



KROMPIR NAŠ VSAKDANJI

(KATALOG K RAZSTAVI, KI SO JO PRIPRAVILE
ŽENSKE IZ AKTIVA KMEČKIH ŽENA KMETIJSKE
ZADRUGE MEDVODE)

Vodice, november 1987

Inja Smerdel

"BREZ KROMPIRJA NI DNEVA"

Kaj je to: krompir?

Krompir je po svoji obliki gomolj, odebeljeno podzemno steblo, posebej prilagojeno za kopičenje rastlinskih hranil. Kot tak sodi v rastlinsko vrsto gomoljnic, ki pomenijo - v raznih pojavnih oblikah - velik del osnovne hrane ljudstev vsega sveta. Krompir (*Solanum tuberosum*), kakršnega poznamo Slovenci, drugi Evropci in Američani, je najplodnejša gomoljnica. Manj rodovitne vendar za hrano nič manj pomembne gomoljnice so doma večinoma v tropskih območjih. Mednje sodijo: manioka (*Manihot dulcis* in *Manihot utilissima*) v Južni in Srednji Ameriki, jam (*Dioscorea* sp.) v tropih obeh polobel, taro (*Colocasia esculenta*) v JV Aziji ter na otokih v Pacifiku, sladki krompir (*Ipomoea batatas*) na jugu ZDA (kjer ga pridelujejo kot zelenjadnico), v Srednji Ameriki, na toplih otokih Pacifika itd. ter topinambur (*Helianthus tuberosus*), ki velja za odlično krmno rastlino in tudi Slovincem ni neznan. (Naravna bogastva 1982: 66, 67)

Krompirjeva imena

Ime krompir, katerega vsakodnevno in najpogosteje uporabljamo, izvira iz nemške besede Grundbirne - zemeljska hruška. Prvo slovensko ime za krompir naj bi bilo "zemeljsko jabolko", preprost prevod imena Erdapfel, katero se je uveljavilo med Nemci. Ime z enakim pomenom, pommes de terre, za krompir uporabljajo tudi Francozi. Slovenci smo ga imenovali še laška ali papeževa repica, saj smo informacije o njem dobivali ne le iz nemških dežel, temveč tudi iz Italije. Raznih izrazov za krompir v evropskih jezikih nasploh kar mrgoli, pri nas pa še prav posebej. Slovenci naj bi bili tako jezikovno ustvarjalni, da smo zanj "pogrunтали" kar 132 imen! Med njimi npr.: brnica, čompe, debeli bob, grampor, papeščák. V španskem izrazu: batate, v italijanskem: patata, v angleškem: potato in v nekaterih drugih, pa se je skrito ohra-

nilo originalno ime, ki so ga krompirju dali Inki: papa. (Stabéj 1977: 33, 66-83.)

Zgodovina krompirja

Za domovino krompirja veljajo Čile, Mehika in Peru, vendar večina zgodovinarjev daje prednost Peruju, od koder naj bi se razširil po vsej Ameriki. Španski osvajalci so krompir spoznali leta 1531, ko so našli v višjih legah Peruja širne vrtove, porasle z neznano rastlino belih, rožnatih in bledovijoličnih cvetov. Okrog vsake rastline, ki je rasla precej daleč druga od druge, so Indijanci nasuli kupček zemlje, češ, "treba je, da se čim več stebela oženi z zemljo". Indijanci so krompir sprva uporabljali za zdravilo. Rezone surovega krompirja so si polagali na rane ali na zlomljene kosti, da bi se celile, proti glavobolu pa so si s krompirjem mazali čelo. Inki so ga sprva uživali le takrat, kadar so imeli prebavne motnje in ker jim je teknil, so ga sčasoma začeli gojiti za hrano. S Španci je v drugi polovici 16. stoletja krompir priplul v Evropo. Prvi Evropeci, ki so ga jedli, so bili mornarji. Po trditvah nekaterih naj bi prišel krompir najprej v Italijo (leta 1564) na papežev dvor. (Stabéj 1977: 7, 8.) Toda zanj med poljedelci ni bilo posebnega zanimanja do 18. stoletja, ko se je začel hitro širiti. A še tedaj naj bi ga bili sprva odklanjali kot hrano za ljudi, in naj bi z njim krmili le živino. Zgodovinarji so mnenja (Valenčič 1970: 260), da so krompir kot hranilno rastlino na naše ozemlje uvedli Nizozemci. Leta 1759 je Nizozemec Thys dobil privilegij za postavitev manufakture za sukno v Celovcu. S seboj je pripeljal nizozemske delavce, ki so sadili krompir za svojo glavno hrano. Kolikor so ga pričeli saditi tudi domačini, so ga uporabljali za pitanje prašičev in delno za kuhanje žganja. Nekaj let nato je država sprožila na široko zasnovano akcijo, da bi kmete spodbudila k pridelovanju krompirja. Leta 1867 (ko je bila ustanovljena tudi kmetijska družba) so bila vsem deželam razposlana navodila o pridelovanju krompirja. To rastlino naj bi uvedli, da bi v času slabih žitnih letin njeni plodovi služili prehrani revnega ljudstva. To, v Evropi tedaj že najpomembnejšo funkcijo krompirja slikovito označuje ime "kruh ubogih", s katerim je konec 18. stoletja krompir prvi krstil kralj Ludvik XVI. (Stabéj 1977: 11.) Na Slovenskem pa smo kot kaže novosti le počasi sprejemali. "Cesarica Marija Terezija je obljubljala lepe nagrade onim

kmetovalcem, ki bi ga pridno sadili, a vendar ni dosti opravila. Njen sin Jožef II. je ponovno razposlal okrožnico s priporočilom za saditev krompirja in obenem vsakemu sadilcu obljubil po 2 cekina." (Ložar 1944: 130, 131.) Prizadevanja dunajske vlade so ostajala brez neposrednega uspeha. Na Kranjskem so se vodilni možje bali, da bi pospešeno sajenje krompirja pospeševalo žganjekuho. Bili so mnenja, da je vsa zemlja že tako boljše in koristnejše obdelana in uporabljena za druge sadeže, zaradi česar bi zemljišča za krompir težko pogrešali. A dunajska vlada se ni vdala. Razdeljevali so brezplačno seme in pridelovalcem obljubljali denarne nagrade. Glavni uspeh te akcije je bil, da so se kmetje vsaj seznanili s to kulturno rastlino. Krompir pa so pričeli gojiti le v redkih okoliših: npr. na Pohorju, kjer so se hranili z njim že konec 18. stoletja, na Notranjskem in v okolici Ribnice. Drugod se je njegovo pridelovanje počasi širilo skoraj vso prvo četrtino 19. stoletja. Glavno pobudo za pravi prelom v uvajanju krompirja so dale predvsem slabe letine žita v zaporednih letih 1815, 1816 in 1817 in z njimi povezana lakota. Komaj pa se je, zares kot "kruh ubogih", končno uveljavil, se je pojavila krompirjeva plesen, ki je v drugi polovici 40. let dosegla vrhunec, tako da je pridelovanje krompirja v naslednjih desetletjih nazadovalo, vendar le začasno. (Valenčič 1970: 260, 262.) V teh desetletjih so se začele pojavljati nove, trpežnejše sorte krompirja. Uvajanje teh so propagirale tudi Kmetijske in rokodelske novice. V Novicah iz leta 1880 si npr. lahko preberemo: "Nov krompir kopsel po imenu... ta krompir je mimo našega domačega, kar zadeva rodovitnost, trpežnost in dobroto, mnogo boljši." (Novice 1880: 125.) In še: "Na hvalo krompirju z imenom šampion - krompir. Na Kranjsko je Kmetijska družba ta krompir dobila šele letos. Posebne lastnosti tega krompirja so: da mu temnozeleno perje košato raste, da daje obilen pridelek in da ne gnije rad, če je tudi zemlja nekako močvirna." (Novice 1880: 392.) Zaradi pospešenega uvajanja krompirja so se od druge polovice 19. stoletja in tja do prve svetovne vojne širile z njim zasajene površine ter manjšale žitne površine. Ta proces se je nadaljeval v obdobju med svetovnima vojnama, ko je krompir postal "poglavitna kultura na slovenskem ozemlju". (Baš 1980: 29.)

Pridelovanje krompirja v Dravljah ter v nekaterih vaseh v okolici Vodic (v Zapogah, Hrašah, Bukovici, rolju in Skaručni)

Vse kar me je zanimalo o krompirju, o tem vsakdanjem spremljevalcu naših življenj, za katerega pravi slovenski pregovor, da brez njega ni kosila, so mi pripovedovale ženske iz Aktiva kmečkih žena kmetijske zadruge Medvode. Moja vprašanja in njihovi odgovori so pripoved o krompirju zamejili z začetkom časa med svetovnimi vojnami in z današnjimi dnevi ter jo postavili v socialno okolje kmetij s 7 - 10 ha obdelovalne zemlje (danes je takih le še nekej), ki so v času med obema vojnami in tja do 60. let priredile po 5 - 6 krav, v zadnjih dveh desetletjih pa so to povečini v živinorejo usmerjene kmetije z vsaj 20 kravami. Njihov osnovni in glavni dohodek pomenita živina in mleko. Še za čas med svetovnimi vojnami je v teh krajih veljalo, da "je ni blo kulture, k'je ne bi prdelvál" na svojih njivah (pšenico, proso, ječmen, ajdo, korenje itd.). Osnovne poljščine, s katerimi so kolobarili, so bile povečini 1. koruza, 2. krompir, 3. pšenica, ali pa 1. pšenica, 2. detelja, 3. krompir. Tudi danes se na njivah izmenjujejo 1. krompir, 2. silažna koruza in 3. pšenica, le da so površine, zasejane s pšenico, precej manjše kot včasih. "Pod krompirjem" imajo od pol do dveh hektarov zemlje, skoraj vse druge pridelke in površine "je vzela koruza".

Sorte krompirja, ki so ga pridelovali v času med obema vojnami v omenjenih vaseh, so bile naslednje: "štirkar" je bila sorta, ki so jo uporabljali za prečiščjo krmo. Imenovali so ga še "ta prešičev". "Oneidovec" in "roznik" sta bili sorti za hrano. Prvi "je bil najboljši krompir - še dons ga ni noben posekou", vendar se je tekom let izrodil. Po semenski krompir so takrat hodili vsakih pet do šest let na Dolenjsko. Med drugo svetovno vojno so Nemci uvedli še dve novi sorti: "merkurja" in "holandca". Prvi je bil "za futr", drugi pa sicer za hrano, vendar je postal dober šele takrat, ko "ga je zemla zboljšala". Današnjih sort sade celo množico. Od teh so za hrano od zgodnjih: "kiflčar", jana, vesna, rezi, saskija, ulster in "jerla" ter od poznejših: igor, "deziré" in cvetnik, ki pa naj bi ga imela le še kakšna manjša kmetija. Preostale sorte krompirja so tako imenovane industrijske: "kloster" ali krostar, jaka, aurora in rekord. Te sorte pridelujejo za prodajo tovarni Helios iz Domžal, kjer krompir predelujejo v škrob. Živine, prašičev, ki jih imajo "le po enga al dva za koline", s tovrstnim krompirjem ne krmijo več. "Prešiči so bl nobl ratat."

Sajenje krompirja (oranje, gnojenje in sajenje)

Krompir so sadili in še vedno sadijo med 10. in zadnjim aprilom. Starejši način "oranja za krompir", ki je bil običajen tja do leta 1938, je bil naslednji: Orali so s plugom "toplarjem". "Se je pripravo krej in rozar (razor)." V razor so sproti trosili gnoj in na sam gnoj so sadili krompir. Potem so z istim plugom "preklal kraje", da je prišla tam, kjer je bil prej razor, "špica". Oral je ponavadi gospodar, eden od sinov je "fural" konja, ženske in otroci pa so s "cambohi" (okroglimi koški) hodili za plugom in sadili. "Najbolše je blo, če je blo pet tistih, ki so sadil." Otroci so bili pri delih s krompirjem kaj kmalu zelo zaželenja delovna sila. "Koker je mogu camboh prenašat, je že sadju."

Novejši in lažji način oranja pa je bil sledeči: Na ravno zemljo, "na ploh", ki je bila od jeseni puščena v prahi, so spomladi (danes že jeseni) kar poprek potrosili gnojá. Potem so vanjo zaorali z enobrazdnim plugom. "Pužje", plužne so morale imeti različno visoki kolesi, da je lahko "ta višji kolo" tekel v brazdi, "ta nižji" pa zunaj. Krompir so polagali na rob vsake druge brazde. Ko so šli v drugo s plugom čez njivo, so ga prekrili. V zadnjih dveh desetletjih, "danes vse strojno" naredijo. Krompir grejo saditi po trije. Vsi trije sedijo na traktorju. Eden ga vozi in orje, dva mečeta v brazde krompir.

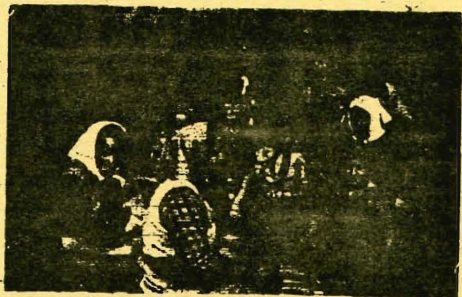
Okopavanje

Danes, ob uveljavljeni uporabi herbicidov, je okopavanje krompirja že skoraj pozabljeno delo. "Se skoraj ne okopava več." V letih med obema vojnama in tudi še po drugi svetovni vojni je bilo okopavanje eno od najbolj pomembnih del s krompirjem. Okopavali so ga najprej s posebnim plugom "okopávn'kom" (močnejši kmetje so imeli železne, manjši kmetje lesene) in potem z motikami. Z motikami v rokah naj bi okopavala vsa družina, če je bilo treba še kaj opleti, "to je pa žénski déu bíu od zméri".

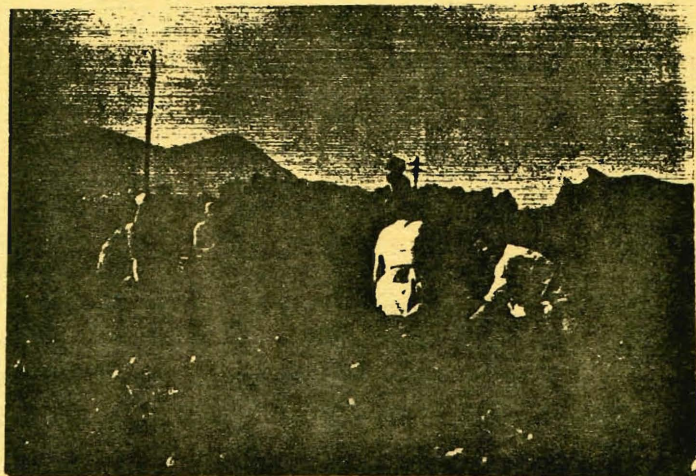
Po okopavanju so se poleti pojavljali še škodljivci. Širom znani koloradski hrošč naj bi se v omenjenih vaseh pojavil po 50. letu. Škodljivce so najprej pobirali kar ročno, kasneje so jih "štupali s pantakanom", po 60. letih pa so začeli škropiti s insekticidi



sl. 1 OKOPAVANJE KROMPIRJA
I. 1949



sl. 2 "JUŽNA" MED POBIRANJEM
KROMPIRJA I.1942



sl. 3 POBIRANJE KROMPIRJA I. 1962

Pobiranje, prebiranje in shranjevanje

Glavni krompirjev pridelek so pobirali in ga še danes pobirajo konec avgusta in še "mau septembra". Pobirat ga je vedno šla in ga gre tudi še danes vsa družina ter "še kakšni sosedje". Na pomoč prihite tudi tisti domači, ki so domačijo sicer že zapustili. "Sej ga vsak neki dobi." Kako potrebnih je takrat čimveč rok, da je pridelek čimprej varno pobran in shranjen, priča pripoved, da so "meli včasih otróc krompirjeve počitn'ce" (v vaseh okrog Vodic), ki so se začele z malim šmarnom (8. septembra) in so trajale od enega do dveh tednov.

V dneh pobiranja so vsak dan prebili na njivi od jutra do večera. Gospodinje je delo prekinjala le za kuhanje kosila, ko je odhajala domov in se potem spet vračala s hrano, saj so "južnel na njiv". Krompir so najprej "izorával" iz zemlje. Star "ta krmpirjev drevò" je bil lesen in obe deski sta krompir bolj "zbili" levo in desno. Med svetovnimi vojnoma pa so začeli uporabljati nov tip pluga "z zobmi" (poseben nastavek), s katerim je prišel krompir lepše in bolj rahlo iz zemlje. Prvikrat so izoravali vsako drugo vrsto. Krompir so najprej ročno pobirali na kupe, ga potem dajali v "cambohe" in ga v njih nosili do "koša" (voz s pletenim košem za prevažanje krompirja), v katerega so ga stresali. V "cambohe" izoran krompir še danes pobirajo, le da ga ne stresajo več v "koš", temveč v "gajbice" (od 60. let naprej), ki jih drugo vrh druge nalože na voz.

V enem dnevu pobran krompir, ki ga je bilo včasih za štiri, včasih za šest, včasih pa celo za osem "košev" (v 1 koš je šlo okrog 500 kg krompirja), je bilo treba še isti dan prebrati, predno so ga shranili v klet za krompir. Z njive so ga vozili pred "kéudr", ga tam prebirali in ga nazadnje znosili vanj. To delo je še danes enako in tudi prostor za shranjevanje je še vedno "kéudr". V njem hranijo le krompir, ker pravijo, da "je boljše, če je sam". Za krompir je tudi boljše, če je klet podzemna.

Uporaba krompirja

Krompir je bil in je še vedno predvsem nepogrešljiva hrana. V omenjenih vaseh pravijo, da "brez kr'mpírja ni dneva". "Prvič ga mamó rad, pa doma ga mamó." Jedo ga vsak dan vsaj enkrat ali dvakrat, pripravljenega na razne načine. Gospodinje so razne krompirjeve jedi spoznavale pri svojih materah, zvedele zanje

pri sosedah ali pa so se jih naučile pripravljati v gospodinjskih tečajih. Razne "uvožene" krompirjeve jedi (npr. musaka iz krompirja) so se pojavljale v različnih obdobjih. V 60. letih npr. se je tudi po vaseh počasi širila moda pripravljanja "pomfrita" (pommes frites), ki ga pa "ta star" še danes ne marajo preveč. Marsikdo najraje je "sam tenstan pa tenstan kr'mpír". Koliko krompirja pojedó, pove podatek, da doma obdržijo za vsakega družinskega člana po 100 kg krompirjevega pridelka.

V letih med svetovnima vojnama so si s prodajo krompirja zaslužili za obleko, z delom zaslužka pa so vsako leto izplačali hlapce in dekle. V zadnjih desetletjih, ko je pridelek krompirja precej večji, se je povečal tudi zaslužek. Še pred štirimi leti si je npr. lahko eden od zapoških kmetov kupil po uspešni prodaji krompirja traktor.

Poleg uporabe za domačo hrano in poleg prodaje sem zabeležila še uporabo krompirja v zdravilne namene. "Kerga glava boli, nej si srou narezan krompir gor naveže." Tako kot še nekoč Indijanci so tudi ljudje na Slovenskem, ali pa vsaj v omenjenih vaseh, odkrili zdravilno moč krompirja.

Pregrešne, nekdaž tako neželjene uporabe krompirja za kuhanje žganja ne pomnijo. Le v vasi Bukovica naj bi v 60. letih nekaj let kuhali žganje iz "divjega kr'mpírja", iz topinamburja.

Krompir pa so v letih med svetovnima vojnama uporabljali še v en namen: za škrobljenje perila. Krompir so naribali, ga zmešali z vodo in potem dobro namočenega stisnili. Voda, ki se jim je ob tem izcedila, je bila "štirkova voda". V njej so "štirkali" boljše perilo.

Za konec ne morem, da ne bi zapisala še dve "krompirjevi modrosti" iz teh tako "krompirjevih" vasi. Morda bosta komu kdaj služili.

- "Če spomlad krompir pozebe, napravi še eno klet."
- "Če maš premrzlo hišo, krompirjevga kruha ne pečt."

Uporabljena literatura in viri:

- A. BAŠ, Poljedelstvo, Slovensko ljudsko izročilo, Ljubljana 1980, 22 - 31.
- R. LOŽAR, Pridobivanje hrane in gospodarstvo, Narodopisje Slovencev I, Ljubljana 1944, 98 - 192.
- J. STABEJ, Kruh ubogih, Kulturnozgodovinski in jezikovni začet zgodovine krompirja na Slovenskem, Dela SAZU 33, Ljubljana 1977.
- V. VALENČIČ, Kulturne rastline, Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev I, Ljubljana 1970, 251 - 272.
- Naravna bogastva, Velika ilustrirana enciklopedija, Ljubljana 1982
- Novice iz leta 1880.
- Terenski zapiski avtorice.

HRANLJIVOST

V naši prehrani se je krompir uveljavil tudi zaradi svoje velike hranljive vrednosti ter številnih možnosti priprave njegovih jedil.

Kot v vseh drugih poljščinah je tudi v krompirju največ vode, 76,7 odstotka. Od hranljivih sestavin vsebuje največ ogljikovih hidratov, povprečno okoli 19,1 odstotka. Niso pa vnjem enakomerno porazdeljeni: občutno več jih je v površinskih slojih kot v sredini. Od tega je največ škroba, ki pa je v svežem stanju slabo prebavljiv, zato ga vedno najprej skuhamo ali spečemo. Najlažje prebavljiv je kuhan krompir, pečen ali osvrt pa precej manj. Naše telo pa krompirjev škrob temeljito izkoristi, kar 95 odstotno.

Beljakovin je v krompirju malo, vsega okoli dva odstotka. Vendar pa je tudi to pomembno, saj so kromprjeve beljakovine polnovredne in lahko prebavljive (do 89 odstotno). Biološka vrednost teh beljakovin dosega 66 odstotkov. Glede na njihovo dobro prebavljivost in biološko vrednost, jih telo pri tvorjenju novih celic lahko uporabi 60 odstotno.

Telo pa jih lahko še boljše izkoristi, če jih uživamo skupaj z jedmi, ki vsebujejo beljakovine veliko biološke vrednosti, kot so jajca, mleko, sir in meso. To še posebej velja za jajca - kombinacija krompirja in jajc omogoča tudi najboljši izkoristek krompirjevih beljakovin.

Delež maščob je v krompirju zanemarljivo skromen, vsega 0,2 odstotka.

Krompir vsebuje tudi obilo rudninskih snovi in vitaminov. Rudninskih snovi skupaj je v povprečju za en odstotek. Največ je kalija (478 mg %), žvepla (06 %), fosforja (58 %) in magnezija (29 mg %). Nekaj manj pa je kalcija (11 mg %) ter sila malo železa, vsega 0,8 mg %, kot mikroelemente pa vsebuje še mangan, baker, cink, kloride, fluorida, jodide in druge.

Pri toplotni obdelavi se delež rudnin v krompirju zmanjša. Če neoluščene kuhamo v pari, znašajo izgube poldrugi odstotek, če ga kuhamo v pari olupljenega, se izgube povečajo na 7 odstotkov. Če pa krompir kuhamo neoluščen v vodi, se porazgubi 6 odstotkov, in če oluščene kuhamo v vodi celo 10 odstotkov rudnin. Zato je zelo pomemben način kuhanja. Toliko bolj, ker se z lupljenjem in pretiranim kuhanjem izgubi tudi veliko vitaminov.

Od teh pa je v krompirju največ vitamina C, povprečno okoli 20 mg %. Zato velja krompir za pomemben vir tega vitamina, ki ga je tudi največ v površinskih slojih. Krompir moramo torej luščiti kar se da na tenko, da bi bila izguba tega vitamina čim manjša.

Razen vitamina C vsebuje krompir še vitamine skupine B: tako B_1 - 0,1 mg%, B_2 - 0,05 mg%, B_3 - 0,5 mg%, B_6 - 0,2 mg %, niacin 1,3 %, biotin in folno kislino.

Končno vsebuje krompir tudi nekatere nezaželene sestavine, vendar v sila majhnih količinah. To so purinske baze (1 mg%), sečna kislina (1 mg%) in oksalna kislina (6 mg%).

Energetska vrednost 100 g krompirja je v povprečju okoli 368 kJ ali 88 kJ cal, kar je skoraj trikrat manj od energetske vrednosti kruha.

Dobro je vedeti, da je odpadki pri luščenju v vodi že skuhanega krompirja 10 odstoten, pri lupljenju ga surovega krompirja pa odpade najmanj 20 odstotkov.

Krompir je dragoceno živilo tudi zato, ker ga lahko uživajo tako zdravi ljudje kot tudi večina bolnih vseh starosti, od osmega meseca tja do najgloblje starosti.

1. KROMPIRJEVA "ŠARA"
(gorenjska juha)

Pripravi vode glede na velikost družine. Krompir nareži na kosce, ruženo kolerabo na lističe, prav tako tudi repo, korenje, peteršilj, strok česna, lovorjev list in malo soli. Ko je do mehkega kuhano, dodaj prežganje iz ocvirkov ali masti in na drobno zrezane čebule in malo moke. Dodaj še žličko paradižnika. Vse skupaj naj še prevre.

Černivec Anica
Dravlje

2. KROMPIRJEVA PIRE JUHA

Do mehkega skuhaj 1 kg olupljenega krompirja. Pretlači z vodo vred. Vzemi 2 žlici masti, čebulo, peteršilj, 3 žlice moke - naredi svetlo prežganje, zalij s krompirjevo vodo, ter gladko zmešaj. Dodaj 1/4 l kisle smetane, popopraj, naj malo prevre, dodaj na kocke narezan in popečen kruh. Lahko dodaš nekoliko zrezane kuhane svinjine.

Jeraj Pavla
Vodice

3. KROMPIRJEVI CMOKI S SLANINO

Skuhaj 7 srednje debelih krompirjev in jih pretlači skozi sito. Mešaj 5 dkg presnega masla, primešaj dvoje jajc, pretlačen krompir, 10 dkg zrezane svinjine, pest drobtin in malo moke. Naredi cmoke, skuhaj jih v slani vodi in dodaj v juho.

Jeraj Pavla
Vodice

4. KROMPIRJEVA OMAKA

Na vročo mast daj precej na drobno zrezane čebule, veliko žlico moke, mešaj, da zarumeni. Dodaj na majhne kocke narezan krompir. Dodaj žličko rdeče paprike in nekoliko prepraži. Zalij z vrelo vodo, toliko, da stoji čez krompir, posoli, premešaj. Vre naj, dokler se krompir ne zmehča.

Jeraj Pavla
Vodice

5. KROMPIRJEVO TESTO

1 kg kuhanega pretlačenega krompirja, 10 do 12 dag masla, sol, 30 do 40 dag moke (ostre), 2 jajci.

- iz tega testa delamo: cmoke, svaljke ali blazinice, ki jih zakuhamo v vreli slani vodi, Kuhane potresemo z zarumenelimi drobtinami.
- iz testa, v katerem je nekoliko manj moke delamo: krokete, rogljiče, korenje, ki se lahko kar takoj ocvre, ali pa ga povaljamo v moki, jajcu in drobtinah in ocvremo, Ocvrte korenjčke poživimo z vejico peteršilja.

Krompirjevi kroketi:

Skuhaj 1,5 kg krompirja, olupi in pretlači. Dodaj 7 dag masla, 2 jajca, 10 dag naribanega sira, sol, 30 dag moke. Naredi testo in oblikuj podolgovate krokete, ki jih ocvri ali paniraj.

Kroketi s šunko:

- v prejšnje testo dodaj še nekaj na drobno zrezane šunke.

Kogovšek Anica
Dravlje

6. KROMPIRJEVI CMOKI Z MESOM

Krompirjevo testo razvaljaj in nareži na kvadratke. Na vsakega daj žličko zmesi (na čebuli prepražimo mleto meso). Oblikuj cmoke, ki jih zakuhaj v vrelo slano vodo. Lahko strežemo kot glavno jed s solato!

Kogovšek Anica
Dravljje

7. KROMPIRJEV OCVRKOV ŠTRUKELJ

Naredi krompirjevo testo kot za cmoke, razvaljaj na 1 cm debelo in potresi z vročimo ocvirki. Dodaj po okusu cimeta ali drobno zrezanega peteršilja. Zavij v moker prtlič in kuhaj v neslani vodi (ker so že ocvirki slani). Kuhaj 15 do 20 min. Potem razreži, zabeli z drobtinami in takoj postreži.

Černivec Anica
Dravljje

8. KROMPIRJEVI ŠTRUKLJI

Kuhan krompir spsiraj in deni na desko. Dodaj moko, dobro premešaj, osoli, dodaj 2 jajci in nekaj žlic smetane. Premešaj in naredi testo. Razvaljaj. V ponev daj žlico masti, ko je vroča, dodaj pest drobtin, mešaj, da zarumeni, namaži s tem testo, zavij v prtiček (moker). Kuhaj v slani vodi 15 do 20 min. Kuhane 'zreži, zabeli s surovim maslom in postreži.

Jeraj Pavla
Vodice

9. KROMPIRJEVI ŠTRUKLJI

Krompirjevo testo razdeli na dva dela. Razvaljaj enega za drugim in jih potresi z zarumenelimi drobtinami. Zvij in daj v prtiču kuhat v vrelo slano vodo. Vre naj vsaj 1/2 ure. Nato nareži na rezine, potresi z zarumenelimi drobtinami in postreži k kislemu zelju ali repi.

Kogovšek Anica
Dravljje

10. KROMPIRJEV PIRE S FIŽOLOM
(matevž)

30 dag fižola

1/2 kg krompirja

2 dcl mleka

sol, lovorjev list, poper, ocvirki, zaseka

Prebran fižol operi in kuhaj v slanem kropu z lovorjevim listom do mehkega. V drugem loncu kuhaj olupljen, na kose narezan krompir, do mehkega. Kuhanemu fižolu odlij vodo, ga pretlači. Enako pretlači krompir. Zmešaj skupaj, zalij s krompirjevo vodo, vzelim mlekom, dodaj maščobo. Tako pripravljen pire po celem zabeli z ocvirki, zabelo, slanino ali z zarumenelo čebulo.

Kogovšek Anica
Dravlje

11. KROMPIRJEV PIRE Z DODATKI

Pripravljen krompirjev pire zboljšamo:

- s prepraženimi čebulnimi kolobarčki
- s sesekljanimi šampinjoni, prepraženimi na surovem maslu in začinili s curyjem
- s primešanim drobno narezanim drobnjakom in z naribanim parmezanom, ki ga potresemo po vrhu

Gosp. koledar 1972

12. PEČEN NADEVAN KROMPIR

Na zarumeneli čebuli prepraži 1/2 kg mletega mesa, dodaj česen, peteršilj, jajce. S tem nadevom natlači izdolben krompir, ki ga položi v pomaščeno ponev, malo posoži in peči v pekaču.

Kogovšek Anica
Dravljje

13. PEČEN KROMPIR

Krompir dobro umijemo s krtačo, prerežemo po dolgem, potresemo s kumino in soljo, zložimo v pekač z rezo stranjo navzdol ali zavijemo v alu-folijo in pečemo v pečici 20 min. Zraven ponudimo:

- skuto penasto umešamo z mlekom, majonezo in soljo, dodamo sesekljana v trdo kuhana jajca, drobnjak, peteršilj. Pikantno začínimo.
- rezine surovega masla potresemo z naribanim sirom ali zeljšči.
- nariban hren začínimo z limoninim sokom, primešamo smetano.

Gosp. koledar 1982

14. KROMPIR Z JAJCI IN ZELJEM

Skuhaj 1 kg krompirja. Posebej skuhaj 1 kg zelja (kislega). V trdo skuhaj 6 jajc. Nepregorno posodo (jena) dobro namaži z margarino, potresi z drobtinami in zloži vanjo. Izmenično zelje, jajca in krompir. Krompir naj bo na vrhu. Popraj in posoli. Zalij z jajcem zamešanim v mleko ali smetano. Peci v precej vroči pečici, da jajce v smetani zakr-kne (pribl. 15 do 20 minut).

Logar Mihela
Vodice

15. KROMPIRJEV PIRE Z JETRCAMI

Olupi in skuhaj v slani vodi 1 kg krompirja. Dodaj 10 dag margarine, stepi 3 jajca in vse skupaj zmečkaj in premešaj. Daj v jena posodo in peci toliko časa, da zarumeni. Nato dodaj pražena jetrca ali možgane in daj toplo na mizo.

Rozman Tilka
Hraše

16. KROMPIRJEV PIZZA

Surov krompir nareži na lističe, posoli, daj v posodo in polij z bešamelom (6 dag margarine raztopi v kozici, dodaj 6 dag moke, zalij z mlekom in mešaj 6 minut - malo ohladi, primešaj 2 do 3 jajca, drugega za drugim) in speci v srednje vroči pečici 3/4 ure.

Rozman Tilka
Hraše

17. FRANCOSKI KROMPIR

Skuhaj 1 kg krompirja in ga nareži na ploščice. Vzemi 25 dag domačega slanekega mesa in ga nareži na koščke, ravno tako zreži 3 v trdo kuhana jajca. Narezan krompir prepraži na čebuli. Nato naloži v ognjevarno posodo plast krompirja, plast mesa, jajca, spet plast krompirja itd., do vrha. Na vrhu naj bo krompir, ki ga polij z jajcem raztepenim v smetani. Peči v pečici pri 150° C 20 do 30 minut.

Černivec Anica
Dravlje

18. KROMPIRJEVA MUSAKA

Nareži na lističe 1 kg krompirja. Na zarumeneli čebuli prepraži 1/2 kg zleteka mesa, naj se duši do mehkega, dodaj začimbe.

Narezan krompir zloži na pomaščen pekač, nato meso, ponavljaj do vrha. Na vrhu naj bo krompir, ki ga namaži z masčobo, zalij z malo juhe in počasi peci. Ko je pečeno, prelij z jajci stepenimi v smetani. Dvigni z vilicami meso, da se jajca razporede do dna. Daj v pečico, da zarumeni. Serviraj toplo!

Kofovšek Anica
Dravljje

19. KROMPIRJEVI ŽGANCİ

V 1,5 l slane vode skuhaj 1 kg olupljenega in zrezanega krompirja. Ko je že skoraj kuhan, dodaj 1 liter bele moke. Ko prevre, naredi v sredi luknjo s kuhalnico in kuhaj še 15 minut. Odlij vodo, dobro pretlači, in z vilicami oblikuj žgance. Zabeli z ocvirki. Dobri so kot dodatek k obari ali k mleku.

Krompirjeva (gorenjska) mešta

Naredi se podobno kot žganci, le da namesto bele moke dodamo 1 liter ajdove moke. Zraven postrežemo kislo zelje, obaro ali mleko.

Jeraj Vojka, Zapogje

20. KROMPIRJEVI ČOKI - VELIKI

Skuhaj in pretlači 4 krompirje, dodaj košček presnega masla, malo soli, 2 rumenjaka, 6 žlic moke ter hitro naredi testo. Ko je gladko, ga razvaljaj pol prsta na debelo. V presnem maslu ocvri malo drobno zrezane čebule, peteršilja in žlico drobtin. S tem namaži testo ter ga zavij in ga zreži na tri prste dolge kose. Oblikuj z rokami, da dobiš podolgovate čoke, kuhaj jih v slani vodi. Ko so kuhani, jih poberi na krožnik, prereži na pol in zabeli.

Jeraj Pavla
Vodice

21. KROMPIRJEVI ZREZKI

40 dag kuhanega in pretlačenega krompirja (vročega!), 10 dag drobno zrezane klobase ali mesa, 2 veliki žlici belega zdroba, 1 jajce, peteršilj, čebulo.

Vse drobno zrežemo, premešamo, osolimo po potrebi, oblikujemo zrezke na deski potreseni z drobtinami. Pečemo v malo pomazani pekači, da na obe strani lepo zarumene. Postrežemo s solato, čežano ali s špinačo.

Jeraj Pavla
Vodice

22. KROMPIRJEVI ZREZKI Z ZELENJAVO

1/2 kg krompirja

1/2 kg korenja

1/2 kg ohrovt

1/2 kg kolerabe

10 dag wloženih gob

5 dag maščobe

15 dag moke

sol, mleko, zelen peteršilj, poper, 2 jajci, drobtine

Vso zelenjavo skuha v vreli slani vodi in zmelji, dodaj še kuhan olupljen, pretlačen krompir. Iz masla, mleka, soli naredi gost bešamel, primešaj zelenjavi. Dodaj še prepraženo čebulo, česen, jajca, gobe, sol in drobtine. Dobro potresi desko z drobtinami. Testo stlači 1 cm visoko, nareži kvadratke, povaljaj v moki, jajcu, drobtinah in ocvri.

Kogovšek Anica

Dravlj

23. KROMPIRJEVE PASTETE

Deni na desko 15 dag moke, 15 dag presnega masla in 15 dag kuhanega in skozi sito pretlačenega krompirja in za nožovo konico soli. Rahlo pogneti. Testo naj bo gladko, a ne od rok ogreto. Razvaljaj za nožev rob debelo ter izreži z obodom okrogle koleščke. Polovico koleščkov izreži še z majhnim obodom, da nastanejo prstani. Prstane položi na koleščke namazane z jajcem, zloži na pločevino in deni na vsako pastetko nadev.

Nadev: na drobno zreži košček gnjati, dodaj 2 žlici smetane, 1 žlico drobtin in 1 jajce.

Tako nadevane pastetke speci v precej vroči pečici. Postrezi k mesu ali ob prikuhi.

Jeraj Pavla
Vodice

24. KROMPIRJEVE POLPETE

Skuhaj 1 kg krompirja, olupí, zmečkaj, dodaj 2 do 3 jajca, smetano ali mleko, dobro premešaj in naredi testo. Oblikuj polpete, ki jih lahko povaljaš tudi v drobtinah in jih ocvri.

Daš lahko kot prilogo k solati, omaki, čežani, vinski omaki.

Jeraj Mira
Vodice

25. OCVRTI ZREZKI IZ KROMPIRJEVEGA TESTA

Krompir skuhaj, olupi in pretlači. V skledi razmešaj maslo, dodaj jajci, še mlačen pretlačen krompir, posoli in dodaj moko. Testo razvaljaj na pomokanem prtiču 1 cm na debelo (v pravokotnik), namaži z nadevom in zviij. Zvitek zreži na 2 cm debele koleščke, jih omoči v raztepenem jajcu, povajljaj v drobtinah ter ocvri v vročem olju. Serviramo jih kot samostojno jed ali kot prilogo k mesu z omako. Za nadev zmlete mesne ostanke prepraži na olju, primešaj jajci, drobtine, mleko.

Čas priprave in cvrenja: 1,5 ure, 15 dag masla, 2 jajci, 1 kg krompirja, sol, 20 do 30 dag moke.

Nadev: 25 do 30 dag mesnih ostankov, 2 jajci, 1/2 l mleka; 2 jajci, 15 dag drobtin, olje za cvrenje.

Žnidar Angela
Polje

26. KROMPIRJEV KRUH

Skuhaj 6 kg krompirja, olupi, zmečkaj, prilij 5 l mlačne vode in dobro zmešaj. Primerno toplo moko (10 kg mešane pšenične moke) daj v "metrgo", dodaj 3 pesti soli, dve žlici sladkorja, krompir z vodo, vzhajan kvas (10 dag). Pregneti s kuhalnico, nato z rokami. Počiva naj 3 ure, nato spet pregneti. Zdaj zakuri peč. Testo naj počiva še 1 uro, nato ga daj v pehare in ko je primerno vzhajan, ga vsadi v peč, ki naj bo zelo vroča. Peče se 1 uro. Tak kruh je dolgo svež in zelo dober. Peka tega kruha se je uveljavila po I. svetovni vojni, ko ni bilo moke.

Jamšek Ivanka
Bukovica

27. KROMPIRJEVA TORTA

4 jajca
12 dag sladkorja
8 dag orehov
25 dag krompirja
1 žlica moke
1 vanilin sladkor

Vmešaj rumenjake s sladkorjem, da naraste. Primešaj kuhan pretlačen krompir, mlete orehe, nazadnje še trd sneg, moko in vanilio. Vse skupaj vlij v namaзан model in peci. Ko je pečeno, nareži in namaži z marmelado.

Kogovšek Anica
Dravljje

28. KROMPIRJEVO TESTO ZA PEČENE ŠTRUKELJE

Stresi na desko 1/2 kg moke, 20 dag olupljenega, kuhanega, odcejenega in skozi sito pretlačenega krompirja, dodaj drobno jajce, 1,5 dag v 4 žlicah toplega mleka namočenega kvasa, žlico sladkorja, žlico masti, 2 žlici olja ter nekoliko soli. Iz vsega napravi testo, ki ga gneti četrť ure. Pogrní na desko prtič, ga potresi z moko in položi nanj testo, pokrij z večjo skledo, pusti vzhajati čez noč. Drugi dan testo razvaljaj in nadeni:

A Pečen pehtranov štrukelj

Mešaj 2 do 3 žlice kisle ali topljene smetane in 1 jajce. Vzhajano testo razvaljaj in pomaži z mešano smetano, potresi žlico drobno zrezanega pehtrana, pest kruhovih drobtin in žlico sladkorja. Zvij štrukelj od obeh strani skupaj, tako, da nastaneta dva zvitka, položi jih na pomazano pekačo, pomaži z jajcem in postavi v srednje vročo pečico. Peci 3/4 ure. Pečenega zreži, potresi s sladkorjem in postavi na mizo - toplega ali mrzlega.

B Pečen tirolski štrukelj

Olupi 4 srednje debela jabolka, nastrgaj na strgalniku, pri-mešaj pest drobno zrezanih orehov, dve pesti v maslu pre-cvrťtih drobtin, 3 zrezane fige, ščep cimeta, limonino lupi-no, 2 žlici sladkorja, žlico rožin, vse skupaj poškropi z rumom. Nadev nanesi enakomerno na razvaljano testo. Nada-ljuj kot pri prejñnjem receptu.

Logar Mihela
Vodice

Barbara Lapuh

V Sloveniji je tradicija pridelovanja krompirja zelo stara. K temu so v veliki meri pripomogli ugodni naravni pogoji in seveda dejstvo, da so krompir, ko se je razširil po Evropi, marsikje uporabljali kot živilo, za zadovoljevanje osnovnih prehrabnih potreb. Kljub temu, da ima danes bolj vlogo dodatka k mesu in zelenjavi pa še zmeraj zavzema v Sloveniji ~~10~~ 15 % kmetijskih površin. Na Gorenjskem, ki je poleg Dolenjske tipično "krompirjevo" področje, pa ponekod tudi več.

Tudi za področje Zadruga Medvode lahko rečemo, da je "krompirjevo". Glavni krompirjevega pridelka je že od nekdaj bila na Vodiškem koncu in Seniškem polju s peščeno prodnatimi tlemi. Da je tradicija pridelovanja krompirja na Gorenjskem res stara, dokazujejo pričevanja starejših prebivalcev, ki se še spominjajo, da so v Vodicih in okoliških vaseh imeli šolarji v letih pred 2. svetovno vojno vsako leto okrog 15. 9. tako imenovane "krompirjeve počitnice", ki so navadno trajale štirinajst dni. V teh štirinajstih dneh so bili šolarji dobrodošla delovna sila, ker je spravilo pridelka krompirja zahtevalo ogromno ročnega dela. Dandanes ni več "krompirjevih počitnic", proces sajenja in spravila je v glavnem mehaniziran, pridne roke pa so še zmeraj zaželeni, saj krompir še vedno predstavlja eno najpomembnejših poljščin tako pri nas kot v celotni Sloveniji.

Ker je razstava postavljena v Vodicih, naj povemo, da Krajevna skupnost Vodice pokriva s svojo proizvodnjo cca 35 % vseh pogodbenih količin krompirja v zadrugi. Poleg marketilnega jedilnega krompirja, kjer prevladujeta predvsem IGOR in DESIRÉE, sta v zadnjem času vse bolj razširjena industrijski - visokoškrobnati in semenski krompir. Visokoškrobnate sorte, domača JAKA in nizozemske KROSTAR in AURORA so vse namenjene za predelavo v škrob v kemični tovarni HELIOS.

Naši "semenarji" pridelujejo seme vsako leto na cca desetih hektarih. Semenarijo z IGOR-jem in visokoškrobnatimi sortami. Potreba po semenu teh sort je v Zadrugi v celoti krita iz lastne pridelave, ~~višek~~ semena pa gre

v prodajo v glavnem v ostale republike.

Predstavitev posameznih krompirjevih sort, ki se sadijo na področju Medvoške zadruge.

ZGODNJE SORTE

A.) DOMAČE

JANA

- srednje rana sorta z zelo podolgovatimi gomolji, kožica je gladka, svetlo rumena, meso belo s plitvimi očesci, zato je primerna predvsem za pečenje. Zelo jo cenijo vrtničkarji, ki ja zaradi podolgovatih gomoljev nekateri pravijo kar "kifelčar". Cvetovi so svetlo vijoličasto obarvani. Jana je odporna proti navadni krastavosti in krompirjememu roku, ter dokaj odporna proti krompirjevi plesni.

VESNA

- srednje rana sorta z debelimi okroglimi gomolji s precej globokimi očesi. Kožica je svetlo rumena, prav tako tudi meso. Pridelek je zelo velik. Grm je pokončen, z močnimi stebli, cvet pa svetlo vijoličasto obarvan, z belimi konicami venčnih listov.

Vesna je precej občutljiva sorta na krompirjevo plesen ter krompirjevega raka.

B.) TUJE

SASKIA

- je nizozemska sorta, ki je pri vas precej razširjena in zelo cenjena. Je zelo zgodnja sorta, ki naredi manjše število precej debelih, a izenačenih gomoljev. Gomolji so podolgovato ovalni, z rjavkasto gladko kožico. Meso je svetlo rumeno, očesca pa plitva. Cveti zgodaj, cvetovi so beli in jih ni veliko.

Odporna je proti krompirjememu raku in virusu A, ter neodporna za krompirjevo plesen, navadno krastavost in črno nogo. Občutljiva je tudi na virus zvijanja krompirjevih listov. Za skladiščenje je neprimerna.

JABRLA

- je rana do srednje rana sorta nizozemskega porekla. Naredi manjše število zelo velikih ovalnih gomoljev s svetlo rumeno gladko kožico in plitvimi očesci. Tudi meso je svetlo rumeno. Pridelek je zelo velik tudi pri ranem izkopu. Cveti belo.

Odporna je proti krompirjevemu raku in krompirjevi plesni, občutljiva pa za virusne bolezni. Se sorazmerno hitro izrodi in je občutljiva za gomoljčasto kaljenje.

RESY

- je srednje rana sorta s velikimi precej izenačenimi ovalnimi gomolji. Očesca so plitva. Kožica in meso sta svetlo rumena. Grm je srednje visok, s manjšim številom stebel. Cvetov je veliko, pojavijo se zelo zgodaj, so svetlo vijoličasto obarvani.

Sorta je odporna proti krompirjevemu raku in dokaj odporna na Y virus (kodravost ali črtavost) in navadno krastavost. Občutljiva je za krompirjevo plesen in virus zvijanja listov ter gomoljčkasto kalitev. Sorta ni primerna za dolgotrajno skladiščenje.

SREDNJE ZGODNJE SORTE

A.) DOMAČE

CVETNIK

- je srednje rana jedilna sorta krompirja z ovalnimi, srednje velikimi, precej izenačenimi gomolji, ki imajo gladko svetlo rjavo kožico, plitva očesca in belo meso. Cvetovi so modro vijoličasti, s prijetnim dišečim vonjem.

Cvetnik je bila nekdaj v Sloveniji zelo razširjena sorta, ker pa je občutljiva za plesen in udarce (neprimerna za izkop s kombajnom), jo pridelujejo samo še posamezni kmetje.

IGOR

- je naša najbolj razširjena jedilna sorta krompirja. Srednje zgodaj dozori in naredi precejšnje število podolgovato ovalnih gomoljev s plitvimi očesci in kožico svetlo

rumenkaste barve. Meso je belo. Grn je precej gost, s močnimi pokončnimi stebli. Cvetovi so rožnato vijolični z belimi konicami.

Sorta je srednje odporna proti plesni in občutljiva za navadno krastavost in za krompirjevega raka. Proti virusnim boleznim je dokaj odporna.

Rastlina razvije gomolje blizu površine, zato radi pozele-nijo. Primerna je za mehaniziran izkop in skladiščenje. Ka-li bolj pozno, zato je pred saditvijo potrebno nakaljevanje.

B.) TUJE

KROSTAR

- je nizozemska srednje zgodnja sorta.visokoškrobna-tega krompirja. V ugodnih letih je vsebnost škroba lahko tu-di okrog 22 %.Primerna je predvsem za industrijsko predela-vo in je kot taka v naši zadrugi najbolj razširjena sorta. Donos je prilično dober. Gomolj je grob (hrapav), okrogel, kožica rumena z globokimi očesci. Meso je svetlo rumene ba-rve.

Naredi veliko tankih stebel, z obilico zelenja. Cveti belo.

Rastlina je občutljiva na krompirjevo plesen.

AURORA

- prav tako nizozemska visokoškrobnata, srednje zgo-dnja sorta, ki ima dokaj dober donos. Gomolj ima globoka očesa, rumeno grobo kožico ter belo meso. Cvetov ni veliko, so beli.

Sorta je odporna proti krompirjevemu raku.



SREDNJE POZNE SORTE

A.) DOMAČE

JAKA

- je sorta z visoko vsebnostjo škroba, primerna za industrijsko pridelavo v škrob. Gomolji so okroglo ovalni, precej veliki, hrapavi, očesca plitva, kožica rdeča. Meso ima svetlo rumeno.

Grm je srednje visok z močnimi precej številnimi stebli. Gveti obilno, z belimi cvetovi.

Sorta je odporna proti virusu, zavijanju listov, krompirjevemu raku in dokaj odporna proti navadni krastavosti. Občutljiva pa je na različne Y virusa.

Ker začne nekoliko kasneje nalažati škrob, jo kopljemo nekako štirinajst dni za ostalimi visokoškrobnatimi sortami. Občutljiva je za močne udarce.

B.) TUJE

DÉSIRÉE (NL)

- je jedilna sorta krompirja, zelo rodovitna, z visokim pridelkom. V Sloveniji je ob IGOR-ju najbolj razširjena sorta. Zelo primerna je za pripravo pomes fritesa.

Gomolji so podolgovato ovalni, veliki, z gladko rdečo kožico in rumenim mesom. Očesca so plitva.

Grm je visok, z večjim številom močnih stebel. Cvete obilo z velikimi vijoličastimi cvetovi, ki imajo svetle konice venčnih listov.

Sorta je odporna proti krompirjevemu raku, precej odporna proti plesni in Y virusu, ter neodporna proti navadni krastavosti in virusu zavijanja listov. Okužbo z virusom zavijanja listov pa kar dobro prenaša, saj se pridelek pri okužbi občutno ne zmanjša.

Pri izkopu in skladiščenju s to sorto ravnamo previdno, ker je občutljiva za udarce na gomoljih.

SLOVENSKI ETNOGRAFSKI MUZEJ



K E.01 A.11.02

SEM

1987



020060796

COBISS ®