

## Zima je čas za sušilec

S hladnimi dnevi tudi tisti, ki sicer perilo raje sušijo zunaj, na zraku, pogosteje zaženejo sušilni stroj. Pri tem ne pozabimo na osnovno vzdrževanje in čiščenje, če želimo, da bo aparat deloval brezhibno. Ne le da redno praznimo rezervoar za vodo, če je stroj seveda kondenzacijski, pozabiti ne smemo niti na čiščenje filtra – to opravimo po vsakem sušenju.



# Domače sorte za vrt in sadovnjak

Carjevič, mošancelj in bobovec so imena, ki jih danes poznajo le še redki ljubitelji sadja, a tudi za te sorte lahko dobimo sadike v drevesnici in jih posadimo doma

Zadnja leta je vse bolj priljubljeno, da na zelenjavnem in sadnem vrtu vzgajamo čim več domačih, avtohtonih sort. To velja tako za zelenjavo kot za sadje, tudi za sadno drevje in grmičevje. Na vrtu sadimo in sejamo avtohtone sorte čebule, česna, motovilca pa zelje, repo, solate in druge vrtnine, v sadovnjaku pa jablane, hruške in drugo drevje: ker je jesen čas, ko se lotimo sajenja dreves in grmovja, tokrat pogledjmo, katere stare sorte jablan so primerne za domači sadovnjak. Najbrž bomo zasadili le nekaj dreves, dve ali tri, morda pet ali šest, odvisno, koliko prostora imamo. Pri izbiri sort pretehtajmo tudi čas, ko

jablane rodijo, saj si lahko z že nekaj drevesi zagotovimo soliden pridelek vse leto, tudi nekaj zabojčkov za ozimnico. Za zgodnji pridelek izberimo sorto beličnik, saj je to prvo jabolko, ki dozori v

**Za prvo poletno sladkanje posadimo sorto beličnik.**

zgodnjem poletju. Prvi bodo dozoreli že po dvajsetem juniju, s svojim kiselkastim in prijetno svežim okusom bodo prava osvežitev po zimskih sortah, ki jih uživamo do pomladi. Beličnik ni

primeren za skladiščenje, saj odtrgan na zraku hitro pobledi, zato ga pobiramo oziroma kupujemo sproti, kolikor ga pojemo. Med najbolj priljubljene stare sorte gotovo spada carjevič, ki je res kraljevega okusa, sočen in ravno prav sladak. Zori od konca septembra in oktobra, poleg tega da uživamo svežega, ga lahko tudi predelamo v sokove ali kompote. Tudi skladiščimo ga lahko, v primernih razmerah bo zdržal vse do pomladi. V začetku oktobra zori krivopecelj, še ena iz zakladnice starih sort, ki ga bomo uživali vse do februarja, če bo seveda dobro skladiščen. Zelo čvrsto in sočno meso ima prijetno kiselkast okus, iz njega lahko pripravimo odlični sok. Zanimiva sorta je mošancelj: na pogled ne preveč ugleden

in droban plod v sebi skriva izjemno harmonijo okusov, ki jih zorenjem v skladišču le še pridobiva. Uživamo plodove ali ga predelamo v sok. Med zimskimi sortami ne smemo spregledati topaza, po katerem zadnja leta na trgu vlada veliko povpraševanje, zato ga gojijo tudi večji pridelovalci. Zori v drugi polovici septembra, v kleti zdrži do januarja, odlikujeta pa ga kiselkast okus in nadvse prijetna aroma. Kot lahko vidimo, je večina starih sort primernih tudi za skladiščenje in predelavo, zato za konec omenimo še sorto bobovec, ki v kleti zdrži vse do maja. Vse lahko dobimo v drevesnicah, cepljene na tako imenovani M7-podlagi dosežejo v povprečju višino od 3,5 do 4 metre. Alenka Kociper



Zagotivamo si obilen pridelek jabolok. FOTO: FAMVELD/GETTY IMAGES

## Avtohtone sorte in vrste bogatijo Slovenijo

Avtohtonost je širok pojem in nanjo je veliko pogledov. A dejstvo je, da avtohtone vrste in sorte bogatijo Slovenijo. V turizmu je avtohtonost z ekonomskega vidika zagotovo visoka dodana vrednost. Razgledanega popotnika vse bolj zanimajo nove stvari v novem okolju, želi spoznati običaje in navade. Tujega gosta najbrž veliko bolj zanima šipon ali refošk kot kakšna druga, svetovno uveljavljena sorta.



Foto: S. Malovrh

»A se tukaj ob omembi avtohtonosti bolj pogovarjamo o butičnem turizmu in gastronomiji kot o množičnem pristopu, pri katerem zjutraj v hotelu zajtrkujemo jajčka na oko s popečeno slanino, kot to počne večina hotelskih gostov po vsem svetu,« pravi Klemen Košir, ki se ukvarja z ohranjanjem etnološke dediščine in je tudi avtor kuharskih knjig. Kakšna je torej prednost prehranjevanja z avtohtonimi vrstami in sortami? »Bolj kot s prehranskega vidika vidim vrednost avtohtonih sort in vrst v ohranjanju biološke raznovrstnosti in ohranjanju tradicionalnega okolja in navad. Gre za podoben pogled kot na stavbno dediščino, ki jo želimo iz spoštovanja do preteklosti zaščititi in ohranjati, tukaj pa imamo žive nosilce zgodovi-

ne, vključno s pridelovalci. Moja slika avtohtonosti je mnogo širša od same sortnosti. Bovška ovca, na primer, se je v stoletjih prilagodila strmemu terenu in alpskemu podnebju, njene lastnosti pa pridejo do izraza, če se pase na planini in ne na bovški ravnici,

**Za ohranjanje avtohtonih vrst in sort je pomembno tudi, da izdelki iz njih pridejo do potrošnika.**

ci z dodajanjem krme,« pravi Klemen Košir, ki je kot avtor kuharskih knjig tudi veliko časa na terenu, kjer zbira podatke o hrani in običajih nekoč, o avtohtonosti pa še izpostavi: »Av-

tohtonost vidim kot skupek dednega materiala, okolja ter ohranjenih običajev in praks z izdelkom na koncu, ki vse to združuje.«

### Avtohtone pasme in sobivanje s človekom

Vodja javne službe nalog genske banke v živiloreji mag. Danijela Bojkovski o avtohtonih pasmah pravi, da so se razvijale in sobivale s človekom in so najbolj prilagojene lokalnemu okolju, označimo jih lahko za kulturni spomenik in si kot takšne zaslužijo zaščito. »Zavedati se je treba, da jih bomo za prihodnje generacije ohranili le z uporabo njihovih proizvodov, s čimer bomo preprečili njihovo izginotje. Če jih bomo izgubili, bodo z njimi izgubljeni tudi tradicionalno znanje, tehnologije proizvodnje in predelave izdelkov živalskega izvora,« pravi sogovornica in dodaja, da so mnoge od teh avtohtonih pasem razvile specifične lastnosti in so prilagojene na proizvodne sisteme in klimatske posebnosti v našem okolju. »Redimo jih v območjih, ki so manj primerna za druge pasme, npr. kraška, hribovita območja. V teh ekosistemih se pogosto obnesejo boljše kot tujerodne pasme.«

### Skrbimo za ohranjanje slovenske dediščine

Za ohranjanje avtohtonih vrst in sort je pomembno tudi, da izdelki iz njih pridejo do potrošnika. Zato,

pravijo v Mercatorju, čutijo dolžnost, da izpostavijo pomen pridelave avtohtonih, domačih in tradicionalnih sort in živalskih pasem ter njihovega ohranjanja. »To vidimo kot del kulturne dediščine in pomemben prispevek k večji biotski raznovrstnosti na slovenskem podeželju. Ponosni smo na raznovrstno ponudbo lokalnih izdelkov, ki jo na naših policah zasledite pod oznako Radi imamo domače s prepoznavnim rdečim srčkom, in sodelovanjem z več kot 160 lokalnimi dobavitelji in 20 kmetijskimi zadrugami. Pri umeščanju doma-

čih izdelkov v ponudbo posamezne trgovine sledimo načelu lokalnosti. V okviru lokalne ponudbe tako zdaj na naših policah najdete tudi izdelke iz avtohtonih in tradicionalnih sort in pasem s prepoznavno oznako Od nekdanje naše s tradicijo. Ljudje se verjetno ne zavedamo, da lahko hrana, ki jo uživamo, dejansko poje naše zdravje, naše naravne vire in uničuje ekosisteme, pravi mag. Bojkovski. Zato lahko naše odločitve pri izbiri in nakupu hrane postanejo močan vzvod za pozitivne spremembe.

OD NEKDAJ NAŠE s tradicijo

Mercator naj najboljši svet

KMEČKI

NARAVNO SUŠENO

BIO KLOBASA krškopoljskega prašiča pakirana, Kmetija Žgajnar

KMEČKI

NARAVNO SUŠENO

BIO SUHA SALAMA krškopoljskega prašiča pakirana, Kmetija Žgajnar

KMEČKI

NARAVNO SUŠENO

BIO SUHA PANCETA krškopoljskega prašiča pakirana, Kmetija Žgajnar

Oglasno sponočilo, www.mercator.si