



Brez pripogibanja je pobiranje orehov veliko enostavneje.



Namestitve priprave za tresenje dreves.



Zreli orehi padajo z dreves približno tri tedne dni.

Ekoški nasad orehov kmetije Aužner v Svetelki pri Dramljah Brez orehov ni slovenske potice in prekmurske gibanice

Pri pridelavi orehov je veliko ročnega dela, pomagajo pa pripomočki in nekaj strojne opreme

Ker so že stari Slovani verjeli, da je oreh sveto drevo, ki varuje pred nesrečo, in ker nam visoko drevo daje poleti senco in jeseni plodove, ga skorajda ni vrta in domačije, kjer ne bi rasel tudi oreh. Od leta 2007 pa nekaj tržnih pridelovalcev, med njimi tudi Andrej Aužner, prodajajo orehe pod skupno blagovno znamko Slovenski oreh.

Orehi dozorevajo od 15. septembra do 15. oktobra. Ko je oreh zrel, sam pade na tla, kar pomeni, da je v času dozorevanja treba orehe pobirati vsak drugi dan. Andrej Aužner ima v Svetelki pri Dramljah od leta 1999 zasajenih 146 dreves oreha na površini enega hektarja. Ker so si letos dvakrat pomagali tudi z opremo za tresenje



Andrej Aužner z mamo Zlatko in očetom Petrom.



Stroj, ki ločuje orehe od zelenih ali črnih ovojnica ali srajčk.



V sušilnici se orehi do ustrezne vlage posušijo v dveh dneh.

Ste bili tudi vi tam?

Če ste bili, imate možnost, da dobite praktično nagrado. In kako do nagrade? Biti morate na eni od prireditev, kjerkoli in kadarkoli. Mi bomo posneli fotografijo, obkrožili enega od obrazov, in če se boste prepoznali, bo nagrada vaša. Povedati boste morali, kje in kdaj je bilo to in kakšna prireditev je tam bila. Vse to nam boste sporočili do petka (tednik Kmečki glas izide vsako sredo) po telefonu (01) 473 53 63.



Fotografijo, objavljeno v prejšnji številki tednika Kmečki glas, smo posneli na praznovanju svetovnega dne kmetice in izбору kmetice leta 15. oktobra 2015 v Zagorju ob Savi. Na fotografiji je bil obkrožen obraz, prepoznala pa se je Irena Polak, Cesta na grad 20, 3254 Podčetrtek.

Kakovost slovenskih orehov

Za slovenske nasade orehov je značilna bolj konservativna, včasih tudi ročna obdelava in sonaravna pridelava, pri kateri je pomembno pravilno, redno in pravočasno pobiranje ter ustrezno sušenje in skladiščenje. Po tem se domači kakovostni orehi ločijo od orehov iz masovne proizvodnje, ki je strojno obvladljiva in je tudi podprta s kemikalijami. Intenzivni pridelovalci v Franciji, Italiji, na Madžarskem in v Ameriki lahko v namakanih ravninskih nasadih pridelajo tudi tri do štiri tone orehovih jedrc po hektarju, medtem ko slovenski pridelovalci zaradi načina pridelave na bolj ali manj strmih legah dosežejo tona do tona in pol jedrc na hektar.

dih urediti namakalni sistem, še zlasti zaradi vedno pogostejših sušnih obdobij. Poleg tega pa Andrej Aužner poudari, da je treba v prvih letih rasti v nasad veliko vlagati, da so drevesa močna in velika, kar je nekoliko lažje v integrirani in konvencionalni pridelavi kot v ekološki.

Sveži orehi in orehovo olje

Ko orehe poberejo, jih v specializiranem stroju operejo in ločijo od zelene ali črne ovojnice. Potem gredo v sušilnico. Aužnerjevi imajo sušilnico, ki 250 do 300 kilogramov orehov v dveh dneh osuši do ustrezne šestodstotne vlage jedrc. Ko so orehi dovolj suhi, jih skladiščijo in potem sproti luščijo ter pakirajo v lično embalažo z znakom Slovenski oreh in oznako za ekološko pridelavo. Luščijo jih še vedno ročno na klasični način, so se pa letos opremili s strojem za trenje orehov. Pri tem je potrebna precej natančnosti in izkušnja, da se jedrca ne zlomijo in da je čim več celih orehovih polovic. Orehe prodajajo na domu oziroma preko svoje spletne strani in v eko trgovinah po vsej Sloveniji. Ponudbo svežih orehovih jedrc dopolnjujejo še z orehovim oljem v okviru dopolnilne dejavnosti na kmetiji.

Blagovna znamka Slovenski oreh

Blagovno znamko Slovenski oreh so člani Slovenskega strokovnega društva lupinarjev prav na pobudo Andreja Aužnerja registrirali leta 2007. V začetku je blagovno znamko Slovenski oreh uporabljalo šest pridelovalcev, s prehodom nasadov v rodnost pa se število uporabnikov znamke večja in jo danes uporablja približno 15 odstotkov pridelovalcev, članov Slovenskega strokovnega društva lupinarjev, ki trenutno šteje 162 članov (pridelovalci lešnikov, orehov in koštanja ter simpatizerji).

Orehe pod blagovno znamko Slovenski oreh pridelovalci prodajajo na domu, na lokalnih tržnicah, v manjših trgov-

nah ali lomljena jedrca pekarjem in slaščičarnam. Prednost slovenskih orehov je kakovost, zato je povpraševanje veliko in jih pridelovalci v glavnem prodajo že do konca decembra. Na policah velikih trgovskih centrov jih doslej ni bilo, deloma zaradi uspešne prodaje na lokalnih trgih pa tudi zaradi visokih marž, ki si jih ti centri obračunavajo.

Letos je orehovo leto

V Sloveniji je okrog 500 hektarjev nasadov zlahtnega oreha, povprečna velikost nasada je 1,2 hektarja. Največji nasad meri 7,5 hektarja, v lasti istega sadjarja je skupaj 24 hektarjev, ki so na več lokacijah na Štajerskem.

Kot je povedala dr. Anita Solar, ki vodi tudi Raziskovalno polje za lupinarje, ki v Mariboru deluje kot posebna enota ljubljanske Biotehniške fa-

Celi orehi morajo imeti zdravo, suho, nepoškodovano in čisto luščino. Jedrca morajo biti čvrsta, zdrava, brez plesni in vidnih tujih primesi, brez tujega vonja in okusa ter ne smejo biti žarka. Vsebujejo naj največ 8 odstotkov vlage.

kultete, se lahko za letošnje leto reče, da je orehovo leto. Letina je zelo dobra tako po količini kot tudi po kakovosti. V številnih nasadih, kjer dosledno izvajajo potrebne tehnološke ukrepe, so pridelki rekordni. V slovenskih nasadih so drevesa znanih in kakovostnih zlahtnih sort, ki so preizkušene in primerne za naše podnebje in način pridelave. Obilno so obrodili tudi tako imenovani kmečki orehi okrog domačij, tako da je letos pričakovati dobro ponudbo na trgu. Orehova muha se je sicer pojavila povsod po Sloveniji, a pozneje kot običajno, tako da je povzročila bistveno manjšo škodo na plodovih kot pretekla leta.

Dragica Heric