



### A7-3 13.09.2021

Dne 13.09.2021, se je v okviru Programa OP ESPR za obdobje 2014-2020, ki ga sofinancira Evropska Unija iz Evropskega sklada za pomorstvo in ribištvo, odvilo izobraževanje na morju o pomenu marikulture in gojenja klapavic v slovenskem morju, z akronimom Retech. Udeleženci izobraževanja so bili priznani gostinci, pripravili pa smo jim malo drugačno učilnico na morju, kjer so udeleženci bili v direktnem stiku z okoljem, kjer klapavice rastejo.

Na plovilo so se vkrcali v Kopru na ribiškem pomolu, kjer smo udeležencem uvodoma predstavili glavne značilnosti gospodarskega ribolova v slovenskem morju. Vsak udeleženec se je ob prihodu vpisal na listo udeležencev. Za udeležence je bil pripravljen širok nabor tipičnih morskih produktov, ki se tradicionalno uporabljajo pri pripravi morskih jedi n območju slovenske Istre. V sklopu izobraževanja so udeleženci sodelovali tudi pri pripravi tradicionalnih morskih jedi.

Delavnica se je pričela s pozdravnim nagovorom in predstavitvijo operacije Retech, ter Evropskega sklada za pomorstvo in ribištvo, iz katerega se operacija sofinancira.

S plovilom smo udeležence popeljali na školjčišče, gojitveno območje Seča, kjer so nam školjkarji predstavili, kako poteka gojenje školjk. Ribiči pa so predstavili nekaj tradicionalnih načinov lova rib. Školjkarji so nam tudi predstavili, kako se školjke pobirajo, sortirajo, nasajajo in presajajo ter čistijo. Udeležencem je bila zelo zanimiva izkušnja, kajti delo školjkarjev in ribičev je zelo redko možno videti tako direktno, kolikor so udeleženci imeli možnost videti.

Sledilo je predavanje o klapavicah iz biološkega in morfološkega vidika, način in čas razmnoževanja, način gojenja, čas rasti, hranjenja, način pobiranja, sortiranja, nasajanja, naravnih sovražnikov, avtohtonosti.

Predavanje je obsegalo tudi tematiko o prehranski zasnovi hranilnih, mineralnih in vitaminskih vrednostih klapavic za človeka prehransko zdravo in koristno živilo, ki ga mora tudi gostinski sektor podrobneje spoznati.

Udeleženci so tudi spoznali kako prepoznati sveže školjke, način rokovanja, način pravilnega shranjevanja živila, pravilen temperaturni režim in končno čiščenje pred uporabo. Tako so



udeleženci izobraževanja pridobili celotno sliko od kakovosti do kontrole in nadzora slovenskih klapavic v vseh fazah gojenja- pridelave ter pravilnim načinom rokovanja in sledljivosti živila po aktualnih smernicah HACCP in vzorčenj na predpisane parametre. Udeleženci so tudi dobili natančen opis vzorčenj in kontrole nad toksini (DSP, ASP, PSP), bakterijami (E.Coli, Salmonelae spp.), virusi, težkimi kovinami (Cb, Pb, Hg) in policikličnimi aromatski ogljikovodiki- onesnaževalci, kateri se izvajajo v različnih predpisanih frekvencah in dodatno po potrebah.

Sledil je kulinarčni del izobraževanja, praktičen prikaz različnih načinov priprave morskih organizmov z degustacijo, v kateri so sodelovali vsi udeleženci. Velik poudarek smo namenili razpravi o drugačnih oz. novih pristopih k pripravi klapavic in postrežbi.

Argemonia Adria d.o.o.

Milan Pučko