

IZDELKI IZ SADJA

Že stoletja cenijo ljudje **izredno hranljivost svežega sadja**. Sadje je pomemben sestavni del polnovredne prehrane, saj vsebuje veliko balastnih snovi ali vlaknin, ki ne uravnavajo le delovanja prebavil, temveč pomagajo tudi pri uravnavanju telesne teže. Sestavine svežega sadja vzdržujejo naš imunski sistem po naravni poti. Čim bolj je sadje sveže in čim bolj **naravno je bilo predelano**, boljši učinek ima na človeški organizem.

Letošnja jesen nas je bogato obdarila tudi v travniških sadovnjakih. Sadje smo že obrali, ga lepo zložili v zabojčke in spravili v primeren prostor, ki mora biti temen, dovolj zračen in imeti mora temperaturo med 2 do 4 °C in 85 do 90 % vlage. Klet, v kateri hranimo sadje tudi dobro očistimo in prezračimo.

Uživanje svežega sadja čim prej po obiranju, v užitni zrelosti, pa vedno ni mogoče, predvsem pri domačih vrstah sadja iz travniških sadovnjakov. Da sadju podaljšamo trajnost in ohranimo okus vse leto, ga lahko **predelamo v različne sadne izdelke**, kot so sok, sadno vino, sadni kis, sadno žganje, suho sadje in sadni shranki (marmelade, kompoti, ipd.).

V okviru projekta Sosedskega programa Slovenija – Madžarska – Hrvaška 2004–2006 pobude skupnosti INTERREG III/A z naslovom »Visokodebelni travniški sadovnjaki kot element ohranjanja biotske raznovrstnosti in estetske vrednosti krajine«, katerega prijavitelj je KGZS - Zavod NM in ga sofinancira EU, izvajamo različne jesenske aktivnosti, kot so **demonstracijski prikazi in tečaji predelave sadja**. Ljudem želimo predstaviti pomen visokodebelnih sadnih dreves in tehnološke osnove za predelavo sadja v določene sadne izdelke.

Za vse vrste predelave pa velja, da moramo imeti **zdravo in kvalitetno** ter od toče ali kako drugače poškodovano, nikakor pa ne gnilo sadje. Pomembno je določanje optimalne zrelosti za predelavo (test z jodovico) ter redno čistilno pobiranje odpadlega sadja. Še boljše pa je, če **sadje obiramo**. Sadje moramo obvezno namakati vsaj pol ure ter oprati, da odstranimo vso umazanijo in prah. Ko je sadje pripravljeno, sledi predelava.

Za sok, ki je osnova tudi za sadno vino, sadni kis in sadno žganje, sadje najprej zmeljemo na čim bolj drobne delce ter stisnemo v **slojni stiskalnici**. Mošt takoj obdelamo s sredstvi proti oksidaciji tako, da dodamo askorbinsko kislino = **vitamin C (5 g/100 l)**. Sledi groba filtracija s cedilom ali usedanjem grobih delcev. Če pa želimo bistri sok, uporabimo pektolitične encime za bistrenje in naplavni filter. Sok toplotno obdelamo s **cevno pasterizacijo**, kjer temperatura ne sme presežati 78 - 80°C in ga napolnimo v **steklenice**. Steklenico zapremo ter jo za dve minuti položimo v vodoraven položaj, da pasteriziramo še zamašek. Sledi **hlajenje** s hladno vodo. Sok čimprej ohladimo na 40°C, steklenice zložimo v zaboje in spravimo v primerno hladno in temno klet.

V poplavi najrazličnejših pijač in izdelkov iz sadja prepogosto pozabljamo na to, kar imamo doma. Skrbimo za svoja drevesa in ne puščajmo plodov pod njimi, saj je najdražje sadje prav tisto, ki ostane na tleh.

TATJANA KMETIČ ŠKOF, dipl.ing.agr. in hort.
KGZS – Zavod NM