



Kobilici Lili in Vranča sta dobrohotno sprejemali pozornost tudi najmlajših obiskovalcev.

FOTO: DAMJAN LIKAR

# Kjer pridelujejo resnično dobro hrano

**Kako se miroljubno kmetuje, so pokazali v Ostrožnem pri Ponikvi. Iz doma pridelanih živil so pripravili hokaido bučno juho z ajdovo kašo, slaščice brez jajc in mleka, pšenično meso, bučke cukine in krompir na žaru**

Damjan Likar

“Pri nas zemlja dve leti rodi, tretje leto ji namenimo zaslužen dopust, kajti zemlja je živ organizem, ki potrebuje počitek,” je Stanko Valpatič pokazal na njivo, polno zapeljivo oranžno zrelih bučk hokaido. “Lani je na tej zemlji rasla pira, letos so bučke, prihodnje leto bo njiva mirovala. Izkušnje imamo, da na istem mestu lahko raste ista rastlina, samo zemlji moramo dati eno leto počit-

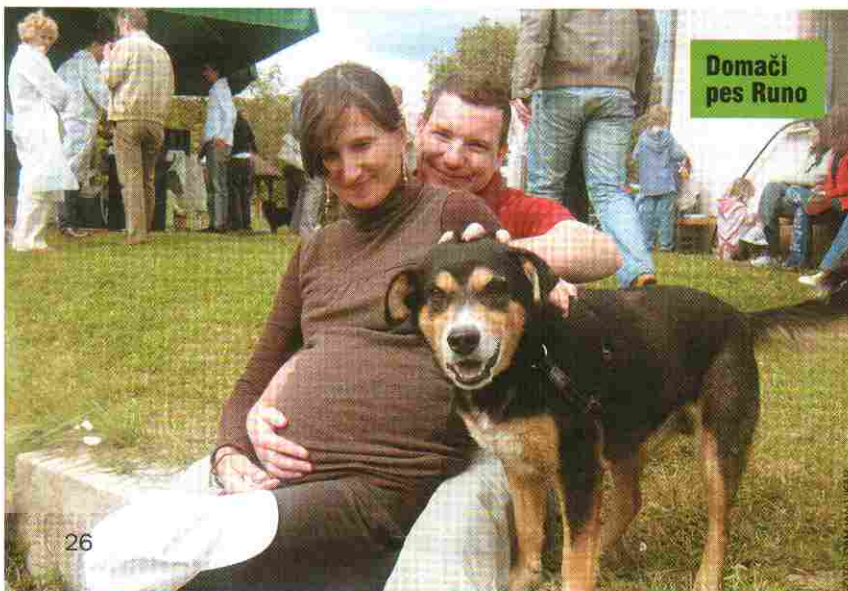
ka,” je razložil gospodar kmetije. Zemlji še dodajajo kameno moko, otrobe v rastlinjake in bučkam še kompost. “Kompost, v katerega damo bučna semena, zadrži vlago in toploto, zato je večja verjetnost, da bo seme vzklilo.” Na kmetiji uporabljajo samo stare sorte semen in torej niso odvisni od semenarn. V rastlinjak je pred dnevi posadil



Tanko Valpatič se je prvi v Sloveniji odločil za miroljubno kmetijstvo.

ljenje, poklic, spol, veroizpoved, politično pripadnost,” je prepričan kmetovalec iz občine Šentjur. Po njegovih besedah bi bil danes na

**Miroljubno kmetijstvo je ekološko, bio in prijazno do živali in zemlje.**



Domači pes Runo



**Hrana pridelana na miroljuben način naj bi bila resnično dobra in brez negativnosti.**



FOTO: DAMJAN LIKAR

FOTO: DAMJAN LIKAR



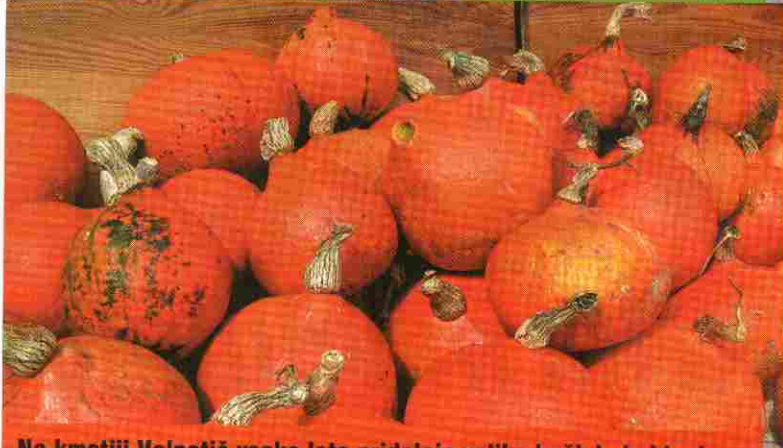
**Veganski namazi iz miroljubnega kmetijstva.**



FOTO: DAMJAN LIKAR

**Vedno več je zanimanja za pšenično meso, ki je lahko zdrav in okusen nadomestek za živalsko meso. In kako naredi to vegetarijansko meso? V mešalnik stresemo pšenično moko, ki se zamesi in se toliko časa izpira, da se iz nje odstrani škrob. Nato se ta pšenična beljakovina posoli in začini ter kuha približno eno uro. Sledi počasno ohlajanje. Ko se ohladi, je pripravljeno za rezanje.**

FOTO: DAMJAN LIKAR



**Na kmetiji Valpatic vsako leto pridelajo veliko bučk hokaido, iz katerih proizvajajo namaze. Postopek priprave: Na olju podušijo čebulo, dodajo na koščke narezane bučke in dušijo še naprej tako dolgo, da se zmehčajo. Posolijo, dodajo Veganko in ostale začimbe ter vse skupaj zmešajo s paličnim mešalnikom.**

**V rastlinjaku so posadili kordrasti ohrovt, ki dobro uspeva tudi v najhujšem mrazu.**

FOTO: DAMJAN LIKAR



**V tem pa gojijo zelišča: rukolo, baziliko, drobnjak.**

FOTO: DAMJAN LIKAR

Zemlji raj, če bi vsi tako počeli in resnično živeli po Jezusovem nauku. Da zdajšnji prevladujoči način življenja ni dober, kažejo vedno hujše naravne katastrofe. "Vprašamo se lahko, koliko časa nas bo lahko

še izropana, zastrupljena in izčrpana Zemlja sploh še nosila? Ne čaka nas nič kaj preveč dobrega, bo pa vegetarijanstvo oziroma veganstvo imelo velik pomen v tem prelomnem času." Hrana, pridelana na način miroljubnega kmetijstva, je prava pot, priporočajo. Kvalitetna hrana vpliva na višjo zavest, ki jo v sedanjem času za preživetje zelo potrebujemo. Že otroke je treba navajati na resnično dobro hrano. ■

