



ZGORNJE GORENJSKE **Društvo za cerebralno paralizo**

Datum: 12. november 2013

POROČILO O OGLEDU PRIREDITVE PRAZNIKA KAKIJA

Kaki (znanstveno ime *Diospyros kaki*) je vrsta drevesa iz rodu ebenovec (*Diospyros*). Kaki imenujemo tudi njegov sadež oranžne barve, ki po barvi in strukturi spominja na paradižnik. Je sladkega okusa, tako lupina kot notranjost sadeža pa sta polna koristnih učinkovin. Kaki je sadno drevo subtropskih območij. Pri nas v Sloveniji zelo lepo uspeva v obmorskih območjih, manj znano pa je, da lepo uspeva tudi v notranjosti Slovenije in daje celo zelo dober in kvaliteten pridelek. Drevo je listopadno, raste razmeroma počasi in ob ustreznih pogojih doseže celo do 10 metrov višine. Plodovi so običajno okrogli, zreli v oranžni, rdeči ali rumeni barvi. Večina sort ima semena, v zadnjem času pa je vedno več sort kakijev brez njih. Najbolj razširjen med brezsemenskimi plodovi v Sloveniji je Tipo. Nasprotno od splošnega prepričanja ga lahko gojimo na prostem tudi v notranjosti Slovenije, saj začne spomladi brsteti precej pozno (v sredini maja). Jeseni ne bo nič narobe, če ga pred obiranjem oplazi prva slana. Za kaki je torej zelo majhna verjetnost pozebe. Drevo bi izjemoma lahko poškodovale ekstremno nizke zimske temperature v daljšem obdobju. Na območjih, kjer so v daljšem obdobju izredno nizke temperature, je smiselno mlado drevo vendarle nekoliko zaščititi pred zmrzaljo. Sicer pa nas kakijevo drevo razveseljuje tudi z velikimi, podolgovatimi, svetlečimi, temno zelenimi listi. Tla morajo biti rodovitna, predvsem pa odcedna, saj med koreninami ne sme zastajati voda. Odraslo drevo ni zahtevno glede vlage, zato pa moramo mlada drevesa zalivati, saj se zemlja ne sme povsem izsušiti. Kot za ostale vrste sadnega drevja tudi za kaki velja, da ga je najbolje saditi pozno jeseni. Ker pa začne brsteti nekoliko kasneje ga lahko brez skrbi posadimo tudi spomladi. Nastavki plodov so vidni že pred odpiranjem cvetov in včasih se ob močnem cvetenju veje na mladih drevesih celo upognejo. Kaki cveti le nekaj dni nato se cvetni lističi na plodovih posušijo in ustvarijo zaščito plodov pred vremenskimi nevšečnostmi. Ko se začnejo plodovi debeliti, dokaj trdi suhi cvetni lističi počijo in sami odpadejo. Po cvetenju plodov nikoli ne redčimo, saj odvečne kmalu po cvetenju odvrže drevo samo v kolikor za vse ne zmore zagotoviti dovolj hranil. Zgodba se ponovi v avgustu, ko so plodovi debeli čez 5 centimetrov - drevo odvečne sadeže glede na vremenske razmere in hranilne pogoje ponovno odvrže. V rastni dobi mora imeti kakijevo drevo dovolj rudninskih gnojil.

Zalivamo po potrebi, v kolikor nastopi dolgotrajna suša, okolica debela pod krošnjo pa ne sme biti zaplevljena. Plevel populimo in namesto njega raje naredimo zastirko. Vsake tri mesece okrog drevesa posujemo rudninsko gnojilo, ki ne sme vsebovati prevelikih količin dušika. V prvih letih ga obrezujemo spomladi, tako da oblikujemo ogrodje, kasneje pa ne potrebuje posebnega obrezovanja. Zadostuje že odstranjevanje pregostih, navzkrižno rastočih ali nerodovitnih vej. Po potrebi lahko poleti prikrajšamo veje voditeljice na tretjino rasti tistega leta, s čimer ustvarimo manjše drevo in oblikujemo lepo krošnjo. Glede na izkušnje kaki v notranjosti Slovenije nima posebnih bolezni. Lahko se pojavi koreninski rak in morda listna pegavost. Zato lahko rečemo, da je kaki takšno drevo, ki ga ni potrebno škropiti proti boleznim. Nekoliko več škode lahko povzročijo denimo kaparji, sadne muhe ali volnate uši, vendar so največkrat škode tako majhne, da z ekonomskega vidika ne opravičujejo uporabo insekticidov. Mnogi gojitelji začetniki se bojijo, da bodo sadeži pomrznili, ali da sploh ne bodo dozoreli. Kakiji namreč zorijo zelo pozno in običajno ostanejo na vejah samo plodovi, medtem ko je listje zaradi jesenskih razmer ali slane že odpadlo z drevesa. V tem primeru bodite brez skrbi - z drevesom ni nič narobe, saj smo že zapisali, da je dobro, če sadeže oplazi katera izmed pozno jesenskih slan. Obiramo ga v novembru, ko postane povsem oranžen oziroma rdeč. Za razliko od jabolk, ki jih lahko pri večini sort poskusimo direktno z drevesa, tega pri kakijih ne priporočamo. Saj poznate tisti občutek, ko vam okus trpkega sadeža obrne ustnice v sveder? Sadeže torej v novembru previdno poberejo. Za obiranje je najbolje imeti škarje, saj moramo sadež odrezati skupaj s pecljem in čašo. Najbolje jih je shraniti v klet, kjer se po 10 do 14 dneh omedijo. Lahko jih shranite tudi v polivinilne vrečke in jih shranjujete pri temperaturah, čim bliže 0 stopinj Celzija. Ob takšnem shranjevanju se kakijevi sadeži ohranijo tudi dva meseca in več. Kaki lahko razmnožujemo na štiri načine: s semenom, s potaknjenci, s cepljenjem ali s koreninskimi izrastki. S semenom lahko razmnožujemo seveda tiste sorte, ki jih imajo. Sejemo povsem sveža semena, zato jih direktno iz plodu vtaknemo v posode, kjer pri temperaturi blizu 30 stopinj Celzija vzkalijo že v 14 do 21 dneh. Po enem letu na te sejance že lahko cepimo. Bolj zahtevno je razmnoževanje s potaknjenci, ki jih odrežemo poleti, posujemo z rastnim hormonom za ukoreninjenje in posadimo v ogrevane rastne posode. Seveda pa ljubiteljskim sadjarjem priporočamo, da se raje odločijo za nakup drevesa.

V soboto 9. novembra 2013 smo se v deževnem jutru odpravili na pot proti primorski. Vreme nam je bilo naklonjeno, saj je bila obala pravo nasprotje našega vsakdana. Naš prvi postanek smo naredili na postajališču Lom v Marsche gostinstvu d.o.o. Logatec, kjer so nas prisrčno sprejeli in vsakega postregli s kavico in čajem. Po krajšem počitku in okrepčilu nas je čakala pot v osrčje Slovenske Istre, v slikovito vasico Krkavče, kjer stoji tradicionalna istrska Hiša v Vrešnjah - Živi muzej Krkavče. Ob prihodu nas je prisrčno sprejela lastnica Ondina Reja. Najprej smo se posladkali z njihovimi dobrotami in potem smo si ogledali čudovito obnovljeno enonadstropno hišo iz kamna, ki je vsakega izmed nas v trenutku popeljala v preteklost. Ko smo stopili v kuhinjo z ognjiščem, nas je ovil omamni vonj po pravkar kuhani polenti, pečenem kruhu pod peko in drugih istrskih dobrotah. V kuhinji smo videli razstavljene številne predmete iz preteklosti, ki smo jih iztrgali pozabi in jih lahko vidimo le še v muzejih. Prav poseben vtis pa je na nas naredila spalnica s predalnikom, ki skriva čudovite vezenine, v Istri temu pravijo bala. Pohišstvo v tej hiši je originalno restavrirano. Hiša je sezidana na skali, ki služi pritličju za naraven tlak. Posebej zanimiva je bila vinska klet s predmeti, ki so jih nekdanje uporabljali pri pridelavi vina. Muzej se ponaša tudi z zbirko tradicionalnih orodij, ki so jih nekoč

uporabljali za kmečka dela. Da je podoba stare istrske hiše še bolj idilična poskrbi vodni izvir, speljan v kamnito zajetje, ki stoji tik ob hiši. Včasih je služil kot vaško perišče. Predvsem pa za družino, ki je živela v tej hiši, saj je tedanja gospodinja opravljala poklic perice, ki je prala perilo za hrvaško Istro. Tako nekako so si zamislili projekt Živega muzeja Krkavče. Lotili so se obnove vsakega pednja stare hiše, v kuhinji so obnovili ognjišče, klopco na kateri se lahko pozimi pogrejemo ob odprtem ognju, kjer prijetno zadiši polenta. Po večerji pa se lahko zleknemo na posteljo, ki je pregrnjena s takimi rjuhami, kot so jih z balo prinesle neveste v zakon. Poleti ob toplih večerih nas ne bo zmotil noben zvok danes tako glasne civilizacije, nobenega avtomobila ni v bližini, niti motorja ne, saj hiša stoji na tisti strani vasi, kamor se z avtomobilom ni mogoče približati. V dolini pod muzejem se sliši le kukavica, ptičje petje in klic srnjaka. V božičnem času ob izviru vode postavijo jaslice na prostem. To območje je zelo zanimivo za ljudi, ki cenijo kulturno dediščino, stare običaje, ljudsko glasbo in želijo spoznati življenje Istranov. » Hiša v Vrešje « je priložnost, da se vsaj za trenutek prepustimo preteklosti in uživamo ob pogledu na razstavljenе predmete in stare običaje, ob zvokih tradicionalnih glasbil. » Hiša Vrešje « je edinstven spomenik naše kulturne dediščine in se mora ohraniti tudi za poznejše rodove. Je spomin na tradicionalne običaje, ki jih želimo iztrgati pozabi. V času, ko se ne znamo ustaviti in se ozreti okoli sebe, nas » Hiša v Vrešje « opominja na prevečkrat pozabljeno kulturno in naravno dediščino, ki pa jo želimo iztrgati pozabi. V Sloveniji trenutno skoraj ni pravih » živih « muzejev, v katerih bi ljudje lahko doživljali prav to: spoznali kulturno dediščino, v kateri bi lahko v neokrnjeni naravi za trenutek ali dva tudi preizkusili, kako so ljudje živeli nekoč in primerjali s tem, kako živijo danes. » Hiša v Vrešje « je del kulturne dediščine, ki pa ni le tradicionalno opremljena stavba, namenjena občasnim obiskovalcem, temveč živ organizem, ki hkrati skrbi tudi za kulturno popestritev kraja s tradicionalnimi prireditvami, s turističnim potencialom, ki ga predstavlja takšna aktivnost, ker ponuja tudi dodatno možnost za vse prebivalce v bližnji in daljni okolici, da se v aktivnosti vključijo in sodelujejo pri soorganizaciji. V Hiši v Vrešje imajo organizirane glasbene, kulinarčne, plesne delavnice in otroške delavnice " Pravlјice ob ognjišču " z ljudsko pesnico Lobo Jenče. Hiša Vrešje se predstavlja v okviru Mestne občine Koper in njenega podeželja v raznih promocijskih sejmih in projektih. S celovito predstavitvijo in ponudbo kulturnih, gastronomskih, kulinarčnih in etnoloških zanimivosti smo se navdušeno zadržali v Hiši Vrešje in od tu odhajali obogateni s prijetnimi vtisi življenja v Istri. Vse to kar je do sedaj narejenega so sami financirali brez vsakršne državne ali lokalne pomoči. Podelili so jim tudi priznanje NAŠA SLOVENIJA. S tem priznanjem so želeli nagraditi prizadevanje posameznikov, društev in neformalnih civilnih pobud pri ohranjanju in uveljavljanju slovenske kulturne in naravne dediščine, temeljev slovenske narodne prepoznavnosti. Po ogledu smo se odpravili do Strunjana, kjer Turistično društvo Solinar Strunjan v sodelovanju z obmorskim centrom Term Krka Talaso Strunjan letos že 13. zapored gosti tradicionalno prireditev Praznik kakijev. Ob prihodu nas je prisrčno sprejel predsednik Turističnega društva Solinar Strunjan Gianfranco Giassi in nam predstavil dogajanje s kulinarčno razstavo dobrot iz kakija, strokovnimi predavanji, tržnico na kateri smo lahko ta zdrav in okusen sadež tudi poskusili in kupili, ogledali smo si tudi razstavo literarnih in likovnih izdelkov, prisostvovali smo blagoslovu oranžne letine in se sprehodili po Krajinskem parku Strunjan in bližnjem nasadu kakijev. Zanimivo je bilo, ko so nam domačini razložili, da je v Strunjanski dolini približno 30 % vseh nasadov kakijev v Sloveniji. Blaga klima in dobra tla zagotavljajo dobre in kvalitetne pridelke. Samo to pa prav gotovo ni dovolj, ampak je potrebno proizvedeni pridelek tudi prodati. Pridelovalci kakija in strokovnjaki Kmetijske svetovalne službe so skupaj prišli

do zamisli o prazniku kakija in ga od takrat dalje uspešno organizirali vsako leto v začetku novembra. V teh letih se je Praznik kakijev povzpel v sam vrh prireditev na Primorskem. Sadež je postal zelo iskan, povečala se je tudi prodaja. O njegovi koristnosti, okusnosti in zdravilnosti so pisali že velikokrat a nikoli dovolj. O kakiju se da namreč povedati toliko zanimivega, da je škoda izpustiti tudi najmanjšo priložnost, da se ga omeni. Zlato jabolko kot mu tudi pravijo so iz Azije, iz Kitajske in Japonske, prinesli v Evropo okoli leta 1870, v slovenski primorski pas pa v prvih desetletjih prejšnjega stoletja. Danes krasi večino vrtov v slovenski Istri in Primorci si druge polovice jeseni brez kakija sploh ne znajo več predstavljati. V nasprotju od splošnega prepričanja pa ga lahko gojijo na prostem tudi v notranjosti Slovenije, saj začne spomladi brsteti precej pozno - šele sredi maja. Prehransko in zdravilno vrednost kakija so cenili že od nekdaj - o tem priča tudi pomen njegovega botaničnega imena Diospyros, božji sadež. Odlikujejo ga namreč bogata vsebnost vitaminov in mineralov, visoka vsebnost prehranskih vlaknin in nizka vsebnost beljakovin in maščob. V primerjavi z jabolkom vsebuje 5 - krat več vitamina C in kar 30 - krat več vitamina A. Pomembna je tudi vsebnost pektinov in taninov, od mineralov pa kalija, kalcija, fosforja in železa. Zdravilni učinki kakija so številni: pripomore k razstrupljanju in očiščevanju organizma, poživilja presnovo, znižuje holesterol, deluje proti utrujenosti in stresu ter krepí imunski sistem, koristen je za ledvice, jetra, oči, kožo, lase, dlesni in zobe ter kosti. Dobre volje in lepih doživetij smo se poslovili od prijaznih gostiteljev in počasi odpravili na avtobus k zasluženem kosilu v Restavracijo Beli Križ. Uf, nam je teknilo kosilo. To pa za danes še ni bilo vse. Odpeljali smo se še do bližnje Oljarne Hrvatini v Koprno, kjer predelujejo oljčno olje po kontinuiranem postopku v sodobni liniji italijanskega proizvajalca Pieralisi. Ob prihodu nas je sprejela vodička Mateja in nam razložila, da je Oljarna Hrvatini družinsko podjetje v katerem se trudijo, da pridelajo najkvalitetnejše oljčno olje. V okoliških oljčnikih kraljujeta avtohtoni sorti istrska belica in leccino. Seveda pa ne gre niti brez ostalih vrst, kot so ascolana, maurino in itrana, ki so značilne za njihovo območje s prijetno submediteransko klimo. Samo v zadnjih letih je bilo v slovenski Istri na novo posajenih več tisoč oljk. Ljudje namreč ponovno odkrivajo radosti te zimzelene antične rastline, ki je že našim daljnim prednikom predstavljala osnoven vir visokokalorične hrane, hkrati pa je bila simbol rodovitnosti, zdravja, nesmrtnosti in miru. Stiskanje oljk poteka po metodi " hladno stiskanje ". Ta definira deviška in ekstra deviška oljčna olja, pridobljena pri temperaturi pod 27 stopinj Celzija s precejanjem ali centrifugiranjem oljčne drozge. Ponosni so na dejstvo, da je njihova oljarna na spisku tistih, ki pridelujejo ekstra deviško oljčno olje slovenske Istre z geografskim poreklom in ekološko oljčno olje. Domača oljčna olja iz njihovih krajev so izredno aromatična in zdravilna, zato so temelj zdravega načina prehranjevanja. Oljčno olje, osnova sredozemske kuhinje, je znano po številnih blagodejnih učinkih: varuje pred boleznimi srca in ožilja, artritisom, rakom na dojki in drugimi oblikami raka, znižuje raven slabega holesterola in omogoča boljšo absorpcijo vitaminov. V nadaljevanju smo se sprehodili skozi oljarno, kjer smo si lahko ogledali celoten postopek pridobivanja olja. Po končanem ogledu je sledila degustacija ekstra deviškega oljčnega olja, kjer smo se lahko sami prepričali o kvaliteti in okusu. Vseh lepih stvari je enkrat konec in že smo se morali posloviti od prijaznih domačinov, ker nas je čakala še pot proti domu. Doživetja današnjega dne nam bodo ostala še dolgo v lepem spominu.

Namen oglada prireditve 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 4271 / telefon : 051 604 - 789 / TR.R:03186-1000368041 / Odločba MDDSZ o vpisu v register invalidskih organizacij številka : IO - 017 / 01 /*