

ŠUS

ŠTEVILKA 2 – 2012 I POLJUDNO STROKOVNA SADJARSKA REVIIJA ZA OHRANJANJE TRAVNIŠKIH SADOVNJAKOV





Vsebina

- 3** DRAGI SADJARJI
- 4** MOJE DELO JE DEDIŠČINA PREDNIKOV
- 6** V PRETEKLOSTI SADJE NI BILO ZANEMAR-
LJIV PRIDELEK NA KMETIJI
- 8** MOJSTRE REZI »ZALOTILIK« PRI DELU
- 9** OCENJEVANJE IN PODELITEV PRIZNANJ NAJ
PIJAČAM
- 10** AKTIVNOSTI SADJARSKEGA DRUŠTVA
DRAVOGRAD V LETU 2012
- 11** »INVENTURA«
- 12** ČE BO LOLEKA DOBILA, GA BO VSE SAMA
NAUČILA
- 14** ANDREJEVANJE IN MOŠTNE DČVE
- 15** 8. STROKOVNA SADJARSKA RAZSTAVA V
STAREM TRGU
- 16** LEPO NAMA JE IN SREČNA SVA
- 18** IZDELAVA JABOLČNEGA KISA
- 19** POSADITEV IN POSVOJITEV DREVES
- 20** TEHNOLOGIJA SUŠENJA SADJA
- 21** NARAVOSLOVNI DAN V SADOVNJAKU
- 22** INFORMACIJE S TEČAJA O GOJITVI IN
OŽIVLJANJU TRAVNIŠKIH SADOVNJAKOV
- 25** ŽGANJEUHA
- 28** ŽGANJEUHA SKOZI STOLETJA
- 29** KAKO DO 1000 EUR POKOJNINE?
- 30** SMEH JE POL ZDRAVJA
- 31** PET ZVEZDIC V DOMAČI KUHINJI

Revijo pripravil študijski krožek »Šus«,
Mentorica: Marija Vaukan Sobočan
Člani: Marjana Klančnik, Jože Jeseničnik,
Damjan Smolak, Avguštin Verhnjak, Franc Štaher
Lektoriranje: Andreja Martinc
Priprava, repro: Cerdonis d. o. o.
Foto: Doroteja Vavh, Tomo Jeseničnik,
Nabernik, Vaukan Maruša
Tisk: Tiskarna Grešovnik d. o. o.
Naklada: 1080 izvodov/Slovenj Gradec, 2013

Dragi sadjarji,

ob koncu leta se oziramo po minulem in odpiramo roke novemu. Tudi na našem področju lahko z veseljem pogledamo na prehojeno sadjarsko leto. Na Koroškem smo pripravili kar nekaj prireditev, ki so imele strokovni ali pa trženjski značaj. Tudi letina je bila povprečna in rečemo lahko, da nam je narava »šla na roko«, saj nas je useslovenska pomladanska pozeba zaobšla vsaj pri cvetenju jablan. Obdobje suše pa je opravilo primerno redčenje plodov. Tako smo v jeseni pričakali zmerno letino jabolk in nekoliko manj brusik. Seveda pa češenj in ostalih koščičarjev v letošnjem letu ni bilo v obilju.

Koniec novembra smo s specialistko za mošte, ga. Tadejo Vodovnik, iz KGZS zavoda Maribor, delovno ocenjevali vzorce naših pijač. Tako smo imeli možnost preveriti stanje vretja moštov in dobiti nasvet, kako nadoknaditi in donegovati pijačo do pomladi, ko bo v okviru društev Koroške razpisano ocenjevanje sadnih pijač za nagrade. V okviru ocenjevanja izmerimo moštu odstotek nepovretega sladkorja in kisline. To sta glavna pokazatelja pitnosti in možnosti kasnejšega nezaželenega vrenja mošta.

Mošte pustimo vreti do 5 ali 6 Bx. V primeru, da pijačo želimo stekleničiti, pa je potrebno pustiti vreti do 3 Bx. Mošte pretočimo vsaj v treh tednih po končanem vrenju, odvisno od vsebnosti kisline. V primeru kisline nad 8 g/l pustimo mošt na drožeh dalj časa, da poteče biološki razkis. Mošte z malo kisline (4 do 5 g na l) pretočimo čim prej. Naravno bistrenje poteka dalj časa, sicer pa lahko dodamo bentonit raztopljen v 10 x količini vode in dobro zmešan z moštom.

Ob prvem pretoku testiramo pijačo na obstojnost oz. oksidacijo- porjavitev. Hitreje kot pijača potemni, več 4-5 % žveplaste kisline dodamo. Na 100 l pijače 1 do 1,2 dcl. V primeru, da dodajamo K-metabisulfit, pa ga uporabimo 10 do 15 g na 100 l mošta. Po pretoku pazimo, da je posoda vedno polna. Kontroliramo osušek. Drugi pretok delamo 6 do 8 tednov po prvem pretoku.

Dober mošt opišemo z bistrostjo, tipično barvo, čistim vonjem, razvito aromo, kisline, vsebnostjo sladkorja in alkohola, s kvaliteto, s starostjo, zrelostjo in harmonijo.

V praksi opažamo, da oktobrsko in novembrsko mletje in stiskanje sadja pade v nizke temperature in posledično slabe starte vrenja. Tako smo v okviru Sadjarskega društva Lesnika nabavili termostatski potopni grelec, ki vam za ugodno in enakomerno vrenje pomaga segreti pijačo na potrebnih 15 do 18 stopinj. Možno ga je uporabiti tudi pri negi kisa, saj ima nastavitev do 30 stopinj celzija. Izposoja poteka preko predsednika Sadjarskega društva Lesnika.

Tokratna vsebina revije je strokovno in poljudno zelo bogata, tako da boste v njej našli marsikaj uporabnega in zanimivega. Morda se vam utrne tudi kakšna ideja pri pripravi programov dela, ki jih boste po društvi pripravljali in predstavljali na občnih zborih. Naj bodo idejno bogata.

V letu 2013, ki je pred nami, pa vam želim obilo sadov v sadovnjakih, ki bodo trud vašega dela v njih. Po praznikih pa še vedno lahko nazdravimo z moštom, ki ima tradicijo, ki je naša znamka in katerega čas še le prihaja.



Moje delo je dediščina prednikov

Ekološka kmetija Postavk, tako se kmetiji Jožeta Kamnika reče po domače, se nahaja v vasi Podgorje pod Uršljo goro. Nekoč je Jože, za tiste, ki ga poznajo, Pepi, s tovornjakom meril kilometre po Evropi, danes pa je zelo srečen in zadovoljen kmet, ki mu veliko pomenita domača kmetija in delo na njej.

Vsako leto je razstava sadja boljša in večja. Več je razstavljalcev, več je obiskovalcev in več je ljudi, ki imajo posredno opravka s sadjem. Mednje spada tudi Pepi, ki izdeluje lične in lepe zaboje, košare in koše, ki pridejo prav vsakomur, ne le sadjarjem.

Pepi, domačini in prijatelji te poznajo kot veseljaka, harmonikarja, pevca, lovca, šoferja, ekološkega kmeta in sedaj smo te spoznali še kot suhorobarja. Od kod ti ideja in želja za to delo?

Ko sem se upokojil, sem imel več prostega časa in da bi ga koristno zapolnil, sem se spomnil na delo dedija, ko je v mojih mladih letih delal vse to. No, pa tudi pri hiši nam je zmanjkalo teh reči. »Ta veliki« sejem pa je samo trikrat na leto

(sme). Poskusil sem in z veseljem ugotovil, da mi je uspelo.

Pozimi si vzamem čas za izdelavo zabojev, košev in košar, ker je pač manj drugega dela. Pri delu mi pomaga hčerka Tonka. Jo moram pohvaliti, da je zelo pridna, hitra, natančna, poleg tega pa jo to delo umirja. Tako, da nama gre v dvoje hitreje od rok.

V začetku sem naredil le po en koš, košaro in par zabojev na zimo, pač kar smo rabili zase. Potem so me prosili še prijatelji, da naredim še njim. Zadnjo zimo sva naredila čez 20 košev, preko 200 zabojev in nekaj košar.

Kje in kdaj nabereš ter pripraviš material?

Sem lovec in veliko hodim po gozdu, tako da si že v naprej ogledam, kje rastejo



surovine za moje izdelke. Pač združim prijetno s koristnim.

Opiši na kratko, kako poteka ustvarjanje tvojih izdelkov, prosim.

Za izdelavo zabojev uporabljam smrekove deske. Te si prej narežem na pravo debelino in dolžino, tako da sva z delom enega kosa gotova že v dobrih 20 minutah.

Pri koših opažam celo naraščanje povpraševanja, kar je razumljivo, saj jih vedno potrebujemo pri vsaki hiši, bodisi za nošenje trave in listja, ali pa kot »shrambo« za različne stvari. S košem imava dva dni dela, tudi tu pa si material vedno pripravim vnaprej. Dno je izdelano iz hruškovega ali brezovega lesa, pokončni količi so jesenovi ali hrastovi; vitre in »locen« pa so leskovi. Naramnice naredim iz »gurtne«, da ne režejo v rame. Za dober koš je najbolj pomembna oblika; lepo se mora prilegati hrbtu ter privlačno izgledati. Velikost



naredim po želji, pač odvisno, za kaj ga bodo uporabljali. Koši, narejeni ročno, so veliko lepši kot strojno izdelani. K lepemu izgledu najbolj pripomorejo ozke in čim bolj enakomerne vitre, ki so gosto spletene. Prav tako naj bodo čim tanjši tudi količki. Takšen koš ali košara sta tudi zelo močna.

Precej izkušenj imava tudi z izdelavo košar. Tudi te so ponovno našle pot v naše domove. Njihovo obliko in velikost prilagodim glede na potrebe oz. željo stranke.

Z izdelavo česa si bosta krajšala letošnje zimo?

Poskusila bova s pletenjem »slamc« in izdelavo okrasnih loncev za rože. Željo pa imam narediti še ta pravi »sevač«.

Za pletenje loncev bom vzela leskove šibe, nadajam pa se, da bom prav zanje imel največ odjemalk. »Slamce« pa bom izdeloval iz slame in kisle trave, ker je oboje trpežno in se ne drobi.

Ali kdaj primerjaš med seboj izdelke, narejene iz naravnih materialov, s tistimi iz umetnih?

Zmeraj bolj spoznavam, koliko so vredni doma narejeni izdelki iz naravnih materialov. Plastični so sicer zelo uporabni, ampak potem, ko ne služijo več svojemu namenu, jih moraš odvreči. Les in leseni izdelki pa so vedno moderni in nikoli ne izgubijo veljave; pa tudi potem, ko so



neuporabni, jih še vedno lahko skuriš, če pa se znajdejo v naravi, tam zgnijejo in ne onesnažujejo okolja.

In kako vidiš tvojo dejavnost naprej?

Sem eden redkih, ki se ukvarja s to dejavnostjo tu na Koroškem, tako da je povpraševanje proti pričakovanju zelo veliko. Mladi se s tem ne ukvarjajo, ker nimajo ali časa ali znanja. Lepo bi bilo, če bi se še kdo od mlajših lotil pletenja košar in košev. Z veseljem bi mu pomagal z

nasveti, da bi ostala tradicija izdelovanja v našem kraju. No, zaslužek je pa res ravnno takšen, da poplačaš material, ki ga je potrebno kupiti (žebli, žica, pločevina). Nama s Tonko ostane toliko, da si poleti privoščiva kakšen sok, kavico in malico v kateri izmed planinskih koč.

Kaj pa je prioriteta na vaši kmetiji?

Naša kmetija meri 27 hektarjev. Od tega je 7,5 ha strmih travnikov in pašnikov, ostalo je gozd. Poleg goveda redimo še konje, race, gosi, purane in sedaj še kozo. V sadovnjaku raste največ hrušk in starih sort jabolk, nekaj imamo pa še orehov in češpljev. Od letine je odvisno ali popijemo ves mošt ali ga lahko še kaj skuhamo za žganje. Pri nas namreč obiske še vedno postrežemo po kmečko – s šnopsom in moštom.

Ekološka kmetija Postavk je prijetna urejena domačija. Pepi in njegova žena Vida sta pridna in preudarna gospodarja, hčerki Nežka in Tonka pa njima po svojih močeh pomagata. Tu, v bližini cerkvice Sv. Duha, se imajo preprosto lepo, ker se imajo radi med seboj in stremijo k temu, da jih življenje s svojim hitrim tempom ne zaslužni. Skozenj stopajo z umirjenimi, a trdnimi koraki – z izkušnjami iz preteklosti, preudarnostjo v sedanjosti in zaupanjem v prihodnost.

MARIJANA KLANČNIK



V preteklosti sadje ni bilo zanemarljiv pridelek na kmetiji

Zagotovo ste že slišali pregovor, da za vsakim uspešnim moškim stoji žena. To drži tudi v primeru gospoda Jožeta. Gospa Mira pa o svojem možu tudi govori samo v presežnikih. Doma sicer večkrat postori kakšno pomembno opravilo, da on lahko ujame sončni vzhod v gorah, drugače pa rada postane, da sliši, ko mož ubrano zapoje pri delu; sicer pa se na izlet sadjarskega društva ali strelcev z možnarji najraje odpravita skupaj.



Kdo pravzaprav je gospod Jože Jeseničnik – Miklavžev Jože?

Po poklicu sem kmet na ekološki kmetiji Miklavž. Tu se z ženo Miro, sinom in njegovim dekletom ukvarjamo z različnimi panogami.

Glavna dejavnost naše kmetije je živinoreja. Gojimo okoli petnajst glav goveje živine na desetih hektarjih pašnikov, travnikov in njiv. Govedo pitamo. Z oddajo mleka se namreč zaradi oddaljenosti ne ukvarjamo, tako tega popijejo teleta. Višek pa predelamo v skuto in sir. Oboje potem poleg drugih domačih dobrot na krožniku ponudimo obiskovalcem naše turistične kmetije. Staro hišo smo preuredili ravno v ta namen.

Pomemben vir dohodka je tudi dvajset hektarjev gozda in tri četrte hektarja velik sadovnjak, v katerem rastejo stare sorte sadja.

Sem tudi čebelar in imam enajst panjev čebel. Medu pridelam ravno za dom

in prijatelje. Starejši ljudje so govorili, da so čebele vedno bile pri Miklavžu.

Kmetija leži že kar na okoli 1000 metrov nadmorske višine in kmetovanje v hribih je precej zahtevno, saj je precej dela potrebno opraviti ročno.

Prevzeli ste predsedovanje Sadjarskega društva Lesnika. Kakšen izziv vam to pomeni in čemu boste dali poseben poudarek?

Naše društvo je sorazmerno mlado, vendar je bera kljub temu precej bogata. Že od ustanovitve naprej smo pod vodstvom bivše predsednice Sabine pridno delali. Z nasveti in izvedbami različnih delavnic pa nam je vedno izdatno pomagala strokovna tajnica Maruša.

To je odraz pozitivnega dela vseh naših članov, posebno še članov odbora. V društvu se je v vseh teh letih dosti dogajalo in veliko se je naredilo za popularizacijo sadjarstva pri nas. Od sajenja, cepljenja, vzgoje, rezi do pridelave in predelave. Ravno zato se nam je porodila ideja, da bi v okviru društva lahko pridobivali in širili znanje naprej, kajti pred tem je bil ta del zapostavljen. Zdaj lahko rečem, da se je to znanje zelo dobro prijelo pri članih in tudi nečlanih. Pri vsaki hiši so namreč ponosni na izdelke iz svojega domačega sadja. Pa naj bo to mošt, kis, sok, likerji, žganje ali suho sadje in marmelade, kompoti ...

Ljudje so opazili in dojeli, da niti denarno ni zanemarljivo pospraviti pridelkov, ki ti jih narava sama da. Najpomembnejše pa je zadovoljstvo, ki ga imaš z delom svojih rok. Vse skupaj pa je še veliko bolj zdravo kot od daleč pri-

peljano sadje. Domači izdelki tako končno pridobivajo na veljavi!

Pred časom sta se pridelava ter predelava zelo opustili; žganje, mošt in kis smo še naredili doma, kaj več pa že ne. Sokove, kompote in marmelade smo kupovali v trgovinah. Pri nas smo se potem lotili gretja sokov. Še danes me kdo vpraša, če še kuhamo sok doma. No, to je sedaj nadomestil pasterizator, katerega smo sadjarji kupili s pomočjo občin. Dogovorili smo se, da ga sam poskusno prevzamem za eno leto, naprej bomo pa videli. Preteklo je že mnogo let, pasterizator pa je še vedno pri nas. Eden pa je še na kmetiji Mirkač. Tako lahko sedaj sami prevzamemo pasterizacijo soka naših pridelovalcev. Pri nas na ta način vsako leto pridelamo že čez 10000 litrov soka! Trudimo se, da se kljub velikemu številu strank lahko z vsemi časovno uskladimo.

Kakšni pa so vaši sadovnjaki?

Pri nas je tri četrte hektarja velik sadovnjak starih sort sadja. Tu so tudi stoletna drevesa. Vsako leto se kakšno drevo posuši ali propade, vendar ga nadomestimo z novo sadiko starih sort, cepljenih na sejanec. Le tako se sadovnjak obnavlja. Sadim v jeseni, da se čez zimo »uleže« in spomladi začne takoj rasti. Paziti pa moram, da sadiko še isti dan, ko jo posadim, zavarujem pred jeleni, srnjaki in zajci.

Največ imamo hrušk: tepke, vinske moštнице, špehovke in več vrst jedilnih hrušk. Uporabljamo jih za mošt in sok, veliko pa jih žena posuši. Po peki kruha jih da v krušno peč in jih pusti čez noč, naslednji dan pa še enkrat zakuri in zve-



čer so te hruške že krljli. Nato jih hrani v steklene posode. Tako pripravljene počakajo do naslednjega poletja. Suši jih po vrsti, tako kot zorijo.

Tudi jabolk imamo precej: krivopelc, bobovec, ledrovke ... in seveda slive, češnje, češplje ...

Da imamo toliko različnih vrst sadja, je zasluga mojih prednikov. Moj oče je imel veliko veselja do sadja. V preteklosti namreč sadje ni bilo zanemarljiv pridelek na kmetiji. To je pomenilo velik del prehrane, saj se je dalo predelati na veliko načinov. Opažam pa, da je trend uporabe sadja v prehrani spet v porastu. Vsi skupaj bomo morali ponovno osvojiti znanje uporabe sadja v naši kuhinji.

Kaj pa pravite na Izbor moštne d'čve 2012?

Letos se tega izbora žal nisem mogel udeležiti. Za v prihodnje pa imam željo, da tudi mi pošljemo svojo kandidatko. Vem za primerne kandidatke, ki bodo dostojno zastopale naše društvo. Ta prireditev je splošno gledano zelo dobrodošla za promocijo sadja, mošta in naše pokrajine.

Kako pa sodelujejo sadjarska društva Mežiške doline?

Ravno na sodelovanju naših društev bi se dalo še precej narediti. Je pač tako, da smo člani aktivni še na mnogih drugih področjih in nas tako vedno lovi čas.

Lepo bi bilo, ko bi pridobili še več mladih in novih članov, saj bi s tem dobili tudi še več zagona. Slabo zastopanost

opažam na Kozjaku, Paki in Tolstem Vrhu. Največ članov pa ima Sadjarsko društvo Lesnika v širšem slovenjgraškem okolju.

In prosti čas Miklavževega Jožeta?

Moj prosti čas je vtkan v delo. Zame je umiritev in sprostitiv mogoče samo pet minut postanka pred čebelnjakom in opazovanje čebel, pa hoja mimo vrta, kjer se mi oči spočijejo na cvetlicah.

Mimo vaše ljubezni, petja, ne morem ...

Posluh in ljubezen do glasbe sem posedoval. Pri nas smo peli vsi – starši, stari starši, tete, strici ... Sedaj s pesmimi, pod

imenom Miklavževa družina, nastopamo brat, njegova žena, bratranec in jaz. Pevce nas s tistimi, ki nas poslušajo, povezuje posebna energija ob ubrano zapeti pesmi.

Za konec pa nam še povejte, kako vi vidite kmetijstvo sedaj in v prihodnosti.

Pred 50 leti smo živeli veliko bolj skromno. Pa naši starši so bili bolj ali manj zadovoljni, nikoli se niso kaj preveč pritoževali. Kadar smo bili otroci bolni, mama ni bila nikoli slabe volje in ni jadikovala. Več pozitivnega mišljenja in dela pogrešam sedaj. Vsi smo sedeli za eno mizo, zajemali iz ene sklede in bili zadovoljni.

Za naprej pa mislim, da bi morali svojo kmetijsko politiko prilagoditi našim krajem in našim kmetijam. Dobivamo kmetijske pridelke z drugih koncev sveta, ko pa bi lahko marsikaj sami pridelali, s tem bi bila zemlja obdelana, kmetije naseljene, ustvarjenih več delovnih mest, jedli pa bi svežo in domačo hrano.

Gospod Jože je prijeten in dober sogovornik, zato nisem mogla napisati niti polovico tega, kar mi je povedal. Mogoče pa še kdaj ob kaki drugi priliki. Za konec bi rada dodala še njegove, verjetno skoraj preroške misli: »Vsi skupaj bomo morali stopiti korak nazaj, ne gledati samo za htrim in velikim zaslužkom. Tega v kmetijstvu ni nikoli bilo, pa tudi ne more biti. Da se pa preživeti.«

Pogovarjala se je
MARJANA KLANČNIK



Mojstre rezi »zalotili« pri delu

Spomladi 2012 smo pri pomladanski rezi »zalotili« nekaj sošolcev iz tečaja »mojstri rezi 1«. Na pomoč so prišli Marjanci. Prijetno druženje ob prepotrebem delu je minilo kot blisk. In »blisknila je tudi svetloba«, ki jo je pridobila domačija Plešivčnik v Šmartnem pri Slovenj Gradcu. Osvetlitev krošenj in oživitvena rez mešanega travniškega sadovnjaka je bila dobra popotnica pričakovanemu obilnemu pridelku v tem letu.

MARUŠA



Ocenjevanje in podelitev priznanj naj pijačam

Podelitev priznanj najboljšim sadnim pijačam v letu 2012 je potekala v okviru občinskega praznika v Mislinji. Ocenjevanje pijač za nagrade Koroške pa bo v aprilu 2013 na Prevaljah. Vljudno vabljeni k sodelovanju. Izbrali smo nekaj foto utrinjkov iz minulega leta.

MARUŠA



Aktivnosti Sadjarskega društva Dravograd v letu 2012

Leto 2012 je bilo, tako kot vsako leto, za Sadjarsko društvo Dravograd zelo pestro in dinamično. Zaključujejo se prva štiri leta delovanja in s tem tudi prvo mandatno obdobje organov društva.

Ob zaključku leta z veseljem ugotavljamo, da smo tudi letos izvedli vse aktivnosti, ki smo si jih načrtali v programu dela. In ni jih bilo malo. Z vsemi pa želimo članstvu in tudi širši javnosti predstaviti vsaj del možnosti, ki so na voljo za pridelavo in predelavo sadja in s tem zagotavljanje dela lastne samooskrbe s hrano. Ta osnovni motiv našega dela skušamo predstaviti na kar najbolj neposreden in spontan način, preko delavnic, ki so vedno povezane tudi z druženjem. Vse aktivnosti poskušamo članstvu tudi čim bolj fizično približati, zato jih vsako leto izvajamo v drugem kraju, da se jih ljudje lažje udeležijo. Vse aktivnosti imajo izobraževalni namen, ker lahko le posedovanje določenega znanja, ki je podkrepljeno s praktičnimi prikazi, obrodi tudi spremembe v mišljenju in posledično tudi v ravnanju.

Vsak začetek je povezan z negotovostjo, z nečim neznanim, ko ni zagotovila, da se bo načrtana pot dejansko odvijala v skladu s pričakovanji in hotenji. Sedaj, po štirih letih delovanja društva, z velikim veseljem ugotavljamo, da smo, ne samo dosegli, ampak presegli svoja pričakovanja. Imamo številčno močno članstvo, ki se čuti kot del celote, zato tudi po začetnem navdušenju ni prišlo do osipa. Celo nasprotno: članstvo številčno raste, za kar ni zaslužno nikakršno nagovarjanje ljudi ali propaganda, čemur se načrtno izogibamo, ampak je to očitno posledica dobrega programa in koristnih vsebin, pa seveda pravilnega pristopa.

Slovenski človek je deloven človek, običajno pa mu primanjkuje samozavesti, tako pri delu kot pri ocenjevanju narejenega. Samo izobraževanje je tisto, s čemer

bodo na tem področju narejeni premiki. In temu cilju sledimo v celoti.

Še posebej je znanje pomembno za mladino, saj se ta danes nahaja dobesedno v nekem virtualnem (namišljenem, vzporednem) svetu računalniške tehnike, ki z realnimi zakonitostmi življenja večinoma nima nič skupnega. In kako naj bi tako »razgledani« mladi nekoč lastno in družbeno odgovorno zaživel. Težko, pa se napovedujejo oziroma so težji časi že tukaj. Časi, ko se bo potrebno razgledati naokoli in izrabiti vse razpoložljive možnosti za preživetje. Za to pa je potrebno osnovno poznavanje naravnih zakonitosti in imeti v sebi vsaj kanček zanimanja. Zato smo ponosni, da naše članstvo sestavljajo tudi mladi, posebej pa nas veseli, da naše vsebine s kmetijskim krožkom uspešno prenašamo na osnovnošolce v OŠ Dravograd. V ta namen smo v letošnjem letu čisto na novo uredili učilnico v naravi – učni sadovnjak, ki bo služil tudi odraslemu članstvu. Sadovnjak je urejen ob pomoči Občine Dravograd, z županjo Marijano Cigala na čelu, ki tudi sicer pozorno spremlja naše aktivnosti in nas v prizadevanjih aktivno podpira.

Uspeli smo pridobiti in opremiti tudi društvene prostore, kjer potekajo sestanki ter del predavanj in kjer je članstvu na voljo društvena strokovna knjižnica.

Z lastni sredstvi smo kupili črpalko za pretakanje in filtracijo mošta, višinski obvejevalnik, enoročno motorno žago, škroplilnico..., vse to si člani lahko sposodijo. S to možnostjo so člani zelo zadovoljni, saj sami opravijo dela, ki jih sicer ne bi (pretakanje mošta, obrezovanje visokih dreves).

Sodelovali smo tudi na različnih krajevnih prireditvah in na dnevu odprtih vrat v sadjarskem centru Biotehnične fakultete Ljubljana, na Brdu pri Lukovici.

Če pregledno predstavimo naše letošnje aktivnosti, je slika naslednja:

21. 1. 2012 - Ocenjevanje zeliščnih likerjev (jagermeistrov) v gostilni Kašman pri sv. Boštjanu. S to prireditvijo želimo ljudi vzpodbuditi in jih seznaniti, da je možno naša povprečna žganja (iz mošta) oplemeniti z različnimi dodatki. S tem dobimo kvalitetnejše pijače (likerje), ki so za povrh še zdravilni. Število vzorcev se vsako leto večja.

3. 2. 2012 - Zbor sadjarjev, ki je bil združen s predavanjem mag. Darje Koron o pridelovanju jagodičja.

10. 3. 2012 - Ocenjevanje mošta v gasilskem domu Trbonje. V ocenjevanje je bilo prinesenih 64 vzorcev mošta. Udeleženci ocenjevanja imajo možnost primerjati kvaliteto svojega mošta in tudi pridobiti informacijo kako jo izboljšati

17. 3. 2012 - Prikaz obrezovanja travniških sadovnjakov na kmetiji Golob na Ojstrici. Dejansko je šlo za konkretno delo, kjer smo člani oskrbeli sadovnjak na kmetiji, kjer gospodarijo mladi prevzemniki. Oskrbljenih je bilo okoli 40 dreves. Po obrezovanju je bila izvedena tudi delavnica priprave cepilne smole. Izveden je bil tudi prikaz uporabe višinskega obvejevalnika.

14. 4. 2012 - Prikaz cepljenja v Šentjanžu, je privabil številne sadjarske zanesenjake, saj v okviru prikaza poteka

tudi medsebojna izmenjava cepičev (šusov) starih sort različnih sadnih vrst.

3. 10. 2012 - Razstava sadja v OŠ Dravograd. Na ogled je bilo danih okoli 90 različnih sort in vrst sadnega drevja.

13. 10. 2012 - Strokovna ekskurzija v

Poljansko dolino na Gorenjskem. V teh odmaknjenih krajih, kjer so nekoč snemali tudi prizore za film Cvetje v jeseni, smo občudovali klenost tamkajšnjih ljudi (imajo najvišjo rodnost v Sloveniji), Rupnikovo obrambno linijo, Tavčarjev двореc Visoko in kmetije s predelavo sadja.

Vse aktivnosti so množično obiskane. Na vseh prireditvah je tudi poskrbljeno za sproščeno druženje. Z vsemi aktivnostmi nameravamo nadaljevati tudi v prihodnje in jih tudi nadgraditi.

AVGUŠTIN VERHNJAK
Predsednik SaD Dravograd

»INVENTURA«

V navadi je, da ob koncu leta pod našimi prizadevanji potegnemo črto, da se ustavimo in vidimo, koliko od tistega, kar smo si zadali je sploh šlo v klas, pognalo korenine, se okusi v kletih, zrcali v urejenih sadovnjakih.

Mirno lahko zapišemo, da smo preživeli še eno rodovitno leto. Če izvzamemo obrezovanje in sajenje sadnih dreves, se pač naša aktivnost po tradiciji prične na velikonočni ponedeljek, ko pri kmetu Glavarju ocenimo vedno več boljših vzorcev mošta, sadnih sokov in kisov. To je hkrati tudi najbolj prijetno druženje kmetov, sadjarjev in pridelovalcev sadnih dobrot, pa še malo nervoznega pričakovanja rezultatov. Med sabo se sedaj že kar poznamo, vemo koliko približno kdo »vaga«, ampak naše dosežke je tudi na tak način treba približati tistim, ki lahko vplivajo na sadjarski del kmetovanja in kmečkega turizma. V mislih imamo naše izvoljene predstavnike, ki »rojevajo« takšne ali drugačne predpise, ki še kako vplivajo na razvoj tovrstnih društvenih dejavnosti, ki se trudijo za kvalitetno rast sadjarstva v naših krajih. Ta naša dejavnost; ne samo obrezovanje, sajenje, pomlajevanje sadnih dreves, je morda najbolj konkretna nevsiljena vsebina izobraževanja, ki daje lepe, prijetne rezultate. Brez samohvale, danes na naših kmetijah in pri naših članih ne boste našli neužitnih moštov – kislic, ki smo jih celo sladkali, mešali z vodo in pili še pred ne tolikimi leti. Ne samo pri nas, ugotavljamo, da neverjetno hitro napreduje vsa Koroška, na naših izletih vidimo, kako znajo s sadjem tržno gospodariti v drugih pokrajinah Slovenije in sosedje v Avstriji. Pav v sadjarskem segmentu kmetovanja bi

lahko bolj na tiho trdili, da se približujemo »špici kvalitete«. Seveda še ne vsi. V tem je tudi lep del našega dela.

Mirne vesti ga pripišemo uspehu društva. Danes na večini naših kmetij s ponosom postrežejo z moštom, sokom, uporabljajo najboljši kis. Naš cilj je povsod, pri slehernem kmetu, kvalitetna tržna proizvodnja in ponudba na trgu. Letos beležimo nov rekord, ocenili smo 47 vzorcev mošta, 8 sokov in 20 kisov - seštejte! Z veseljem smo v naši sredini pozdravili kmeta Johana, sosedo iz Avstrije. Tudi za njega je bilo to nekaj novega. Z našo predstavitveno dejavnostjo smo bili prisotni in opazni na sleherni občinski ali društveni prireditvi. Povsod smo bili lepo sprejeti in obiskani. Pripravili smo predstavitveni dan za naše osnovnošolske upe, ki jih zanima sadjarstvo. Pripravili smo pomladanski prikaz obrezovanja nizkodebelnega sadja za lastnike vrtnih sadovnjakov. Lotili smo se tudi večjih zagajev. Pomagali smo urediti večji sadovnjak pri kmetu Reberniku v Šentjanžu nad Radljami, se lotili travniškega drevja pri kmetu Pečolerju. Seveda je bilo prikazov za manjše skupine ali posameznike še več. Ljudje vedno bolj spoznavamo, da z znanjem lahko pridelamo več in boljše. Pozornost, spomin in kakšno močno pohvalo organizatorjem zasluži tudi letošnji strokovno usmerjen izlet. Bili smo neka-ko na Kraškem robu, to je tam, kjer se sti-

kata tista primorska in notranjska klima. Pravijo, da je to za sadjarstvo in vinogradništvo, seveda z znanjem vseh posebnosti, zelo zanimivo območje. Obiskali smo povsem sadjarsko kmetijo, ki se, kakšno presenečenje, ne ubada z moštom, pač pa z drugimi sadnimi proizvodi; raznimi žganji, suhim sadjem in sokovi. Ima pa kmetija veliko prednost, saj je vendar pred vrati velikega tržaškega mesta. Nismo se izognili kulturi, obiskali smo staro istrsko vas, tam galerijo cenjenega slikarja Božidarja Jakca, tudi kakšna cerkvena znamenitost ni izostala.

Morda je nam je še najbolj ostal v spominu obisk ribiške barke, bilo je sardelic in pristnega kraškega vina v izobilju. V prvi vrsti zelo poučno, pa tudi sproščujoče zabavno hkrati.

Za društvo BOBOVEC:
K. VALTI



Če bo loleka dobila, ga bo vse sama naučila

Nova moštna d'čva znova Ravenčanka



moštne d'čve pri promociji zelo uspešna. A ker energije tej mladi Ravenčanki, ki je, mimogrede, še vedno samska, ne manjka, si zaradi tega ne dela pretiranih skrbi. Saj, kot je ob predstavitvi povedala publiku in komisiji, se je na tekmovanje prijavila tudi zato, ker "o moštu kar nekaj vem in bi ga še drugim rada predstavila". Tudi glede fantov ni bila posebno sramežljiva: "Če bo prišel slučajno kakšen vasovat, bo moral veliko znat, če bom pa kakega loleka dobila, ga bom pač jaz vse naučila." Ja, tako je to v današnjih časih, ko večina deklet

s kmetij študira, poleg tega pa seveda obvladajo tudi kmečka opravila. Prsten našle krepko pred iztekem Tekma za naslov moštne d'čve je bila tudi letos vse prej kot lahka. Pomerila so se štiri dekleta, poleg Maje še Marjetka Kert iz Jamnice, Nastja Perovnik iz Libelič in Jerneja Ditinger iz Svetega Primoža nad Muto. Ker ne gre za navadno lepotno tekmovanje, se dekleta skoraj 300 obiskovalcem niso predstavila v kopalkah, večerni toaleti in z visokimi petami, temveč so v majicah in predpasnikih pokazale svoje spretnosti, znanje in pogum v štirih igrah. Toda to ne pomeni, da niso bila lepa in seksi, nasprotno, kar

V prevaljskem družbenem domu je bilo minulo soboto živahno kot že dolgo ne. Na tradicionalni prireditvi Andrejevanje ali moštna gavda so izbrali že štirinajsto moštno d'čvo. Letos je ta prestrižni naziv osvojila Maja Juteršek s Strojne, ki ji je strokovna komisija namenila največ točk, prav tako je najbolj prepričala obiskovalce, tako da lahko brez slabe vesti zapišemo, da je bila kar dvojna zmagovalka. Le upamo lahko, da to ne pomeni, da bo morala svojo nalogo, to je promocija Koroške, koroškega mošta in drugih sadnih izdelkov širom po Sloveniji in tudi zunaj njenih meja, zato opravljati dvakrat bolj prizadevno kot lanska zmagovalka Maja Mihev, ki je bila kot vse dosedanje



žarela so in se občinstvu hudomušno nasmihala. Po kratkih in zabavnih predstavitev so se lotile druge naloge z naslovom Vdeni: pomagači, ki so jih pripeljale zraven, so v rokah držali jabolko, v katero so bile zapičene šivanke, razporejene od največje od najmanjše. Zmagovalka je bila tista, ki je prva vdela nit skozi vse šivanke. Tretja igra je bila iskanje prstana v skledi, polni koruznega zdroba, z usti seveda, brez pomoči rok. Tokrat so dekleta šaljivo opozorilo voditeljice programa Janje Širnik "Še dobro, da ste ljubiteljice zdroba, če katera ni, bo to postala v naslednjih petih minutah." vzela zelo resno, saj so našle prstan krepko pred iztekem igre. Pipa v sodu

Najbolj so se potile ob zadnji nalogi - zabijanju gajbic. Vsaka je dobila 29 letov, okoli 150 žebeljev in kladivo ter dvanajst minut časa. Novonastale gajbice sta ocenila strokovnjaka Zvone Potočnik in Milan Iršič, ki sta med drugim povedala, da "so vse gajbice napredovale, saj so jo v starih časih sestavljali en šiht". Pa da ne bi mislili, da so se tekmovalke slabo odrezale, dve gajbici sta bili tako trdni, da sta dekletki sedli vsaka na svojo in dvignili noge od tal. Ena od njih je bila zmagovalka Maja. Ta pri letošnjem krstu mošta še ni sodelovala, saj ji ta čast pripade prihodnje leto. Sta pa to nadvse pomembno nalogo, ko se sadni sok po čudežu spremeni v mošt z vsebnostjo

Tasič, črnjanska županja Romana Lesjak in ravenski podžupan Milan Škafar. Prvi kozarčki mošta, ki ga Korošci častijo bolj kot vinsko trto, so jim stekli po grlu takoj, ko je Damjan zabil pipo v sod. Da le nikogar ni pretirano bolela glava po njem! Pleše tako, kot vozi dojca Koroščem ljuba pijača prija povsod, najbolj pa k pravi ko-



alkohola, opravila predsednik Sadjarskega društva Mežiške doline Damijan Smolak (poznani tudi kot udeleženec resničnostnega šova Ljubezen na seniku) in Maja Mihev, ki je tudi med glavnimi pobudniki, da se je letošnja zmagovalka na tekmovanju sploh prijavila. Da je vse teklo tako, kot so to počeli stari Slovani, so kot priče budno spremljali prevaljski župan Matic

roški malici: suhim salamam, skutu, grumpom in rženemu kruhu. "Na Koroškem ni ugodnih pogojev za gojenje vinske trte, zato imamo mošt. Njegova kakovost se je v zadnjih letih zelo izboljšala. Kmetje se pridelavi posvečajo še bolj skrbno kot nekoč, zato je primerljiv, če ne celo boljši od mnogih vin," je prednosti pitja mošta na kratko povzel član upravnega odbora

pri Sadjarskem društvu Mežiške doline Zvone Potočnik. Nekaj prednosti jabolk in mošta so navedle tudi moštne d'čve minulih let. "Od moštnega tekmovanja mi je ostalo veliko dobrih navad, na primer pitje mošta in peka štrudla. Pri nas po juhi po navadi postrežemo kar štrudel, in ker je zelo sitosten se ga fejest naješ, zato potem ne rabiš več kaj dat na mizo," je nove navade opisala osma moštna d'čva Suzana Rejak. "Fejest plešite in pijte mošt. Jaz ga prej nisem, sem ga pa v času svojega poslanstva toliko bolj," je bila zgovorna Karmen Ošep, moštna d'čva za leto 2010. Ob veseli glasbi je bilo v izobilju obojega, plesa in mošta. Prva sta se v ritmu polke zavrtela Smolak in Maja, ki zna plesati vsaj tako dobro kot doma - pri Železniku na Strojni - uporabljati grablje, vile ter voziti dojca (traktor). V prostem času tudi predsednica strojarske mladine zmage ni pričakovala. "Predvsem sem navdušena zaradi podpore občinstva," je povedala Maja, ki je svoje novo poslanstvo vzela zelo resno in se ga bo trudila kar najbolje opraviti.

JASMINA DETELA



Andrejevanje in moštne d'čve

Letošnja Moštna gavda ozirna Andrejevanje je potekalo 24. novembra v Družbenem domu na Prevaljah, kjer so izbrali že 14. moštno d'čvo in ta laskavi naziv sem osvojila jaz, Maja Juteršek, doma pri Železniku na Strojni.



Vse se je začelo, ko me je lanska moštna d'čva Maja Mihev povabila k sodelovanju za izbor za moštno d'čvo leta 2012. Po kratkem premisleku sem se odločila in Maji sporočila, da se bom prijavila. S tem se je začelo tudi nestrpno pričakovanje tega dogodka. Kar hitro je prišel večer, ko se je vse začelo zares; spoznavanje še drugih kandidat: Marjetke Kert iz Jamnice, Nastje Perovnik iz Libelič in Jerneje Ditinger iz Svetega Primoža nad Muto (močna konkurenca). Pri predstavitvi in igrah je bilo

potrebno veliko natančnosti, izvirnosti in seveda smo morale imeti rade koruzni zdrob, v katerem smo z veseljem in z usti poiskale vsaka svoj prstan. Najbolj so se nam tresle roke pri vdevanju niti v šivanko, pri zadnji igri - »zbijanju gajbic« - smo koristno uporabile svoje pomagače. Nobeden od prstov ni bil poškodovan! In dočakale smo razglasitev. Da pa je bilo vse še bolj napeto, sta poskrbela Janja Širnik in Jani Repnik.

Ko sem izvedela, da sem nova moštna d'čva, sem bila navdušena. Občutki so bili neopisni. Po hitrem postopku sem se preoblekla in že sem se lahko pokazala občinstvu. Ob tej priložnosti bi se rada zahvalila Mateju, Janji, Klari, Luki, ker so



me spremljali na predstavitvi. Prav tako sem hvaležna vsem sosedom, vaščanom ter tudi vsem ostalim za podporo in spodbujanje.

VAŠA MOŠTNA D'ČVA MAJA JUTERŠEK



8. strokovna sadjarska razstava v Starem trgu

Sredi oktobra smo v Sadjarskem društvu Lesnika ob sodelovanju z lokalnimi društvi, kmetijami in ob pokroviteljstvu občin ter sponzorjev v Kulturnem domu Stari trg pripravili 8. strokovno sadjarsko razstavo.



Na razstavi je bilo zbranih 125 sort sadja. Od tega je bilo določenih 75 sort jabolk in 25 sort hrušk. Razstavo je otvoril župan Mestne občine Slovenj Gradec g. Andrej Čas. Prav tako je bila to priložnost za prvi nastop novega predsednika Sadjarskega društva Lesnika g. Jožeta Jeseničnika.

V času odprtja razstave je potekal izbor naj likovnega izdelka na temo »Jabolko za osnovne šole in vrtce«. Podeljenih je bilo šest nagrad.

Za uspešno promocijo sadja iz lokalnih travniških sadovnjakov se zahvaljujemo sodelujočim: Turističnemu društvu Slovenj Gradec (Dežela škratov), Društvu za zdravje srca in ožilja Slovenije – podru-



žnica za Koroško, Čebelarскому društvu Slovenj Gradec – Mislinja, kmetijam: Brunšek iz Andraža, Gradišnik iz Pake, Mikej, Miklavž, Adam, Fajmut, Gašper, Visočnik, Sekavčnik in Jaš, mentorjem in mentoricam likovnih ustvarjalnih delavnic iz vrtcev Pameče in S 8, Tretje osnovne šole, Osnovne šole Prežihovega Voranca Ravne ter izjemnemu hišniku kulturnega doma. Prav tako se zahvaljujemo komisiji za določanje sort in vsem, ki ste na razstavi bili dežurni. Seveda pa smo bili zelo veseli tudi številnih obiskovalcev.

MARUŠA



Lepo nama je in srečna sva

Če bi me kdo pred letom in pol vprašal, če verjamem v pravljice, bi odgovorila: »Seveda verjamem!!! Ampak samo v tiste, ki so zapisane v knjigah...«



Ljudje najbolj verjamemo svojim lastnim izkušnjam in z Damijanom sva v resničnostnem šovu Ljubezen na seniku dobila res pravo, na najino srečo, čudovito srčno izkušnjo, ki bo z nama do konca življenja. In kot se v pravljicah spodobi, se vse načeloma končajo z razkošno poroko. In nič manj razkošna ni bila najina v smislu pozitivnih vtisov, svatov, pozornosti in predvsem sproščenega vzdušja, ki je spremljal tako gorenjski, kot tudi koroški del poroke.

Začelo pa se je že zelo zgodaj. Ne da bi se z Damijanom dogovorila, sva se že zjutraj ob 5h "srečala" na spletnem omrežju in si zaželela dobro jutro. Potem pa oba pohitela na priprave, on doma na Koroškem in jaz v svojem domu v Čirčah pri Kranju. Koroški svatje so se namreč pri Damijanu pričeli zbirati že ob 6h zjutraj, saj so imeli zgodnji odhod kar z avtobusom in kljub dobrim namenom, da krenejo zgodaj, niso daleč prišli.... Pričakala jih je zaseda »šentanelških šrangaric«, ki so Damijana zaposlile z različnimi nalogami (od likanja, previjanja dojenčka, plesanja in petja), polnimi smeha in dobre volje. In končno so krenili na Gorenjsko.

Na Gorenjskem pa ni bilo nič bolj dolgočasno, saj se je na našem dvorišču in okoli njega zbrala kar velika množica ljudi, saj se ve, da nevesta ne gre od doma brez prave šrange. In kakšna šrange je to bila!!!! Tukaj se moram res iz srca zahvaliti čirškimi fantom za organizacijo in predvsem izvirnost pripravljene šrange! Ko

je Damijan prišel po mene, je kaj kmalu videl, da se z našimi čirškimi fanti ni za hecat. Tako ga je čakalo preizkušanje 10 vrst žganih pijač, popravilo traktorja, sposobnost vžgati traktor, ter kot se za nevesto, ki je bila učiteljica vožnje v šoli vožnje spodobi, ugotavljanje sposobnosti vožnje s šolskim traktorjem. Vse je uspešno opravil in tako je gorenjsko-koroška karavana z dvema avtobusoma in enim avtodomom krenila proti prelepi Koroški.

Dan je bil kot ustvarjen za najino poroko, prijeten sonček in dvorišče na Dvornikovi domačiji še nikoli ni vabilo s tako čudovitimi barvami in oba sva



presrečna, da sva se odločila, da bo civilni obred kar na travniku pred staro hišo, kjer bo nekega dne stala najina nova hiša. Čudovit predgovor prevaljskega župana dr. Matica Tasiča je pričel obred, po ka-



terem je sledilo slikanje v najinem sadovnjaku, ki je v izreden ponos Damijanu, zaključili pa smo z domačim bogračem.

Pa se je že mudilo v domačo cerkev sv. Danijela na Šentanelu, kjer nama je zapel domači pevski zbor, v katerem Damijan poje že 25let, jaz pa sem se jim pridružila pred kratkim. Obred z mašo je vodil Davorin Vreča s pomočjo Marka Drevenška v izredno sproščenem vzdušju, ki se je končal s pihanjem milnih mehurčkov... potem pa... » GAUDA!!!!« » Gauda« pri gostišču Marin do jutranjih ur! Večerja, prvi ples, čudovita torta, ob kateri je Damijan povedal, da kmetija Dvornik v letošnjem letu samo pridobiva in tako bo tudi naslednje leto, ko se nama



bo pridružil mali Dvornik, predvideno na prvi spomladanski dan. Posebno vesela pa sva bila, ko sta se nam pridružila Saška Lendero in Miha Hercog, ter tako začini-la že tako vroče vzdušje, ki so ga ustvarili fantje ansambla Stils, Pela in plesala je cela dvorana in tako smo vztrajali do 5h zjutraj.

.... Tako sva se poročila. V pravljici bi zapisali: »In živela sta srečno, do konca svojih dni.«

»Srečno, do konca svojih dni«... sva začela s kako potrebnim oddihom na Cipru, potem pa višek sezone na kmetiji Dvornik: pobiranje jabolk, prešanje, filtriranje in flaširanje. Ampak letos s čisto novim pasterizatorjem slovenskega proizvajalca Niko s .p. iz Vipave, katerega kapacitete so 700-800 l/uro. Navdušenje Damijana ni imelo konca in letos se je še bolj z veseljem lotil dela, pri katerem odločno pravim, da je pravi mojster. V nasprotju s prejšnjimi leti je delo potekalo hitreje, bolj intenzivno, ugotovila sva, da



je pri novem pasterizatorju izredno pomembna predpriprava: steklenic, zabojnikov, organizacija dela, čeprav sva za dobro predpripravo dovolj le dva, saj sva se usposobila do te mere, da nama je delo pričelo teči gladko. Vse skupaj pa ni samo za lastne potrebe, saj nudiva usluge tudi drugim. Vsekakor sva se prav tako razveselila nove pridobitve: BAGGINBOX polnilca – polnilca za vrečke, najbolj pogosto polnjenje je kapaciteta 5 litrskih vrečk, tako s sokom kot z moštom. In pri tem polnilcu sem najbolj navdušena jaz, tako da sem glavna pri polnjenju v vrečke. Ljudje so kar z zanimanjem sprejeli novo polnjenje v vrečke, saj se jim zdi veliko bolj priročno: vrečke, ki imajo vgrajeno pipo, se menjajo v kartonasti škatli, kjer je nalivanje soka bolj praktično in po pogovorih s stranka-



mi, nama povedo, da so nad "jabolčnikom iz škatle" še posebno navdušeni otroci. Se pa najde še kdo, ki je skeptik pri uporabi vrečk in ostaja pri litrskih steklenicah. Pri naju dobite oboje.

Da se nama bo investicija nakupa novega pasterizatorja povrnila, bo potrebno kar nekaj let. Vendar se zavedava, da ljudje dajejo prednost uživanju domačega soka in mošta iz domačih jabolk, tako da sva motivirana že za prihodnjo sezono. Zavedava se pomena lokalne oskrbe in k temu stremi tudi najina kmetija. Poleg tega, da je Damijan že pred leti uredil domači kmečki muzej, poleg katerega vas lahko razveseliva s ponudbo degustacije soka, mošta, žganja in likerjev

ter nakupa domačih izdelkov iz najine kmetije, sedaj s skupno močjo dobivava nove ideje za razširitev dopolnilnih dejavnosti, med katere definitivno spada aktivno čebelarjenje, ki se ga počasi učim od Damijanovega očeta. Okus sladkega koroškega medu želim ponuditi vsem, ne samo domačim porabnikom, saj sladkega in zdravega ni nikoli odveč.

Ostajava izredno ambiciozna in obljubljava, da boste še slišali o naju, da bo v prihodnje najina ponudba še pestrejša in bogatejša. Do takrat pa si lahko obstoječo ponudbo ogledate na najini spletni strani: www.kmetija-dvornik.si.

Pridelano z ljubeznijo.....
ERIKA & DAMIJAN SMOLAK



Izdelava jabolčnega kisa

Kis je razredčena raztopina očetne kisline (4 % do 10 %). Naravni kis je produkt metabolizma živih celic očetnokislinskih bakterij in poleg očetne kisline vsebuje še druge snovi metabolizma, ekstraktne snovi izh+odiščne surovine ter snovi, ki nastanejo med dozorevanjem in staranjem kisa. Zaradi tega ima, poleg specifičnega kislega okusa, še druge ugodne vplive za telo, glede na izhodiščno surovino pa celo zdravilne, ki se še posebej pripisujejo jabolčnemu kisu.

Za izdelavo dobrega jabolčnega kisa potrebujemo zdrava in kakovostna jabolka primernih sort za predelavo v jabolčni sok in naprej v jabolčna vina. Uporabimo lahko tudi od toče ali kako drugače poškodovana jabolka, ki naj bi vsebovala vsaj 12 Brixovih % suhe snovi in 4 g skupnih kislin/l.

- Za izdelavo jabolčnega kisa potrebujemo sledečo opremo in sredstva:
- refraktometer ali moštno tehtnico,
- sadne zaboje,
- posodo za namakanje plodov in pranje,
- sadni mlin,
- 5-6 % žveplasto kislino,
- pektolitični encim,
- stiskalnico (po možnosti slojno),
- cedilo (groba filtracija),
- posodo za razsluzenje,
- bentonit oz. primerna čistilna sredstva,
- kvasovke in hranilne substrate za kvasovke,
- vrelni posodo z vrelni veho,
- posodo za šolanje sadnega vina,
- enostavne acetatorje (posode za izvedbo očetno kislinskega vrenja),
- acetator,

- komplet za določanje hlapnih kislin,
- filter,
- polnilna linija,
- steklenice ali plastenke,
- kronski ali drugi zamaški,
- aparat za zamaševanje.

Predelovalni postopek (na kratko)

Pobrana jabolka najprej namočimo v vodni kopeli, operemo in odcedimo. Sledi mletje jabolk na ustrezno velike delce, kar je odvisno od zrelosti jabolk. V kolikor je potrebno, lahko drozgo obdelamo z encimi za povečanje izplena, ob tem izvedemo še antioksidativno obdelavo. Drozgo nato stisnemo do najmanj 70 % izplena, kar nam omogoči slojna stiskalnica. Sok, ki priteče izpod stiskalnice, čimprej obdelamo s sredstvi proti oksidaciji (0,5 dcl 5-6 % žveplaste kisline/100 l soka), v kolikor nismo tega storili že prej. Izmerimo bistvene parametre soka (sladkor, skupne kisline) ter tipiziramo do postavljenega standarda kakovosti, v kolikor je to seveda potrebno. Sledi razsluzenje, ki traja nekje od 24 do

36 ur, nato pa pretok oz. dekantiranje soka v vrelni posodo. Moštu dodamo selekcionirane kvasovke iz rodu *Saccharomyces cerevisiae* in hranilni substrat za kvasovke. Ponavadi pred alkoholno fermentacijo dodamo tudi bentonit za odstranitev termolabilnih molekul, ker se takrat najbolj enakomerno porazdeli po moštu. Vrelni posodo obvezno plinotesno zapremo in namestimo vrelni veho za izhajanje mehurčkov CO₂. Med alkoholno fermentacijo kontroliramo če le-ta sploh poteka, temperaturo in smo



pozorni na konec. Ko se prepričamo, da se je ves sladkor pretvoril v alkohol, čimprej opravimo pretok in napravimo analizo vsebnosti alkoholov. Sadno vino pretočimo v zelo zračne posode za izvedbo očetno kislinske fermentacije.

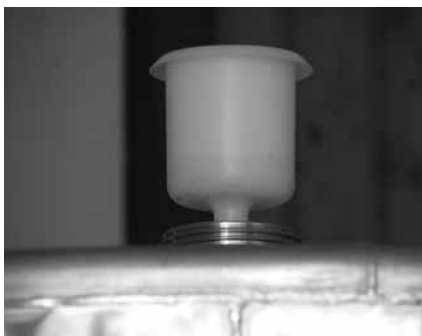
Količina alkohola v jabolčnem vinu je izhodiščni podatek pred očetnokislinsko fermentacijo, saj na ta način predvidimo

količino očetne kisline po končani acetaciji. Naravni substrat za očetnokislinske bakterije so blage alkoholne raztopine povrelih sladkih surovin, kamor spadajo tudi jabolka. Očetnokislinska fermentacija je oksidativno vrenje, kjer bakterije za oksidacijo alkohola izkoriščajo

zračni O₂, vendar ne direktno iz zraka, temveč raztopljenega v substratu. Prav to dejstvo je osnova za tehnični razvoj izdelovanja naravnega kisa. Zaradi vse natančnejših metod določanja se imena očetnokislinskih bakterij spreminjajo in imamo precej vrst oz. podvrst v različnih rodovih.

Optimalna temperatura očetnokislinske fermentacije je od 19 do 34 °C, v praksi se uveljavlja temperatura okrog 28 °C. Ker so očetnokislinske bakterije obligatno aerobne, je zadostna koncentracija O₂ pogoj





za uspešno in hitro acetacijo. Vsi tehnološki postopki izdelovanja kisa stremijo za tem, da se poveča oksidacijska površina in da se oacetnokislinske bakterije čim bolj enakomerno preskrbujejo s kisikom. V praksi se v najbolj dovršenih napravah izkoristi največ 50 % kisika iz zraka. Pri normalnem delovanju naprav koncentracija O₂ v zraku, ki teče iz Fringsovega generatorja ni manjša od 17 %, zadostuje še 10 %. Poznamo več tehnoloških postopkov izdelave kisa, navedel bom le dva:

Orleanski

Uporabljamo manjše sode (200 do 400 litrov) v ležečem položaju z odprtino

za zračenje na zgornjem delu pokrova in dnu soda. Postopek začnemo s 100 l aktivnega jabolčnega kisa in 2 l jabolčnega vina. Nato vsakih 8 dni dodamo 4 do 5 l vina, dokler ni tekočine do odprtine za zračenje. Čez nekaj tednov je acetacija končana. Na površini kisa se naredi mreža. Sedaj lahko odtočimo 10 l kisa in dolijemo 10 l vina, kar ponavljamo vsakih 8 dni (pri temperaturi 25 °C). Prehitra oacetnokislinska fermentacija ni zaželena, ker se alkohol slabše izkorišča, prepočasna pa tudi ne, ker se lažje razvijajo sluzave bakterije in plesen. Vino dolivamo skozi stekleno cev, ki seže skoraj do dna soda, da ne pretrgamo mrežo na površini. Tako pridobljen kis, ki leži še nekaj mesecev, da poteče esterifikacija, je najboljši, aromatičen, polnega okusa in oster.

Schutzembachov

Pri tem načinu od zgoraj skozi kad, napolnjeno z bukovimi spiralmi, pronica alkoholna raztopina, od spodaj pa v nasprotni smeri teče zrak. Isti princip je tudi pri Fringsovem generatorju, le da je delo in upravljanje aparata popolnoma avtomati-



zirano. V Schutzembachovi kadi je 20 cm nad dnom še drugo, perforirano dno. V spodnjem delu se nabira skisana tekočina, ki jo prelivamo preko odprtini v pokrovu.

Ne glede na postopek izdelave kisa moramo redno meriti prehod alkohola v očetno kislino. Ko je acetacija zaključena, na podlagi predposkusa opravimo čiščenje z ustreznimi čistili. V kolikor se ukvarjamo s trženjem, sledi še različna filtracija in polnjenje, ter priprava steklenic oz. plastenk za prodajo.

JANI GAČNIK

Posaditev in posvojitve dreves



Na šolskem vrtu se je v mesecu novembru zopet dogajalo. V četrtek, 22. 11. 2012, smo posadili 6 novih dreves. Učenci prvega, drugega in devetega razreda so posadili 4 jabolane, 1 hruško in 1 kaki. Vsak oddelek je posadil svoje drevo. Kako lepo je bilo videti

te malčke, ki so z veseljem in nekim pričakovanjem posadili drevo! Pa tudi veliko so vedeli. Kako se sadijo drevesa, kako jih zaščititi pred voluharjem, kako pognojiti. Gospod Jože Jeseničnik in Maruša Vaukan Sobočan, ki sta prevzela saditev dreves, sta jih upravičeno pohvalila. Pa tudi devetošolci so se izkazali. Slednji so pomagali pri zahtevnejših opravilih in bili voporo mlajšim. Učenci, ki obiskujejo interesno dejavnost o šolskem vrtu, pa so posadili jagodičevje: maline, ameriške borovnice in aronijo.

Pravijo, da je vsako delo treba začeti z dobro voljo. Za to so poskrbele pevke mladinskega pevskega zbora. Kako se dela in kako se prime za motiko in lopato, so nam v deklamaciji povedali učenci, ki obiskujejo oddelek podaljšanega bivanja.

Maruša Vaukan Sobočan nam je še zapala, da ima naš šolski vrt sedaj najbolj pestro sestavo sadnih dreves izmed vseh šolskih vrtov na Koroškem. Na to smo bili še posebej ponosni.

Vsi ostali oddelki na šoli in tudi oddelek

vrta pa so posvojili drevo, ki je že bilo posajeno na šolskem vrtu.

Za ta drevesa bodo učenci skrbeli, jih opazovali skozi različne letne čase in jih imeli za svoja drevesa. Skozi vsa leta šolanja. In ko bodo zapustili šolske klopi, zaključili šolanje in se še kdaj sprehodili po šolskem vrtu, bodo še vedno s ponosom lahko rekli: „To je pa naše drevo.“

MIRA GOBEC

KOORDINATORKA PROJEKTA



Tehnologija sušenja sadja

Sadje sušimo zato, da mu podaljšamo trajnost in ohranimo okus vse leto. To je eden od najstarejših načinov konzerviranja sadja. Najstarejše je bilo naravno sušenje na soncu ali vetru. Kasneje so sadje sušili na peči, položeno na lese (pletene iz leske, smreke, vrbovih šib,...) v udrtih pečnicah, kurili pa so z bukovimi ali hrastovimi poleni. V starejših sušilnicah so sušili sadje v dimu, brezdimne sušilnice pa so se začele uveljavljati po drugi svetovni vojni.



Nekdaj je bila pomembna samo hranilna vrednost suhega sadja, manj pa videz in okus, ki imata danes pri uživanju sadja pomembno vlogo. Le-ta naj se čim manj spremenita, tako mora biti suho sadje lepo, svetlo, z značilno barvo in z okusom svežega sadja. To lahko dosežemo s preprečevanjem oksidacije in hitrim sušenjem pri nižjih temperaturah (pod 50 stopinj C) ob zadostni izmenjavi zraka. Take pogoje pa omogočajo le sodobne kondenzacijske sušilnice. Pri nas običajno sušimo jabolka, hruške, slive, pa tudi marelice in breskve.

V prostoru, kjer bomo sušili, naj bo omogočeno mokro čiščenje tal. Prostor naj bo zaščiten pred muhami in drugim mrčesom z mrežami na oknih in dobro zračen z obvezno tekočo vodo. Sušimo primerno zrelo sadje (ne premalo in ne preveč zrelo). Imeti mora ugodno razmerje med kislina in sladkorjem, na kar smo pozorni že pri sami izbiri sort. Za sušenje obiramo zdravo sadje v tehnološki zrelosti, saj je neobrano sadje obtolčeno, ima notranje poškodbe, je oksidirano in z rjavkastim mesom, ki ni primerno za sušenje. Sadje

sortiramo po debelini in zrelosti (manj zrelo naj dozori) ter odstranimo vso poškodovano in nagnilo sadje. Tudi pranje sadja je nujno, saj so na površini mogoči ostanki škrope in drugih umazanij. Sadje lupimo ročno, strojno ali kemično zaradi neprijetne dlakave površine (breskve), ali zgolj zaradi hitrejšega sušenja, lepšega videza ipd. Sadju ponavadi odstranimo tudi peščišče ali koščico. Debelejše plodove razrežemo na krljce (običajno debela jabolka na 2 – 2,5 cm debele krljce), drobnejše pa samo na pol ali pa pustimo celega (hruške tepke, drobnice, rjavke). Sušimo lahko brez kemične obdelave, če je sadje pravilno zrelo in ima ugodno razmerje med kislina in sladkorjem. Tako sadje ohrani skoraj naravno barvo. Oksidacijo (delovanje kisika ali porjavenje in sprememba okusa) ustavimo z anti-oksidativnimi sredstvi (SO_2 = žveplanje ali vitamin C = askorbinska kislina). Najbolj uporabno je mokro žveplanje, ko uporabljamo kalijev metabisulfit, ki ga raztopimo v vodi in sadje vanj potapljam. Žveplo v suhem sadju zdravju ni škodljivo, ne sme pa ga vsebovati več kot 0,01%. Med sušenjem je v kondenzacijskih sušilnicah temperatura okoli 50 stopinj C. Ko se temperatura sadja bliža izenačenju temperature zraka, začne izhlapevati vlaga s površine. Izenačevanje traja, dokler se ne zmanjša količina vode približno na 8% oz. dokler ne ocenimo, da je v povprečju izhlapelo 80% vode. Prehod vlage iz notranjosti proti površini je močno odvisen od strukture sadnega mesa, kapilar in kože, zato se olupljeno sadje suši hitreje. Spremembe, ki nastajajo v sadju med sušenjem, so fizikalne (spremeni se oblika, sadje se naguba in skrči (volumen in teža se zmanjšata od 4-5 krat), meso je gobasto, gumasto in prijetno mehko (količina vode se zmanjša iz

80-90% na 15-20%), spremeni se barva) in kemične (poveča se koncentracija mineralnih in organskih snovi, ter sladkorja (60-70%) in kislina, izhlapi precej aromatičnih snovi (vonj postane manj izrazit), uniči se del vitaminov).

Za daljše obdobje shranimo povsem suho sadje in z izenačeno vlago. Shranjujemo ga v temnem in hladnem prostoru, najbolje v vrečkah ali posodicah iz polipropilena. Platnene vrečke niso primerne, ker omogočajo neovirano prehajanje vlage v in iz sadja ter ne nudijo nobene zaščite pred škodljivci in plesnijo.

HIGIENA IN ČISTOČA PROSTORA, KJER BOMO SUŠILI SADJE

Nečisti del predelovalnice: korita za pranje.

Čisti del: prostor za lupljenje, rezanje, obdelavo, sušenje.

Predstavljamo si, da bi bila ta dva dela lahko ločena tudi s platneno zaveso.

- V prostoru, kjer bomo pripravljali sadje za sušenje in sušili, naj bo omogočeno mokro čiščenje tal (ploščice).
- Zaščiten mora biti pred muhami in drugimi insekti z mrežami na oknih.
- Prostor mora biti zračen in s tekočo toplo ter hladno vodo.

Potrebna oprema in sredstva

- refraktometer ali moštna tehtnica,
- pH meter, epruveta in reagent za titracijo kislina,
- sadni zaboji,
- kuhinjska tehtnica,
- posoda za pranje plodov,
- lupilnik sadja (električni avtomatski ali

ročni polavtomatski),

- aparat za razrez sadja (na polovice, krlje, kolobarje, tanke rezine-čips ali koščke),
- antioksidanti (žveplo v različnih oblikah, askorbinska kislina-vitamin C, včasih tudi citronska kislina),
- posoda za namakanje sadja v raztopino antioksidanta,
- cedilo,
- sušilnica sadja,
- plastične – polipropilenske vrečke za shranjevanje,
- plastična posoda.

Pogoji glede kakovosti suhega sadja za prodajo

- Ne sme biti plesnivo ali onesnaženo z mehanskimi in biološkimi nečistočami.
- Aroma in barva morata ustrezati vrsti oz. sorti sušenja sadja.
- Nima vonja in okusa presušenega (zažganega) sadja niti kakršnega drugega tujega vonja in okusa.
- Ne sme vsebovati insektov ali njihovih ostankov.
- Ne sme vsebovati več kot 27 % vode.
- Ne sme vsebovati več kot 0,1 % pepela,



- nerazgradljivega v HCl.
- Ne sme biti posipano s sladkorjem, škrobom ali podobno snovjo.
- Celo sušeno sadje (npr. slive) mora biti dovolj veliko.
- Nima madežev, ki so posledica fizioloških poškodb, zažganosti ipd.

- Po 10-ih minutah potapljanja v vrelo vodo mora suho sadje pokazati dobro sposobnost vpijanja.

TATJANA ŠKOF,
dipl. ing. agr. in hort.

Naravoslovni dan v sadovnjaku

V petek, 28. 9. 2012, smo imeli naravoslovni dan. Odšli smo na kmetijo Štahr, kjer smo si ogledali sadovnjak in spoznali naslednje vrste jabolk: črna ledrovka, carjevič in bobovec. Ogledali smo si tudi pasterizator, filter in stiskalnico. Potem smo zmleli jabolka in iz njih iztisnili sok. Moten sok smo prečrpali v sod in ga prefiltrirali s pomočjo filtrirne vrečke in kremenčeve moke. Zdaj je bil sok veliko manj moten. Pomembni sestavni deli pasterizatorja so: spiralna odtočna in pritočna cev. Primerne temperature za pasterizacijo so od 76 do 80 stopinj celzija. Pasterizirali smo zato, da sok ne bi zavrel. Vsak od nas je dobil 2 dl soka. Bil je zelo dober.

NEJC FLAJŠAR, 6.A

V petek, 28. 9. 2012, smo se odpravili na naravoslovni dan. Obiskali smo kmetijo Štahr. Tam mi je bilo zelo všeč, ker smo spoznali ves postopek predelave jabolk. Ogledali smo si tudi sadovnjak in potrebne stroje za predelavo. Iz jabolk smo tudi iz-

tisnili sok. Vsak je dobil stekleničko soka. Ko smo odhajali, smo se lepo zahvalili.

Vse mi je bilo zelo všeč in upam, da bomo to ponovili.

MELISSA SMOVNIK, 6.A

V petek, 28. 9. 2012, smo imeli naravoslovni dan. Odšli smo na kmetijo Štahr. Ko smo prišli na kmetijo, se nam je gospodar predstavil. Nato smo si šli ogledat visokodebelni sadovnjak. Izvedeli smo, da gojijo naslednje sorte jabolk: črna ledrovka, bobovec in carjevič. Jabolka smo tudi poskusili. Izvedeli smo tudi, da sadno drevo potrebuje pet let, da obrodi.

Na kmetiji smo videli tudi telička, ki je del poti nadaljeval z nami, a se je hitro naveličal. Tudi »alpinisti« smo bili, saj smo hodili po bregu navzgor. Potem pa se je začelo to, na kar smo vsi komaj čakali. Prešli smo. Najprej so bila jabolka v velikem sodu. Nato smo jabolka zmleli in iz njih iztisnili sok. Sok smo dali v pasterizator. To je naprava, ki sok segreje na predpisano

temperaturo. Po ustekleničenju pa ga je potrebno čim hitreje ohladiti, da ohrani okus in čim več hranilnih snovi. K soku smo dodali tudi kremenčevo moko, ki deluje kot filter. Tako smo dobili 100 % jabolčni sok.

Po končanem delu smo se zahvalili gospodarju v upanju, da nas bodo še kdaj povabili na njihovo kmetijo.

VITA GRACEJ, 6.A



Informacije s tečaja o gojitvi in oživljanju travniških sadovnjakov

Predstavljam vam nekaj utrinkov s tečaja Optimizacija proizvodnje v travniških sadovnjakih 2012, ki ga je organiziral Kmetijsko gozdarski zavod Celje, Oddelek za kmetijsko svetovanje na območju UE Slovenj Gradec.

Osemdeset ur smo poslušali in soustvarjali sadjarsko šolanje, ki je bilo namenjeno gojitvi in oživljanju travniških sadovnjakov. Največ vsebin je bilo o jablanah in hruškah, nekaj pa tudi o gojitvi sadja nasploh, njihovi vzgoji, negi, zaščiti, rezi dreves, oblikovanju sadovnjakov ter o sadežih, njihovi uporabi in predelavi.

Na začetku je bilo drevo, sadno drevo s koreninami, s koreninskim vratom, deblom in s krošnjo. Glede na letni čas pridejo še listi, cvetovi, sadeži, škodljivci, bolezni, potlej pa pričakovanje, okušanje in čudenje, veselje in zadovoljstvo. Ob druženju in presojanju pridelka pa gospodarjenje z njim, z donosom za samooskrbo, predelavo in prodajo. Listi pa odpadejo. Drevo se poda k počitku. Pride zima.

SADJARJI TUDI POZIMI NE POČIVAMO

Na željo vodje usposabljanja, ga. Marije



Vaukan Sobočan, univ. dipl. inž. zoot., smo se tečajniki predstavili na kmetiji Rebernik – Mirkac v Pamečah. Učilnica

je v osrčju sadjarskega dogajanja, v stavbi, ki je sredi sadovnjakov in v prostoru, ki je opremljen za predelavo sadja. Na mizi je vedno sadni sok in dobrote iz domače kuhinje. Predavanja in vaje so se začela.

Prvo temo je izvajala ga. Iris Škerbot, univ. dipl. inž. agr., in sicer o vlogi sadjarjev pri ohranjanju biotske raznovrstnosti. Vsebina nas je takoj prevzela, saj je bilo koristnih informacij na pretek. Aha, fiziologija se nanaša na rast in rodnost in posledično na rodno in nerodno oko in na sporazumevanje med sadjarjem in sadno rastlino. Nato agro-pedo, ki pomeni pravilno gnojenje. Tri pomembne stvari so: mirovanje, vegetacija, obrezovanje ... Pri varstvu dreves pred škodljivci in boleznimi nas je seznanila z biodinamičnim in biološkim pristopom. Potem razmišljam in ponavljam takole: letošnjo zimo bomo imeli slušatelji veliko dela z izdelovanjem stojal za vrane in ujede, hišk za čmrlje, ose in strige. Pomisliti moramo na zaščito debel pred mrazom, pripraviti bele, rumene





in valovite plošče. Ene za oreh julija, ene za jablanovo grizlico, ko cvetijo, ene za deblo (joj, da kaj ne zamešam!). Potem za pika-polonice, ki jih lahko damo tudi v posteljo, zakaj že? In preslica in kamilice in obročki za breskovega zavijača. Ali smo pograbil li-stje pod drevesi in ga izolirali, da ne prenaša bolezn? In kaj bo naslednje leto s temi ušmi? Očistiti moramo koreninski vrat! In ta oreh, ki je začel redno zbolevati (joj, na pomoč, koliko vsega?).

Drugo, tretjo, četrto in peto temo nam je predstavil g. Janez Gačnik, univ. dipl. inž. agr. Te so: oživitev starih travniških in tudi sicer sadovnjakov, ekološko pridelovanje sadja, pogoji za zasaditev sadovnjakov, osnove rezi in vse o predelavi sadja.

Predavatelj nas je najprej z velikim zanimanjem vprašal, zakaj smo prišli na tečaj. Hitro smo izvedeli drug o drugem, koliko in kako stara drevesa ima kdo in kdo si to šele želi in koga skrbi, če otroci ne jedo jabolok. Sledilo je pravo bogastvo znanja in izkušenj, ki jih je posredoval o razvojnih smernicah za oživitev starih sadovnjakov in nastajanju novih, o ustvarjanju biotske pestrosti, o optimizaciji pridelave v travniških sadovnjakih, skrbi za polnost življenja in lepši izgled pokrajine, o pogojih za ekološke nasade, za vzgojo avtohtonih vrst jabolok ter intenzivno in ekstenzivno sadjarjenje. V vsem tem se kaže, je dejal, sadjarska kultura, ki zajema faze od izbire zemljišča in obdelovanja zemlje, do tega, da z vso hvaležnostjo pridelke pospravimo in poskrbimo za njih predelavo in uporabo. Človek lahko zasadi in vzgoji drevo, imeti pa mora voljo, željo in biti mora vztrajen. Gospod Jani je tudi čebelar in mu vseh teh lastnosti ne manjka.

V jedro oblikovanja dreves smo trčili, ko se je začela tema obrezovanje in cepljenje. Obstojiš pri starem drevesu, ga opazuješ z vseh strani, se zagledaš v problem vejevja in ponavljaš naslednje: odžagaj najdebelejšo vejo, premočne veje izreži pri osnovi, omogoči svetlobi pot v krošnjo, ustvari drevesno ravnotežje, poučuj se o

gnojenju, upoštevaj sadno sorto, upogibaj veje, omogoči rast rodni oces in poganjkov, preglej rodni nastavek, spiralno razporedi od 5 – 7 ogrodnih vej in še in še, zraven pa dobro premisli, kaj velja za stara, kaj za mlada drevesa.

Joj, zakaj pa sploh obrezujemo? Da bi imeli lepo drevo? Ne samo zato, ampak, da bi imeli vsakoletno rodnost in dobre, zdrave in čimbolj obarvane sadeže. Ja, rdeča stran jabolke je bolj kvalitetna, pa tudi tista z vrha je boljša in lepa kot otroška lička.

Ko še vedno zrem v staro drevo, se mi v mislih slika dedek in pradedek..., saj sem zadnja štiri leta oblikovala neka druga drevesa. Da imamo sedaj toliko lepih starih sadovnjakov, so morali biti naši predniki pridni ljudje, ki so skrbeli za to plat v družini, ki jo lahko izpolnimo z dobrim, skrbno



negovanim sadovnjakom; to pomeni, da imamo večji del leta sveže sadje, sadjevec – mošt, kis, žganje, suho sadje in delamo čežane, pite, zavitke, kompote, ipd.. Sadje je dragocena hrana, ki jo moramo maksimalno izkoristiti in ji dati družbo in zgodbo.

V Starem trgu je bila 11. oktobra odprta sadjarska razstava. Bilo je razstavljenih



okrog 100 sort jabolok in hrušk. Prikazane so nam bile tehnične in kemijsko biološke naprave za delo v sadovnjaku in za izdelavo pridelkov iz sadja in grozdja. Pri tem naj spomnim na dejstvo, da nam vinograd ali brajda dajejo grozdje v obliki mnogih vrst, sadovnjak pa v primerjavi s tem daje obilico sadnih vrst, od zgodnjih češenj, do zimске nešplje. Kaj bomo izbirali mi, je odvisno tudi od lege zemljišča in kvalitete tal, ki jih bomo imeli za zasaditev.

UŽIVAJMO RMAN IN KOPRIVO SKOZI SADJE IN ZELENJAVO

V prvem stavku članka sem napisala, da smo poslušali in soustvarjali sadjarski tečaj. To se je kazalo v tem, da so nam vsi odlični predavatelji omogočili že med njihovim izvajanjem vprašati in povedati kakšno svojo izkušnjo ali vedenje o izvajanju temi. Njihova mojstrovina pa je bila, da niso nikoli zaradi tega zašli na stranpot, ampak je bila nadaljnja pot predavanja samo še bolj trdna.

G. mag. Andrej Vogrin je predavatelj na mariborski fakulteti in ima veliko iz-





kušenj. Na našem tečaju je izvajal temo spretnosti rezi najprej v naši učilnici, nato pa v 3-5 letnem domačem sadovnjaku pri Reberniku-Mirkacu. Ko je bil opravljen rez, je vse izgledalo kot čudež. Kar obstala sem in zrla. Predavatelj je večkrat poudaril, da lahko večino dreves obrezujemo celo leto. Posebno prikladno je to za stara drevesa. Pri vsakem obrezovanju pa moramo točno vedeti, kaj hočemo z rezom doseči. Če hočemo drevo umiriti, ga obrezujemo drugače, kot če želimo rast ali plodnost povečati. Uresničitev teh dveh želja (umirjanje ali pospeševanje) je odvisna tudi od drugih faktorjev: zdravje dreves, gnojenje, rezi v času cveta, redčenje plodov in drugo.

Ob predavateljevem izvajanju so se mi porodile nekatere šaljive misli: veja, ki jo odrežeš, ne bo rodila, vejo odreži tako, da ne bo rodila metle, izreži navpične veje, kaj pa navpične navzdol, ne zamenjaj debla z najdebelejšo vejo, mlada drevesa imenuj Vorančevi samorastniki, zato jim posvečaj vso skrb, da bodo zrasla v zgledna drevesa!

Naslednji dan je bil namenjen demonstraciji in uporabi aparatov in biokemijskih preparatov za ugotavljanje zrelosti jabolk, grozdja in drugega sadja. Aparate in druga sredstva za izdelovanje grozdnih in sadnih izdelkov smo lahko v času sadjarske razstave tudi kupili.

Prav slikovit je bil preizkus zrelosti jabolk s sodovico, ki jo napravijo v lekarni iz 3g joda, 10 g kalijevega jodida in 1l vode. Popolnoma beli rez na jabolki pomeni, da se je ves škrob spremenil v sladkor, če je rez črn, je jabolko še zeleno, v lepo oblikovanih vzorcih pa ugotavljamo različne faze zrelosti.

Predavatelj nas je vzpodbujal tudi k cepljenju več vrst na eno podlago in tako se lahko že začnejo zadnja štiri poglavja na-

šega tečaja, to so: cepljenje sadnega drevja, obrezovanje v starem travniškem sadovnjakom z g. Janezom Gačnikom, predavanje na temo fiziologija sadnih rastlin in strokovna ekskurzija.

V HUMUSU SE SKRIVA BOGASTVO

Imeli smo to čast, da nas je učil cepljenja g. Giuliani Guenther, mojster za cepljenje in precepljanje sadnega drevja in okrasnih rastlin iz Kaltherna na Južnem Tirolskem. Z njim je prišla prevajalka ga. Staška Buser, univ. dipl. inž. agr. S seboj je prinesel veje, cepiče in orodje. V naslednjih urah tečaja smo slišali, da sedaj naši slušatelji cepijo samo še tako, kot nam je pokazal mojster. Sam je bil pri tem delu na sadjarskem inštitutu v Lainburgu 100% uspešen.

V soboto, 1. decembra, smo šli z ga. Marijo Vaukan Sobočan in g. Janezom Gačnikom v 80 let star travniški sadovnjak. Tam smo morali pokazati svoje praktično znanje jesenskega reza. Sadovnjak je bil pred več leti še dobro vzdrževan. Zadnja leta pa ni bilo obrezovanja. Letošnje leto je obilno rodilo. V sadovnjaku je več sort jablan in hrušk. To je bilo dovolj podatkov za uspešno obrezovanje. Naloge smo se lotili zelo zavzeto in delovno. Vsak poseg v drevesa pa je predavatelj skrbno spremljal in po končanem delu izrazil veliko zadovoljstvo.

Ga. prof. dr. Tatjana Unuk je s predavanjem predstavila fiziologijo sadnih rastlin, s čimer je poimenovan jezik sporazumevanja med sadjarjem in sadno rastlino. Fiziologija je, širše gledano, znanost o funkcijah raznih organov in življenjskih pojavih ter procesih v organizmih. Sončna svetloba, ogljikov dioksid, voda in hranila so osnova vsake rasti in rodnosti rastlin. Sadjarji govorimo o dobrem in slabem sa-

dnem lesu. To ni samo obseg debla in skorja, temveč tudi lub, kambij in les. Tukaj se dogaja pot pretoka hrane iz korenin v krošnjo in iz listov ob fotosintezi v deblo in korenine. Znanost od nas pričakuje, da opazujemo in spoznamo vsako spremembo na drevesu. Ob prikazu z grafi nazorno vidimo, kako zahtevna je ta naloga sadjarja. Krivulje rasti korenin, poganjkov, plodov in rast drevesa kot celote, so nam naložile najtežjo nalogo. Toda lepo po vrsti; predavateljica nas popelje preko prejšnjih predavanj do aktivnosti, s katerimi začutimo ta zapleteni proces. To so: gnojenje, hormoni, rodnost, redčenje, plodovi, itd., intenzivno in ekstenzivno sadjarstvo, vloga drevesnih podlag (M9, M7, 106, sejanec in vegetativne podlage), mogočen vpliv dušika, ki ima izrazito vlogo pri odpadanju in debeljenju plodov, ko se od enega ploda iz koščice prenese hormonski signal v celo drevo in vode, ki je najpomembnejša v maju in juniju ter v 6. do 8. tednu po cvetenju. Kako se razporeja hrana, ki jo nudimo drevesu? Odgovorov je dvanajst. Nanašajo se na medsebojni vpliv med deblom, vejami, vejicami in očesci (višje, debelejšje, bližje deblu, upognjene, itd.). Spoznali smo tudi klasifikacijo tipov – načinov rasti in rodnosti jablan za sorte rdeči delišes, zlata parmena, ajdared in jonagold in granny smith.

In že smo se 18. novembra, prepolni informacij in znanja, odpeljali na zaključno ekskurzijo v Laimburg, Bolzano, Oro, Kaltern, Tramin in na sejem Interpoma v Bolzano, skratka, spoznali smo velik del Južne Tirolske. Bil je čudovito. Največji čar je dala ekskurziji vodička ga. Staška Buser s svojim bogatim znanjem in s strokovnim prevajanjem.

ANGELCA FAJMUT



Žganjekuha

Kuhanje žganja oziroma žganjekuha je pridobivanje alkoholnih pijač z destilacijo prevrelih pridelkov.

OSNOVE DESTILACIJE

S pomočjo destilatorjev lahko destiliramo tako alkoholne pijače kot tudi aromatične pripravke. V kolikor želimo destilirati doma predvsem alkoholne pripravke, je najboljša izbira klasični alembik, v kolikor pa želimo destilirati aromatične rastline, pa je za to primeren alembik s podaljšanim vratom. Z obema je potrebno ravnati previdno in se držati varnostnih ukrepov.

Destilacija spada med osnovne kemijske procese, s pomočjo katere med seboj ločujemo kemične spojine na osnovi njihove različne stopnje vrelišča ali hlapljivosti. Proces destilacije poteka tako, da se zmes v alembiku segreje do določene temperature tako, da spojina, ki jo želimo destilirati, prične izhlapevati. Hlapi potujejo proti destilirni glavi in preko hladilne tuljave, kjer se para ohladi in spremeni v tekoče stanje. Temu pojavu pravimo kondenzacija.

DESTILIRANJE ŽGANIH PIJAČ



Ko destiliramo žgane pijače, se odločimo za klasični alembik in zraven dokupimo bakreno mrežo ali uporabimo slamo.

V kotliček namestimo bakreno mrežo ali plast slame, ki bo preprečevala sprijemanje materiala s podlago. Vanj vlijemo material, ki ga želimo destilirati. Na kotliček poveznemo glavo in jo povežemo s hladilno tuljavo. Pri tem moramo biti previdni, saj spoje ne smemo preveč zatesniti, saj se baker pri višjih temperaturah razteza. V sodček hladilnika vlijemo hladno vodo in nato zatesnimo stik med kotličkom in glavo alembika s pasto iz ržene moke in vode ali silikonski trakom. Preberite si tudi poglavje "Tradicionalna tehnika mašenja spojev". Nato prižgemo ogenj in pričnemo z destilacijo. Podrobno si preberite tudi poglavje "Čiščenje in vzdrževanje".

Med samo destilacijo moramo biti

previdni in se držati vseh varnostnih ukrepov!

Destilacijo lahko razdelimo na tri dele: glavo, srce in rep. Ko tekočina v destilatorju doseže približno 64,7°C, prične najprej izparevati nezaželen metanol, ki predstavlja glavo. To zavžemo, saj je metanol človeku strupen. Ko se temperatura dvigne na 78,5°C, nastopi srce, ki je zaželeno. V tem temperaturnem območju moramo držati destilator, da dobimo čim več zaželenega etanola, ki je glavna sestavina žganih pijač. Ko etanola prične primanjkovati, začno izparevati višji alkoholi. To predstavlja rep destilacije, ki ga moramo odvreči. Višji alkoholi namreč ne pripomorejo k kvaliteti pijače. Razločevanje delov samega procesa pridobimo z izkušnjami.



DESTILIRANJE ETERIČNIH OLJ IN HIDROLATOV

Ko destiliramo aromatične rastline, se navadno odločimo za alembik z dvignjenim vratom. V kotliček vlijemo vodo in nanj poveznemo vrat, v katerega tesno natlačimo aromatično rastlinje, ki ga želimo destilirati. Na vrat namestimo glavo, ki jo povežemo s hladilno tuljavo. Pri tem moramo biti previdni, saj spoje ne smemo preveč zatesniti, saj se baker pri višjih temperaturah razteza. V sodček hladilnika vlijemo hladno vodo in nato zatesnimo stik med kotličkom in vratom ter vratom in glavo alembika s pasto iz ržene moke in vode ali silikonski trakom. Preberite si tudi poglavje "Tradicionalna tehnika mašenja spojev". Nato prižgemo ogenj in pričnemo z destilacijo. Podrobno si preberite tudi poglavje "Čiščenje in vzdrževanje".

Med samo destilacijo moramo biti previdni in se držati vseh varnostnih ukrepov!

Temperaturo v glavi destilatorja mo-

ramo tu držati nad 100°C, dolžina same destilacije pa je odvisna od vrste aromatičnih rastlin. Navadno traja med pol ure do ene ure.

Parno destilacijo lahko uporabimo tudi za pridelavo likerjev z različnimi okusi in aromami.

IZDELAVA ALEMBIKOV

Al-Ambiq® je blagovna znamka alembikov podjetja IberianCoppers S.A. iz Portugalske, ki so narejeni povsem ročno iz bakrenih plošč tako, da si nista niti dva alembika med seboj podobna. Vsi kosi so prilagojeni tako, da se med seboj natančno prilegajo. Postopek izdelave se najprej prične z izrezovanjem bakra iz velikih bakrenih plošč. Nato se prične dolgotrajno oblikovanje, ki ravne plošče s previdnimi in skrbno načrtovanimi udarci spremeni v oblike, ki z veliko domišljije že nakazujejo obline kotlička alembika. Samo kotliček alembika je sestavljen kar iz treh različnih delov.



Glava alembika je narejena iz ene same bakrene plošče, ki jo mojster skrbno oblikuje ob modelu. Glava alembika je namreč izredno pomembna, saj se ravno v njej koncentrirajo hlapi. Sledi oblikovanje povezovalne cevi, ki med seboj povezuje glavo alembika s tuljavo hladilnika.



Sledi hladilnik, ki je sestavljen iz hladilne tuljave in sodčka, v katerem bo hladna voda, ki bo cev hladilne tuljave konstantno hladila. Bakreno cev napolnijo s peskom in jo počasi krivijo v spiralo. Nato se naredi še bakren sodček.



Sledi poliranje vseh delov alembika. Šele spolirani deli so pripravljani na sestavljanje v celoto. Obstajata dva načina spajanja delov, in sicer zakovičenje in varjenje.

ZAKOVIČENJE

Zakovica je bakreni žebliček, s katerim se med seboj pričvrsti dva kosa bakra. Ta tehnika sega v čase antičnega Egipta, kjer je cvetela obdelava bakra. Vsak spoj med dvema kosoma bakra je izredno občutljiv, vendar pa se je zakovičenje pokazalo kot izredno učinkovita in trpežna oblika spajanja. S podobno tehniko so včasih gradili mostove in letala, vendar pa je to tehniko sedaj izpodrinilo varjenje.



Samo kotliček je sestavljen iz treh kosov, vsi spoji med temi deli pa morajo biti neprepustni. To se doseže s pomočjo lanenega olja, ki se ga zmeša z zelišči in natančnega zakovičenja. Ravno zaradi tega je pomembno prvo čiščenje destilatorja, da se pri tem očisti prekomerna količina tega olja. V kolikor olje ostane med spoji, ga nikar ne odstranjujte, saj lahko kotliček prične teči. O prvem čiščenju si lahko več preberete v poglavju "Čiščenje in vzdrževanje".

VARJENJE

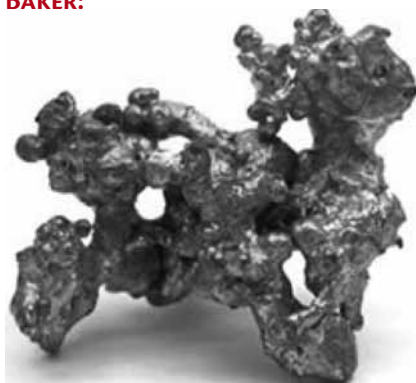
Varjenje je sodobna metoda spajanja dveh bakrenih delov med seboj. To tehniko so izpopolnili pri oblikovanju železa v 19. stoletju. Pri destilatorjih se za spajanje uporablja plamensko varjenje, pri katerem je nosilec potrebne toplote plin, ki zgoreva s kisikom. Toplota se razvije v obliki

obloka, ki stali dodani in osnovni material ter ščiti staljeno kovino pred oksidacijo. Tako se dobi talilno kopel, ki se po ohlajanju strdi v zvar. Dodani material oz. vezno sredstvo, s katerim se zvari dva dela, je sestavljeno iz medenine in kositra, ki ne vsebuje svinca. Pri veznem sredstvu je predvsem pomembno to, da ne vsebuje kadmija in svinca.



Na koncu se mojster loti še ročnega poliranja alembika, med katerim ga tudi podrobno pregleda. Tako je transformacija preproste bakrene plošče v čudovit in funkcionalen alembik končana.

BAKER:



Baker je rdečkasta kovina z izredno visoko toplotno prevodnostjo. Je najstarejša kovina v uporabi, saj med izkopavanji našli izdelke iz bakra, ki datirajo okoli leta 8700 pr. n. št. V antični Grčiji je bila kovina znana pod imenom chalko. V rimskih časih je postala znana kot aesCyprium, saj so jo tako veliko izkopali na Cipru. Iz tega izraza je bila fraza poenostavljena v latinski cuprum, od koder pride tudi kemijski simbol Cu. V slovenščino je baker prevzet prek hrvaške in srbske bakar, ki so jo prevzeli iz turške besede bakir.

Baker ima antibakterijske lastnosti, tako da so že zelo zgodaj iz njega izdelovali vodovodne cevi in kuhinjske pripomočke.

Alembiki se izdelujejo deloma ali v celoti iz bakra že vse od antičnih časov iz več razlogov. Baker se namreč z lahkoto oblikuje in je lahek. Je izredno dobro toplotno prevoden, prav tako pa razkrajja žveplene spojine in kvasovke, ki nastanejo med samo fermentacijo. Le-te so namreč med samim postopkom destilacije nezaželjene, saj v končnem destilatu pustijo značilen in nezaželen vonj. Preprečuje tudi nastanek strupenega etilkarbamata, ki med destilacijo nastaja iz cianidov, le-ti pa se nahajajo v koščičastem sadju. Prav tako pripomore k značilnemu okusu destilata.

TRADICIONALNA TEHNIKA MAŠENJA SPOJEV:

Al-Ambiq® proizvaja zgolj ročno narejene alembike iz bakrenih plošč, tako da si nista niti dva alembika med seboj podobna. Vsi kosi so prilagojeni tako, da se med seboj natančno prilegajo, vendar pa lahko para najde še tako majhno odprtino in pride na plano. Zato se pri destilaciji uporablja tradicionalna tehnika mašenja spojev s pomočjo vode in ržene moke, vendar pa je potrebno mašiti le spoj med kotličkom in glavo destilatorja.

Ko napolnimo kotliček z vsebino, nanj nežno položimo glavo destilatorja. Pri tem ne smemo biti pregrobi, saj bi s preveliko silo preveč pričvrstili glavo, ki jo po koncu destilacije zaradi raztezanja bakra ne bi mogli sneti s kotlička. Ta spoj naj služi tudi kot nekakšen varnostni ventil v primeru zamašitve cevi destilatorja med samo destilacijo.

Rženo moko in vodo zmešamo v takem razmerju, da dobimo gosto pasto, ki jo s prstom naneseemo na spoj. V kolikor prične med samo destilacijo na tem spoju uhajati para, enostavno spoj na mestu uhajanja ponovno namažemo s pasto. Po koncu destilacije se pasta zaradi vročine strdi tako, da sama pade stran, ko odstranimo glavo destilatorja.

V kolikor niste večji s pasto, si lahko priskrbite silikonske trakove, ki morajo biti odporni na visoko temperaturo. S silikonskim trakom spoj enostavno obvijete in tako preprečite uhajanje pare iz destilatorja.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE:

Pred prvo uporabo morate alembik oz. bakreni destilator ne glede na izvedbo očistiti.

S tem odstranite nečistoče, ki nastanejo med samim procesom izdelave. Alembik zahteva dobršno mero vzdrževanja, tako kot vsaka druga naprava, saj vam bo le s pravnim vzdrževanjem koristno služila.

V kolikor uporabljate destilator le enkrat letno, ga morate pred hrambo ustrezno očistiti. Čiščenje odstrani žvepleno kislino in ostale snovi, ki se med samo destilacijo naberejo na stenah destilatorja. Kotliček do polovice napolnite z vodo in ji dodajte 5 % ržene moke. Pred zagonom destilatorja se prepričajte, da je cev destilatorja prehodna. Nato destilator sestavite in spoje zamašite s pomočjo tradicionalne tehnike mašenja spojev. V kolikor destilator uporabljate bolj redno, vam ni potrebno destilirati vode z rženo moko, pač pa destilator očistite samo z destilacijo vode. Podrobno si preberite tudi poglavje "Varnostni ukrepi".

Sčasoma baker oksidira in posledično pridobi temno rdečo barvo. To je popolnoma naraven proces. V kolikor želite imeti svetleč destilator, ga morate redno loščiti z ustreznimi neabrazivnimi čistili. Notranjost kotlička lahko očistite tradicionalno z bombažno krpo, ki jo namočite v raztopino soli in limoninega soka ali z vlažno bombažno krpo, ki jo natrete s pepelom. Ta zadnja metoda je primerna za čiščenje destilatorja zunaj in znotraj. Po takem čiščenju destilator dobro sperite z vodo.

V kolikor z destilatorjem pridobivate eterična olja, morate biti pozorni na dejstvo, da se olja oprimejo notranjosti destilatorja, kjer se prično spreminjati v lepljivo skorjo. Tak destilator morate redno čistiti in vzdrževati, saj se lahko sčasoma cev destilatorja zamaši. To se najpogosteje naredi v hladilni tuljavi. Destilator, s katerim se pridobiva eterična olja, ni primeren za

pridobivanje alkohola. Baker v destilatorju se sčasoma navzame eteričnih olj.

VARNOSTNI UKREPI:

Kljub temu da je destilacija izredno preprost postopek, pa se moramo med destilacijo držati nekaj osnovnih varnostnih pravil:

1. Pri destiliranju poskrbite, da boste imeli dovolj prostora pri delu. Destilirajte na odprtem prostoru, v kolikor uporabljate kot vir toplote plin ali drva. V kolikor uporabljate kot vir toplote električni gorilnik, lahko destilirate tudi v zaprtem prostoru, vendar poskrbite, da bo prostor dobro osvetljen, čist in dobro zračen. Med destilacijo lahko v prostor uhajajo tudi alkoholni hlapi.

2. Med samim destiliranjem imate opravka z vnetljivimi snovmi, ki ne smejo priti v stik z odprtim ognjem, saj lahko pride do požara. Med samo destilacijo imejte pri roki gasilni aparat. Med samo destilacijo je tudi prepovedano kajenje.

3. Pred pričetkom destiliranja preverite stanje destilatorja. Preverite prehodnost same cevi destilatorja, saj zamašena cev lahko povzroči povečan pritisk v samem kotličku in glavi destilatorja. Povečan pritisk lahko povzroči hudo eksplozijo, ki lahko poškoduje ljudi v bližini ali povzroči požar. Podrobno si preberite tudi poglavje "Tradicionalna tehnika mašenja spojev".

4. Pred prvo uporabo izvedite postopek čiščenja alembika in si preberite tudi poglavje "Čiščenje in vzdrževanje".

5. Preberite poglavje "Osnove destilacije".

6. Na stike nanesite rženo pasto, s katero preprečite uhajanje hlapov iz alembika ali silikonski trak. Preberite tudi poglavje

"Tradicionalna tehnika mašenja spojev".

7. Bakrenega kotlička ne smete preveč napolniti, saj morate zagotoviti prostor za nabiranje pare. Kotliček napolnite samo do treh četrtin. Tekočina se s segrevanjem razteza, peni ali pa, zaradi prekomernega segrevanja, prične prekomerno vreti in pljuskati v glavo alembika in tako zamaši cev. Zamašena cev lahko povzroči povečan pritisk v samem kotličku in glavi destilatorja. Povečan pritisk lahko povzroči hudo eksplozijo, ki lahko poškoduje ljudi v bližini ali povzroči požar. Podrobno si preberite tudi poglavje "Tradicionalna tehnika mašenja spojev".

8. Nепretrogoma spremljajte temperaturo tekočine v kotličku. Tekočina nikdar ne sme nekontrolirano vreti. Ko pričnemo z destilacijo, mora biti izvor toplote na maksimalni moči vse dokler vsebina ne zavre. Nato moramo izvor toplote zmanjšati tako, da vsebina samo rahlo brbota.

9. Vedno uporabljajte zgolj tak električni vir toplote, ki ima vgrajeno prenapetostno zaščito.

10. Nепretrogoma spremljajte temperaturo vode v sodu, v katerem je hladilna tuljava in jo redno menjajte. Pretopla voda ne bo ustrezno ohlajevala hladilne tuljave in v okolje bodo uhajali alkoholni hlapi. Bodite pozorni tudi na razmerje med destilatom in količino tekočine, ki ste jo pred destilacijo vlili v sam kotliček. Nikdar ne smete pustiti, da celotna vsebina kotlička izhlapi.

11. Med samo destilacijo ne smete piti alkohola!

ČLANEK PRIPRAVIL BOJAN KEBER.

Literatura: Mediterranea



Žganjekuha skozi stoletja

Kuhanje žganja oziroma žganjekuha je pridobivanje alkoholnih pijač z destilacijo prevrelih pridelkov.

ZGODOVINA DESTILACIJE

Proces destilacije (iz latinske besede "destillare", ki pomeni "kapljati ali curljati") je ločitev tekočin s pomočjo uparjanja in kondenzacije. Najpreprostejši primer destilacije je ločevanje hlapljivih od nehlapljivih tekočin (ta primer nam je poznan pri kuhanju žganja, ko ločujemo alkohol iz fermentiranega sadja) ali dveh tekočin, ki imata različni stopnji vrelišča.

Aristotel je že štiri stoletja pr. n. št. pisal o destilaciji: "Morsko vodo lahko spremenimo v sladko s pomočjo destilacije, podobno pa lahko vino ali kakšne druge napitke podvržemo istemu postopku." Primitivno obliko destilacije so poznali že Babilonci in Mezopotamci (področje sedanjega Iraka) v drugem tisočletju pr. n. št.. V Siriji so svojemu kralju Zimrilimu vsak mesec s pomočjo destilacije pripravljali več litrov balzamo, izvlečkov in eteričnih olj cedre, ciprese, ingverja in mire. Te pripravke so uporabljali v verske, zdravstvene in kozmetične namene. V prvem tisočletju pr. n. št. je o tem procesu pisal tudi grški zdravnik Dioskorid, ko je opazoval kondenzacijsko tekočino na pokrovu posode, v kateri se je segrevalo živo srebro.



Nekateri zgodovinarji trdijo, da so bili Egipčani tisti, ki so naredili prvi destilator okrog drugega in tretjega stoletja, spet drugi, da so ga šest stoletij kasneje odkrili Arabci. Z alembiki so namreč Arabci pridelovali izredno kvalitetne dišave, arabski alkemiki pa so iskali načine, kako bi s pomočjo destilacije spreminjali navadno

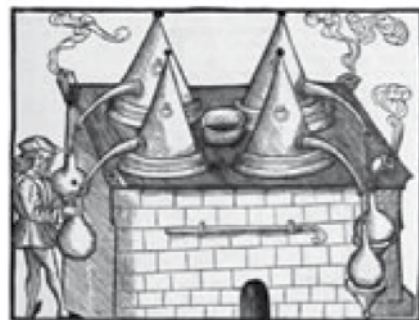
kovino v zlato. "Ambix" je grška beseda za vazo z ozko odprtino, kasneje pa so Arabci spremenili ime v "Ambic", postopek destilacije pa v "Al Ambiq", v Evropi pa se je oprijel izraz alembik oz. bakreni destilator. Takrat je bil alembik dejansko retorta, posoda z navzdol upognjenim vratom, v katerem je para kondenzirala in kapljala v zbirno posodo.

Velike civilizacije so že izredno zgodaj odkrile način pripravljanja alkoholnih pijač. Kitajci so že v osmem stoletju pr. n. št. pripravljali alkoholne napitke iz riža, Indijci pa so izredno zgodaj destilirali aromatične rastline, o čemer pišejo tudi vedske knjige. Rimljani so pripravljali destilirane napitke, vendar so se o teh načinih ohranili zapiski šele iz prvega stoletja n. št. Britanci so pripravljali destilirane alkoholne napitke že pred vdorom Rimljanov, Portugalci, Španci, Francozi in preostala Zahodna Evropa pa je spoznala proces destilacije šele v osmem stoletju, ko so prišli v stik z Arabci.

Okrog prvega tisočletja n. št. je prvi uporabil alembik za pridobivanje alkoholnih pijač IbnYasid. Alkohol je bil namenjen zgolj za medicinske namene, saj se ga je prijelo ime "zdravilni eliksir". V tistem času so destilirali materjale, ki so vsebovali visoko stopnjo alkohola, kot je npr. grozdje in med, s katerim so pridelovali vinsko žganje in medico. Stoletje kasneje je Aviscenna nadgradil alembik s hladilno tuljavo, v kateri so hlapi veliko hitreje kondenzirali kot pa v ravni cevi. Sam je destilirar aromatične rastline tako, da je potreboval veliko bolj učinkovito hlajenje, kot ga je takrat ponujal "klasični" alembik.

V 14. in 15. stoletju so Turki izvedli invazijo na ozemlje sedanje Evrope, hkrati s smrtjo v imenu Alaha pa so pustili za seboj veliko svojih običajev, tradicije in skrivnosti. Med drugim so za seboj pustili tudi destilacijo in pridelavo alkohola, ki ga je takrat krščanski svet pograbil z obema

rokama. Tudi v Evropi so alkoholu predpisovali nadnaravne lastnosti in ga poimenovali "Aquavitae" ali "Eau de vie", voda življenja. Iz hiš zdravnikov in samostanov so alkoholni napitki kaj kmalu našli mesto v gostilnah v različnih oblikah, vsi pa z istim namenom. Tako na Madžarskem poznajo palinko, v Nemčiji in tudi Sloveniji žganje, v Italiji vinsko žganje, v Franciji konjak in vinsko žganje, na Škotskem in Irskem viski, na Portugalskem vinsko žganje, v Mehiki tequilo, na Barbadosu rum, na Poljskem in v Rusiji vodko ipd.



V srednjem veku so bili centri destilacije tako alkoholnih pijač, kot tudi aromatskih pripravkov predvsem v Italiji, severni Franciji, Nemčiji in seveda tudi po islamskih državah. V trinajstem stoletju so v Evropi pričeli množično pridelovati tudi hidrolate, ki so jih nato uporabljali v zdravilne namene. Pri tem so opazili, da se določena tekočina nabira tudi na površini samega hidrolata, vendar se s tem niso ubadali. Aromatične rastline so dodobra navlažili z vinom ali vinskim žganjem oz. so jih prej dodobra fermentirali v vodi. Z razliko od Evrope je islamski svet že poznal eterična olja, še posebej terpentini, rožmarin, vrtnico in sandalovino.

14. in 15. stoletje sta prinesla renesanso in reformacijo, to obdobje pa je pomenilo tudi razcvet znanosti, predvsem medicine in alkemije. V 16. stoletju se je močno razvil tisk, znanje pa, ki je bilo prej last cehov in samostanov, je prišlo v roke širše množice. To je veljalo tudi za destilacijo, saj se

je znotraj cehov in ustnega izročila veliko znanja porazgubilo. Vso znanje s področja pripravkov in zdravilstva se je shranilo v knjigah, ki so nosile naslov "materia medica". V njih je bil natančno opisan postopek destilacije alkohola in hidrolatov, v kasnejših izdajah pa tudi eteričnih olj. V tem obdobju so alembik tudi konstantno nadgrajevali. Leta 1526 je Paracelzij prvič uporabil pri destilaciji vodno kopel ("bainmarie"). S tem je preprečil sprijemanje destilirane materiala z dnom posode in dosegel enakomerno razporejenost toplote po sami posodi destilatorja. Uveden je bil tudi vodni hladilnik za hladilno tuljavo.

Ob koncu 15. stoletja je bila umetnost destilacije in destilacija aromatičnih rastlin v polnem razmahu. Takrat je izšla tudi prva monografija, ki jo je napisal zdravnik iz Strassburga, HieronymusBrunschwig. V knjigi je lahko bralec našel veliko ilustracij različnih izvedb destilatorjev, orodij in opisov rastlin, iz katerih so takrat pridelovali alkoholne pijače in aromatične pripravke. Ta knjiga je bila v 16. stoletju večkrat ponatisnjena, sledile pa so ji še druge monografije na isto temo.

ČLANEK PRIPRAVIL BOJAN KEBER.
Literatura: Mediterranea

Kako do 1000 eur pokojnine?

Vsak izmed nas ima razne želje, zmoglosti in potrebe. Vsem nam pa je in bo največji izziv, kakšno pokojnino bomo imeli. Pri današnji povprečni neto plači 1.000 eur in sedanji zakonodaji, ob polni delovni dobi lahko posameznik pričakuje dobrih 500 eur pokojnine. Pri izračunu se ne upošteva prevoz in prehrana, dnevnice, regres ... Zavedati se moramo, da je naša pokojnina zagotovljena, višina pa ne. Po predhodni analizi vašega obstoječega stanja vam lahko pripravim ponudbo za dolgoročno varčevanje v plemenite kovine. Stroški pri ponudbi so transparentni, varčevanje je fleksibilno. Z mesečnim varčevanjem lahko varčujete v fizično zlato, srebro ali strateške kovine. Zlato je bilo skozi celo zgodovino hranilec vrednosti, srebro in strateške kovine pa so nepogrešljive v industriji. Ker pa je zalog izjemno malo, potreba na trgih pa velika, se pričakuje nadpovprečen donos.



Fondpolica[®] PERSPEKTIVNIH VREDNOSTI



Lahko tudi z manjšimi mesečnimi zneski rešite svoj prihodnji finančni cilj?

Seveda! In to z jasnimi, v naprej znanimi stroški, inovativnim načinom varčevanja v plemenitih in strateških kovinah, z visoko varčevalno komponento, z možnostjo zamenjave naložbene politike.

Za vse dodatne informacije me lahko pokličete:

PREMOŽENJSKO SVETOVANJE
DANIJELA GLINŠEK, S. P.
BRDA 5, 2383 ŠMARTNO
030 333 082

Kako v najlepši luči predstaviti svoje izdelke? Z etiketami Kmetijske založbe!

PREVERITE NAŠO PONUDBO:
www.kmetovalec.si
info@km-z.si
02 88 56 700

Smeh je pol zdravja

Vici

Župnik in mežnar stojita ob vaški cesti in zabijata v tla tablo z napisom:

»Konec je blizu! Obrnite se, dokler še ni prepozno!«

Mimo pridrvi avto, voznik skozi okno zavpije:

»Pustita ljudi pri miru, vidva, verska fanatika!«

Čez nekaj trenutkov se zasliši cviljenje zavor in nato glasen pljusk.

Mežnar se obrne k župniku:

»Ali misliš, da ne bi bilo bolje, če bi preprosto napisala: »Most je podrt?«

Pri pregledu ženske pacientke, doktor pravi:

»Vaše srce, pljuča, utrip srca in pritisk so v redu.

No, sedaj pa še pogledjmo tisto fletno majhno stvar, ki vas ženske spravi v vse vrste problemov.«

Ženska se nemudoma začne slačit ...

Doktor pa ji to prepreči rekoč: »Ne! Ne! Kar oblecite se nazaj.

Samo jezik mi pokažite!«

Mlada punca je, utrujena od dolgega sprehoda po parku, sedla na klop in se zleknila nanjo. Mimo je prišel klošar, sedel poleg nje in jo vprašal:

»Punca, ali si razpoložena za kakšno igrico?«

»Sram naj vas bo. Kaj pa si mislite o meni?«

»Kaj neki pa naj bi si mislil, saj si vendar v moji postelji!«

»Gospod policist, na vlaku so mi ukradli denarnico.«

»Kakšna je pa bila?«

»Plavolaska z modrimi očmi....«

Učiteljica v osnovni šoli razlaga učenecem in učenkam, kaj je basen.

Naslednjo uro je spraševanje.

»Janezek, kaj je basen?«

»Basen je zgodba, v kateri se volk in

prašički pogovarjajo, kot se pogovarjamo vi in mi.«

Zakaj čarovnice letijo na metlah???? Ker so sesalci pretežki.

V šoli se Janezek uči sklanjati. Učiteljica ga vpraša: »Kako se sklanja dedek?«

Janezek: »Ja,... brez kozmodiska težko!«

Kaj je to? Podnevi laja, ponoči pa plava?.... Taščina proteza.

Reče Mujo učiteljici: »Jaz bom prvi človek ki bo pristal na Soncu.«

Učiteljica mu odvrne: »Kako!? To ja vendar ni mogoče, te bo ja zažgalo!«

Mujo: »Jaz bom pristal ponoči.«

Zakaj petelini tako zgodaj kikirikajo?

Ker potem, ko se zbudijo kokoši, ne pridejo do besede.

Soseda vpraša sosedo: » Zakaj imaš modrico na očesu?«

»Od moža,« odgovori

»Sem mislila da je na potovanju?«

» Jaz tudi,« odgovori.

Žena reče možu:

»Najin sin je zelo inteligenten, sigurno je dobil pamet od mene!«

Mož odgovori:

»Se strinjam, meni je pamet ostala.«

Kilometre in kilometre se pelje zakonski par po ogorčenem prepirubrez besed skozi deželo.

Končno prispeta na neko kmetijo, kjer zagledata, kako se par svinj valja v gnoju.

»Tvoji sorodniki?« zajedljivo vpraša žena.

»Ja,« odgovori mož, »tast in tašča.«

Nevroitik je tisti, ki gradi gradove v oblakih.

Psihotik je tisti, ki tam živi.

Psihoterapevt je tisti, ki pobira najemnino.

»O, mlada gospodična. Vedno kadar vas vidim, kako se smejite, vas želim povabiti k sebi.«

»Ste samski?«

»Ne, zobozdravnik sem.«

Ko so pripeljali ponesrečenko, jo je doktor pregledal in narekoval sestri:

»Odrgrnine po rokah, počeno drugo rebro levo, zlom levega gležnja.«

V tistem trenutku se je ponesrečenka prebudila.

»Koliko ste stari?« jo vpraša doktor.

»Dvaindvajset let.«

»Sestra, napišite še: »Motnje v spominu.«

»Kakšen okus pa imajo polži?«

»Ne vem! Zakaj sprašuješ?«

»Ker si ravnokar pojedel enega, ki je bil v solati!«

Zakaj je opozicija v Črni Gori izgubila na volitvah?

Ker je vsem obljubila zaposlitev.

Se pogovarjata Kangler in Bossman.

Kangler: »Čuj, ki si se te rodil ti?«

Bossman: »V Gani.«

Kangler: »Kaj bom te vgibo! Povej mi!«

»Včeraj zvečer sploh nisem mogel spat.«

»Zakaj ne? Kaj te muči?«

»Celo noč sem premišljeval od koga bi si lahko sposodil 1000 eurov... zato nisem mogel spati...«

»Pa zakaj se nisi oglasil pri meni?!«

»Imaš?!?«

»Imam. . . uspavalne tablete!«

»Kaj bi naredil, če bi zadel milijon €?«

»Kupil bi si dober avto.«

»In če bi zadel še več?«

»Bi vrnil dolgove!«

Pet zvezdic v domači kuhinji

Po praznikih diši ...

Želim Vam najsrečnejši božič, kar ste jih doživeli - božič, ki si ga boste zapomnili vsa leta, ki so pred vami!



Božični kruh

Sestava:

- 75 dag moke
- 1 pecilni prašek
- 75 dag suhega narezanega sadja
- 15 dag medu
- 2 mali žlički cimeta
- 1 mala žlička mletih klinčkov
- 0,5 dcl ruma

Priprava: Vse skupaj zgneteš, pustiš na toplem in pokrito čez noč. Napraviš poljubno velike štručke (role), pečeš 20 min pri 200 stopinjah Celzija, nato še 60 min na 150 stopinj Celzija. Boljše kot namazan pekač se obnese peki papir.

V božičnem času Vam želim osuplost ob telefonskem klicu iz daljnih krajev, radost, ko zaslišiš prijatelje, ki si jih dolgo imel za »izgubljene«.



Rženi kruhki

Sestava:

- 25 dag mletih orehov
- 3 jajca
- 25 dag čokolade v prahu
- 3 žlice ostre moke

Priprava: Zamesiš testo, ki naj eno uro počiva. Iz njega narediš kroglice in jih povaljaš v sladkornem prahu. Pečico segreješ



na 200 stopinj Celzija, nato temperaturo zmanjšaš na 180 stopinj Celzija. Pečeš jih 12 minut.

Želim Vam božični večer, ki ga bodo poplesali spomini iz otroštva....



Medenjaki

Sestava:

- 500 g moke
- 12 dag margarine
- 12 dag sladkorja
- 12 dag medu
- 2 jajci
- 1 žlička sode
- mala vrečka začimb za medenjake

In še sestava za limonin sneg:
1 beljak, limonin sok, sladkor v prahu

Priprava: Zamesiš testo in pustiš malo počivati na hladnem. Narediš kroglice in jih spečeš. Hladne nato pomakaš v limonin sneg.

Želim Vam božič, obžarjen z ljubeznijo in prijateljstvom, veliko voščilnic z dobrimi željami....



Orehove kroglice

Sestava:

- 15 dag zmletih orehov
- 10 dag čokolade v prahu
- 10 dag masla
- 10 dag zmletih keksov
- 1 vanilijev sladkor
- malo ruma

Priprava: Vse sestavine zgneteš v kom-



paktno maso, kateri dodaš toliko vode in (več) ruma, da lahko oblikuješ lepe kroglice, ki jih povaljaš v kokosu, čokoladnih mrvicah ali zmletih orehih.

Naj se Vaš božič konča z zadovoljstvom v družbi vseh, ki jih imate najraje....



Jabolčna pita

Sestava:

Testo:

- 10 dag sladkorja
- 500 g moke
- 2 jajci
- 20 dag margarine
- 1 vanilij sladkor
- 1 pecilni prašek
- sol po okusu
- limonina lupina
- malo smetane
- Nadev:
- 5 jabolka
- sladkor po okusu
- cimet po okusu, malo rozin, ali orehov

Priprava: Testo: Sestavine zmešaš skupaj v testo in ga razdeliš na polovico. Polovico daš v nameščen pekač, nato dodaš nadev (jabolka olupimo in nari-bamo, dodamo cimet, sladkor in rozine ali orehe).

Po nadevu razdeliš drugo polovico testa in spečemo.

Želim Vam božič, ki bo slovesno zaokrožil leto. Želim Vam, da bi božična ljubezen in prijateljstvo, prijaznost in skrb, sreča in upanje, trajali vse leto, ki prihaja!

MARIJANA KLANČNIK



Delovanje sadjarskih društev podpirajo naslednji sponzorji:

KGZS ZAVOD CE- Enota Slov. Gradec
 OBČINA PREVALJE
 OBČINA MEŽICA
 OBČINA ČRNA
 OBČINA RAVNE NA KOROŠKEM
 OBČINA SLOVENJ GRADEC
 OBČINA DRAVOGRAD
 OBČINA MISLINJA
 DANIJELA GLIŠEK Premožensko svetovanje
 MARTINA MOŽINA
 KMETIJA BRUNŠEK
 KMETIJA GRADIŠNIK
 KMETIJA MIKLAVŽ
 KMETIJA DULER PAMEČE
 KMETIJA MIKEJ
 KMETIJA FANCAT-HRASTEL
 JURANA D.O.O.
 PRISTAR
 KMETIJA ADAM

KMETIJA FAJMUT
 KMETIJA GAŠPER
 KMETIJA VIŠOČNIK
 SEKAVČNIK
 KMETIJA JAŠ
 ZIP CENTER RAVNE
 METAL RAVNE
 JASNA GAMZE
 TRGOVINA MOJCA, Na Šancah
 KMETIJA DVORNIK
 KMETIJA GRADIŠNIK in dobrote izpod Pece
 KMETIJA - SADJARSTVO MAJSTER - Roj Selnica
 GOSTILNA BRIGITA
 TURISTIČNA KMETIJA MARIN
 TURISTIČNA KMETIJA KOROŠ
 TURISTIČNA KMETIJA PLODER
 TURISTIČNA KMETIJA MIKEL
 FORMA FILM Rado Žaže

VABO SLOVENJ GRADEC
 MEHANIZACIJA MILER D.O.O.
 SERPA d.o.o. Ravne
 KS STROJNSKA REKA RAVNE
 AVTOPREVOZ LKW
 KOROŠKI RADIO
 TURISTIČNA AGENCIJA RELAX
 NARDA KARETA TURIZEM D.O.O.
 MRAVLJAK JOŽE - PODJETJE KOM
 STANISLAV DOLER - PREVOZNIŠTVO
 RUDNIK MEŽICA
 AVTOKLEPARSTVO KOMAR Prevalje
 ŠPEDIICIJA IN TRANSPORT PETRIČ-Prevalje
 NCM D.O.O. OTIŠKI VRH
 LKR D.O.O. - Proizvodnja, trgovina in storitve Ravne
 KABELSKA TV RAVNE
 GOSTILNA BRANČURNIK

