

*Kalendar radova***U podrumu**

Krajnji je rok za pripremu podruma za smještaj staroga vina u boce ili spremljene u preradi i vinifikaciji malog vina. Odabir tehnologije proizvodnje odredit će tip budućeg vina. Za proizvodnju bijelog vina svježeg tipa namijenjen potrošnji u jednoj godini, predložen je izbor sljedeće tehnologije: muljanje runjanje uz dodatak sumpomog dioksidu, hlađenje masulja na 4 stupnja, očjeđivanje masulja, taloženje mesta, dekantacija bijelog mosta, osištanje, analiza sadržaja šećera i ukupnih kiselina te eventualnu korekciju aplikacija hrane za kvasac i selektoričnog vinskog kvasca te hlađena fermentacija ispod 18 stupnjeva. Ukoliko se producira bijelo vino na način da se fermentacija vrši uz maceraciju kožice (na dropu), valja naglasiti da se u trenutku muljanja-runjanja u masulju dodaje sumporni dioksid, te odmah aplicira selektoričnani vinski kvasac i hrana za kvasac. Nakon analize sadržaja šećera i ukupnih kiselina eventualno se koristi sadržaj. Fermentaciju-maceraciju svakako vršiti u zatvorenom prostoru, nikako s otvorenim klobukom. Djelomično prevelo mlado vino se kasnije može staviti na fermentaciju ili u inoks spremljnik ili drvene baćve. Producija crnog vina započinje sa muljanjem runjanjem, dodatkom sumpornog dioksidu, analizom šećera i ukupnih kiselina i eventualnom korekcijom sadržaja. Dodati hrani za kvasac, selektoričnani vinski kvasac te enzime za pospješivanje ekstrakcije boje iz kožice u sok. Fermentaciju provoditi u zatvorenom spremljniku, uz mješanje 3-4 puta na dan. Nakon što je postignuta željena obojenost sok (5-7 dana) potrebno je odotići mlado crveno vino u dropu u drugi čistu zatvoreni spremljnik, pod vjenčanicu (inoks spremljnik ili drvena baćva) gdje nastavlja fermentaciju.

**U povrtniku**

Površine se pripremaju za jesensku sadnju. Zalijali se prema potrebi i provodi zaštitna povrća od nematrica. Skidaju se ostaci biljne mase ljetnih povrtničkih kultura te se prekopavaju tlo za sadnju novih kultura. Sije se mrkva, peršin, salata, matovlja. Sadi se česnjak, salata, radici, endivija, arčičica, poruk, luk srebrenc.

Izvor: Kalendar Agroturista

# Zdrava hrana nije luksuz, nego prioritet

Pisac Ana ŠIMIĆ  
Snimio Manuel ANGELINI

**Broj potrošača eko-proizvoda se povećava. Dolaze kupci posebnih sorti povrća koja samo ja ugađaju, ali i oni poput mladih majki koje ekološku hrana kupuju za bebe te ljudi koji je koriste preventivno ili zbog bolesti. Nitko ne troši novac bez veze, veći Kuftić. Ekološki proizvodi, tvrdi, nisu luksuz, nego prioritet. Zdrava hrana je ujedno i način života**

U mjesto da tretira kumpriju raznim pesticidima nakon što ih napadne kumprinska zlatica, proizvođač ekološkog povrća i voća Nenad Kuftić sljedeće godine kumprju sadi na drugoj njivoj. Jednako metodu koristi i za druge vrste povrća, kojeg na svom polju u Tronovima kraj Marčane ima u izobilju.

Već deset godina Kuftić se na svojem obiteljskom poljoprivrednom gospodarstvu bavi ekološkim uzgojem voća i povrća, a kao predsjednik udruge "Istarski eko-proizvod" promovira ekološku proizvodnju i sudjeluje u povjerenstvu za ekološku poljoprivredu u Ministarstvu poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja.

- Moramo čekati vremena jer se loša gospodarska slika pomalo odražava i na ekološke poljoprivrednike. Posljedica krize je da srednji sloj polako nestaje. U takvoj situaciji ne možemo plasirati ekološku hrani u primjerice vrtićima gdje bi obroci roditeljima lokalnim vlastima bili malo skuplji, ali i kvalitetniji, tvrdi Kuftić. Trenutno, smatra, nemaju potrebu za širenjem vlastite proizvodnje jer je uspio sve proizvode plašiti na tržištu.

**Ne pršta niti ekološkim sredstvima**

Osim nekoliko proizvođača voća i povrća koji su, uz Kuftića, prije desetak godina pokrenuli ekološku proizvodnju, interesa za ekološkom poljoprivredom vrlo je malo.

Rjetki poljoprivrednici maslinike i vinogradare stavljuju pod ekološku kontrolu, ali brzo odustaju nakon što stotčeno napadnu usjeve. Moja proizvodnja je potpuno prirodna, posadim i ako uspije, uspije. Ne bavitim se tretranjem sadnica, usprkos tome što postoje i ekološka sredstva, ali oni zahtijevaju češće prskanje i rezultati su slabiji, kaže Kuftić, koji se u Mini-



Nenad Kuftić na najdražem stablu smokve bjelice



Zebasti pomidor



Tikvica patišion čudnog oblika



Statke peruanске jagode fizički

velikih lanaca brze hrane. Na pulsjoj tržnici Kuftić četvrtkom i subotom prodaje voće i povrće, skupljuec onog konvencionalno proizvedenog, a kupuju ga većinom turisti i stalni kupeci.

- Tijekom sezone promet je veći, dolazi dosta turista koji tu borave svake godine, a broj potrošača eko-proizvoda se povećava. Od domaćih, dolaze kupci po posebne sorte povrća koje samo ja ugađaju i ne mogu se naći kod drugih prodavača, ali i oni

poput mladih majki koje ekološku hrani kupuju za bebe te ljudi koji je koriste preventivno ili zbog bolesti. Nitko ne troši novac bez veze, reka je Kuftić. Ekološki proizvodi, tvrdi, nisu luksuz, nego prioritet. Zdrava hrana je ujedno i način života.

Većinom je koriste kupci koji se bave rekreacijom i više se kreaju. Društvo u kojem živimo, smatra, krivo je za nezdravu život populacije u Hrvatskoj. Tako umjesto da ih potiče da se kreću i bave sportom, za svaki simptom daje im

**Ekološka poljoprivreda tek na jedan posto površina**

- Upravo smo u Ministarstvu pokrenuli akcijski plan razvoja ekološke poljoprivrede za razdoblje od 2011. do 2016. godine. Cilj je u potlačenjem razdoblju povećati udio površina pod ekološkom poljoprivredom s jedan na osam posto, što je skoro pa i nemoguće. Budući da je kriza i da potrošača moć opada, mnogi bi mogli čak i odustati od ekološke proizvodnje. Reč je o eko-proizvodnji uopće ne sudjeluje u hrvatskoj turističkoj ponudi. Moram povoljni Ministarstvo turizma koje je raspisalo natječaj za dočeknu nepovratnih sredstava od otprilike 100 tisuća kuna ugovositeljima koji koriste ekološke namirnice. No, natječaj nije uspio jer se nitko od ugovositelja nije javio, rekao je Kuftić. Osim pomoći Ministarstvu turizma, koje potiče plasman ekološke proizvodnje, smatra da su proizvođači prepuni sami sebi. Državni poticaji od pet tisuća kuna po hektaru obradjenog zemljišta sasvim su solidni, kaže, a navodi da i istarska Županija ekološkim proizvođačima subvencionira polovicu troškova za nadzor i certifikate.



Narančaste paprike



Pomidor duguljasti šljivar najbolji je za pripremu šalše



Neobična hokaido tikva

lubenice manjih dimenzija i intenzivnog okusa te drugo voće. Na polju se mogu naći i sadnici Stevie rebaudiane, biljke koja se koristi kao prirodni zaslavljač. Ove neobične vrste, kaže, kupuju brojni ljudi koji voje eksperimentirati u kuhinji.

- Povrće koje ne uspije prodati, iskoristiti za kiseljenje i pripremu zimnice. Kiselim slatki i ljute paprike, tklve i tikvice. Za šalvu već imam narudžbe a radim i marmelade od smokava, višanja i kuhinja, rekao je Kuftić koji zemlju gnoji samo kompostom iz glijenjaka pomiješanim s ovčnjakom stajskim gnojem. Zadovoljan je, rekao je, što je polaganjem tempom došao do ovog što danas ima. U planu mu je izgradnja pogona za preradu, koji također misli steti polaku, ne zaletavajući se u skupe i rizične kredite. Jedino što trenutno priželjuje je dobro kisa, koja će natopiti i okrijeti zemlju, jer bar i jako sunce, usprkos zalijevanju, suše plodove.

*Mjesec kalendar*

25. i 26. kolovoza

27. kolovoza

28., 29. i 30. kolovoza

31. kolovoza

1. i 2. rujna

3. rujna

4. i 5. rujna

6., 7. i 8. rujna

9. i 10. rujna

11. i 12. rujna

13., 14. i 15. rujna

16. i 17. rujna

18., 19. i 20. rujna

21. i 22. rujna

**LEGENDA SIMBOLA**

● Biljke lista - salata, blitva, špinat, poruk, kupus, kelj, travnjak

● Biljke ploda - voće rajčica, paprika, krastavac, grah, grasač, tikvica

● Biljke korijena - kumprim, luk, mrkvica, cikora, cikora, salata, matovlja, rotkvice

● Biljke cvijeta - ruže, likovinaste biljke, cvatući grmovi, začinsko bilje

● Škare - najbolji dani za rezidbu