

Zelenjava iz integrirane pridelave



integrirani

ISSN: 2232-3554

V tej številki preberite

Priprava vrta na zimo

Preberite kako je potrebno poskrbeti za vrt jeseni

Več na strani 3

Posvet na AGRI 2014

Slovenska čebula in česen – izziv ali priložnost?

Več na strani 4-5

Nagradni likovni natečaj in Dan Ptujkega lüka

Podelili smo nagrade in utrinki z Dneva Ptujkega lüka

Več na strani 6-7

Dan odprtih vrat na kmetiji

Utrinki predstavitve kmetije Leben Verbič in Gašparič

Več na strani 7

Recepti za ozimnico

Več na strani 8

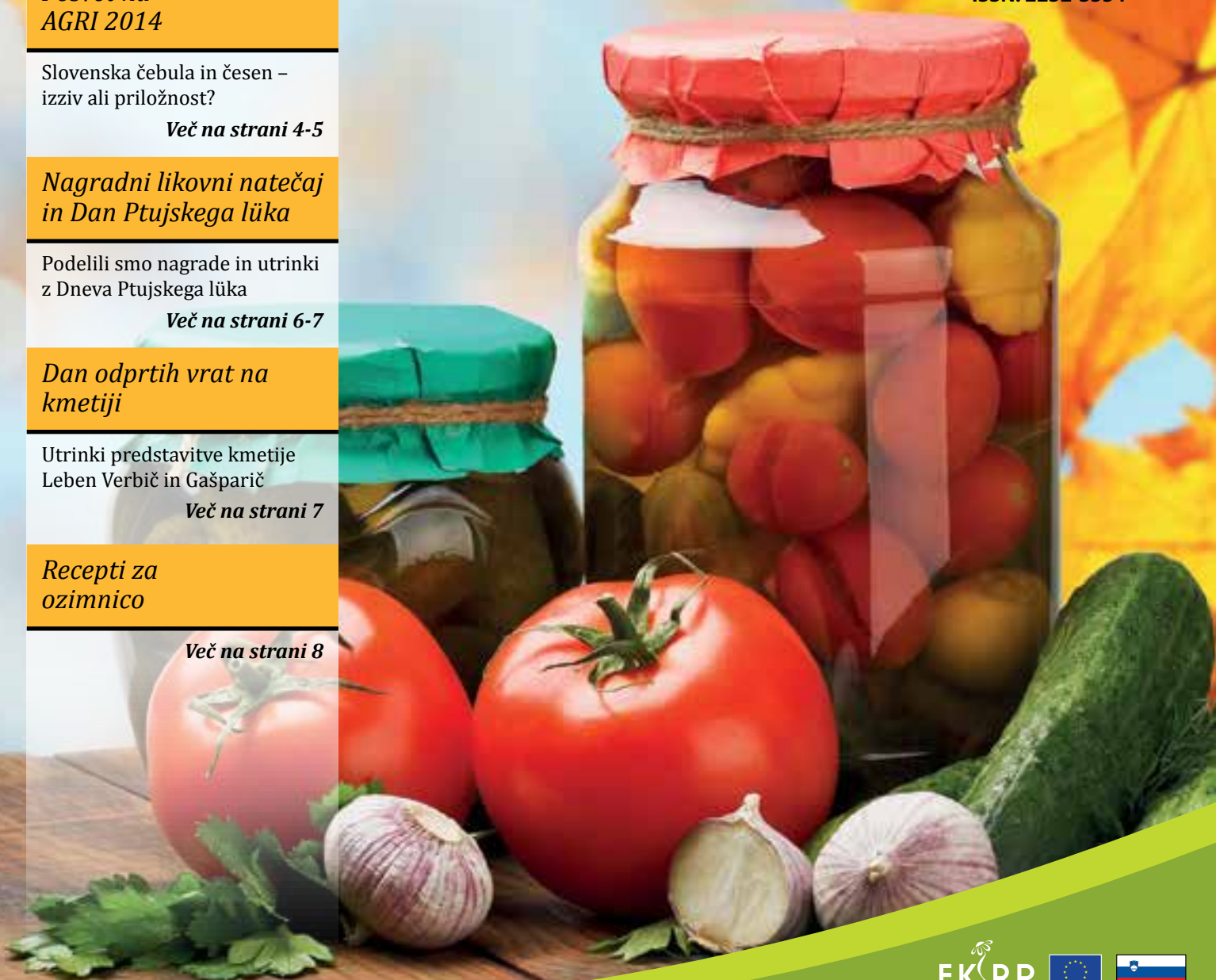


Slovenska zelenjava

julij 2014 – september 2014
številka 11

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

Jesen je čas, ko se pobirajo pridelki, ki so nagrada za celoletno skrb vrta. Zdrav in kakovosten pridelek je zagotovo v zadovoljstvo vsakemu pridelovalcu, vendar pa je jesen tudi čas, ko je potrebno začeti razmišljati o naslednji sezoni in skrbno načrtovati vrtnarjenje. Vrt je zato potrebno jeseni pripraviti na počitek, da bo prihodnje leto manj težav, pridelek pa večji in kakovostnejši. Po končani vrtnarski sezoni je tako **čas za počitek in analiziranje preteklega dogajanja na vrtu**. Jesen je obenem zaključek in začetek, analiza preteklega in načrtovanje prihodnjega dogajanja. Življenje na površini zemlje in pod njo bo počasi zamrlo in šele toplo spomladansko sonce bo sprožilo aktivnejše dogajanje.

V poletnih mesecih je večino pridelovalcev narava in vrt bogato nagradila s presežnim pridelkom, ki ga lahko odlično uporabijo za ozimnico – za mrzle in hladne dni, ko na vrtu ne bo na voljo sveže zelenjave. Zelenjava, bogata z vitamini in minerali, bo v zimskih mesecih tista, ki nam bo dajala vsa potrebna hranila, da ne bomo zboleli. Zato si res **pripravite svoje zaloge** ali svoje zelenjave, ki vam je zrastle na vrtu ali pa odlične **zelenjave iz slovenske lokalne in integrirane pridelave**, ki ni prepotovala na tisoče kilometrov in ni onesnažena s škodljivimi ostanki pesticidov. Pogosto lahko sicer zasledimo različne ugovore

proti lastni ozimnici, saj je sveža zelenjava tako ali tako na voljo vse leto, ponudba vložnega sadja in zelenjave pa je tako raznolika in poceni, da doma ni vredno tratiti svojega časa za ozimnico in različna vlaganja. To je morda že res, toda kakovostno pridelana zelenjava za ozimnico ni na voljo kar vedno in povsod. Poleg tega se industrijska uvožena vložena zelenjava ne more primerjati z odličnimi domačimi.

Jesen je kar dolga, zato boste imeli več kot dovolj časa za nakup in pripravo ozimnice. Tako z nekaj volje, **prednosti in dobrih domačih receptov pripravite številne in slastne zaloge zelenjave**: od klasičnega vlaganja posamezne zelenjave, pa vse do priprave različnih vrst zelenjavnih solat ali pa naravnega kisanja zelenjave. Če doma nimate primerne prostora za hranjenje, torej hladne shrambe ali kleti, je najenostavneje, da se z določenim pridelovalcem, dogovorite za okvirno količino zelenjave, ki jo boste kupili čez zimo, in jo nato jemljete postopoma.

Hkrati vas vabim tudi k obisku spletne strani www.zelenjava-pikapolonica.si, kjer redno objavljamo aktualne novice.

Stanko Volk
Predsednik združenja

Priprava vrta na zimo

Mnogi vrtnarji se tudi letos lahko pohvalijo z dobrim pridelkom, kljub letošnjemu nenavadnemu poletnemu vremenu. Jesen je čas, ki poleg zadnjih pridelkov prinaša pomembna opravila na zelenjavnem vrtu in čas, ko je potrebno razmišljati o naslednji sezoni. Spodaj ponujamo nekaj nasvetov, kako pripraviti vrt na zimo, kako jesenske in zimske posevke zavarovati pred mrazom in snegom.

Čeprav je večina gredic že prazna, pa v tem času zimska solata, radiči, por in druga zelenjava še kar kljubujejo vse manj prijaznemu vremenu, druge bolj občutljive vrtnine pa so že pospravljene. Po spravilu pridelkov je na gredah ostalo nekaj rastlinskih ostankov. To ni nič narobe, saj lahko zdrava organska masa ostane tudi na gredi, nekaj jo bo šlo na kompost, oboleli deli rastlin pa v smeti. Tudi odpadlo listje z drevja lahko uporabite kot zastirko, ki bo varovala prst pred dežjem, soncem in drugimi zunanjimi vplivi, spomladi pa ga prenesite na kompost. Manj primerne za to pa so listi javorjev, ker prispevajo k zakisanju rastišča.

Ključno za uspešno vrtnarjenje je **kolo-barjenje**, zato svetujemo, da si delate zapiske v svoj vrtnarski dnevnik. V ta dnevnik zapišite vsa dogajanja na vrtu v tekočem letu, kateri škodljivci so se pojavljali, bolezni, kje ste bili uspešni in zakaj ipd. Tako boste na pomlad res dobro pripravljene pri razvrščanju vrtnin po gredicah in boste tudi pravočasno reagirali ob morebitnih težavah.

Jesen je čas, ko lahko razmislite o tem, kako pridobiti dober kompost in hlevski gnoj. Poleg tega v tem času premislite, kako boste uredili svoj vrt, in sicer lahko zelenjavni vrt povečate ali postavite povsem na novo. Vse bolj se namreč uveljavljajo novejši načini gojenja vrtnin na manjših dvignjenih gredah, kjer je zelenjava dosegljiva z vseh strani. Vmes lahko naredite pot iz raznovrstnega materiala, lepa pa bo tudi trata.

Pri **gnojenju gredic** upoštevajte potrebe posameznih vrtnin, ki jih mislite gojiti v naslednji sezoni. Praviloma pognojite s hlevskim gnojem samo tiste grede, kjer nameravate imeti okopavine in plodovke. Najboljše in najcenejše vrtno gnojilo je kompost, zato je jesen pravi čas, da si omislite kompostnik, če ga še nimate. Pri izbiri kompostnika pa ne pozabite izbrati prostora, ki bo zaščiten pred neposredno sončno svetlobo, vetrom in dežjem. Izpraznjene grede lahko plitko obdelate, odstranite plevel in pognojite ali pa jih ozeleznite z ozimnimi žiti, ki jih boste spomladi, nekaj tednov pred setvijo, zadelali v tla.

Za boljše prezimovanje in oskrbo s svežo zelenjavo v zimskem času si lahko omislite postavljanje tunelov ali celo rastlinjaka. V zavarovanem prostoru so namreč temperature višje, hkrati pa so vrtnine na varnem tudi pred drugimi vremenskimi pojavi. Čisto enostavno si lahko vrtnine zavarujete pred zimo, in sicer lahko uporabite nekaj lesenih, plastičnih ali kovinskih lokov in prozorne folije.



Posvet na AGRI 2014: Slovenska čebula in česen – izziv ali priložnost?

Na 52. mednarodnem kmetijsko-živilskem sejmu AGRA v Gornji Radgoni smo, 25. 8. 2014, organizirali posvet, na katerem so predavatelji razpravljali o slovenski čebuli in česnu, izzivih in priložnostih za pridelovalce, promociji in trženju. Ptujski lük avtohtona sorta čebule, ki je danes še vedno premalo cenjena in prepoznavna, a jo na Ptujskem polju pridelujejo že več kot 200 let.

Ptujski lük je staro ime za čebulo, ki je posebnega izgleda in okusa, zato je leta 2011 pridobil oznako zaščitene geografske označbe. Najdemo ga v obliki tradicionalnih vencev in manjših pakiranjih. »Pridelovalci smo spoznali, da je v pridelavi Ptujkega lüka pomembno, upoštevati dobre stare kmetijske prakse. Že naši dedki so vedeli, da lük zahteva posebno nego, ročno sajenje, obiranje in pakiranje«, je dejal predstavnik pridelovalcev Branko Majerič. Edinstvenost Ptujkega lüka se prepozna po srčasto-ploščati obliki srednje velikosti, rdeče-rjavi barvi suholistov, belo in vijolično-rdeči barvi

mesa. Prednost te sorte čebule je dolgotrajno skladiščenje, odlikuje ga izredna kakovost, odlične lastnosti pri kuhanju in zmerno oster okus, ki daje jedem izjemen okus. Kakovost pridelka kmetje zagotavljajo tudi z načinom spravila, saj pulijo in čistijo Ptujski lük izključno in samo ročno.

Zagotovo v vseh slovenskih pokrajinah čebula in česen predstavljata nepogrešljivo sestavino mnogih jedi. Lahko bi rekli, da tako, kakor brez krompirja, **slovenska kuhinja ne bi obstajala brez**

čebule in česna. Žal sta to dve zelenjadnici, ki zahtevata še vedno veliko ročne dela. Zato cena slovenske čebule in česna ne more konkurirati ceni uvožene zelenjave. Glede na vedno strožje zakone o delu in davčno zakonodajo lahko pričakujemo, da bo zagon in veselje, ki ga imajo po skoraj četrt stoletja (po letu 1990) ponovno slovenski pridelovalci zelenjave s pridelovanjem slovenskega česna in čebule, kmalu ugasnil. Tudi (ne)slovenski trgovci so ponovno pričeli s pritiskom na cene domače zelenjave, posebej česna. V 25 letih se je tudi tehnologija pridelave čebule spremenila. Poleg tega pridelava



UTRINKI DOGODKOV

domaćih sort ne sme in ne more biti tako intenzivna, kakor je pridelava visoko rodnih hibridov. Slovenske avtohtone sorte so nastale na slovenskih kmetijah, kjer se nikoli ni pretiravalo z gnojenjem, saj gnojja tudi ni bilo veliko na razpolago. Zato je potrebno mišljenje, da bolj bomo gnojili, višji bo pridelek, preusmeriti v tehnologijo, ki bo vsebovala širok kolobar, skrb za kvalitetno zemljo, saj imata tako čebula, kakor česen plitev koreninski sistem, ki ne prenese zbijanja tal, predvsem pa še nimamo dodelane tehnologije pri sajenju in tudi spravlju pridelka.

»Edinstvene lastnosti, ki odlikujejo avtohtono čebulo s Ptujkega polja, **slovenskemu potrošniku na trgu ponujajo kakovostno slovensko čebulo**«, poudarja Miša Pušenjak, strokovnjakinja za zelenjadarstvo in dodaja, da »zaščiten Ptujski luk ne pomeni samo ohranitev pridelave te tradicionalne sorte, ampak tudi **dviga tržno pridelavo, povečuje konkurenčnost in možnost dopolnilne dejavnosti na manjših kmetijah na tem področju, hkrati pa predstavlja možnost za popestritev turistične ponudbe podeželja**«. Kljub različnim

tržnim priložnostim, ki jih ponuja Ptujski luk, se pridelovalci Ptujkega lüka srečujejo tudi s težavami. »Ena od lastnosti Ptujkega lüka je različna velikost srčasto sploščenih čebul, ki so manjši od hibridnih in enakomerno okroglih glav čebul v trgovskih centrih. Kar pa seveda otežuje samo prodajo, kjer sta običajno uveljavljena le dva velikostna razreda«, izpostavlja Majerič, pridelovalec Ptujkega lüka.



Nagradni likovni natečaj »Kraljica čebul – Ptujski lük«

Slovensko združenje za integrirano pridelavo je razpisalo nagradni likovni natečaj z naslovom »Kraljica čebul- Ptujski lük«. »Zelo pomembno je, da poskrbimo, da bodo naši najmlajši ozaveščeni o avtohtoni slovenski zelenjavi, ter prednostih uživanja lokalno pridelane hrane,« je dejala Miša Pušenjak, strokovnjakinja za zelenjadarstvo KGZS Maribor in članica ocenjevalne komisije likovnega natečaja. Danes otroci namreč pogosto uživajo enolično hrano, z različnimi umetnimi dodatki, ki siromašijo delovanje organizma. Zato moramo poskrbeti, da bodo **že najmlajši ozaveščeni o pomenu avtohtonosti Ptujskega lüka**, ki ni samo dober za zdravje, ampak je tudi lahko odličen nadomestek za različne umetne dodatke jedem. Poleg tega je otrokom potrebno pokazati, da naj uživajo čim bolj kakovostno in lokalno pridelano čebulo, kot je Ptujski

lük, saj ima le-ta hranilne vrednosti, ki krepijo naš imunski sistem. Komisija, ki so jo sestavljali: Metka Amon-Beber, prof. lik. um., Maruša Pušnik, strokovnjakinja za zelenjadarstvo, predstavnica KGZS, Kmetijski zavod Maribor in Mojca Florjančič, predstavnica Slovenskega združenja za integrirano pridelavo zelenjave, je imela težko delo pri ocenjevanju.

Na likovni natečaj je prispelo **več kot 250 likovnih izdelkov osnovnih šol iz cele Slovenije**. »Z likovnimi deli so otroci predstavili svoj pogled na uporabo Ptujskega lüka in njegov vpliv na naše zdravje. Rdeča nit natečaja je bila kraljica čebul – Ptujski lük, razpisane pa so bile tudi druge tematike natečaja. Zelo smo navdušeni nad številom prejetih del in pripravljenostjo sodelovanja učiteljev v skupni nalogi osveščanja otrok,« dodaja Pušenjakova.

Komisija je izbrala **3 skupinske nagrade**, ki jo je prejel 8.b razred OŠ Frana Albrehta iz Kamnika, 5.c razred OŠ Ljudski vrt iz Ptuja in 8.a razred OŠ Marjana Nemca iz Radeč. Te tri šole so bile tudi nagrajene v naravoslovnim dnevem na Kmetijski Petrovič v Markovcih, kjer so si otroci v živo ogledali spravilo Ptujskega lüka, se prepričali o njegovi kakovosti in spoznali ostala kmečka opravila. Komisija je **nagradila tudi 10 individualnih likovnih del**, ki so za nagrado prejeli zabojček Ptujskega lüka. Učencem smo na Dnevu Ptujskega lüka podelili priznanja za nagrajena dela (18 kom), priznanja mentorjem za nagrajena (6 kom), za sodelovanje učencem v natečaju (57 kom) in za sodelovanje mentorjem v natečaju (36 kom). Razstava najboljših likovnih del je bila na ogled do 10. oktobra na osrednji ptujski tržnici.



Dan Ptujškega lüka

V petek, 26. septembra 2014, smo med 9.00 in 17.00 uro na Tržnici Ptuj organizirali Dan Ptujškega lüka. Z opaznim dogajanjem v centru mesta Ptuj smo želeli obiskovalcem približati Ptujški lük z zaščiteno geografsko označbo. Dan je bil namenjen tako otrokom, njihovim staršem in ostalim obiskovalcem, ki dajejo poudarek uživanju avtohtone sorte čebule Ptujška rdeča.

vragolijami ter v **otroških delavnicah izdelovali Ptujški lük**. V okviru Dneva Ptujškega lüka je združenje tudi zaključilo nagradni likovni natečaj »Kraljica čebul – Ptujški lük«, ki smo ga razpisali za osnovne šole in vrtce po vsej Sloveniji ter podelili priznanja in nagrade najboljšim. V barigadah na Tržnici Ptuj je v dvorani potekala tudi razstava likovnih del nagrajnega likovnega natečaja.

lenjadarstvo iz KGZS Maribor, na temo tehnologija pridelovanja in geografska označba Ptujškega lüka, ter **predavateljice Tilke Kren Obrán**, psihologinje, ki je predavala zgodovini pridelave in predelave Ptujškega lüka. Na dogodku smo izvedli tudi novinarsko konferenco, saj smo želeli skozi medije osveščati javnost, kako je pomembno, da otroci in ostali uživajo Ptujški lük z zaščiteno geografsko označbo.

Dan Ptujškega lüka je dogodek, na katerem najbolj uživajo najmlajši. Dogodka se je udeležilo več kot 100 otrok osnovnih šol, ki so dopoldan uživali v **delavnici pletenja vencev Ptujškega lüka**, si ogledali **nastop lukarjev Vrta Ptuj**, se zabavali s **cirkuško animacijo z Bratomom Malek**, ki je navdušila z otroškimi

Na Dnevu Ptujškega lüka na Tržnici Ptuj je potekala tudi **kuharska delavnica** iz Ptujškega lüka z zaščiteno geografsko označbo, kje smo obiskovalcem pokazali kako se pripravi najboljša čebulna juha s kuharjem Srečkom Krajnc. V popoldanskem času je potekalo **predavanje Miše Pušenjak**, svetovalke za ze-



Dan odprtih vrat kmetije Leben-Verbič

V petek, 5. septembra 2014, je v Šmarjah pri Jelšah na kmetiji Leben-Verbič potekal dan odprtih vrat. Od 9.00 pa vse tja do 16.00 si je mnogo obiskovalcev ogledalo kmetijo, delo in življenje na zelenjadarski kmetiji ter se okrepčalo ob slastno pripravljene zelenjavne dobrote. Tudi za najmlajše je bilo poskrbljeno, saj so le-ti ustvarjali v otroških delavnicah.



Dan odprtih vrat kmetije Gašparič

V sredo, 24. septembra 2014, je v Podgoricah na kmetiji Gašparič potekal dan odprtih vrat. Od 9.00 pa do 16.00 si je mnogo obiskovalcev ogledalo kmetijo, delo in življenje na zelenjadarski kmetiji ter se okrepčalo ob okusno pripravljene zelenjavne dobrote. Miša Pušenjak, svetovalka za zelenjadarstvo pri KGZS-Zavod Maribor, je dogajanje na kmetiji obogatila s svojim predavanjem na temo »Vpliv vremena na letošnji pridelek«. Otroci pa so uživali na ustvarjalnih zelenjavnih delavnicah.



RECEPTI

Ker je jesen čas za ozimnico, vam spodaj ponujamo dva odlična recepta, ki ga lahko uporabite pri ustvarjanju ozimnice.

Pečena paprika

Sestavine:

- 3 kg rdeče paprike
- 1 l oljčnega (ali kakega drugega) olja
- 4 stroki česna
- 20 g semena bele gorčice

Priprava:

Papriko dobro operite in zložite na pekač, brez maščobe. Pecite 15 minut v pečici na 180 °C. Vmes preverite, da paprika ne porčni. Pekač vzemite ven, obrnite papriko in pecite še 5 minut. Če vaša pečica nima ventilatorja, dvignite temperaturo na 200 °C in med peko večkrat za trenutek odprite vratca, da izpustite paro ven. Olupite vsako papriko posebej, saj se tanka lupinica kar sama odlušči. Kjer se ne olupi zlahka, jo pustite. Paprike zložite v kozarce, dodajte malo česna, narezanega na tanke lističe, in semena bele gorčice. Zalijte z oljčnim oljem in dobro zaprite. Dobili ste odlično solato, ki vam bo pogrela in obarvala hladne zimske mesece.



Domača vegeta

Sestavine:

- 3 kg korenja
- 1,5 kg peteršilja (koren in zeleni del)
- 4 zelene (gomolji in nekaj zelenega dela)
- 1 cvetača
- 1 rumena koleraba
- 3 porji
- 4 zelene paprike

Priprava:

Zelenjavo očistite, umijte in čez noč osušite. Nato jo zmeljite na drobno. Na 1 kg zelenjave dodajte 250 g soli ali malo več, dobro premešajte in pustite stati 24 ur, da se presoli. Občasno še premešajte. Zelenjavno mešanico nadevajte v steklene



kozarce za vlaganje s tekočino vred. Pazite, da ni vmes zraka in zaprite. To domačo vegeto lahko uporabljate za vse vrste jedi,

vendar morate biti previdni, da jed solite na koncu, ker je že zelenjava dovolj slana.