

# Zelenjava iz integrirane pridelave



integrirani

ISSN: 2232-3554

## V tej številki preberite

Zima je čas za jedi na žlico

Za hladne zimske dni  
**Več na strani 3**

Nov znak:  
**IZBRANA KAKOVOST**

Znak kakovostnih slovenskih proizvodov  
**Več na strani 4**

Ocenjevanje kislega zelja in repe

Vaš zanima kakovost vašega kislega zelja in repe?  
**Več na strani 5**

Ptujski lük

Zakaj je tako poseben?  
**Več na strani 6**

Utrinki dogodkov

Promocije Ptujkega lüka  
**Več na strani 7**



## Slovenska zelenjava

oktober 2014 – december 2014  
**številka 12**

Bilten Slovenskega združenja za integrirano pridelavo zelenjave  
Vinarska ulica 14, 2000 Maribor

ISSN: 2232-3554

## UVODNIK



### Slovensko združenje za integrirano pridelavo zelenjave

Vinarska ulica 14  
2000 Maribor

tel.: 051 217 435

info@zelenjava-pikapolonica.si  
www.zelenjava-pikapolonica.si

ISSN: 2232-3554

Vsak letni čas ima svoj čar, kar velja tudi za zimske mesece. December je prav poseben mesec, poln veselja, pričakovanja in topline. Narava počiva, včasih je odeta v snežno belino, včasih v hladno sivino, v stanovanju pa je bilo vedno prijetno toplo, dišeče in veseli dogodki se kar vrstijo. Najprej nas obdaruje Miklavž, potem sledi najčarobnejši čas leta, božič. Vonj po piškotih, potici, okusnih jedeh, ... Božič pa ne sme miniti brez smrečice. Njene okrasitve z združenimi močmi okrasimo skupaj s družimo.

Božič ne bi bil božič brez okusnih božičnih jedi. Pripravite lahko božične

piškote: nebeške poljubčke, božične medenjake, božične mafine, božične zvezdice, medene možičke, božične zavitke z bučnimi semeni, božične rolice s pariško kremo, ... ali si raje pripravite božični meni z zelenjavo iz integrirane pridelave, kot so: brstični ohrovt z gorčično omako, krompir s koprom, pečeno korenje s timijanom, cvetačni pire, cvetačni narastek, ohrovtov narastek, cvetačno solato, zelenjavo s popečenim ohrovtom, ...

Vesele praznike!

**Stanko Volk**  
Predsednik združenja

# Zima je čas za jedi na žlico

Jedi na žlico lahko pripravljamo v prav vseh letnih časih. Še posebno so dobrodošle v hladnih zimskih dneh, saj naše premraženo telo prijetno pogrejejo, poleg tega so tudi zelo hranljive in nasitne. Priprava je zelo preprosta in ponuja veliko možnosti prilagajanja najrazličnejšim okusom. V osnovi za pripravo pot-

**Odlična kombinacija: krožnik tople juhe in domači kruh.**



rebujemo zgolj desko za rezanje, nož, poljubne sestavine, kuhalnico in velik lonec, v katerem jed skuhamo. Uporabimo lahko najrazličnejša živila – od rib do mesa, ki jih kombiniramo s svežo zelenjavo, testeninami, stročnicami ali žiti. Seveda lahko uporabo mesa ali rib po želji tudi izpustimo in pripravimo juho le z svežo zelenjavo iz integrirane pridelave.

Nekatere jedi na žlico se kuhajo dolgo časa, druge so pripravljene zelo hitro. Končni rezultat je gosta in nasitna jed, ki predstavlja idealno kombinacijo ogljikovih hidratov, beljakovin, vitaminov in rudnin. Največ rudnin in vitaminov bomo dobili, če bomo uporabili svežo sezonsko zelenjavo. Četudi izbira zimske zelenjave morda ni tako zelo pestra, jo imamo kljub vsemu kar veliko na voljo. Uporabljamo lahko korenje, ohrovt,

cvetačo, brokoli, buče, krompir, peteršiljevo korenino, zeleno, repo (svežo ali kislo), zelje (sveže ali kislo), pa še kaj bi se našlo. Če želimo ohraniti čim več hranilnih snovi, je pomembno, da zelenjave ne prekuhamo! Zato moramo sestavine dodajati postopoma, glede na potreben čas kuhanja posameznih sestavin. Če to ni mogoče, lahko nekatera živila delno skuhamo ločeno, nato pa jih dodamo v lonec s preostalimi sestavinami.

### Kako lahko obogatimo okus?



Za močnejši in bogatejši okus namesto navadne vode pri kuhi za zalivanje uporabimo čisto zelenjavno, govejo ali kokošjo jušno osnovo. Za obogatitev okusa seveda ne smemo pozabiti na dodatek pravih začimb in zelišč (lovor, šetraj, majaron, peteršilj, česen, poper ipd.) ter žlice kisa, vina, limoninega soka ali kisle smetane. Za prav poseben okus pa poskrbijo suhe ali prekajene mesnine.



# IZBRANA KAKOVOST – SLOVENIJA - nov znak, ki bo označeval kakovostne slovenske proizvode



Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano je zaključilo javni natečaj za zbiranje predlogov uradnega znaka za novo shemo kakovosti »izbrana kakovost«. Z novim znakom kakovosti želijo potrošniku olajšati prepoznavanje kakovostnih slovenskih proizvodov, proizvajalcem pa omogočiti, da se vključijo v zaupanja vreden sistem, ki ima veljavo na trgu.

## Zakaj novi znak?

Slovenski prehranski proizvodi trenutno nimajo enotne označbe in komunikacije za nastop na trgu, ki bi potrošnika na enoten način nagovarjala, da naj poseže po hrani, ki je pridelana in predelana v Sloveniji. Z novim znakom želijo uveljaviti shemo, ki bo **slovenskim proizvodom** omogočila **razlikovalno vrednost na osnovi kakovosti in porekla**. Ministrstvo želi z uvedbo novega znaka doseči, da bodo kakovostni slovenski prehranski proizvodi enotno označeni in jih bo tako potrošnik lažje prepoznal.

Bistvo zgodbe je v tem, da bodo proizvodi, ki bodo označeni z znakom »Izbrana kakovost - Slovenija«, prinašali potrošnikom zagotovljeno slovensko poreklo in višjo kakovost, kar posledično vpliva tudi na povezovanje slovenskega prehranskega proizvoda z vrednotami, kot so: zdravje, zaupanje, pristnost okusov, varovanje okolja, varnost in kakovost, kar je pogosto podkrepjeno s tradicijo, dediščino in domačnostjo.

Z znakom potrošniku sporočamo značilnosti »izbrane kakovosti«. Znak »Izbrana kakovost – Slovenija« mora postati **krovni znak kakovostnih, v Sloveniji pridelanih in predelanih prehranskih proizvodov**. Znak mora z leti dobiti vlogo povezovalnega elementa različnih proizvodov s skupno jedrno značilnostjo.

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano bo na nacionalnem nivoju izvajalo tudi **promocijo uradnega znaka** »Izbrana kakovost – Slovenija«. Zaradi predvidene znatne promocije znaka ocenjujejo, da bodo slovenski prehranski

proizvodi, označeni s tem znakom, pridobili dodatno vrednost in ugled med potrošniki. Znak »Izbrana kakovost - Slovenija« bo postal osrednji prepoznavni znak kakovosti slovenske hrane, podobno kot je v Avstriji AMA Gütesiegel, v Franciji Label Rouge, na Bavarskem Geprüfte Qualität – Bayern.

## Kdo lahko dobi zaščitni znak?

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano je že pripravilo zakonodajni okvir nove sheme kakovosti, na podlagi katere bodo živila lahko pridobila znak. Namenjena bo kmetijskim pridelkom in živilom s posebnimi lastnostmi, ki se bodo morale nanašati na dva ključna elementa: na pridelavo ali predelavo ali kakovost osnovnih surovin ter na poreklo osnovne surovine.

Pripravljen je že osnutek Pravilnika o postopku priznanja označbe »izbrana kakovost«, ki ga bo dopolnil izbrani znak. Takoj, ko bo Evropska komisija pravilnik potrdila, bodo pričeli obravnavati prve vloge specifikacij. Te specifikacije za določen proizvod ali sektor bodo pripravile reprezentativne skupine posameznega sektorja in bodo predstavljale pravila igre, katerih se bodo morali proizvajalci držati za pridobitev certifikata in s tem znaka.

V specifikacije bodo vključene zahteve glede pridelave, predelave ali kakovosti osnovnih surovin za določen sektor. Kriteriji, zastavljeni v specifikaciji, bodo po potrditvi s strani ministrstva obvezujoči za vse proizvajalce, ki bodo želeli vstopiti v shemo kakovosti.

Znak bo lahko uporabljal vsak pridelovalec ali predelovalec, ki bo izpolnjeval vse pogoje iz predpisane specifikacije za izdelek in bo pridobil certifikat.

Shema »Izbrana kakovost« bo potrošniku zagotavljala, da izdelek dosega posebne kakovostne parametre ali posebne načine pridelave ali predelave. Ime Slovenija v znaku bo potrošniku zagotavljal, da je proizvod pridelan in predelana v Sloveniji.

## Projekt KGZS Kupujmo domače



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije je oblikovala spletno stran Kupujmo domače, s katero želi postati stičišče ponudbe in povpraševanja po domačih pridelkih, izdelkih ali storitvah. Spletna stran Kupujmo domače je namenjena predstavitvi ponudbe slovenskih kmetov, zadrug in drugih, ki želijo predstaviti svojo dejavnost ter lokalne slovenske pridelke in izdelke potrošnikom po vsej Sloveniji. Omogoča pa tudi predstavitev ponudbe za javne zavode in za shemo šolskega sadja in zelenjave.

Sodelovanje na [www.kupujmodomace.si](http://www.kupujmodomace.si) je brezplačno. Več informacij dobite na KGZS, Ana Marenk, telefon: 01 513 66 88, e-mail: [ana.marenk@kgzs.si](mailto:ana.marenk@kgzs.si).

# Vabljeni k sodelovanju na: **OCENJEVANJU KISLEGA ZELJA IN KISLE REPE 2015**

Vzorke za ocenjevanje je potrebno dostaviti na:

• **KGZS Zavod Murska Sobota**, Štefana Kovača 40,  
Breda Vičar 02/539 14 20,  
v sredo, 21. 1. 2015, od 9.00 do 12.00 ure

• **KGZS Zavod Maribor**, Vinarska ul. 14,  
Miša Pušenjak: 02/228 49 19,  
v četrtek, 22. 1. 2015, od 7.00 do 9.00 ure

• **KGZS Zavod Celje**, Trnoveljska cesta 2,  
Igor Škerbot, 03/42 55 514, 041 426 514,  
v četrtek, 22. 1. 2015, od 7.00 do 9.00 ure

• **KGZS Zavod Ljubljana**, Celovška 135,  
Ana Ogorelec: 041 310 158,  
v sredo, 21. 1. 2015, od 9.00 do 12.00 ure

• **KGZS Zavod Kranj**, Šuceva 27,  
Andreja Teran: 04/234 24 10,  
v sredo, 21. 1. 2015, od 9.00 do 12.00 ure

• **KGZS Zavod Novo mesto**, Šentjernejska cesta 6,  
Jožica Srebrnjak: 07/332 19 42,  
v sredo, 21. 1. 2015, od 9.00 do 12.00 ure

• **KGZS Zavod Ptuj – enota Ormož**, Hardek 43g,  
Branka Majcen,: 02/741 75 00;  
v sredo, 21. 1. 2015, od 9.00 do 12.00 ure

Količina vzorca, potrebna za ocenjevanje:  
**2-krat po 1 kg v lončku**. Vzorec naj bo opremljen z deklaracijo, iz katere bodo razvidni podatki o pridelovalcu, odstotki posameznih sestavin, vsi dodatki, datum izdelave in rok uporabe.

**Ocenjevanje je brezplačno.**

*Razglasitev rezultatov bo na zelenjadarskem posvetu Slovenskega združenja za integrirano pridelavo zelenjave, 27. 1. 2015 v Laškem.*



## PTUJSKI LÜK

# Ptujski lük – Zakaj je tako poseben?

Ptujski lük je slovenska avtohtona sorta čebule in staro ime za čebulo, ki jo na Ptujskem polju pridelujejo že več kot 200 let. Je posebnega izgleda in okusa, zato je pridobil oznako zaščitena geografska označba. Ptujski lük je edinstven, saj v Sloveniji ni druge sorte ali hibrida, ki bi bil tako podoben Ptujskemu lüku, da bi ga lahko zamenjali z njim.

### Pridelan izključno na Ptujskem polju

Območje pridelovanja ptujske čebule je zgodovinsko pogojeno in obsega rav-



ninski del ptujskega polja, ki se razteza med reko Dravo, reko Pesnico, mestoma Ptuj in Ormož ter obronki Slovenskih goric.

Podnebje na tem koncu je ravno pravo za pridelavo čebule, saj je ustrezna razporeditev padavin in tla so plitva a humozna, hitro ogreta in suha. Prav slednje je vzrok, da je Ptujski lük razvil ostrejši okus, po čem je tudi najbolj razpoznaven.

### Odličen za zdravje in kuhanje

Ptujski lük ima visoko vsebnost sušine, vitaminov in mineralov, zato splošno dobro vpliva na zdravje, kar je njegova posebnost. Zaradi bakteriocidnih učinkov ga štejemo med naravne antibiotike.

### Po čem prepoznate Ptujski lük:

- srčasta - ploščata oblika,
- rdečerjava do svetlo rdeča barva zunanjih suhih luskolistov,
- belo meso z vijolično rdečim nadihom in močnejšim vijoličnim robom,
- dobro prenaša skladiščenje,
- hitro razpade ob kuhanju,
- najbolj značilen je zmerno oster okus,
- močan vonj po čebuli.

### Venci Ptujškega lüka

Najdemo ga v obliki tradicionalnih venčev in manjših pakiranjih. Zaradi pletenja v kite ima Ptujski lük več zelenega listja, listje je bolj žilavo in se ne lomi ob puljenju. Slednje je zelo pomembno, saj že od nekdaj Ptujski lük spravljajo izključno ročno.

## Čebulna marmelada

### Potrebujemo:

- 1 kg rdeče čebule
- 3 žlice olivnega olja
- 0,25 žličke soli
- 2 ščepca sveže mletega popra
- 6 žlic drobnega rjavega sladkorja
- 200 ml rdečega vina
- 3 žlice balzamičnega kisa
- 3 žlice belega vinskega kisa

### Priprava:

Čebulo olupimo in razpolovimo, izrežemo koreninske nastavke in jo narežemo jo na tanke lističe. V večji ponvi segrejemo olje in nanj stresemo narezano čebulo, jo rahlo posolimo in popoprano. Čebulo na srednji temperaturi pražimo približno 30 minut oziroma toliko časa, da se zmehča. Čebulo zalijemo z vinom in kisom, pustimo, da zavre. Znižamo temperaturo, dodamo sladkor in počasi kuhamo 30 do 40 minut oziroma toliko časa, da večina tekočine povre. Marmelado nadevamo v kozarce, ki jih tesno zapremo. Ohlajene kozarce shranimo v temen in hladen prostor, kjer naj stojijo vsaj en mesec pred uporabo.



### Sejem Kovito

V novembru smo se predstavili na sejmu obrti, turizma, vina in kletarske opreme (KOVITO) v Ormožu, ki ga že 7. leto zapored tradicionalno organizira Območna obrtno podjetniška zbornica ORMOŽ.



### Sejem Narava zdravje

Sejem Narava – zdravje temelji na dolgoročnih trendih povečevanja ekološke zavednosti in pomembnosti **zdravega načina življenja**. Na razstavnem prostoru Slovenskega združenja za integrirano pridelavo zelenjave so obiskovalci sejma degustirali okusne kruhke z zaseko in Ptujskim lükom z zaščiteno geografsko označbo.

### Mavrični sejem

Rdeča nit Mavričnega sejma v nakupovalnem centru Qlandia Maribor je bila ozaveščanje o sladkorni bolezni. Na stojnici smo izvajali degustacije jedi iz Ptujkega lüka, ki ga je bilo mogoče tudi kupiti.



### Katarinin sejem

Tudi na ulicah in trgih starega Ptuja smo sodelovali s promocijo Ptujkega lüka z zaščiteno geografsko označbo. Katarinin sejem že po tradiciji velja za enega najbolj množičnih, tako po številu prodajalcev kot kupcev.

*Sklenili smo še en krog doživetij,  
na obzorju že sveti nova pot,  
pripravljena na naše korake.*

*Želimo vam mirno potovanje,  
brez vsakdanjih žuljev,  
posuto z obilo zelenjavnih dobrot,  
dobre volje in prijetne topline.*

*SREČNO V LETU 2015!*

