
hmeljarske informacije

Izdaja Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije, Cesta žalskega tabora 2, 3310 Žalec
Urednik: Gregor Leskošek, e-pošta uredništva: gregor.leskosek@ihps.si
Uredniški odbor: Gregor Leskošek, dr. Magda Rak Cizej, dr. Barbara Čeh, dr. Sebastjan Radišek
Naklada: 300 izvodov.



ISSN 1408 - 4775

Letnik 31, št. 11

9. Oktober 2014

J. Livk: PRIGLASITEV PRIDELAVE HMEJJA LETNIK 2014

Bliža se **15. oktober 2014**, ki je za vas hmeljarje zelo pomemben, saj morate do tega datuma priglasiti v uradno evidenco vse svoje količine pridelka hmelja letnika 2014. Ta zahteva je začela veljati že leta 2012 z Zakonom o spremembah in dopolnitvah zakona o kmetijstvu (Uradni list RS, št. 57/2012 – 13. člen). Lahko pa do tega datuma že kar certificirate ves svoj pridelek hmelja na enem izmed centrov za certificiranje pridelka hmelja, katerih je trenutno v Sloveniji 12, in s tem hkrati zadostite predpisu po priglasitvi pridelka hmelja. V primeru dodatnih informacij lahko pokličete na tel. številko (03)7121642 ali (041)647404 – Joško Livk.

M. Oset Luskar: NAROČILA ZA CERTIFICIRANE SADIKE – CS_A ZA LETO 2015

Spoštovani hmeljarji,

pozivamo vas, da tisti, ki nameravate obnoviti nasade v letu 2015 (jeseni) oziroma 2016 (spomladi) **s certificiranimi sadikami hmelja - CS_A**, posredujete naročilo za potrebno količino sadik. Naročila sprejemamo za naslednje sorte: AURORA, CELEIA, STYRIAN GOLD, STYRIAN EUREKA, DANA in Hallertauer MAGNUM.

Kapacitete za razmnoževanje sorte SAVINJSKI GOLDING in BOBEK v letu 2015 so zapolnjene iz naslova predhodnih rezervacij naročil.

Naročila sprejemamo po vrstnem redu (datum naročila) do zapolnitve kapacitet oziroma do 30. novembra 2014.

Informacije pridobite pri Moniki Oset Luskar osebno ali po tel.: 03/71-21-634, 041/894-635.

Pojasnilo:

IHPS prideluje sadike hmelja certifikata A po predhodnem naročilu. Kapaciteta razmnoževanja je odvisna od števila matičnih rastlin, ki jih vzdržujemo v skladu s certifikacijsko shemo za hmelj. Glede na nedorečeno sortno politiko v slovenskem hmeljarstvu imamo bazo matičnih rastlin za posamezne sorte po naših predvidevanjih.

Za morebitna večja povpraševanja za posamezno sorto je potrebno bazo matičnih rastlin povečati, za kar je pa potrebna ena rastna sezona.

Zato vas pozivamo, da ob resnih namerah za sajenje posamezne sorte v večjih količinah v letu 2017 (jeseni) in 2018 (spomladi) najavite t.i. rezervacijo naročila za sadike dve leti prej.



Mednarodni projekt izobraževanja v pivovarstvu ***Micro-brewing learning and training program (LdV Beer School)*** je bil idejno zasnovan kot podpora povečanju zaposljivosti na trgu dela v agroživilstvu EU - na osnovi zaznanega interesa po manjkajočem poklicu pivovarja v RS. Aktivnosti projekta zajemajo analizo razmer strokovnega izobraževanja v pivovarstvu EU, pripravo učnega in praktičnega gradiva o pivovarstvu (standardi znanja, učni načrti, priročnik, e-gradiva) v obliki nacionalne poklicne kvalifikacije NPK Pivovar/pivovarka, testno izvedbo izobraževanja na strokovnem nivoju, organizacijo različnih projektnih dogodkov doma in v tujini ter promocijo in razširjanje rezultatov.

Projektna skupina IHPS se je od 16. do 18. junija 2014 udeležila planirane strokovne delavnice senzoričnega ocenjevanja piva na partnerskem Inštitutu za pivovarstvo in sladarstvo v Pragi (www.beerresearch.cz/) – kar je tudi ena od predvidenih tem v programu teoretičnega in praktičnega usposabljanja v pivovarski šoli. Na delavnici smo obravnavali 5 vsebinskih sklopov:

1. Uvod v senzorično ocenjevanje piva z ugotavljanjem osnovnih okusov v vodi;
2. Tehnični pogoji senzoričnega ocenjevanja s testiranjem polnosti okusa in grenčice;
3. Izvori priokusov v pivu s treningom prepoznavanja 10 osnovnih možnih priokusov v pivu;
4. Senzorični testi v pivovarstvu in praktična uporaba trikotnega testa polnosti;
5. EBC shema priokusov s praktičnim določanjem 10 osnovnih v pivu.

Projektno delavnico so za nas organizirali vrhunski češki strokovnjaki s partnerskega inštituta v Pragi: Dr. Jana Olšovska, Martin Slaby, Pavel Čejka in Karel Šterba. Obisk pa smo zaključili v pogovoru z direktorjem inštituta Dr. Karlom Košarjem – predvsem o možnostih nadaljnjega sodelovanja pri analizah pivovarskih surovin in varjenju vzorcev piva s križanci prihajajočih dišavnih sort iz nacionalnega programa žlahtnjenja hmelja R Slovenije.