

Maribor, 25. 9. 2026

Vabilo na delavnico

Vabimo vas na strokovno delavnico z naslovom:



»TEHNOLOGIJE PREDELAVE SADJA V SOK, SADNO VINO IN KIS«

 **četrtek, 8. oktobra 2026**

 **ob 9 uri**

 **v prostorih Sadjarskega centra Gačnik, Gačnik 73, 2211 Pesnica pri Mariboru**

Program:

- **Pozdrav in predstavitev Sadjarskega centra Gačnik**, Biserka Donik Purgaj, vodja oddelka
- **Primerna tehnološka zrelost in določanje zrelosti jabolk**, Andrej Soršak in Gašper Izidor Gomilšek
- **Kakovostna predelava sadja v sok, sadno vino in kis**, Tadeja Vodovnik Plevnik
- **Pogoji za vpis dopolnilne dejavnosti na sadjarski kmetiji**, Martina Gomzi

Prinesite tudi svoje vzorce **sokov, sadnih vin in kisov**, katere bomo senzorično ocenili in se o njih pogovorili – delavnica.

Predavatelji:

-  Andrej Soršak, univ. dipl. inž. kmet., Svetovalec specialist I za področje sadjarstva
-  Gašper Izidor Gomilšek, mag. inž. hort., Terenski kmetijski svetovalec za področje sadjarstva
-  Tadeja Vodovnik Plevnik, univ. dipl. inž. kmet., Svetovalka specialistka I za področje vinarstva in predelavo sadja v fermentirane pijače, tudi v ekološkem kmetovanju
-  Martina Gomzi, mag. kmet., koordinatorka za dopolnilno dejavnost in kmečko družino

Vabljeni!

Prosimo, če svojo prisotnost potrdite na: martina.gomzi@kmetijski.zavod.si

Javna služba kmetijskega svetovanja pri KGZS-Zavodu Maribor

Pripravila:

Martina Gomzi, mag. kmet.

Koordinatorka za dopolnilno dejavnost in kmečko družino