

## **POVZETKI PREDAVANJ**

### **2. seminar za etnobotaniko: 17. in 18. februar 2018 KULTURNE RASTLINE SO DEDIŠČINA ČLOVEŠTVA**

#### **Vlasta Mlakar**

##### **Kulturne rastline v etnobotaničnem izročilu na Slovenskem**

Prehrana je najpomembnejše področje človekove rabe rastlin, tako nekoč kot danes. V tradicionalni kulturi naših prednikov je bila hrana obred, ki hrani telo in duha, slovenski ljudski pregovor pa pravi: »Človek je, kar jé!«

Večina kulturnih rastlin je na Slovenskem zastopana v več sortah, saj so k nam prihajale z različnih koncev sveta. Vsaka nova rastlina je spreminjala način razmišljanja, dela in življenja naših prednikov, v dolgi dobi razvoja pa so kulturne rastline, namenjene za prehrano ljudi in domačih živali, spremenile naravno podobo Zemljinega površja. Naši poljedelski predniki so imeli samozadostno, avtarkično ekonomijo, ki je zajemala njihove gmotne, socialne in duhovne potrebe – in te potrebe so v veliki meri zadovoljevale kulturne rastline. Ljudski pregovor »Kakršna žetev, takšna žetev« povzema modrost življenja v sožitju z naravo in razkriva kozmični zakon vzroka in posledice. Večtisočletna dediščina naših prednikov izginja, s tem pa izginjajo tudi tradicionalna znanja in vrednote, ki izhajajo iz načina življenja v tesni soodvisnosti z naravo.

#### **Darja Kocjan Ačko**

##### **Naša najpomembnejša žita, stare in sodobne rabe**

Zdrav način prehranjevanja oživlja in spodbuja prehrano z različnimi žiti, zato je prav, da spoznamo semena in rastline žit, stare in sodobne rabe. Na planetu Zemlja, ki nam daje prostor in nas hrani, je vsak dan nekje nekdo zaposlen s setvijo ali žetvijo žit. Razlikujemo toplotno manj zahtevna prava žita: pšenico, piro, rž, tritikalo, ječmen, oves in toplotno zahtevna prosasta žita: proso, koruzo, sirek in riž. In katera od teh so naša žita? Skoraj vsa z izjemo riža, ki ga v naših krajih nikoli nismo pridelovali in kljub otoplitvam podnebja nimamo dovolj velikih njiv, pa tudi ne tako vodnatih rek, ki bi omogočale namakanje posevkov. Čeprav sta uradno krušni žiti le pšenica in rž, so tudi druga nekrušna žita znana po kruhah, vse bolj pa se v prehrano vračajo kašnate jedi. Ajda botanično ni žito, a je zaradi uporabe zrnja za kašo, kruh in pekovske izdelke njeno mesto prav tam, sirek pa so v preteklosti sejali v glavnem zaradi steblovja, iz katerega so delali metle. Pobrskali bomo po zgodbah žit iz starih časov, da bomo modrejše gradili sedanjost in razmišljanja za prihodnost. Več kot bomo imeli znanja o prehrani z žiti, boljše odločitve bomo sprejemali, kaj dati na krožnik. Življenje prihaja in odhaja v valovih, potreba po kruhu pa ostaja.

#### **Janko Rode**

##### **Toter ali riček – nekoč in danes**

Navadni riček (*Camelina sativa* (L.) Crantz), bolj znan z domačim imenom toter, tudi nepravi lan, je enoletna križnica (*Brassicaceae*). Steblo zraste iz listne rozete do enega

metra visoko. Listi se proti vrhu stebela krajšajo in ožijo. Vejice nosijo rumene cvetove značilne zgradbe za križnice, združene v grozdasta socvetja. Plodiči so hruškasti in vsebujejo do 30 drobnih oranžno rjavih semen. Seme vsebuje okoli 40 % maščobnega olja. Rastlina spremlja človeštvo že iz neolitika in je predstavljala eno od pomembnih oljnic vse do srednjega veka. Iz neznanega razloga so njeno pridelavo kasneje večinoma opustili. Pri nas se je tradicija pridelave totra ohranila na Koroškem. Olje so uporabljali za razsvetljavo, tehnične potrebe in v manjšem obsegu kot jedilno olje. V tradicionalnem zdravilstvu pokrajini, kjer so ga pridelovali, ima pomembno mesto. V 21. stoletju smo priča ponovnemu zanimanju za pozabljeno oljnico. Nezahtevna rastlina je primerna za ekološko pridelavo, olje uvajajo v zdravo prehrano, naravno kozmetiko in ga preizkušajo kot biogorivo.

## **Tina Ternjak**

### **Ekološko vrtnarjenje in hrana iz lokalnih surovin**

Slovenija ima močno tradicijo obhišnih vrtov: od nekdaj smo bili povezani z zemljo in ob naših domovih skrbno obdelovali gredice in pridelali zelenjavo in sadje za svežo uporabo ali za shrambo in konzerviranje za hladne dni. V bližnji preteklosti je veliko vrtov propadlo. Površine so pozidali, zasadili z okrasnimi rastlinami ali jih spremenili v »popolne« angleške zelenice z lično obrezanimi grmički (t. i. sterilni vrtovi). Postalo je moderno, da vse, kar potrebujemo, kupimo na tržnicah ali v bogato založenih trgovinah. Vsak, ki je kadarkoli poskusil svežo zelenjavo ali sadje iz domačega vrta, ve, da sta v primerjavi s kupljeno neverjetno bogatega okusa. Tisti, ki radi in dobro kuhajo, se še posebej zavedajo, da za res dober, zdrav in okusen obrok potrebujemo kakovostne in sveže sestavine. Če vam je mar za naravo in okolje, v katerem živimo, vaša zelenjava ne bo prepotovala pol sveta, temveč jo boste raje pridelali sami. Na srečo se pomembnosti vrtov vedno bolj zavedamo in zato oživljamo pozabljene zelene kotičke. Vrt naj bo živi prostor, kjer rastejo zelenjadnice, rožice, zelišča, tudi sadje. Naj bo tudi dom številnim živim bitjem, ki so velikokrat skriti vrtnarjevi pomočniki.

## **Meta Medved**

### **Vsestranska uporaba industrijske konoplje in predstavitev zadruga Konopko**

Iskanje rešitev za gospodarske in okoljevarstvene probleme je tudi v uvajanju starih, pozabljenih poljščin. Konoplja je rastlina, ki so jo poznale že stare civilizacije, prvi zapis o gojenju konoplje na Slovenskem pa sega v leto 1589. Industrijska konoplja se označuje kot oljnica in/ali predivnica, kar vzbudi zanimanje za njeno uporabo v različnih industrijskih panogah. Konopljina vlakna so pomembna surovina za tekstilno in vrvarsko industrijo, zdrobljena lesna vlakna (pezdir) se uporablja v gradbeništvu, pri proizvodnji bioplastike, na področju energetskih virov in v avtomobilski industriji. Konopljina semena ponujajo širok spekter uporabe v prehrani, kozmetični in farmacevtski industriji, v proizvodnji barv, industrijskih olj in biodizla. Z namenom izobraževanja in združevanja pridelovalcev konoplje ter širjenja konopljarstva je bila leta 2014 ustanovljena Zadruga Konopko, ki podpira pridelovalce konoplje in spodbuja predelavo konoplje za nove in inovativne izdelke. Zavzema se za pravično trgovino s konopljo in produkti iz konoplje ter s tem povezuje podeželje z urbani

središči. Predstavlja in podpira slovenskega kmeta, spodbuja vključevanje konoplje v kolobar in s tem razvoj trajnostnega načina kmetovanja v Sloveniji.

### **Ljoba Jenče**

#### **Lanarstvo na notranjskem – mladi čuvarji izročila**

Na Notranjskem smo v nevladni organizaciji PAJN sprožili pobudo za izobraževanje mladih generacij, da bi bolje spoznale nesnovno kulturno dediščino svojega prostora in v ta namen ustanovili izobraževalni center Hiša izročila. V letih 2014–16 smo izvedli projekt *V istem čolnu – mladi čuvarji izročila* in raziskali teren, dokumentirali in prenesli znanje za staroselske veščine izdelovanja jezerskega drevaka, kovaštvo, destiliranje eteričnih olj v prvi destilarni na Slovenskem in za že izumrlo lanarstvo. Slednje je bilo v funkciji še do druge svetovne vojne, nato pa je le še redka kmetija sejala lan bolj za seme, ki so ga rabili za živino. Z mladimi čuvarji izročila, nosilci znanj, in s strokovnimi sodelavkami za tekstil z Naravoslovnotehniške fakultete Univerze v Ljubljani smo ponovno vzpostaviti postopek od semena do niti in ugotovili, da je z lanom dela leto in dan, kot so povedali 'ta stari'. Razvili smo pedagoške ure, ki jih danes uspešno izvajamo v izobraževalne namene za šoloobvezne otroke in v terapevtske namene za starejše. Projekt je prejel certifikat evropskega združenja za kulturno dediščino – posebno omembo strokovne komisije Europa Nostra Awards 2017.

### **Anton Komat**

#### **Zemlja, voda, seme**

V jedru kriznega dogajanja človeštva je prehranska suverenost vsakega naroda. Agrokemično podprto industrijsko kmetijstvo ubija življenje prsti, zastruplja vodne vire in povzroča izumiranje tako ekosistemov kot tradicionalnih varietet kulturnih rastlin. Hkrati ima le nekaj korporacij popoln nadzor nad svetovno prehrano, kar se lahko hitro sprevrže v agroterrorizem in prehranski totalitarizem. Zato je prehod na sonaravno kmetovanje imperativ preživetja vsakega naroda. Določajo ga trije temelji: zadostna površina rodovitnih tal, neoporečni viri pitne vode in ohranjena biotska pestrost. Pri tej prenovi je treba obuditi tradicionalna znanja prednikov in jih nadgraditi z najnovejšimi spoznanji etične znanosti. V evoluciji so naši predniki vzgajali na tisoče tradicionalnih sort kulturnih rastlin, od katerih jih je izumrlo vsaj 70 %. Tisto, kar nam je ostalo, so resnično semena preživetja, ki jih moramo ohraniti. Brez semen ni prehranske suverenosti. Edini izhod je lokalni prehranski sistem med »vilami kmeta in vilicami meščana« in opolnomočenje lokalne skupnosti.

### **Mojca Ramovš in Liljana Jantol Weber**

#### **Kulturne rastline kot del kulinarčne dediščine**

Gojenje rastline so imele v preteklosti poleg osnovne prehranjevalne vloge tudi močan obredni pomen. Človeka so spremljale skozi njegov celoten življenjski cikel, še prav posebej pa so prišle do izraza med pomembnejšimi prazničnimi letnimi in življenjskimi mejniki. Tokrat bomo поблиže spoznali kulinarčno dediščino Šentruperta na Dolenjskem, ki je kljub majhnemu naboru prehranskih surovin pestra in bogata, vezana na domače okolje in primerna letnim časom. Od pomladi do zime bomo

spremljali življenje kmeta in mlinarja, dve najpomembnejši osebi na vasi, ki sta s svojim delovanjem zaznamovala čas od konca 19. stoletja do druge polovice 20. stoletja. Gre za dva načina življenja, ki ju povezujejo prav najstarejše kulturne rastline – žita. Kmet jih je pridelal, mlinar zmel, oba pa sta od njih živila. Najštevilčnejša in najpogostejša skupina jedi, ki se je znašla na jedilniku šentrupertskega kmeta in mlinarja, so bile kašnate in močnate jedi, v ospredju pa je bil kruh kot osnovno živilo, z močno simbolno vrednostjo in obrednim pomenom.

### **Michaela Arndorfer**

#### **Mnogovrstnost kulturnih rastlin in semenska banka mreže Arche Noah**

Združenje Arche Noah je bilo ustanovljeno leta 1990 kot iniciativa družinske dediščine vrtnarjev, kmetov in novinarjev v skrbi za prihodnost starih sort semen. Njihova poglobljena aktivnost je raziskovanje in shranjevanje tradicionalnih srednjeevropskih avtohtonih sort kulturnih rastlin ter skrb za naravno opraševanje nehibridnih sort. Do zdaj so zbrali okoli 5.500 sort semen, tudi gomoljev in čebulic (npr. krompir, šalotka). Semena regenerirajo v 7 do 12-letnih intervalih z namenom obnavljanja zaloga in zagotavljanja vitalnosti semen. Vzorce semen shranjujejo v zmrzovalnikih za dolgoročno hranjenje, kar omogoča podaljševanje življenjske dobe semenskega materiala na več desetletij, pri regeneraciji pa si prizadevajo za njihovo ponovno uporabo tako izven prvotnega naravnega okolja kot na kmetijah. Čeprav je večina semen regenerirana na centralnih vrtovih, pa so določeni segmenti zbirke redno posejani na zasebnih vrtovih in kmetijah z namenom vrednotenja gojenja za lastno uporabo, spoznavanja klimatsko ustreznih lokacij za gojenje semen in spodbujanja njihove širše uporabe. Delovanje semenske banke zahteva skrbno dokumentiranje, začenši z zbirko semen in nato vse faze od gojenja do skladiščenja.

### **Leda Dobrinja**

#### **Kulturne rastline v zapuščini Istre – etnobotanični park Pod Vardo zabavsko**

Istrjansko dušo predstavljajo poljščine in vinogradi z vrsto češenj ali fig, primerki hruške, breskve, japke in iz tega izhajajoča istrska kuhinja. Poljščine se počasi umikajo in izgled krajine se spreminja. Park z zasaditvijo avtohtonih istrskih rastlin v Loparju ustavlja čas na prelomu prejšnjega stoletja, ko so bili prisotni vsi elementi tradicionalne kmečke kulture. Tu najdemo med drugim oljke, fige, mandlje, lešnike, nešpole, kanele, bekače, od dišavnic rožmarin, lovor, sivko, razne zeli in okrasne rastline. Nesnovne sestavine parka predstavljajo znanja, jezik, anekdote in ljudski karakter. Rastline prenašajo izvirna imena, znanje in čutenje, slike generacij. Opozarjajo in pripovedujejo, npr. steblo siline, trta, ki pleza po drevesu, redke vrste fig. Govorijo o tanki meji med gojenim in samoniklim, npr. bask, tinta, dren govori o iznajdljivosti, o karakterju človeka brekole in uškurše. O nežnosti do otroka govori primerek cibibe, nostalgijo izražajo pušpan, perunike in 'posvojeni' bršljan. O pripovedništvu govorita oljka in trepetlika ... Etnobotanični park pod Vardo zabavsko želi govoriti o istrskem človeku, o skupni izkušnji bivanja v prostoru, o tem, kar je, kar ni in kar bi moralo biti.

## **Meta Vrhunc**

### **Kulturne rastline v očeh biološko-dinamičnega kmetovanja**

Biodinamika je del zapuščine dr. Rudolfa Steinerja, ki temelji na celostnem uvidu v součinkovanje materialnega in duhovnega sveta. Po Steinerju človek v kulturnih epohah svojega razvoja postopoma prejema iz duhovnega sveta podporo za razvoj samega sebe in planeta Zemlja. Kulturne rastline so plod sodelovanja človeka z duhovnim svetom. So dosežek, ki ga vsa moderna znanost ne zna ponoviti. S postopnim razvojem plodovk, listnatih rastlin in korenovk, je človek prejel duhovno podporo tistemu v sebi, kar mora razvijati. Da bi jih prideloval, mora skrbeti za plodna tla in živali, ki mu pri tem pomagajo. Dokler so kmetije samooskrbne se humus v zemlji množi in pestrost rastlin veča. Z modernim, specializiranim in monokulturnim načinom kmetovanja pa se harmonija poruši. Rastline zbolevajo, degenerirajo, izgubljammo jih, drastično se manjšata plodnost zemlje in zdravje v vsej prehranski verigi. Steinerjeva metoda kmetovanja uči, da je rastlina živo bitje, ki potrebuje za zdravo rast z energijami življenja prežeta hranila. Biodinamika uporablja komposte in preparate, koncentrate vitalnih energij kozmosa, ter stremi k oblikovanju samooskrbnih kmetij, kjer je odločilni faktor človek s celostno predstavo o naravi in sebi.