



INTERNATIONAL ASSOCIATION OF STUDENTS IN AGRICULTURE AND RELATED SCIENCES

FACULTY OF AGRICULTURE, UNIVERSITY OF ZAGREB

AGRONOMSKI FAKULTET, SVEUČILIŠTE U ZAGREBU

Svetošimunska cesta 25, HR - 10 000 Zagreb, HRVATSKA / CROATIA



Emocionalna inteligencija mladih u poljoprivredi

08-10.4.2022



Dan prvi - petak 8.4.

U ranim jutarnjim satima okupljamo se ispred prostora udruge i spremamo potrebne stvari u autobus. Krećemo prema Lici veselo i sretno i nazdravljamo za dobar i uspješan projekt. Nakon par sati dolazimo na prvo odredište - Vrankić j.d.o.o. Nalazimo se na posjetu tročlane obitelji koja nam predočuje svoje imanje i posao kojim se bave što obuhvaća uzgoj ličkog krumpira, kiselog kupusa i svinja za vlastite potrebe. Obišli smo njihovo skladište gdje smo upoznali proces kalibriranja, skladištenja i pakiranja krumpira za tržište te smo vidjeli ostale strojeve kojima se koriste.

Nakon toga smo krenuli na imanje OPG-a Fumić koji se bave izradom sireva (primarno ličkog škripavca). Mlijeko dobivaju od vlastitih životinja koje smo vidjeli na imanju. Osim mliječnih krava obitelj uzgaja i ovce. Vlasnik OPG-a nas je odveo u siranu u kojoj nam je detaljno objasnio proces izrade različitih vrsta sireva te je također naveo i probleme s državnim inspektoratima s kojima se susreo tijekom obavljanja posla.

Zatim smo obišli najveću ekološku farmu goveda u Hrvatskoj - Natura Beef. Na farmi smo imali priliku susresti se i dobiti informacije direktno od vlasnika farme koji nije agronom, već ulagač te od njegovih zaposlenika koji borave na farmi svakodnevno. Uzgoj obuhvaća sistem krava-tele gdje se jedan dio goveda drži na otvorenim pašnjacima, a dio u tovu. Vlasnik farme nam je objasnio čitav proces od formiranja ideje farme do gradnje, održavanja, plasiranja i prodaje proizvoda. Također, na imanju smo bili počašćeni domaćim sirom i slaninom te žestokom okrjepom.

Nakon tih obilazaka krenuli smo prema Baškim Oštarijama gdje smo bili smješteni u istoimenom hostelu u kojem smo večerali i podružili se uz ugodnu atmosferu i pjesmu.





Dan drugi - subota 9.4.

Nakon ranog ustajanja i doručka u hostelu krenuli smo u posjetu razvojnoj agenciji u Gospiću kroz koju nas je provela glavna djelatnica. Objasnila nam je praktični dio kojim se bave što uključuje sušenje voća (jabuka, šljiva), punjenje meda i izradu želiranih marmelada. Vidjeli smo čitav proces proizvodnje; pranje plodova, čišćenje, sušenje, punionice meda i ostale strojeve u proizvodnji. Nakon razgleda prostora i degustacije sušenih jabuka održali smo on-line sastanak s predsjednikom agencije koji nam je govorio o ideji, počecima, realizaciji i izgradnji same agencije. Nakon kratke pauze napravili smo drugi on-line sastanak u kojem nam je kolega Eduardo Herera prezentirao *Village Concept Project* kojeg provodi u vlastitoj zemlji.

Nakon kraće pauze krenuli smo prema OPG-u Ivan Vlanić koji se bavi destiliranjem fermentiranog voća, odnosno izradom rakija i likera od šljive, višnje, jabuke, kruške, dunje, meda i rogača. Prvo nas je otac vlasnika proveo kroz prostor destilerije i objasnio nam sve detalje destiliranja. Nakon toga smo vidjeli prostor gdje rakije odležavaju u drvenim bačvama, a zatim degustirali rakije u prostoru kušaone. Idućih sat vremena opušitali smo se uz rakiju koja je osvojila vrijedne nagrade na međunarodnim natjecanjima, a nakon čašice opuštanja pala je i pokoja pjesma uz harmoniku i druženje.

Iduće odredište je bio hostel gdje nam je Mrva pripremio roštilj za ručak nakon kojeg smo trebali otići do obližnjeg planinarskog doma - Prpa, kojeg nažalost nismo posjetili zbog izrazito hladnog vremena popraćenog snažnom burom i snijegom. Ipak, odlučili smo se podružiti u prostoru hostela uz kapljicu i pjesmu do kasnih noćnih sati.



Dan treći - nedjelja 10.4.

Budimo se vrlo rano i doručujemo te krećemo u posjetu farmi EKO Vedrine koja se bavi primarno izradom sira u vlastitoj sirani te uzgojem teladi. Vlasnik farme nas je proveo kroz čitav kompleks i objasnio nam detalje u uzgoju krava koje su bile podosta inovativne za razliku od drugih koje smo vidjeli. Nakon obilaska farme došli smo do izmuzišta krava koje smo detaljno izučili, a poslije toga smo posjetili i prostor sirane gdje se izrađuju razne vrste sireva, jogurta, vrhnja i ostalih mliječnih proizvoda. Također, u tom prostoru smo kušali odlične proizvode poput škripavca i dimljenog sira.

Kao zadnje odredište posjetili smo OPG Grgurić - Ranch Vel'ki Mlin gdje nas je čitava obitelj ugostila na prostoru imanja na kojem se bave uzgojem konja. Ondje smo u tri grupe sudjelovali u jahanju konja kroz prirodu. Istovremeno Mrva se bavio pripremom slasnog gulaša na kojeg smo navalili nakon jahanja.

Nakon ručka i pozdrava s obitelji na imanju krenuli smo put Zagreba gdje smo stigli u večernjim satima.

