



Zveza društev ekoloških kmetov Slovenije (ZDEKS) v okviru "Aktivnosti za pospeševanje razvoja ekološkega kmetovanja v letu 2023" vabi na

Specializirano predavanje z dr. Darjo Kocjan Ačko:  
**ZRNATE STROČNICE V EKOLOŠKI PRIDELAVI  
IN NJIHOVE PREHRANSKE PRILOŽNOSTI**  
Značilnosti ekološke pridelave izbranih stročnic, njihove koristi ter praktična predstavitev uporabe v prehrani  
**& OGLED IN PREDSTAVITEV EKOLOŠKE  
KMETIJE PRI DOLENCU**



**Kdaj:** v sredo, 17. januarja 2024 z začetkom ob 15.00 uri

**Kje:** na ekološki kmetiji Pri Dolencu (Pod Goricami 15) in v Domu krajanov Vnanje Gorice (Nova pot 5), oboje Vnanje Gorice, 1351 Brezovica pri Ljubljani

Udeležba na dogodku je **brezplačna**, a je **OBVEZNA PREDHODNA PRIJAVA** po e-pošti [ubrankovic@gmail.com](mailto:ubrankovic@gmail.com) ali na GSM: 040 303 752. Prijave zbiramo **do torka, 16. januarja 2024**.

*Aktivnost se izvaja v okviru JN 430-203/2022, "Aktivnosti za pospeševanje razvoja ekološkega kmetovanja v letu 2023", ki je financiran s sredstvi iz Programa porabe sredstev Sklada za podnebne spremembe v obdobju 2021-2023*



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA OKOLJE,  
PODNEBJE IN ENERGIJO



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,  
GOZDARSTVO IN PREHRANO

## PROGRAM:

15.00 – 16.30: Predstavitev in ogled ekološke kmetije Pri Dolencu v Vnanjih goricah;

16.30 – 19.00: Specializirano predavanje: Značilnosti in priložnosti izbranih zrnatih stročnic v ekološki pridelavi, praktični koraki do uspešne preusmeritev in uporaba v zdravi prehrani

- Značilnosti ekološke pridelave izbranih stročnic ter njihove prednosti za tla in celotno kmetijo (doc. dr. Darja Kocjan Ačko, Oddelek za agronomijo Biotehniške fakultete);
- Nekateri poznani in manj poznani načini uporabe stročnic v zdravi prehrani (kot priložnost za trženje), s praktičnim preizkusom (doc. dr. Darja Kocjan Ačko);

Tema: Grah, bob, volčji bob, soja, fižol, vinja, leča, čičerika in arašid spadajo v skupino devetih najpomembnejših zrnatih stročnic sveta. Z izjemo soje, vinje in arašida so jih pridelovali naši predniki, a vse zrnate stročnice ne uspevajo enako dobro pri nas. **Namen predavanja je predstaviti ekološko pridelavo graha, boba, volčjega boba, soje in fižola.** Spregovorili bomo tudi o biološki vezavi dušika, ki ima pomen pri vključevanju stročnic v kolobar in trajnostni usmeritvi kmetovanja. Več pridelanega zrnja in stročja nekaterih vrst zrnatih stročnic iz lokalne pridelave v prehrani pomeni tudi več zdravja in dobrega počutja za prebivalke in prebivalce Slovenije. Skupaj bomo osvojili nekaj procesov v naravi in v organizmu, poskusili kavico iz volčjega boba in morda še kakšno jed iz stročnic po receptu Anamarije Ačko Hrovat.

**Darja Kocjan Ačko**, doktorica agronomskih znanosti je docentka za področje poljedelstva na Univerzi v Ljubljani, Biotehniški fakulteti, Oddelku za agronomijo. V času širjenja konvencionalnega poljedelstva je spodbujala vključevanje več vrst in lokalnih sort poljščin v kolobar, ohranjanje in vzdrževanje naravne rodovitnosti tal ter odločitev za ekološko kmetijstvo. Raziskovala je številne poljščine (pšenico, piro, ječmen, tritikalo, proso, ajdo, mak, konopljo, lan, sončnico, sojo in krompir, njihove agrotehnične in uporabniške lastnosti. Ugotovitve je objavljala v več tujih in domačih znanstvenih in strokovnih revijah, časopisih ter knjigah, kot so Pozabljene poljščine (Kmečki glas, 1999), Poljščine, pridelava in uporaba (Kmečki glas, 2015), Zrnate stročnice, pridelava in uporaba (Kmečki glas, 2016), Sončnica, hrana čebelam in ljudem (Čebelarska zveza Slovenije, 2018), Naša žita (Semenarna Ljubljana, 2015), Proso, novo odkritje pozabljenega žita (Kulturno-naravoslovno društvo Naša zemlja, 2023). Zadnja leta se v okviru raziskovalnih projektov posveča predvsem metuljnicam, še posebej beljakovinsko bogatim zrnatim stročnicam, njihovemu pomenu na njivi in v prehrani. Razveseljujejo jo mlade generacije, še posebej tisti študentje, ki jim je mar suverenost oskrbe s hrano in kako je hrana pridelana.

**Ekološka kmetija Pri Dolencu** – Na priznani družinski kmetiji Pri Dolencu v Vnanjih goricah na prostem in v zaščitenih prostorih pridelujejo ekološko oz. biodinamično ter skozi leto ponujajo več kot 30 vrst zelenjave, ki jo prodajajo tudi na tržnici v Ljubljana-Vič. Poleg tega ponujajo tudi vložnine, razne zelenjavne namaze, ...

