



MILK-ED

MODERN AND INNOVATIVE ONLINE-BASED  
KNOW-HOW ON EUROPEAN DAIRY PROCESSING

# ŠTUDIJE PRIMEROV SI-02

*In love with  
milk industry!*



Funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission.  
This document reflects the view only of the author and the Commission cannot be held  
responsible for any use which may be made of the information contained therein.

## 0. Uvod:

Glede na zapise freisinških škofov je kmetija Pustotnik stara več kot tisoč let, njeno ime pa sega v 13. ali 14. stoletje. Nikolaj Brance je mladi kmetovalec, ki je kmetijo prevzel po očetu Milanu. Milan in njegova žena Žuža sta se s sirarstvom in predelavo mleka zčela ukvarjati že pred 30 leti. Ustanovili so prvi zasebni obrat za predelavo mleka v Sloveniji. Na kmetiji pridelujejo kravje mleko. Za izdelke iz kozjega in ovčjega mleka mleko odkupujejo od okoliških kmetov. Verjamejo v uporabo tradicionalnih receptov in moderne tehnologije za proizvodnjo njihovih mlečnih izdelkov. Njihov sir "Kozovč" je leta 2016 na svetovnem izboru najboljših sirov v pokrajini Baski osvojil srebrno medaljo.

## 1. Osebni podatki:

1.1 Ime: Nikolaj Brance

1.2 Letnica rojstva: 1988

1.3 Področje dela:: polnozaposleni kmet

1.4 Izobrazba: diploma

## 2. Podatki o kmetiji / podjetju:

2.1 Naslov in koordinate:

Poljanska cesta 19, 4224 Gorenja vas

2.2 Velikost kmetije v ha:: 25 ha

2.3 Št. zaposlenih na kmetiji:

	Polnozaposleni	Sezonski delavci in zaposleni s skrajšanim delovnim časom
Družinski člani	5	
Ostali	11	

2.4 Opis kmetije / podjetja:

Eden najpomembnejših dejavnikov, ki vpliva na kakovost domačih mlečnih izdelkov in še posebej sirov, je kakovost mleka, zato posvečajo veliko pozornosti negi in dobremu počutju svojih živali. Čreda približno štiridesetih krav molznic je črno-bele pasme. Na 25 hektarjih obdelovalnih površin gojijo travno seno za prehrano, za polnovredne obroke dodajo mešanico žit, vitaminov in mineralov. V sirarni poleg domačega kravjega mleka predelujejo tudi ovčje in kozje mleko, ki jim ga vsako jutro dostavijo partnerske kmetije s širšega območja Poljanske doline. Na dan predelajo 14581 l mleka. So prva zasebna sirarna v Sloveniji in ena redkih v srednji Evropi, ki na enem mestu predela tri različne vrste mleka. Ponujajo izbor več kot sedemdesetih različnih mlečnih izdelkov in sirov, ki so narejeni po tradicionalnih receptih, brez uporabe umetnih dodatkov in konzervansov.

2.5 Spletna stran in družbeni mediji:

- Web page: <https://www.kmetijapustotnik.si/>
- Face book: <https://www.facebook.com/KmetijaPustotnik/>
- Instagram: <https://www.instagram.com/kmetijapustotnik/>

### 3. Večnamenske aktivnosti vezane na predelavo mleka, inovacije vezane na izdelek ali tehnološki postopek

#### 3.1

Na idilični podeželski lokaciji v osrčju Poljanske doline stoji kmetija, kjer se prepletata tradicija in moderna tehnologija. Sirarna pod eno streho združuje obrat za predelavo mleka, zoričnico sira v kleti, trgovino s pestro ponudbo lokalnih izdelkov in degustacijske prostore za zaključene družbe, ki obiskovalce sprejme v prijetnem domačem ambientu. Leta 2015 so na kmetiji odprli kavarno, kjer ponujajo tudi svoje mlečne izdelke. Pri izdelavi sirov in mlečnih izdelkov v njihovi sirarni uporabljajo samo tradicionalne postopke in recepte, saj je njihov namen ponuditi naravne mlečne izdelke brez umetnih dodatkov in konzervansov. Na dan predelajo 1458 l mleka. Njihovi mlečni izdelki so na voljo na različnih trgih po Sloveniji v eko trgovinah in živilskih trgovskih verigah. Imajo tudi spletno trgovino. Njihova sirarna pod eno streho združuje proizvodnjo, prodajo in turizem.

#### 3.2 Nasvet / priporočilo:

Pridelava in predelava mleka je naporna dejavnost, saj je krave potrebno pomolsti dvakrat dnevno neglede na vikende in praznike. Preden se odločite za ta korak, dobro premislite, če je to res vaša strast in prava pot za vas. Če želite uspeti na tem področju vas čaka veliko trdega dela in vztrajnosti. Za začetek potrebujete dovolj znanja in pomoči, saj je obvladovanje predelave mleka zahtevno in lahko prinese pritiske na celotno družino.

### 4. Razmišljanja, usposabljanje in kompetence vpletenih, vprašanja

#### 4.1 Splošni razmisleki:

So prva zasebna sirarna v Sloveniji in ena redkih v srednji Evropi, ki na enem mestu predeluje tri različne vrste mleka. Kupcem ponujajo izbor več kot sedemdesetih različnih mlečnih izdelkov in sirov, ki so narejeni po tradicionalnih recepturah, brez uporabe umetnih dodatkov in konzervansov.

Njihovo glavno poslanstvo in namen sta ponuditi domače mlečne izdelke in sire najvišje kakovosti, ter s svojim delom prispevati k splošni prepoznavnosti slovenskih sirov in povečati njihovo kulinarčno vrednost. Spretnosti sirarstva so se naučili na intenzivnem tečaju v Švici. Svojo sirarsko pot so na kmetiji Pustotnik začeli že pred 30 leti. Najprej so svoje sire prodajali na ljubljanski tržnici. Kasneje so začeli izdelovati še sire iz kozjega in ovčjega mleka. Ko so pred 30 leti začeli, poklica sirar v Sloveniji ni bilo, zaradi česar so se večšine naučili v tujini. S sirarstvom so začeli zaradi takratnih nizke odkupne cene mleka. Takrat v Sloveniji še ni bilo majhnih zasebnih sirarn, zato je bilo težko pridobiti informacije in znanje. Kmalu po tem, ko je ideja o izdelavi sira postala resničnost, se je Nikolajeva mama Žuža odločila za študij v Švici. Vrnila se je z novim znanjem in izkušnjami, prvi hlebci sira so začeli nastajati v domači kuhinji, v improviziranem kotlu nad plinskim gorilnikom. To je bil začetek ki je vodil do sedanjega obrata za predelavo mleka.

#### 4.2 Usposabljanje / kompetence (spretnosti, znanja, odnos):

Menijo, da bi moral biti temelj uspešnega pridelovalca mleka znanje o tehnologiji predelave mleka v mlečne izdelke, še posebej znanje sirarstva. Zelo pomembno je tudi znanje in razumevanje osnov poslovanja, poznavanje računovodstva, trženja in knjigovodstva. Znanje vodenja obrata za predelavo mleka. Spretnosti dobre organizacije dela in kompetence vodenja tima.

Menijo, da je naloga izobraževalnih ustanov skrb za izobraževanje mlajših generacij na področju sirarstva. "Vendar, če želimo najeti sirarja, ga moramo vzgojiti sami." Iz kmetije, kjer je bilo sirarstvo sprva le dopolnilna dejavnost, so v petindvajsetih letih razvili podjetje, ki danes poleg družine zaposluje še odlično ekipo z desetimi zaposlenimi. Prepričani so, da bi morali tradicionalne veščine in znanja sirarstva prenašati na mlajše generacije.

5. Slikovno gradivo

