

# ŠUŠ

ŠTEVILKA 1 – 2009 I POLJUDNO STROKOVNA SADJARSKA REVIJA ZA OHRANJANJE TRAVNIŠKIH SADOVNJAKOV





# Vsebina

- 3** DRAGI BRALCI
- 4** MALO O VARČEVANJU ...
- 5** OB PREDSEDNIKU DRUŠTVO CVETI
- 6** TOLIKO SORT KOT JE ČLANOV
- 6** ŽGANJEUHA
- 7** NEGA TRAVNIŠKIH SADOVNJAKOV
- 8** PA ŠE TRINAJSTEGA SMO PISALI
- 9** ODPRTJE ČEBELARSKO-SADJARSKEGA  
UČNEGA CENTRA
- 10** 10. IZBOR MOŠTNE DČVE
- 11** KRISTINA ADAMIČ, MOŠTNA DČVA  
2008/2009
- 12** ŽELJA PO POVEZOVANJU SE JE  
KONČNO URESNIČILA
- 14** STARA ALI AVTOHTONA SORTA?
- 15** VARSTVO JABLAN IN HRUŠK
- 16** MEDENO VINO - NAJSTAREJŠA PIJAČA
- 17** MINI KIVI
- 18** OCENJEVANJE MOŠTA, SOKOV IN KISA
- 20** PRIDELOVANJE BRESKEV
- 23** OREH
- 26** ŠHRANKI ZA ZIMO
- 27** ČEŠNJE

Revijo pripravil študijski krožek »Šus«,  
**Mentorica:** Marija Vaukan Sobočan  
**Člani:** Marjana Klančnik, Sabina Lužnik,  
Damjan Smolak, Darja Zupanc, Rudi Vogel,  
Anica Vogel, Marko Kavtičnik,  
Avguštin Verhnjak, Franc Štahr  
**Lektoriranje:** Lidija Mlinšek

**Priprava:** Marjeta Cerjak

**Repro:** Cerdonis d. o. o.

**Foto na naslovnici:** Avguštin Verhnjak

**Tisk:** Tiskarna Grešovnik d. o. o.

**Naklada:** 1030 izvodov/Slovenj Gradec, 2009

# Dragi bralci

*Letošnja številka revije CEPIC ali po domače ŠUS je nastajala od rane pomladi pa tja do pozne jeseni. Do zdaj smo uspeli pospraviti dve številki na leto. V tem letu pa zaradi preobilice obveznosti žanjemo le eno številko. Le-ta pa je zato bogatejša in odraža celoletni utrip.*

*Spomladi nas je sonce ogrelo kot že v zgodnjem poletju. Žal pa v času cvetenja ob pomladanskih pozebah ni bilo primerne toplote. To je poleg izmenične rodnosti tudi vzrok za rekordno nizek pridelek v travniških sadovnjakih. Po nadpovprečnem juliju in avgustu smo dočakali še izredno topel september. Poletne in zgodnje jesenske sorte so prehitevale povprečni čas zorenja, srednje pozne in pozne sorte pa so zorele sočasno. Jesensko zlati september je lepo obarval plodove redkih jabolk in bogatih brusok. Obilno so rodili tudi domači češplji.*

*Smo pa na začetku tega leta na Koroškem postali bogatejši še za eno sadjarsko društvo, v Dravogradu, ki se vam v tej številki tudi predstavlja. Mlado društvo bo prineslo v obstoječo družino nov zagon, sveže ideje in pomoč pri delu. To pa je dobro za razvoj sadjarstva na Koroškem, kjer po mnenju strokovnjakov še vedno premalo delamo na negi in oskrbi dreves. Tukaj so nam lahko s svojo skrbnostjo za vzgled vrtničarji in ostali ljubitelji različnih sadnih vrst.*

*V zimski sezoni so naša društva pridno delala na izobraževanju. O tem lahko preberete v rubriki Iz življenja društev. Zelo so bile obiskane delavnice obrezovanja sadja, ki so jih izvajala kar vsa društva. Na delovnem ocenjevanju in ocenjevanju vzorcev izdelkov iz sadja za nagrade Koroške smo bili veseli velikega odziva. To so delavnice, kjer se pogledamo v ogledalu, kje smo. Z uvedbo pravega načina pasteriziranja imamo zelo dobre sokove. Lahko opazimo dva trenda razvoja pijač, predvsem mošta.*

*Kmetije, ki se profesionalno ukvarjajo z dopolnilno dejavnostjo oziroma z neposredno prodajo, dosegajo dobre rezultate z natančno in strokovno pridelavo ter nego mošta. Ljubiteljski kletarji pa sledijo kvaliteti s počasnejšim tempom. Ti mošti prav tako dosegajo ocene za srebro ali bron, najde pa se tudi kakšen za zlato. Tu najdemo tudi največ napak. Te niso odveč, da se spet in spet kaj naučimo, kaj poudarimo. Zato smo veseli odziva predvsem na delovna ocenjevanja, kjer udeleženci pokušajo različne vzorce pod šiframi, ob tem dobijo strokovno razlago in se sami prepričajo, kam sodi njihov izdelek. Ni lepšega, kot če lahko doma na mizo prinesemo pijačo, ki smo jo sami negovali in smo nanjo lahko ponosni. Tudi kletarjenje namreč zahteva skrb, dovolj časa, predvsem pa kontrolo in pravočasno ukrepanje. O tem si lahko preberete v rubriki Stroka.*

*Prav tako so bili dobro obiskani tečaji žganjekuhe in pridelave soka, kjer je bil odziv udeležencev nad vsebinami in predavatelji zelo dober. To nam je dalo moči, da nadaljujemo v tej smeri, saj je možnosti ogromno in prostora za usakogar. Delo temelji na prostovoljnosti – pa naj še kdo reče, da ta pri nas izumira.*

*V jesenskih dnevih se društva predstavljajo z obširnimi razstavami sadja, pripravljajo jesensko-zimska izobraževanja o pridelavi ter organizirajo strokovne ekskurzije. Priložnosti je več kot dovolj, v tem ŠUS-u boste našli koledar prireditev in lahko izbrali kaj zase. Pa naj ne bo izgovor za neizpolnjeno željo ta, da »ni časa«, saj časa ni več samo takrat, ko za večno zaspimo.*

**MARUŠA**



# Malo o varčevanju ...

Danes se skoraj nihče več ne vpraša, kako je z varčevanjem, saj imajo ljudje nizke dohodke in težko »dajo kaj na stran«. Res pa je tudi, da se dostikrat ne zavedajo, kako pomemben je odnos, ki ga gojijo do svojega denarja. Glavnina ljudi je navajena, da kupi danes, plača pa pozneje.

**T**o je seveda veliko dražje, kot če porabimo samo tisto, kar zaslužimo, in se navadimo, da damo 10 % na stran za tiste mesece, ko morda ne bomo mogli delati, ko bomo na primer zboleli ali izgubili službo.

Pomembno je, da smo seznanjeni s pokojninsko problematiko. Na Koroškem bomo imeli v začetku novembra skupaj s podjetjem Concorde PS d. o. o. informativno predstavitev, zato že zdaj vabim vse, ki utegnute, da se te predstavitve udeležite. Natančni podatki o tem, kdaj in kje bo potekala, bodo objavljeni v medijih. Pokojnina se tiče vseh nas. Osveščeni moramo biti glede nove pokojninske reforme, ki prihaja in bo še slabša za tiste, ki se bodo upokojevali v prihodnosti. Glede pokojnin je Slovenija namreč ena izmed najbolj izpostavljenih držav v Evropski uniji. Zato

opozarjamo ljudi, naj varčujejo za pokojnino, saj bodo drugače odvisni od pomoči otrok, dodatnega dela, državne pomoči ali razprodaje osebnega premoženja.

Sem samostojna premoženjska svetovalka. S financami se ukvarjam že dlje časa, zato sem na tem področju pridobila vse potrebne, z zakonom predpisane licence, dodatno pa se izobražujem pri najboljšem svetovalnem podjetju pri nas. Opravljam premoženjska svetovanja, namenjena predvsem posameznikom in družinam. Zakaj prav njim? Zato, ker imajo najmanj informacij s področja osebnih financ. Gre za individualna svetovanja, in sicer svetujem šele na osnovi pogovora z vsakim posameznikom. Splošnega nasveta, enakega za vse ljudi, namreč ni. Za vse, ki bi vas moje svetovanje zanimalo, sem na voljo na telefonski številki 030 333 082. Manjših storitev

(oz. nekih osnovnih nasvetov) ne zaračunavam, če pa s stranko sodelujem na daljše obdobje, pa sem plačana od pogodbenih partnerjev, kjer za stranko odpiram račune. Premoženjsko svetovanje ni enkraten obisk stranke ali eventualna prodaja produktov, temveč dolgoročna profesionalna naravnost k strankam.

Za konec naj navedem misel: »VAŠE PRETEKLE ODLOČITVE SO DOLOČILE VAŠO SEDANJOST, VAŠE SEDANJE ODLOČITVE PA BODO DOLOČILE VAŠO PRIHODNOST.« Zato se veselim srečanja z vami.

ZA VAS,  
DANIJELA GLINŠEK IZ ŠMARTNEGA  
PRI SLOVENJ GRADCU



# Ob predsedniku društvo cveti

V letošnjem letu se je družini sadjarskih društev Koroške pridružilo še eno, in sicer društvo v Dravogradu. Veseli smo, da se vedno več ljudi ustavlja ob sadjarski dediščini. Travniški sadovnjaki oz. njihovi plodovi so nekako povezani z mladostjo večine podeželanov. Vsak izmed nas ima spomine na rdeča, pisana, sladka ali prijetno kiselkasta jabolka, na zapeljive češnje in njihovo rabutanje, na marelice ali breskve ob južnih stenah, ki jih je bilo le za vzorec in jih je bilo potrebno deliti ...

**P**a skočimo iz te nostalgije nazaj k najmlajšemu društvu v Dravogradu. Novi člani, nov predsednik in upravni odbor, vse bi bilo zelo zanimivo spoznati. Zato je prav, da vam, dragi bralci, v nekaj naslednjih številkah ŠUS-a predstavimo stare in nove predsednike sadjarskih društev Koroške. Pa začnimo pri predstavnici nežnejšega spola Sabini Lužnik, ki vodi Sadjarsko društvo Mislinjske doline Lesnika

**Katera vrsta sadja ti je tako pri srcu, da si se odločila za predsednico sadjarskega društva Lesnika?**

Že samo ime društva pove, da obožujem sadjarstvo. S tem veseljem sem tudi privolila, da postanem njegova prva predsednica, v vlogi katere nastopam že šesto leto.

**Ali imaš doma travniški sadovnjak?**

Doma imamo trenutno manj sadnih dreves, ker smo jih morali kar precej podreti zaradi razvoja naše kmetije. Zgradili smo nov hlev proste reje z izpustom. Smo živinorejska kmetija, se pa zelo trudimo, da sadimo nove mlade sadike. Seveda nam jih spretno odstranjuje voluhar, če ne on, pa zajčki in srnjad. Večinoma so to jablane in hruške. Moj sin plodove spreša v sladke mošt, nekaj ga pasteriziramo v sok, preostanek pa pustimo vreti in ga negujemo v mošt. Precej jabolok porabim pri peki sadnega kruha in kuhanju marmelad, hruške tudi posušim.

**Kako si opravila s šolo?**

Po izobrazbi sem kmetijska tehnica, šolo sem opravila v Mariboru in večino

prakse smo opravljali v šolskem sadovnjaku in vinogradu, tako da mi orodje za obrezovanje in nego sadovnjaka ni tuje.

**Ali nam lahko predstaviš svoje društvo?**

Naše društvo je dobilo ime po avtohtoni sorti jabolka lesnika, ki je sejanec in je zelo odporna, vzdržljiva ter je podlaga za vse ostale sorte, kar je tudi naš cilj – da smo odporni, vztrajni in da pripomoremo k razvoju sadjarstva na Koroškem. Članov je nekaj čez 130 in število še narašča, starostne meje ni, saj so člani stari in mladi, kmetje, vrtičkarji, pa tudi takšni, ki nimajo niti enega sadnega drevesa.

**Katere dejavnosti se odvijajo v tvojem društvu?**

Rdeča nit našega društva je razstava sadja, ocenjevanje mošta, sokov, kisa, žganja in likerjev, kar pripravljamo v sodelovanju z Mežiško dolino. Vsako leto se pripravi strokovna ekskurzija, letos bo izredno

zanimiva, med drugim bomo obiskali Podsredo, kjer pripravljajo razstavo sadja z raznimi prireditvami in delavnicami pod imenom Kozjansko jabolko. S pomočjo Kmetijske svetovalne službe prirejamo razna predavanja in delavnice o pridelavi, obrezovanju in predelavi sadja.

**Kaj si želiš v prihodnje?**

V prihodnosti bi si želela resnega sodelovanja in povezanosti med nami in sosednjimi društvi. Zelo bi bilo lepo, da bi imele posluš že osnovne šole in bi se ob njih naredili manjši poučni sadovnjaki. Vsekakor bi bila koristna povezava še s sorodnimi društvi, kot npr. čebelarji, zeliščarji ipd.

**Sabina, iz tvojih ust v "božja" ušesa.**

MARUŠA



# Toliko sort kot je članov

V lanskem oktobru je ob svetovnem dnevu zdrave hrane naše društvo pripravilo razstavo različnih sort sadja. Tu prevladujejo stare sorte iz travniških sadovnjakov in nekaj iz integrirane pridelave. Na četrti razstavi se je predstavilo 105 različnih sort, toliko članov pa šteje tudi sadjarsko društvo Lesnika. To je bila izjemna letina.



# Žganjekuha

Pri Dulerju v Pamečah smo organizirali šolo žganjekuhe pod vodstvom Franca KOTAR univ. dipl. ing. kmet., ki je mednarodni projektni sadjarski konzultant. Zanimive vsebine in praktične vaje iz dobre prakse so pritegnile številne udeležence. Zadovljni smo se pogreli tudi ob vročem zakuhanem moštu, ki ga nam je postregla Mija.



# Nega travniških sadovnjakov

Delavnice rezi sadnega drevja v občini Mislinja in Slovenj Gradec je vodil Jani Gačnik samostojni specialist za travniške sadovnjake. Številna udeležba je pokazala veliko zanimanje za tovrstno vrzel znanja. Zagotovo bomo take delavnice organizirali tudi v prihajajočih sezonah.



# Pa še trinajstega smo pisali

Na Primožu tam nad Muto, pri kmetu Glavarju, kjer je tudi planinska postojanka, je bilo na velikonočni ponedeljek, torej trinajstega aprila že trinajsto zaporedno ocenjevanje moštov, sadnih sokov in kisov. So prinesli kmetje svoje najboljše, tiste iz kota.



Karli, Tomaž in Damjan, letošnji najboljši



Ocenjevala je tudi moštna dečva Kristina



Miza št. 4 – »Koliko pa te zasluži?«

O cenjevalci, tisti, ki jim pravi-  
mo stroka in kmetje so tega  
dne ocenili 46 moštov, 10 so-  
kov in še 15 kisov, skupaj kar 71 vzorcev.  
Trdo delo, ki se je zavleklo kar malce v  
popoldan. Organizator vseh dosedanjih  
ocenjevanj, razen dveh prvih, ki pa jih ne  
prištevajo, ker pač niso bila pri Glavarju  
kot je postala tradicija, je Sadjarsko dru-  
štvo Bobovec. Prva dva ocenjevanja sta  
bila v Radljah, nekako bolj v organizaciji  
takratnih pospeševalcev, ing. Pavlijeve,  
Hedla, Hajnca, svoj delež pa je takrat  
krepko dodala neutrudna gozdarka ing.  
Tonka Modic. Seveda pa društvu niso  
prvenstvena okupacija ocenjevanja, pač  
pa poučevanje, usposabljanje kmetov v  
celotnem procesu pridobivanja mošta,  
od sajenja, vzdrževanja sadnih dreves do  
sadja in v končnici pridelava najboljših  
moštov, sokov in kisa. Sleherno leto pri-  
pravijo več strokovnih predavanj, ki so v  
teh letih dala res presenetljive rezultate.  
Slabih ali zanič moštov tako rekoč več ni.  
Za tiste, ki nemara manj poznajo mošt je  
le potrebno zapisati, da je to ob pravilnih  
postopkih, kvalitetni neoporečni posodi,  
kletih in pametnemu delu, pijača naših  
planinskih krajev kjer ni pogojev za pri-  
delavo drugih pijač. Bi skorajda tvegali  
trditev, da je to najbolj razširjena doma-  
ča pijača Koroške, posebej kmetijskih  
območij, namreč določene sorte, posebej  
starejše, pravimo tudi avtohtone sorte  
segajo neverjetno, tudi nad tisoč metrov  
nadmorskih višin. Društvo prireja tudi  
izlete, seveda ne samo v lepote naše deže-  
le, pač pa si ogledajo nasade sadja, skoči-  
jo celo čez mejo na ogled najsodobnejših  
preš, kleti, ob tem pa se seveda najde tudi  
čas in priložnost za ogled raznih zani-  
mivosti, ob dobri volji in skrbnem načrtova-  
nju se da marsikaj združiti! Tudi tokrat  
niso bili na mizi samo vzorci domačinov,  
semkaj prinesejo svoje najljubše pridelke

tudi kmetje sosednjih Radelj, pa posame-  
zniki iz Mežiške in tudi Mislinjske doline,  
pa čeprav so tudi tam stopili na pot in v  
prakso ocenjevanja. Ocenjevanje je na-  
mreč resna vzpodbuda za vztrajno delo  
kmetov in sadjarjev in velik je uspeh, da  
skorajda ne najdemo, ne naletimo na slab  
mošt, pa smo še ne tako davno v tem času  
že pili skoraj neužitne tovrstne pijače. Na  
ocenjevanju je tokrat sodeloval radeljski  
župan in poslanec državnega zbora go-  
spod Alan Bukovnik in seveda brez naše  
»Moštne dečve« Kristine Adamič tudi  
ne gre. Da se kvaliteta izboljšuje, kažejo  
rezultati. Samo pet vzorcev je ostalo brez  
priznanja, osem je bilo bronastih, 21 sre-  
brnih in kar 12 zlatih, sodček najboljše-  
ga je tokrat ostal kar doma, na Primožu,  
kmetu Tomažu Gmajnerju. Med sokovi  
je bilo kar 9 zlatih in 1 bronasti vzorec.  
Najboljšega je prinesel Damjan Smolak.  
Med kisi so podelili 11 zlatih, 3 srebrne  
in 1 bronasto priznanje, najboljši med  
njimi Karli Tertinek, nekdanji predse-  
dnik »Bobovec«. Ekipi za zbiranje ocen  
in predstavitev rezultatov je tudi letos  
poveljeval Lekši, predsednik Franček pa  
nekako iz ozadja skrbi, da se nikjer nič ne  
zatakne. Pa presneto lepo so se še dolgo  
družili pri Glavarju na Primožu.

Na zanimiv ogled pa so postavili tudi  
foto razstavo z več kakor osemdesetimi  
fotografijami, nekakšen presek in pregled  
dela društva iz preteklih let.

K. VALTL

# Odprtje čebelarско-sadjarskega učnega centra

Najprej ideja, nato pa želja nekaj narediti za mlade rodove in tiste, ki jih zanima življenje čebel. Pobuda je padla na plodna tla, moči sta združila Čebelarско društvo Prevalje in Sadjarsko društvo mežiške doline.



Čebelarско društvo Prevalje šteje 47 članov in je bilo ustanovljeno leta 1914 (letos obeležujejo 95 letnico delovanja). Namen in naloga društva je, da na svojem območju povezuje čebelarje, skrbi za varstvo čebel pred boleznimi, skrbi za izobraževanje čebelarjev ter zagotavlja povezavo med čebelarско zvezo Koroške s sedežem v Dravogradu in Čebelarско zvezo Slovenije.

Z namenom da čebelarjenje predstavijo širšemu krogu ljudi, prebivalcem Mežiške doline in Koroške regije, predvsem mladim z namenom, da k čebelarjenju spodbudijo nove ljubitelje, jih za to delo usposobijo in jim nudijo pomoč in svetovanje so zastavili projekt vzpostavitve čebelarско-sadjarskega učnega centra.

K sodelovanju so povabili tudi člane Sadjarskega društva Mežiške doline, saj se obe dejavnosti med sabo povezujejo - sadna drevesa predstavljajo pomemben vir surovine za čebelje izdelke in tudi obratno - sadno drevje potrebuje čebele, da ga oprashi.

Sadjarsko društvo Mežiške doline je bilo ustanovljeno januarja 2002 z namenom povezovati vse ljubitelje sadnega drevja in s tem povezanimi dejavnostmi. Društvo deluje na področju izobraževanja - tehnologija pridelave in predelave sadja, obrezovanje sadja, strokovne ekskurzije, skrbi za dvig kvalitete proizvodov z organizacijo in sodelovanjem na ocenjevanjih, skrbi za promocijo (Moštna gavda z izborom moštne d'čve, sodelovanje na sejnih in drugih prireditvah). Namen društva je ohranjanje in obnova travniških sadovnjakov.

Potrebnih je bilo mnogo dogovorov, pripravo pisne dokumentacije, ureditev terena od čiščenja do izsuševanja in opredeliti stojišče za čebelnjak. Aktivnosti so potekale preko celega leta z zasaditvijo starih sort sadja, košnje terena in pripravo materiala za čebelnjak. Vse je bilo odvisno od finančnih sredstev katere je nemogoče zagotoviti v lastni režiji.

Cilj je bil jasen in sicer predstaviti čebelarstvo in sadjarstvo širši javnosti, osvestiti ljudi in izboljšati njihov odnos do narave in okolja, predstaviti pomen čebel v naravi in tudi povezanost med čebelo in oprashi sadnega drevja, čebelarjem in pridelovalcem sadja omogočiti možnosti za usposabljanje, praktično in teoretično, zagotoviti pogoje za druženje, organizirano delo v društvu, izmenjavo mnenj in izkušenj, predstavitev svoje dejavnosti, vse potencialne čebelarje in pridelovalce ter predelovalce sadja spodbuditi k razvoju teh dejavnosti, jim približati možnosti za usposabljanje in ponuditi pomoč, svetovanje in podporo ter prak-

tično prikazati svet žuželk in svet rastlin. Hkrati projekt prispeva k razvoju podeželskega turizma v povezavi z ohranitvijo okolja in njegovih naravnih ter kulturnih posebnosti in hkrati h krepitvi znanja.

Prijavitelj projekta je bil LAS Mežiške doline. Sredstva pa so zagotovila občina Prevalje, del sredstev iz programa Leader, svoj delež je prispevalo Čebelarско društvo Prevalje in Sadjarsko društvo Mežiške doline.

V nedeljo 6. septembra v okviru kmečkega dneva v sklopu Jesenskih srečanj na Prevaljah se je zbrala številna množica obiskovalcev na Fari. Med drugimi je bilo prisotnih precej čebelarjev iz Avstrije. ČD Prevalje in ČD Pliberk pa že nekaj časa dobro sodelujeta, povezujejo pa se tudi z ostalimi društvi iz avstrijske Koroške. Med drugimi gosti so bili predsedniki čebelarških društev Mežiške doline in praporščaki, veterinarika Vida Lešnik iz Nacionalnega veterinarskega inštituta Maribor.

Za blagoslov čebelarско-sadjarskega učnega centra je poskrbel domači župnik gospod Gabriel Cizl. Trak s slovensko trobojnico so prerezali župan občine in oba predsednika društev, ter nazdravili z sladko medico.

Ves program je vodil najmlajši član društev Marko Kavtičnik, za dobro razpoloženje pa so poskrbeli pihalni orkester Pavrkapela, moški pevski zbor Mežiški knapi, po odprtju centra pa je za zabavo poskrbel ansambel Gorenjski kvintet ob katerih zvokih so se lahko obiskovalci zavrteli na plesišču.

Da se naši najmlajši niso dolgočasili, so za njih bile organizirane delavnice, na temo čebelarstva in sadjarstva, izdelovali so svečke iz satnic in košarice za jabolko. Istočasno so bile tudi stojnice s prodajo domačih dobrot. Zanimiva predvsem za otroke je bila že tradicionalna živalska tombola in žrebanje živih živali kot dobitek na tomboli. Tudi letošnji kmečki dan je bila uspešna oblika druženja do večernih ur. Prav je da gremo v korak s časom, saj tudi z malimi koraki pridemo daleč, ne smemo pa pozabiti na naše korenine in na ohranjanje tradicije za naše mlade rodove.

A. VOGEL

# 10. izbor Moštne d'čve

25. oktobra smo praznovali praznik mošta in obeležili andrejevanje z že 10. izborom moštne d'čve. Vse se je dogajalo v šotoru Katarina na Šentanelu. Nastopil je Pihalni orkester Rudnika Mežica. Pozdravil nas je predsednik Sadjarskega društva Mežiške doline, predstavilo se je šest bivših moštne d'čve in seveda tudi lanska – Romana Štrikar. Za letošnji naslov so se potegovale Kristina Adamič, Mateja Sešel, Vesna Kotnik, Ana Mlinar in Danijela Rašl. Pomerile so se v petih igrah, in sicer so morale najprej pripraviti kosilo za Gašperja. Zaželel si je slivove cmoke ali »češplnave knedln«. Pri tem opravilu so tekmovalkam pomagale stare moštne d'čve (vsaka svojo so izbrale pred prireditvijo). Med pripravo jedi so se tekmovalke tudi predstavile, vsaka na svoj zanimiv način. Nastopila je tudi Folklorna skupina Luka Kramolc iz Šentanela. Gašper je prešal mošt in v tretji igri so mu tekmovalke morale pomagati. Tako so se vse pomerile v vrtenju vijaka stare preše, pomemben pa je bil čas. Zatem je zapela Špela Keber, pesem z naslovom Zvezala bi si krila (od Mance Špik), in zaigral ansambel Minutka. Pri četrti igri so tekmovalke s pomočjo buč nalivale

vodo v vrč. Štel je čas in nalita količina vode. Pri peti igri so sestavljale sestavljanke, in sicer drevesa. Spet je odločala hitrost, prešteli so pravilno zložene koščke sestavljanke.

Pozdravila nas je tudi kraljica sadja, Mojca Roj iz Selnice ob Dravi, ki je na izboru za mlado kmetico leta dosegla 2. mesto, bila pa je oblečena v obleko, ki ji jo je sešila Jasna Gamze. Jasna vsako leto ustvari tudi obleko za moštno d'čvo.

Komisijo, ki je odločala o najboljših cmokih, so sestavljali Danica Miler, Igor Podpečan in Gašper Koruzni. Ocenjevali so pripravo (čistoča, spretnost pri izvedbi, izgled delovnega pulta) ter kvaliteto cmokov.

Priznanja in zahvale za nesebično in požrtvovalno delo v sadjarskem društvu so prejeli Alojz Pori, Jasna Gamze, Milan Iršič, Sabina Ranc, Zvonko Potočnik in Damijan Smolak. Pri krstu mošta so sodelovali predsednik društva, Gašper, moštne d'čve in vabljeni župani. Svečanosti so se udeležili župan Občine Črna na Koroškem, gospod Janez Švab, župan Občine Prevalje, dr. Matic Tasič, župan Občine Slovenj Gradec in poslanec DZ, gospod Matjaž Zanoškar, ter župan

Občine Radlje ob Dravi in poslanec DZ, gospod Alan Bukovnik.

O moštne d'čve je odločalo tudi občinstvo. Po preštetih glasovalnih lističih je sledila razglasitev rezultatov izbora. Fanfare so naznanile prihod nove moštne d'čve, Kristine Adamič iz Bistre nad Črno na Koroškem. V predstavitvi je povedala, da imajo doma kmečki turizem, da pomaga pri različnih opravilih, rada peče torte, igra citre, po poklicu pa je turistični tehnik. Trenutno se posveča študiju ekološkega kmetijstva v Mariboru. Sledila je predaja venčka in povabilo na ples.

Komisijo, ki je poskrbela, da je tekmovanje potekalo brez zapletov, so sestavljali Silva Krevzel, Rudi Vogel in Konrad Dihpol.

Za prvo lakoto so bila na mizah pripravljena jabolka, potem pa je sledila slastna večerja, in sicer »andrejev talir«, ki je naša stalnica. Za ples in zabavo do jutranjih ur pa je poskrbel ansambel Igor in zlati zvoki. Verjemite, druženje ob plesu in klepetu ter spoznavanju nove moštne d'čve je bilo veselo.

ANICA VOGEL



# Kristina Adamič, moštna d'čva 2008/2009

Laskavi naziv »MOŠTNA D'ČVA 2008« je na moštni gavdi tokrat osvojila domača punca, študentka, morda bodoča gospodarica kmetije, in sicer vesela ter nadvse simpatična Kristina Adamič.

**K**ristina je doma v Bistri nad Črno na Koroškem, na turistični kmetiji, po domače pri Plazniku. Pogovor sva nameravala opraviti v domači hiši, toda časovna stiska in pa muhasto vreme sta pogojevala najino srečanje v dolini.

Našo kraljico mošta vam želim predstaviti v podobni luči, kot sem jo spoznal sam. Prvi vtis je pomemben in ta, ki sem ga dobil ob srečanju s Kristino, je bil nadvse dober. Dekle je sproščeno, kar je še lepše, nasmejano, beseda pa je po prvih vprašanjih stekla, kot da se pozna že vrsto let.

Lani je uspešno končala srednjo turistično šolo v Slovenj Gradcu, sedaj pa študira v Mariboru, izbrala si je smer Ekološko kmetijstvo. Glede na to, da je tudi sicer ekološko zelo pozitivno naravnana, bo nekoč nedvomno gonilna sila v boju proti onesnaževanju okolja. Kristina ima rada živali, še posebej tiste s kmetije, o čemer priča tudi fotografija. Študij je vzela resno, prizadeva si, da bi v mestu preživela kar se da malo časa, med tednom komaj čaka petka, ko se vrne na svež zrak, v naravo. Možno je, da je v domači kraj ne vlečeta samo dom in narava, kajti v Črni jo čaka njen osebni harmonikar, ki zna pritisniti na prave gumbje. Kristina je sicer rekla, da za ljubezen trenutno ni kaj dosti časa, obenem pa dodala, da je le-ta itak bolj primerna za nočni čas.

Igra tudi citre, do začetka študija je prepevala v pevskem zboru, vabijo jo v folklorno skupino, kar me sploh ne čudi, saj je med najinim pogovorom pela ob spremljavi radia.

Pa to še zdaleč ni vse. Delo na kmetiji ji ni odveč, naročenim skupinam postreže domače dobrote in žlahtno kapljico.

Odkar imajo doma nov traktor, jo mika vožnja z njim. Ima vizijo o prihodnosti kmetije, kar daje posebno vzpodbudo tudi njenim staršem in bratu Marku. Mize pri Plazniku se pogosto šibijo pod težo njenih specialitet, peče namreč slastne torte in tudi druge vrste peciva.

V sklopu programov srednje turistične šole je dobila certifikat turistične vodičke za Koroško, na mošt se pa tudi dobro spozna, kar smo videli na izboru v Šentanelu.

Želim ti, Kristina, da bi bili tvoji vikendi daljši, saj je toliko stvari težko stlačiti v kratko soboto in nedeljo.

Je pa naša moštna d'čva tudi previdna. Dobro ve, da jo ob koncu tedna čaka veliko dela in obveznosti, zato v Mariboru

zahaja v fitnes, da tako vzdržuje kondicijo.

Ob koncu sem jo še vprašal, kaj hrani v leseni skrinji, ki jo je dobila za nagrado na izboru moštne d'čve. Nasmehnila se je, odgovora pa nisem dobil.

Naj uganem ... morda pisma oboževalcev, morda recepte za torte, mogoče načrte za prihodnost?

Kristina, uživaj mladost, zajemaj znanje, pa na nas ne pozabi!

MARKO KAVTIČNIK



# Želja po povezovanju se je končno uresničila

## Uspešni začetki Sadjarskega društva Dravograd

**M**edtem ko so v naši okolici že delovala tri sadjarska društva, se je zamisel o podobnem povezovanju ljudi pojavila tudi na območju Občine Dravograd. Trajalo je več kot desetletje, da so želje in ideje padle na plodna tla ...

### NEKJE JE TREBA ZAČETI

17 sadjarskih navdušencev iz vseh delov občine se je zbralo na sestanku, da bi ugotovili, ali dejansko obstaja skupen interes in volja za ustanovitev društva. V začetku zamišljen iniciativni odbor je zaradi optimizma in navdušenja prerasel v ustanovni zbor, na katerem so bile opravljene vse potrebne formalnosti za ustanovitev društva in postavljeni temelji za njegovo delovanje.

Sadjarsko društvo Dravograd se je uradno registriralo 18. februarja 2009 in samo 9 dni kasneje je že bil 1. zbor sadjarjev.

### ZAKAJ SE SPLOH POVEZOVATI?

Koroška je s svojo razgibano in slikovito pokrajino vse prej kot deželja vinogradov in intenzivnih sadovnjakov. Zakaj bi torej sploh obstajala težnja po sadjarskem društvu? Čeprav je domača pridelava in predelava vseh vrst sadja in tudi grozdja pomembno področje kmetijstva v drugih delih Slovenije, je prav na Koroškem to ostalo neizkoriščeno.

Sadjarstvo vsekakor ni samo gojenje jabolk in hrušk, ampak tudi številnih drugih vrst sadja. Naše glavne pozornosti pa so potrebni travniški sadovnjaki, saj se stara drevesa ne nadomeščajo. Ponekod se brez pomisleka izkrčijo celi sadovnjaki v svoji najboljši rodnosti. Izginjajo mnoge domače sorte sadnih dreves in s spreminjanjem sadovnjakov v travnike se izgublja življenjski prostor za številne



*Ustanovni člani na ustanovnem zboru, 15. januarja 2009, pri predsedniku Sadjarskega društva Dravograd, Avguštinu Verhnjaku*

rastlinske in živalske vrste, še posebej izrazito pa se spreminja značilna kulturna krajina, saj travniški sadovnjaki predstavljajo identiteto slovenskega podeželja. Visokodebelni travniški nasadi pa so še vedno lahko tudi dragocen vir sadja, ki je surovina za različne izdelke.

Z izginjanjem travniških sadovnjakov so se začela izgubljati tudi znanja naših prednikov, kar je velika škoda. Zato je med člani največja prav želja, da si ta znanja pridobijo nazaj – z izmenjavanjem izkušenj. Sami ne posedujemo vsega znanja na določenih področjih niti ga ni mogoče enostavno pridobiti iz literature. Koristna so tudi predavanja priznanih strokovnjakov, še posebej za tisti del članov, ki želi svoje izdelke tudi tržiti.

### IDEJ JE ŠE VELIKO

Društvo je še mlado in njegovi člani zagnani, zato je za njegovo delovanje v prihodnosti veliko načrtov in odprtih možnosti. Pri vseh, tako pri članih kot tudi v

širši javnosti, so bile vse do sedaj izvedene številne aktivnosti, sama ustanovitev društva je bila zelo pozitivno sprejeta. Čeprav je sadjarstvo za posameznike lahko tudi ekonomsko pomembna panoga, pa večini ljudi pomeni predvsem zanimivo dejavnost, s katero ohranjajo stik z naravo.

Lepo je, ko se želje po povezovanju podeželja in mesta spontano združijo v eno

Število članov Sadjarskega društva Dravograd se od same ustanovitve društva zelo hitro povečuje in se je v nekaj mesecih že povzpelo na 130. Prihajajo iz različnega okolja, tako s podeželja kot tudi iz mesta, imajo različna poklicna znanja, razlikujejo se tudi po starosti (od 11 do 78 let), a vse druži skupno veselje do sadjarstva.

Med člani nas je kar 35 mlajših od 30 let, od tega 12 osnovnošolcev, katerim je v društvu namenjena posebna pozornost. Želimo pridobiti njihovo zanimanje za

sadjarstvo ter jim hkrati ponuditi znanje, da bodo postali navdušeni sadjarji. V ta namen se bo društvo povezalo tudi z osnovno šolo, in sicer bomo izvedli delavnice v okviru rednega učnega programa ali mogoče celo organizirali krožek z vsebinami sadjarstva in kmetijstva na splošno.

Vsekakor smo tudi mladi že sami začutili željo po znanju in razumevanju narave ter skrbi za njeno ohranjanje. Tudi sama, kot študentka biologije, vidim v društvu ne samo možnost za povezovanje, izobraževanje in druženje, ampak tudi dobro priložnost, da bolj aktivno vplivamo na odnos do narave pri ljudeh v naši okolici.

**MAJA VRHOVNIK**



*Ena prvih aktivnosti društva je bil prikaz obrezovanja nizkega in visokodebelnega sadja (7. marca 2009), za kar smo izkoristili znanje naših članov – Matjaža Čeruja in predsednika društva, Avgušтина Verhnjaka.*

*Eden glavnih ciljev Sadjarskega društva Dravograd je spodbuditi zanimanje tudi med mladimi.*



# Stara ali avtohtona sorta?

## Nastanek in razvoj sort

Ljudje so sprva nabirali plodove samoniklih dreves, kmalu pa so najboljše začeli presajati v okolico svojih naselbin. Adamič navaja paleobotanične raziskave na Ljubljanskem barju in v okolici Horjula, ki pričajo o takih nasadih.

**P**o navedbah Silbereisna naj bi pred širitvijo rimskega cesarstva v Evropi poznali in uporabljali le avtohtono lesniko. Pripravo jabolčnika iz plodov lesnike so poznali že Kelti.

Naslednji mejnik prenosa sort je odkritje cepljenja. Prvi ga je opisal grk Teofrast v tretjem stoletju pred našim štehtem. Cepljenje je razmnoževanje, ki omogoča prenos izbrane sorte tako, da se ohranijo vse lastnosti. V srednjem veku so se dobre sorte in znanje o njihovi pridelavi iz graščinskih in cerkvenih sadovnjakov širile na nastajajoče kmetije in v meščansko okolje.

Valvazor v Slavi vojvodine Kranjske, ki je izšla leta 1689, poroča o pšenici, iz katere kmetje delajo škrob, o ajdi in postopku pridelave ajdove kaše, o sirku, fižolu, čičeriki in cizari. Poroča o več kot sto vrstah jabolok, ki so jih pridelovali v graščinskih sadovnjakih na Kranjskem. Piše tudi o breskvah, ki jih kmetje posušijo, kutinah, iz katerih pripravljajo kutinov sir, in o raznolikih vrstah oreha. Ljudje so si iz različnih vrst rastlin pridelali hrano, obleko (lan, konoplja) in različne izdelke (sirek, konoplja).

V 19. stoletju so za izobraževanje in ustanavljanje drevesnic načrtovano skrbela deželne kmetijske družbe. V letu 1817 je v Celovcu izšla prva sadjarska knjiga v slovenščini. To je bil čas številnih sort. V Graški drevesnici so imeli med ostalimi 850 sort jabolok, v Ljubljanskem botaničnem vrtu pa 300.

Z naraščanjem mestnega prebivalstva so sadjarji začeli pridelovati tudi za trg. Trg je potreboval ožji sortiment sadja. Tako so nastali prvi sadni izbori boljših sort. Pomoločko društvo na Dunaju je v letu 1910 določilo glavne sorte za Kranjsko in Štajersko.

V tem času pred prvo svetovno vojno so se iz Slovenije uspešno izvažala jabolka. Po prvi svetovni vojni pa je pričelo slovensko sadjarstvo zaostajati za razvojem v svetu.

V tem času so bile za sajenje priporočene poletni sorti beličnik in charlamovsky, jesenske sorte jakob lebel, pisani kardinal in gdanski robač ter zimske sorte lansberška reneta, dolenska voščenska, lepocvetka, londonski peping, boskopski kosmač, damasonski kosmač, štajerski mošancelj, baumanova reneta, krivopecelj, kanadska reneta, ontario, bojkovo jabolko, bobovec, šampanjska reneta in jonatan.

Za te sorte se je danes uveljavil termin stare sorte. Natančne definicije ni. Pri ljudeh se je termin stara sorta uveljavil predvsem za sorte, ki so bile zastopane na kmetijah do prodora nizkodebelnih dreves in prvih plantažnih sadovnjakov.

V začetku petdesetih let prejšnjega stoletja so prodrle na trg nove ameriške sorte, in sicer rdeči in zlati delišes z njunimi različki. Tem so sledile še ostale nove sorte. V Sloveniji so se začele uvajati nove tržne sorte. Sadjarji so se dogovorili, da bodo vsako peto leto opravili revizijo sadnega izbora, pri čemer bodo izločali zastarele sorte in uvajali novosti.

## Kako nastanejo nove sorte

Nove sorte so vse do 18. stoletja nastajale z odbiro dobrih naključnih sejancev. V letu 1785 je Van Mons opisal žlahtnjenje in vzgojo novih sort iz semen. V letu 1823 pa je Knight objavil Knight-Darwinov zakon o hibridizaciji in izdelal program žlahtnjenja rastlin. Tako je bil v 20. stoletju omogočen razmah načrtnega žlahtnjenja. Strokovnjaki ugotavljajo, da je

bilo v tem stoletju več pomembnih sort in podlag sadnih rastlin kot v celotni prejšnji zgodovini.

Kljub temu so številne dobre in v intenzivni pridelavi še vedno močno razširjene sorte, kot so delišes, zlati delišes, granny smith, nastale kot naključni sejanci.

## Slovenske sorte oz. avtohtone sorte

V domači literaturi zasledimo le jabolane, manj je pisnih virov o ostalih vrstah sadja slovenskega izvora. V knjigi Sorte jabolok M. Viršček in M. Stopar navajata najverjetnejši nastanek naslednjih sort: gorenjska voščenska, dolenska voščenska, goriška sevka ter bogatinka, ki jo je širil sadjar in glasbenik Gustav Ipavec v okolici Šentjurja. Po mnenju Josipa Priola pa je slovenskega izvora zagotovo še kakšna izmed nekaj tisoč sort, kolikor jih je bilo v njegovem času razširjenih po Sloveniji.

Danes so priznane avtohtone sorte mariborka, pohorka, priolov delišes žlah-



tnitelja prof. Josipa Priola s sodelavci ter lonjon in majda dr. Andreja Črnka s sodelavci. V okviru programa PRP 2007–2013 je znotraj ukrepa avtohtone sorte navedeno nekaj več sort sadja, jabolk, hrušk, češpelj, češenj, orehov ...

Ostale, zaenkrat še stare sorte, se ohranjajo v travniških sadovnjakih ljubiteljsko. Tako lahko zaradi nevednosti kaj kmalu izginejo. V okviru KGZS – Zavoda CE se predvsem na koroških izpostavah svetovalne službe s pomočjo sadjarskih društev še trudimo, da bi z razstavami starih sort sadja približali to dediščino različnim ciljnim skupinam, predvsem otrokom v vrtcih in osnovnih šolah, srednješolski mladini, vrtničarjem, lastnikom travniških sadovnjakov, pa tudi svojim sodelav-

cem. V dobrih letinah je bilo predstavljeno že tudi čez sto različnih sort ali tipov. V petletni tradiciji je Sadjarsko društvo Lesnika v Mislinjski dolini doseglo rekord v letu 2008, ko je bilo predstavljenih 105 različnih sort jabolk in hrušk, kar je, statistično gledano, pomenilo eno sorto na člana društva.

Kljub slabši letini v travniških sadovnjakih bo tudi to jesen dovolj priložnosti za ogled različnih vrst sadja in različnih sort znotraj njih tako v Mislinji, na Prevaljah kot tudi v Dravogradu.

MARUŠA



## Varstvo jablan in hrušk

### Fenološki razvoj jablan - spomladi

Glede na temperaturne razmere lahko ob srednjih dnevniških temperaturah nad 10 °C in višjih jutranjih temperaturah spomladi pričakujemo pospešen razvoj sadnega drevja.

### Prvo škropljenje jablan in hrušk

V primeru nizkih nočnih temperatur v zadnjem času je razvoj jablan nekoliko upočasnen. V primeru pogostejših padavin in višjih temperatur lahko pričakujemo močnejše izbruhe askospor jablanovega škrlupa.

V fazi C do C<sub>3</sub> za varstvo jablan in hrušk pred zgodnjimi okužbami s škrlupom priporočamo uporabo enega od bakrovih pripravkov: CUPRABLAU Z (0,25 % konc.), CUPRABLAU Z ULTRA (0,25 % konc.), CHAMPION 50 WP (0,25 % konc.; 3-krat letno), NORDOX 75 WG (0,1 % konc. v fazi C<sub>3</sub>; ne smemo ga mešati z oljnimi in kislimi sredstvi), KUPRO 190 SC (0,5 % konc.; 2-krat letno), RAMIN 50 (0,25 % konc.; 2–3-krat letno; sredstvo se ne sme mešati z insekticidi kisle reakcije in sredstvi na osnovi olja), MODRA GALICA (0,5–0,6 % konc.; ne priporoča se uporaba pri temperaturah pod 7 °C) ali BORDOJSKA BROZGA v enaki koncentraciji. Pri uporabi navedenih pripravkov je potrebno preprečiti onesnaževanje vodotokov, jezer, vodnjakov in vodnih izvirov s tem, da se tretira najmanj 20 m od njih.

Za dodatek oljnega pripravka se odločamo na podlagi prisotnosti ličink ameriškega kaparja, zimskih jajčec rdeče sadne pršice in listnih uši. V fazi C<sub>3</sub> do D je optimalni čas za zatiranje rdeče sadne pršice in ameriškega kaparja. Uporabimo ogrščično olje Prima ali Ogriol ali mineralno olje Frutapon. Za zatiranje ameriškega kaparja lahko uporabimo tudi žvepleno apneno brozgo (20–25 % konc.). V nasadih, kjer je bil pri pregledu zimskega lesa presežen prag škodljivosti zimskih jajčec rdeče sadne pršice (več kot 1000 jajčec na 1 dolžinski meter), priporočamo uporabo oljne-

ga pripravka v odmerku 40 l/ha in veliko porabo vode (do 1000 l/ha), da popolnoma omočimo površino dreves. Priporočilo strokovnjakov z Bavarskega je škropljenje s polovičnim odmerkom olj pri porabi vode 400–500 l/ha z 2-kratnim hodom posamezne vrste v nasprotni smeri vožnje.

### VARSTVO KOŠČIČASTEGA SADJA

Za drugo oziroma tretje škropljenje breskev proti breskovi kodravosti priporočamo uporabo pripravkov, kot so: ZIRAM 76 WG, DELAN SC-750 (do 4. 5. 2009) ali SYLLIT 400 SC. Ziram 76 WG se ne sme mešati s sredstvi, ki vsebujejo baker in žvepleno apneno brozgo. Navedene pripravke lahko uporabljate do obdobja tik pred cvetenjem in v priporočenih koncentracijah.

Dolg čas napenjanja brstov, dvig temperatur in deževno vreme omogočajo dobre pogoje za okužbe z listno luknjičavostjo koščičarjev in rožičavostjo češpelj. Za zatiranje listne luknjičavosti koščičarjev priporočamo pripravke, kot so: ZIRAM 76 WG (0,2 % konc.; ni registriran za marelice), DELAN SC-750 (do 4. 5. 2009), MERPAN 50 WP (0,2–0,3 % konc.) in MERPAN 80 WDG (0,125–0,2 % konc.). Zadnja dva pripravka se na istem zemljišču lahko uporabita 3-krat letno na slivah, češnjah, marelicah in 2-krat letno na višnjah, za breskve pa nista registrirana.

V začetku cvetenja marelic škropimo, ko je odprtih približno 10 % cvetov. Proti okužbi s cvetno monilijo vam priporočamo uporabo pripravka CHORUS 75 WG. Omenjeno sredstvo ni strupeno za čebele, vendar priporočamo škropljenje v večernih urah, ko ni prisotnih čebel.

LUCIJA LESKOVŠEK

# Medeno vino - najstarejša pijača

Človeštvo uporablja med kot proizvod čebel preko 12 tisoč let. Lahko rečemo, da je že takrat nastala posebna alkoholna pijača kot mešanica vode in medu. Ponavadi ta sladka pijača spominja na sherry.

**K**ot je značilno za postopek pridelave vina, je tudi pripravi medenega vina botrovalo veliko različnih filozofij. To vino vsebuje več ali manj sladkorja ali pa več ali manj začimb. Za ljubitelje sladkih vin je to najzanimivejši proizvod. Gostje so nad to posebnostjo presenečeni, lahko ga ponudimo kot degektiv ali aperitiv. Za dobro medeno vino je potrebno bore malo sestavin. Pomemben je kvaliteten med z vodo ter prava mešanica začimb. Pomagamo si s kvasnim nastavkom, na koncu bistrimo in polnimo steklenice. To je osnova. Preizkušeni proizvajalci tega sladkega vina kreirajo različne okuse. Osnovni standard medenega vina je sestava dveh utežnih delov vode z enim utežnim delom medu visoke kvalitete.

Za 100 litrov medenega vina je potrebno:

- 37 kg medu
- 30 g hranilnega substrata za kvasovke
- 20 g čistih kvasovk s sposobnostjo tvorbe veliko alkohola
- 100 ml 15-odstotnega kieselsola
- 50 ml tekoče želatine
- 200 g bentonita



## PRIPRAVA MEDENEGA VINA PO KORAKIH

1. Med segrejemo na 70 °C. Tako se v topli vodi lažje raztopi in tuje nezaželene kvasovke postanejo neaktivne.
2. Posodo za vrenje napolnimo s toplo vodo (70 °C) do ene tretjine in tako segret med vmešamo in raztopimo.
3. Posodo za vrenje napolnimo s hladno vodo do 100-litrske označbe, in sicer tako, da ima suspenzija na koncu od 20 do 25 °C.
4. Merimo sladkor.  
Delež sladkorja naj bo minimalno 125 °Oe. Tako po vrenju teoretično pridobimo 16–17 % alkohola. Spremembo vsebnosti sladkorja lahko v tem koraku napravimo le z visoko kvalitetnim medom, npr. cvetličnim. Navadno vrelni kvasovke zaključijo vrenje pri 13–14 vol. % alkohola. Lahko dobimo ostanek sladkorja ali pa ne.
5. Za uspešno vrenje pripravimo 20 g hranilnega substrata skupaj z 20 g vrelnih kvasovk čistih linij (pustimo 20 minut).

6. Vrelna posodo zapremo in opremimo z vrelni veho.

7. Potrebna je kontrola vrenja.

Temperatura naj bo med 20 in 25 °C, pri tem moramo biti pozorni na razvoj ogljikovega dioksida.

8. Po končanem vrenju ločimo medeno vino in kvasovke (ostanek, vino). Prvo vino dobimo po glavnem vrenju (približno v 10 dneh), drugo pa predvidoma po štirih tednih – vrenje naj bi bilo takrat zaključeno.

9. Žveplamo z 12 g kalijevega disulfida – najprej v manjši količini, potem dobro premešamo.

10. Medeno vino naj bi imelo po vrenju nizek ostanek sladkorja. Tako dodani med v tem času izboljša okus. Hitro toplo polnjenje zmanjša kasnejše vrenje.

11. Čiščenje dosežemo v 3 korakih:

1. korak: Dodamo 100 ml 15-odstotnega kieselsola.

2. korak: Vmešamo 50 ml 20-odstotne tekoče želatine.

3. korak: Vmešamo 200 g bentonita (ta naj bo 12 ur prej zmešan z vodo).

12. Filtriramo po sesedanju oziroma bistranju.

13. Polnjenje.

Toplotno polnjenje poteka pri 60 °C (vsebnost alkohola 13 vol. %), v čiste in glic varne steklenice.

Medeno vino pridobiva na pomenu kot specialiteta. Porabniki iščejo novosti in v medenem vinu najdejo posebnost z zgodovino.

**PRIPRAVILA:**

**MARIJA VAUKAN SOBOČAN  
POVZETO PO KNJIGI »DIREKT  
VERMARKTEN«**

# Mini kivi

*Actinidia arguta* (Actinidiaceae) / Družina: kivijevke

## Značilnosti in razširjenost

Naravna rastišča mini kivija so na Japonskem, v Koreji, v severovzhodni Kitajski, vse do vzhodne Himalaje in Sibirije. Mini kivi je bujno rastoča levo-sučna plezalka, ki se vzpne tudi do višine 10 metrov. Premenjalno razporejeni listi so 8–12 cm dolgi, široko jajčasti do eliptični in posebej razpoznavni po rdečih listnih pecljih. Cveti od začetka do sredine junija. Močno dišeči cvetovi so v kobilih, ki zrastejo iz cvetnih pazduh, imajo premer približno 2 cm in so bele ali kremne barve.

## Primernost

Mini kiviji so vzpenjavke, ki so še posebej odporne proti mrazu, bujno rastoče in z majhnimi zahtevami. Jeseni se lepo rumeno obarvajo ter dajejo okusne plodove. Rastlina je primerna za ozelenitev hišnih sten, zidov ali pergol.

## Plod

Plodovi sami so mnogosemenske jagode, ki nekoliko spominjajo na kosmulje ter jih nekateri imenujejo tudi mandžurske kosmulje. Dolgi so lahko tudi 2–4 cm ter imajo, v nasprotju s »pravimi«  
kiviji, zeleno ali rjavozeleno, včasih tudi rdečkasto gladko lupino. Zorijo od septembra do oktobra. Poudariti je treba njihov izbrani okus, ki nekoliko spominja na kosmulje. Plodovi so sladki (10–18 g sladkorja/100g), tudi vsebnost vitamina C je s 60–3000 mg/100g relativno velika. Omembe vredna pa je tudi velika vsebnost vitamina E ter vrednosti kalcija, kalija, železa in vlaknin.

## Uporaba

Plodovi mini kivija so vsestransko uporabni. Lahko jih uživamo sveže, saj so v zrelem stanju, ko plodovi postanejo mehki, prijetno sladkega okusa ter so tako zanimivi kot plodovi za posladke. V nasprotju z velikimi kiviji uživamo mini kivije skupaj z gladko in tanko lupino. Pri nekaterih tipih mini kivija lahko ob zaužitju večjih količin občutimo rahlo pekoč občutek na jeziku. Vendar pa to ne velja za selekcije, ki jih navajamo v nadaljevanju. Večje količine sveže zaužitih sadežev lahko pri občutljivih osebah v določenih okoliščinah delujejo odvajalno.

Čeprav mini kiviji niso primerni za daljše shranjevanje oz. skladiščenje, jih lahko za nekaj dni shranimo na hladnem. Poleg tega pa so možnosti uporabe teh sadežev še bolj raznolike: uporabimo jih lahko za pripravo marmelade ali želeja, kompota, pa tudi soka in vina, lahko jih globoko zamrzemo ali pa sušimo.

## Rastišče in nega

Rastline mini kivija potrebujejo predvsem zračna, peščenohumusna ilovnata tla in dovolj talne vlage. Najboljša so tla s pH-vrednostjo 5–6, z malo apnenca ter rahlo kislila, čeprav rastline brez težav uspevajo tudi še pri pH-vrednosti nad 7. Koreninski vrat rastline mora biti pokrit. Na sončni legi in dobrih tleh lahko pričakujemo tudi do 20 kg plodov na rastlino. Neugodne pa so lege s pozno spomladansko pozebo, čeprav rastline pri polnem zimskem mirovanju prenesejo tudi od –30 do –40 °C. Zaradi dvodomnosti (obstajajo tudi izjeme) moramo imeti za oprasovanje najprej 1 moško rastlino na 6–8 ženskih. Oprasovalci so lahko tudi moške rastline pravega kivija (*Actinidia deliciosa*). Velik pomen za aktinidijo ima dobra oskrba z vodo v poletnih mesecih. Vlago v tleh lahko zadržujemo z materiali za zastiranje, obenem pa s temi uničimo plevel. V primeru pomanjkanja vlage lahko plodovi ostanejo drobni.

## Rez

Mini kivi se z več poganjki vzpenja na ogrodje za špalir ali pergolo. Raste zelo bujno (letni poganjki so dolgi 2 in več metrov), zato lahko poganjke poleti malo skrajšamo. Pri obiranju ne trgamo posameznih plodov, temveč odrežemo nosilne kobule v celoti. Ob koncu zime, približno konec februarja ali v začetku marca, odstranimo izrojene poganjke. Če režemo prepozno, pride do dolgotrajnega soljenja obrezanih delov, saj je v tem primeru v rastlinah pozneje vselej močnejši pritisk drevesnega soka. Stare in izrojene ali preproste in na napačnem mestu izrasle poganjke odstranjujemo. Mlade poganjke skrajšamo za eno tretjino, izrojene pa režemo nazaj na 3–5 očes (v kolikor tega nismo opravili že v času obiranja); iz njih se bo naslednje leto razvil nov rodni les. Izrojene poganjke po 3-letnih presledkih odstranimo (obnova rodnega lesa).



## Bolezni in škodljivci

Bolezni in škodljivcev je malo in se redko pojavljajo. Najbolj znane so listne uši in kaparji. Debla te vzpenjavke večkrat s praskanjem poškodujejo mačke. Zaradi predčasnega odganjanja pa so nevarne tudi spomladanske pozebe.

## Razmnoževanje in gojenje

Razmnožujejo jih z lesnimi in zelenimi potaknjenci.

## Sorte in izbori

Vrsta sama spada med kulture od leta 1874 dalje. Mičurin pa je začel uvajati sorte in selekcije sibirskega izvora.

**Ambrosia** je sorta, ki ima podolgovate cilindrične plodove, ki so zelene barve in sladkega okusa. Zori v začetku oktobra.

**Maki** je sorta, ki je križanec med *Actinidia arguta* in *Actinidia chinensis*. Plodovi so dolgi 2–3 cm, zelenkasto rjavi do lepo rdeči in dobrega okusa. Zori v začetku oktobra in je zelo rodovitna.

**Nostino** je sorta bujne rasti in je namenjena za oprasovanje.

**Weiki** je samooplodna sorta, katere plodovi so do 3 cm dolgi in zelene barve z rdečkastim pridihom. Daje obilen pridelek in rodi v začetku oktobra. Plodovi so dobrega okusa.

**Kokuwa** je japonska medena jagoda, ki po okusu spominja na med. Plodovi so dolgi približno 2,5 cm, umazano zelene barve z rdečkastim pridihom. Zori od sredine oktobra dalje in je zelo okusna.

**Issai** je samooplodna sorta, njeni plodovi so drobni, zeleni, z gladko lupino. Zori v začetku oktobra, vsebuje veliko vitamina C.

PO KNJIGI POVZELA DARJA ZUPANC.

VIR: HELMUT PIRC, DIVJE SADNE VRSTE NA DOMAČEM VRTU, KMETIJSKA ZALOŽBA, 2008.

# Ocenjevanje mošta, sokov in kisa

Dober mošt je lahko dobra osvežilna pijača. Je naravna alkoholna pijača z nižjo alkoholno stopnjo. Bogastvo pijače zavisi od vrste in kakovosti (bogastva) sadja, iz katerega jo pridelamo. Bogastvo sestavin, ki jih »prinese« sadje, pa je ob procesih vrenja in zorenja sadnega mošta (sadjevca) še oplemeniteno.

**T**ako je lahko dober sadjevec oz. mošt zelo primerna dopolnilna pijača ob mnogih priložnostih. Dober sadni sok in kis pa že stoletja veljata za »vir zdravja«. Tega se dobro zavedajo sadjarji Mežiške in Mislinjske doline, ki jim ne manjka volje, veselja, pridnosti ter imajo jasen cilj – pridelati dober mošt, sok in tudi kis.

1. aprila 2009 je na Prevaljah potekalo ocenjevanje mošta, sokov in kisa. Pomerilo se je 71 vzorcev mošta, 20 sokov in 18 vzorcev kisa.

Ocenjevalna komisija je svoje delo opravila na podlagi društvenega pravilnika o ocenjevanju mošta in sokov, ki so bili ocenjeni po metodi 20 točk. Poglejmo si razdelitev točk za medalje:

- bronasta medalja 15,00–16,50 točk
- srebrna medalja 16,51–18,00 točk
- zlata medalja 18,01–20,00 točk

Ocenjevalna komisija je bila sestavljena iz petih članov, kjer so se pri izračunu povprečnih ocen upoštevale ocene treh ocenjevalcev od petih. Najnižja in najvišja ocena pri izračunu povprečja nista bili upoštevani. Tak način je siguren in pravičen.

## REZULTATI OCENJEVANJA

Najboljši in najbolj realen pokazatelj so številke, zato navajamo pregled rezultatov po posameznih medaljah v preglednici.

Iz dane preglednice je razvidno, da se kakovost vzorcev mošta vidno izboljšuje, kar potrjujejo dosežene medalje, predvsem srebrne in zlate. Vendar z doseženo kakovostjo ne smemo biti povsem

zadovoljni, saj je bilo kar 16 oz. 22,54 % vzorcev mošta izločenih. Ponekod smo srečali pomanjkljivosti, kot sta neharmoničnost in prisotnost grenkobe, kar v nekaj primerih je bil mošt še moten, pri nekaterih vzorcih smo zaznali še nestrokovno uporabo žvepla, nečisto posodo in pojav napake bekser. Od bolezni mošta pa smo srečali miševino, etilacetat in očetni cik. Pri takem moštu bo potrebna ustrezna nega in lepšanje.

Kakovost sokov je bila odlična, saj je bilo podeljenih 15 zlatih medalj, kar znaša 75 %. Bili so lepih, sijočih barv, aromatični in lepo pitni.

Število vzorcev kisa na ocenjevanju se povečuje, žal pa s kakovostjo ne moremo biti zadovoljni, saj jih bilo 7 izločenih, kar znaša 38,89 %. Vzroke za izločitev je iskati v motnosti, oksidaciji, etilacetatnem tonu, repnici in miševini, torej v težavah, ki jih je s seboj prinesel mošt, ki je bil v nadaljevanju podvržen še nepravilnemu poteku kisanja.

## IN KAKO ŠE IZBOLJŠATI KAKOVOST MOŠTA?

Vsak pri sebi naj opravi analizo dela – se spomni, kje in kdaj je kaj "grešil", da se bo v bodoče tem napakam izognil.

Naj spomnim na nekaj poudarkov vinarskih opravil:

- primeren čas obiranja sadja (primerna tehnološka zrelost sadja),
- razsluzenje sadnega mošta (primerno žveplanje in uporaba drugih enoloških sredstev),
- vrelni nastavek (selekcionirane kvasovke),
- kontrola vrenja (temperatura),

Preglednica: Pregled ocenjenih vzorcev mošta, sokov in kisa za leto 2009

Vrsta izdelka	Mošt		Sok		Kis	
Število vzorcev na ocenjevanju	71		20		18	
Izločeni	16	22,54 %	0	0,00 %	7	38,89 %
Bronasta medalja	5	7,04 %	0	0,00 %	2	11,11 %
Srebrna medalja	25	35,21 %	5	25,00 %	6	33,33 %
Zlata medalja	25	35,21 %	15	75,00 %	3	16,67 %

- dolivanje (pravočasno in redno),
- pravočasni pretoki (še posebej prvi pretok),
- primerno žveplanje (kontrola prostega žvepla),
- lepšanje mošta - uporaba primernih enoloških sredstev,
- redna kontrola mošta s pokušnjo,
- primerna kletna klima.

V imenu ocenjevalne komisije izrekam pohvalo organizatorjem ocenjevanja, vsem dobitnikom odličij pa iskreno čestitam z željo, da bi z radodarnostjo narave doživeli dobro in bogato moštno letino 2009.

MARIBOR, 6. APRILA 2009

**PRESEDNICA OCENJEVALNE KOMISIJE:**  
**TADEJA VODOVNIK PLEVNIK, SPECIALISTKA ZA VINARSTVO**  
**IN PRIDELAVO SADJEVCA,**  
**KMETIJSKO-GOZDARSKI ZAVOD MARIBOR**



# Pridelovanje breskev

Marsikdo med nami je najbrž že kupil ali sam vzgojil sadiko breskve in potem upal, da mu bo drevo dajalo lepe, sladke in obilne pridelke še dolga leta, kot smo to navajeni pri ostalih sadnih vrstah. Pa se je prijetno pričakovanje lahko sprevrglo v razočaranje. Mogoče je še kakšno leto bil pridelek, potem pa je začelo drevo hirati in na koncu je bilo že skoraj suho, tako da ga je bilo po samo nekaj letih potrebno odstraniti.

**T**ovrstne lastne izkušnje ali pa izkušnje, ki nam jih v zvezi s pridelavo breskev posredujejo znanci in sosedje, navadno pokopljejo nadaljnje navdušenje in prizadevanje. In sadimo samo še tisto, kar nam pač prinaša nek pridelek, pa kakršen koli že je. V tem izboru na Koroškem le redko zasledimo breskova drevesa. Kot razlog bomo slišali navedbe, da je podnebje pri nas za pridelavo breskev popolnoma neprimerno in da je tudi oskrba nemogoča, češ da bi morali neprestano samo škropiti, kar pa zopet nima smisla, ker potem je pač enostavneje kupiti že pridelane breskve.

Ne zavedamo se, da s takšnim ravnanjem, ki je na racionalni ravni mogoče celo opravičljivo, zamujamo mnogotere užitke, ki jih prinaša gojenje breskev ali tudi drugih rastlin. Premalo se namreč zavedamo svojih lastnih napak oziroma neznanja. Poznavanje vsaj osnovnih zakonitosti pridelave posameznega sadja je temelj uspeha. Pravzaprav je na vseh področjih tako – zdraviti ne more kar kdor koli, brez ustreznega znanja, prav tako ne popravljati strojev, reševati pravnih zagat, voziti letala ... Le za gojenje sadja naj bi bil vsak svoj mojster. Še dobro, da drevo ne more glasno spregovoriti. Kaj vse bi kot oskrbniki lahko zaradi našega početja slišali. Tako pa nam drevo lahko le nemo spregovori, z reakcijami, ki se kažejo v deformacijah, slabem pridelku in končno v propadu drevesa.

V sestavku želim predstaviti osnovne zakonitosti rasti in značilnosti breskve ter v nadaljevanju opisati lastno izkušnjo s pridelavo breskev.

## OSNOVNI PODATKI

Breskev (*Prunus persica*) spada v skupino koščičastega sadnega drevja, v rod *Prunus*, kamor uvrščamo še nektarine, slive in češplje, marelice, češnje in višnje (koščičarji). Naštete vrste sadnega drevja so v takšni sorodstveni bližini, da jih lahko v določenih primerih med seboj uspešno križamo in tudi uporabljamo kot podlage za cepljenje. Kot mnoge druge pomembne kmetijske rastline tudi breskev ne izhaja iz območja Evrope. Izhaja iz Kitajske, od koder so jo po svileni poti prenesli v Perzijo (od tod ime *persica*), od tam pa jo je Grkom in Rimljanom v 4. stoletju pr. Kr. prinesel Aleksander Veliki. Danes je najbolj razširjena v srednjeevropskem prostoru. Večino breskev uvozijo iz Španije, Italije in Grčije. To zlahka ugotovimo z deklaracij na trgovinskih policah.

## PODNEBJE

Breskev najbolje uspeva na pobočjih, kjer goje vinsko trto. Najprimernejše območje za gojenje breskev pri nas je na Primorskem in v Vipavski dolini. Na tem območju in tudi ponekod na Štajerskem (na nižji nadmorski višini) pridelujejo breskve za trg. V ostalih predelih Slovenije je pridelava vezana na zadovoljevanje domačih potreb. Njeno pridelavo določajo predvsem temperaturne zahteve, saj se v tem pogledu razlikuje od večine ostalih sadnih vrst. Breskev je namreč občutljiva na nizke zimske temperature in pozebe (pod  $-23\text{ }^{\circ}\text{C}$ ), posebej pa je občutljiva na nihanje temperature v času cvetenja.

## OPRAŠEVANJE

Breskve imajo dvospolne cvetove, ki so, razen pri eni sorti ('j. h. halle'), samooplodni, kar pomeni, da se oprasijo s cvetnim prahom iz lastnega cveta in zato ne potrebujejo cvetnega prahu drugih sort v bližini, kar je reden pojav pri jablanah, hruškah in češnjah. Pri teh vrstah pridelka ne bomo imeli, če v bližini ne bo ustrezne opraševalne sorte, pa čeprav bodo vsako leto zapored bujno cvetele. Ker se pri breskvi oprašitev lahko opravi znotraj istega cveta in ker zgradba cveta to omogoča, lahko pričakujemo uspešno oprašitev in obilno rodnost tudi v vremensko neugodnih razmerah, ko čebele nimajo najbolj idealnih pogojev za izletavanje. Živimo v predalpskem svetu, kjer se vremenske razmere v času cvetenja hitro spreminjajo, zato je ta lastnost breskve za nas ugodna.

## CVETENJE

Breskve imajo enocvetne brste, zato iz enega brsta požene samo en cvet, ki je lahko zvonaste ali rožnate oblike. Za primerjavo povejmo, da se iz enega cvetnega brsta pri jablani, hruški in češnji običajno razvije več kot 5 cvetov. Je pa posebnost breskve v tem, da ima rodne brste v parih nameščene vzdolž rodnih mladik. Med cvetnima brstoma se nahaja listni brst. Rast novih mladik pri breskvah poteka iz končnega (terminalnega) brsta, ki je na vrhu mladike. Pri pečkarjih poteka rast iz brstov, nameščenih vzdolž mladike, na koncu pa je običajno cvetni brst. Breskev cveti približno dva tedna pred pečkarji, cveti pa tudi pred ostalimi koščičarji (češnja, slivo). V naših (koroških) razmerah cveti okoli sredine aprila. Čas cvetenja je seveda odvisen od številnih dejavni-



kov – od sorte, podlage, predvsem pa od temperaturnih razmer in nadmorske višine. Povprečna dnevna temperatura za breskve naj bi bila 12 °C. Upoštevati je potrebno tudi, da se za vsakih 35 m nadmorske višine čas cvetenja premakne približno za en dan. Torej, če breskev na terenu z nadmorsko višino 360 m ravnokar cveti, bo tista na višini 600 m cvetela približno teden dni kasneje. To je zgolj informativno, ker se v določenih primerih bistvene razlike zaradi specifičnih leg sploh ne pojavijo.

### SORTE

Sorte ali kultivarji so skupine rastlin, ki so nastale s človekovim namernim izborom in jih človek vzgaja in razmnožuje dalje zaradi določene dobre lastnosti. Obstaja dolg seznam sort breskev, ki so vpisane v slovenski sadni izbor in jih sadjarska stroka priporoča za gojenje in razširitev. Sorte se med seboj razlikujejo po bujnosti rasti, času cvetenja, obliki plodov, barvi kožice (oranžna, rumena, zelena, rdeča in vse možne medsebojne kombinacije), barvi mesa (rumenomesnate in belomesnate), ločljivosti mesa od koščice ter času zorenja. Breskve z gladko lupino imenujemo nektarine. Glede na ločljivost od koščice ločimo cepke (meso se popolnoma loči od koščice) in kostenice (meso se ne loči od koščice). Vmesni stopnji sta polcepka in polkostenica. Čas zorenja pri breskvah določamo glede na sorto redhaven, ki v Novi Gorici zori okoli 2. avgusta,

na Primorskem pa od 20. do 25. julija. V naših pogojih zori okoli 20. avgusta.

### ALI JE MOŽNO TUDI NA KOROŠKEM USPEŠNO PRIDELOVATI BRESKVE?

Uradnih podatkov o izvedbi kakršnih koli poskusov o možnostih pridelave breskev na Koroškem ni zaslediti, zato se lahko glede priporočil zanesemo le na izkušnje posameznikov. Kako je z uspehom pridelave breskev, če začneš z navadnim divjakom in želiš, da drevo obrodi kvalitetne, velike in sočne sadeže, bom na tem mestu opisal na podlagi lastnih izkušenj. Mogoče bo tako še najlažje predstaviti dejstva, ki jih je potrebno upoštevati pri gojenju breskev.

Kot študent kmetijstva sem na kmetiji svojega očeta zasnoval nasad približno 35 breskovih dreves, na nadmorski višini 600 m. Kmetija leži v strmini, na južni, izrazito sončni legi ter na vetrovno izpostavljenem mestu. Tla, kjer so bila drevesa posajena, niso posebej globoka, le kakšnih 20–30 cm, pod to plastjo pa se nahaja preperela lapornata podlaga. Ker je strmina in istočasno še hrib (konveksni teren), padavinske vode hitro odtečejo, tako se sledovi suše na travni ruši pokažejo že po 2–3 tednih suhega vremena.

Material za sajenje sem pripravil sam, in sicer tako, da sem vzgojil podlage iz koščic vinogradniške in drugih sort breskev, ki sem jih dobil od različnih vi-

rov. Jedel sem breskve in shranil vsako koščico, zanje pa sem zaprosil še znanke. Uspeh kaljenja koščic je bil presenetljiv. Podrobnosti vzgoje sadik presegajo okvir tega prispevka, zato naj le poudarim, da je s posebnim zanimanjem in potrpežljivostjo tudi to mogoče. Sicer pa drevnice ponujajo dovolj različnih sort.

Material za cepljenje podlag sem dobival iz različnih predelov Slovenije, saj so mi sošolci radi volje prinesli vejico takšne ali drugačne sorte s Primorske, Posavja ali Haloz. Prosil sem jih samo to, da naj prinesejo za tisto okolje najbolj atraktivne sorte in takšne, ki bodo rodile v različnem času. Na takšen način sem zasnoval nasad, kjer so prve breskve obrodile okoli 10. julija, potem pa so različne sorte zorele vse do začetka oktobra. V vsem tem času je bilo na voljo več kot dovolj sladnih sadežev. Zadnje so dozorele navadne, vinogradniške breskve (divjaki). Mimogrede, tudi teh ne gre zanemarjati, saj slovijo po odlični aromi in okusu. Nekatere pokažejo tudi lastnosti, ki so povsem primerljive z uradno priznanimi sortami, in te velja ohraniti in razmnožiti, posebej če pokažejo odpornost na boleznim in škodljivcem ter dobro rodnost in kvaliteto. Pravzaprav smo na takšen način dobili (vzgojili) svojo sorto, saj tudi ostale uradno priznane sorte nastajajo na podoben način, le da morajo iti skozi številna preskušanja, ki se zaključijo z vpisom v sortno listo.

Drevesa so zarodila že v drugem letu po sajenju. Takrat je potrebno potrgati večino plodov, sicer drevesa zaostanejo v rasti. Naša radovednost in nestrpnost seveda ne bo dopustila, da bi odstranili vse plodove, kar pa tudi ni narobe.

Vsa drevesa so se na srečo izognila smrtonosnemu brušenju zob največjega podtalnega sovražnika sadjarjev – voluharja. Mogoče mu pa breskove korenine ne teknejo preveč. Očitno je tako, saj je v istem nasadu sproti pospravil vsako posajeno jablano. Že tukaj je breskev v malenkostni prednosti pred jablano.

Nasad je leto za letom dajal obilen in kvaliteten pridelek, brez pojava izmenične rodnosti, rahla nihanja so bila le v primerih dolgega obdobja slabega vremena v času cvetenja. Izpostavljam temeljna opravila za doseg takšnih rezultatov.

## GNOJENJE

Če hočemo iz nečesa kaj dobiti, moramo običajno v to tudi nekaj vložiti. To seveda ne drži v celoti za novodobne izume raznih skladov, certifikatov, delnic in bogve česa še, ko lahko dobiš in postaneš celo bogat brez vložkov, samo če znaš uspešno mešetariti in taktizirati. Rezultati takšnega načina ravnanja so v pravi obliki vidni v prihajajoči krizi, ki upam, da nas bo vsaj malo postavila na realna tla. Narava tega načina ne sprejema in tudi ne prenese. Breskovo drevo je potrebno oskrbeti z zadostnimi količinami hranilnih snovi, ki jih na kmetijah in tudi v drugih okoljih najlažje in na najbolj naravi primeren način pridobimo iz hlevskega gnoja. Drevesa vsako drugo leto pognojimo z znatno količino hlevskega gnoja, ki ga pod obodom krošnje zadelamo v tla. Odstranimo rušo, potrosimo gnoj in ponovno prekrijemo z rušo, tako da bomo lahko pod drevesom še naprej kosili travo. Na tak način bo izkoristek gnoja največji, zemljo pa bomo obogatili tudi s humusom. Ni dobro gnojiti ob deblu, ker tam ni absorpcijskih koreninic, ki vsrkavajo hranila. Te se nahajajo stran od debla in do oboda krošnje.

## OBREZOVANJE

Lastnosti breskve, da ima rodne brste nameščene vzdolž rodnih mladik in da speča (latentna) očesa na starejšem lesu v notranjosti krošnje nerada odganja, je potrebno dosledno upoštevati pri obrezovanju, sicer z obrezovanjem naredimo več škode kot koristi. Zaradi teh in še nekaterih drugih lastnosti je breskev za obrezovanje ena bolj zahtevnih sadnih vrst, zato je to opravilo dobro prepustiti tistim, ki imajo ustrezno znanje. Nič ni nemogoče, literature je dovolj, obstajajo pa tudi ljudje, ki to področje že obvladajo. Večina pravih sadjarskih navdušencev bo (ne glede na pregovorno slovensko zavist) svoje znanje in izkušnje z veseljem delila z drugimi. Ko obrezujemo, moramo imeti pred očmi stanje, ki bo nastalo šele naslednje leto ali pa šele čez več let. Podrobnosti na tem mestu ni mogoče navajati. Pogoj, da lahko breskev sploh obrezujemo, je, da so drevesa vitalna, da imajo dovolj mladega lesa in da so zdrava.

## ZAŠČITA PRED BOLEZNIMI IN ŠKODLJIVCI

Na koncu smo prišli do poglavja, ki obravnava problematiko, zaradi katere nad pridelavo breskev obupa največ navdušencev. Kdor je mnenja, da lahko prideluje breskve brez škropljenja, je vnaprej obsojen na neuspeh in razočaranje. Če še tako težimo k pridelavi brez uporabe kemičnih sredstev, to pri breskvah žal ne gre. Predvsem je potrebno izpostaviti bolezen, ki jo imenujemo breskova kodravost (*Taphrina deformans*). Gre za bolezen, ki jo opazimo spomladi, takoj po odganjanju listov. Ti začnejo izgubljati zeleno barvo, postanejo mehurjasti in rdeči ter močno skodrani. List se odebeli, postane lomljiv in dobi neprijeten vonj. Kasneje list porjavi in odpade, tako da obolela drevesa ostanejo popolnoma brez listja že na začetku poletja, ko bi morala biti najbolj olistana. Po odpadu listja drevo še enkrat odžene novo listje, kar pa ga preveč izčrpa, saj nima kje dobiti hrane za lastno rast in razvoj plodov. Les ne dozoreva in zato pozimi pozebe, cvetni nastavek je iz leta v leto manjši in po nekaj letih takšnega stanja drevo propade. Zato posebej poudarjam, da je potrebno breskve pravočasno in redno škropiti proti breskovi kodravosti, čeprav so nekateri mnenja, da ta bolezen ni tako škodljiva, saj imajo obolela drevesa na višku vegetacije kljub vsemu navidezno primerno olistanost.

Bolezen povzroča glivica, ki v obliki spor prezimi na skorji in, kar je posebej pomembno, v luskolistih brstov. Ker je gliva prisotna na samem brstu, se listi okužijo že ob brstenju. To pomeni, da so škropljenja po brstenju neučinkovita. Okužba je posebej močna v deževnih pomladih, medtem ko je v suhih pomladih skorajda ni. Razvoj bolezni lahko preprečimo le tako, da v zimskem času zmanjšamo število trosov na skorji in brstih, pozneje, ob brstenju, pa brste zavarujemo pred okužbo. Da bi bolezen preprečili ali vsaj omejili, je dobro, da breskve prvič poškopimo z bakrovimi pripravki že jeseni, takoj po odpadanju listja, drugič pa pred napenjanjem brstov (konec februarja in v začetku marca). Obvezno pa moramo opraviti škropljenje v fazi napenjanja brstov, kjer pa uporabimo enega izmed organskih fungicidov (delan, dodine ...), kajti bakreni pripravki lahko takrat povzročijo ožige. V izrazito deževni pomladi je priporočljivo dvakratno škropljenje

pred brstenjem in tudi dvakratno škropljenje ob brstenju. S takšnim načinom učinkovito preprečujemo tudi cvetno monilijo, drugo najbolj nevarno bolezen, ki lahko v vlažnih in hladnih pomladih v kombinaciji z listno kodravostjo popolnoma uniči vitalna drevesa, da izgledajo, kot bi bila ožgana od plamena.

In nikar se ne tolažite, da se kodravost pojavlja samo pri zlahtnih sortah breskev. Za t. i. vinogradniške breskve je namreč veljalo, da so bolj odporne proti temu dvema boleznima. Vendar pa so tudi najbolj zagrizeni ekološki sadjarji spoznali, da brez škropljenja pač ne gre. Izjeme, ki temeljijo na posebej odporni sorti ali specifični legi (pod streho), zgolj potrjujejo pravilo. To spominja na paradižnik, ki ga očitno ni več mogoče pridelovati na prostem, brez škropljenja. Zaščita pred kodravostjo se s kemičnimi sredstvi izvaja izven vegetacijske dobe, ko breskev ni olistana, prav tako tudi še ni trave pod drevesi, tako da v bistvu ne »okužimo živih« rastlin. Obe dejstvi govorita v prid pridelavi breskev, v primerjavi z jablanami, ki pa jih je potrebno škropiti predvsem v času vegetacije, ko se kemikalije vsrkajo v rastlino, ko podrast uporabljamo za krmo živalim ali pa se na travi igrajo otroci. Poleg tega so kemična sredstva proti kodravosti relativno manj strupena.

Druge bolezni pri breskvi za domačo pridelavo niso posebej aktualne. Od škodljivcev pa poleti največ težav povzročajo uši, ki jih je priporočljivo uničiti, shajamo pa lahko tudi brez tega, če napad ni premočan. Težko jih je namreč uničiti, saj se napadeno listje zvije in jih škropivo težko doseže, istočasno pa so na drevju že plodovi.

Breskev ne sadimo na mesto, kjer so že rasle breskve, razlog so ogorčice, ki uničujejo korenine.

Ob vsem navedenem bomo lahko računali na uspeh pridelave breskev, o čemer me prepričujejo lastne izkušnje. Poudariti moram, da je bil moj breskov nasad tako roden, da bi bil nepoznavalec geografske lege prepričan, da se nahaja na Primorskem. Pa tu ne gre za samohvalo, ampak za vzpodbudo drugim.

**ZAKLJUČEK**

Obstajajo lege in tipi tal, kjer breskev ne bomo mogli pridelati, pa če jim bomo še tako pozorno pripravljali vse potrebno. Res je, da nam drevo ne bo takoj propadlo, ampak od njega ne bomo dobili tistega, kar pričakujemo. Breskev je sadež sonca, zato je ne poskušajmo saditi na izrazito senčnih legah, ki bi bile povezane še s povečano vlažnostjo zraka (ozke doline z vodotokom v bližini). Prav tako jih ne bomo sadili na težka, z vodo nasičena tla, pa čeprav je tam zadosti sonca. Breskev namreč potrebuje lahko in zračno zemljo, ki ni nujno izrazito globoka. Če bomo poskrbeli za zadovoljivo količino hranil in vlage v tleh, bo uspevala tudi na plitvejši lapornati zemlji, ki je po bregovih naših kmetij ne manjka. Doline pa se običajno nahajajo na peščeni podlagi.

Pravih leg in pravih tal v našem okolju ne manjka, po lastnih izkušnjah sodeč bi lahko breskve, z upoštevanjem zgoraj navedenega, uspešno pridelovali vse do nadmorske višine 800 m. Zimske in spomladanske pozebe, slaba oprashičev ali neprimerna tla niso faktorji, ki bi omejevali pridelavo breskev na Koroškem. Pri izbiri sorte ne bomo mogli zagrešiti bistvenih napak, seveda pa smo vezani na ponudbo drevesnic, kjer lahko dobimo tudi osnovne podatke o posamezni sorti. Opis posameznih sort zato posebej ni naveden.

Vse napisano v tem sestavku velja tudi za nektarino, ki je v bistvu različica breskve, le da ima gladko kožico in je vse bolj cenjena.

Pri tem naj posebej opozorim na smiselnost vključevanja lastnikov različnih sadnih vrst v sadjarska društva, kjer je možnost izobraževanja in izmenjave izkušenj, predvsem pa prijetnega druženja.

Veliko uspeha pri pridelavi želim in seveda veliko užitek pri pokušanju pridelanega in predelanega. Poskusiti pridelati sam je vsekakor izziv, okusiti pridelano pa nepopisno zadovoljstvo.

AVGUŠTIN VERHNJAK, UNIV. DIPL.  
INŽ. AGR.,  
SADJARSKO DRUŠTVO DRAVOGRAD

# Oreh

**IZVOR, RAZŠIRJENOST**

**R**od Juglans obsega več vrst, med katerimi sta najvažnejši Juglans regia in Juglans nigra. Če je posajen iz semena in ga ne presajamo, razvije močno korenino. Če pa ga presajamo, se ta korenina razveji. Spodnja stran lista je pokrita z žlezastimi dlakami, ki izločajo eterično olje. Moški cvetovi tvorijo mačice, ki se razvijejo na enoletnih vejicah. Ravno tako se na enoletnih vejicah razvijejo ženski mešani cvetni popki. Iz takega mešanega popka požene najprej mladica z listi in na vrhu te kratke mladice se pojavijo po en ali po dva do trije, v redkih primerih do pet ženskih cvetov skupaj. V plodnici je po ena semenska zasnova. Pestični vrat je zelo kratek in ima dve zelo veliki brazdi. Oplojevanje omogoči veter. Ženski cvet se lahko oprashi z istega drevesa, vendar se redko zgodi, da moški in ženski cvetovi na nekem drevesu cvetijo istočasno. Obstaja tudi apogamija.

Oreh je bil v Evropi že v terciaru. V ledeni dobi je propadel, obdržal se je le v mediteranskem območju, od koder se je potem zopet razširil po Evropi. V družino Juglandaceae sodi tudi rod *Carya* pecan, ki raste v južnih krajih Severne Amerike. Plodovi so drobni in imajo zelo tanko in gladko luščino.

Orehovo jedro vsebuje 60 % tolšč in 18 % beljakovin. Na enem hektaru lahko pridelamo 3000 kilogramov orehov, kar pomeni 1500 kilogramov jeder ali 800 kilogramov olja. Iz oljne repice, pridelane na 1 hektaru, dobimo 550 kilogramov olja. Z rejo svinj lahko iz 1 hektara krmne baze dobimo 90–100 kilogramov masti. En kilogram orehovih jedrc da 6000 kalorij, en kilogram mesa pa 1700 kalorij. Jedro vsebuje tudi vitamine A, B, C, E, in 1,7 % mineralnih snovi. Za shranjevanje orehov ni potrebno posebej sušiti. Dobro se shranjujejo brez posebnih skladišč, ne da bi pri tem izgubili na svoji hranilni vrednosti.

Orehov les je zelo trd, lepo progast, mizarji ga cenijo, ker se da tudi lepo politirati. Najlepsi les imajo korenine. Iz orehovega lesa delajo tudi kopita za puške. Ker oreh uspeva tudi na strmeh in skalnatem svetu, je njegova gospodarska vrednost večja.

**OPLOJEVANJE**

Oreh je samooploden. Oprashi se tudi s tujim pelodom. Pelod prenaša veter samo v suhem vremenu. Oprashičevalec ne sme biti dlje kakor 100 m, moški cvetovi navadno cvetijo prej kakor ženski. Včasih pride tudi do apogamije.

**PODNEBJE**

Zelene mladice zmrznejo že pri 0 °C, zato iščemo tipe orehov, ki pozno cvetijo, ko ni več nevarnosti spomladanskega mraza. Stari les je odporen proti zimskemu mrazu, mlajši les pa je občutljiv in zmrzne pri -25 °C. Oreh nima rad leg, ki so podvržene hladnim vetrovom. Tudi visoke poletne vročine ne trpi. Je izrazit heliofil, zato ga sadimo na sončne položaje in v zadostnih razdaljah. V jeseni mora imeti dovolj padavin, sicer je pozimi občutljiv. V Mediteranu poleti ne trpi suše, saj je tam dovolj jesenskih in zimskih padavin. V glavnem dobro uspeva v vinogradniških rajonih.

**ZEMLJA**

Najbolj uspeva v globoki, plodni in dovolj vlažni propustni aluvialni zemlji. Uspeva tudi na skalnatih kraških območjih, ne prenaša pa mokrih tal.

**OBDELAVA, GNOJENJE**

Oreh v mladosti hitro raste, rast njegovega plodu pa je najhitrejša 5–6 tednov po cvetenju. Tedaj potrebuje malo več vlage kakor navadno. Zato moramo tam, kjer je manj vlage, zemljo obdelovati. Glede gnojenja nimamo nobenih izkušenj. Francozi uporabijo na drevo 6 kg superfosfata, 2 kg

amonsulfata, 4 kg kalijevega sulfata ter po 0,5 kg cinkovega in manganovega sulfata.

### PODLAGE, RAZMNOŽEVANJE

Oreh razmnožujejo s semenom, v deželah, kjer je kultura oreha na višini, pa oreh cepijo. Prednosti cepljenja so v tem, da dobimo zanesljivo sorto in cepljeni orehi hitreje zarodijo. Necepljeni orehi rodijo šele po 10–20 letih, cepljeni po 3–6 letih.

### RAZMNOŽEVANJE S SEMENOM

Sejemo ga na stalno mesto v sadovnjak ali pa vzgojimo v drevesnici. Plodove vzamemo z matičnega drevesa priznane sorte. Koristno je, da ti orehi nastanejo s samolastnim opravevanjem, ker jih potem ni potrebno cepiti. Zaradi miši je bolje sejati spomladi. Seme pri stratifikaciji ne sme biti izpostavljeno temperaturi, ki je višja od 8 °C, da ne bi začelo prezgodaj kaliti. Nekaj dni pred setvijo pa povišamo temperaturo, da začne kaliti. Mladikam odščipnemo vrh korenine in jih posadimo v primer- nih razdaljah (30 x 20 cm), 8 cm globoko na šiv. Prvo leto oreh ne zraste višje od 30 cm. Drugo leto spomladi ga presadimo v vzgajališče, na razdalje 110 x 70 cm. Tokrat ne krajšamo niti korenine niti debla. Seme sadimo na stalno mesto v sadovnjak, kjer je skalnat teren, ker bo šla tedaj glavna kore- nina v globino.

### RAZMNOŽEVANJE S CEPLJENJEM

Cepljenje je bolj uspešno v toplih kra- jih s stalno temperaturo, ki ni nižja od 18 °C. Najuspešnejše je pri temperaturi 22–25 °C. Zato v hladnih krajih cepimo v rastli- njaku. Sredi decembra posadimo enoletne semenjake v lonce, globoke 125 cm, zgoraj široke 13 cm, spodaj pa 8 cm. Rastlinjak segrejemo na 25 °C. Čez 3–5 tednov po- stanejo semenjaki muževni. Podlago tedaj odrežemo, 10 cm nad robom lonca. Cepiči so enoletni, dobro dozoreli, vsaj 12 mm de- beli, z ne prevelikimi internodiji. Z drevesa jih odrežemo tik pred uporabo. Če jih od- režemo prej, jih je potrebno shraniti v vla- žnem mahu ali pesku, lahko tudi v hladni kleti. Stržen ne sme biti širši kakor leseni del. Cepič prerežemo na 2 očesi in cepimo za lub ali kako drugače (kopulacija ali do- laga, priphevanje). Potrebno je dobro zve- zati z rafijo in zamazati s cepilnim voskom. Semenjake držimo pri temperaturi od 22 °C do 25 °C, dokler ne zrastejo 30 cm dolgi žlahtni poganjki (4 tedne). Potem jih zač- nemo utrjevati in jih posadimo v vzgajali- šča (ko mine spomladanski mráz).

Cepimo tudi na prostem, z okulacijo pr- stanov, z dvojnimi rezilom od sredine julija do sredine avgusta. Pri nas dobimo tako 50 % cepljenk. Uporabljamo tudi bočno ce- pljenje v aprilu, s podobnim uspehom, ali pa cepimo na zeleno s pomočjo kopulacije (podobno kot pri vinski trti). Za podlago služita *Juglans regia* in *Juglans nigra*.

### SAJENJE

Sadimo na razdalje 12–18 m.

### OBREZOVANJE

Oreh sam razvija lepo krošnjo, zato ni treba mnogo obrezovati. Odstranjujemo samo veje, ki rastejo nepravilno. Ko začne roditi, vejic ne prikrajšujemo, saj se ženski cvetovi razvijejo na vrhu vejic. Odvečne veje obrezujemo nad rastjo, avgusta, ker se tedaj rane lepše celijo. Vse rane moramo zamazati s premazom.

### PRIDELEK

Naš pridelek bo 60–70 kg orehov na drevo, lahko celo 150–300 kg. Oreh zori od septembra do oktobra. Plod je zrel, ko pade iz lupine (sama počí). Dve tretjini orehov sami odpadeta z drevesa, ostale moramo stresti. Z zemlje jih moramo pobirati vsak dan, sicer jih lahko napade plesen. Lupina ne sme ostati na orehu, zato damo plodo- ve, ki se niso sami izluščili, na kup in jih

pokrijemo z listjem. Čez nekaj dni jih z lahkoto odluščimo. V eni uri nabereemo in pripravimo 4–5 kg orehov.

### PRIPRAVA OREHOV ZA TRG

Plodove peremo z metlo, največ 2–3 minute, nato jih takoj damo sušiti. Orehi imajo po bratvi 30–40 % vode, zato lahko postanejo plesnivi ali pa počrnijo. Sušimo jih lahko na soncu (v tankem sloju na le- sah), če jih je manj, pa na podstrešju. Večkrat jih moramo premešati. Na soncu so suhi v 2–3 tednih, na podstrešju pa v 3–6 tednih. Plodovi so suhi, ko postanejo svetlejši, so lahki in dajo pri udarcu značil- len zvok. Najhitreje pa se orehi posušijo v sušilnici, in sicer v vsakem vremenu, pod- nevi in ponoči. Tako prihranimo tudi pre- cej delovne sile. Pri sušenju temperatura ne sme presegati 43 °C, ker bi sicer jedrca dobila žaltav okus.

Orehi pri sušenju izgubijo eno tretji- no teže, pri shranjevanju pa 5 %. Takoj po sušenju jih je treba dati v vreče ali zaboje in shraniti v hladnem, suhem in zračnem prostoru. V nekaterih deželah orehe belijo z žveplenim dioksidom. Beliti je treba še pred sušenjem. Po sušenju nastanejo med luščinami razpoke in bi jedra dobila okus po žveplu. Belijo tudi s klorom. Orehe sor- tirajo po sorti, kvaliteti (barva jedra mora biti svetla) in po debelosti. V ta namen uporabijo trierje.

### SKLADIŠČENJE

Jedro ima 50–60 % olja, ki lahko po- stane žarko, če je temperatura v skladišču previsoka. Škodo lahko naredijo tudi miši in insekti. Zato, kot že rečeno, orehe hra- nimo v hladnih, zračnih in suhih skladi- ščih, v vrečah. Tam počakajo 7–8 mesecev. V hladilnici, pri +2° C in 65 % relativne vlage, pa ostanejo popolnoma sveži 18–24 mesecev.

VIR: ING. MIRKO ŠIŠKO, SPECIALNO SADJARSTVO, 1959.



**POLŽI**

Žena pošlje moža na tržnico, naj kupi kilogram polžev, da bodo imeli za kosilo francosko specialiteto. Mož se odpravi na pot, vendar na poti iz tržnice sreča prijatelja, ki se že dolgo nista videla. Po kratkem pogovoru zavijeta v bližnjo gostilno in se ga napijeta. Pozno zvečer se mož z vrečko polžev vrne domov pred vhodnimi vrati zloži polže na tla in pogumno pozvoni. Žena vsa razjarjena odpre vrata in še preden odpre usta, mož pogleda polže in reče:

- No pojdite polžki moji, že tako smo pozni!

**BI RADI NA DOPUST? – NIKAR!**

Leto ima 365 dni. Vsak dan prespite 8 ur, torej 8 ur počivate, kar pomeni 122 dni v letu. Nadaljnjih 122 dni v letu niste v službi, ker imate 8 urni delavnik, to pomeni, da ste z družino, ali v bifeju ali pa kje drugje, torej vam ostane še 121 dni. 52 dni so sobote, ko spet ne delate. Tako vam ostane samo še 17 dni. Vsak dan imate pol ure za malico, kar letno nanese celih 7 dni. Najmanj 9 dni v letu je različnih praznikov in tako ostane le še en dan, to pa je 1. maj, Praznik dela, ko spet ne delate. Kako si po vsem tem sploh še upate prositi za dopust?

**PLAZ**

Gorenjec in Štajerc se odpravita v gore. Bila je zima in zgodilo se je, da ju je zasul snežni plaz. Po dolgem razkopavanju snega, se nekako prebijeta na površje in tam ju je čakal velik bernardinec z sodčkom ruma okoli vratu.

Gorenjec ves vesel vzklikne:

- Oh, pogledj, človekov najboljši prijatelj!

Štajerc pa takoj za njim:

- Pa kako lepi pes ga je prinesel!

**MOKRI LASJE**

Zakaj ima svetlolaska vedno mokre lase,

ko gre zvečer spat?

- Ker vsak večer pred spanjem poljubi zlato ribico

za lahko noč.

**PRETEP**

Prijatelj pripoveduje drugemu prijatelju:

- Veš, sva se pred nekaj dnevi z Janezom stepla. Bilo je zelo zanimivo. On zamahne z roko, vendar ga jaz z glavo takoj blokiram in to kar naenkrat. Padel sem na tla, on me prime za lase, jaz njega za travo. Ampak na koncu sem ga pa zelo zafkrnil, mene so odpeljali, on pa je moral peš domov.

**ULIČNA SVETILKA**

Mrak je in na drogu ulične svetilke je nalepljen letak: Stanovanje oddam v najem. Zraven stoji svetlolaska in trka po drogu, ko mimo pride policist in vpraša:

- Kaj pa počnete, mlada dama?

Svetlolaska:

- Tukaj piše, da oddajajo stanovanje, pa že pol ure trkam in se nihče ne oglasi.

Policist zaskrbljeno pogleda navzgor in reče:

- Je pa res čudno, da se nihče ne oglasi, saj imajo prižgano luč.

**MATEMATIKA**

Študent pred izpitno komisijo dobi vprašanje: Zakaj pri vlaku, ki se pelje po tračnicah slišimo zvok – tudum – tudum – tudum?

Študent nekaj časa premišljuje in po nekaj minutah se odloči da bo odgovoril. Vljudno ogovori člane komisije in razloži tako:

- Pogledjte, če pogledamo celo kompozicijo vlaka, ki je sestavljena iz lokomotive in veliko vagonov. Kompozicija se pelje po tračnicah, vendar ni problem v nobenem od vagonov še manj pa v lokomotivi. Če pogledamo vsak posamezni vagon, ki ima najmanj štiri kolesa. Ni problem v nobenem od koles. Če pogledamo vsako posamezno kolo, pa je takole. Ploščina vsakega posameznega kolesa je  $\pi$  krat  $r$  na kvadrat. Ni problema v  $\pi$  – ju niti ni problema v samem  $r$  – ju, ampak tale kvadrat ga pa rahlo moti in zato vlak dela tudum – tudum – tudum.

OKROGLO, NAPETO, RDEČE MESO

LAHKO KOT UHANE DAŠ ZA UHO.

(EJNŠEČ)

TI OKROGLI SADEŽI VSEM SO NAM V UŽITEK, MAMA PA IZ

NJIH POGOSTO SPEČE ZAVITEK.

(AKLOBAJ)

SPODAJ JE OKROGLA TA MUHASTA GOSPA, ZGORAJ PA JE VIT-

KA IN PECELJ DOLG IMA.

(AKŠURH)

KOT MAJHEN DEŽNIČEK TA SAD IME IMA, Z ORANŽNIM ME-

SOM NJENIM VSAK SE RAD SLADKA.

(ACILERAM)

MARSIKOMU PLAŠČEK NJEN SE ZDI PREVEČ KOSMAT,

KO UGRIZNEŠ

VANJO, SOK IZ NJE CEDI SE RAD.

(VEKSERB)

VELIKO SLASTNIH KROGLIC SKUPAJ SE DRŽI,

ČE UGRIZNEŠ VANJE, SOK VEN SE POCEDI.

(EJDZORG)

MODRA JE IN V SEBI KOŠČICO IMA,

ČESTO RADA V CMOKE MAMICA JO DA.

(AVILS)

VIR: WWW.POZITIVKE.NET

UGANKE SESTAVILA LJUBA ŽEROVC.

# Shranki za zimo

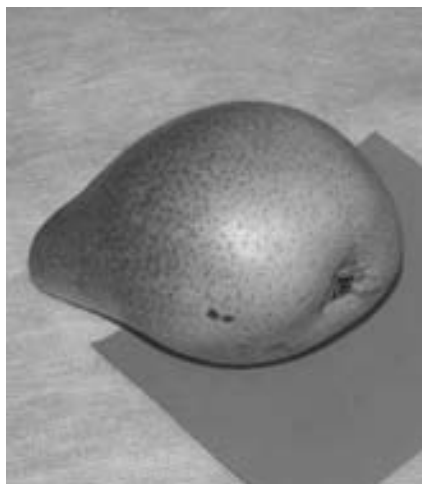
Tokrat se bomo v rubriki Kulinarika poigrali z dobrotami, ki jih lahko shranimo za mrzle zimske dni.

## HRUŠKE V VINU

Potrebujemo:

3 kg HRUŠK  
10 LIMON  
2 litra BELEGA VINA  
40 dag SLADKORJA  
2 VANILIJEVI PALČKI  
2 koščka CIMETOVE SKORJE  
5 NAGELJNOVIH ŽBIC  
(KLINČKOV)

Hruške olupimo in jih sproti pokapljamo z limoninim sokom. Vinu dodamo liter vode, kuhamo ga s sladkorjem in vsemi naštetimi dišavnicami, v tako velikem loncu, da bo v njem prostora še za hruške. Ko vino zavre, dodamo hruške; ko ponovno zavre, zmanjšamo ogenj in kuhamo še 10 minut, da se skuhamo in ostanejo čvrste. Hruške razporedimo v kozarce in jih zalijemo z vinom ter začimbami. Hranimo jih v temnem prostoru.



## KOSTANJEVA MARMELADA

Potrebujemo:

1 kg VEČJIH KOSTANJEV  
1 kg SLADKORJA  
1 STROK VANILIJE

Kostanje zarezemo in kuhamo 5 minut. Takoj jih olupimo, potem pa kuhamo še nadaljnjih 25 minut. Odcedimo jih in zmeljemo v kašo. Kaši primešamo sladkor in vanilijo, vse skupaj postavimo na štedilnik in tik preden zavre, zmanjšamo ogenj ter pol ure dobro mešamo (med mešanjem odstranjujemo pene), dokler se marmelada ne zgosti. Polnimo jo v vroče kozarce, okus pa lahko izboljšamo z malo ruma ali konjaka.



## DŽEM IZ BEZGOVIH JAGOD IN JABOLK

Potrebujemo:

1 kg BEZGOVIH JAGOD  
75 dag JABOLK  
1,75 kg SLADKORJA  
6 žlic LIMONINEGA SOKA

Bezgove jagode operemo in jih odstranimo s pecljev. Jabolka olupimo, odstranimo peške ter jih narežemo na tanke ploščice. Vse skupaj pristavimo na ogenj, skupaj s četrt litra vode, in kuhamo 10 minut. Dodamo sladkor in limonin sok. Kuhamo, dokler se ne zgosti, nato pa še vroče nalijemo v kozarce.

**DOBER TEK!**

**PRIPRAVILA SABINA**



# Češnje

**SESTAVINE - ČEŠNJE SO BOGATE Z ŽELEZOM, FOSFORJEM IN VITAMINI A, B1, B2, B6 IN C. POMIRJAJO KRČE IN GLAVOBOLE, VSEBUJEJO PA TUDI NARAVNO RAZKUŽILO. SO BLAGO ODVAJALNE. OBNAVLIJAJO KOŽO, BLAŽIJO REVMA TIČNA OBOLENJA SKLEPOV, FOLNA KISLINA V NJIH JE POMEMBNA ZA ŽIVČEVJE IN MOŽGANE, TVORBO KRVI IN RAST.**

**NASVET ZA NAKUP - SVETLE ČEŠNJE SO PO OKUSU BOLJ SLADKE, TEMNE PA BOLJ KISLE.**

**NASVET ZA KUHO - PRED IZKOŠČIČENJEM DAMO ČEŠNJE ZA NEKAJ MINUT V ZAMRZOVALNIK, DA POSTANEJO BOLJ ČVRSTE, TAKO LAŽJE ODSTRANIMO KOŠČICE.**

## KRHEK ČEŠNJEV KOLAČ

Sestavine

Krhko testo:

25 dag moko

13 dag masla

8 dag sladkorja

šče p soli

1 jajce

Nadev

75 dag izkoščičenih češenj

0,5 l mleka

8 dag instant zdroba

3 rumenjaki

8 dag sladkorja

5 kapljic limonine arome

šče p soli

35 dag skute

Priprava

V moko dodamo maslo, sladkor, šče p soli, 1 jajce in hitro pregnetemo v krhko testo. Razvaljanega damo v okrogel tortni model z obročem. Po dnu in stenah ga prej namažemo z maslom. Po testu nalozimo češnje. Za oblogo zavremo 0,5 l mleka, v katerega zakuhamo zdrob. Pustimo vreti 2 minuti. Odstavimo in počakamo, da zdrob nabrekne. Nato mu primešamo stepene rumenjake, sladkor, limonino aromo, šče p soli in skuto. Nazadnje dodamo še trd sneg beljakov in zmes poravnamo po češnjah. Po vrhu potresemo 3 žlice na listke narezanih mandljev. Pečemo v srednje vroči pečici, približno 45 minut.



## ČEŠNJEV NARASTEK

Sestavine za 4 osebe

10 dag surovega masla

16 dag sladkorja

6 jajc

limonina lupinica

5 dag zmletih orehov

10 dag drobtin

3 žlice ruma

10 dag moko

pol žličke cimeta

1 kg češenj

sladkor za posipanje

Priprava

Surovo maslo in sladkor penasto umešamo. Postopoma dodajamo rumenjake in naribano limonino lupinico. Beljake stepemo v trd sneg, drobtine navlažimo z rumom. Sneg, orehe, drobtine, moko in cimet narahlo zmešamo med kremo. Dobljeno testo damo v namaščen pekač ali v tortni model in ga poravnamo. Testo po vrhu potresemo s češnjami, ki smo jim odstranili pečke. Narastek pečemo 30 minut pri 180 do 200 °C.

## ČEŠNJEV KOMPOT

Sestavine

1 kg češenj

10–20 dag sladkorja

cimet

klinčki

rdeče vino

malo ruma

voda po potrebi

Priprava

Češnje operemo. Vodo zavremo s sladkorjem in dodatki. Češnje kuhamo na nizkem ognju od 5 do 10 minut. Če so še premalo sladke, jih dosladkamo. Ko so češnje že mehke, dodamo cimet, klinčke, rdeče vino in malo ruma. Prilijemo toliko vode, kot je potrebno. Prevremo, ohladimo in ponudimo.

**PA DOBER TEK!**

**PRIPRAVILA DARJA ZUPANC**





## Delovanje sadjarskih društev podpirajo naslednji sponzorji:

Aerodrom Slovenj Gradec  
 Neodvisnost KNSS Sindikat Metal  
 Ravne  
 Terme Olimia  
 VABO  
 Jasna Gamze  
 Trgovina Mojca Na Šancah  
 Frizerstvo In  
 Gostenčnik  
 Cvetličarna Lučka Mežica  
 Zoran Štriker s.p.  
 Lesarstvo Žaže d.o.o. Mizarstvo,  
 proizvodno in storitveno podjetje  
 Kmetija Dvornik  
 Kmetija Gradišnik in  
 dobre izpod Pece  
 Kmetija - sadjarstvo  
 Majster - Roj Selnica  
 Gostilna Brigita  
 Turistična kmetija Marin

Turistična kmetija Ploder  
 Dorica Jošt, gostilna Lahovnik  
 Turistična kmetija Mikel  
 Foto Anka  
 Foto Ocepek  
 Forma Film Rado Žaže  
 Domstan d.o.o.-Velenje  
 Elteh 2000 d.o.o.-Velenje  
 Montaža gradbenih elementov  
 IZUDIN HADŽIABDIĆ S.P.  
 GRADIAK Almir Kunič S.P.  
 SALUS d.o.o.  
 KOVINE GORŠEK d.o.o.  
 ORUS-ORODJARSTVO, Ljubojevič  
 Slavko  
 KOROŠKA KMETIJSKO GOZD.  
 ZADRUGA  
 MEHANIZACIJA MILER D.O.O.  
 SERPA d.o.o.  
 MIKL OBDELAVA KOVIN d.o.o.

KS STROJSKA REKA  
 KS ŠENTANEL  
 VS STROJNA  
 KS DOBRIJE  
 SMREČNIK VALENTIN Kritina  
 prihodnosti Prefa  
 AVTOPREVOZ LKW  
 KROVSTVO IN KLEPARSTVO  
 Igor Sonjak  
 TESARSTVO IN KROVSTVO  
 Rudolf Juteršek  
 ODZIV D.O.O.  
 PREŠA PUB  
 ČEPELNIK d.o.o.  
 AVTOPREVOZNIŠTVO Peter Sekavčnik  
 Music Marko Kavtičnik  
 OBČINA ČRNA  
 OBČINA MEŽICA  
 OBČINA PREVALJE  
 OBČINA RAVNE NA KOROŠKEM

OBČINA PODVELKA  
 OBČINA VUZENICA  
 OBČINA DRAVOGRAD  
 OBČINA SLOVENJ GRADEC  
 OBČINA MISLINJA  
 OBČINA MUTA  
 OBČINA RADLJE  
 OBČINA RIBNICA NA POHORJU  
 Koroški radio  
 Transkor prevozi, servis,  
 trgovina d.o.o.  
 KAMOT SISTEM d.o.o. Družba za  
 transport in logistiko  
 Zavarovalnica Maribor  
 Gostilna Krebs picerija in  
 okrepevalnica Mežica  
 Premožensko svetovanje Danijela  
 Glinšek s. p., Šmartno