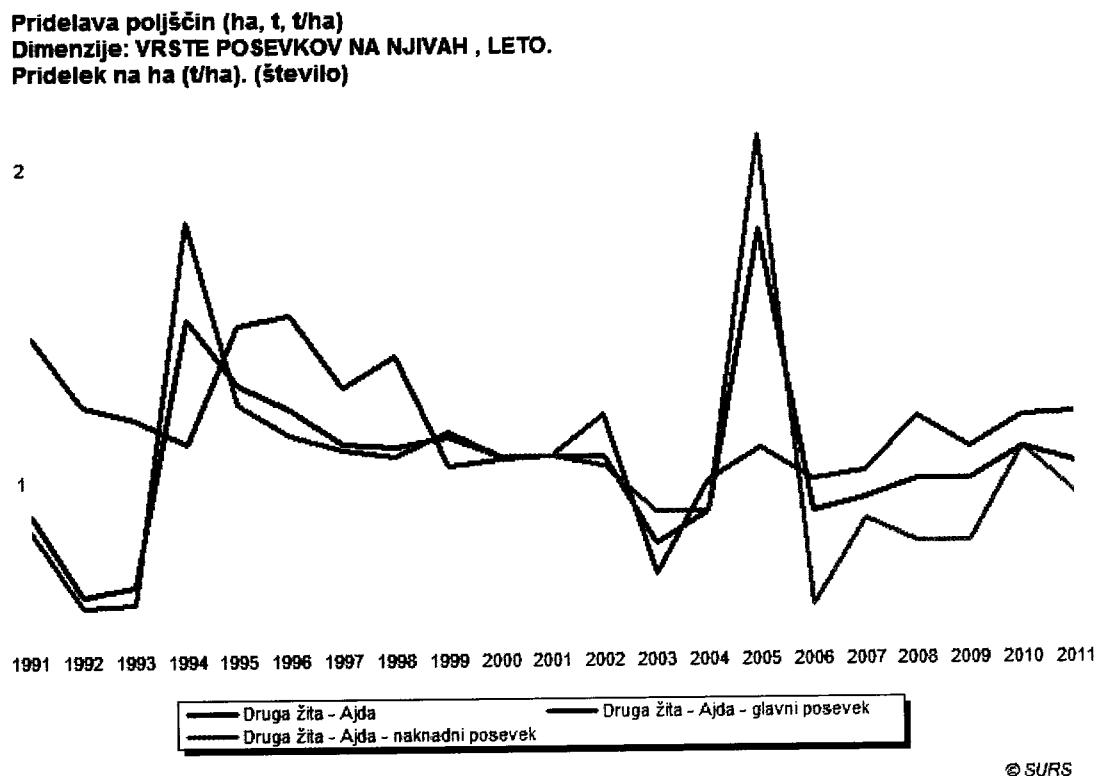
Pridelok - skupaj (t). (število)



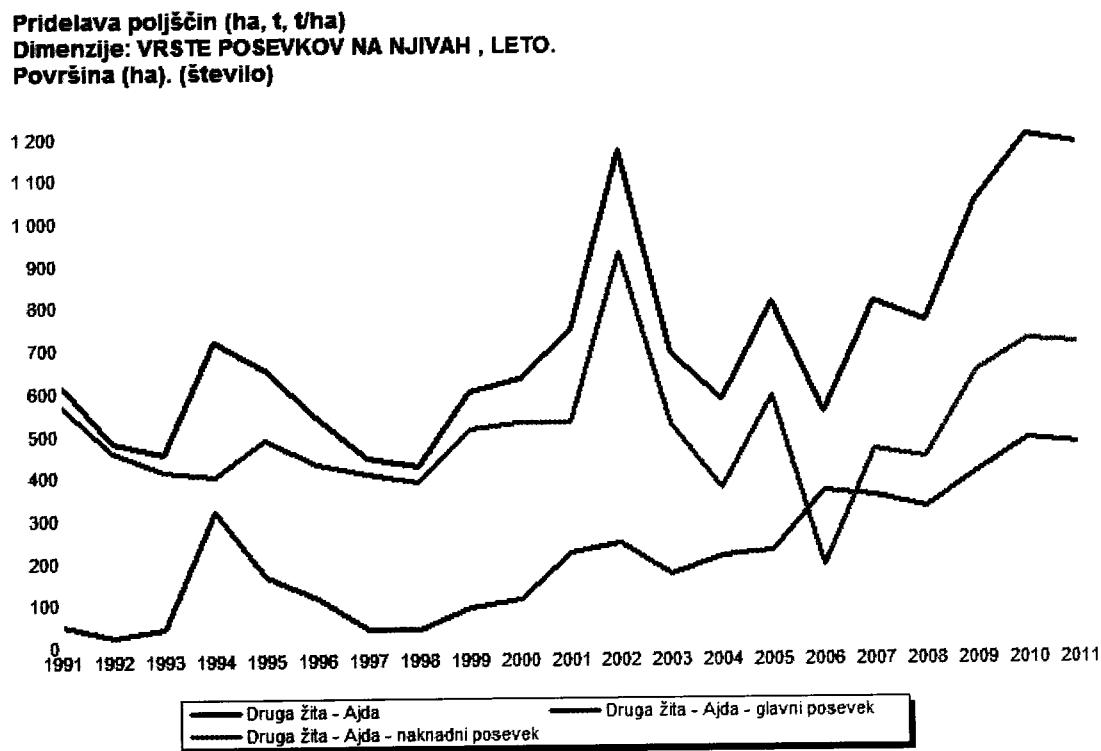
© SURS

<sup>7</sup> Statistične informacije so bile pridobljene s Statističnega urada republike Slovenije (SURS), s spletni strani Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), pa tudi s Kmetijskega inštituta Slovenije.

Graf 1: Pridelek ajde v tonah po posameznih letih na Slovenskem



Graf 2: Pridelek ajde na hektar v tonah po posameznih letih na Slovenskem



Graf 3: Obseg pridelovalne površine v hektarjih za ajdo na Slovenskem po posameznih letih  
Iz zgornje tabele in grafov, lahko ugotovimo sledеče:

- Med leti 1991 in 2011 je bil pridelek ajde na Slovenskem nestabilen in je nihal od minimuma 303 t (l. 1993) do rekorda 1453 t (l. 2005). Nizke hektarske donose smo zabeležili še v letih 1992 in 2006.
- Naknadni posevek je višji od glavnega, ker se ajda seje kot strniščna poljščina, predvsem na njive pšenice in ječmena.
- Povprečne pridelave za obdobje zajetih dvajsetih let ni smotrno izračunavati zaradi nenehnih in velikih nihanj (tabela 1, graf 1). Prof. dr. Ivan Kreft nihanje v pridelavi pripisuje različnim atmosferskim dejavnikom (suša, poplave ipd.), kar sovpada s statističnim podatkom o pridelavi ajde na hektar (tabela 1, graf 2). Če bi vendarle izračunali povprečno pridelavo, bi ta znašala 777,33 kg na leto.
- V primerjavi s pridelavo drugih žit, recimo pšenice, ki je letno pridelamo več kot 100.000 t, je pridelava ajde marginalna.
- V Sloveniji se površina, na kateri sezemo ajdo, od leta 1991 povečuje (tabela 1, graf 3).
- Pridelek na hektar od leta do leta precej niha (tabela 1, graf 2). Pridelek na hektar pri ajdi se giblje okoli 1 t/ha, medtem, ko je ta vrednost pri pšenici in piri recimo 4 t/ha.
- Po podatkih FAOSTAT Slovenija v primerjavi z državami kot so Češka, Madžarska in Ukrajina pridela manj ajde, v primerjavi s Hrvaško pa več (tabela FAOSTAT 3 – glej prilogo). Seveda pa je pri nadaljnji primerjalni analizi potrebno upoštevati obseg kmetijskih površin, ki so na razpolago v različnih državah. Hektarski donosi so v navedenih deželah podobni (tabela FAOSTAT 23 – glej prilogo), izstopa Hrvaška, kjer naj bi po oceni FAOSTAT bili hektarski donosi za ajdo bistveno višji kot v drugih zgoraj navedenih državah.

Povzamemo lahko, da bi proizvodnja ajde lahko bila bistveno večja, vendarle pa je pri pridelavi potrebno upoštevati nihajoč letni donos na hektar; razveseljivo je dejstvo, da se površina, namenjena za pridelavo ajde, veča, kar bi lahko posredno podkrepilo opažanja nekaterih kmetovalcev, gostincev in trgovcev o nekoliko povečanem povpraševanju po ajdi in ajdovih izdelkih.

Pri celotni statistični sliki proizvodnje in potrošnje ajde ter izdelkov iz ajde pa je potrebno upoštevati tudi podatke in ocene o izvozu, uvozu ter bilanci potrošnje ajde.

V sklopu raziskave smo pridobili tudi nekatere informacije o pridelavi ajde po svetu: te so dostopne v priloženi datoteki.

## 7.2. Statistične informacije in ocene o uvozu, izvozu in porabi ajde na Slovenskem

Tabela 2: podatki SURSa o uvozu/izvozu ajde za obdobje 2000-2011

		2000		2001		2002		2003		2004		2005	
		KG	EUR	KG	EUR	KG	EUR	KG	EUR	KG	EUR	KG	EUR
IZVOZ	10081000 Ajda	45	91	20	58	625	782	49.870	18.859	26.355	7.072	13.505	15.085
UVOZ	10081000 Ajda	1.470.535	476.813	905.012	239.781	1.027.725	278.490	830.935	266.808	1.328.450	316.993	959.285	270.658

2006		2007		2008		2009		2010		2011	
KG	EUR										
12.200	10.825	20.703	24.877	17.419	25.251	12.689	14.234	6.441	9.318	332.830	181.697
733.833	246.988	450.214	208.023	387.260	156.181	383.276	120.178	550.489	444.606	304.986	234.985

Poleg že zgoraj navedenih podatkov in ocen smo pridobili še podatke o uvozu in izvozu ajde na Slovenskem v letih 2000 – 2011 (Tabela 2). Iz podatkov statističnega urada je razvidno predvsem dejstvo, da je uvoz ajde (po t.i. 'kombinirani nomenklaturi', tj. podrobni statistični klasifikaciji blaga oz. proizvodov) v navedenih letih *bistveno večji* od izvoza: povprečno smo v obdobju 2000 - 2011 namreč uvozili kar 777.666,7 kg ajde na leto, izvozili pa le 41.058,5 kg ajde letno (pri čemer je potrebno poudariti, da na ta slednji rezultat močno vpliva rekorden izvoz v letu 2011, ki je znašal kar 332.830 kg; v letih 2000 - 2010 – če torej ne upoštevamo največjega izvoza v letu 2011 – je bil recimo povprečen letni izvoz ajde le 14.533,8 kg). V navedenem obdobju je tako uvoz vsako leto bistveno presegel izvoz, razen v letu 2011, ko je že omenjeni izstopajoči izvoz (332.830 kg) za 27.844 kg presegel uvoz (ki je znašal 304.986 kg). Omeniti velja še, da smo v navedenem obdobju zabeležili največji uvoz ajde leta 2000, ko smo je uvozili za kar 1.470.535 kg. Najnižji uvoz je bil leta 2011 (že navedenih 304.986 kg), najnižji izvoz pa pičlih 20 kg leta 2001.

V splošnem bi lahko na podlagi podatkov rekli, da uvoz ajde v letih 2000-2011 nekoliko pada, medtem ko se je izvoz v letih 2003-2011 bistveno povečal v primerjavi z leti 2000-2002. V splošnem pa nam podatek, da smo v preteklem desetletju povprečno uvozili več kot 777 ton ajde letno, pove, da je uvoz ajde praktično enak povprečnemu letnemu pridelku (tudi 777 ton letno).

Tabela 3: Ocena KISa o bilanci potrošnje ajde:

**OCENA BILANCE PROIZVODNJE IN PORABE AJDE ZA LETO 2011**

v ekvivalentih zrnja, začasna bilanca,

Referenčno obdobje: koledarsko leto 2011 (01.01. do 31.12.)

	<b>AJDA</b>
<b>PRIDELANO</b>	1.25
<b>UVOZ SKUPAJ</b>	1.85
<b>RAZPOLOŽLJIVO=PORABLJENO</b>	3.09
<b>IZVOZ SKUPAJ</b>	0.40
<b>DOMAČA PORABA</b>	2.69
- SEME	0.30
- IZGUBE	0.05
- PORABA ZA PREHRANO (bruto)	2.35
<b>PORABA ZA PREHRANO (neto)*</b>	1.88
Poraba na prebivalca (kg)	0.95
Stopnja samooskrbe (%)	46.3

\* V ekvivalentu moke

Tretja pomembna statistična informacija, ki smo jo pridobili s strani Kmetijskega inštituta Slovenije, je *Ocena bilance proizvodnje in porabe ajde za leto 2011* (Tabela3). Iz slednje je razvidno, da je stopnja samooskrbe z ajdo (vključujuč produkte iz ajde, preračunane v ekvivalent zrnja) leta 2011 znašala 46,3 %. Iz te ocene, ki so jo na Kmetijskem inštitutu Slovenije izdelali posebej na našo prošnjo, je razvidno, da je l. 2011 poraba ajde (v ekvivalentu zrnja) na prebivalca znašala pičlega 0,95 kg. V primerjavi z zgoraj navedenimi potrošenimi skupnimi 121 kg žit na prebivalca na leto, je to zelo skromna poraba.

### 7.3. Ponudba ajdovih izdelkov na slovenskem tržišču

Pri obisku Plečnikove tržnice v Ljubljani je bilo ugotovljeno, da je še posebno v njenem ekološkem delu, na voljo več ponudnikov artiklov iz ajde (moka, testenine (široki rezanci, svedrčki ipd.), kaša, čaj, celo sveže rastline ajde). Obiskali smo tudi nekaj trgovin v centru prestolnice, saj menimo, da je urbano prebivalstvo najmanj seznanjeno s prednostmi ajde kot zdravega živila. Tam smo našli hladno in toplo luščeno ajdovo kašo (od 4.74 eur/kg do 7.06 eur/kg) in japonske soba rezance (od 29.90 eur/kg do 11.80 eur/kg).

Da se nek izdelek lahko poimenuje »ajdov« mora vsebovati vsaj 30% ajdove moke ali drugih ajdovih izdelkov (Pravilnik o kakovosti pekovskih izdelkov, Uradni list RSS, 26/2003). Slovenski ajdov kruh je zelo kakovosten, za naše ajdove testenine pa to povečini ne velja, vsaj ne, če jih primerjamo z japonskimi soba rezanci. Rezanci soba imajo boljšo teksturo,

videz, okus in se ob pravilni pripravi težko razkuhajo. Žal so te japonske testenine za domačega potrošnika cenovno neugodne in težko dobavljive, tako je domet ajdovih testenin slovenskemu jedcu povečini nepoznan.

Ocenujemo, da bi se na tem področju dalo stanje izboljšati; da obstaja realna možnost za razvoj, ki temelji v izboljšanju produkcijskega procesa ajdovih testenin, ki temelji na izboljšanju kvalitete ajdovihe moke, tako meni prof. dr. Bavec. Še posebno v luči informacije enega izmed največjih domačih veletrgovcev, ki pravi, da so opazili porast zanimanja kupcev za ajdove izdelke zavoljo povečane ponudbe izdelkov iz ajde. Ključna pri promociji živilskih izdelkov je ravno pestra, kakovostna in raznovrstna ponudba izdelkov iz nekega osnovnega živila. Tradicionalni slovenski ajdova moka in kaša tako nista dovolj, ponudbo bi morali nadgraditi še z drugimi kakovostnimi ajdovimi izdelki, ki morajo biti cenovno dostopni.

Obiskali smo nekaj gostinskih obratov v Prekmurju in Prlekiji. Izkazalo se je, da so ajdove jedi stalnica pomurskih gostiln. Ponekod kuhanji z ajdovimi jedmi dosegajo vrhunske kulinarične rezultate. Opazili smo, da so jedi iz ajde na voljo predvsem v gostinskih obratih višjega kakovostnega razreda in po dostopnih cenah. Obcestne gostilne nižjega kakovostnega razreda, pa še zmeraj prisegajo na ovirt krompir, riž, ipd.; predvsem zaradi po njihovem mnenju zapletene priprave ajdovih jedi.

Bolj zavestni kuhanji pripravljajo tradicionalne jedi kot so ajdova zlevanka z bučnim oljem in kislo smetano, ajdova kaša z gobami, mlečna ajdova juha, ajdov krapec, kislo zelje z ajdovo kašo, ajdove žgance z ocvirki in pa nove jedi, na primer ajdov sladoled, ajdove palačinke polnjene s proseno kašo in porom, ajdove jedi z gorgonzolo, raznovrstno ajdovo pecivo. Kuhanji so enoglasni, da je možnosti za kuho ajde nešteto, izvrstno lahko nadomesti riž.

## 8. TERENSKO RAZISKOVALNO DELO

V sklopu raziskave je skupina 'Ajda, Požen!' opravila tudi številne terenske raziskave in terensko delo:

### 8.1. Sestanek z dr. Ivanom Kreftom

Sestanek z dr. Kreftom, strokovnjakom za ajdo, ki pri projektu sodeluje kot strokovni svetovalec, je navrgel številne koristne napotke za delo, od katerih velja še posebej omeniti idejo o dokumentaciji priprave posebnih ajdovih specialitet, pa tudi možnosti sodelovanja z drugimi domačimi in tujimi strokovnjaki s področij, ki so relevantna za proučevanje te rastline, kar projektu podeljuje strokovno legitimnost in podprtost z znanstvenimi ugotovitvami.

### 8.2. Okrogla miza o ajdi na 50. Kmetijsko-živilskem sejmu in kampanja ČZS o ajdi

Na okroglji mizi so sodelovali: Marjeta Bizjak z Ministrstva za kmetijstvo in okolje, Boštjan Noč s Čebelarske zveze Slovenije, prof. dr. Franc Bavec s Fakultete za kmetijstvo in biološke sistemske vede Univerze v Mariboru, Jana Ramuš kot predstavnica žitne industrije in Zita Flisar Novak s Kmetijsko gozdarske zbornice Slovenije - Zavod Murska Sobota.

Na okrogli mizi smo izvedeli, da so pri Čebelarski zvezi Slovenije (ČZS) že sprožili promocijsko akcijo povezano z ajdo. Motivira jih dejstvo, da je ajda odlična paša za čebele v pozno poletnem in jesenskem času, ko ni na voljo veliko drugih medovitih rastlin. Interes čebelarjev pravzaprav ni ajdov med, ki je sicer izjemno cenjena vrsta medu, temveč kvalitetno zimovanje čebel, ki ga medonosne sorte ajde omogočajo (čebel ni potrebno hrani s sladkorjem). Potrošnik pomaga slovenski čebeli le, če kupi v Sloveniji pridelano ajdo.

Velja omeniti, da v Sloveniji za enkrat še nimamo ustreznega načina označevanje ajdovih tržnih izdelkov, ki bi Slovenskemu potrošniku zagotovljalo, da je nek izdelek iz ajde pridelan v Sloveniji. Poznamo nacionalno kampanjo in logotip »kupujem slovensko«, a ta predpisuje le, da morata vsaj dve fazi izdelave nekega produkta potekati v Sloveniji, ti pa ne smeta biti pakiranje ali embaliranje. Ne predpostavlja pa, da mora surovina za nek izdelek zrasti na domačih tleh.

Projekt ČZS se ne nanaša zgolj na čebelarje, temveč sega k vsej strokovni in poljudni javnosti. To želijo informirati o celokupnih koristnosti ajde pod sloganom »Ajda – koristna za kmeta, odlična za čebele, zdrava za vsakogar«, kar odlično sovpadalo z delom programa projekta *Ajda požen'*. Kljub dobro zasnovani brošuri ČZS, ki bi jo morda veljalo uporabiti pri našem projektu, pa ekipa *Ajda požen'* meni, da je potrebno pri kampanji ČZS še kaj dodelati: brošura ČZS bi morala biti bolje distribuirana, dostopna tudi urbani populaciji; promocijsko kampanjo bi veljalo prilagoditi različnim ciljnim skupinam, kakor tudi s psihološkega vidika potrošnika še izpiliti (prim. zadnji del tega poročila, razdelek 9).

Ob Noču se je za dobrega in konsistentnega poznavalca problematike ajde izkazal prof. dr. Bavec, ki se strokovno in ljubiteljsko ukvarja s pridelovanjem ajde. Povedal je, da je ena od težav pridelovanja ajde predvsem infrastruktura predelave. Opozorjeno je bilo, da bi morala država vlagati v to infrastrukturo, s čemer bi kmeta zaščitila pred interesi predelovalne industrije, ki se v skladu s svojimi ozkimi tržnimi načeli in interesi raje odloča za nakupe žit v tujini. Pri tem seveda odpadejo vsi ostali zelo pomembni vidiki pridelave ajde, kot so okoljski (paša za čebele), agronomski (neškodljiv zatiralec plevela), predvsem pa družbeno-ekonomski (podpora lokalnemu kmetu). Da predelovalna infrastruktura predstavlja problem, nam pove tudi dejstvo, da so (kot je to moč razbrati iz obiska pri kmetu in predelovalcu iz Dolenjske) kmetje trenutno zvečine pri organiziraju predelovalne verige prepuščeni samim sebi: mlinar z Dolenjske je denimo sam sestavil stroj za luščenje tatarske ajde (kjer je problem infrastrukture še posebej izrazit), ki ga ni pripravljen razkriti niti naši raziskovalni skupini. Kljub temu pa se nam zdi, da tovrstne tehnološke inovacije predstavljajo prednost za slovenskega kmeta in izkazujejo njegovo inovativnost ter podjetnost.

Okrogla miza je postregla tudi s podatkom, da država finančno podpira pridelovanje ajde s subvencijami. Trenutno je za pridelavo ajde moč dobiti okoli 400 eur podpore na hektar, s čimer je kmetu v primeru slabe letine zajamčeno materialno pokritje stroškov pridelave. Vendarle pa velja vnovič opozoriti, da bi država morala vlagati predvsem v infrastrukturo predelave ajde (in v predelovalno verigo), s čimer bi kmetu zajamčila pravičen odkup.

### **8.3. Obisk ekološke kmetije v Šalovcih na Goričkem**

Na kmetiji na ekološki način pridelujejo in predelujejo več kultur (ajdo, lan, konoplja, proso, buče in drugo). Pravijo, da prodajo ajdove kaše in moke dovolj, do 20 kg na notranjski tržnici, kamor se vozijo vsak teden. Kilo ajdove kaše prodajajo po 3 eur, kar je po naši oceni verjetno najcenejša v Sloveniji pridelana ajdova kaša.

Opažajo povečano pridelavo ajde na Goričkem, kjer danes po njihovi oceni pridelajo več ajde kot pred dvajsetimi leti, porast setve ajde pa zaznavajo tudi v podravski regiji, kar pripisujejo večjemu povpraševanju domačega potrošnika. Pri gojenje ajde jih motivira predvsem ekonomska upravičenost (boljša cena od pšenice, 3000 eur na hektar za ajdovo kašo). Potencial ajde vidijo v konceptu butičnega žita.

Ajda je hvaležna kot strniščni posevec, in je znana kot prvi herbicid, očisti njivo plevela, čeprav imajo tudi na svojih njivah težave z ambrozijo. Na neki drugi njivi v južnem Prekmurju pa smo na njivi ajde opazili celo kloščevec, ki je strupen; če se ga z ajdove njive ne očisti se lahko njegova semena pomešajo z semenij ajde. Primere zastrupitve s kristavcem v ajdovih izdelkih smo v Sloveniji že zabeležili.

Pravijo, da so našli seme za svoje prve posevke ajde na podstrehi. Da je to ajda, ki so jo sadili njihovi predniki. Še zmeraj prisegajo na domače seme, pravijo, da bolje rodi od sort ajde, ki so jo po visoki ceni kupili v Avstriji.

Ajdo na kmetiji predelujejo v kašo na dva načina:

1.) hladno luščena ajda da seme, ki kali in je primerna za ljudi, ki se prehranjujejo s kalčki, lahko se jih je surove,

2.) na tradicionalni prekmurski način, toplo luščena ajda, ki je bolj aromatična. Ajdo meljejo v posebnem lesenem mlinu. Povedo, da ta »stane toliko kot avtomobil« in ga uporablja samo za ajdo, da je ne kontaminirajo z glutenom. Opozorili so, da ajdo pridelano na različnih njivah ni mogoče mleti skupaj, mline je potrebno kalibrirati za vsako njivo posebej. Pri pšenici pa lahko meljejo seme iz različnih njiv skupaj. Ocenujemo, da je to še ena prednost ajde kot zdravega hraniila, saj je tako mogoče slediti izdelku od njive preko mlina do krožnika. Luščine, ki ostanejo od predelovanja ajde v moko uporabljajo kot zastirkko.

Največ škode pridelku ajde na kmetiji povzroča divjad – jeleni in koštute.

### **8.4. Obisk mlinarstva na Dolenjskem**

So trenutno edini pridelovalec in predelovalcev tatarske ajde v Sloveniji. Tatarska ajda je sorodnica navadne ajde, ter ima višjo hranilno vrednost kot navadna ajda. Setev tatarske ajde izkazuje, da smo v Sloveniji zavedni kar se tiče ajde kot poljščine, da razumemo njen raznovrstnost in pomen za prehrano ljudi. Prihodnje leto naj bi začeli s prodajo semen tatarske ajde.

Pri njih imajo trenutno veliko gradbišče – zidajo novo poslopje za pakiranje moke in kaše. Ukvajajo se predvsem z mlinarstvom, posebej so se specializirali za luščenje ajdovih zrn. Pri oblikovanju posebnega luščilca, ki deluje podobno kot tradicionalne stope, jim je pomagal dr. Kreft. Ta luščilec je skrbno varovana skrivnost in si ga ni mogoče ogledati.

Omenili so še to, da ajde iz različnih njiv ni mogoče mešati, torej vsak kmet, ki pripelje k njemu ajdo, dobi tudi svojo kašo oziroma svojo moko nazaj.

Aktivno se udeležujejo simpozijev in seminarjev o ajdi. Tudi pri njih se je oglasil že marsikateri strokovnjak za ajdo. Dogodke sproti objavljajo na svoji spletni strani.

Omenili so, da je bilo nekoč posejane več ajde kot danes. Našteli so nekaj jedi, ki so jih kuhalni nekoč in danes: ajdove krvavice, svinjsko juho z ajdo, ajdove žgance, ajdov kruh, ajdovo potico.

## 8.5. Sestanek s predstavniki ČZS

Predsednik - Boštjan Noč

Svetovalka - Andreja Kandolf

Ajda Požen' – Tomaž Grušovnik, Katja Utroša, Jan Štrukelj

Dne 11. 9. 2012 smo se sestali na sedežu CZS na Brdu pri Lukovici. Na sestanku smo z naše strani žeeli obravnavati naslednje teme:

- promocija brošure o Ajdi
- sodelovanje CZS z institutom Jožef Stefan IJS
- možnost sodelovanja skupine Ajda Požen' s ČZS

Glede prve in tretje točke smo se dogovorili za novo srečanje spomladni oz. po potrditvi naslednje faze projekta. Glede druge točke smo svetovalki Andreji Kandolf posredovali kontakt dr. Milene Horvat z IJS.

Teme, ki smo se jih dotaknili:

10. 10. 2012 bo potekala novinarska konferenca glede jedi iz ajde, na kateri bodo predstavniki s ČZS sodelovali s Pekarno Grosuplje

Do sedaj so natisnili 150.000 letakov

Na sejmu Narava in zdravje bo potekala promocija ajde (v sodelovanju s Pekarno Grosuplje)  
V Mercatorju se dogovarjajo o tednu jedi iz ajde

Na ČZS se pogovarjajo o »dnevu slovenske hrane«

Problem za pridelovalce ajde je odsotnost organiziranega odkupa. Potrebno bi bilo boljše usklajevanje pridelovalcev in mlinarjev, za kar bi morala prevzeti odgovornost Kmetijsko gozdarska zbornica s svetovalnimi službami.

Smiselno bi bilo močno povečati povpraševanje preko zime, da bodo kmetje lahko drugo leto sejali.

Smiselnost/nesmiselnost subvencij na površino oz. na pridelavo v povezavi z ajdo.

Sledljivost izdelkov do polja, geografske označbe na izdelkih

Problematika certificiranja pri medu. Dokler se certificira le majhne količine medu, je cena zelo visoka. Z združevanjem čebelarjev cena certifikata močno pada in tako pada tudi prodajna cena medu, kar pomeni večjo dostopnost za potrošnika. Pomembna je kritična vstopna masa pri certificiranju, ki je določena s strani države.

Cena slovenske ajde bo padla z dvigom proizvodnje.

Pomembnost celostnega pristopa na nivoju pridelovalca, predelovalca in porabnika.

#### **8.6. Obisk avstrijske Koroške: občina Suha (Neuhaus)**

Sredi septembra, 14.9., smo obiskali prireditev Had'n-fest v Avstriji. Had'n, avstrijsko haiden, je narečni izraz Korošcev za ajdo. Šlo je za turistično prireditev, ki je temeljila v gostinski ponudbi in prodaji živilskih artiklov, Koroška pa je tudi izjemno slikovita dežela.

Več gostiln v občini je imelo prilagojen jedilnik, ponujali so jedi iz ajde, denimo »kranznudl«, ki je pšenični štrukelj napolnjen z ajdovimi žganci/moko, postrežen narezan in prelit z ocvirkami. Poskusili smo tudi govejo juho s fritati iz ajdove moke.

Popularna so ajdova peciva, torte in keksi, ter bolj nenavadni recepti kot so ajdovi španski vetrci in tiramisu. Poznajo ajdov kruh in testenine. Dobro so se odrezali jajčni ajdovi špageti. Prireditev je morda zanimiva za starejše občane. Neučinkovit je predvsem kulturni program, ki bazira na narodno-zabavni glasbi. Ne glede prireditev obiskovalcu ponuja pestro ponudbo lokalnih izdelkov, poleg ajde so prodajali še suhomesnate izdelke, olja, med, sadje..., lokalnemu kmetu, pa da priložnost, da direktno prodaja svoje izdelke. Kilogram ajdove kaše je stal 5 eur.

Ocenujemo, da bi se tovrstna aktivnost lahko razvila tudi pri nas.

Na poti tja in nazaj smo opazili več njiv ajde: dve pri odcepnu Brnik – Šenčur, na Koroškem blizu Pliberka (Bleiburg) in Suhe ter v okolici Slovenj Gradca.

## **8.7. Poizvedovanje pri trgovcih in predelovalcih**

Nekatere trgovce, ki so prisotni na našem trgu, smo povprašali katere ajdove izdelke prodajajo in kakšne tende zaznavajo pri prodaji le-teh. Spodaj so odgovori tistih, ki so se odzvali vprašanju:

### Spar

*Spoštovani!*

*Zahvaljujemo se vam za zanimanje za naše podjetje, ki ste ga izkazali s svojim sporočilom in vprašanji.*

*Na žalost nam politika našega koncerna ne dopušča posredovanja informacij, ki jih želite.*

*Lep pozdrav,*

*Spar Slovenija*

### Hofer

*Najprej se vam zahvaljujmo za zastavljeno vprašanje in izkazan interes. Žal vam z uporabnimi podatki za vašo naloge ne moremo pomagati, ker nimamo izdelkov iz ajdove moke v našem sortimentu. Ajdova moka sicer prihaja ravno na prodajne police v začetku septembra kot nov izdelek, ampak vam iz tega razloga še ne morem postreči s prodajnimi podatki ali primerjavami s prejšnjimi leti. Lahko pa vam povem, da opažamo vedno več zanimanja s strani kupcev za t.i. zdrava žita, pod kar uvrščamo tudi ajdo.*

*Želimo vam veliko uspeha pri pisanju naloge.*

*Lep pozdrav / Mit freundlichen Grüßen*

*Hofer trgovina d.o.o.*

### Lidl

*Hvala za posredovano elektronsko pismo in zanimanje za naše izdelke.*

*Ajdove moke oz. izdelkov iz ajde nimamo v našem prodajnem programu, tako da želenih podatkov žal ne moremo posredovati.*

*Lep pozdrav!*

*Vaš Lidl*

### Žito

*Opravičujemo se vam, za pozni in nepopolni odgovor.*

*V našem prodajnem programu imamo tako ajdovo moko, ajdove žgance, kot ajdovo kašo in mešanico za ajdov kruh, ki ga prodajamo pekarnam, ter seveda kruh in pekovsko pecivo. Izdelujemo tudi ajdove testenine. Nekateri izdelki so sezonskega značaja, npr. ajdova kaša se največ proda jeseni in pozimi.*

*Zaznavamo rahlo rast prodaje teh izdelkov, saj je zanimanje za raznoliko prehrano, v katero naj bi vključili tudi čim več različnih žit, v porastu. Potrošniki precej sprašujejo za dodatne podatke o ajdi, moti jih, ker ni vsa ajda iz Slovenije (pomanjkanje določenih surovin).*

*Za podrobnejše podatke pa na žalost nismo imeli časa, ker smo angažirani na drugih nalogah.*

*LP Info Žito*

## 8.8. srečanje s skandinavskimi strokovnjaki in peka kruha iz moke tatarske ajde

*Srečanje s profesorjem dr. Kreftom, zakoncema Wieslander, Andreasom Östlund in Elisabeth*

Na srečanje s kolegi iz švedske je projektno skupino povabil profesor Kreft. Srečanja se je udeležila Lidija Maučec.

Gunilla Wieslander je strokovnjakinja za alergije. Ekipa RTV Slovenija je ob njenem obisku z njo naredila intervju (Kmetijski nasveti, Ljudje in zemlja). Soprog Wieslander pa raziskuje pozitivne učinke ajde na okolje (ni je potrebno škropiti, zatira plevel, žanje se jo lahko dvakrat, ugodna za čebele). Wieslanderja raziskujeta kako je z ajdo na Švedskem, pred 200 leti so gojili tudi tam. Danes jo ima posajeno le en kmet, pa še ta je priseljenec iz Kanade in se je z ajdo seznanil v Kanadi. Na Švedskem je ajdo mogoče gojiti le na jugu, sever je premerzel, je jo pa mogoče dobiti v trgovinah z zdravo prehrano, je precej popularna med Švedi, večino pa je uvozijo iz Rusije.

Andreas in Elisabeth delata v pekarni, kjer radi eksperimentirajo s peko različnega kruha. Profesor Kreft jih je povabil v Slovenijo, da bi skupaj spekli kruh iz 100% tatarske moke. Prvi poskusi s peko takega kruha so bili narejeni lansko leto, ko je Andreas odkupil od Rangusa 10 kg tatarske moke za eksperimentiranje. Razvil je poseben recept, kako pripraviti kislo testo (sourdough) iz tatarske moke. Kruh narejen iz kislega testa je med Švedi zelo priljubljen, radi ga imajo tudi Avstrijci in Nemci, etiopski kruh injera prav tako spada med kisel kruh, za kislim testom pa stoji cela znanost. Na švedskem imajo kislo testo s kulturo, ki je stara več kot 2000 let. V Stockholmu imajo celo hotel za kislo testo...

[http://www.dailymotion.com/video/xmdotj\\_stockholm-hotel-catcers-to-sourdough-bread-fans\\_news](http://www.dailymotion.com/video/xmdotj_stockholm-hotel-catcers-to-sourdough-bread-fans_news)

Kot je razvidno iz filma je potrebno takšno testo spraviti v zaprto embalažo in ga »hraniti« vsaka dva dni. V kislem testu so moka, voda in sol, lahko dodamo tudi kvas, čeprav ga v tem, ki ga je Andreas razvil s tatarsko ajdo, ni. Po nekaj dneh se v kislem testu razvijejo mikroorganizmi, ki jih je, da ne poginejo, potrebno redno hraniti. Za peko manjšega hlebčka sta dovolj dve žlici kislega testa, ki jih vmesimo z moko, vodo in soljo. Tako narejeno testo pustimo, da vzhaja.

### *Peka kruha*

Masa za peko kislega kruha je vzhajala 6 ur. Potrebno jo je dati v pekač za potico, drugače se razteče (ni kot navaden kruh, ki sam стоji v pečici). Andreas je v testo za kruh dodal še kašo tatarske ajde in mandeljne. Kruh se je pekel 45 minut, 25 minut na 160 °C in 20 minut na 200 °C. Na koncu smo hlebček vzeli iz posode in ga zapekli golega, da smo dobili hrustljavo skorjo. Kruh je bil zelo okusen, prijetno kiselkast, od zunaj lepo zapečen, od znotraj zelenkaste barve.

Z izvedenim pekovskim eksperimentom so dokazali, da je mogoče speči kisel kruh iz 100 % moke tatarske ajde.

## 8.9. Novinarska konferenca ČZS in pekarne Grosuplje

konferenca je otekala v Grosuplju, dne 9. 10. 2012

Pekarna Grosuplje je največja pekarna v Sloveniji in znamka družbe Mercator.

Sodelujoči na novinarski konferenci:

Prof. dr. Ivan Kreft

Igor Hrovatič, Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

Boštjan Noč, ČZS

Branko Ravnik, Ministrstvo za okolje in prostor

Mag. Dejan Židan, Državni zbor republike Slovenije

Mag. Jana Ramuš, Zbornica kmetijskih in živilskih podjetji

Noč je povedal, da si obeta, da bo sodelovanje ČZS s pekarno Grosuplje odigralo odločilno vlogo pri pospeševanju domače potrošnje ajdovih izdelkov, predvsem kruha in pekovskega peciva. V verigi trgovin Mercator bodo organizirali degustacije le-teh. Poudarja, da je ajda pomembna čebelja paša, ki omogoča boljše zimovanje čebel. Opozoril je, da še vedno ni organizirana veriga odkupa za ajdova zrna.

Hrovatič pravi, da so pri KGZS pozitivno podprli omenjeni projekt ČZS, saj se pomena ajde danes premalo zavedamo. Vlogo KGZS vidi predvsem kot organizatorja verige odkupa. Pravi, da na spletni strani zbornice najdemo tehnološka navodila za pridelavo ajde. Poudarja, da ima ajda pomembno vlogo v kolobarju. V njeni dobro se šteje tudi dejstvo, da jo pridelujemo z minimalnimi ali ničnimi fitofarmacevtskimi sredstvi, tako je zelo primerna za ekološko kmetijstvo. Ajdovih pridelek sicer niha, vendar je ključna sestavina mnogih bogatih in tradicionalnih slovenskih izdelkov na katere moramo kot narod biti ponosni. Poudaril je pomen slovenskih avtohtonih sort te rastline.

Ramuš pravi, da industrija prav tako podpira projekt ČZS. Domača podjetja pokupijo vso razpoložljivo ajdo, nekaj pa jo uvozimo iz Ukrajine, Češke in Slovaške. Poudarja pomen ajdovega kruha kot tipičnega slovenskega produkta iz ajde.

Ravnik ugotavlja, da se obseg površin zasajenih z ajdo povečuje. Ajda sodi v načrt kmetijstva za obdobje od I. 2007 do I. 2013, ki temelji v sonaravnem kmetijstvu in pestrem kolobarju. Tudi on poudarja pomen slovenskih sort ajde in izpostavi pomanjkljivo organizirano verigo odkupa. Cilj pa bi moral biti samooskrba Slovenije z ajdo.

Židan je zapel pesmico »Na koroškem in kranjskem že ajda zori«, s čimer je želel opomniti zbrane o tradiciji in kulturi pridelave ajde v Sloveniji. Prednost ajde vidi v njeni alternativnosti, spada med alternativne in premalo izkoriščani poljščine kot na primer industrijska konoplja. Omenil je ajdoviho herbicidno delovanje, saj ajda iz svojih korenin izloča posebno snov, ki zavira rast plevela. Ajda je tako primerna za sodobno kmetijsko politiko. Tudi on je poudaril pomen slovenskih avtohtonih sort ajde, saj so le-te bolj hranljive kot hibridne sorte ajde. Izpostavil je med kot eno redkih živil pri katerem smo zabeležili porast potrošnje. Podal je nekaj podatkov o samooskrbi: žita 69 %, meso 85 % in vrtnine 37 %.

Kreft je povedal, da je ajda zelo zdrava, da vsebuje cink in železo kakor tudi antioksidante. Vsebuje kvalitetne beljakovine in niža stopnjo slabega holesterola. Slednje je dokazala slovensko-švedska raziskava. Ajdov med vsebuje zelo veliko mineralnih snovi, a se ga na domačem tržišču zelo težko dobi. Tatarska ajda ni zanimiva za čebelarje, ker se čebele na njej ne pasejo, ugodno pa vpliva na življenje drugih žuželk. Tatarska ajda je pri nas prisotna šele dobrih 200 let, ko jo je Žiga Zois I. 1815, ko je po domovini sejala huda lakota, prinesel iz Češke. Tako so pravili tatarski ajdi tudi »cojzla«. Poudaril je, da imamo v Sloveniji nekaj zelo dobrih in mednarodno priznanih strokovnjakov za ajdo. Naslednje leto bo konec avgusta v Laškem potekal strokovni simpozij o ajdi.

### **8.10. Obisk sejma Narava-zdravje 2012**

Dne 12. 10. smo obiskali sejemske prireditev Narava-zdravje na Gospodarskem razstavišču v Ljubljani. Med ponudbo izdelkov, dejavnostmi in ekološko ozaveščenimi idejami za zdravo življenje in trajnostni razvoj, smo iskali tista podjetja in njihove predstavnike, ki so bili povezani z ajdo.

Našli smo stojnico, kjer je bilo predstavljen sodelovanje Slovenije in Madžarske, pri izboljšanju kvalitete življenja bolnikov s celiakijo. Celiakija je sistemski imunska bolezen, ki najpogosteje prizadene tanko črevo in se razvije zaradi genetske preobčutljivosti na beljakovino gluten. Čeprav bolezen sodi med ene pogostejših kroničnih bolezni razvitega sveta, je število odkritih bolnikov razmeroma nizko. Bolezen je pogosto diagnosticirana šele deset let po pojavu prvih simptomov. Edini način zdravljenja je zelo stroga brez-glutenska dieta, ki traja vse življenje. Ajda je eno od neoporečnih živil, ki jih lahko uživamo pri brez-glutenski dieti, vendar pa moramo biti pozorni, da je na embalaži napisano, da izdelek ne vsebuje glutena in da ni prišel v stik z njim. Za živilo brez glutena po novi uredbi EU velja tisto, ki vsebuje največ 20 delov na milijon (2 mg/100 g). Hostesa nam je povedala, da v Sloveniji ni mlina, ki bi zagotavljal tako visoko stopnjo čistosti ajdove moke in kaše. Tudi drugod je tovrstnih mlinov zelo malo, omenila je dva v Nemčiji. Specifične zahteve brez-glutenske diete, težko dobavljive sestavine za pestro in okusno prehrano bolnikov s celiakijo, zviša ceno tovrstnih živil, kar povzroča bolnikom precejšen strošek, da pokrijejo svojo osnovno potrebo po hrani.

Pri podjetju Ajdove sanje smo lahko preizkusili vzglavnike polnjene z ajdovimi luščinami. Kot prednosti ajdovih izdelkov so navedli:

- Zagotavljajo globok in kvaliteten spanec ali počitek,
- so odlična opora vratu in hrbtnici in jo ohranjajo v naravni legi,
- ne oddajajo prašnih delcev, zato so primerni za astmatike in alergike,
- zaradi naravne vsebnosti rutina so neugodno mesto za razvoj pršic,
- preprečujejo potenje in lajšajo migrenske težave,
- so naravna zaščita pred zemeljskimi sevanji in vodnimi tokovi.

Pri stojnici Čebelarske zveze Slovenije so ponujali ajdov kruh z medom. Distribuirali so tudi zloženko Ajda – koristna za kmeta, odlična za čebele, zdrava za vsakogar.

## 9. STRATEGIJE PROMOCIJE ŽIVIL

Za uspešno nadaljevanje projekta 'Ajda požen'!' in doseganje cilja povišane potrošnje ajde pri nas so ključnega pomena spoznanja s področja psihologije zdravja, ki se med drugim ukvarja s problematiko 'izbire hrane' – ob upoštevanju teh psiholoških mehanizmov namreč lahko zasnujemo dobro kampanjo, ki bo pripomogla k doseganju zastavljenega cilja.

Ugotovitve s tega področja so predvsem naslednje:

Izbira hrane pri posamezniki se razlikuje med posameznimi skupinami (recimo moški/ženske), odvisna pa je od vzajemnega delovanja številnih faktorjev. Raziskave in poročila (European Food Information Council: EUFIC REVIEW 4/2005) kažejo, da so med temi dejavniki najpomembnejši:

-BIOLOŠKE DETERMINANTE:

Lakota, apetit, okus

-EKONOMSKE DETERMINANTE:

Cena, dohodek in razpoložljivost

-FIZIČNE DETERMINANTE:

Uspeh, izobrazba, veščine (npr. kuhanja) ter čas

-DRUŽBENE DETERMINANTE:

Kultura, družina, prijatelji in ljudje, s katerimi obedujemo

-PSIHOLOŠKE DETERMINANTE:

Počutje, stres, krivda

-ODNOSI DO HRANE, PREPRIČANJA IN ZNANJE O HRANI

Sleherna izbira hrane je tako preplet teh dejavnikov, posebej pomembno pa je, da imamo opraviti z zelo raznolikimi ciljnimi skupinami, znotraj katerih skušamo promovirati določeno živilo.

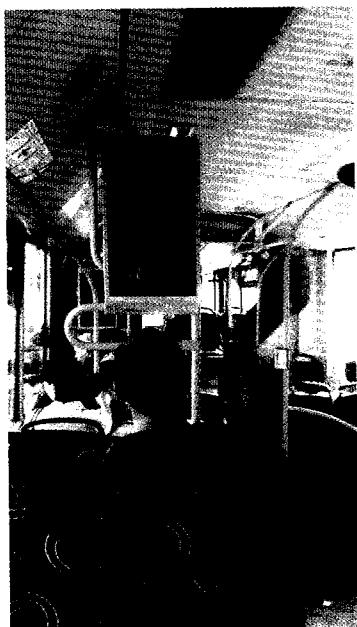
To slednje je predvsem pomembno dejstvo pri oblikovanju nadaljnje strategije pričajočega projekta, ki v drugi fazi predvideva promocijo ajde. Ravno zaradi teh spoznanj bi veljalo nadgraditi akcijo, ki jo je začela ČZS in ki teh nivojev ne upošteva.

## 10. IZOBRAŽEVALNE AKCIJE IN OZAVEŠČANJE JAVNOSTI

### 10.1. Izobraževalna akcija na avtobusih LPP

Skupina je organizirala izobraževalno akcijo, v kateri je preko množičnega medija sporočala o koristnosti uživanja ajde in možnosti priprave jedi iz ajde (besedila sporočil spodaj). Kot kaže fotografija, so se sporočila predvajala na digitalnih zaslonih avtobusov LPP. Zasloni so prisotni na kar 124 avtobusih (njihovo skupno število je 444) z mesečnim dosegom več kot

186.000 potnikov, z dnevnim dosegom večjim od 100.000 potnikov (vsebine zaslonov redno spremila kar 84 % vseh potnikov).



Slika 6: Sporočilo na avtobusih (avtor T. Grušovnik)

#### Vsebina (in datumi) obeh sporočil:

10. 9. 2012, rubrika zdravje

*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 ter je brez glutena. Hranljiva izbira.*

13. 9. 2012, rubrika trendi

*Ajda: deklica za vse*

*Ajdo kruh z orehi ali ajdovi žganci z ocvirki?*

*Kašo dodamo v mineštore, obare in juhe. Poda se h gobam, mesu in skuti. Sodi v solate z bučnim oljem. Odlično nadomesti riž. Iz ajdove moke spečemo palačinke, štruklje in peciva.*

#### **10.2. Predstavitev dela na projektu na predstavitvi 'Zdravo okolje za zdravje ljudi'**

V okviru omenjene prireditve, ki jo je organizirala evropska poslanka Zofija Mazej Kukovič, sta Tomaž Grušovnik in Lidija Maučec občinstvu predstavila delne rezultate študije.

#### **10.3. Distribucija zloženk**

Dogovorili smo se s službo za stike z javnostjo Zdravstvenega doma Ljubljana, da bodo v čakalnicah svojih enot distribuirali zloženko Ajda – koristna za kmeta, odlična za čebele, zdrava za vsakogar in zloženko Čebelica moja prijateljica, ki jih je založila Čebelarska zveza Slovenije. Zdravstveni dom Ljubljana ima šest enot: Center, Moste - Polje, Bežigrad, Vič – Rudnik, Šentvid in Šiška. Odnosli smo jim nekaj manj kot 1000 izvodov zloženke Ajda –

koristna za kmeta, odlična za čebele, zdrava za vsakogar in okoli 400 izvodov zloženke Čebelica moja priateljica. Ocenujemo, da je to pravilna promocijska strategija, ker:

- Strokovna služba Zdravstvenih domov je potrdila strokovno in informativno vrednost zloženk,
- V čakalnicah najdemo različne demografske skupine, ki imajo tam čas prebirati tovrstno gradivo,
- Pokrili smo vse ljubljanske četrti,
- Posebno pozornost smo z zloženko Čebelica moja priateljica namenili otrokom.

Z akcijo v Ljubljani smo nagovorili urbano prebivalstvo, z podobno akcijo v Prekmurju pa ruralno. V Prekmurju smo distribuirali zloženke po Zdravstvenih domovih v Lendavi, Dobrovniku, Murski Soboti, Beltincih, Črenšovcih, Ljutomeru in po ambulantah splošne bolnišnice Rakičan.

#### **10.4. Dopolnjevanje teksta na slovenski Wikipediji za geslo 'Ajda' in 'Tatarska ajda'**

Projektna skupina *Ajda požen'* verjame, da so v današnjem svetu open-source in open-code platforme kot je globalni projekt Wikipedia zelo pomembne, saj se preko njih lahko informira širok spekter zainteresirane javnosti. Tako smo dopolnili in nadgradili slovensko geslo »navadna ajda« in ustvarili geslo »tatarska ajda« na slovenski Wikipediji. Spodaj je osnutek teksta, ki govori o kulturi in zgodovini ajde pri nas:

##### *Zgodovina in kultura*

*Ajda je močno prisotna v zavesti slovenskega naroda; kot poljščino iz katere se lahko pripravi dve značilni slovenski jedi – kruh in kašo – jo omeni že Janez Vajkard Valvasor v Slavi vovodine Kranjske, tam pravi:*

*»Ajda na Kranjskem uspeva posebno dobro in pogosto uspeva. Iz enega zrna jih nastane po navadi osem. Iz ajde se peče navaden kruh, ki je čisto črn kakor prst. Tak kruh jedo kmetje po vsej deželi. Čeprav je črn, pa vendar nimajo plemenita in meščanska usta vzroka, da bi ga zaničevala, ker je zelo okusen in dober; le če preveč ovsa dodajo, postane prekrhek.*

*Iz ajde pripravljam tudi kašo, in sicer takole: V kotlu puste ajdo vreti toliko časa, da se zna odpro; nato odlijejo vodo in stresejo kuhanjo ajdo na platnen prt, da se na zraku posuši; medtem jo večkrat premešajo, da se nekoliko posuši, t.j. da se zrno strdi. Ko pa je tako daleč, da zrno ne poči, če ga z zobmi skušaš zgristi, ampak je še nekako žilavo, stolčejo ajdo kot pri vsaki kaši. Ajdova kaša je prav dobra jed in se često pošilja na tuje.«*

*Leta 1432, ko so zabeležili izjemno dobro letino, je v Ljubljani star ajde stal 2 reparja, star rži 4 reparje in star pšenice 26 soldov.*

*Ključno vlogo pri uveljavitvi ajde pri nas je igral še baron Žiga Zois, ko je, zaradi hude lakote, ki je pestila naše kraje med leti 1812 in 1815, k nam s Češke uvozil seme tatarske ajde ali »cojzle«, kot so jo ji pravili.*

Ajda je poljščina z večstoletno zgodovino tudi v Prekmurju, kjer ji v narečju pravijo »hajdoviha«. Izročilo nam pove, da je bil tam pridelek ajde oproščen dajatve desetine gospodi, tako je ajda bila pomemben vir dodatnega zaslužka za tamkajšnje kmečko prebivalstvo. Znani trgovci z ajdo so bili kmetje iz vasi Odranci, ki so prodajali kašo od Varaždina do Maribora.

Danes ima občina Odranci v svojem občinskem grbu in zastavi zlato stopo. Stopa je tradicionalna priprava za luščenje ajdovih zrn in zrn drugih žit, ki so jo uporabljali po vsem Prekmurju. Ob stopi pa občinsko heraldiko dopolnjujejo še tri stilizirane rumene pike, ki predstavljajo bodisi ajdoviha zrna, bodisi prosena zrna, bodisi denar, ki je bil zaslužen s pridelavo ajde in drugih žit.

Ajda se je sezala v plitvo orano zemljo maja ali po žetvi ječmena in pšenice kot strniščni posevek v juniju, pa vse do Sveti Ane, tj. do 25. julija. Sejalec ali sezalka je seme raztrosil po njivi. Nosil ga je v »sezanci«, pleteni košari, ki si jo je oprtal okoli vrata. Oktobra so ajdo ročno poželi. Prvi je hodil kosec, ki je bil po navadi tudi gospodar posestva. Na koso je pritrdiril »locen«. Povreslarka je pokošena ajdova stebla zvila v šope, v povresla, in jih položila na njivo pred braljo, ki je s srpom pobirala pokošena ajdove stebla v zajetne snope, ki jih položila na povresla. Vezalja je s povreslom zavezala snope pokošene ajde in jih postavila pokončno v vrsto, v razstavo. Na koncu je povezala še vrh razstave, da se zrnje ni raztrosilo po njivi.

#### 10.5. Priprava ajdovih jedi na veganskem večeru v AKC Metelkova mesto

V novembру smo sodelovali pri projektu veganska večerja v AKC Metelkova mesto. Veganske večerje potekajo vsak torek in so brezplačne. Tisti, ki lahko prispevajo prostovoljni prispevek, po navadi v višini 2 eur. Naša projektna skupina je postregla s sledečim menijem:

- |     |                                      |
|-----|--------------------------------------|
| 1.) | Svilnata bučna juha z ajdovim kruhom |
| 2.) | Martinovo rdeče zelje z jabolki      |
| 3.) | Ajdova kaša po Štajersko             |
| 4.) | Tatarska ajdova kaša                 |
| 5.) | Pikantni ajdov veganski golaž        |
| 6.) | Sveža mešana solata                  |
| 7.) | Zavitek iz ajde in banan             |

Odziv jedcev je bil dober. Po večerji je prof. Kreft na kratko predstavil ajdo kot poljščino in hrano ter odgovarjal na vprašanja prisotnih, ki so pokazali veliko zanimanje za ajdo kot ekološko, beljakovinsko bogato živilo in hrano z antioksidativnimi lastnostmi.

## 11. IZBRANA LITERATURA

### 11.1. splošna literatura

Bone N. J., Thomson L. J., Ridland P. M., Cole P., Hoffmann A. A. 2009. Cover crops in Victorian apple orchards: Effects on production, natural enemies and pests across a season. *Crop Protection*, 28: 675-683

Handoyo T., Maeda T., Urisu A., Adachi T., Morita N. 2006. Hypoallergenic buckwheat flour preparation by *Rizopus oligosporus* and its application to soba noodle. *Food Research International*, 39: 598-605

Kim C. D., Lee W. K., No K. O., Park S. K., Lee M. H., Lim S. R., Roh S. S. 2003. Anti-allergic action of buckwheat (*Fagopyrum esculentum* Moench) grain extract. *International Immunopharmacology*, 3, 1: 129-136

Kim S. L., Kim S. K., Park C. H. 2004. Introduction and nutritional evaluation of buckwheat sprouts as a new vegetable. *Food Research International*, 37, 4: 319-327

Mazza G., Oomah B. D. 2003. Buckwheat. V: *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition* (Second Edition). Canada: 692-699

Nafziger Jr. T. D., Fadamiro H. Y. 2011. Suitability of some farmscaping plants as nectar sources for the parasitoid wasp, *Micoplitis croceipes* (Hymenoptera: Braconidae): Effects on longevity and body nutrients. *Biological Control*, 56: 225-229

Sakač M., Torbica A., Sedej I., Hadnádev M. 2011. Influence of breadmaking on antioxidant capacity of gluten free based rice and buckwheat flours. *Food Research International*, 44: 2806-2813

Sedej I., Sakač M., Mandić A., Mišan A., Pestorić M., Šimurina O., Čanadanović-Brunet J. 2011. Quality assessment of gluten-free crackers based on buckwheat flour. *LWT – Food Science and Technology*, 44: 694-699

Torbica A., Hanađev M., Hanađev T. D. 2012. Rice and buckwheat flour characterisation and its relation to cookie quality. *Food Research International*, 48: 277-283

Visset L., Cyprien A. L., Cracaud N., Ouguerram A., Barbier D., Bernard J. 2002. Les prémisses d'une agriculture diversifiée à la fin du Mésolithique dans le Val de Loire (Loire aragonaise, France). *Comptes Rendus Palvol*, 1, 1: 51-58

Woltz J. M., Isaacs R., Landis D.A. 2012. Landscape structure and habitat management differentially influence insect natural enemies in agricultural landscape. *Agriculture, Ecosystems and Environment*, 152: 40-49

Zhang Z. L., Zhou M. L., Tang Y., Li F. L., Tang Y. X., Shao J. R., Xue W. T., Wu Y. M. 2012.  
Bioactive compounds in functional buckwheat food. Food Research International, dostopno:  
<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996912002797?v=s5>

## **11.2. Razdelek kultura, folklora in zgodovina**

Bohanec, Franček ur. (1966), Slovenska ljudska pripoved, Ljubljana: Mladinska knjiga.

Fras, Marija (1999), Prleška kuhinja, Ljubljana: Kmečki glas.

Grafenauer, Ivan (1944), Bog-daritelj, praslovansko najvišje bitje, v slovenskih kosmoloških bajkah, Bogoslovni vestnik XXIV, Ljubljana, str. 57-97.

Guštin Grilanc, Vesna (1997), Je več dnevou ku klobas, Trst: Devin.

Kreft, Ivan (1995), Ajda, Ljubljana: Kmečki glas.

Kuhar, Boris (2002), Dolenjska in belokranjska kuhinja, Ljubljana: Kmečki glas.

Kuhar, Boris (2005), Kuharica v Prešernovem času, Ljubljana: Cankarjeva založba.

Kuhar, Boris in Mlinarič, Jože (2002), Samostanska kuhinja, Ljubljana: Kmečki glas.

Kunaver, Dušica (1990), Pod domačo lipo, Ljubljana: samozaložba.

Renčelj, Stanko in Karas (2001), Pomurske dobrote, Ljubljana: Kmečki glas.

Santonino, Paolo (1991), Popotni dnevniki, Celovec, Dunaj, Ljubljana: Mohorjeva založba.

Šmitek, Zmago (2004), Mitološko izročilo Slovencev, Ljubljana: Študentska založba.

Vodnik, Valentin (2011), Kuharske Bukve, Celje: Društvo Mohorjeva družba.

## 1. Area Harvested (Ha)

Item	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Buckwheat	83	64	3	9	6	6	45	F 41	F 46	F 54	F 55	F 46	F 50	F 80	F 100	F 150	* 75	* 160	* 140	*
Buckwheat	1600	F 1400	F 1300	F 1200	F 1300	F 1500	F 1800	F 1500	F 1478	F 1000	F 1200	F 1323	F 1000	F 951	F 975	F 962	F 952	F 900	F	
Buckwheat *	880	* 900	F 961	F 902	F 1039	650	560	1244	873	1044	745	789	291	752	278	655	349	307	315	*
Buckwheat	483	455	720	652	542	445	424	601	632	742	1169	689	578	811	547	809	761	1044	1198	
Buckwheat	447438	448000	515000	447600	399000	447700	534000	445500	528900	576700	308200	324100	388700	396200	359500	310100	281800	254300	198500	

\* = Unofficial figure | [ ] = Official data | F = FAO estimate

FAOSTAT | © FAO Statistics Division 2012 | 30 August 2012

## 2. Yield (Hg/Ha)

Item	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Buckwheat	10265	Fc 5422	Fc 6563	Fc 10000	Fc 28889	Fc 43333	Fc 31111	Fc 28333	Fc 30732	Fc 26304	Fc 27407	Fc 29455	Fc 22174	Fc 24800	Fc 18750	Fc 20000	Fc 23333	Fc 26667	Fc 18750	Fc 21429
Buckwheat	18750	Fc 22450	Fc 15385	Fc 12500	Fc 15385	Fc 16667	Fc 14428	Fc 20000	Fc 16915	Fc 20000	Fc 20833	Fc 21686	Fc 20000	Fc 17529	Fc 19118	Fc 22672	Fc 2439	Fc 20000	Fc	
Buckwheat	7523	Fc 3500	Fc 7778	Fc 9365	Fc 11086	Fc 12310	Fc 15031	Fc 13893	Fc 7950	Fc 7503	Fc 7366	Fc 11154	Fc 6337	Fc 13471	Fc 6157	Fc 7374	Fc 7206	Fc 9599	Fc 7655	Fc 9175
Buckwheat	9039	Fc 6377	Fc 6659	Fc 15153	Fc 13129	Fc 12269	Fc 11191	Fc 11108	Fc 11431	Fc 10807	Fc 10809	Fc 10813	Fc 8128	Fc 4221	Fc 17916	Fc 9086	Fc 9407	Fc 9632	Fc 9042	Fc 11436
Buckwheat	9500	Fc 7846	Fc 11786	Fc 6641	Fc 7544	Fc 9048	Fc 6384	Fc 4985	Fc 9087	Fc 6721	Fc 6794	Fc 9593	Fc 7553	Fc 6933	Fc 6376	Fc 7011	Fc 8538	Fc 7416	Fc 6732	Fc

[ ] = Official data | Fc = Calculated data

FAOSTAT | © FAO Statistics Division 2012 | 30 August 2012

### 3. Production (tonnes)

Item	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	
Buckwheat	45	42	3	26	26	17	140	F 126	F 121	F 148	F 162	F 102	F 124	F 150	F 200	F 350	* 200	* 300	* 300	*	
Buckwheat	3000	F 3143	F 2000	F 1500	F 2000	F 2500	F 2597	F 3000	F 2500	F 2000	F 2500	F 2000	F 2869	F 2000	F 1667	F 1864	F 2181	F 2041	F 1800	F	
Buckwheat	662	650	700	F 900	F 1000	F 1279	977	778	989	655	769	831	500	392	463	205	472	335	235	289	*
Buckwheat	308	303	303	1091	856	665	498	471	687	683	802	1254	560	244	1453	497	761	733	944	1370	
Buckwheat	351067	528000	342000	340500	301000	405100	340900	222100	480600	387600	209400	310900	293600	274700	229200	217400	240600	188600	133700		

\* = Unofficial figure | [] = Official data | F = FAO estimate