



A7-4 15.09.2021

Dne 15.09.2021 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 pomorskem ribolovu in marikulturi na območju LAS Istre, z akronimom Retech. Udeležencem izobraževanja smo pripravili pravo učilnico na morju, v direktnem stiku z naravnim okoljem, kjer se ribolov in gojenje morskih organizmov dejansko izvajata. Učilnice na morju so se udeležili mladostniki in drugi deležniki gospodarske panoge pomorskega ribolova in ribogojstva.

Na plovilo so se vkrcali v Kopru na ribiškem pomolu, kjer smo udeležencem uvodoma predstavili glavne značilnosti ribiških plovil in orodij ter specifik zakonodaje povezane z gospodarskim ribolovom. 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 na območju slovenske Istre. V sklopu izobraževanja so udeleženci lahko sodelovali tudi pri pripravi tradicionalnih 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 školjčiče, gojitveno območje Seča, kjer so nam školjkarji predstavili, kako poteka gojenje školjk. Ribiči pa so predstavili nekaj tradicionalnih načinov lova rib in osnovne značilnosti uporabe ribiških mrež ter omejitve povezane s takim načinom ribolova. 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, kakor so udeleženci imeli priložnost videti.

Sledilo je predavanje o prehranski zasnovi hranilnih vrednostih morskih organizmov, za človeka prehransko zdravo in koristno živilo, ki pa je še premalo poznano. Udeleženci so se seznanili tudi, kako poteka monitoring v celotni verigi vseh udeleženih, od školjkarjev in ribičev, ribarnic, trgovin pa do končnih potrošnikov.



Spoznali so, kako se prepoznajo sveži morski organizmi, način rokovanja, način pravilnega shranjevanja živila, pravilen temperaturni režim in končno čiščenje pred uporabo (kuhanjem), v katerem so sodelovali vsi udeleženci dogodka.

Tako so udeleženci izobraževanja pridobili celotno sliko od kakovosti do kontrole in nadzora morskih organizmov ter pravilnega načina rokovanja in sledljivosti živila po aktualnih smernicah HACCP in vzorčenj na predpisane parametre. Seznanili so se z zgodovino in razvojem morskega ribištva in marikulture v Sloveniji.

Sledil je kulinarični del izobraževanja, praktičen prikaz različnih načinov priprave morskih organizmov z degustacijo, v kateri so sodelovali tudi otroci. Nekatere jedi so udeleženci dogodka poskusili prvič.

Predstavljena jim je bila dejavnost ter vsebine, ki so vključene v Operativni program ESPR., saj je bil v sklopu delavnice A7-4, organiziran tudi začetni dogodek. V sklopu začetnega dogodka so bili predstavljeni cilji, rezultati in aktivnosti operacije na območju LAS Istra. Obenem je bil dogodek namenjen tudi krepitvi ribiške identitete lokalnega okolja. VP in P2 sta organizirala začetni dogodek s pripravo predstavitve operacije in ostalih vsebin, ki se bodo odvijale v sklopu aktivnosti. Kot osnovni cilj operacije je bila predstavljena ustanovitev Zavoda za profesionalno ribištvo »RETECH«, ki bo v prihodnje skrbel za izobraževanje, raziskave in razvoj sektorja malega priobalnega ribištva v slovenski Istri.

Dogodek je bil odprtega tipa, izobraževalne narave in za udeležence brezplačen.

Argemonia Adria d.o.o.

Milan Pučko