



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
NOVO MESTO

Šmihelska cesta 14, 8000 Novo mesto

Tel.: (07) 373-05-70, fax: (07) 373-05-90

E-pošta: tatjana.kmetic-skof@kqzs-zavodnm.si

Splet: www.kmetijskizavod-nm.si

Novo mesto, 22.10.2021

SUŠENJE SADJA TUDI KOT DOPOLNILNA DEJAVNOST NA KMETIJI

Ne samo v naravo, tudi na kmetije je prišla jesen in z njo jesenska opravila. A za razliko od lanskega leta, ko nas je narava obdarila z oblico raznovrstnega sadja, so na t.i. 'izkupiček' sadja v letošnjem letu v veliki meri vplivale vremenske nevšečnosti, zlasti huda pozeba v začetku aprila, kateri sta sledila še suša in vročinski stres.

Kljub vsemu nam je jesen prinesla kar nekaj okusnih in popolnoma zrelih sadežev, mi pa se ne moremo upreti misli, kako zelo bomo sadje pogrešali tekom zime. Zakaj ne bi svojih najljubših sadežev posušili in v njih uživali tudi v hladnejših dneh? Zato sadje posušimo. Posušimo lahko skoraj vse vrste sadja. Med najbolj priljubljene izbire spadajo hruške, jabolka, slive, kaki, fige, pa tudi jagodičevje, marelice, češnje, in drugo. Vsaka vrsta sadja zahteva svoj postopek sušenja, a nekaj le velja za vse. Sušimo *primerno zrelo sadje* (ne premalo in ne preveč) v tako imenovani užitni zrelosti. Imeti mora ugodno razmerje med kisljinami in sladkorjem, na kar smo pozorni že pri izbiri vrst oz. sort sadja.

Najstarejša oblika sušenja sadja je sušenje na soncu. Do druge svetovne vojne so v krajih z dosti sadja v večini kmečkih gospodarstev imeli zidane pokrite dimne sušilnice. Sadje so sušili še v krušnih pečeh, saj tako posušeno sadje ni imelo vonja po dimu. Z razvojem manjših električnih sušilnikov pa se je omogočilo ljubiteljsko sušenje sadja in tako je suho sadje zopet začelo dobivati na pomenu. Pomembno je, da se videz in okus sadja med sušenjem čim manj spremenita, tako da je suho sadje lepo, svetlo, z značilno barvo in z okusom čim bližje svežemu sadju. To lahko dosežemo že s samo izbiro sort, preprečevanjem oksidacije in hitrim sušenjem pri nižjih temperaturah (okoli 50°C) ob zadostni izmenjavi zraka. Take pogoje pa nam omogočajo le sodobne sušilnice.



Če sadje sušimo za domačo porabo, ni potrebno registrirati nobene dejavnosti, če pa želimo suho sadje prodajati, moramo poznati zakonske pogoje za prigrasitev predelave sadja kot dopolnilne dejavnosti na kmetiji, dobiti nasvete pri ureditvi prostorov in spoznati osnove dobre higienske prakse. Dejavnost predelave na kmetiji predstavlja dodano vrednost osnovnim kmetijskim pridelkom in nudi možnost za dodatno zaposlitev družinskih članov ter večji prihodek na kmetiji. Dovoljenje za opravljanje dopolnilne dejavnosti se pridobi na pristojni Upravni enoti, če kmetija izpolnjuje vse pogoje za opravljanje dopolnilne dejavnosti

določene z Uredbo o dopolnilnih dejavnostih na kmetiji, Zakonom o kmetijstvu ter ostalimi predpisi.

Trenutno smo obdarjeni s paleto različnega svežega domačega sadja, a moramo se zavedati, da bomo ob koncu zime že pošteno naveličani mandarin, pomaranč in podobnega, zato bo shranek kakšne druge vrste domačega sadja dobrodošla popestritev zimskega jedilnika. Posušenemu sadju bi morali dati večjo pozornost. Suho sadje ima slajši okus, saj se mu zaradi odstranitve vode zviša koncentracija sladkorja, je hranljivo in zelo okusno, primerno za malico ali prigrizek kar tako, lahko ga uživamo samo ali pa ga dodamo v kosmiče, mleko, jogurt, sladoled, ipd.... Pripravimo lahko različne jedi (kompot, sadni kruh, sadne solate, sadne kaše, marmelade, pecivo...). Pestrost suhega sadja v primerni embalaži pa nudi tudi možnost čudovite darilne ponudbe, s katero ne naredimo dobro le zase, ampak podpiramo lokalno hrano in lokalnega kmeta.



Povrnite si energijo in zdravje s suhim sadjem!

Pripravil/a:

Tatjana Kmetič Škof

Svetovalka specialistka za kmečko družino in dopolnilne dejavnosti
na kmetiji pri Kmetijsko gozdarskem zavodu Novo mesto