

# Zelenjava iz integrirane pridelave



integrirani

ISSN: 2232-3554

## **V tej številki preberite**

### **Čas je za ozimnico**

Preberite si nasvete za  
pripravo okusne ozimnice

***Več na strani 3***

### **Sejem AGRA**

Objavljamo nekaj utrinkov  
iz Sejma Agra

***Več na strani 4***

***Posvet »Zdravo seme  
in semenski material  
sta osnova za zdravo  
integrirano pridelavo  
zelenjave«***

Objavljamo nekaj utrinkov iz  
posveta na Sejmu AGRA

***Več na strani 5***

### **Dnevi odprtih vrat na kmetijah**

Preberite kako je bilo na  
dnevih odprtih vrat na Kmetiji  
Pleško, Pivar in Volk

***Več na strani 6-7***

### **Napovednik dogodkov**

***Več na strani 8***



## Slovenska zelenjava

julij 2013 – september 2013  
številka 7

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



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja:  
Evropa investira v podeželje.

## UVODNIK

Po letošnjem vročem in sušnem poletju je pred jesen, čas za ozimnico. V tokratni številki smo vam pripravili nekaj nasvetov za pripravo okusne ozimnice. Predstavljamo vam pretekle aktivnosti združenja, obujamo spomine na predstavitev na Sejmu AGRA in na posvet z naslovom »Zdravo seme in semenski material sta osnova za zdravo integrirano pridelavo zelenjave. Predstavljamo vam tudi kako lepo smo se imeli na dnevih odrtih vrat.

Na zadnji strani biltena vam ponujamo nekaj možnosti za sodelovanje

pri promociji vaše kmetije in vaše zelenjave iz integrirane pridelave na dogodkih, ki jih v združenju načrtujemo v prihodnjih mesecih.

Hkrati vas vabim tudi k obisku spletne strani [www.zelenjava-pikapolonica.si](http://www.zelenjava-pikapolonica.si), kjer redno objavljamo aktualne novice. Na spletni strani pa lahko brezplačno predstavimo tudi vašo kmetijo. Prosim, da nam pošljete kratek opis kmetije, vaše ponudbe in kontaktne podatke, zaželeni so tudi fotografije.

**Stanko Volk**  
predsednik združenja

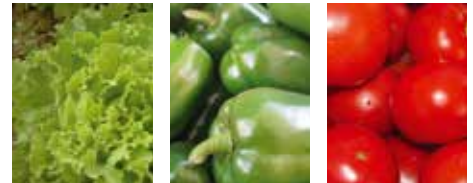
### Slovensko združenje za integrirano pridelavo zelenjave

Vinarska ulica 14  
2000 Maribor

tel.: 051 217 435

[info@zelenjava-pikapolonica.si](mailto:info@zelenjava-pikapolonica.si)  
[www.zelenjava-pikapolonica.si](http://www.zelenjava-pikapolonica.si)

ISSN: 2232-3554



## Aktivnosti združenja v preteklih mesecih

Pridno nadaljujemo s promocijo slovenske zelenjave iz integrirane pridelave in promocijo vaših kmetij. Nekaj utrinkov:

### Prleški sejem po celem Lotmerki

V okviru letošnjega Prleškega sejma po celem Lotmerki smo se 10. avgusta 2013 predstavili skupaj s kmetijo Štefanec. Izvajali smo tudi degustacije zelenjave iz integrirane pridelave.



# Čas je za ozimnico

Ali ni lepo, ko sredi zime odpremo kozarček doma vložena poletnega sadja ali zelenjave? Če nimate vrta, izkoristite poletni čas, ko sta sezonsko sadje in zelenjava najbolj okusna in tudi cenovno ugodna, ter pripravite ozimnico v kozarcih. Jesen je pravi čas, da svojo police v shrambi in kleti napolnimo s kozarci vloženi in sušeni dobrot z domačega vrta. Tako bomo v domači in sveži zelenjavi lahko uživali tudi pozimi.

Zelo pomembno pa je, kako pravilno shraniti določeno vrsto zelenjave ali sadja. Ne shranjujemo obtolčenih sadežev, pred zimo pa jih dobro prezračimo in odstranimo morebitne gnile sadeže. Za vso zelenjavo in sadje lahko najdemo recept, kako ga konzervirati, le pravi čas moramo o tem začeti razmišljati. Bodite ustvarjalni pri preizkušanju novih receptov.

## Nasveti za pripravo okusne ozimnice

**1. Prva skrivnost vsake ozimnice je brežhibna čistoča.** Kozarce za vlaganje dobro operite, posušite in jih pred uporabo segrejte v pečici (pol ure pri 120 °C). Pokrovčke pred uporabo razkužite tako, da uporabite 96-% alkohol, ki ga nabavite v lekarni. Tudi posoda v kateri pripravljate ozimnico mora biti brežhibno čista. Ne pozabite na čistočo rok!

**2. Uporabite le kakovostno in ne prezrelo zelenjavo in sadje.** Pred uporabo vse sestavine operite pod tekočo vodo in odcedite. Zelo občutljivo sadje, kot so na primer maline, dajte v cedilo in ga večkrat potopite v čisto vodo ter pri tem rahlo stresajte.

**3. Posoda in pribor** s katerim delate, naj bo iz nerjavečega jekla, stekla ali pa emajliran. Pokrovčki iz kovine morajo biti na notranji strani prevlečeni s plastiko.

**4. Za konzerviranje uporabite kis ali sladkor.** Ne pozabite začimb, ki dajo posebno noto vaši ozimnici. Uporabite beli vinski ali alkoholni kis. Če želite manj kisel zelenjavo, uporabite manj kisa in jo dodatno pasterizirajte.

**5. Zelenjavo, ki jo vlagate v kis, ne režite.** Narezani kosi zelenjave namreč spustijo sok in na ta način razredčijo kis, kar povzroči hitrejše kvarjenje živil. Pri vlaganju v kozarce pazimo, da kis popolnoma prekrije zelenjavo.

**6. Manj zraka ostane v kozarcu, daljši rok trajanja ima džem ali marmelada.** Zato s sadne mase po potrebi odstranjujte peno. Steklenice napolnite do roba.

**7. Sladka ozimnica potrebuje določeno količino sladkorja, pektina in kisline.** Lahko uporabite navadni sladkor, želirni sladkor ali fruktozo, stevilo, za diabetike pa tudi sladilo. Količina dodanega sladkorja pri pripravi marmelade ali džema je odvisna od vrste sadja. Več pektina in sladkorja vsebuje sadje, prej želira in manj sladkorja potrebujemo. S pektinom so bogati ribez, kutina, maline, borovnice, slive, smokve, pomaranče, limone, grenivke, jabolka ... Malo pektina vsebujejo breskve, hruške, jagode, češnje in marelice. Če uporabite jabolka, dodajte še limonin sok, saj sta za zgoščevanje potrebna pektin in kislina.

**8. Džemi ali marmelade z manj sladkorja so aromatični in imajo izvrsten sadni okus.** Za lažjo



pripravo in večjo obstojnost lahko uporabite sredstvo za zgoščevanje, ki vsebuje naravni pektin. Na tržišču ga boste dobili kot sladkor za želiranje ali v obliki praška. Pri pripravi upoštevajte navodila na vrečki.

**9. Obstojnost ozimnice ni odvisna samo od načina vlaganja, ampak tudi od prostora v katerem jo hranite.** Najprimernejši je razmeroma hladen in temen prostor. Steklenice opremite z nalepkami z datumom priprave.

**10. Med najokusnejše marmelade sodijo mešane (iz različnih vrst sadja).** Začimbe poudarijo ali dopolnijo naravni okus ali vonj sadja. Cimet se lepo sklada z marelicami, slivami, jagodami, jabolki in hruškami. Vaniljo lahko dodate kutinam, breskvam, marelicam, jagodam, smokvam ali hruškam, nageljnovi žbice pa hruškam, bučam, višnjam ali jabolkom. Še nekaj kombinacij sadja: breskve kombinirajte s hruškami, z marelicami, ribezom, ananasom, s kakijem ali z melono. Jabolko pa se lepo poda h kutinam, k slivam, robidnicam in pomarančam. Poskusite kombinacijo hrušk z breskvami, brusnicami, kutinami, marelicami, ananasom ali kivijem.

# Sejem AGRA

Med 24. in 29. septembrom 2013 je potekal že 51. mednarodni Sejem AGRA, najpomembnejši sejem kmetijstva in živilstva v Sloveniji. Postregel je s tradicijo dobrega kmetovanja in kvalitetne hrane z inovativno svežino novih tehnologij in znanj, s široko mednarodno udeležbo in z radoživim dogajanjem. Na 68 000 m<sup>2</sup> razstavnih površin sej predstavilo 1730 razstavljalcev iz 29 držav.

Tržnica Agra s turističnimi kmetijami predstavlja regionalno in lokalno prehransko ponudbo. V

projektu »Kupujem slovensko«, se je predstavilo in pripravilo različne pakušine 51 najboljših slovenskih blagovnih znamk.

Na Sejmu AGRA pa se je predstavilo tudi Slovensko združenje za integrirano pridelavo zelenjave. Razstavni prostor v hali A so obiskali številni gostje tako iz Slovenije kot tujine. Zanimivost letošnjega razstavnega prostora je, da so pod eno streho predstavili vsi slovenski proizvajalci integrirane zelenjave in sadja.

Na razstavnem prostoru združenja so obiskovalci lahko okušali Ptujski lük- avtohtono sorto čebule kmetije Majerič iz Gorišnice, ki je navdušil s svojim pikantno-sladkim okusom, sploščeno srčasto obliko in belo vijoličnim mesom. Za obiskovalce pa so pripravili tudi nagradno igro s privlačnimi nagradami. Največje navdušenje pa so obiskovalci izkazali prvi dan sejma, ko so lukarice obiskovalcem prikazale pletenje Ptujkega lüka, ki zahteva veliko vaje, predvsem pa mehko in tanko slamo.



# Posvet: »Zdravo seme in semenski material sta osnova za zdravo integrirano pridelavo zelenjave« na Sejmu AGRA

Konec avgusta se je v Gornji Radgoni odvijal že 51. mednarodni kmetijsko-živilski sejem AGRA, ki je postregel s tradicijo dobrega kmetovanja in kakovostne hrane z inovativno svežino novih tehnologij in znanj. Odvijali so se številni posveti na katerih so strokovnjaki izmenjali mnenja in znanja o temah s področja prehrane, kmetovanja, zakonodaje ... Tudi Slovensko združenje za integrirano pridelavo zelenjave je na uvodni dan 51. sejma AGRA pripravilo posvet na temo Zdravo seme in semenski material sta osnova za zdravo integrirano pridelavo zelenjave.

Na posvetu združenja o pridelavi semena na domači kmetiji je spregovorila Miša Pušenjak iz Kmetijsko gozdarskega zavoda Maribor, o možnostih profesionalne pridelave semena v kooperaciji je spregovoril Darko Vernik iz Semenarne Ljubljana, o sortah, hibridih in gensko spremenjenih organizmih pa je navzoče seznanil Igor Škerbot iz Kmetijsko gozdarskega zavoda Celje.



Miša Pušenjak je v diskusiji izpostavila problem domače pridelave semen, kjer nastajajo številne napake. Ena izmed napak je zagotovo ta, da



ljudje pustijo naključno seme na rastlinah, ki zacvetijo ali so ostale na polju, namesto, da bi za seme izbrali najboljše in najlepše rastline. Pušenjakova je še dodala, da tako kot pri človeku n živalih, tudi pri rastlinah ne sme prihajati do sorodstvenih križanj. Izpostavila je, da je prav zaradi tega potrebno izbrati dovolj rastlin, vsaj 15 pri tuje prašnicah, da ne pride do križanj.

O profesionalni pridelavi semen, kontroli in nadzoru ter postopkih vpisa novih sort, ki ga vodi Uprava za varno hrano (MKO) v skladu z ustrežno zakonodajo EU, je spregovoril Darko Vernik iz Semenarne Ljubljana. Predstavil je tudi semensko proizvodnjo Semenarne, zbiranje vzorcev starih avtohtonih genskih virov, izpostavil pa je tudi udomačene, lastne in proste sorte Semenarne. Poudaril je tudi kako pomembno je ustrezno skladiščenje semen, da ohrani kaljivost in energijo kaljivosti ter redni kontroli. Izpostavil je, da

avtohtone sorte sicer predstavljajo naravno bogastvo, ki pa se bodo ob zasičenosti trga sčasoma izgubile. Pravi tudi, da so avtohtone sorte prilagojene našim okusom in navadam ter domačim klimatskim razmeram, saj le tako dajejo zadovoljive, predvsem pa okusne pridelke.



Igor Škerbot iz Kmetijsko gozdarskega zavoda Celje je prisotnim zelo nazorno predstavil in razložil kaj je pravzaprav sorta, hibrid in kaj gensko spremenjeni organizmi.

Vsi govorniki posveta pa so si enotni, da vzgoja semena zahteva strokovnjaka in da je za dobro seme pomembnih veliko dejavnikov.

# Dan odprtih vrat na Kmetiji Pleško

6. septembra 2013 je potekal Dan odprtih vrat na Kmetiji Pleško. Obiskovalce je ob spremstvu sonca pričakal pester program. Ob 10.00 uri je potekalo strokovno predavanje, kjer je predavateljica Natalija Pelko enostavno predstavila kako lahko na zdrav način pridelamo svojo hrano. Skozi cel dan so se odvijale tudi ustvarjalne delavnice za otroke in vodeni ogledi kmetije. Obiskovalci so lahko sodelovali v nagradni igri in okušali zelenjavo iz kmetije in jo tudi kupili v domači trgovini Kmetije Pleško.



# Dan odprtih vrat na Kmetiji Pivar

Dan odprtih vrat na Kmetiji Pivar je potekal v ponedeljek, 9. septembra 2013 na njihovem prodajnem mestu v rastlinjaku. Kljub deževnemu vremenu se je dneva odprtih vrat udeležilo veliko število ljudi. Ob 10.00 uri so obiskovalci prisluhnili strokovnemu predavanju Miše Pušenjak, ki je svetovalka za

zelenjadarstvo in okrasne rastline iz KGZS Maribor. Na predavanju z naslovom Jesen na zelenjavnem vrtu so obiskovalci izvedeli katero zelenjavo je primerno saditi v jesenskem času in kako je potrebno ravnati s škodljivci. Po predavanju smo se odpravili na vodeni ogled kmetije, kjer je gospod

Pivar povedal kaj vse pridelujejo na njihovi kmetiji in o integrirani pridelavi. Za najmanjše obiskovalce smo pripravili ustvarjalne otroške delavnice, kjer so izdelovali zelenjavne lutke. Obiskovalci so lahko okušali zelenjavo iz integrirane pridelave in sodelovali v nagradni igri.



## Dan odprtih vrat na Kmetiji Volk

Dan odprtih vrat na Kmetiji Volk je potekal 10. septembra. Deževno jutro se je razvilo v lep sončen dan, ki je pritegnil številne obiskovalce. Gospod Volk je obiskovalce popeljal skozi rastlinjak paradižnika in jim predstavil kmetijo in dobrote, ki jih pridelujejo na kmetiji (paradižnik, papriko, feferone, solato, cvetačo,

bučke, kumare ...). Svetovalka za zelenjadarstvo in okrasne rastline gospa Miša Pušenjak je dodala nekaj koristnih nasvetov, nato je sledilo še strokovno predavanje z naslovom Jesen na zelenjavnem vrtu, na katerem so obiskovalci izvedeli številne koristne informacije. Obiskovalci so zastavljali veliko

vprišanj in bili nad predavanjem navdušeni. Pripravili smo tudi brezplačne pakušine zelenjave iz integrirane pridelave, otroške delavnice ter nagradno igro. Delili smo tudi promocijski material in recepte, katerih so se razveselile predvsem ženske.



## AKTUALNO

# Napovednik dogodkov

Vabljeni na dogodke, ki jih bomo v združenju organizirali z namenom promocije integrirano pridelane zelenjave in vaših kmetij v naslednji mesecih.

### 27. september 2013 Festival stare trte

Vabljeni na tradicionalno prireditev Festival stare trte. Predstavili se bomo na Dnevu čebelarstva na Glavnem trgu v Mariboru. Pripravili bomo tudi ustvarjalne otroške delavnice in brezplačne degustacije.

### 28. september 2013 Podeželje v mestu Maribor

Vabljeni na Podeželje v mestu Maribor, kjer bomo pripravili

brezplačne pakušine iz integrirane pridelave.

### 15. oktober 2013 Sejem Terezino senje

V ponedeljek, 15. oktobra bo v mestnem središču Murske Sobotе potekalo tradicionalno »Terezino senje«.

### Promocije in degustacije zelenjave

Na tržnicah (Maribor, Slovenska Bistrica, Celje, Laško, Velenje) in v trgovskih centrih bomo jeseni nadaljevali z aktivnim izvajanjem promocije integrirane zelenjave. Če želite, da izvedemo promocijo

z degustacijo tudi na vaši tržnici ali v trgovskem centru, kjer je na policah vaša zelenjava in vam tako pomagamo pri prodaji nam to sporočite.

### Nagradni likovni natečaj

V oktobru bomo znova pričeli z nagradnim likovnim natečajem za šole.

### Več informacij:

[www.zelenjava-pikapolonica.si](http://www.zelenjava-pikapolonica.si)

