

Slovenska tradicija na domačem krožniku

**Klemen Košir: "Slovenci
smo zelo povezani
z zemljo"**

stran 3

**Danijela Bojkovski:
"Avtohtone pasme
so naložba za prihodnost"**

stran 4

**Šenkova domačija:
"Naše poslanstvo
je ohranjanje avtohtonih
pasem"**

stran 4

**Recepti: Jedi, ki so jih
poznali že naši
stari starši**

stran 5

**Lokalni pridelovalci:
Brez njih ne bi bilo
domače hrane**

stran 6





Foto: Shutterstock



Ohranimo, kar je naše. Spoštujmo tradicijo



Sanja Verovnik

Kokoš kot kokoš, vsaka nese jajca, boste rekli. A ni čisto tako. Slovenci imamo namreč tudi svojo. Avtohtono pasmo s simpatičnim imenom štajerka ali štajerska kokoš. Ta pa ni edina med avtohtonimi pasmami živali. Gotovo ste že slišali za kranjsko čebelo, bovško ovco, slovenskega hladnokrvnega konja ali pa za psa kraševca.

Po besedah dobre poznavalke avtohtonih pasem živali Danijele Bojkovski, vodje javne službe nalog genske banke v živinoreji in naše sogovornice v tej prilogi, imamo v Sloveniji 14 avtohtonih pasem. Kar deset med njimi jih je ogroženih, kar pomeni, da jim lahko v nekaj letih sledi celo izumrtje. Živalskih avtoht-

nih pasem bi bilo pri nas še več, če bi v preteklosti ravnali drugače. A iz napak se lahko tudi danes kaj naučimo. Predvsem lahko vsak od nas prispeva k ohranitvi dela tradicije, kar avtohtone živali poleg rastlin, drevin in jedi tudi so. Še več, Danijela Bojkovski je prepričana, da so prav avtohtone pasme živali naložba za prihodnost.

Vsekakor so ključni člen pri ohranjanju avtohtonosti in slovenske tradicije kmetje. Tako tisti, ki pridelujejo avtohtone rastline, pripravljajo tradicionalne jedi, kot rejci, ki so pomembni pri ohranjanju pasem domačih živali. Enih in drugih v Sloveniji ne manjka, so skoraj v vsaki vasi, na kar smo lahko zelo ponosni. Med njimi sta tudi Polona Virnik

Karničar in njen mož Drejc Karničar. Pred desetimi leti sta pogumno zavihala rokave in obnovila Šenkovo kmetijo, pravi biser arhitekturne tradicije na Zgornjem Jezerskem. Čeprav sta se želela usmeriti v turizem, sta hitro spoznala, da si ljudje, ki ju obiščejo, želijo domačo hrano. Tisto tradicionalno, preprosto: denimo joto, zelje in krompir, zabeljen z ocvirki, skratka jedi, s katerimi so živeli naši predniki, kot nam je pojasnil dober poznavalec in preučevalec slovenske kulinarike Klemen Košir. Tako sta se Karničarja odločila, da se preizkusita tudi v kmetijstvu s poudarkom na rejji avtohtonih slovenskih živalskih pasem in postaneta ambasadorja slovenske tradicije, ki jo s povabilom na pašnike želita približati gostom, ki ju obiščejo.

Tradicija in naše korenine so tisto, kar nas povezuje s predniki in z zemljo ter nam daje smisel in zagon za naprej, je njun moto. Takšnemu prepričanju sledijo tudi na Kmetiji Požar, ki jo najdete na Vrhpolju pri Moravčah. "Izkušnje, izročila, nasveti so nam bili dani in se prenašajo iz roda v rod," nas opozori gospodar Toni Požar. Ko vse skupaj združimo z današnjim znanjem in stanjem, se po njegovih besedah vrnemo k prednikom. Kajti moderno in sodobno nas slej ko prej pripelje do spoznanja, da je staro in tradicionalno preverjeno in potrjeno skozi čas, je prepričan.

Vendarle pa se cena, ki jo je treba plačati za tradicijo, zdi mnogim previsoka. Kljub opažanju Janeza Trstenjaka iz Stroče vasi, ki na ekološki kmetiji z družino obdeluje petnajst hektarjev sadovnjakov, med njimi tudi avtohtone sorte, da ljudje zadnje čase raje kupujejo lokalne izdelke, Anton Kukenberger z Gorenjih Ponikev pri Trebnjem, po domače Toni, ki je leta 2016 prejel laskavi naziv za mladega inovativnega kmeta in pozna vse svoje krave po imenu, precej kritično sprejema dejstvo, da so med ljudmi

prav oni, ki skrbijo za slovensko tradicijo in kakovostno hrano, označeni za visokocenovnike. Pravi namreč, da poceni hrana pomeni izkoriščanje človeka, živali in ne nazadnje tudi narave. Vse drugo pa sta za Kukenbergerja iluzija in pesek v oči. Za prvovredne izdelke je treba pač plačati več, kot je treba bolje poskrbeti za živali, kokoši, krave, če želimo, da nam nosijo kakovostno jajca in dajejo dobro mleko. Tudi s tem bomo pokazali, da cenimo tradicijo, predvsem pa bomo bistveno pripomogli k temu, da avtohtonost čez nekaj desetletij v Sloveniji ne bo zgolj romantičen spomin.

Fokus:

SLOVENSKA TRADICIJA NA DOMAČEM KROŽNIKU

Izid:

12. oktobra 2021

Urednica in avtorica člankov:

Sanja Verovnik

Izdajatelj:

Večer mediji, d.o.o.



Foto: Javne službe nalog genske banke v živinoreji

Štajerka

Štajerka je kokoš lahkega tipa z veliko sposobnostjo samostojnega iskanja krme. Njeni pasemski značilnosti sta čop iz podaljšanih peres za grebenom ter srednje visok, enostaven in pokončen greben, ožja domovina pa južni del avstrijske Štajerske. Kot pasma štajerka je bila standardizirana leta 1902, obstajalo pa je več barvnih tipov, od katerih se je v Sloveniji večinoma ohranila le jerebičasta štajerska kokoš. Njeno avtohtonost dokazuje tudi zapis iz davnega leta 1352, ko se je zaradi svojega nežnega in okusnega mesa znašla na kuhinjskem listu samostana Pri nebeških vrtnaricah na Dunaju. Poleg imena štajerka so ji v preteklosti rekli še staroštajerka, celjska kokoš, domača čopka, hasnovita štajerska kokoš, domačegrudna kokoš in štajerska deželna kokoš.

Slovenski hladnokrvni konj

Slovenski hladnokrvni konj je nastal na območju severovzhodne Slovenije in Gorenjske na osnovi domačih hladnokrvnih konj ter oplemenjevanja z žrebci pasem peršeron in noriški konj. Večji predstavniki te pasme lahko tehtajo tudi več kot tono. Večinoma so namenjeni vzreji klavnih žrebet in tudi za prirejo in predelavo kobiljega mleka. Nekateri rejci jih še vedno uporabljajo za pomoč v kmetijstvu in v manjši meri pri spravilu lesa iz gozda, kar pomembno prispeva k ohranjanju veščin in spretnosti, ki so potrebne pri delu z vprežnimi živalmi. Uporabljajo jih tudi kot rekreativne konje v vpregi, redkeje pa za ježo. Velike zasluge pri ohranitvi te avtohtone slovenske pasme imajo člani Združenja rejcev konj slovenske hladnokrvne pasme, ki pogosto sodelujejo tudi na promocijskih in turističnih dogodkih.



Foto: Javne službe nalog genske banke v živinoreji



Foto: Javne službe nalog genske banke v živinoreji

Kranjska čebela

Kranjska čebela je po izvoru iz Slovenije. Ljudje so jo gojili vse od svoje naselitve v naših krajih. Po zaslugi trgovine s čebelami je danes razširjena po vseh kontinentih. Je tudi druga najbolj razširjena čebelja podvrsta na svetu, takoj za italijansko Apis mellifera ligustica. Poznana je po mirnosti, delavnosti in odlični orientaciji. Odlikujeta jo dober donos in občutek za smer, kar ji pomaga pri navlečanju v tuje panje. Telo čebele delavke je sivo, od tod tudi ime sivka. Zadek je temen, prečni pasovi dlačic na zadkih obročkih so široki in sive do rumenkasto sive barve. Matica je svetlo do temno rjava. Troti so sive do rjavo sive barve, zadek imajo temen. Glavna grožnja kranjske čebele so zajedavske pršice varoje, ki čebeljo družino uničijo, če čebelar ne poseže z ustreznimi ukrepi. Kranjsko čebelo ogrožajo tudi intenzivno kmetijstvo s fitofarmaceutskimi sredstvi in klimatske spremembe s sušnimi poletji, ko presahnejo naravni viri čebelje hrane.

Kislo zelje je bilo nekoč osrednja jed slovenske kuhinje. Foto: Shutterstock

Tradicijska je nekaj, kar bi morali skrbno negovati, saj se prenaša iz roda v rod, opozori Košir, ki ga že od nekdaj privlačijo zgodbe ljudi, ki delajo z rokami in zemljo. Nekdanji novinar, danes pa kuharski samouk, kulinarčni raziskovalec, založnik in publicist, kadar le ima čas, sede na kolo in se odpelje na podeželje, se ustavi ob naključnih ljudeh, ki obdelujejo njive, kosijo travo ali sekajo drva v hosti. Načne pogovor, nekateri ga povabijo k sebi domov, zgodba steče tudi o tem, kot pravi, kakšno je bilo življenje pred prihodom traktorja. Vse vtise si skrbno zapiše v beležnico, morda jih nekega dne za vedno ohrani, zapisane v knjigi. Ta seveda ne bi bila prva. Napisal jih je kar nekaj. FAO 37.2.1 in Kruh moj vsakdanji sta bili denimo proglašeni za najlepši slovenski knjigi na Slovenskem knjižnem sejmu, dobro prodajane so bile knjige o jadranskih ribah, pa mineštrah, kislem zelju, le tista o joti nekako ni našla poti med bralce, iskreno prizna Košir.

Družina je za mizo jedla iz ene sklede

Kot dober poznavalec tradicionalne kuhinje pri nas je prepričan, da na preteklost gledamo z rožnatimi očali. Tudi na kulinariko. Nekoč so, nadaljuje, ljudje jedli veliko bolj preprosto, kot se izrazi - celo dolgočasno. "Ob pripovedovanju ljudi opažam, da se je vse vrtelo okoli kislega zelja, suhega sadja, repe, pri krompirju z ocvirki pa se zgodba že konča," pravi Košir. Tudi to, da so Primorci že od nekdaj uporabljali oljčno olje, Štajerci pa bučnega, ne drži, opozori, saj so olje v preteklosti prodali. Tudi kakovosti predelave olja, pa tudi mesnin, po Koširjevih besedah med včeraj in danes ne moremo primerjati: "Danes je napredek izredno hiter. Nekdaj so oljke obrali, ko so za to imeli čas, prepozno, rezultat pa je bilo olje žarkega okusa. Tudi mesa naši predniki niso pojedli toliko, kot ga zaužijemo danes," opozori sogovornik, ki kulinariko preteklosti na slovenskih tleh opisuje bolj monotono, kot si zamišljamo. Veliko bolj zanimive so bile včasih navade za mizo, poudari Košir: "Tam se



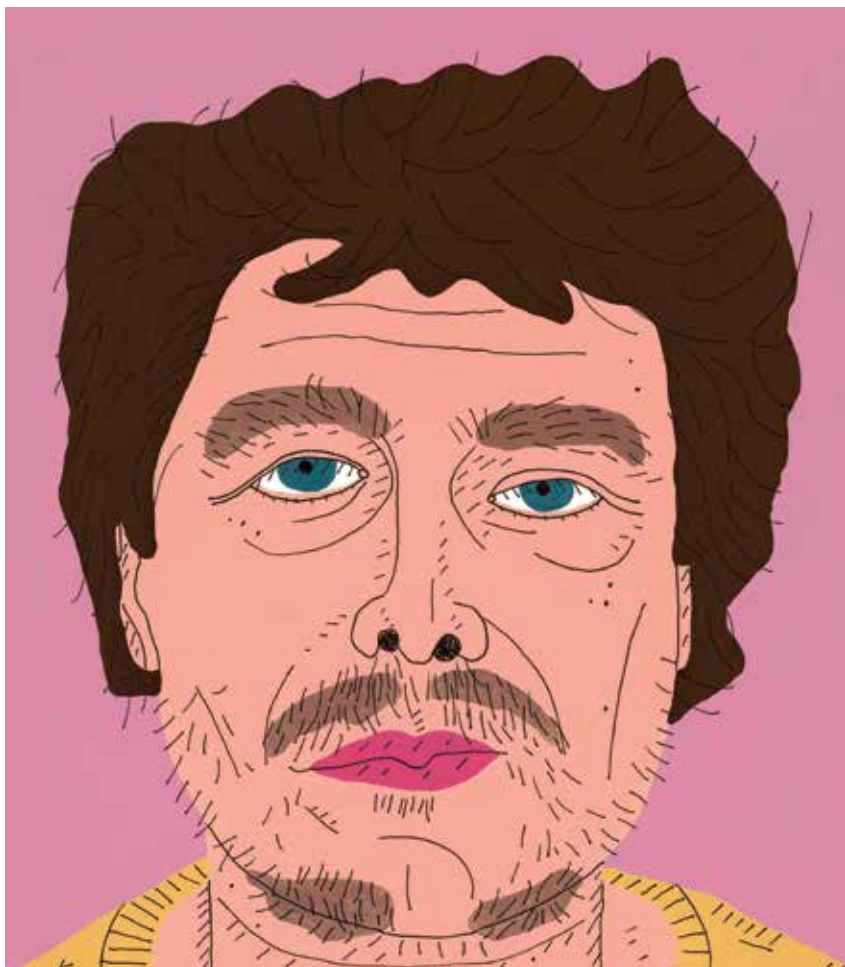
je zbrala družina in hrano zajemala z lesenimi žlicami iz ene velike sklede. Kar je za današnji čas nepredstavljivo."

Če mame ne kuhajo, se tradicija pretrga

Tradicijska se danes, kot pravi Klemen Košir, na podeželju ohranja s kmečkimi običaji, z žetvijo na starodaven način, ročnim striženjem ovac, košnje s srpi. Vsaka vas na določen način ohranja svojo zgodovino, običaje zapisujejo v publikacije. Mesta so po mnenju sogo-

Mast je bolj zdrava od margarine

Najpomembnejši pridelki slovenske etno kuhinje so po besedah Klemna Koširja zelje, krompir, fižol, repa, suho sadje in mast. Do slednje imajo danes ljudje odklonilen odnos, opozori, čeprav so številne raziskave dokazale, da je bolj zdrava od margarine. Rostbifi to niso, opozori Košir, je pa sezonska zelenjava, ki so jo včasih pojedli več, kot jo pojemo danes.



DOMAČA KULINARIKA

Klemen Košir: "Slovenci smo zelo povezani z zemljo"

Kulinarika nekoč je veliko bolj dolgočasna, kot si mislimo, opozori Klemen Košir, poznavalec hrane in družbe, Mercatorjev strokovni ambasador, ki meni, da podeželje živi tradicijo, medtem ko jo mesta odkrivajo.

vornika veliko bolj analitična, tradicijo določenega okolja razširijo na celoto Slovenijo, k čemur prispeva tudi raznolikost prebivalcev, ki so prišli v mesta z vseh vetrov. "Tisti, ki so bolj ponosni na svojo tradicijo, jo nosijo s seboj v mesta. Na primer: primorski študent bo v mesto, kjer obiskuje fakulteto, vedno prinesel vino iz svojega rodne okolja, ker je zanj najboljšega okusa na svetu," razmišlja Košir in še pravi, da imajo meščani tudi bolj romantičen pogled na tradicijo. Mesta po njegovem mnenju ne živijo s tradicijo, ampak jo vedno znova odkrivajo, medtem ko podeželje tradicijo živi.

Prepričan je, da se običaji najbolj ohranjajo s kuhanjem: "Če kuha stara mama ali pa mama prenese svoje kulinarčne navade na otroke, se tradicija nadaljuje. Če mame ne kuhajo, ker za to nimajo časa in za kosilo v trgovini raje kupijo zamrznjene izdelke, se ta tradicija seveda pretrga. Prav pomanjkanje časa je danes problem, da se kuha samo še ob vikendih ali pa gre še takrat družina jest kam ven."

Najraje sledimo trendom

Ljudje danes še kako sledijo trendom, pove Košir. "Modno je kruh peči doma,

Klemen Košir, Mercatorjev strokovni ambasador: "Kuharji so zvezdniki, v resnici pa so zvezde kmetje, ki poznajo težko življenje." Ilustracija: Klemen Košir

ker so to delali naši predniki. V resnici pa so včasih kruh pekli povsem drugače. V večini krajev so del starega kruha posušili, pekli so ga enkrat na teden, varčevali so s kurjavo, vmes sušili sadje. Mi pa imamo ta kruh v hladilniku v tekoči obliki, pečemo ga v aparatih za peko," pojasni sogovornik. Je pa nekaj, kar je prisotno bilo in je še danes - želja po samooskrbi, da imamo svoj vrt in sami pridelujemo zelenjavo in sadje. "Tudi s tem se ohranja tradicija oziroma stik z naravo," meni Košir. "Ljudje nabirajo spomladi regrat, jeseni gobe in kostanj. V tujini tega ni videti. Slovenci smo zelo povezani z zemljo."

Lokalne izdelke cenimo vedno bolj, kar je tudi prav, poudari Košir. Med pandemijo, ko smo ostali doma, smo se, kot nadaljuje, bolj osredotočili na bližnjo okolico, bili smo več v naravi, imeli stik s podeželjem. "Usedli smo in se ustavili. Videli stvari povsem

drugače. In jih začeli tudi ceniti," dobro stran zdravstvene krize opiše sogovornik. Jezi ga, da je kulinarika danes pop kultura: "Kuharji so zvezdniki, v resnici pa so zvezde kmetje, ki poznajo težko življenje. Vezani so na naravo, ki je vedno bolj muhasta."

Prepričan je, da nas hrana povezuje, ne nahrani, da so veliko bolj pomembni medčloveški odnosi: "V življenju so še pomembnejše stvari, kot je hrana oziroma tisto, kar je na krožniku, kar se danes vse preveč poudarja. Moč hrane je v povezovanju, da se družina zbere skupaj, da prijatelji preživijo kakovosten čas ob pogovoru in posledično tudi ob okusni hrani."



"V podjetju Mercator čutimo dolžnost, da izpostavimo pomen pridelave avtohtonih, domačih in tradicionalnih sort in živalskih pasem ter njihovega ohranjanja 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 na sodelovanje z več kot 160 lokalnimi dobavitelji in 20 kmetijskimi zadrugami. Pri umeščanju domačih izdelkov v asortiman posamezne trgovine sledimo načelu lokalnosti. V okviru lokalne ponudbe tako sedaj na naših policah najdete tudi izdelke iz avtohtonih in tradicionalnih sort in pasem s prepoznavno oznako Od nekdaj naše s tradicijo."

OHHRANJANJE TRADICIJE

Danijela Bojkovski: "Avtohtone pasme so naložba za prihodnost"

Ohranjanje slovenskih avtohtonih pasem domačih živali je nacionalnega pomena, za kar si prizadeva vodja javne službe nalog genske banke v živinoreji in Mercatorjeva ambasadorica mag. Danijela Bojkovski.



Danijela Bojkovski: "V Sloveniji imamo 14 ark kmetij in osem središč."
Foto: Osebni Arhiv Danijele Bojkovski

Slovenija je bila v preteklosti bogata z domačimi, avtohtonimi živalskimi pasmami, na kar opozarjajo tudi zapisi, med drugim se je o reji in različnih populacijah konj v svojem delu Slava vojvodine Kranjske razpisal tudi Janez Vajkard Valvasor, opozori Bojkovskijeva. Po njenih besedah se je po letu 1945 začelo domače pasme križati s tujerodnimi pasmami. Industrializacija kmetijstva, selitev večjega števila prebivalstva v mesta, opuščanje pridelave na območjih s težjimi razmerami za kmetovanje in uvedba visoko specializiranih pasem so, kot pravi vodja javne službe nalog genske banke v živinoreji, povzročili zmanjšanje populacije avtohtonih na lokalno okolje prilagojenih pasem. Škoda je bila s tem seveda narejena, saj je danes po mnenju sogovornice na globalni in evropski ravni v sodobno živinorejo vključenih vedno manj avtohtonih pasem, nekaj pa smo jih nepovratno izgubili. Med njimi tudi marijadvorsko govedo - pasmo, ki smo jo na območju današnje Slovenije redili pred dobrimi 60 leti.

V Sloveniji 14 avtohtonih pasem

Po besedah Mercatorje strokovne ambasadorke imamo v Sloveniji dvanajst pasem, ki jih uporabljamo za kmetijstvo in prehrano, dve pasmi pa je ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (MKGP) kot avtohtoni priznalo nedavno: oplemenjeno jezersko-sol-

čavsko ovco in bosanskega planinskega konja. Poleg teh so na seznamu belokranjska pramenka, bovška ovca, istrska pramenka, drežniška koza, krškopoljski prašič, kranjska čebela, posavski konj, lipicanski konj, slovenski hladnokrvni konj, štajerska kokoš in cikasto govedo. Večina sodi med ogrožene in ranljive pasme. Pri tem je treba omeniti še psa kraškega ovčarja oziroma kraševca, katerega populacija pa glede na merila ogroženosti spada že v kritično stopnjo ogroženosti. Za severovzhodno Slovenijo so značilne predvsem štajerska kokoš, slovenski hladnokrvni konj in splošno razširjena kranjska čebela. Ohranjanje slovenskih avtohtonih pasem domačih živali

je nacionalnega pomena in v skladu s konvencijo o biološki raznovrstnosti, programom razvoja podeželja slovenskega kmetijstva in dolgoročnim programom varstva biotske raznovrstnosti v slovenski živinoreji, opozori Danijela Bojkovski. Z delom na področju ohranjanja biotske raznovrstnosti v živinoreji se od sredine osemdesetih let prejšnjega stoletja ukvarja raziskovalna skupina na oddelku za zootehniko ljubljanske biotehniške fakultete, leta 2010 ji je MKGP podelilo koncesijo za opravljanje javne službe nalog genske banke v živinoreji; vodi jo Danijela Bojkovski. Kot pravi, so avtohtone pasme tudi naložba za prihodnost, saj nosijo neprecenljiv genski zapis predvsem za lastnosti, ki jih povezujemo z odpornostjo in prilagojenostjo na specifično okolje, in te bodo v času klimatskih sprememb, s katerimi se soočamo, še kako pomembne. "Podobno velja za izgubo tradicionalnih načinov reje ter s tem povezanih znanj in veščin, vključno z načini predelave in tradicionalne kmetijske proizvode in živila. S svojo pestrostjo in kakovostjo izdelkov imajo pomembno mesto v kulinariki in turizmu in pripomorejo k celostni podobi slovenske kulturne identitete," je prepričana sogovornica.

Kmetije, ki rešujejo tradicijo

Pomemben način ohranjanja avtohtonih pasem domačih živali v živem javna služba izvaja skozi ustanovitev ark mreže, ki povezuje kmetije s statusom ark. Ark v prevodu pomeni barka. Po vzoru Noetove barke, ki jo v številnih drugih jezikih imenujejo arka, na katero je po bibličnem izročilu naložil sebe, svojo družino in vse zemeljske živali, da bi jih rešil pred vesoljnim potopom, je izraz mednarodno uveljavljen pri ohranjanju in spodbujanju reje avtohtonih pasem v okolju, v katerem so nastale. Kot pojasni sogovornica, so ark kmetije v osnovi namenjene vzreji plemenskih živali, za pridobitev ark statusa morajo rediti vsaj po eno pasmo iz več različnih skupin domačih živali, ki morajo biti vključene v rejski program ali pa morajo izvirati iz kontroliranih rej iz izvornega okolja posamezne pasme. Status kmetijam po besedah Danijele Bojkovski podeli javna služba po predhodnem ogledu. "Zaželeno je trženje živalskih izdelkov, usmeritev v ekološko kmetovanje in sočasno ohranjanje avtohtonih rastlinskih sort," pojasni sogovornica in še doda, da imamo v Sloveniji 14 ark kmetij in osem ark središč.

"V podjetju Mercator čutimo dolžnost, da izpostavimo pomen pridelave avtohtonih, domačih in tradicionalnih sort in živalskih pasem ter njihovega ohranjanja 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 na sodelovanje z več kot 160 lokalnimi dobavitelji in 20 kmetijskimi zadrugami. Pri umeščanju domačih izdelkov v asortiman posamezne trgovine sledimo načelu lokalnosti. V okviru lokalne ponudbe tako sedaj na naših policah najdete tudi izdelke iz avtohtonih in tradicionalnih sort in pasem s prepoznavno oznako Od nekdanje naše s tradicijo."

Skrb vzbujajoče številke

Na globalnem nivoju je ogroženih 17 odstotkov vseh pasem domačih živali, opozori Danijela Bojkovski. Kot pravi, je ta številka verjetno veliko višja, saj za 60 odstotkov pasem podatki o velikosti populacije niso znani. Po podatkih OZN za prehrano in kmetijstvo (FAO) je od 7745 avtohtonih pasem domačih živali 594 že izumrlo, dodatnih 26 odstotkov pa je tik pred izumrtjem, doda sogovornica. In še, da pri pridelavi hrane na globalnem nivoju uporabljamo 40 živalskih vrst, a jih le osem zagotavlja globalno preskrbo z mesom, mlekom in jajci. "Skoraj dva milijona ljudi v državah v razvoju je odvisna od živalskih genskih virov, živinorejski sektor pa zagotavlja 40 odstotkov ekonomske vrednosti kmetijske proizvodnje," sklene Bojkovskijeva.

ARK KMETIJA

Šenkova domačija: "Naše poslanstvo je ohranjanje avtohtonih pasem"

Kmetija pod mogočnim Grintovcem na Jezerskem je neponovljiv biser alpske arhitekture, hkrati pa se na njej ohranja tradicija: redijo slovenske avtohtone pasme in so vključeni v ark mrežo.

Domačijo sta pred več kot desetimi leti prevzela Polona Virnik Karničar in njen mož Drejc Karničar od Polonine babice ter se podala na pot obnove. Njun cilj je bil, da bi domačija znova zaživela in se usmerila v turistične vode. Nekaj malega so se s turizmom lastniki te kmetije bavili že prej, sicer pa so med 500-letno zgodovino tu vedno živeli kmetje, ki so se ukvarjali z živinorejo, gozdarstvom in trgovino z lesom. Poleg tega je Šenkova domačija zavarovana kot kulturni spomenik že od leta 1949. "Najprej sva zgradila samo apartmaje, a se je zelo hitro izkazalo, da ljudje želijo tudi domačo hrano," pravita Karničarjeva. "Ker sva imela izkušnje iz Češke koče, ki sva jo pet let oskrbovala, kuhanje ni bilo težava."

Od štajerskih kokoši do krškopoljskih prašičev

S tlakovanjem poti v turizem je oživela tudi kmetija. Potem ko je bil hlev več let prazen, so znova vzpostavili ovčjerejo, vmes so imeli tudi konje,

dodali govedo, tudi prašiče, razširili so jato kokoši, s katerimi se je Polona Virnik Karničar v otroštvu močno povežala: "Ni bilo lepšega kot pestovati piščančke, ki so kukali izpod kockle. To je bil včasih čisto normalen proces, sedaj so pa kockle zaradi genetike zelo redke. Prav zato smo se odločili za štajerske kokoši, ki so gensko najbolj nespremenjene in imajo dober materinski nagon. Redimo ovce jezersko-solčavske pasme, ki so pri hiši verjetno že stoletja in so od leta 1856 priznana avtohtona pasma. Doma so na Jezerskem, so velike, imajo dobro meso, jagnjijo lahko dvakrat na leto in tudi njihova volna je kvalitetna. Odločitev za ostale avtohtone pasme je bila precej logična, saj sodelujemo na Jezerskem s kmetijo Kovk, ki prav tako redi avtohtone pasme, prve cike in krškopoljce smo dobili pri njih." Odločitev za avtohtone pasme gospodarica tako strne: "Prilagojene so na naše podnebje, nimajo zdravstvenih težav, predvsem krave in



ovce enostavno kotijo mladiče, imajo kakovostno meso, znano tudi po ugodni maščobnokislinski sestavi, in ne uničujejo tal s prekomerno težo."

Jejmo manj mesa, a bolj kakovostnega

Vključeni so v ark mrežo. "Prejeli smo povabilo biotehniške fakultete k programu ark. Bili smo ena od prvih kmetij, ki so jih obiskali in certificirali," sta ponosna Karničarjeva. Svoje pasme z veseljem predstavijo tudi obi-

skovalcem: "Naše poslanstvo je ohranjanje avtohtonih pasem v naravnem okolju, njihovo razmnoževanje in prikaz javnosti. Vključeni smo tudi v rejske programe posamezne pasme, ki jih vodijo za to usposobljene inštitucije; večinoma so to društva ob strokovni pomoči biotehniške fakultete in kmetijsko-gozdarskega zavoda." Skrb Mercatorja po ohranitvi domače tradicije toplo pozdravljata, menita namreč, da če ne bomo poskrbeli za ohranitev in promocijo pasem, našim zanamcem ne bo od tradicije nič ostalo. "Tradicija in naše korenine so tisto, kar nas povezuje s predniki in zemljo ter nam daje smisel in zagon," opozarja

Šenkova domačija ohranja tradicijo. Korenine nas povezujejo s predniki in zemljo, pravijo. Foto: Osebni Arhiv Šenkova Domačija

Polona Virnik Karničar. Čeprav avtohtone pasme niso namenjene množični vzreji, temveč gre za bolj kot ne butično rejo višjega cenovnega in kvalitetnega razreda, je prav, kot nadaljuje, da se ti izdelki ponudijo Slovincem, saj na kmetiji želijo, da se v Sloveniji je dobra in kvalitetna hrana. Pri tem pa izpostavi moto združenja gorniških vasi: "Manj je več. Jejmo manj mesa, pa tega bolj kvalitetnega. Bomo bolj zdravi in in zadovoljni!"

DOMAČE IN SLASTNO

Jedi, ki so jih poznali že naši stari starši

Obstajajo dobrote, ki so del slovenske kulinarčne zgodovine, pogosto pozabljene, zapisane v zaprašenih kuharskih knjigah ali na receptih naših babic. Čas je, da jih obudimo in se prepričamo, kako slastne so te domače jedi.



Foto: Mercator



1. Ajdov potancelj

Ajdov potancelj je slastna pogača iz ajdovega testa in skutinega nadeva, ki se na Dolenjskem lahko najde kot samostojna jed ali pa ob boku prazničnim dobrotam.

**SESTAVINE:**

2,5 dl ajdove moke, 2,5 dl ostre moke, 1 l vrele vode, 500 g bio ovčje skute, 180 g bio ovčjega jogurta, 1 jajce, 100 g kisle smetane, sol
Količine ustrezajo pekaču premera 28 cm.

**NAVODILO ZA PRIPRAVO:**

Pečico segrejemo na 180 °C. Zavremo liter vode, v kateri raztopimo žličko soli. Skupaj zmešamo obe moki in zmes poparimo - čez moko prelijemo vrelo vodo in pomešamo. Pustimo, da se sestavine popolnoma ohladijo, nato jih pregnetemo v testo brez grudic. Pekač namastimo z raztopljenim maslom ali z malo olja. Polovico testa razporedimo po dnu pekača in ga poravnamo. Skuto, jogurt, eno jajce in pol žličke soli zmešamo v mazav nadev. Nadev stresemo v pekač. Po vrhu razporedimo še drugo polovico testa in ga potancamo. Vse skupaj prelijemo z razžvrkljano mešanico kisle smetane in enega jajca. Pekač postavimo za eno uro v pečico, segreto na 180 °C.

**ALI STE VEDELI?**

Svoje ime je potancelj dobil po načinu priprave, saj zgornjo plast testa z rokami potancamo v pekaču.

2. Mlinčevka

Mlinčevka je izredno sočna in izdatna pogača, ki je zložena iz več plasti skutino-jogurtovega in jajčnega nadeva. Gre za izrazito praznično jed, ki se lahko postavi ob bok najboljšim tortam.

**SESTAVINE:**

Testo: 800 g moke, 8 jajc, 80 ml olja, 5 žlic mlačne vode
Nadev: 800 g albuminske skute, 2 dl jogurta, 3 jajca, 5 žlic sladkorja, 1 vrečka vaniljevega sladkorja, 100 g masla

**NAVODILO ZA PRIPRAVO:**

Testo: Iz 800 g moke, 8 jajc, 80 ml olja in 5 žlic mlačne vode zamesimo mehko testo za mlince. Testo razdelimo na 15 enakih delov, ki jih nato pokrijemo in pustimo 15 minut, da se odpočijejo. Nad ogenj pristavimo lonec vode, jo dobro posolimo in zavremo. Vsak kos testa razvaljamo na velikost izbranega okroglega pekača, na primer s premerom 26 cm. Razvaljano testo skuhamo v slanem kropu, nato ga odcedimo in ohladimo. Postopek ponovimo za vse kose.

Nadev in peka: Pečico segrejemo na 180 °C. V posodo stresemo 800 g skute, 2 dl jogurta, 3 jajca, 5 žlic sladkorja in 1 vrečko vaniljevega sladkorja. Vse skupaj dobro premešamo v mazav nadev. Maslo raztopimo. V namaščen pekač postavimo plast testa, po kateri premažemo malo nadeva. Po nadevu zlijemo žlico raztopljenega masla. Postopek ponavljamo, dokler ne pridemo do vrha mlinčastega stolpa. Mlinčevko pečemo eno uro na 180 °C.



Foto: Mercator

3. Toč s polento

Toč je primorska jed, malce podobna golažu, v kateri pa običajno kraljujeta pršut in refošk ali teran.



Foto: Mercator

**SESTAVINE:**

Toč: 50 g pancete krškopoljca, 1 klobasa za kuhanje, 1 čebula, 2 dl rdečega vina, 1 dl vode, 1 vejica timijana, 1 žlica moke

Polenta: 300 g instant polente, 1,2 l vode, 150 g poltrdega sira, 1 žlica ocvirkove masti, sol

**NAVODILO ZA PRIPRAVO:**

Testo: Panceto narežemo na tanke rezine, klobaso pa na kolute. Čebulo olupimo, jo razpolovimo in nareže-

mo na tanke polkolobarje. Lonec pristavimo nad srednji ogenj in vanj stresemo panceto. Pražimo jo eno minuto, nato dodamo narezano klobaso. Med občasnim mešanjem pražimo še dve minuti. Panceto in klobaso preneseemo iz lonca na krožnik, pri tem pa poskrbimo, da v posodi ostane dovolj maščobe. V lonec stresemo narezano čebulo in jo med mešanjem svetlo prepražimo - ravno toliko, da postekleni. Po čebuli potresemo žlico moke in jo dobro premešamo. Dodamo vejico timijana, 2 dl rdečega vina in 1 dl vode. Premešamo in počakamo, da tekočina zavre, nato v posodo vrnemo panceto in klobaso. Toč kuhamo na zmernem ognju 10 minut.

Polenta: Sir fino naribamo. V lonec zlijemo 1,2 l vode in jo zavremo. Vodo narahlo posolimo, nato vanjo stresemo instant polento. Dodamo žlico ocvirkove masti. Polento neprestano mešamo in jo kuhamo, dokler se ne zgosti. V polento dodamo nariban sir in dobro premešamo. Še vročo polento prelijemo v manjši pekač in jo poravnamo. Pekač tesno prekrijemo s prozorno folijo za živila, ga postavimo na hladno in počakamo, da se polenta strdi. Strjeno polento zvrnemo iz pekača na rezalno desko in jo narežemo na enako velike kocke. Kocke polente z vseh strani na hitro popečemo na ponvi - ravno toliko, da se segrejejo.

**ALI STE VEDELI?**

Ob toču največkrat postrežejo kruh, krompir ali polento, ki se nato pomaka vanj - od tod tudi ime jedi, saj točanje pomeni pomakanje.

4. Ajdovi žganci

Ajdovi žganci z zeljem in ocvirki so vseslovenska klasika, ki jo pripravljajo na domačijah po vseh koncih in krajih Slovenije.

**SESTAVINE:**

Žganci: 250 g ajdove moke, 4 žlice ocvirkov v masti, sol
Zelje: 350 g kislega zelja, 100 ml belega vina, 1 žlica olja, 1 čebula, 1 strok česna, 1 lovrorjev list in poper

**NAVODILO ZA PRIPRAVO:**

Praženo zelje: Čebulo na drobno sesekljamo in jo svetlo prepražimo na žlici olja. Strok česna sesekljamo in ga dodamo k čebuli. Pražimo, dokler česen ne zadisi, nato v lonec stresemo kislo zelje. Dodamo lovrorjev list, poper in sol. K zelju prilijemo še 1 dl vina, nato pa ga pražimo 20 minut, da se zmehča. Med praženjem po potrebi dolivamo malo vode. Žganci: V loncu zavremo 700 ml dobro osoljene vode. V lonec stresemo ajdovo moko, ki naj bo čim bolj na kupu. Ko voda zavre, pena pa prekrije vso moko, ročaj kuhalnice zapirimo v sredino ajdovega kupčka in zvrtnemo 2 cm široko luknjo. Ogenj zmanjšajmo, posodo pa pokrijemo. Ajdova moka naj se kuha 20 minut, pri tem pa pazimo, da voda ne prekipi. Medtem ko se žganci kuhajo, v manjši ponvi raztopimo in popražimo štiri žlice ocvirkove masti. Iz lonca odlijemo večino tekočine - žgančevke. Nekaj je prihranimo. S kuhalnico premešamo ajdovo moko, dodamo nekaj žlic masti brez ocvirkov, nato pa



Foto: Mercator

postopoma dodajamo še odcejeno tekočino. Več tekočine ko dodamo, bolj mokri in večji bodo žganci. S kuhalnico zagrabimo nekaj mase, z vilico pa z nje v skledo nadrobimo žgance. Vsake toliko žgance v skledi zabelimo z ocvirki.



Kmetija Žgajnar: Uglašeni z naravo

Pred pragom Postojnskih vrat, tam, kjer se notranjski svet preveša proti Krasu in Primorski, se v objemu gozdov razprostirajo zeleni travniki eko kmetije Žgajnar, ki ji po domače pravijo tudi domačija Križman. Na prelomu stoletja je najstarejši gospodar **Anton Žgajnar** pod Nanosom našel hirajoče združno posestvo in v njem videl številne priložnosti. Sklenil je, da posestvo kupi in se začne ukvarjati z mlekarstvom. Deset let pozneje je njegova hči **Tina Žgajnar** ustanovila podjetje Bio dobre in takrat se je na kmetiji začela intenzivnejša sirarska proizvodnja. Kot pravijo Žgajnarjevi, vsi v družini živijo s kmetijo, poslušajo naravo, opazujejo njene zakonitosti in sodelujejo z njo. Pustijo se voditi izročilu tradicije in navdihu inovativnosti. Ne sklepajo kompromisov, kot pravijo, njihova proizvodnja je v celoti ekološka. Tina Žgajnar pojasni, da se je njen oče Anton poglobil v vsak vidik vzreje pašne živine. "V to, kje in kako se krave pasejo, kako naj jim bo v hlevu postlano, kako in kdaj jih je najbolje molsti ... Pa kako zbirati mleko, delati jogurt, sir, maslo ... Vse na enem mestu oziroma na enem dvorišču," pripoveduje Žgajnarjeva, ki je do potankosti zasnovala smel načrt trženja in nenehne širitve nabora izdelkov. Ponosni so tudi na avtohtone in tradicionalne slovenske pasme, ki domujejo pri njih in dajejo mleko za slastne ekološke izdelke, mlečne in mesne: krškopoljske prašiče, cikasto govedo, posavske konje in tradicionalno sivko.

Žgajnarjevi ne želijo biti, poudarjajo, še eni v sivem povprečju, zato načrtno delajo najkakovostnejše ekološke izdelke po čim bolj sprejemljivi ceni, saj verjamejo, da si vsi ljudje zaslužijo dobro hrano. Že Anton Žgajnar je bil prepričan, da se je treba vrniti k naravi. Rodovi njegovih prednikov so kmetovali, zato ima kmetovanje v krvi in duši. Zaveda se, da so krave čuteča bitja, da potrebujejo pristen stik z naravo, prijazno roko in dobro pašo. Predvsem pa se zaveda, da je za kmetijo treba skrbeti tudi po sodobnih podjetniških načelih. "Le če se krava dobro počuti, lahko od nje pričakujemo prvo vrstno mleko," je prepričan. Prav takšno razmišljanje, kot ga imajo Žgajnarjevi, je temelj vsega, kar delajo in



LOKALNI PONUDNIKI

Brez njih ne bi bilo domače hrane

Kmetovalci, sirarji in drugi pridelovalci in ponudniki domačih izdelkov vsak po svoje ohranjajo tradicijo in si prizadevajo, da bi bila na naši mizi domača hrana, polna zdravja in vitaminov.

ustvarjajo na ekološki kmetiji. "Zatrdimo lahko, da so mleko in vsi mlečni izdelki pridobljeni ne le na najsodobnejši ekološki način, ampak tudi s pozornostjo in z znanjem, ki so ga z opazovanjem naravnih ciklov pridobivali že naši predniki. Naše živali si zaslužijo najboljše življenjske pogoje: najprišnejše pašnike, odlično hlajen hlev, ležišča iz lateksa in čohala," so ponosni

V sire Toni Kukenberger predela približno 40 odstotkov mleka, kar je največji delež, iz 60 odstotkov naredijo druge izdelke.

Foto: Osebnih Arhiv Kukenberger

na svoj odnos do živali. Tudi vsa trava za pašo in krmo zraste na njihovih pašnikih. "Vse, kar ponujamo, nastane iz mleka, ki ga namolžemo na kmetiji. V eni mikroklimi. S tem mleko ohranja svojo kakovost. Tudi sirarno imamo blizu hleva," pojasnijo Žgajnarjevi in nadaljujejo: "Sveže pomolzeno mleko v petnajstih minutah vlijemo v sirarske kotle in naredimo mlečne izdelke po receptih, ki so v družini že pokolenja. Ti posebni procesi z inovativnostjo, s svojimi malimi skrivnostmi, z odprtostjo do nenehnega izboljševanja okusa živili in z ljubeznijo do svojega dela dajejo našim izdelkom poseben okus

in teksturo: jogurti so gosti, kremni, siri pa čvrsti in polnih okusov."

Kmetija Kukenberger: Pomembna je urejena celota

Ko je bil **Anton Kukenberger**, po domače Toni, star 23 let, je do očeta pristopil z idejo, da bi prevzel družinsko kmetijo na Gorenjih Ponikvah pri Trebnjem. Oče, ki kmetije niti še ni prevzel od svojega očeta, se je moral najprej posvetovati z njim, ta pa se je, vesel, da želi mlajši rod razvijati kmetijo, z ve-

Žgajnarjevi verjamejo, da si vsi ljudje zaslužijo dobro hrano.

Foto: Osebnih Arhiv Kmetije Žgajnar

seljem strinjal. "Najprej smo se lotili predelave mleka, nato pa smo se preusmerili v ekološko in seneno prirejo in predelavo mleka," se začne spominjati Kukenberger. Pravi, da ne sledijo zgolj uveljavljenim praksam, ampak želijo ponuditi izdelke, ki kupce zadovoljijo in po drugi strani pustijo čim manjši okoljski odtis. Večji del leta se krave pasejo na pašnikih in Kukenberger jih vsak dan molze s prevoznim molziščem, ki ga je naredil sam in so se ga krave hitro navadile. Inovacija je prispevala tudi k temu, da je leta 2016 prejel naziv mladi inovativni kmet leta. Prevozno molzišče je, kot pravi, prispevalo k pridobitvi naziva in mu na široko odprla vrata do ekološke reje. Pripomogla pa je tudi njihova aktivna tržna usmerjenost in kmetija v celoti, še doda Kukenberger, saj se ves čas trudijo, da je na kmetiji vse tako, kot je treba, da imajo urejeno dvorišče, gospodarsko poslopje, obdelovalne površine in da je "porihtana" tudi predelava. "S tem dobi tudi kupec, ki pride k nam, dober vtis," opozori Kukenberger.

Posebnega odnosa pa so na kmetiji deležne tudi živali. "Govedo je zelo



neobčutljivo na nizke temperature, je pa zelo občutljivo na visoke. Zato odprt hlev zanje tudi pozimi ni problematičen, pri višjih temperaturah je več težav. Ampak ob veliki izmenjavi zraka se vročinski stres zmanjša. Zato je naš hlev odprt, pozimi preprečimo preprih samo s protivetnimi mrežami. Ležišča so velika, da krave nimajo težav z vstajanjem in uleganjem. Poleg tega so na debelo nastlana, da so krave vedno na mehkem in suhem," opiše udobje v domačem hlevu Kukenberger. Vanj bi lahko, kot doda, spravili tudi 30 odstotkov več živali, a sirar tega noče. Poudari namreč, da večji strošek zaradi večjega prostora v hlevu krave povrnejo z dobrim zdravjem, kar se po njegovih besedah odraža pri kakovosti mleka in seveda tudi pri mlečnih izdelkih. V sire Kukenbergerji predelajo približno 40 odstotkov mleka, kar je največji delež, iz 60 odstotkov naredijo druge izdelke: jogurte in skuto ter mleko za direktno uživanje. Izdelajo tudi manjšo količino masla in kisle smetane, vendar, kot opozori Kukenberger, ne morejo niti približno pokriti povpraševanja. "Z odvezmanjem maščobe iz mleka drugim izdelkom odvzamemo okus, pa tudi nekaj vitaminov," nas podučí sirar. Precej kritičnega pogleda je do odnosa Slovencev do hrane. Opozori, da je hrana v večjem delu sveta izredno poceni: "Ampak ceno za to plačujemo pridelovalci. Tisti, ki se trudimo, da bi celotna veriga pošteno ovrednotila vse člene, smo velikokrat označeni za visokocenovnike, ampak je to edina realna slika. Poceni hrana pomeni izkoriščanje človeka, živali, narave. Vse drugo sta iluzija in pesek v oči." Mlad in uspešen kmet ocenjuje, da se povpraševanje po lokalni hrani počasi veča, večja je tudi ponudba izdelkov. Prepričan je, da je prehranjevanje z lokalno pridelano hrano, po možnosti ekološko, bistvene pomena za vse: "Manj bo alergij, bolezni, bolje bo funkcionirala lokalna družba in manjša bo obremenitev okolja."

Kmetija Požar: Kmetovanje z ljubeznijo

Slovensko kmetijstvo je v zgodovini preneslo marsikaj, pravijo na kmetiji Požar, ki stoji v Vrhpolju pri Moravčah in kjer delajo **Ani Novak** ter njena brata **Jure** in **Toni Požar** z ženo **Nino**, vsi štirje so na kmetiji tudi zaposleni. Vsak od njih ima svoje delo, ki ga skupaj združujejo v celoto. Pravijo, da so mladi, stara je samo njihova kmetija. Čeprav se s pridelavo in predelavo zelenjave ukvarjajo komaj nekaj let, jim izkušnje in volje ne manjka. "Izkušnje, izročila, nasveti so nam bili dani in se prenašajo iz roda v rod," pravi Toni Požar. Ko vse skupaj združijo z današnjim znanjem in stanjem, v katerem so v tem času, se vrnejo v



OD NEKDAJ
NAŠE
s tradicijo

radi
imamo
domače

zgodovino naših prednikov, pravijo. Podedovali namreč niso samo kmetije, temveč tudi tradicijo slovenskega prostora. "Moderno in sodobno nas pripelje do spoznanja, da je staro in tradicionalno preverjeno in potrjeno skozi čas," opozori Požar.

Njihov osnovni cilj je pridelati svežo in okusno zelenjavo, polno vitaminov, ob tem pa veliko pozornosti posvetijo tudi skrbi za okolje in zdravju ljudi. Slovenija je majhna dežela, opozarja Toni Požar, in ker je praktično vsa pridelava lokalna, je pot od njive do krožnika kratka. Zelenjava je zaradi tega sveža, polnega okusa in vsebuje veliko hranilnih snovi ter vitaminov in mineralov, ki so pomembni za naše zdravje, nadaljuje sogovornik. "V teh težkih pandemičnih časih moramo še posebej poudariti skrb za zdravje in medsebojno sodelovanje. Zavedati se je namreč treba, da kupci z nakupom sezonske hrane pri lokalnih kmetih ali izdelkov v trgovinah s slovenskih kmetij podprejo kmete in našo pridelavo ter nam s tem zagotovijo preživetje," poudari Požar. "Vzajemno pa vam kmetije nudimo višjo kakovost izdelkov in s tem tudi večjo varnost, saj z živili rokuje manj posrednikov. Vse to pa krepi imunski sistem, zaščiti naš organizem in pomaga obnavljati celice ter s tem tudi zdravje, ki je naša največja vrednota."

Ker spodbujajo uživanje sezonske hrane, v zimskem času Požarji nudijo naravno kisano zelje, repo in kisló rdečo peso, v ponudbi kmetije pa sta tudi ajdova moka in ribano rdeče zelje. Na kmetiji kisajo zelje na tradicionalen način, ki so ga uporabljali že njihovi predniki. "Zeljne glave ročno odrežemo, očistimo, osolimo, zrežemo in obtežimo, da se ustvarijo anaerobni pogoji, ki omogočajo začetek fermentacije. Kislo zelje, kisló repa in kisló rdeča pesa so energijske bombe vitaminov, predvsem pozimi. S pakiranjem v steklene kozarce jim podaljšamo rok uporabnosti in omogočimo, da lahko kisló zelje in repo uživamo celo leto. Poleg tega smo z uporabo steklenih kozarcev pri pakiranju zelenjave bolj ekološki, ne ustvarjamo odpadkov, s tem pa delamo majhne, vendar vztrajne korake nazaj k čisti naravi," opozori Toni Požar. Pri delu na kmetiji odraslim pomagajo tudi njihovi otroci, ki se ves čas učijo, kako pomembno je ohraniti okolje, pridelati kakovostno hrano in s tem poskrbeti za sočloveka. "Učimo jih, da kmetovanje z ljubeznijo prinese še več ljubezni," pravi

Požar. Na kmetiji imajo tudi 13 pujskov, ki skrbno pospravijo ostanke zelenjave. Požarjevi menijo, da ljudje danes veliko raje kupujejo izdelke lokalnih pridelovalcev. Seveda pa je, kot ocenjuje, ključ do dobre prodaje dobra prepoznavnost. Tukaj tudi večji trgovci odigrajo pomembno vlogo. S pomočjo Mercatorja so njihovi izdelki dostopni tudi ljudem v mestih, še sklenejo.

Kmetija Trstenjak: Sok, ki spominja na mladost

"Ekološko kmetovanje je dobro za naravo in ljudi, od njega pa se lahko tudi živi. Ko enkrat to usvojiš in delaš s srcem in s svojo energijo, potem je vse bistveno lažje, ker tega ne počneš le zaradi certifikatov ali zato, ker je moderno," pravi **Janez Trstenjak** iz Stročje vasi, ki na ekološki kmetiji z družino obdeluje petnajst hektarjev sadovnjakov. Z ženo **Natašo** skrbita za kar 40 tisoč dreves, kar je, kot prizna Trstenjak, več, kot si je kdajkoli želel ali mislil. A za zdaj mu, kot nadaljuje, ni hudega, saj ima poleg podpore družine, z Natašo imata pet otrok, za seboj tudi dobro ekipo, ne pestijo ga niti težave s

Nataša in Janez Trstenjak, obkrožena s svojimi petimi otroki
Foto: Osebni Arhiv Trstenjak

pomanjkanjem delovne sile. Trstenjakovi gojijo jabolane različnih sort, med katerimi prevladujejo odporne sorte topaz, Janez pa predstavi tudi novo, prav tako ekološko sorto, imenovano natyra, ki je, kot zatrjuje, verjetno najboljša sorta jabolka na trgu. Jabolka Trstenjakovi predelajo v sokove, za katere gospodar pravi, da so zadnja leta njihova rešitev. Sadovnjake imajo zaščitene pred točo, v najbolj izpostavljenih nasadih so uredili tudi namakalni sistem, nazadnje so pozebi najbolj izpostavljenih predele zavarovali z oroševanjem ali z mešanjem zraka, a vseeno jim je, pove sogovornik, pezeba tisti trn v peti, pri katerem so nemočni.

Obdelujejo tudi travniške sadovnjake, v katerih gojijo stare sorte jablan. "Pomagamo ohraniti te nasade po Prlekiji. Gre za stare sorte sadja, ki so nasajene v bolj strnjjenih nasadih na teže dostopnih predelih, kjer je obdelava težja. S tem dajemo naravi priložnost, da sama ustvari svoj ekosistem: mi pobereemo zgolj sadje, ki pade na tla, pa še to ne vsega, saj sadeže pustimo tudi živalim," pravi Trstenjak. Nekaj sadja odkupijo tudi od okoliških kmetov, iz teh sort pa pridelujejo sok in vino pod blagovno znamko Dere sen jaz mali bija. "Gre za sadje iz avtohtonih sort. Imamo neko odgovornost do ljudi, ki želijo te izdelke ohraniti, obirati in vzdrževati drevesa, saj to ni enostavno," pravi sadjar iz Stročje vasi.

Toni, Nina, Jure Požar ter Ani Novak, v ospredju pa Anina otroka Ajda in Luka
Foto: Osebni Arhiv Požar

V najboljših letih iz okrog petsto ton sadja iztisnejo približno tristo tisoč litrov soka. Kot pojasni gospodar, zmorejo na sezono predelati do 500 ton ton jabolka, zaradi pozebe je letos preživela zgolj petina pridelka. "Nektarje, torej sokove, ki se pretlačijo, nam pomaga izdelati obrat v Avstriji, kjer sem se tudi naučil osnovnih veščin glede predelave sadja. Oni v grobem naredijo, nato mi sok pripeljemo domov in ga skladiščimo do takrat, ko ga potrebujemo. Nektarji se mešajo z vodo in sladkorjem, kar jih loči od sokov. V naših sokovih namreč ni dodanega sladkorja. Doma to nato po našem okusu zmešamo in napolnimo steklenice," pojasni Trstenjak.

Kot ocenjujejo Trstenjakovi, ki se s predelavo sadja ukvarjajo že več kot 20 let, njihove sokove z okusom, ki mnoge spominja na mladost, kupujejo gostilne, vrtci, šole, hoteli, tretjino trgovine, preostali del pa je naprodaj v domači trgovini Špajza, ki jo imajo že več kot deset let. V njej ponujajo tudi domače izdelke drugih pomurskih pridelovalcev. Janez Trstenjak opaža, da je danes med ljudmi veliko večje povpraševanje po lokalnih izdelkih, tudi solidarnost med ljudmi in tudi lokalnimi pridelovalci je večja.



"V podjetju Mercator čutimo dolžnost, da izpostavimo pomen pridelave avtohtonih, domačih in tradicionalnih sort in živalskih pasem ter njihovega ohranjanja 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 na sodelovanje z več kot 160 lokalnimi dobavitelji in 20 kmetijskimi zadrugami. Pri umeščanju domačih izdelkov v asortiman posamezne trgovine sledimo načelu lokalnosti. V okviru lokalne ponudbe tako sedaj na naših policah najdete tudi izdelke iz avtohtonih in tradicionalnih sort in pasem s prepoznavno oznako Od nekdaj naše s tradicijo."



SRČNO PREDANI *Tradiciji*

*Ko smo resnično predani tistemu,
kar pride iz naše zemlje,
ustvarimo nekaj, kar ostane za nami.
Skupaj s pridelovalci iz vseh krajev Slovenije
vam predstavljamo tradicionalne, domače,
avtohtone izdelke, ki jih to jesen
najdete na naših policah.*



Mercator
moj najboljši sosed