

Intervju z g. Ivanom Smolkom

- **Se spomnite kakšne prigode, reka, anekdote povezane z ajdino in s pridelovalci ajdine v preteklosti?**

Anekdota je bila da si našel Odrančara vse okoli v Mariboru, Ptuju in celo na luni to je ta anekdota.

- **Kakšna je razlika med pridelovanjem ajde nekoč in danes?**

Nekoč so vse delali ročno s kravami, danes pa delajo vse stroji in traktorji.

Ajdo so sejali kot strniščni posevek. Tako so dobili letno na isti njivi dva posevka. V juniju oz. juliju so poželi pšenico in potem posejali spet ajdo. Ajdo so potem želi sredi oktobra.

- **Kako se pridelava kaša?**

Za uspešno kalitev naj bi bila temperatura tal vsaj 10 °C. Sejemo jo sicer sredi maja na globino 1 do 3 cm, če je suša, pa malo globlje.

Ajdo sejemo z žitno sejalnico, medvrstna razdalja posevka je 12,5 cm.

Zaradi klimatskih sprememb pa se lahko zgodi, da ajda sploh ne vzkali. Tako je pridelek ajde zelo majhen in prav zato kmetje opuščajo tovrstno poljščino, ker se finančno ne izplača.

- **Je ajdina močno zakoreninjena v življenje in delo v vasi Odranci?**

Da nekoč je bila zelo, danes pa ni več tako, je torej v upadanju.

- **Ali tudi sami pripravljate jedi iz ajde? Katere so vam najljubše?**

Gospod je rekel, da bolj njegova žena.

Najljubše pa je rekel: Da je njegova najljubša jed ajdovi žganci.

- **Kako vidite vašo dejavnost (kmetijsko svetovanje) povezano z ajdino v bodočnosti?**

No zdaj nam več ni treba svetovati mladim, ker že vsi znajo izračunati posevek za svoje njive.

- **Ali menite, da bi Odranci lahko znova postali »vodilna« vas tod okoli v pridelavi in predelavi ajdove kaše?**

Največ ajde pridelajo v Rusiji in na Kitajskem. Ajdova kaša izhaja iz Kitajske, potem je prišla v Evropo, potem pa še v Odrance. Proizvodnja ajde v Sloveniji močno upada, prav zaradi ekonomske negotovosti.

Menim, da Odranci ne bodo postali vodilna vas v pridelavi ajde. Lahko bi pa naredili nekaj več na turizmu. V grbu in zastavi imamo že stopo in ajdova zrna.