

# ŠIMTAS METŲ GAMYBOS SU VIZIJA BE ATLIEKŲ

## INTERVIU SU **JAKA AŠKERC**

ATVEJO ANALIZĖ: ATLIEKŲ IŠVENGIMAS GAMYBOS ETAPE



Aškerc obuolių auginimo istorija prasidėjo XIX a. viduryje, o šiandien jie apjungia šiuolaikines technologijas, tvarų požiūrį ir naujoviškus metodus, kad sumažintų atliekų kiekį ir pasiūlytų kokybiškų šviežių obuolių bei natūralių obuolių sulčių.

### **KAIP SENIAI AUGINATE OBUOLIUS IR KOKIA JŪSŲ ISTORIJA?**

Mūsų tradicijos siekia daugiau nei šimtmetį nuo XIX a. vidurio. Iš kartos į kartą ūkis keitėsi - nuo pievų sodų iki modernių plantacijų. Daug dėmesio skiriame tvariems gamybos metodams ir naujovėms obuolių perdirbimo srityje, nuolat mokomės.

### **KAIP PLANUOJATE PLANTACIJĄ, KAD SUMAŽINTUMĖTE DERLIAUS NUOSTOLIUS?**

Pradedame nuo optimalaus mikroklimato vietos parinkimo, nes saulės šviesa ir šiluma yra itin svarbios medžių augimui. Dirvožemis išlyginamas, išanalizuojamas ir paruošiamas gilioju arimu. Taip pat pasirūpiname tinkamu drenažu. Medžiai sodinami eilėmis, kad visos lajos dalys būtų optimaliai apšviestos.



## KAIP IŠVENGIATE DERLIAUS NUOSTOLIŲ SEZONO METU?

Naudojame apsauginius tinklus nuo krušos, drėkinimo sistemas ir pažangias technologijas, tokias kaip meteorologinės stotys, kad apsisaugotume nuo nepalankių oro sąlygų. Bendradarbiaujame su Hop institutu, siekdami kovoti su ligomis ir kenkėjais. Derlius nuimamas kruopščiai ir dviem etapais, kad būtų užtikrintas optimalus sunokimas. Transportavimui naudojame specialias derliaus priekabas, kurios padeda išvengti vaisių pažeidimų.

## KAIP SAUGOMI IR PERDIRBAMI OBUOLIAI?

Obuoliai laikomi šaldymo kamerosse maždaug 1 °C temperatūroje, todėl išlieka švieži iki vėlyvo pavasario. Sulčių gamybai obuoliai nuplaunami, susmulkinami, išspaudžiami, o tada sultys pasterizuojamos su mūsų medžių drožlėmis. Nedidelė dalis supuvusių obuolių, šakų, lapų ir perdirbimo liekanų, pavyzdžiui, išspaudos, naudojamos gyvūnų pašarams arba kaip organinis kompostas, kuris sumažina atliekų kiekį ir pagerina dirvožemio kokybę.



## KAIP PATENKINATE VARTOTOJŲ IR PREKYBININKŲ POREIKIUS?

Vartotojai ir mažmenininkai tikisi aukštos kokybės, todėl gamyba turi būti labai tiksli, o obuoliai kruopščiai rūšiuojami pagal spalvą, dydį ir kietumą. Į mokyklas, darželius, SPA centrus ir įmones 30 kilometrų spinduliu pristatome vietoje, taip užtikrindami šviežumą ir sumažindami anglies dioksido pėdsaką.

## KOKIA JŪSŲ ŽINUTĖ APIE MAISTĄ IR TVARUMĄ?

Maistą reikia vertinti ir su juo elgtis atsakingai. Tikime, kad imdamiesi mažų žingsnių, pavyzdžiui, rūpestingai gamindami, galime prisidėti prie tvaresnės ateities. Taip pat skatiname vietos bendruomenes remti namuose užaugintą produkciją. Kol kas maisto turime pakankamai, tačiau jei laikai taps sunkūs, padėtis greitai pasikeis.