

Obisk kmetije Pr Mat`čk

avtorici:

Julija Muhič in Nika Avbelj – MEPI prostovoljki

MEPI je mednarodni program za mlade. Del tega programa pa je tudi prostovoljno delo, za katerega sva si z mentorico Sonjo Jančar Žvanut izbrali promoviranje zdravega življenja. Naredili sva že veliko plakatov, ozvočnico za učence naše šole in članke. Pripravili sva tudi sadje in zelenjavo za ostale učence naše šole na novoletnem sejmu, kjer smo delili tudi zdrave recepte.

Odločili sva se obiskat kmetijo Pr Mat`čk, saj naši šoli dobavlja sveža jabolka. Z gospo **Renato Tič Luznar** in gospodom **Boštjanom Luznarjem** sva opravili intervju.

Koliko časa se ukvarjate s pridelavo jabolk?

O:« Že zelo dolgo časa, vsaj 100 let . Star oče je v Ljubljano prevažal jabolka s konjem v bolnico. Sedanji sadovnjak pa obstaja že 20 let.«

Katere sorte jabolk pridelujete?

O: »sadovnjak je bil zasajen leta 1997, takrat so bile posajene sorte IDARED, JONAGOLD, ZLATI DELIŠES, BRAEBURN, ELSTAR. V manjših količinah pa tudi KOSMAČ. Takrat so bile te sorte, glavne sorte jabolk. Lansko leto smo začeli sadovnjak obnavljati, zato smo tudi zamenjali nekaj sort in posadili nekaj sadik sorte TOPAZ in celo nekaj hrušk. Posadili smo nekaj zgodnjih sort kot npr. SANSA, SUMMERED. »

Kaj pridelujete iz jabolk?

O: » Kar se le da prodamo kot presno hrano, to se pravi, da jih shranjujemo v hladilnici in jih prodajamo od septembra do nekje sredi maja. Vmes pa so tudi kakšna slaba jabolka, ki ne grejo v prodajo, ampak jih porabimo kar doma. Iz njih naredimo domač sok, domač kis, nekaj žganja, ampak to ni za prodajo. Žganje so že od nekdaj kuhali, tisti ki so ga uporabljali namesto zdravil. Nekaj jabolk pa damo tudi živalim na kmetiji.«

Ali se sorte med sabo razlikujejo in po čem?

O: » da, razlikujejo se po rasti, obliki, kdaj zorijo, dobro je da imaš jabolka ki so zgodnja da začneš s prodajo že septembra oz. avgusta, potem pa imaš pozne sorte, ki se prodajajo do maja. IDARED pa je sorta, ki se dolgo obdrži tudi brez hladilnice. Hladilnica je zelo pomemben del gojenja jabolk. Pomembna je temperatura, ki mora biti konstantna, saj če temperatura niha se pri jabolkih pozna.«

Koliko je velik vaš sadovnjak?

O: » Mi imamo 0.6 hektarja intenzivnega sadovnjaka, kje je posajenih 2500 dreves. Pridelek je odvisen od leta, na leto je od 20 do 25 ton pridelka«

Kako dobite informacije o boleznih in zdravljenju?

O: » Lansko leto smo posadili sorto TOPAZ, ki je odporna sorta. Je zelo popularna sorta, saj ne rabi umetnega škropljenja. Vsako leto prosimo za obnovitev certifikata za pridelavo jabolk, zraven certifikata nam pošljejo tudi navodila o škropljenju in gnojenju ter varstva jabolk. Dvakrat na teden nam pošiljajo tudi posebna obvestila o bolezni jabolk. Vreme zelo vpliva na razvoj bolezni, ne enem območju je drugačno vreme kot na drugem, zato je treba opazovati sadovnjak. Jaz (lastnik) pa imam tudi izobrazbo, saj sem delal diplomo o sadjarstvu in sem agronom. Velikokrat na leto so izobraževanja oz. društva sadjarjev ter svetovalna služba ki je v Sloveniji zadolžena za sadjarstvo. Najbolj pogosta bolezen, ki jo dobijo jabolka, je jablanov škrlup, pri katerem mora pasti 30 ml dežja. Vse bolezni se pojavijo ko je veliko vlage.»

Kam prodajate jabolka?

O:«Večinoma se proda na domu, okoli 70%. Stranke pridejo na dom in na tržnico. Veliko znancev pride na obisk in po nakup jabolk. Ko gremo mi kam na obisk, vedno omenijo da naj prinesemo jabolka. »

Zakaj mislite da je pomembno da prodajate jabolka naši šoli?

O:«Mislim, da je za vso hrano bolje, če ne prevozi veliko poti in da je čim bližje okolju kjer je pridelana, saj največ ohrani. Dobro je če učenci osnovne šole uživajo domačo hrano. Veliko sadja in zelenjave oberejo še preden dozori, špricajo jih s kemikalijami, da preživi transport. Zato mora biti tako sadje in zelenjava dobro oprano.»

Kako obirate jabolka?

O:« Pri samem obiranju pomagajo sorodniki, drugače pa samo midva opravljava delo na sadovnjaku. Obrezujeva ročno, v večjih podjetjih z večjimi sadovnjaki, pa to delajo kemično. Trudimo se uporabljati čim manj kemičnih dodatkov, ker je že v zraku veliko kemikalij. «



Zimski sadovnjak (foto: Julija Muhič)



hladilnica (foto: Julija Muhič)



Sladko jabolko (foto: Julija Muhič)

Utrinki iz sadovnjaka (foto: Boštjan Luznar)



