

STARE SORTE JABUKA



Mirko Veić

Stare sorte jabuka

Požega, 2009

PREDGOVOR

Svjedoci smo vremena koje ubrzano donosi promjene u znanosti, tehnologiji, graditeljstvu, obrazovanju, ali i općenito u načinu života. U prirodnom svijetu koji nas okružuje takve brze i nagle promjene najlakše, svojom prilagodljivošću, podnosi moderan čovjek za razliku od globalne prirode koja posustaje i veliko je pitanje je li u stanju pratiti ljudsku nezasitnost ka novome. Kroz vjekovnu povijest ljudske civilizacije svjedoci smo raznolikih etapa napretka koji je očito u proteklih 100 godina, naročito računalnom evolucijom, doslovno promijenio svijet. U takvom vrtoglavom tempu življenja često u prirodi činimo krupne i trajne pogreške i tek kada postanemo toga svjesni želimo ih ispraviti, ali nerijetko bude kasno. Priroda koja nas okružuje, za razliku od čovjeka, raspolaže sa gotovo neograničenim vremenom. Promjene koje se događaju teku vrlo lagano, gotovo neprimjetno. Bogati prostori Hrvatske stoljećima su se dičili raznovrsnim sortama ukusnog i zdravog voća, obiljem plodova kojima imena blijede i odlaze u zaborav. Suši se stablo po stablo stoljetnih jabuka, a s njima i dio naše prošlosti. Bilo bi suludo, *donkihotski* se suprotstaviti kotaču napretka koji nepovratno grabi samo naprijed, ali barem malo želim sačuvati sitni detalj za one koji dolaze. Ponekad je dovoljno ugledati lijepu sliku ili čuti zvučni naziv stare sorte jabuke pa da se u nama pobudi želja da ju svrstamo u svoju zbirku i tako sačuvamo od izumiranja.

Tijekom 30 godina proučavanja i sakupljanja više od 200 starih sorata jabuka sinula mi je ideja pokušati barem putem knjige pokazati dio neprocjenjivog bogatstva koje nesumnjivo trajno nestaje. Dužnost nam je poticati sadnju i očuvanje što više domaći sorata pred najezdom onih koje nam ne pripadaju. Biti ću jako ponosan pronađe li se između Vas nekoliko onih koje će moja tiskovina zainteresirati za poneku staru sortu jabuka i tako produžiti život nekoj djedovoj ljubimici.

Cilj ove tiskovine, koja je pisana za sve generacije pučkim, jednostavnim govorom i koja ne pripada stručnoj literaturi, je provesti čitatelja kroz prirodni svijet ekološkog okruženja. Može se koristiti u najranijoj dobi predškolskog uzrasta s ciljem upoznavanja domaćih sorata putem fotografija, kao i životinja prisutnih u našem okolišu, a stariji neka se podsjetu na lijepu i bogatu prošlost.

Fotografije su prirodne sa minimalnom obradom. Nastale u prirodi, na izložbama, a jedan mali dio korišten je sa interneta jer pojedine sorte koje posjedujem u kolekciji još nisu u fazi rađanja.

BOŽIĆNICA (ŠTAJERSKI POGAČAR)



Vrlo dobro se drži na brdskim terenima

Jedna od kvalitetnijih vrsta zimske jabuke koju možemo naći gotovo u svakom mjestu i naselju u Hrvatskoj i Europi. Krupna, plosnata jabuka krasila je božićne stolove, ukrašavala svojim crvenilom božićna drvca i krijepila kroz mnoga stoljeća generacije koje su je cijenile kao svetinju. *Božićnica* ima čvrsto kiselkasto meso, malo oporo, ovisno o podlozi na koju je cijepljena. Dozrijeva krajem listopada, a jestiva je tek od Božića pa sve do proljeća. Na bolesti je vrlo otporna i dugo se drži na stablu. U hladnim zimama je velika korist kao hrana pticama. Njena obojenost ovisi o terenu i nadmorskoj visini, a kreće se od zelene sa malo crvenila do potpuno crveno obojene. Zahvaljujući prisutnosti tanina u plodu jabuka je vrlo otporna na udarce te i kada padne sa stabla udareno mjesto na plodu ne trune.

LJUBENIČARKA



Crvena iznutra

Ljubeničarka pripada zimskim sortama jabuka. Dozrijeva krajem rujna. Kožica joj je obojena zagasito crvenom bojom koja ponegdje prelazi gotovo u crnu boju. Vrlo je posebna upravo radi crvene boje mesa. Plodovi su neujednačeni, srednje krupnoće. Kada dozrije počne opadati sa stabla, a poneka ostane i do prvih mrazeva. Vrlo je ukusna, sočna, sa mekom kožicom te je pogodna za obojeni sok. Nakon branja ostaje svježa do dva mjeseca te se mora ranije potrošiti.

Sigurno postoji i drugi naziv za ovu posebnu sortu jabuke, ali njeno crveno meso asocira na plod *ljubenice*.

BIJELIČNIK



Kada je potpuno zreli plodovi su joj snježno bijeli

Rana sorta jabuke koja je solidno zastupljena na našim prostorima. Dozrijeva tijekom srpnja. *Bjeličnik* je jabuka neujednačenih plodova ugodnog, kiselkastog okusa. Meso joj je čvrsto, bijele boje kao i pokožica dok nije jako zrelo, ali kasnije i na stablu *pobrašnjavi*. Vrlo je dobra za kolače i sokove. Rodnost je ujednačena i zapravo su rijetke godine kada ne urodi. Uspijeva gotovo na svim tipovima zemljišta i ne traži posebnu njegu. Vrlo dobro otporna na bolesti.

PODNEBLJE



Mnogo je neiskorištenih površina u gorskom dijelu Slavonije

Jabuka je sigurno najskromnijih zahtjeva u pogledu podneblja i terena za sadnju jer uspijeva gotovo na svim tipovima tla ako podzemne vode nisu previsoke (ne smiju biti više od 150 cm ispod površine tla). Jabuka uspijeva dobro i na glinastim terenima ako se pH kreće od 6,5-7,2. Uglavnom je zastupljena u kontinentalnom dijelu naše zemlje, djelomično i u obalnom, a pogotovo ako je vlažnost zraka velika. Uspijeva u nizinama, ali i gorju jer dosta dobro podnosi niske temperature.

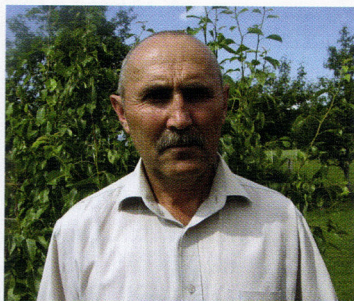
VRELO ZDRAVE HRANE



Zadovoljstvo je konzumirati različite okuse

Svjedoci smo svakodnevnoga bombardiranja putem televizije i tiska o receptima za zdravu ishranu, a vrlo rijetko se govori o zdravim namirnicama - posebno o voću. Veliki trgovački lanci putem reklamnih oglašavanja gotovo uspijevaju nagajati idealne kupce kojima oni određuju što je najbolje. Istovremeno se čudimo kako najezda raznih alergija agresivno osvaja sve veći broj populacije, naročito djece. Svakodnevno se hranimo voćem i povrćem kojemu ne znamo niti porijeklo niti njegov utjecaj na naše zdravlje. Olako smo se odrekli zdravog voća na kućnom pragu i zasigurno, ako nam ne smeta pokoja pjegica na koži izvrsnog ploda, svaka jabuka posuđa mala ljekarna potrebna našem organizmu. Nitko od nas ne želi da se ostvari sam židovska kletva *dabogda imao pa ne imao!* Zato više cijenimo ono bogatstvo koje je oko nas!

BILJEŠKA O AUTORU



Mirko Veić je rođen u Ruševu, 24. travnja 1955. godine (Požeško-slavonska županija, obronci Dilj gore). Osnovnu školu je pohađao u Ruševu i Čaglinu te srednju školu u Osijeku. Zaposlio se u požeškoj Elektroslavoniji i uz posao završio VKV i Elektrotehničku školu te školu stranih jezika (engleski jezik). Trenutno radi kao elektrotehničar u HEP-u, DP Elektra Požega, a živi u prigradskom naselju Mihaljevci (sjeverno od Požege).

Kraj u kojem je proveo djetinjstvo se može pohvaliti tradicijom voćarstva posebno starih sorata raznovrsnoga voća te zahvaljujući tomu i do danas su se sačuvale mnoge dragocjene vrste. Već od najranijeg doba njegovoga života probudila se velika ljubav za oplemenjivanjem i sadnjom voća te želja za očuvanjem i zaštitom neprocjenjivoga blaga.

Tijekom 40 godina bavljenja i proučavanja starih vrsta, uspio je evidentirati i sačuvati od nestanka oko 200 vrsta jabuka, 50 vrsta krušaka, vinogradske breskve i mnoge vrlo dobre vrste trešanja.

Protoklih godina je na izložbama, *Dani jabuka - Požega*, osvojio dva prva i jedno drugo mjesto u kategoriji OPG za najuređeniji štand te potaknuo veliki interes u Hrvatskoj što su razni mediji uredno i popratili, a pozitivna reakcija ljubitelja voća ga uputila na tiskanje jedinstvene knjige.

U prilog razmišljanju da radi dobru stvar je i njegova web stranica koja u domeni voćarstva sigurno drži prvo mjesto, a posjećena je od Južno Afričke Republike do SAD-a (<http://www.stare-sortе-voca.com>).

Prikupio je oko 5 000 fotografija raznovrsnoga voća, proučio njihove karakteristike i stekao potrebno znanje za izdavanje kvalitetne i zanimljive tiskovine.



9 789535 571803