

Z Brkinskimi sadjarji na strokovni ekskurziji po Baranji

Kmetijsko gozdarski zavod Nova Gorica - Kmetijska svetovalna služba Il.Bistrica, je za člane Društva Brkinskih sadjarjev, Strojni krožek Burja in Društvo lastnikov gozdov Vrhe - Vremšičica v sodelovanju s turistično agencijo Ideja turizem iz Sežane 23. in 24. junija 2017 organizirala dvodnevno strokovno ekskurzijo po Baranji.

Naša pot se je začela v Ilirski Bistrici, od tu pa nas vodila do Đakova, kjer smo si ogledali kobilarno. Z rejo konj se ukvarjajo že 511 let. V začetkih so redili le arabske konje, danes pa samo lipicance. Hleve imajo na dveh lokacijah. Usmerjeni so v dresurno jahanje in vprežni šport. Njihova jahalnica je največja na Hrvaškem, meri 4200m².



Slika : kobilarna

Iz kobilarne smo pot nadaljevali do vinske kleti ob katedrali v Đakovem, kjer smo pokušali 3 vzorce vin. »Podjetje Mašno vino« obdeluje 30 ha vinogradov. Največ imajo sorte graševina, sledijo traminec, chardonnay in cabernet sauvignon. Poleg pa pridelujejo še vinjak iz sorte traminec. Po degustaciji smo si ogledali katedralo, ki jo je dal zgraditi škof Strossmayer. Sledi lo je kosilo v mestu.



Od tu smo pot nadaljevali do sadjarsko – poljedelske kmetije Cestar Mrzović. Obdelujejo 5 ha sadovnjaka, površine pa nameravajo povečati na 20 ha. Trenutno imajo dve sorti – zlati delišes in idared. Urejeno imajo namakanje in sadovnjak pokrit s protitočno mrežo. Kot pri

nas imajo probleme z divjadjo tudi oni, zato je nasad ograjen z mrežo. Jabolka prodajajo trgovskim verigam v box paletah in tako se izognejo stroškom embalaže in pakiranja, odkupna cena je 2,30 Kn /kg. Čez leto je na kmetiji 5 zaposlenih, ob delavnih konicah pa najamejo še dodatno delovno silo. Poleg sadovnjakov obdelujejo še 300 ha njiv posajenih s pšenico in oljno repico. Po degustaciji domačih dobrot, jabolčnega soka in žganja smo se odpeljali do hotela v Belem Manastiru, kjer smo v restavraciji Etno selo imeli večerjo.

Drugi dan smo imeli prvi postanek na sadjarski kmetiji Bašič. Obdelujejo 17,5 ha sadovnjakov, od tega 11,5 ha jablan, sorte idared, zlati delišes, topaz, mutsu, jonagold in braeburn, poleg pa še 6 ha hrušk, sorte abate fetel, viljamovka in conference. Urejeno imajo namakanje in nasad pokrit z mrežo. Po pokušini jabolčnega soka in žganja smo se odpeljali do kraja Batina, da smo si ogledali spomenik Batinske bitke.



Naslednji postanek smo imeli v Destileriji Kneževi vinogradi. Organizirani so kot zadruga, skupno obdelujejo cca 30 ha sadovnjakov. Žganje pridelujejo na tradicionalen način z dvakratno destilacijo, iz 14 do 16 kg sadja dobijo 1l žganja. Poleg čistih žganj pridelujejo tudi likerje.



Po degustaciji smo se odpeljali do vasi Suza do g.Hrvoja Matijeviča, kjer se ukvarjajo s pridelavo suhomesnatih izdelkov, od katerih je »Barjanski kulen« geografsko zaščiten. To je fermentirana trajna salama, proizvedena iz svinjskega mesa, začinjena z mleto papriko, belo čebulo in poprom, napolnjena v svinjsko slepo črevo. Da se razvije aroma, sušijo po naravni poti, 6 do 7 mesecev. Vsi njihovi izdelki so dimljeni. Na kmetiji obdelujejo še 25.000 trsov vinske trte, sorte graševina, traminec, muškat, cabernet, sauvignon in merlot. Po ogledu kleti, pokušine suhomesnatih izdelkov in vina, smo pot nadaljevali do vinske kleti Kalazič v Batini. Obdelujejo 27 ha vinogradov, od leta 2013 imajo certifikat ekološke pridelave. Poskusili smo tri vzorce vin, nato pa se odpeljali do »Baranjske kuče« v sklopu eko-etno vasi Karanac, kjer smo imeli kosilo, potem nas je čakala le še pot proti domu.



Nad vsem smo bili navdušeni, saj smo veliko videli in spoznali marsikaj novega in zanimivega.

Milena Štolfa –KGZS Zavod Go, KSS Sežana