

OSNOVNA ŠOLA ŽIRI

UPORABA STARIH SORT JABOLK NA PODROČJU ŽIROV

Druga področja
Raziskovalna naloga

Avtorice: Lucija Janša, Mija Jereb in Vita Pečelin

Mentor: Andrej Mohorič, prof. biologije in gospodinjstva

Žiri, 2025

I KAZALO VSEBINE

1	UVOD	1
2	TEORETIČNI DEL	2
2.1	JABLANA	2
2.1.1	Opis vrste.....	2
2.1.2	Zgodovina jabolane in jabolka	3
2.2	SORTE JABOLK	4
2.2.1	Lastnosti sort.....	4
2.2.2	Stare sorte jabolk.....	4
2.3	JABLANE NA PODROČJU ŽIROV	7
2.4	UPORABA JABOLK V PREHRANI	8
2.4.1	Prehranska vrednost jabolk	8
2.4.2	Uporaba jabolk nekoč in danes	8
3	RAZISKOVALNI DEL	10
3.1	METODOLOGIJA	10
3.1.1	Opis vzorca raziskave.....	10
3.1.2	Opis ankete.....	10
3.1.3	Opis zbiranja in obdelava podatkov.....	10
3.2	REZULTATI ANKETE	11
4	RAZPRAVA	25
5	ZAKLJUČEK	27
6	VIRI IN LITERATURA	28
7	PRILOGE	29

II KAZALO SLIK

Slika 1: Domača jablana	2
Slika 2: Sorta bobovec	5
Slika 3: Sorta mošancelj	5
Slika 4: Sorta gorenjska voščenska	5
Slika 5: Goriška sevka	5
Slika 6: Sorta boskopski kosmač	6
Slika 7: Sorta carjevič	6
Slika 8: Sorta rumena lepocvetka	6
Slika 9: Sorta šampanjska reneta	6
Slika 10: Sorta krivopecelj.....	6
Slika 11: Občina Žiri.....	7

III KAZALO GRAFOV

Graf 1: Lokacija rastišča jablan	11
Graf 2: Ali rastejo jablane na parceli vašega stalnega bivališča?	12
Graf 3: Oddaljenost jablan od stalnega bivališča	12
Graf 4: Število jablan na posestvu	13
Graf 5: Število različnih sort na posestvu	14
Graf 6: Številčna zastopanost posameznih sort.....	14
Graf 7:Ali uporabljate pridelana jabolka v prehranske namene?	15
Graf 8: Katero sorto uporabljate največ?	15
Graf 9.Za kakšne namene uporabljate stare sorte?	16
Graf 10: Katere lastnosti jabolk so za vas ključne, da jih uporabljate?	17
Graf 11: Količina pobranih jabolk v sezoni 2024.	18
Graf 12: : Količina nepobranih jabolk v letošnji sezoni.	19
Graf 13: Zaradi katerih razlogov niste pobrali jabolk?	20
Graf 14: Povprečna količina pobranih jabolk na leto.	21
Graf 15: Delež pobranih jabolk od povprečja vseh pridelanih v zadnjih letih.	22
Graf 16: Trend spreminjanja količine jabolk v zadnjih letih	23
Graf 17: Razlogi, ki najbolj vplivajo na količino pridelanih/pobranih jabolk.....	24

IV KAZALO TABEL

Tabela 1: Delež pobranih jabolk od vseh pridelanih.	19
--	----

Povzetek

Jabolko je plod drevesa, ki je za človeško prehrano pomemben že več tisočletij. Na področju Evrope je bil skozi stoletja najpomembnejši sadež, ki je človeka oskrboval s hranilnimi snovmi in služil kot osnova za izdelavo še nekaterih drugih izdelkov. V sodobnih časih pa je samooskrba z živili postala manj pomembna, saj imamo v trgovinah živila na voljo ves čas. Vse več kmetijskih površin se zarašča, starih sort sadnega drevja je vse manj, nekje pa jabolka nepobrana ležijo pod drevesi.

Jabolka so bile nekdam pomemben vir hrane tudi na območju Žirov. Stare sorte, ki so bile prilagojene na tukajšnje razmere, za relativno malo oskrbe so v običajnih letih dajale dosti pridelka. Z napredkom družbe, razvojem trgovine, selitvami prebivalcev v večja naselja in podnebnimi spremembami pa se uporaba teh sort zmanjšuje in tudi povsem opušča. Ugotovile smo, da tisti, ki še pridelujejo stare sorte jabolk na svojih posestvih, relativno dobro poznajo svoje sorte in namen uporabe posameznih sort. Najpogosteje jih uporabljajo za neposredno prehrano, v presni obliki ali pa kuhana oziroma pečena v jedeh. Manj se uporabljajo za stiskanje soka, sušenje ali žganjekuho, prodajajo jih lastniki skorajda ne. Glavni razlog za manjšo uporabo pa ni opuščanje pobiranja, pač pa manjša količina pridelka zaradi pogostejših izrednih vremenskih dogodkov. Podatke smo pridobile s pomočjo analize anket, ki smo jih razdelile med poznane lastnike starih sort jablan.

Ključne besede: jabolka, stare sorte jabolk, Žiri, uporaba starih sort jabolk.

Abstract

The apple is the fruit of a tree that has been important for human consumption for several millennia. In Europe has been the most important fruit over the centuries, one that supplied humans with nutrients and served as the basis for the production of some other products. In modern times, however, self-sufficiency in food has become less important, as we have groceries available in stores all the time. More and more agricultural land is being overgrown, the number of old varieties of fruit trees is declining, and somewhere apples lie unharvested under the trees.

Apples used to be an important source of food in the Žiri area as well. The old varieties, which were adapted to the conditions here, for comparatively little care, yielded a good crop in ordinary years. However, with the progress of society, the development of trade, the migration of inhabitants to larger settlements and climate change, the use of these varieties

is decreasing and also completely abandoned. We found that those who still grow old apple varieties on their farms are relatively familiar with the names of their varieties and the purpose of using each variety. They are most often used for direct nutrition, in raw form or boiled or baked in dishes. They are less used for squeezing juice, drying or brandy, they are never sold. Main reason for the lower use is not the abandonment of harvesting, but the smaller amount of the crop due to more frequent extreme weather events. The data was obtained through the analysis of surveys that we distributed among known owners of old apple varieties.

Key words: apples, old varieties of apples, Žiri, the use of old varieties of apples.

1 UVOD

Smo učenke 6. c razreda. Za raziskovalno nalogo s takim naslovom smo se odločile, ker imamo na domačih parcelah nekaj sort starih jabolk, ki jih še uporabljamo za prehrano. Opazile pa smo, da jih nekje pustijo nepobrana, nekje stara drevesa tudi posekajo in ne posadijo novih. Zanimalo nas je, koliko starih jablan se sploh še uporablja ter v kakšne namene. Spraševale smo se, ali še kdo sam izdelava mošt, žganje, suhe krlje ali pa ljudje vse kupujejo samo še v trgovini. Ali ljudje, ki imajo stare sorte jablan, sploh še poznajo imena starih sort in ali vedo, za kakšen namen je posamezna sorta najbolj primerna. Kje so razlogi za to?

Naloga je razdeljena na teoretični in raziskovalni del. V teoretičnem delu smo s pomočjo literature pridobile podatke o zgodovini jablane, o starih sortah jabolk in njihovih lastnostih, ki določajo namen njihove uporabe.

V raziskovalnem delu smo s pomočjo ankete poiskale odgovore pri prebivalcih tega območja, ki imajo v lasti stare sorte jablan. Analizo odgovorov smo prikazale s pomočjo tabel in grafov.

Pred izvedbo raziskovalne naloge smo postavile sledeča predvidevanja:

Stare sorte jabolk se manj uporabljajo kot novejša sorte, ker:

1. je jabolka iz takih sadovnjakov zaradi neugodnega terena ali oddaljenosti težje pobrati,
2. so take sorte jabolk slabšega okusa,
3. so novejša sorte jabolk in izdelki iz njih (kis, marmelada, žganje...) v trgovinah danes zelo poceni,
4. je s pobiranjem jabolk veliko več dela, kot če jih kupiš v trgovini.

2 TEORETIČNI DEL

2.1 JABLANA

2.1.1 Opis vrste

Jablana je vrsta sadnega drevesa, z značilnim plodom, ki ga imenujemo jabolko. Običajno doseže drevo višino do 6 m, z razvejano krošnjo širine 4 m. Spomladi dobi jablana belkasto-rožnate cvetove, iz katerih se po oploditvi razvije značilen plod. Cvetove najpogosteje oprahujejo čebele in čmrlji, nekatere sorte pa so sposobne samooploditve. Najboljše razmere za rast ima v predelih z zmerno toplim podnebjem, kjer so padavine bolj ali manj enakomerno razporejene čez celo leto. Normalno prenese temperaturni razpon od -25 °C do 35 °C, je pa občutljiva na pozebo v času cvetenja. Najmanjša zadostna količina padavin v dobi rasti je 800 mm, če je padavin manj, je potrebno namakanje. Glede tal je srednje zahtevna rastlina. Tla morajo biti dobro odcedna in zračna, jablana slabo prenaša visok nivo podtalne vode. Bolje uspeva na globljih tleh. Najbolje raste na rahlo kislih tleh, vendar pa prenaša tudi pH do vrednosti 8.



Slika 1: Domača jablana

(Vir: <https://chiefrivernursery.com/domestic-apple-malus-domestica-seedlings.html>)

2.1.2 Zgodovina jablane in jabolka

Novejše genetske analize so pokazale, da jablana izvira iz območij današnjega Kazahstana. Od tam so jo razširili na bližnji vzhod (Mezopotamija), kjer so nastajali križanci z drugimi sorodnimi vrstami. Tem prednikom je danes najbolj podobna lesnika, ki raste po mešanih gozdovih srednje Evrope, vendar ni pogosta. Na območju biblijskih dežel in najstarejših znanih mest (Jericho v dolini reke Jordan), so arheologi odkrili najstarejše ostanke jabolk, njihovo starost ocenjujejo na vsaj 6500 let. V starem Egiptu so sadili jablane vzdolž reke Nil, ker so verjeli v zdravilno moč jabolk. Iz antičnih časov, iz obdobja starogrških držav in Rima so ohranjeni zapiski, ki pričajo o pomenu jabolk v takratni družbi. Iz tistih časov sta ostala pregovora, ki ju poznamo še danes: 'Jabolko na dan odžene zdravnika stran' in 'Zdravniki bi ostali brez posla, če bi mi vsak večer pred spanjem pojedli eno jabolko'. V tretjem stoletju pred našim štetjem je starogrški filozof Teofrast, ki se je ukvarjal tudi z botaniko, širšim množicam predstavil cepljenje, kar je prispevalo k nastanku različnih sort. Hkrati s širitvijo Rimskega imperija po Evropi so se na tem področju širile tudi jablane, prinesli so jih tudi na britanske otoke. Nekoliko kasneje so imela pomembno vlogo pri širitvi jablan tudi slovanska in germanska plemena. V starem veku jablan niso sadili po sadovnjakih, pač pa naključno, po primernem terenu. Sadovnjaki so se pojavili šele v srednjem veku in sicer znotraj samostanskih obzidij, kasneje pa tudi znotraj grajskih obzidij.

Janez Vajkard Valvazor je v drugi polovici 17. stoletja v svojih delih napisal, da so na naših tleh poznali že nekaj sto sort jabolk.

V 18. stoletju, ko je Marija Terezija uvedla reforme, je nadzor nad gospodarstvom Avstro-Ogrske monarhije prevzela osrednja oblast na Dunaju. Ker so v to državo spadali tudi naši kraji, so reforme prišle tudi na slovensko ozemlje. Konec 18. stoletja so v avstrijskem sadjarskem društvu določili 'deželni sadni izbor' za vse Avstro-Ogrske dežele. Takrat, predvsem pa na začetku 19. stoletja, se je razširila načrtna širitev drevesnic in šolanje sadjarjev, za kar so skrbele novoustanovljene deželne kmetijske družbe. Dopolnjevanje izbora je trajalo več kot dvajset let, do začetka prve svetovne vojne.

(Vir: <https://www.nasasuperhrana.si/clanek/sorte-slovenskih-jabolk/>, 6. 2. 2025)

2.2 SORTE JABOLK

2.2.1 Lastnosti sort

Skozi stoletja so sadjarji vzgojili več sort jabolk, ki se lahko med seboj zelo razlikujejo. Glavne razlike med sortami so v življenjskih pogojih, v katerih najbolje uspeva določena sorta jablane in v lastnostih plodov, ki jih določena sorta obrodi. Glede na navedena dejstva, so včasih sadili take sorte in na takih mestih, da so poskušali dobiti čim več raznolikega pridelka, ki so ga uporabili kot neposreden vir hrane ali pa so ga uporabili za predelavo. Sodobno gojenje je intenzivno, plodovi so namenjeni predvsem za neposredno uporabo v prehrani, zato je za njih značilen obilnejši donos z večjimi plodovi, ki običajno vsebujejo dosti sladkorjev.

Glavne lastnosti, ki vplivajo na izbiro sort so:

- okus,
- obstojnost,
- donos,
- čas dozorevanja plodov,
- odpornost na škodljivce,
- prilagojenost na določene okoljske razmere.

2.2.2 Stare sorte jabolk

Sorte, ki so bile s križanjem vzgojene do sredine prejšnjega stoletja, danes poimenujemo stare sorte. Največkrat so nastale z naključnim križanjem različnih sort, ki so jih (in jih še danes) razširjali s cepljenjem poganjkov na sorte, ki so jih vzgojili iz pečk. Te sorte so primernejša podlaga, drevesa pa so visoka do 10 m. Stari sadovnjaki z visokimi drevesi še danes dajejo značilen izgled slovenski krajini. V primerjavi s sodobnimi sortami imajo stare sorte manj sladkorjev, bolj kašasto meso, nižjo rodnost in slabšo obstojnost pri skladiščenju.

Najbolj razširjena sorta po slovenskih sadovnjakih je bil bobovec, pomembno vlogo pa so imele tudi sorte: zlata parmena, štajerski mošancelj, goriška sevka, dolenska in gorenjska voščenska, krivopecelj, rumena lepocvetka, šampanjska reneta, carjevič in boskopski kosmač.

Glede na čas zorenja plodov in obstojnosti pri skladiščenju, se sorte delijo v poletne, jesenske in zimske.

Poletne stare sorte:

- beličnik
- bužlovka
- ferdekelca
- grafenštajnc
- jakobšca
- pisani kardinal
- rdeča škrbotavka
- špička

Jesenske sorte:

- brtavka
- carjevič
- šampanjska reneta
- krivopecelj
- rdeči jesenski kalvil
- zlata parmena

Zimske sorte

- beli zimski kalvil
- bobovec
- boskopski kosmač
- dolenska voščenska
- goriška sevka



Slika 2: Sorta bobovec

(Vir: <https://www.omorika.si/sl/jablane/bobovec>)



Slika 3: Sorta mošancelj

(Vir: <https://www.sadikanadom.si/jablana-mosancelj>)



Slika 5: Sorta gorenjska voščenska

(Vir: <https://dostavasadik.si/sadika/jablana-gorenjska-voscenka>)



Slika 4: Goriška sevka

(Vir: <https://www.agronet.si/izdelek/N333502/jablana-goriska-sevka>)



Slika 6: Sorta boskopski kosmač

(Vir: <https://www.eurogarden.eu/sl/Sadike-sadnega-drevja-1/jablana-boskopski-kosmac-podlaga-m7>)



Slika 7: Sorta carjevič

(Vir: <https://www.omorika.si/sl/jablane/carjevic>)



Slika 7: Sorta rumena lepocvetka

(Vir: <https://www.facebook.com/Kozjanski.park/photos/a.1680488745525619/2134318613475961/?type=3>)



Slika 6: Sorta šampanjska reneta

(Vir: <https://www.eurogarden.eu/hr/Sadnice-vocaka-1/jablana-sevniska-voscenka-podlaga-mm106>)

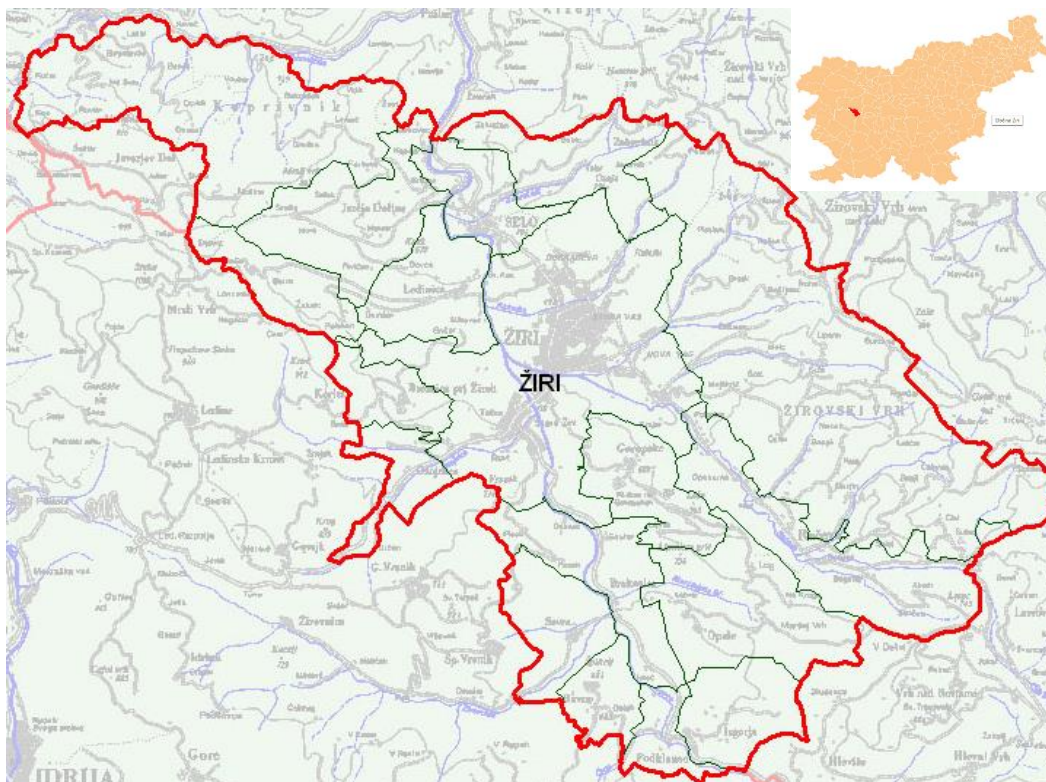


Slika 8: Sorta krivopecelj

(Vir: https://pics.rotar.si/f/pics/SADIKE-ZUNANJIH-RASTLIN/MIR-651055_1_1_b.jpg)

2.3 JABLANE NA PODROČJU ŽIROV

Občina Žiri leži v zahodnem delu Slovenije, politično upravno spada pod gorenjsko regijo. Manjša naselja v občini so: Brekovice, Breznica pri Žireh, Goropeke, Izgorje, Jarčja Dolina, Koprivnik, Ledinica, Mrzli Vrh, Opale, Osojnica, Podklanec, Račeva, Ravne pri Žireh, Sovra, Zabrežnik, Žirovski Vrh. Žiri in Selo sta največji naselji, v katerih živi približno 4000 od 5000 občanov. Manjša naselja se nahajajo po celotni občini.



Slika 9: Občina Žiri (Vir: <https://www.kam.si/obcina-ziri/>)

Rastne razmere (nadmorska višina, količina padavin, tip prsti, temperatura) v občini so ustrezne za rast jablan. V manjših naseljih in v njihovi bližini so kmetijske površine, na katerih je še danes dosti sadovnjakov ali posameznih dreves starih sort jabolk, ki dajejo pokrajini tipičen tradicionalni videz.

Proces zaraščanja kmetijskih površin in opuščanje rabe starih sadovnjakov je delno prisoten tudi na tem področju. Starih jablan skoraj ne obnavljajo več; če propadejo, redko zasadijo nove, pri tem pa se ljudje večkrat odločijo za sajenje novejših sort z večjim donosom. Nekaj pridelovalcev (Ekološka kmetija Lipnik, Domačija Blaževc) intenzivno goji novejše sorte jabolk za prodajo.

2.4 UPORABA JABOLK V PREHRANI

2.4.1 Prehranska vrednost jabolk

Jabolka so živilo, ki vsebujejo 91 % vode, 14,8 % sladkorjev, 0,6 % maščob in 0,4 % beljakovin. Energijska vrednost je 218 do 268 kJ/100g. Poleg osnovnih hranilnih snovi tudi vir vitamina A, vitaminov skupine B in vitamina C, ki ga je največ v kožici, tik pod površjem lupine. V tem delu je tudi veliko vlaknin in antioksidantov. Jabolka vsebujejo tudi več vrst sadnih kislin, tanine ter čreslovine. Od mineralov je največ kalija, sledijo pa natrij, kalcij, magnezij, železo, baker ...

2.4.2 Uporaba jabolk nekoč in danes

Poleg uživanja presnih jabolk, termično obdelanih, ali predelanih v druge izdelke, so jabolka v preteklosti uporabljali tudi v zdravilne namene. *»V ljudskem zdravilstvu so jih uporabljali za zdravljenje gripe, bronhitisa, bolezni srca, za čiščenje sluzi v prsih, odpravo slabokrvnosti, kot oblogo za podplutbe, za oči in krčne žile ter za okrevanje po boleznih. Za dober in miren spanec so priporočali kuhana jabolka v obliki kompota, pečena so polagali na boleče uho, pečena pretlačena z olivnim olje pa so polagali na rane.«* (Vir: <https://www.nasasuperhrana.si/clanek/sorte-slovenskih-jabolk/>, 18. 2. 2025)

V današnjem času se najbolje prodajajo sorte: jonagold, elstar, gala, topaz, zlati delišes, pinova in evelina, fuji ter vodilna sorta idared, vseh poznanih sort pa je okrog 7500. Podatek za leto 2018 pravi, da je bilo takrat pridelanih 86 milijonov ton jabolk, skoraj polovica od tega na Kitajskem.

Od starih sort se najbolje prodaja carjevič. Za vse našete sorte velja, da se jih za prehrano največ uporablja kar presna, to pa zaradi prijetnega okusa in teksture. Stare sorte pa se, glede na njihove lastnosti, uporabljajo za neposredno prehrano, mnogo sort pa za nadaljnjo predelavo v druge prehranske izdelke. Redkeje služijo kot namenska krma živalim.

Poleg uporabe v presni obliki lahko iz svežih jabolk naredimo nekatere značilne jedi:

- jabolčni zavitek,
- jabolčno pito,
- čežano,
- marmelado,
- suhe krlje.

Predelana jabolka pa služijo pridobivanju:

- jabolčnega soka,
- kisa,
- žganja,
- jabolčnega vina.

JABOLČNI SOK

Jabolka fino zmeljemo, jih damo v prešo in stisnemo, nato sok pasteriziramo na temperaturi do 90° C. Skladiščimo ga v nerjavečih sodih ali v drugi primerni embalaži, kjer je lahko obstojen tudi več kot leto.

ČEŽANA

Za čežano ne potrebuješ veliko dela. Jabolka najprej olupiš, odstraniš peške ter jih narežeš na krlje. Nato jih dušiš, zmelješ s paličnim mešalnikom in jih še tople shraniš v kozarce.

ŽGANJEKUHA

Cela jabolka zmelješ in shraniš v čeber, kjer jih zaliješ z vodo. Nastalo zmes imenujemo drozga. Slednjo dnevno mešaš, dokler se alkoholno vrenje ne ustavi (najmanj 14 dni). Drozgo v kotlu za žganjekuho na rahlem ognju kuhamo v treh stopnjah. Pri tem se izločajo različne vrste alkohola.

JABOLČNI KIS

V sladkano vodo se doda zmleta jabolka, tekočino pustimo stati en mesec, vmes večkrat premešamo. Nato dodamo malo zrelega jabolčnega kisa, da pospešimo vrenje.

3 RAZISKOVALNI DEL

3.1 METODOLOGIJA

3.1.1 Opis vzorca raziskave

V anketo smo vključili odrasle občane, ki imajo stalno bivališče v občini Žiri in za katere smo izvedele, da imajo na svojih posestvih jabolane. Za sodelovanje v anketi smo vprašale približno 70 ljudi. Nekateri stanujejo blizu nas, nekateri so učitelji v šoli in nekatere smo vprašale naključno. Sodelovalo je 34 udeležencev, ki ima na svojih posestvih jabolane.

3.1.2 Opis ankete

Anketa (Priloga 1) je vsebovala 17 vprašanj, ki so bila razdeljena na posamezne sklope. Prvi sklop vprašanj je spraševal o lokaciji, oddaljenosti, številu in vrsti jablan. V drugem sklopu so bila vprašanja o uporabi določenih sort, tretji sklop je spraševal o namenu uporabe sort in prevladujočih lastnostih, zaradi katerih se anketiranci odločajo za njihovo uporabo. Peti sklop je spraševal o količini pridelanih in pobranih jabolk ter o razlogih za to. Zadnji sklop je bil namenjen pridobivanju zanimivih receptov za jedi iz starih sort jabolk. 10 vprašanj je bilo takega tipa, da so lahko sodelujoči podali ali obkrožili samo en odgovor. Pri dveh vprašanjih so imeli možnost obkrožiti več odgovorov, pri treh pa napisati več odgovorov. Pri zadnjem so napisali recept.

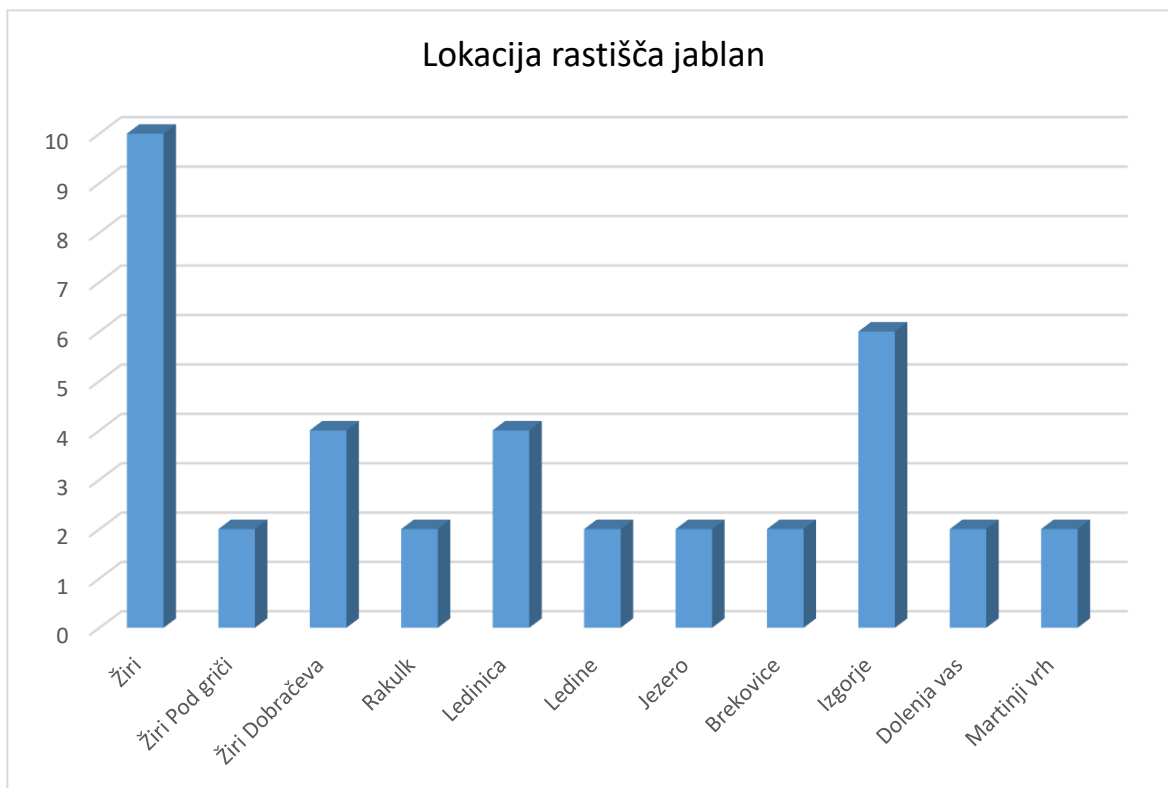
Anketa je bila anonimna, reševali so jo 10 do 15 minut.

3.1.3 Opis zbiranja in obdelava podatkov

Ankete smo natisnile na A4 liste in jih v decembru 2024 in januarju 2025 razdelile med anketirance. Vse dobljene odgovore smo najprej vnesle v tabele in nato s pomočjo programa excel naredile grafe in obdelale podatke.

3.2 REZULTATI ANKETE

1.a vprašanje: V katerem naselju imate vaše jablane?



Graf 1: Lokacija rastišča jablan

Ker so Žiri največje naselje, je pričakovano največ rastišč jablan v tem naselju, skupno 16 (sem spadata tudi Žiri – Pod griči in Žiri – Dobračeva). 18 sodelujočih ima jablane v ostalih naseljih. 80 % prebivalcev občine živi v Žireh in Selu, ki sta urbano središče občine, ostala naselja so na podeželju. Rezultat kaže, da se nahaja 47 % jablan v urbanih naseljih in 53 % na podeželju.

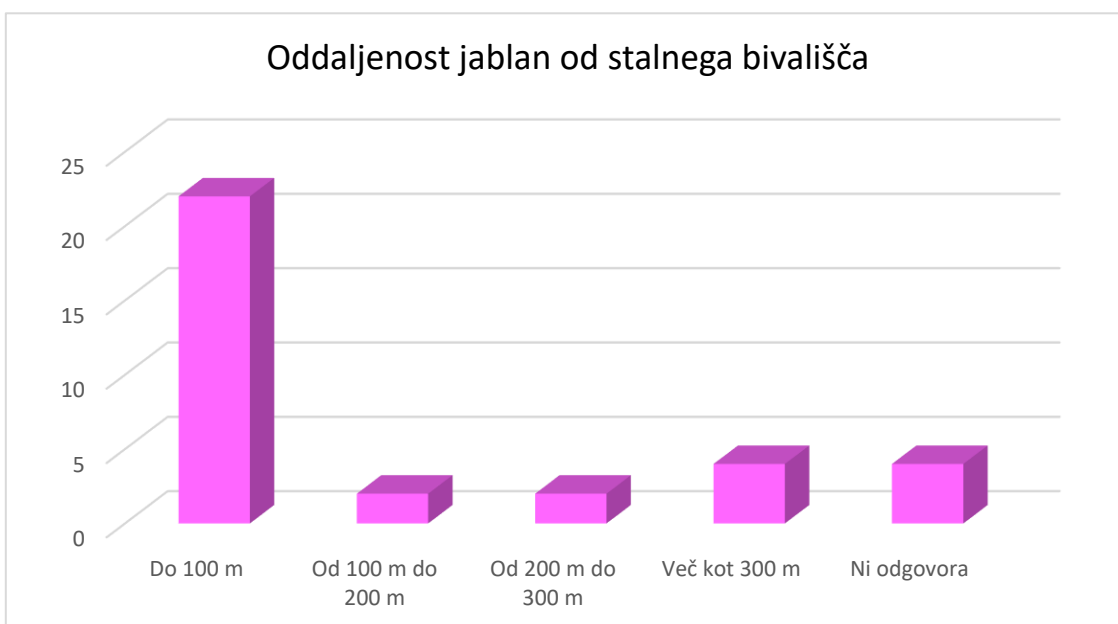
1.b vprašanje: Ali večina vaših jablan raste na posestvu, na katerem je tudi vaše stalno prebivališče?



Graf 2: Ali rastejo jablane na parceli vašega stalnega bivališča?

Velika večina anketirancev (94,1 %) ima jablane na zemljišču, kjer imajo stalno bivališče, le dva (5,9 %) pa jih imata na svojem zemljišču, vendar tam nimata stalnega bivališča.

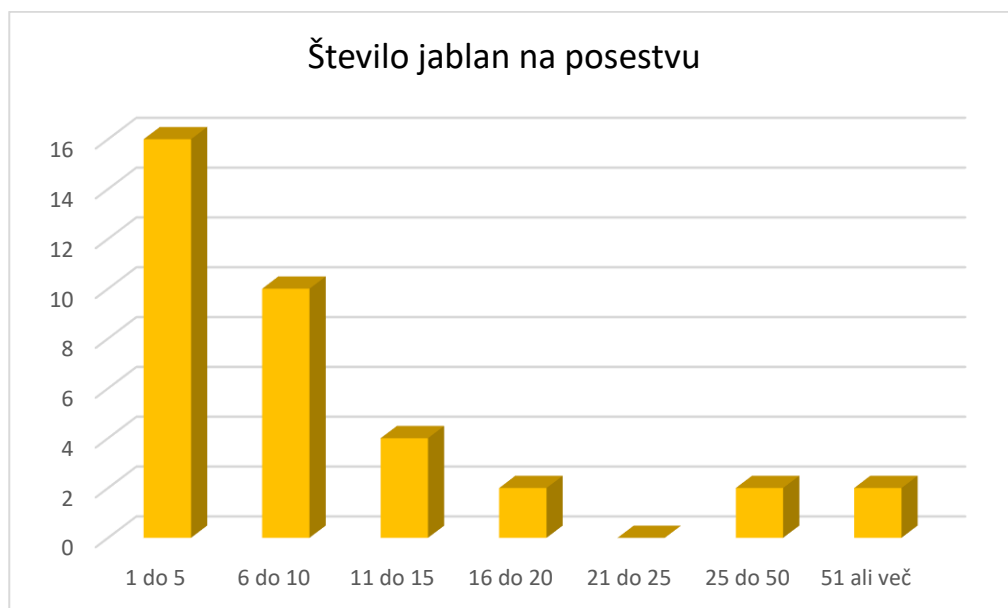
1.c vprašanje: Kako daleč od vašega stalnega bivališča imate večino jablan?



Graf 3: Oddaljenost jablan od stalnega bivališča

Skoraj dve tretjini anketiranih (64,7 %) ima jablane od svojega bivališča oddaljene do 100 m. 5,9 % anketiranih ima jablane oddaljene od 100 do 200 m oziroma od 200 do 300 m od svojega doma. Dobra desetina (11,8 %) jih imajo oddaljene več kot 300 m. Dva od slednjih jabolk nimata na parceli stalnega bivališča. Štirje (11,8 %) niso napisali odgovora.

1.d vprašanje: Koliko jablan imate?



Graf 4: Število jablan na posestvu

Največ anketiranih (47,1 %) ima v lasti do 5 jablan, slaba tretjina (29,4 %) jih ima od 6 do 10, 11,8 % jih imajo 11 do 15, po dva (5,9 %) pa od 16 do 20 oziroma od 25 do 50. Prav toliko pa jih ima tudi več kot 51 jablan.

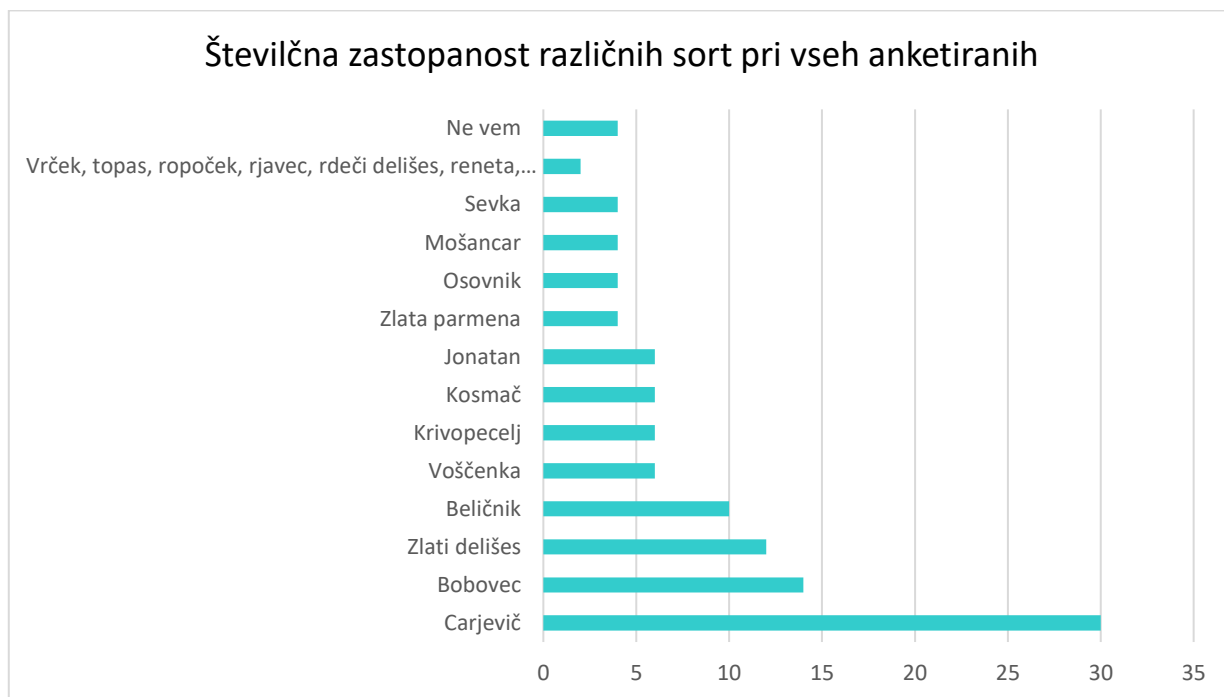
1.e vprašanje: Ali veste, koliko različnih starih sort jablan raste na vašem posestvu?



Graf 5: Število različnih sort na posestvu

Po 5,9 % anketiranih imajo bodisi 1, 6 ali 8 različnih sort jablan. Slaba četrтина anketiranih (23,5 %) ima 3 sorte. Slaba petina, ali 17,6 % anketiranih, ima 4 ali 5 različnih sort, štirje (11,8 %) imajo 10 sort, štirje pa ne vedo, koliko sort imajo.

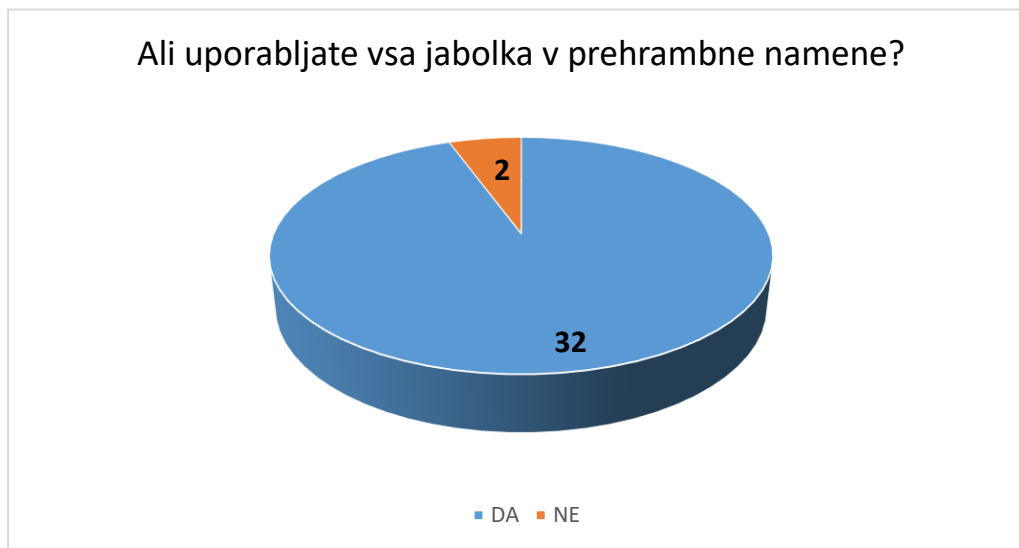
1.f vprašanje: Prosimo, če lahko naštejete imena vaših starih sort, če jih poznate.



Graf 6: Številčna zastopanost posameznih sort

V odgovorih se največkrat pojavi sorta carjevič, sledijo bobovec, zlati delišes, beličnik, voščenka, krivopecelj, kosmač, jonatan, zlata parmena, osovnik, mošancar, sevka in druge.

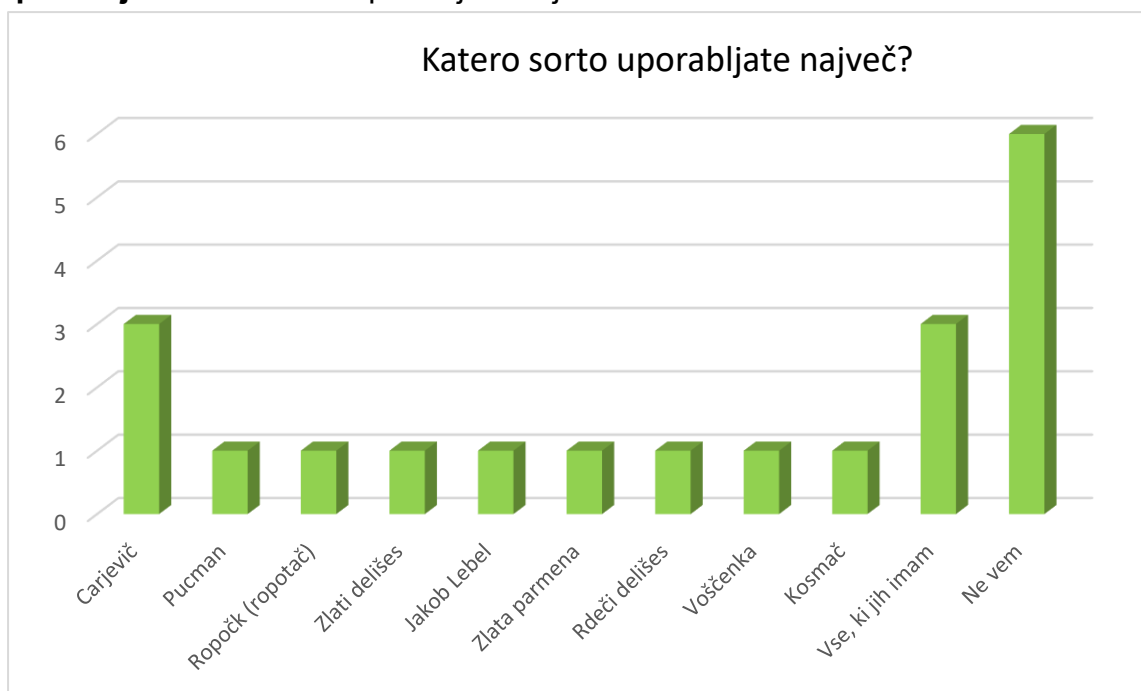
2.a vprašanje: Ali vsa jabolka uporabljate v prehranske namene?



Graf 6: Ali uporabljate pridelana jabolka v prehranske namene?

34 lastnikov jablan (94,1 %) je odgovorilo, da pridelana jabolka uporablja za prehrano, 2 (5,9 %) pa ne, eden od teh je napisal opombo, da jih uporabljajo za stiskanje soka.

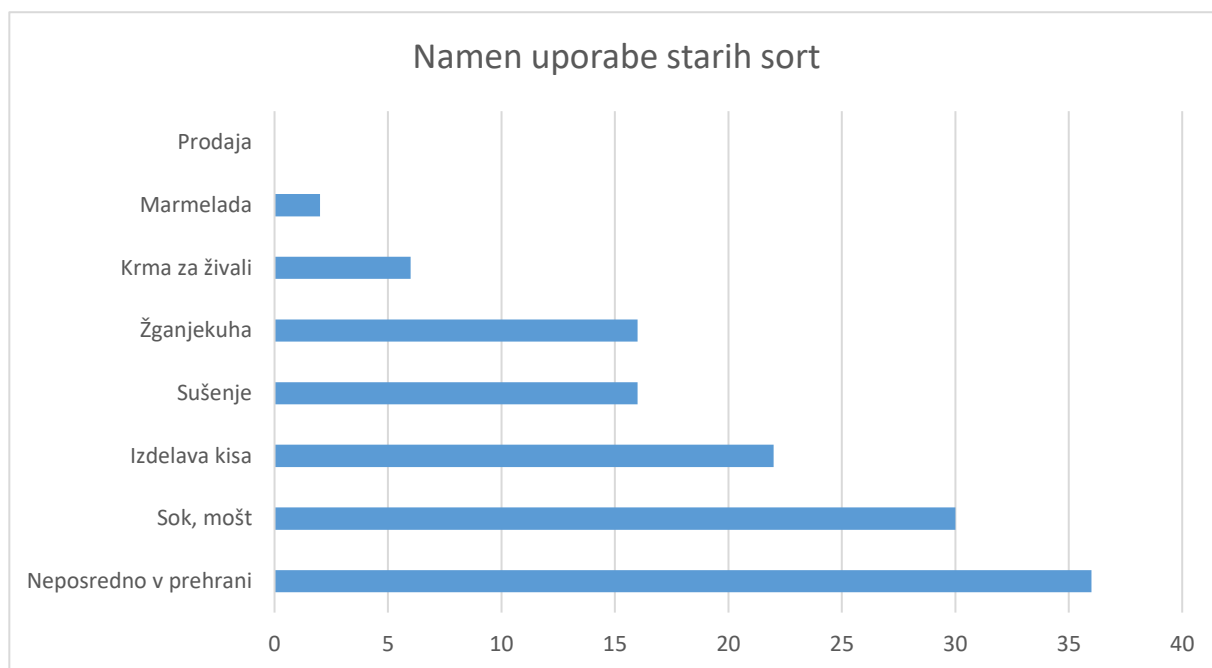
2.b vprašanje: Katero sorto uporabljate največ?



Graf 7: Katero sorto uporabljate največ?

Anketiranci največ uporabljajo sorto carjevič. Manj, ampak z enakomerno zastopanostjo sledijo pucman, ropotač, zlati delišes, jakob lebel, zlata parmena, rdeči delišes, voščenska in kosmač. Slaba desetina (8,8 %) uporabljajo vse sorte enakovredno. Šest anketiranih (17,6 %) ne ve, katero sorto uporabljajo največ. Dva od teh anketirancev sta naštela po dve sorti, obe sta pri tem upoštevani.

3. vprašanje: Obkrožite, za katerega od naštetih namenov uporabljate vaše stare sorte (obkrožite lahko več odgovorov).



Graf 8: Za kakšne namene uporabljate stare sorte?

Med več možnimi odgovori je največ anketirancev (28,1 %) označilo, da uporabljajo jabolka neposredno za prehrano (presno), nato sledijo uporaba za sok in mošt (23,4 %), nato izdelavo kisa (17,2 %). Še manj jih uporabljajo za sušenje in žganjekuho (12,5 %). Sledi uporaba za krmo živalim (4,7 %) in najmanj za izdelavo marmelade (1,6 %). Ostalih odgovorov ni označil nihče.

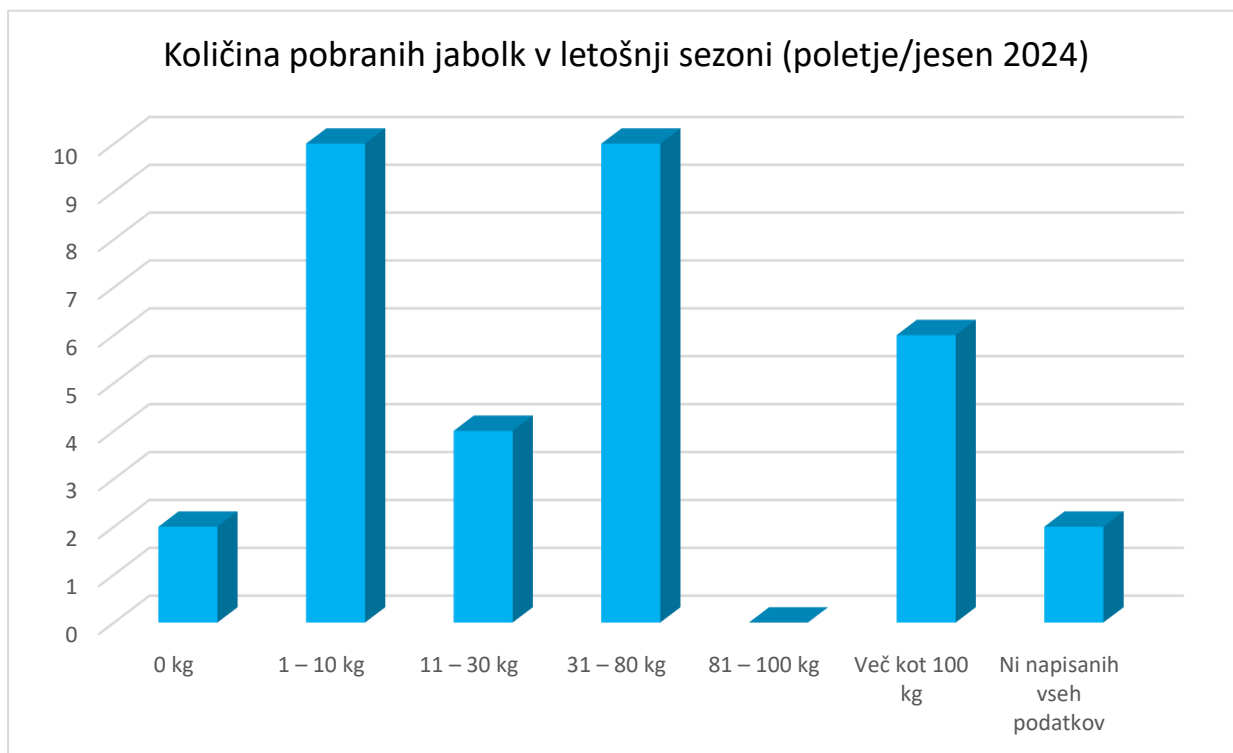
4. vprašanje: Katere lastnosti jabolk so ključne, da jih uporabljate za prehranske namene?



Graf 9: Katere lastnosti jabolk so za vas ključne, da jih uporabljate?

Med več možnimi odgovori je največ sodelujočih napisalo, da se jim pri uporabnih lastnostih zdi najpomembnejši okus (22,5 %), sledi sočnost (17,5 %), nato sladkost (15 %). 10 % odgovorov je bilo za obstojnost, po 5 % odgovorov za teksturo, hitro dozorevanje, neškropljenost, zdravilnost in kislost. Ostali odgovori (vsi po 2,5 %) so bili trdota lupine, uporaba za določen namen in poškodbe na jabolku.

5.a vprašanje: Približno koliko kilogramov jabolk ste letos (p)obrali?

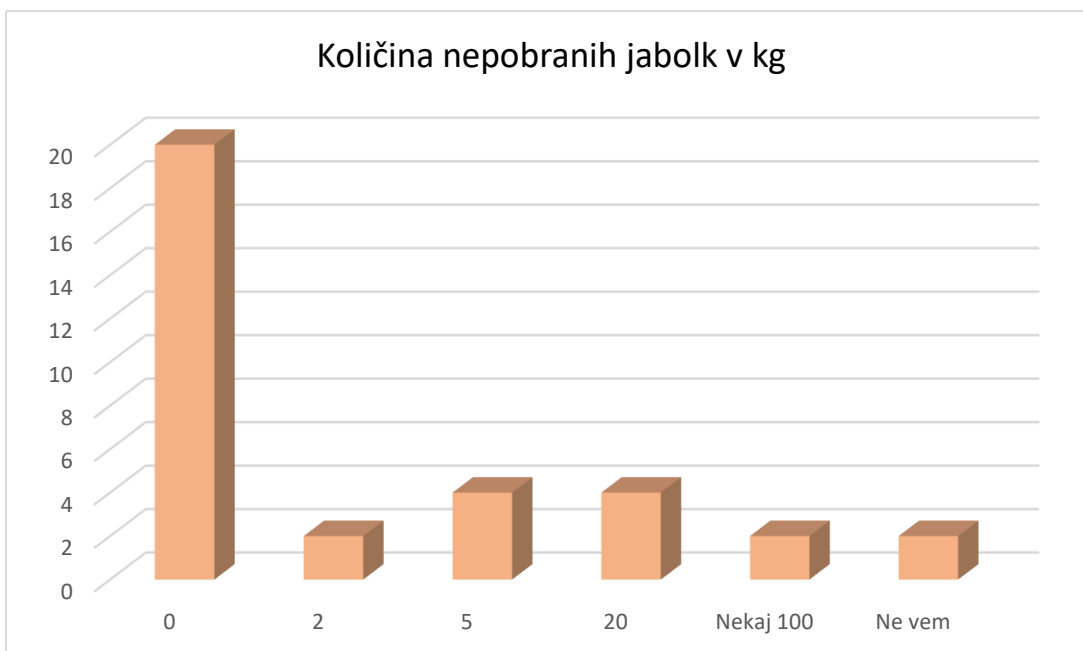


Graf 10: Količina pobranih jabolk v sezoni 2024.

5,9 % anketiranih je napisalo, da niso pobrali nič jabolk, enak odstotek sodelujočih pa ni vpisalo vseh podatkov. Do 10 kg je pobralo 29,4 % anketirancev, enako število pa jih je pobralo med 31 in 80 kg jabolk. Med 11 in 30 kilogramov so pobrali štirje sodelujoči (11,8 %). Več kot 100 kg je pobralo 17,7 %, nihče pa ni pobral med 81 in 100 kg jabolk.

Interpretacija odgovorov pri tem vprašanju mora biti narejena v povezavi z vprašanjem 5. b (Približno koliko jabolk ste pustili nepobranih?), da lahko primerjamo količine pobranih in nepobranih jabolk. Drugo primerjavo je potrebno narediti z vprašanjem 5. d (Koliko kilogramov jabolk povprečno (p)oberete na leto?), saj se količina pobranih jabolk razlikuje zaradi števila jablan, ki jih imajo anketirani, zaradi starosti dreves in drugih dejavnikov.

5.b Vprašanje: Približno koliko jabolk ste pustili nepobranih?



Graf 11: : Količina nepobranih jabolk v letošnji sezoni.

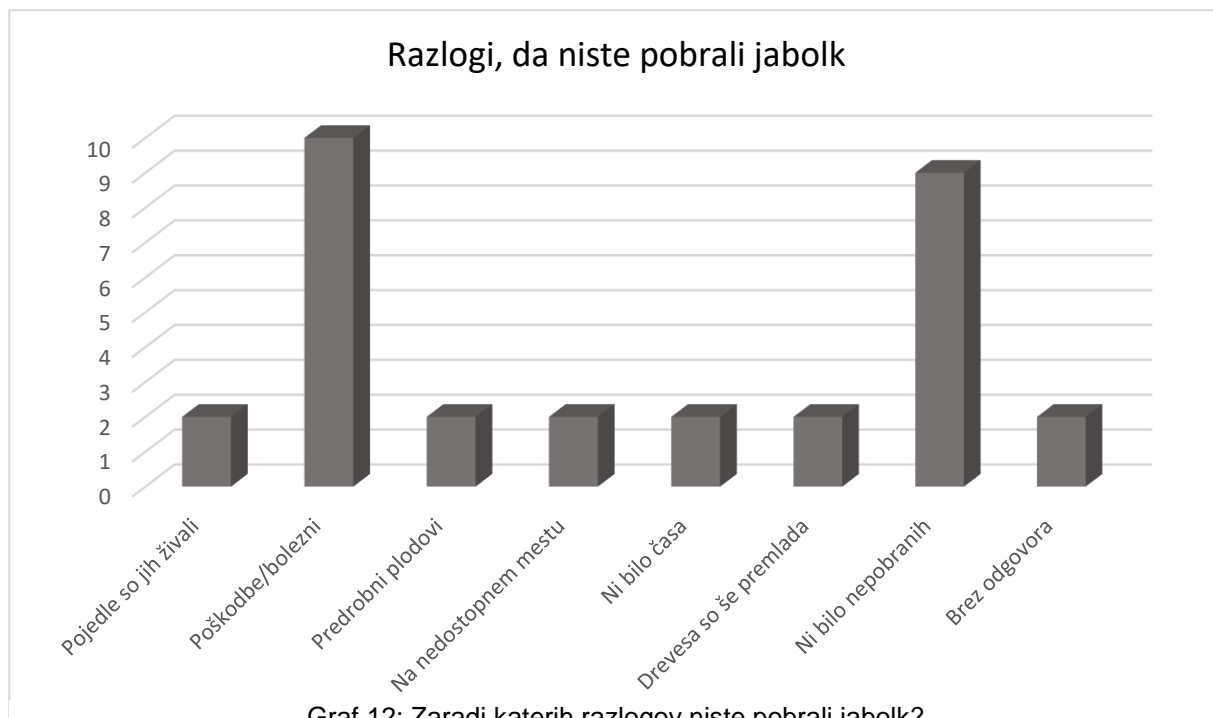
Odstotek pobranih jabolk od vseh pridelanih v sezoni 2024 (Tabela 1) in odstotek pobranih v primerjavi s povprečno sezono (Tabela 2 in Graf 14) smo izračunale tako, da smo delile količino pobranih jabolk s celotno količino pridelanih (količina pobranih + količina nepobranih jabolk). Večina sodelujočih ni tehtala nepobranih jabolk, zato so to približne ocene.

Tabela 1: Delež pobranih jabolk od vseh pridelanih

Delež pobranih jabolk od vseh pridelanih v letošnji sezoni	Število anketiranih
100	16
96,2	2
83,3	2
75	2
66,7	2
60	2
50	2
40	2

0	2
Ni vseh podatkov	2

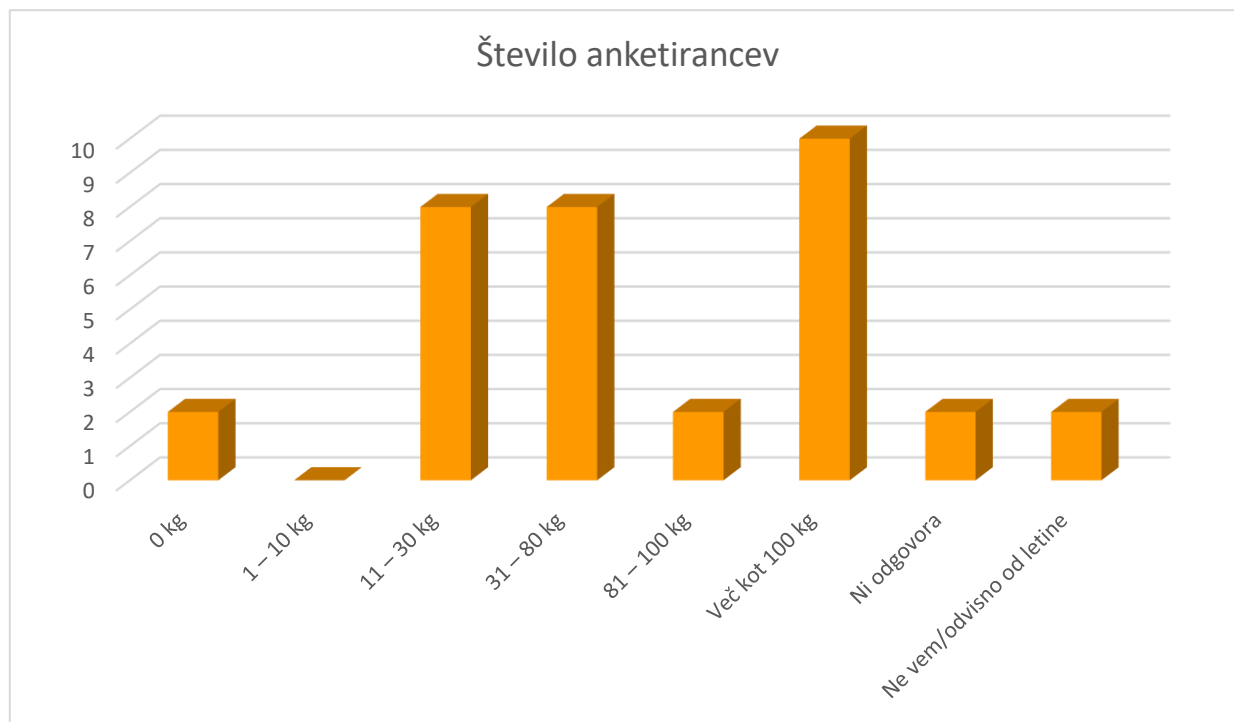
5.c vprašanje: Zaradi katerih razlogov ste jih pustili nepobrane?



Graf 12: Zaradi katerih razlogov niste pobrali jabolk?

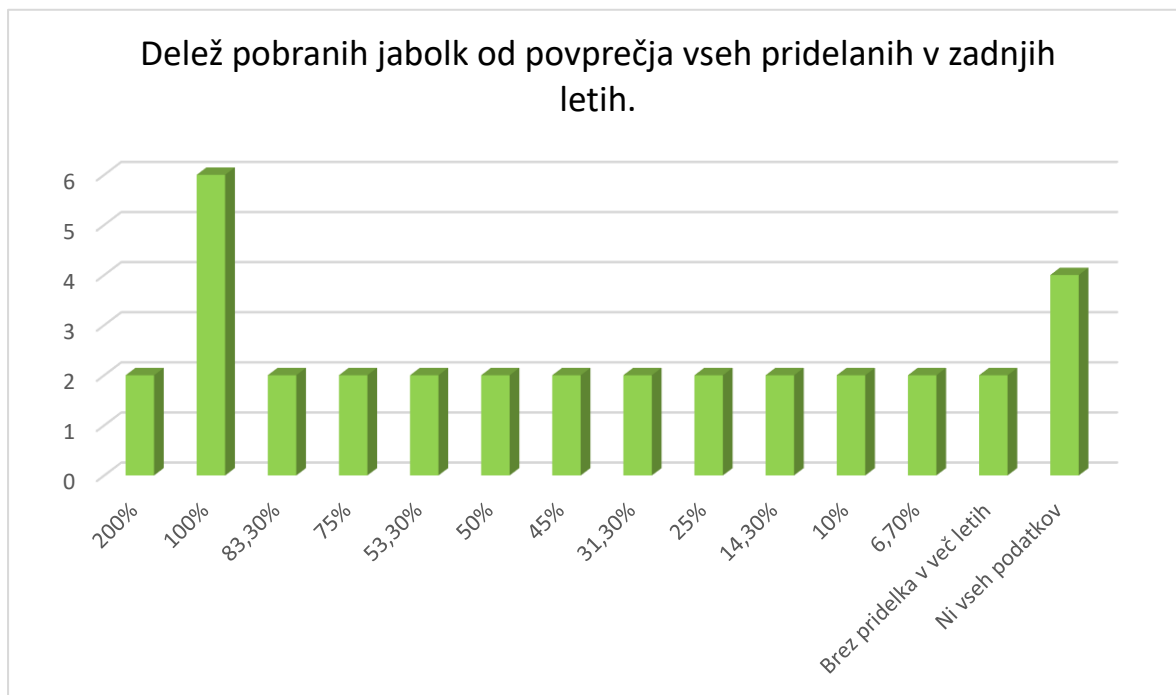
Poškodbe ali bolezni so bile najpogostejši razlog, da sodelujoči niso pobrali razlog (10 odgovorov). 9 udeležencev je napisalo, da so pobrali vsa jabolka. Po dvakrat pa so napisali, da so jih pojedle živali, da so bili predrobni plodovi, da so bila na nedostopnem mestu, da so drevesa še premlada in ne obrodijo. Dvakrat niso napisali odgovora. 14 anketirancev je napisalo samo en razlog, dva sta napisala po dva razloga.

5.d vprašanje: Koliko kilogramov jabolk povprečno (p)oberete na leto?



Graf 13: Povprečna količina pobranih jabolk na leto.

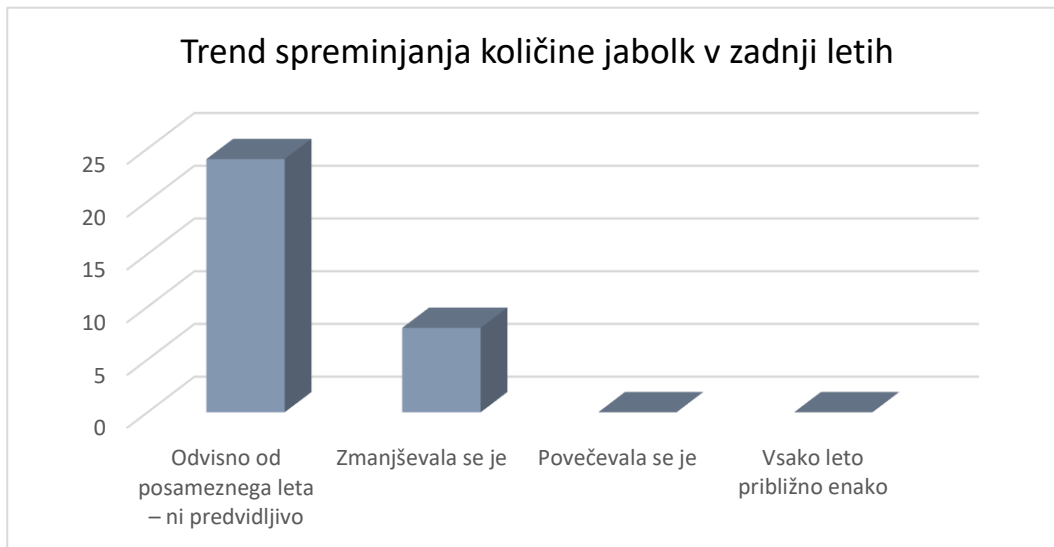
Dva anketiranca sta napisala, da nista pobrala nič jabolk, ker so drevesa še premlada. Do 10 kg jih ni pobral nihče. Od 11 do 30 kg in od 31 do 80 kg jih je pobrala po četrtnina sodelujočih. Od 81 do 100 kg je pobralo 5,8 % sodelujočih, ravno toliko pa jih ni dalo odgovora, ali pa niso vedeli količine oziroma so napisali, da je odvisno od letine. Zaradi različnega števila jablan je v naslednjem grafu z odstotki prikazana še količina letos pobranih jabolk, v primerjavi s povprečno količino v več letih.



Graf 14: Delež pobranih jabolk od povprečja vseh pridelanih v zadnjih letih.

Skoraj 6 % sodelujočih je v letošnji sezoni pobralo dvakratno povprečno količino jabolk, pri slabi petini pa približno enako količino kot povprečno v zadnjih letih. Malo manj kot 12 % anketiranih ni napisalo vseh podatkov, dva pa sta zapisala, da sta bila v zadnjih letih brez pridelka, ker imajo premlada drevesa. Pri vseh ostalih pa so bili deleži enakomerno razporejeni, od 83,3 % do 6,7 %.

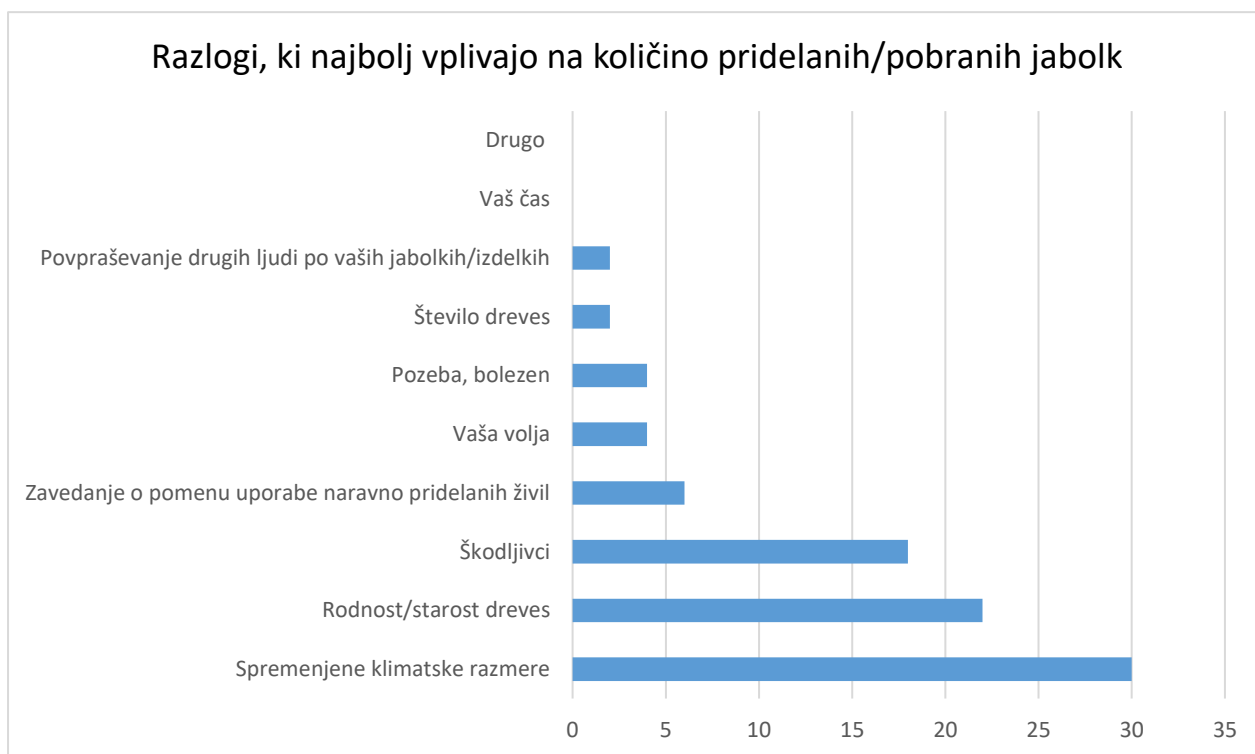
5.e vprašanje: Ali se je količina pobranih jabolk pri vas v zadnjih letih povečevala, zmanjševala ali je ostala približno enaka?



Graf 15: Trend spreminjanja količine jabolk v zadnjih letih

Tri četrtine udeleženi v anketi je označila odgovor, da primerjava količin pobranih jabolk v zadnjih letih ni predvidljiva in ni mogoče napovedati trenda spreminjanja količin. Točno četrtina udeležencev je napisala, da se zmanjšuje. Nihče ni napisal, da se je količina samo povečevala ali da je bila približno enaka. Dva sodelujoča sta obkrožila po dva odgovora; da ni predvidljivo in da se je količina zmanjševala.

5.f vprašanje: Kateri od naštetih razlogov so po vašem mnenju najbolj vplivali na to, kar ste odgovorili pri prejšnjem vprašanju? Obkrožite lahko več odgovorov, s kljukico nato še dodatno označite tistega, ki od vseh najbolj prevladuje.



Graf 16: Razlogi, ki najbolj vplivajo na količino pridelanih/pobranih jabolk

Med vsemi odgovori jih je največ obkrožilo, da se količina spreminja (zmanjšuje) zaradi spremenjenih klimatskih razmer. 22 jih je navedlo, da se količina spreminja zaradi rodnosti/starosti dreves, 18 pa zaradi škodljivcev. Zavedanje o pomenu uporabe naravno pridelanih živil je bil razlog pri šestih sodelujočih. Pri odgovoru 'vaša volja' in 'drugo (pozeba)' pa so vsak odgovor označili po 4 sodelujoči. Po dva sta napisala, da sta razloga število dreves ali pa povpraševanje drugih ljudi po njihovih jabolkih ali izdelkih iz njih. Razloga 'vaš čas' ni označil noben anketiranec.

4 RAZPRAVA

Dejstvo je, da se stare sorte jablan v današnjem kmetijstvu skoraj ne uporabljajo več. Prevladujejo nove sorte, ki s svojim okusom in lepo zunanostjo privabijo mnogo več lačnih ust. Ker se pri teh sortah zaradi velikih količin ter ogromnih kmetij po navadi uporablja veliko umetnih gnojil in škropiv, so novejša sorte žal tudi manj zdrave od sveže pobranih domačih jabolk.

Stare sorte rastejo le še pri redkih, a v Žireh jih je še moč najti. Največ gojiteljev starih sort ima jablane v samih Žireh, na drugem mestu so Izgorje, tretje mesto pa si delita Dobračeva in Ledinica. Večina ima jablane v bližini svojega doma; le majhen delež jih goji nad 100 m stran. Števila jablan na posestvu so različna. Ugotovile smo, da imajo nekateri na svojem posestvu le nekaj jablan, nekateri pa imajo v lasti pravo malo morje jablan, s katerimi imajo z malo sreče tudi veliko pridelkov. Največ lastnikov starih sort ima na posestvu do 5 jablan, v Žireh jih imata le pičla dva nad 50. Glede na število jablan pa se spreminja tudi število raznih sort, ki jih imajo gojitelji v lasti. Tisti, ki imajo v lasti nad 20 jablan, imajo večinoma tudi veliko različnih sort, tisti pa, ki imajo jablane le okoli hiše, jih imajo nekaj manj. Najpogostejša vrsta, ki se pojavi na vrtovih, je carjevič, takoj za njim bobovec, na tretjem mestu pa je zlati delišes. Skoraj takoj za njimi je beličnik, ostale sorte pa se pojavijo le dvakrat ali trikrat. Veliko gojiteljev ne ve, katero od svojih sort uporabljajo največ, kar pokaže nevednost in nezavedanje, katere sorte se sploh uporablja in zakaj. Med različnimi načini uporabe jabolk najbolj prevladuje neposredna uporaba v prehrani, se pravi izdelava raznih jedi, kot so jabolčni zavitek - štrudl, jabolčna pita, juha, narastek, čežana ... Na drugem mestu je z nekaj zaostanka izdelava jabolčnega soka - mošta, sledi pa izdelava kisa. V Žireh se nihče ne ukvarja s prodajo jabolk, izdelava jabolčne marmelade pa tudi ni pretirano priljubljena. Za uporabo v prehrani je anketirancem pri jabolku najbolj pomemben okus, sočnost in sladkoba. Večina jih je napisala, da je letost pobrala vsa jabolka ter nobenega ni pustila na tleh, nekaj pa jih ni obralo kakšnega kilograma. Najpogostejši razlog, da jabolka ostanejo na tleh, so bolezni in poškodbe, velik problem pa je lahko tudi pozeba. Povprečna količina pobranih jabolk na leto je med raznimi gojitelji zelo različna. Največ jih na leto pobere nad 100 kg jabolk, kar nekaj pa med 10 in 30 ter med 31 in 80 kg jabolk. Dva sta nam tudi povedala, da zaenkrat ne pobereta še nič jabolk, saj so drevesa še premlada. Gojiteljem jablan in drugih dreves ali poljščin bodo zagotovo v spominu ostala posamezna leta, ko je bilo pridelkov zelo malo in so različne podnebne spremembe in suša uničile skoraj vse. Ker se nikoli ne more predvideti, kakšna bo letina, se je večina gojiteljev strinjala, da

se je trend v zadnjih letih redno spreminjal. Ker pa so se v zadnjem času klimatske razmere tako močno spremenile, so nekateri celo zatrdili, da so se količine jabolk zmanjševale. Pri tem bi rade poudarile, da naše nepravilno ravnanje z naravo vpliva na celoten ekosistem in posledično tudi na naše jablane in ostala drevesa ter rastline. Če bi v prihodnosti torej še radi jedli sočno, domače jabolko, se bomo morali veliko bolj potruditi, za dober svet, ki ga gradimo v sožitju z naravo.

Postavile smo si tudi nekaj hipotez.

Zdelo se nam je, da se stare sorte jabolk manj uporabljajo od novejših:

1. Ker se jabolka v takih sadovnjakih zaradi terena ali oddaljenosti težje pobere. Za potrditev te hipoteze nismo dobile dovolj odgovorov. Večina anketiranih je namreč imela jablane na parceli stalnega bivališča, na nezahtevnem terenu.
2. Ker so take sorte slabšega okusa. To v večini primerov drži. Ker gojitelji starih sort navadno ne škropijo z raznimi gnojili in škropivi za boljšo rast in izgled, ta jabolka velikokrat napadejo škodljivci, ali pa se otolčejo in začnejo nekoliko gniti. A za stare sorte je značilen tudi hrustljav okus, ki pa ga današnje novejše sorte žal ne premorejo več.
3. Ker so novejše sorte in izdelki iz njih danes v trgovinah zelo poceni. Tega med odgovori v anketi občani niso napisali, zato te hipoteze ne moremo niti potrditi niti ovreči.
4. Ker je s pobiranjem jabolk veliko več dela kot če jih kupiš v trgovini. Tudi tega med odgovori v anketi občani niso napisali, zato te hipoteze ne moremo niti potrditi niti ovreči.

5 ZAKLJUČEK

S pomočjo ankete, spleta in knjig smo o starih sortah jablan izvedele marsikaj novega. Ponovile smo svoje splošno znanje o jablani in predelavi jabolk, hkrati pa smo si odprle povsem nova obzorja znanja o tem zanimivem drevesu. Ugotovile smo, da gojenje starih sort jablan v Žireh vedno bolj izginja, a da imajo posamezniki ob hiši ali dlje še vseeno kakšno staro sorto. Ker imamo ljudje v današnjih časih vedno več dela in obveznosti, nas tudi ni začudilo, da nekateri svojih jabolk sploh ne uporabljajo za veliko različnih namenov in jih imajo na vrtu tudi samo za to, da iz njih naredijo razne jedi ali pa sok.

Po našem mnenju in zagotovo tudi po mnenju nekaterih gojiteljev, je gojenje jablan izvrsten hobi, ki pa se lahko prelevi že v pravi projekt. Ena možnost je, da imaš staro sorto jablane samo zato, da lahko iz nje (če imaš srečo) utrgaš odličen sad, ki ga poješ kar takoj, ali pa iz njega narediš jabolčni zavitek ali pito. Druga možnost pa je, da imaš pravi sadovnjak starih sort, katerih jabolka (spet; če imaš srečo) lahko predelaš v kis, žganje, suhe krlje, itd. Seveda je izbir, kaj lahko storiš s staro sorto jablan še veliko, ampak zagotovo pa ni ena izmed njih ta, da jabolka pustiš ležati na tleh in se za jablano sploh ne zmeniš. Moramo se zavedati, da je jablana živo bitje in si prav tako kot mi zasluži nego ali vsaj občasno obrezovanje. Zelo dragoceni so tudi njeni plodovi, saj so vir vitaminov in mineralov ter povrh vsega še izvrsten sadež, ki se lahko spremeni v prav tako dobro jed. Zavedanje, kako lepo je v resnici to, da iz njih narediš kis, žganje, suhe krlje, čežano ali sveže iztisnjen mošt, je zelo pomembno, saj s tem, da si jabolka in jabolčne izdelke izdelavaš sam, narediš dobro za naravo, saj je ne osnažuješ z vrečkami, ki bi jih drugače uporabil v trgovini in poleg tega narediš še dobro zase, saj si priskrbiš okusna domača jabolka.

6 VIRI IN LITERATURA

Zgodovina in značilnosti jabolk. Pridobljeno na: <https://5dok.info/article/zgodovina-in-znacilnosti-jabolka-pregled-objav.zpnvvgj4>, dostop 29. 1. 2025.

Sorte slovenskih jabolk. Pridobljeno na: <https://www.nasasuperhrana.si/clanek/sorte-slovenskih-jabolk/>, dostop 6. 2. 2025.

Bavčar, J. *Stare jablanove sorte: Izraziti okusi mladosti*. 2007 (citirano 19. 12. 2024). Dostopno na naslovu: <https://deloindom.delo.si/vrt-in-zivali/zelenjavni-vrtovi/stare-jablanove-sorte-izraziti-okusi-mladosti>.

Černelč, A.: *Kozjanske jabke*. Podsreda: JZ Kozjanski park. 2023.

Jablana potrebuje vsakoletno redčenje plodov. Pridobljeno na: <https://zelenisvet.com/jablana/>, dostop 22. 1. 2025.

Škodljivci na jablani. Pridobljeno na <https://www.klubgaia.com/si/rastline/rastline/1129-jablana> , dostop 22. 1. 2025.

Godec, B., Goljat, A.: *Jabolko na dan*. Ljubljana: Kmečki glas. 2009.

Preverjeni recepti za izdelavo jabolčnega kisa. Pridobljeno na <http://www.popolnaprehrana.si/domaci-jabolcni-kis-recept/>, dostop 24. 1. 2025.

Skrivnosti jabolk: razkrivanje njihovega čarobnega sveta. Pridobljeno na <https://senior24.si/skrivnosti-jabolk-razkrivanje-njihovega-carobnega-sveta/>. Dostop 17. 2. 2025.

7 PRILOGE

Priloga 1:

ANKETA O UPORABI STARIH SORT JABOLK V PREHRANI

Smo Mija, Lucija in Vita, učenke 6. c razreda Osnovne šole Žiri. Delamo raziskovalno nalogo o **uporabi starih sort jabolk v prehrani**, zato vam bi želele postaviti nekaj vprašanj. Prosim vas, če lahko vsa vprašanja najprej preberete in nato odgovorite. Če ne veste odgovora, potem vas prosimo, da napišete NE VEM. Anketa je anonimna.

1.

a. V katerem naselju imate vaše jablane? _____

b. Ali večina vaših jablan raste na posestvu, na katerem je tudi vaše stalno prebivališče?

Obkrožite. DA NE

c. Kako daleč od vašega stalnega bivališča imate večino jablan? _____

d. Koliko jablan imate? _____

e. Ali veste, koliko različnih starih sort jablan raste na vašem posestvu? _____

f. Prosimo, če lahko naštejete imena vaših starih sort, če jih poznate.

2. Ali vsa jabolka uporabljate tudi v prehrabene namene? DA NE

Katero sorto uporabljate največ? a) _____ b) NE VEM

3. Obkrožite, za katerega od naštetih namenov uporabljate vaše stare sorte (obkrožite lahko več odgovorov).

- a) Za neposredno uporabo v prehrani (sveža, pecivo, kompot ali podobno).
- b) Za sušenje.
- c) Za marmelado.
- d) Za sok/moš.
- e) Za izdelovanje kisa.
- f) Za žganjekuho.
- g) Za krmo živali.
- h) Za prodajo.
- i) Drugo: _____

4. Katere lastnosti jabolk so ključne, da jih uporabljate za prehrabene namene?

5. Približno koliko kilogramov jabolk ste letos (p)obrali? _____

Približno koliko ste jih pustili nepobranih? _____

Zaradi katerih razlogov ste jih pustili nepobrane?

Koliko kilogramov jabolk povprečno (po)berete na leto? _____

Ali se je količina pobranih jabolk pri vas v zadnjih letih povečevala, zmanjševala ali je ostala povprečno približno enaka?

a) Povečevala se je.

b) Zmanjševala se je.

c) Odvisno od posameznega leta – ni predvidljivo.

d) Vsako leto približno enako.

Kateri od naštetih razlogov so po vašem mnenju najbolj vplivali na to, kar ste odgovorili pri prejšnjem vprašanju? Obkrožite lahko več odgovorov, s kljukico nato še dodatno označite tistega, ki od vseh najbolj prevladuje.

a) Spremenjene klimatske razmere.

b) Rodnost/starost dreves.

c) Število dreves.

d) Škodljivci.

e) Vaš čas.

f) Vaša volja.

g) Povpraševanje drugih ljudi po vaših jabolkih ali izdelkih iz njih.

h) Zavedanje o pomenu uporabe naravno pridelanih živil.

i) Drugo: _____

6. Nam lahko zaupate kakšen dober recept za pripravo jedi iz starih sort jabolk? 😊

Najlepša hvala za vaš čas in sodelovanje.

Mija, Lucija in Vita

Priloga 2:

RECEPTI, KI SO JIH NAPISALI ANKETIRANCI

Jabolčni zavitek

V 2 dl vode damo dve žlici olja, ščepec soli in eno jajce. Vse skupaj dobro zmešamo in dodamo približno pol kilograma moke. Pregnetemo in postavimo v hladilnik.

Očistimo 1 kg jabolk in jih naribamo. Testo narežemo na štiri enake dele in razvaljamo na velikost peki papirja oziroma pladnja. Premažemo z oljem, potresemo z drobtinami in čez polovico razporedimo jabolka. Slednja potresemo s sladkorjem in cimeto. Preden zavijemo, dodamo še nekaj manjših rezin masla. Zavitke preložimo na pladenj in jih v pečici na 200 stopinjah pečemo 50 minut.

Jabolčna juha

Jabolko olupimo, narežemo na krhle, damo v lonec in kuhamo do mehkega, dodamo malo moke, 2 žlici sladkorja in še kuhamo. Nato pretlačimo s tlačilko za pire krompir. Postrežemo s carskim pražencem (šmorn).

Jabolčna pita

Sestavine za testo: 35 dag moke, 10 dag sladkorja, 1 jajce, pecilni prašek, 25 dag margarine. Iz navedenih sestavin zamesimo testo in ga damo za 30 min na hladno. Razvaljamo polovico testa in ga damo na pomaščen pekač. Po vrhu potrosimo naribana jabolka, malo sladkorja in cimeta ter rozine. Iz druge polovice testa naredimo mrežo. Lahko pomažemo po izdelku še z razžvrkljanim jajcem, da ima po peki lepšo barvo. Pečemo pri 180° - 190°C, od 30 do 40 minut.

Jabolčni zavitek iz kvašenega testa

Pripravimo kvašeno testo po receptu, ki nam ustreza. Jabolka naribamo, dodamo sladkor, sok ene limone, maslo in vse malo prepražimo. Po želji lahko dodamo tudi cimeta. Testo razvaljamo in ga namažemo z nadevom iz jabolk. Zavijemo v zavitek in ga spečemo v pečici.

Drobljenka

Naribamo 3 jabolka in 2 hruški in jih damo v pekač. Po vrhu nadrobimo, ki ga naredimo iz 100 g masla, 150 g moke in 75 g rjavega sladkorja. Pečemo 30 min na 180°C.

Testenine z jabolki

Jabolka olupimo, naribamo, sladkamo* in dodamo malo cimeta. V posebni posodi skuhamo testenine in jih odcedimo. Testenine so lahko katerekoli (polžki, metuljčki, svedri...). V pekač damo spodnjo plast testenin, maslo in na koncu spet plast pripravljenih jabolk. Pečemo v pečici na 185°C, približno 40 minut.

(*jabolka sladkamo glede na njihovo sorto oz. naš okus).

Jabolčna potica

Kvašeno testo je enako kot za potico. Nadev: Jabolka operemo, obrežemo, očistimo, naribamo. V posodo damo stopljeno maslo, naribana jabolka. Po želji sladkamo. Pražimo oz. kuhamo, da dobimo gladko teksturo. Po želji dodamo limonino lupinico in cimet. Ko se masa shladi, jo namažemo na razvaljano kvašeno testo. Pečemo 60 min na 150°C.

Jabolčna čežana

V vročo vodo (3 dl) stresemo 120 dag na drobno narezanih jabolk. Dodamo 2 žlici sladkorja, kuhamo do mehkega, zmečkamo kot pire. Dodamo začimbe (cimet, piment, limono, nageljnovc žbice).

Ponudimo kot omako k pire krompirju in pečenki. Ponudimo kot prilogo k mlečnemu zdrobu, rižu.