

Letno vložijo do tisoč pollitrskih kozarcev

Paprika je kraljica povrtnin

Deset vrst paprik. Deset vrst paradiznikov. Pet vrst radiča. Brokoli. Kumare. Različno zelje. Vinska trta in rože, ki rastejo pod njo. Dvajset sadnih dreves. Limonovec. Nešteto vrst rož ... Okoli petsto vrst rastlin tu raste, cveti, zori, bohti. Se nastavlja soncu, dežju, vročini. Vse to je na majhnem vrtu v središču Šempetra v Savinjski dolini.

Zagotovo boste pomislili, da ima prste vmes sveti Peter, ki je posodil kraju ime. Nak. Vse to je nastalo po zamisli petinšestdesetletnega Hranislava Kocića, ki ga je usoda v naš delček sveta zanesla pred šestinštiridesetimi leti. Rodil se je namreč v Leskovcu v južni Srbiji. Kmečki otrok je ljubezen do zemlje in rastlin podedoval po starših. Z ženo Heleno, rojeno Savinjšanko, sta si tu ustvarila pravi mali raj na zemlji. Njun vrt velja za enega najlepših v Sloveniji. Prav zato je tu vsak september prizorišče priljubljene televizijske oddaje »Na vrtu«.

SLAVNI VRT

Kot že ime Hranislav pove, je gospodar slaven po hrani. Vilenice in sojenice so mu ob rojstvu v zibko položile vede-nje, kako naj vzgaja rastline. Da bo dobro zanje in za zemljo ter okusno in zdravo za ljudi. Hranislav namreč ne gleda v lunin koledar in se ne

Rastline iz drugih področij vzgaja tako, da postanejo avtohtone in se prilagodijo razmeram, ki vladajo pri nas.

ozira na to, kako osvetljena ali zatemnjena je naša luna. Za to ima pretanjen občutek. Vse ob svojem času.

»Naš vrt je urejen v francoskem slogu, saj so tu rastline z vse Evrope. Razdeljen je na tri enake simetrične dele. Sadni in dvakrat povrtninski. Pri nas kolobarimo vsako drugo leto, paradiznik pa je lahko vedno na istem mestu, nanj kolobarjenje namreč ne vpliva. Prija pa mu, da je dobro pogojen.



Hranislav Kocić s svojo knjigo receptov (kot elektronska knjiga bo izšla v ARA založbi)

Imamo okoli dvajset različnih dreves – fige, mandarine, hruške, breskve, jablana ... Od grozdja imamo v glavnem muškato, da ga zobajo tudi naši vnučki, kar pet jih že imamo. Fige je povsod vzel mraz, tu pri nas ne, ker smo jih zavarovali s koruznico. Koruza ustvari zračno blazino, česar ne more nobena plastična zaščita. Limone vzgajamo sami, od cvetenja do zrelosti potrebujejo petnajst mesecev. Lani smo jih nabrali okoli enajst gajbic,« ponosno stresa svoje vedenje iz rokava Hranislav, ki pozna ime in sorto vsake rastline. Včasih, pripomni, pa je znal na pamet še njihovo latinsko ime.

In slikovito oriše, da jih je suša letos obdavčila bolj kot država. Država obdavči 22-odstotno, suša pa je letos obdavčila kar 50-odstotno.

»V našem vrtu se menjavajo zelenjave, od rane pomladi do pozne jeseni, ne zmanjka nam nič; pogledajte, v tej gredici je značilen slovenski zelenjavni vrt.«

»LESKOVAŠKA« PLANTAŽA PAPRIK

»Naprej imamo plantažo paprik, ki sem jo imenoval Leskovački vrt. Jaz sem Leskovčan in se dobro spoznam na paprike in paradiznike. Delamo veliko specialitet iz paprik in paradiznika. Imamo tudi dvajset vrst hudih feferonov.

Foto: T. Svetle

Na tej plantaži raste najbolj kakovostna paprika, kar jih obstaja, to je kurtovska kapija, po naše ajvarka. Imamo tudi druge vrste paprik: belo kapijo, romeo, somborsko baburo zaneti, pa hude feferone fuksije ... Kadar vse dobro obrodi, jih naberejo med dvesto in tristo kilogrami.

Paprika je zame kraljica povrtnin. Bogata je s C vitaminom in A vitaminom. To je zdravilna rastlina za prebavne motnje in za cirkulacijo krvi. Iz paprike se dajo narediti čudoviti kulinarični izdelki, posebej iz pečenih paprik: ajvar, ljutenica, pindjur, cepkane paprike ...

Imamo tudi odlične sorte paradižnikov, od češnjevca daterina, beneških srčkov, pelatov, krompirjevca, rome ... do rdečega in roza novosadskega jabučarja. Najboljši je novosadski jabučar, ker je okusen, sočen in veliko obrodi, ena korenina da od pet do deset kilogramov. Zdaj smo ga vložili že prek sto kilogramov ...»

Ob paprikah in paradižnikih imajo znano srbsko zelje, srbski melez; mešanec, ki na trgu doseže dvojno ceno, saj je najbolj okusen za kisanje, sarme in zeleno naribano solato.

VZGAJAJO LASTNA SEMENA

Svojega semena vzgajajo za več kot sto rastlin. Tudi za paprike. Rastline iz



Foto T. Svete

»Leskovaška plantaža« paprik in paradižnika

drugih področij vzgajajo tako, da postanejo avtohtone in se prilagodijo vremenskim pogojem, ki vladajo pri nas. V posebnem rastlinjaku med drugim vzgoji več sto sadik paprik ...

Gnoji le s konjskim gnojem, ne vsevprek, le ob rastlini. Ima poseben način gnojenja, bolj racionalen in funkcionalen.

Napisal je tudi knjigo z okoli sto recepti. Skupaj z ženo, seveda. Letno vložijo, odvisno od letine, od šeststo do tisoč

pollitrskih kozarcev. Vse po leskovaških receptih.

»Pri nas so jedi v glavnem na osnovi paprike in paradižnika. Krompir je pri nas šele na desetem mestu. Knjiga je unikatna, ker so vse jedi v njej narejene devetdeset odstotkov iz povrtnin, ki rastejo na našem vrtu. Vse jedi, ki so na sliki, so poslikane pri nas in vse te jedi smo normalno pojedli. Nihče ni bil bolan,« pravi sobesednik, ki svoje pripovedi vedno rad začini s humorjem. In še doda, da je potrebno tak vrt, kot ga imajo oni, stalno imeti budno pod očmi, ga negovati, zalivati, pregledovati ...

Hranislav, ki je po poklicu metalurg, je bil v poklicni dobi šef prodaje v Cinkarni Celje. Energije jima z ženo ne manjka. Njegov hobi je še kiparstvo, slikarstvo, kaligrafija. Ima tudi svojo zaščiteno Savinjsko klekljano čipko, po kateri dela umetnine njegova žena Helena.

Tatjana Svete ❁

Informacije: 040/637 961
(Hranislav Kocić), hkocić@gmail.com

ZELENO KMETOVANJE

Kako zeleno kmetovanje deluje v praksi, smo podrobno opisali v reportaži o Kocićevih. Če bi si tudi vi radi naredili svoj rajski vrt, se lahko o tem poučite v knjigi Rebecce Laughton *Zeleno kmetovanje* (19,90 EUR; www.misteriji.si). Priročnik je namenjen vsem, ki se navdušujete za ekologijo in bi radi z zelenim kmetovanjem pripomogli tudi k reševanju globalnih problemov, kot so pogubne posledice potrošništva in visoke cene fosilnih goriv. Avtorica je prepričana, da ekološko kmetovanje, če se ga lotimo pametno, poveča kakovost življenja in ohranja človeško energijo.

