

## PETA SLOVENSKA SORTA AJDE

# Trdinova ajda – nova lepotica dolenskih polj

**Kadar klas šumi,/ kmet počije se,/ kadar ajda diši,/ ji odkrije se!**

Ti verzi, kakor celotna Pesem o ajdi Josipa Murna Aleksandrova, ki se je temu tenkočutnemu liriku slovenske moderne porodila leta 1899, proti koncu njegovega kratkega življenja, govori o odnosu naših prednikov do ajde, ki je bil drugačen, bolj čustven kot do ostalih žit. Pogled na cvetoče ajdovo polje je nekaj lepega, značilno domačega, nekaj, kar človeka gane in se mu vtisne v spomin. Ajda se v slovenskem spominu povezuje s skledo ajdovih žgancev, ki je nasitila veliko lačnih ust ...

Nekdaj, še ne tako dolgo nazaj, je bila ajda pogosta poletna lepotica dolenskih polj, potem pa se je postopoma umikala koruzi in drugim krmnim rastlinam. "Z večjo skrbjo za zdrav-

je potrošnikov in za zdravje naših polj pa se stare poljščine vračajo; med njimi vzbujajo največjo pozornost prav ajda," pravi akademik prof. dr. Ivan Kreft, svetovno priznani strokovnjak na tem področju. Ajda je kot rastlina simbol skromnosti, saj na gnojenih oz. intenzivno obdelanih tleh ne uspeva. Ob tem pa ima ta skromna rastlina bogato vsebinsko moč, saj je popolno beljakovinsko živilo. Raziskave slovenskih znanstvenikov, ki so jih objavile tudi ameriške in japonske znanstvene revije, so pokazale, da so ajdova živila, zlasti slovenska pečena ajdova kaša, zelo koristna v prehrani sladkornih bolnikov ter za preprečevanje raka na debelom črevesju in drugih civilizacijskih boleznih, kot so debelost ter bolezni srca in ožilja. Poleg tega je ajda rastlina, ki ponuja



**AKADEMIK PROF. DR. IVAN KREFT** - Kadar ajda diši, se ji odkrije tudi akademik prof. dr. Ivan Kreft, svetovno priznani strokovnjak za ajdo in njen veliki častilec.

še vrsto možnosti za razvoj izdelkov za varovanje zdravja, ki jih ponekod v razvitem svetu

že poznajo, to so na primer ajdov čaj, staran ajdov kis, kruh z ajdovimi otrobi, z ajdovo listno moko naravno obarvana živila idr.

Pred dobrimi desetimi leti so se v prizadevanju za povrnitev, večjo veljavo in za nove sorte slovenske ajde našli strokovnjaki za ajdo z ljubljanske Biotehniške fakultete, predvsem prof. dr. Ivan Kreft, in Tone Rangus, mlinar in pridelovalec ter predelovalec ajde iz Dol. Vrhpolja v šentjernejski občini. Kako v teh krajih cenijo ajdo, veliko pove to, da je ajda celo v grbu krajevne skupnosti Vrhpolje. V Rangusovi rodbini pa je Tone že četrti mlinar, ki se ukvarja tudi z ajdo. Kakovostna ajda namreč na pade z neba in ne zraste kar sama od sebe. Poskrbeti je treba za pravo sorto, za ustrezen način in čas setve, za naravi prijazno pridelovanje, za spravilo in skladiščenje. Rangusovi so bili prvi in do sedaj edini v teh krajih, ki so pred leti v enem letu dvakrat želi ajdo – konec julija in v sredini oktobra.

Prof. Kreft je pred kakimi desetimi leti na Rangusovih njivah začel izvajati selekcijo rastlin ajde, da bi prišli do nove slovenske sorte ajde, ki bi se pridružila sedanjim štirim: darji, sivi, darini in rani. Zadnji dve leti so selekcionirano seme sejali na Javorovici, ki je po besedah

prof. Krefta zaradi višine in zato, ker v bližini ni polj z drugimi sortami ajde, ki bi se lahko skrižale z njihovo, še posebej primerna za njihov namen. Lani so poželi okoli 200 kg ajdovega semena. "Če nam bo uspelo tudi letos, smo zmagali," sta se pred žetvijo nadejala prof. Kreft in Rangus. Čeprav je precej škode naredila srnjad, za katero je ajda poseben posladek, so sredi oktobra na 40 a poželi okoli 400 kg semena. "To pa je dovolj, da ajdo posejemo na 4 ha površin," se veseli Rangus, ki ob tem seveda zagotavlja, da bo vso pridelano ajdo odkupil. Sedaj, ko je nova sorta dolenske



**TRDINOVA AJDA** – Mlinar Tone Rangus je po desetih letih selekcije zadovoljen dočkal novo slovensko ajdovo sorto, ki je dobila ime Trdinova ajda.

ajde po desetih letih selekcije tik pred uradno registracijo, se že ve, da bo siva II, kot so jo delovno imenovali, nosila ime Trdinova ajda, seveda po bardu dolenske dežele, ki je pred več kot 100 leti opazoval in opisoval pridelavo in uporabo ajde zlasti v gorskem Podgorju. Ta se sedaj vrača v naše kraje. Tu ji ustreza zmerno podnebje, tradicionalni način pridelave in nove sorte, v katerih so strokovnjaki z dolgoletno selekcijo obudili najboljše gene, skrite in prita-jene v starih, že skoraj pozabljenih sortah in jih s križanjem ter drugimi postopki požlahtnili in izboljšali.

Tako lahko v Rangusovem mlinu pričakujejo še večje zanimanje strokovnjakov za ajdo. Že do sedaj so bili pri njih strokovnjaki od Švedske do Kitajske in Japonske, kjer so ajda in jedi ter izdelki iz nje še posebej cenjeni. Veliko zanimanje je v strokovnih krogih vzbudil Rangusov luščilec za ajdo, njegov izviren izdelek, ki deluje po enakem načelu kot značilne stare slovenske stope. Tako luščena slovenska ajdova kaša, so ugotovili slovenski in švedski znanstveniki, v primerjavi z industrijsko kašo ohrani snovi, podobne najbolj kakovostnim prehranskim vlakninam, ki varujejo naša prebavila.

**A. Bartelj**



**AJDA** – Polje cvetoče ajde na Javorovici.