

- Društvo rejcev drobnice krasa in Istre**
Evgen Gerželj, 041 251 498, evgen.gerzelj@siol.net
- Društvo rejcev drobnice Trojica**
Anita Tomšič, tomsic.anita@gmail.com
- Društvo rejcev drobnice Goriške in Vipavske**
Damijan Orel, 041 363 207, matevzorel@gmail.com
- Društvo rejcev drobnice Bela krajina**
Peter Štefanič, 051 330 708, peterstefanic@gmail.com
- Ovčerejsko društvo Kočevje**
Jože Hobič, 031 675 641, joze.hobic@gmail.com
- Ovčerejsko društvo Raduha**
Klemen Petek, 031 501 250, muscek@siol.net
- Društvo rejcev drobnice Slivnica**
Janez Mramor, 040 460 811, mramorjanez@gmail.com
- Društvo rejcev drobnice Cekin**
Miran Zmrzlak, 040 229 666, zmrzlak.miran@siol.net
- Društvo rejcev drobnice Trebnje**
Ivan Škarja, 051 210 583
- Društvo rejcev ovc jezersko-solčavske pasme**
Janez Smrtnik, 041 368 903, kovk@siol.net
- Društvo rejcev drobnice Notranjske**
Janez Fortuna, 041 634 964, janez.srecko@gmail.com
- Društvo rejcev drobnice Maribor**
Stanislav Šinkovec, 041 526 279, mateja.sinkovec@krs.net
- Društvo rejcev drobnice Zgornjega Posočja**
Milan Kalčič, 041 315 272, milan.kalc@gmail.com
- Društvo rejcev drobnice Pomurja**
Feliks Lipič, 041 772 435, feliks.lipic@gmail.com
- Društvo rejcev drobnice Haloze**
Ivan Hemetek, 031 376 063, ivan.hemetek@siol.net
- Društvo rejcev drobnice Bovške**
Dominik Černuta, 041 822 940, domen.cernuta@gmail.com
- Društvo rejcev drobnice Kamnik**
Janez Pavlič, 041 232 130
- Društvo rejcev drobnice Zgornje Gorenjske**
Jernej Zupančič, 041 350 197, jernejz79@gmail.com
- Društvo rejcev drobnice Škofja Loka**
Janez Bogataj, 041 327 909, skundi.janez@gmail.com
- Društvo rejcev drobnice Ljubljana – Sostro**
Andrej Dremelj, 041 716 731, andrej.dremelj@gmail.com
- Društvo rejcev drobnice Litija – Šmartno »Pastirci«**
Franc Možina, 041 611 245, franc.mozina@gmail.com

Informacije o zvezi, rejcih, reji drobnice in druge podatke najdete na spletni strani www.drobnica.si.

O reji drobnice

Slovenija je s svojimi zelenimi površinami in hribovitim svetom pravi raj za rejo drobnice. Te skromne živali zadnja leta ponovno oživljajo nekdanje zapuščene pašnike. Proizvodi, ki jih dajejo pašne živali, so tudi v Sloveniji čedalje bolj cenjeni. Zato je pomembno, da vemo, kje in kako je prirejena in pridelana hrana, ki jo zauživamo.

Ovce in koze so bile v nekem obdobju naše preteklosti odrinjene na rob. Sedaj spet prihajajo v naš vsakdan in vedno več je tistih, ki jih vračajo med nas. Obstaja mnogo ljudi, na eni strani potencialnih rejcev, na drugi pa porabnikov, ki do drobnice še vedno pristopajo z različnimi predsodki, marsikateri pa tudi preveč optimistično in podcenjujejo težave, s katerimi se bodo srečali pri reji in prodaji svojih izdelkov. Zato so se rejci s pomočjo selekcijske službe in strokovnega dela, na pobudo nekaterih naprednejših rejcev organizirali v posameznih društvih rejcev drobnice in nato skupaj v juniju 1996 ustanovili Zvezo društev rejcev drobnice Slovenije.

Uredila: Marjana Cvirn

Avtorici: Polonca Zajc, Marjana Cvirn

Jezikovni pregled: Marjana Cvirn

Avtorji fotografij: Boris Grabrijan, Polonca Zajc, Marjana Cvirn

Oblikovanje: VIKRA, Petra Vidonja s.p.

Izdalo in založilo: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Ljubljana, 2018

Za vsebino zbirke je odgovorna Zveza društev rejcev drobnice Slovenije. Organ upravljanja, določen za izvajanje Programa razvoja podeželja Republike Slovenije za obdobje 2014–2020, je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Izdajo zbirke je koordinirala in sofinancirala Mreža za podeželje iz sredstev Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja in Republike Slovenije.



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,
GOZDARSTVO IN PREHRANO



PROGRAM RAZVOJA
PODEŽELJA
Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje



Reja drobnice



ZVEZA DRUŠTEV
REJCEV DROBNICE
SLOVENIJE



“Veseli smo, da se v Sloveniji krepí reja drobnice ter da med kupci raste zavedanje o kakovosti izdelkov drobnice.”



Jagnjetina

Jagnjetina je meso mladih živali, starih do enega leta. Barva mesa je svetlo rdeča do rdeča. Meso je nežno, sočno, prijetnega okusa in polne arome. Maščoba jagnjetine vsebuje samo dobro tretjino nasičenih maščobnih kislin, ostalo so enkrat ali večkrat nenasičene maščobne kisline. Jagnjetina je odličen vir beljakovin, saj v pravem razmerju vsebuje vse človeku potrebne esencialne aminokisline. Med vsemi vrstami mesa vsebuje največ konjugirane linolne kisline, ki varuje človeški organizem pred rakavimi obolenji. Z niacinom bogata hrana, kot je jagnjetina, zmanjšuje možnost razvoja Alzheimerjeve bolezni in upočasnjuje staranje. V jagnjetini je tudi veliko karnitina, ki pospešuje presnovo maščobnih kislin. Jagnjetina je pomemben vir cinka, ki ugodno deluje na imunski sistem. V kulinariki se odlično ujema s timijanom, rožmarinom, žajbljem, origanom, meliso, brinovimi jagodami ... Priprava je hitra in enostavna.

Kozličevina

Kozličevina je meso mladih živali. Meso je rožnate do svetlo rdeče barve, zelo okusno in skoraj brez maščobe. Vsebuje manj holesterola kot govedina in dobro tretjino manj nasičenih maščob kot piščančje meso brez kože. Skoraj tri četrtine maščob v kozjem mesu sestavljajo nenasičene maščobne kisline, zato je ta vrsta mesa posebej primerna za ljudi, ki imajo težave s povišanim holesterolom. Kozličevina je bogat vir beljakovin in vsebuje veliko železa, kalija in tiamina, ki sodeluje pri presnovi ogljikovih hidratov ter je pomemben za pravilno delovanje živčnega sistema. Mehkoba in sočnost mesa sta odvisni od načina kulinarčne priprave. V kulinariki meso začini s sredozemskimi dišavnicami, česnom in kumino. Meso je še posebej primerno za vse, ki imajo občutljiv želodec in morajo paziti na svojo prehrano.

Ovčje mleko

Ovčje mleko ima bogat, nežen in rahlo slahek okus. Je izredno hranljivo in dobro. Vsebuje več sušine, kazeina in maščob kot kozje in kravje mleko. Vsebuje vse pomembne vitamine skupine B, predvsem folno kislino in vitamin B12, ter vitamine A, E in C. Vsebnost vitamina D in kalcija je najvišja med vsemi vrstami mleka, zato njegovo uživanje zmanjšuje možnost nastanka osteoporoze. Zaradi visoke vsebnosti cinka pomaga ohraniti zdravo kožo in zmanjšuje možnost anoreksičnega obolenja. Vsebuje veliko suhe snovi, zato je primerno za izdelavo naravnih jogurtov, saj ni potrebno dodajati suhe snovi in stabilizatorjev. Siri in jogurti so zelo primerni za ljudi, ki so preobčutljivi na laktozo, saj je vsebujejo precej manj kot mleko, ker se večina laktoze pri izdelavi jogurta pretvori v mlečno kislino, pri izdelavi sirov pa večina laktoze ostane v sirotki. V Sloveniji so ovčji siri pomemben del prehrane, kar dokazujeta tradicionalni bovški in kraški sir.

Kozje mleko

Kozje mleko ne vsebuje aglutinina, zato so maščobne kroglice v njem mnogo manjše kot v kravjem in so enakomerno razpršene v tekočini, kar pomeni, da je naravno homogenizirano. Beljakovine kozjega mleka po zaužitju v želodcu tvorijo mehkejši skupek, zato gre hitreje skozi prebavni trakt in je lažje prebavljivo. V primerjavi s kravjim vsebuje manj holesterola in več kratkoveržnih maščobnih kislin. Bogato je s kalcijem, fosforjem in riboflavinom (vitamin B12). Vsebuje več β -kazeina v primerjavi z α S- in κ -kazeinom ter manj α S1-kazeina, ki povzroča alergijske reakcije. Redno uživanje kozjega mleka pomaga pri živčnih težavah, saj pomirja in odpravlja posledice stresa, izboljšuje koncentracijo in odpravlja občutke tesnobe. Pomaga pri zdravljenju želodčnih in črevesnih obolenj ter respiratornih in kožnih boleznih. Za nego kože uporabljamo mila in mazila z dodanim kozjim mlekom. V kulinariki se uporabljajo jogurti iz kozjega mleka, mladi in zorjeni siri. Sladice, narejene iz kozjega mleka, so kremaste in prefinjene.

Ovčja volna

V Sloveniji se zadnja leta obuja tradicija proizvodnje in predelave ovčje volne. Ovčja volna je vsestransko uporaben živalski proizvod. Ovce strižemo ob suhem vremenu, za nadaljnjo predelavo pa je treba nastriženo volno oprati in razčesati. Volna slabo prevaja toploto, zato oblačila v zimskem času varujejo pred mrazom, v poletnem pa pred vročino. Volnena vlakna sestavljajo predvsem beljakovinske snovi iz skupine roževin. Roževina stržena in skorje vsebuje žveplo, ki povečuje razteznost, odpornost in elastičnost vlakna ter tudi predvno kakovost volne. Tradicionalno se iz ovčje volne oblikuje nit – preja, ki je namenjena za pletene izdelke. Lahko pa vlakna uporabimo za polstenje (filcanje). Polsteni izdelki so ponos mnogih slovenskih krajev, kjer tradicionalno redijo drobnico. Z mokro ali suho tehniko lahko izdelamo različne unikatne izdelke: nakit, oblačila, copate, okrasne predmete ... Ovčjo volno uporabljamo tudi za izolacijo stavb in kot zastirko v poljedelstvu ter zelenjadarstvu.

Mila in mazila

Toaletno trdo milo in mazila z dodatkom kozjega ali ovčjega mleka so primerni za ljudi, ki imajo kožne težave ali alergije. Najpogostejši uporabniki so ljudje z različnimi kožnimi vnetji, aknami in drugimi izpuščaji. Prav tako jih uporabljajo vsi, ki želijo ohraniti svežo, mehko in navlaženo kožo. V Sloveniji je možno kupiti toaletne izdelke na posameznih kmetijah, kjer jih izdelujejo rejci, ki kozjemu ali ovčjemu mleku dodajo kokosovo olje in razna eterična olja ter druge dišave.

Prispevek rejcev drobnice k samooskrbi Slovenije

Veseli smo, da se v Sloveniji krepi reja drobnice in med kupci raste zavedanje o kakovosti izdelkov drobnice. Za ohranjanje genskega vira ima velik pomen tudi ohranjanje in razvoj avtohtonih pasem domačih živali. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano podpira razvoj dejavnosti preko več aktivnosti, rejcem pa so na voljo tudi možnosti za pridobitev ne-povratnih finančnih sredstev iz naslova Programa razvoja podeželja 2014–2020. Več informacij je na voljo na spletni strani www.program-podezelja.si.