

VZGOJA IN KISANJE ZELJA Z DEGUSTACIJO

Drugo predavanje z naslovom Vzgoja in kisanje zelja z degustacijo je potekalo v petek, 21. 2. 2020. Najprej smo izvedeli nekaj skrivnosti pridelave zelja. Poznamo rdeče in belo zelje. Pomembne so sorte in hibridi, nekateri so namenjeni kisanju, drugi za svežo solato. Sadimo ga lahko skozi vse leto. Danes mu pravo zrelost določijo z podatkom v koliko dneh po presajanju bo posamezna sorta ali hibrid pripravljen za spravilo. Najzgodnejša bela zelja v primernih pogojih dozori npr. v petdesetih dneh, najpoznejša, ki jih pridelujejo le na Primorskem, pa potrebujejo tudi do sto osemdeset dni in več. Za uspešno kisanje mora zelje rasti vsaj devetdeset dni. Povedano je bilo nekaj malega o vrstenju, gnojenju in varstvu bred pleveli, boleznimi in škodljivci. Poslušalce so še najbolj zanimale podrobnosti kisanja.



Naravni proces kisanja zelja ima v naših krajih skozi zgodovino, pa tudi danes velik prehranski pomen. Kisanje zelja ne le ohrani, temveč tudi poveča njegovo prehransko vrednost. Udeleženci sedaj vedo, kaj vpliva na uspešnost kisanja, in kateri dejavniki ga uravnavajo. Na predavanju smo izvedli tudi degustacijo, s katero smo poskusili in ocenili 7 prinesenih vzorcev, večinoma skisanih v kozarcih. Predavateljica Ana je predstavila način ocenjevanja,

kot ga izvedejo vsako leto na prireditvi Dobrote slovenskih kmetij, na Ptuj. Vzorci so bili odločno ocenjeni, kar pomeni, da imamo znanje za kisanje zelja, zaradi dobrodejnih učinkov bi moralo biti večkrat na naših jedilnikih.