



ZGORNJE GORENJSKE **Društvo za cerebralno paralizo**

Datum: 30. januar 2017

SOLKANSKI REGUT ALI RADIČ - POROČILO

Solkan je naselje v Občini Nova Gorica. Ustanovljeno je bilo leta 1988 iz dela ozemlja naselja Nova Gorica. Najbolj je znan po Sveti gori, Solkanskem mostu, ki ima najdaljši kamniti lok na svetu in po kajakaštvu po Soči. Zatonu gospodarstva ki smo mu bili priča v zadnjih desetletjih, sledi razcvet industrije in storitvenega sektorja, predvsem turizma. Solkan se razvija in postaja multikulturna, športno rekreativna in kulinarčna meka goriške.

28. aprila 1001 se prvič omenja kraj Solkan v pisnih virih, ko Oton III. z darilno listino podari grad Castellum Siliganum in vas Gorica oglejskim patriarhom. Območje obeh lokalnih (domačih) hribov je bilo v dvajsetem stoletju prizorišče obeh, zlasti pa ' velike vojne '. Na hribu Sabotin, kjer stojijo ostanki cerkvice sv. Valentina je bil v zadnjem času dourejen " Park miru ". Tukajšnja flora in fauna bistveno označujeta tako kulturne kot tudi podnebne spremembe. Pristnost sredozemskega, alpskega in kraškega sveta, tako pomembno definirajo tukajšnje življenje. Rdeča barva je za srečo, pravijo. Predstavlja veselje, energijo, spolno moč, vero, novo življenje, srce, ljubezen ... Je tudi prva barva, ki jo zaznamo že kot dojenčki, in od malih nog nam daje energijo, večja samozavest, krepi ustvarjalnost in spodbuja sprejemanje odločitev. O radiču ve običajen Slovenec bore malo, povprečen Evropejec pa po mojem mnenju še manj. Običajno vemo, da je to solatnica, da je njen prednik najverjetneje cikorija, mogoče endivija, da je rahlo grenkastega okusa in da je lahko lepih živih barv od sveže zelene do temno rdeče preko vseh odtenkov rumene in roza barve. In tudi to vemo, da je radič zdrav. Navajeni smo, da to izvrstno solatnico kupujemo po videzu, velike pisane glave so nam najbolj pri srcu. Res pa je, da smo potem rahlo razočarani, saj je okus takega lepega, predvsem pa velikega radiča zelo medel in pust. Radič največkrat uživamo kot solato, kuharski mojstri pa znajo iz njega narediti prave čarovnije. Kulinarika odpira nova obzorja priprave hrane na osnovi radiča, od prilog, samostojnih jedi pa do odličnih sladice. Ena takih je sigurno zmrzlina z radičem, ki vas bo popeljala v čudoviti svet okusov, kjer se srečujeta sladko in rahlo grenko, a skupaj tvorita pravi vrtiljak za brbončice. Zraven vsekakor natočimo kozarec penine, ki celotno zadevo še popestri. Doma se bomo lotili priprave enostavnejše jedi. Kot nalašč je enostavna predjed z rižem in radičem. Uporabite lahko katerikoli siljen radič s katerim pripravite omako s prepraženo čebulo in panceto. Radič naj bo narezan na tanko, da se enakomerno razporedi po celi jedi. Dodamo malo belega ali rdečega vina, solimo in popravo, dodamo riž in zalijemo z jušno osnovo. Postrežemo ko je riž kuhan al dente. Dodamo še košček masla, da se lepo raztopi in že imamo začetno jed, ki bo razveselila naše goste. Če naštejemo vrste je verjetno na prvem mestu trevižanski radič. Gojen je po posebnem postopku, pridelek je zelo velik, zato ga najdemo v skoraj vsaki zelenjavni trgovini in v vseh super marketih. Malo manj znano pa je, da obstaja odličen Slovenski radič, ki je geografsko zaščiten. To je SOLKANSKI RADIČ imenovan tudi SOUKANSKI REGUT ali GORIŠKI RADIČ. Rastišča tega radiča so ob desnem in levem bregu reke Soče v Solkanu in Novi Gorici in v italijanski Gorici. To je odlična

delikatesa, ki jo Italijani naravnost obožujejo. Saj ni čudno, tega radiča pridelajo največ tri tone na leto, res je, samo tri tone. In seveda je tudi cena tega radiča extra visoka, ne dobite ga pod 10,00 EUR za kilogram. A se splača plačati tako ceno, ker nas njegov okus naravnost očara. Pridelava takega radiča je zelo zahtevna, semena niso na prodaj, vsaj gojitelj si jih sam priskrbi. Zadeva se je začela iz navadnega potrošnika, rastline z lepimi modrimi cvetovi, ki nas poleti pozdravlja ob poteh. Gojitelji so umetnost solkanskega radiča postavili na nivo prave umetnine. O tej vrsti radiča zasledimo pisne vire v devetnajstem stoletju, ko je to področje dobro poznala avstro - ogrska gospoda. Carl von Czernig - Czernhausen je na Dunaju pripovedoval o rdečkasti cikoriji, ki raste v Gorici. Gorico so v tistem času imenovali tudi avstrijska Nica. Siljenje radiča je bilo v tistem času značilno za celotno Slovenijo, a se je v taki obliki ohranilo samo na Goriškem.

In kako se ta radič prideluje? Sadimo ga v pozni pomladi, dvakrat prežanjemo, da naredi čvrste korenine. V novembru ga izkopljemo iz zemlje in ga damo v temne in zračne prostore, da se tvori mehka rozeta. Ta radič ne naredi glave pač pa rozeto, zato je njegov donos na kvadratni meter zelo majhen. Ko je goden za uživanje ga očistijo, odstranijo vse zunanje liste in pustijo samo srčiko, rozeto, ki je zelo dekorativna. Pravilno je potrebno oblikovati korenino, glede na namen. Če je radič za šopek je korenina daljša in lepo oblikovana, če je za prehrano pa korenino odrežemo in oblikujemo začetek korena. Pridelava Goriškega radiča je zelo vezana na vremenske razmere. Če je dežja preveč se korenina ne bo pognala v globino in bo ostala tenka, če je preveč sušno pa bo radič počasi napredoval in mogoče ne bo dosegel zelene čvrstosti. Bo pa v vsakem primeru nagradil gojitelja s pestrostjo barv in z okusom, ki mu ni primere. Pridelovalci solkanskega oziroma gorškega radiča z obeh strani meje kar tekmujejo kdo bo imel lepši in okusnejši radič. Ocenjevalci pa? Vedno več je pravih oboževalcev te vrtnine, te umetnine ...

V soboto 28. januarja 2017 smo se člani društva Sonček Zgornje Gorenjske v jutranjih urah odpravili na pot proti Kostanjevici. Naš prvi postanek smo naredili v Čajnici & bar B52 v Ajdovščini za kavo in čaj. Sledila je vožnja do Frančiškanskega samostana na Kostanjevici. Ob prihodu nas je prisrčno sprejela Mirjam Bricelj, s katero smo si ogledali samostan. Razložila nam je, da je cerkev Marijinega oznanjenja s frančiškanskim samostanom Kostanjevica ali Kapela najbolj zahodni del gozdnega rezervata Panovec, kjer sta že od daleč vidna cerkev in frančiškanski samostan. Prvo kapelo (manjšo cerkev), posvečeno Marijinemu oznanjenju je dal zgraditi grof Matija Thurn v letih 1623 - 1625, bojda v zahvalo, ker mu je papež dovolil poroko s sorodnico. Obenem je sezidal tudi manjši samostan, namenjen skrbnikom cerkve in duhovnim vajam laikov. Tako cerkev kot samostan imata pestro zgodovino, ki jo zaznamujejo širitve, zapiranje, ponovno odprtje, rušenje in gradnja, intrige med meniškimi rodovi, uničenja in reševanja knjižnice, kupovanja in prodaje orgel, oltarjev, zvonov ... Razcvet Kostanjevice je za desetletje prekinil odlok Jožefa II. iz leta 1781, s katerim so bili karmeličani pregnani s Kostanjevice leta 1785. Leta 1811 je bila Kostanjevica dodeljena v upravljanje slovenskim frančiškanom. Po zadnji obnovi v letih 1924 - 1929 je cerkev vsaj v notranjosti ohranila precejšen del nekdanjega sijaja (poslikave, štukature), le fasada je bila pred tem mnogo bolj baročno razigrana. V središču marmornatega oltarja je podoba Marije z Jezusom v zlatem, z žarki obdanem okviru. Posebnost kostanjeviške cerkve so številne nagrobne plošče, kar kaže navezanost vernikov na ta kraj. Ogledali smo si tudi grobnico Burbonov, kjer so pokopani zadnji potomci francoske kraljeve rodbine Burbonov. Ob julijski revoluciji leta 1830 so odstavili kralja Karla X. Burbonskega in ga skupaj z družino pregnali iz Francije. V Gorici so našli zavetišče pri goriškem grofu Coroniniju. Želeli so biti pokopani na Kostanjevici. Tako slovi danes kraj po svetu kot ' Mali St. Denis '. V kripti pod oltarjem so v sarkofagih iz nabrežinskega kamna posmrtni ostanke Karla X. (1757 - 1836), zadnjega kralja Francije in Navare (med leti 1824 - 1830), njegovega sina Ludvika XIX. (1775 - 1784) in vnuka Henrika V. (1820 - 1883), ki nista nikoli vladala, Ludvikove žene Marije Terezije Šarlote (1778 - 1851), Henrikove sestre parmske vojvodinje Luize Marije Terezije (1819 - 1884) in Henrikove žene Marije Terezije Beatrike Gaetane (1817 - 1886), ki je tudi uresničila poslednjo moževo željo in zadnje člane dinastije zbrala na enem mestu, saj sta le Karel X. in njegov sin umrli v Gorici. Žena Karla X. Marija Terezija Savojska je pokopana v Gradcu. Kripto „ straži “ Karlov dvorni minister Pierre Louis Jean Casimir de Blacas, ki mu je sledil v izgnanstvo. Videli smo tudi Škrabčevo knjižnico, ki se imenuje po patru Stanislavu Škrabcu, največjem slovenskem jezikoslovcu, ki je na Kostanjevici živel več kot 40 let. Ko so frančiškani morali s Svete Gore v Gorico, so na Kostanjevico prenesli tudi

bogato svetogorsko knjižnico, ki je hranila dragocene tiske od 16. stoletja dalje. Knjižnica se je pozneje bogatila, saj je na Kostanjevici delovala notranja redovna šola, ki se pa je morala leta 1915 zaradi vojne umakniti v Kamnik. Knjižnica je urejena v dveh večjih sobah v samostanskem traktu in ima okrog 10.000 knjig. Na prvem mestu velja omeniti kakih 30 prvotiskov (inkunabul), med katerimi je najstarejši iz leta 1476. Bogate pa so tudi zbirke od 16. do 19. stoletja. Med njimi je pomembnejša slovnica Adama Bohoriča (1520 - 1592), v latinščini napisane Arcticae horulae succisivae (Zimske urice, 1584), ki ji dodatno vrednost daje avtorjevo posvetilo. Zaradi dragocenosti je knjižnica od leta 1952 zaščiten kot kulturni spomenik. Po ogledu smo pot nadaljevali do Kolodvora, kjer se nahaja Goriški muzej. V spremstvu lokalnega vodiča Davida Kužuh smo si ogledali Razstavo Državna meja na Goriškem 1945 - 2004, odprto leta 2005, ki se nahaja v najstarejši javni stavbi v Novi Gorici - železniški postaji, ki stoji tik ob meji z Italijo. To je nekdanji severni goriški kolodvor ali svetogorska železniška postaja. Slovesno odprtje nove železniške proge, ki je Dunaj povezovala s Trstom, je bilo poleti (19. julija) leta 1906. Postaja, ki jo odlikuje bogat secesijski dekor je bila največja in najlepša na Slovenskem, načrt zanjo je prispeval dunajski arhitekt Robert Seelig. Ob razmejitvi z Italijo je ostala Jugoslaviji. Razstava na dokumentaren način s pomočjo fotografij, uniform, zastav, zemljevidov in dokumentov pripoveduje o usodah ljudi, ki so bile povezane s postavitvijo in spremembami državne meje med FLRJ (Federativno ljudsko republiko Jugoslavijo), danes Republiko Slovenijo in Republiko Italijo na območju med Sabotinom in Mirnom. Razstava govori o kulturnem šoku, ki so ga doživeli ljudje, ko je nova državna meja čez noč presekala življenje ljudi, ločila družine in razdvojila prijatelje. Dobre volje smo vožnjo nadaljevali do gradu Kromberk. Grad Kromberk zavzema dominanten položaj nad istoimenskim naseljem postavljen pa je na nadmorski višini 116 m. V tlorisu je tipična renesančna stavba, sestavljena iz osrednjega poslopja skoraj kvadratnega tlorisa, ki ima na vogalih štiri stolpe. V sedanji obliki je bil grad Kromberk zgrajen v začetku

17. stoletja, po zgledu severnoitalijanske arhitekture 16. stoletja. V obeh svetovnih vojnah je bila gradu povzročena velika materialna škoda, tako da se od nekdanje opreme v njem ni ohranilo skoraj nič. Nekdanji lastnik grof Viljem Coronini - Cronberg iz Gorice, ga je moral obnavljati kar dvakrat - po prvi in po drugi svetovni vojni. Naselje Kromberk se je v srednjem veku imenovalo Stran, to ime najdemo v listini, s katero je leta 1206 goriški grof Manjhard II. daroval deset kmetij Henriku Dornberškemu. Omenjeni plemič je nato sezidal grad na istem mestu, kjer stoji sedanji grad. Leta 1609 je Loke in Stran kupil od Dornberžanov Ivan Marija Coronini. Ob nakupu mu je vladar podelil sodno pristojnost I. stopnje in plemiški naslov " von Cronberg ". Pozidal je grad, naselje Stran pa je dobilo ime Kromberk. V okolici gradu Kromberk je urejena barokizirana parkovna površina z baročnim vodnjakom iz leta 1774 v sredini. Dvorišče se ob obeh severnih grajskih stolpih zaključuje s polkrožno potekajočim zidom s stebri, vazami na njihovem vrhu, pri čemer je bil oblikovan del zidu na zahodni strani rekonstruiran na osnovi ostankov, najdenih ob zaščitnih arheoloških izkopavanjih. Zahodno od gradu je vreden posebne omembe " orlovski " stolp kot značilen primerek vrtno arhitekture, od drugod pa sta bila prenesena vodnjak z letnico 1663 in baročni kip Sv. Janeza Nepomuka iz leta 1738, ki stojita na travniku zahodno od grajskega dvorišča. Na mestu, kjer je nekoč stala konjušnica je danes urejeno parkirišče, v primerni razdalji od osrednjega grajskega poslopja. S tega mesta je tudi neposreden dostop v restavracijo Grad Kromberk v katero nas pripelje polkrožno stopnišče pred vzhodnim pročeljem gradu. Sprehodili smo se do glavnega vhoda v grad, ki vodi z dvorišča na severni strani, pripeljal pa nas je v pritlično vežo, v kateri je urejen manjši lapidarij. Ogledali smo si razstave z naslovom: Sem puško zagledal in jokat začel. To je zgodovinska razstava iz 1. svetovne vojne, sledila je etnološka razstava z naslovom Industrijska dediščina na Goriškem, tretja je bila arheološka razstava Vipavska dolina v rimski dobi in Stalna umetnostno - zgodovinska zbirka. Po ogledu smo se rahlo utrujeni odpravili do Gostilne pri hrastu, kjer so nam pripravili okusno kosilo s Solkanskim regutom, ki je za te kraje specialiteta. Priznamo bilo je zelo okusno, saj smo lahko poizkusili pravo kulinariko teh krajev, radič je bil pripravljen v juhi, glavni jedi in solati. Božansko. Vožnjo smo nadaljevali do Kmetije Fik Fak - Neli Cej Fikfak s.p. Nova Gorica, kjer smo si ogledali kako pridelujejo to vrtnino. Ob prihodu nas je prisrčno sprejel lastnik. Najprej so nas pogostili s čajem, med tem časom pa nam je razložil, da najboljši radič raste na Solkanskem polju. Domačini mu pravijo tudi " Sukenski regut ". Semena zanj nikoli niso kupovali. Sami so ga vzgojili, ga v obdobju upada lune v pozni pomladi posejali, zatem vrtnino prekosili in večkrat preželi. Jeseni so sledili spravilo iz razorov ali zemljank v hleve ali zorilnice, siljenje, priprava za trg, odbiranje korenin za nadaljnjo vzgojo in šele potem prodaja. Zdaj lahko vemo, zakaj gre Goriški radič vsaj devetkrat skozi roke. " Lep je kot

vrtnica, le vonja nima " so za Goriški radič zapisali v brošuri, ki to " kraljevsko zimsko vrtnino " predstavlja v vsej njeni bogati in okusni lepoti. Pravzaprav je čisto navadna cikorija, le eden v razvejeni družini radičev (*Cichorium intybus*), vendar so Solkanci znali iz nje izveliči - tisto, nekaj več ... Idealna tla za sajenje Goriškega radiča (*Sukanskega reguta*) so prodnata, ki zadržujejo vodo poleti, ko so v ravnini dolga sušna obdobja. Ta posebna vrsta radiča se namreč ponaša z veliko odpornostjo proti neugodnim vremenskim razmeram - dobro prenaša sušo poleti in mraz pozimi. In njive ob Soči v Solkanu so kot naročene za to " kraljico vrtnin ". Dela z Goriškim radičem je ogromno skozi vse štiri letne čase. Zgodaj spomladi posadijo korenike radiča za vzgojo semena. Odberejo zgolj tiste, ki povsem ustrezajo predstavi o popolnem radiču: glava je polna in čvrsta, listi nizki, široki, zaokroženi, s čvrstim belim rebrom, barva temnordeča, korenika dolga, za prst debela, ravna, „ kosmata " in zdrava. Ko radič zacveti je oprasovanje prepuščeno čebelam. V bližini ne sme biti drugih cikorij, ki bi lahko skvarile hišno selekcijo, nad katero je vsakdo izredno ponosen, so zapisali solkanski zelenjadarji. Poleti pridelovalci spravijo soplodja radiča pod streho, kjer jih sušijo in nato omlatijo, da dobijo seme. Drugo pomladansko delo pa je sejanje. Setev goriškega radiča poteka v obdobju upada lune v pozni pomladi ali najpozneje v začetku poletja. Radič, ki so ga posadili za zorenje, poleti večkrat požanjejo, da naredi čvrste korenine. Od pozne jeseni je z njim največ dela. Listje je takrat že veliko, tako da zavaruje " radičevo srce " pred preveliko zmrzaljo. Ko pa radič vsaj dvakrat ali trikrat " prime slana ", ga poberejo, zvežejo s koreninami v šopke in spravijo v topel prostor. Šopke položijo v korita, prekrita z žagovino in zemljo. Navlažijo jih in pokrijejo s rožice v obliki vrtnice. Ta zadnja faza je za kakovost najlepše rože med zelenjadnicami - najpomembnejša temno folijo. Po treh tednih zorenja nastanejo lepo oblikovane temno rdeče. Za prvi korak h končni podobi Goriškega radiča jeseni poskrbi narava, ko zelene liste obarva rdeče. Potem pa je na vrsti vrtnar. Šele ko radič poberejo, mu odstranijo odmrle liste, oblikujejo snope in jih položijo v prostor za siljenje in tu se začne prava preobrazba. Stari listi radiča odmrejo ali zgnijejo in začne se oblikovati nova sredica, pravi rožnati popek. Vsako glavico siljenega radiča posebej je na koncu treba očistiti in pripraviti za prodajo. Takšna je torej dolga pot do sladkega in hrustljavega Goriškega radiča, ki ga poleg izjemne organoleptike odlikuje tudi kontrastno prehajanje belega listnega rebra v živo rdečo barvo listov - v pravo vrtnico. Za nameček je še zdrav, saj pospešuje prebavo in zavira staranje organizma, saj ima antioksidativni učinek, poudarjajo solkanski zelenjadarji. Zanimiva je zgodovina te vrtnine. Toni Gomišček, avtor brošure o Goriškem radiču z naslovom Od vrtnine do umetnine je odkril, kako daleč segajo začetki te kraljevske zimske rože: " Na Goriškem se je pridelava najverjetneje začela po letu 1866, ko je Avstro - Ogrska izgubila območja, kjer so malo pred tem začeli gojiti siljen zimski radič (Treviso, Chioggia). S prihodom premožnejših meščanov in njihovega osebja se je znanje o siljenem radiču razširilo na naš prostor. Baron Karl Czernig von Czernhausen (1804 - 1889), utemeljitelj statistične obdelave podatkov o kmetijskih pridelkih, je v Das Land Görz und Gradisca, Dunaj 1873, pisal o rdečkasti cikoriji, ki jo " jeseni kmetje spravijo v hleve, kjer, izpostavljena toploti goveda in gnoja, dozori v zelo cenjeno vrtnino ". O razširjeni pridelavi radiča okoli Gorice in v Vipavski dolini je poročal tudi kmetovalec - publicist Rihard Dolenc (1849 - 1919), ki je v članku Radič, celo leto fina salata opisal in ilustriral pridelavo siljenega ali bledenega radiča. " ... ako se pride v zimskem času, to je, od sv. Martina pa noter do Velike noči na goriški zelenjadni trg; vidi se lahko verbas pri verbasu najlepše rumene in rdeče pisane radičeve salate ", trdi Dolenc, ki ne pozabi omeniti, da Primorci trgujejo z blednim radičem do Ljubljane, Gradca, Dunaja ... Anekdota pravi, da so seme radiča Solkanci med prvo svetovno vojno vzeli s seboj v begunstvo. Ob vrnitvi so pripovedovali zanimive zgodbe o tej solkanski vrtnini. Ko so na primer Solkanke v Srbiji ponujale " Sukanski regut " oziroma " Goriški radič " na tržnici, so jih tamkajšnji domačini spraševali: " Zakaj vi Slovenke prodajate rdeče vrtnice brez vonja "? Toni Gomišček, izjemen poznavalec te vrtnine, je tudi povedal, da so fantje na dan svetega Štefana, zavetnika Solkana, za klobuk zataknilo rožo Goriškega radiča. Tako pomemben je bil zanje ... Pa tudi okrasni obod za mladoporočenca pred hišo (» p'rtón «) so okrasili z Goriškim radičem. Ob tem je zanimivo, da srčike goriškega radiča kmetje niso sami pojedli. Rožnati popek je bil le za prodajo, večinoma na italijanskih tržnicah vse do Trsta. Doma so pojedli le tiste liste radiča, ki so jih " oskubili " okoli popka in pa korenine radiča ... Danes pa je Goriški radič v kulinariki vsestransko uporaben - od solat do glavnih jedi in sladici. Prijazni domačini so nam pokazali tudi celoten postopek pridelave. Po ogledu je sledila le še pot proti domu.

Namen izleta v Novo Gorico je bil v prvi vrsti, da se spoznamo med seboj, družimo ter zabavamo, po drugi strani pa si izmenjamo izkušnje, s tem pa želimo invalidnim osebam pomagati pri vključevanju v normalno življenjsko okolje, naučiti jih samostojnega in neodvisnega življenja ter osamosvajanja od staršev, po drugi strani pa pridobivanje novih izkušenj v različnih okoljih in situacijah.

Pripravila:
Vanda Hrovatin

predsednik
Jernej Kocjančič

***Društvo SONČEK ZGORNJE GORENJSKE** je vpisan v register društev, ki ga vodi Upravna enota Jesenice / zaporedna številka : 168 / matična številka: 1173162 / šifra dejavnosti : 94.991 / davčna številka : 52760545 / E - pošta: soncek@telesat.si naslov: Cesta maršala Tita 65 Jesenice 4270 / telefon : 051 604 - 789 / TRR: 03186 - 1000368041 / Odločba MDDSZ o vpisu v register invalidskih organizacij številka : IO - 017/01 /*