

Belokranjka

Sinonimi: /



Sorto je iz neizenačene populacije, ki so jo gojili na gribeljsko-krasinskem polju ob Kolpi, vzgojila Elza Leskovec iz Biotehniške fakultete v Ljubljani. O pridelavi čebule v Beli krajni poročata npr. F. Vardjan v knjigi Pridelujmo več dobrega semena vrtnih zelenjadnic (1941) in C. Jeglič v knjigi Pridelujmo več dobre zelenjadi (1941), slednji zapiše: *»V Sloveniji imamo tri območja, kjer pridelujemo domače, samonikle in avtohtone čebule; ptujsko, dolensko in belo kranjsko območje.«* Tudi F. Mikuž v knjigi Posebno žlahtnjenje rastlin – Zelenjadnice navede: *»K triletnim čebulnim sortam za pridobivanje semena spada ptujska čebula.....nadalje belokranjka in raška čebula...Ti dve sorti pa nista po obliki glave in po barvi vnanje kože povsem izenačeni.«* V knjigi Gribeljski žbul, ki so jo leta 2012 izdale N. Babič Ivaniš, M. M. Črnič, I. Pezdirc, A. Totter in B. Weiss je med ostalim zapisno tudi: *»Na gribeljsko-krasinskem območju so čebulo za prodajo pridelovali že davno, vsekakor pa že konec 19. stoletja, o čemer so leta 1898 poročale tudi Dolenjske novice. Tradicija pridelave, ki je bila za tiste čase donosen posel, se je nadaljevala še po drugi svetovni vojni in v 60. letih prejšnjega stoletja zamrla oz. pristala v omejenem obsegu, bolj za domačo uporabo.«* V Dolenjskem listu z dne 30.01.2014 B. Dušič Gornik poroča o dogajanju na pogovornem večeru Bilo je... oz. Bili so žbulari v Podzemlju dne 17.01.2014: *»...odpeljali čebul proti Kočevju in Ribnici vse do Loškega Potoka in Sodražice, nato pa zavili na hrvaško stran, kjer so prodajali vse do Čabra. Ženske so si oprtale vence čebule in jih ponujale od hiše do hiše, kot se spominja Filakova, pa so prodajali tudi moški. Taka žbularija je trajala tudi po pet dni skupaj, saj so družine spletle celo do 500 vencev čebule, v katere so s pomočjo ržene slame vpletle 12 čebul,*

po drugi vojni pa samo še 10.da so posamezne družine pridelale tudi pet ali šest ton čebule letno, tako da so se odpravili v žbularijo, torej v prodajo, tudi petkrat ali šestkrat na sezono. Vsi so nam govorili žbularji ... Pa saj nam še zdaj tako pravijo!« je bila zgovorna Filakova.A gibeljska čebula se ne da. Konec 70. let se je z njo ukvarjala prof. dr. Elza Leskovec, ki je iz neizenačene populacije gibeljske čebule - bila je lahko okrogla, ploščata ali koničasta - vzgojila novo sorto in jo le ta 1984 registrirala kot čebulo belokranjsko. »Selekcijo je delala na kmetiji Anke in Matije Jakofčiča in baje je želela čebulo poimenovati anka, a tega gospodinja ni želela, ker se je bala 'fovšije' v vasi,« je ... povedala Črničeva.« Sorto omenjajo kot primerno za dvoletni način pridelave, tj. za pridelavo preko čebulčka (npr. F. Vardjan, 1957; F. Mikuž, 1967). V Sortno listo Jugoslavije, v takratni Seznam novo vzgojenih sort, je bila vpisana leta 1984. Ob vstopu Slovenije v EU je sorta uspešno opravila preverjanje RIN in bila leta 2007 vpisana v Sortno listo Slovenije.

V starejših virih to sorto oz. populacijo iz katere je bila vzgojena, imenujejo tudi Belokranjska, Gribeljska, Gribeljski žbul, ...

Rastlina je srednje bujna, listi so dolgi, pokončni do pol pokončni, srednje zeleni z močnim voščenim poprhom, ki jo delno varuje pred čebulno plesnijo. Čebulice so majhne do srednje velike, izdolžene oblike z izbočenim koreninskim krožcem. Vrat čebulice je srednje dobro zaprt. Rumenkasto rjavi suhi luskolisti so debeli in se srednje tesno prilagajo čebulici. Mesnati luskolisti so beli, njihova povrhnjica je brez barve, na prečnem prerezu čebulice je opaznih več rastnih vršičkov. Vsebnost suhe snovi v čebulicah je visoka. Čebulice dozoriijo srednje zgodaj.

Pridelki so razmeroma nizki, zato rastlin ne smemo preveč gnojiti z dušikom, zadostuje že okoli 80 kg N na ha. Če preobilno gnojimo z N, se čebula slabše skladišči in veliko čebulic zgnije. Skladiščna sposobnost je sicer dobra.

Sorta je namenjena za krajše ali daljše skladiščenje. Uporabljamo jo svežo ali za kuho. Zaradi izbočenega krožca in ne pretesnega prilaganja suhih luskolistov je čiščenje čebul razmeroma enostavno. Sveža čebula je ostrega okusa.

Holandska rumena

Sinonimi:

Stuttgarter Riesen, Štutgartska



Sorta izvira iz okolice Stuttgarta, leta 1887 jo je iz sorte Zittauer Gelbe vzgojil Pfizter Wilhelm (PGRDEU, 2020). Omenjena je v številnih starejših slovenskih strokovnih virih s področja pridelave zelenjadnic. Nekateri viri (npr. M. Humek, 1940; A. Skulj, 1928) to sorto omenjajo kot primerno za dvoletni način pridelave, tj. za pridelavo preko čebulčka, drugi pa kot primerno za pridelavo neposredno iz semena (npr. Mikuž, 1967, F. Vardjan, 1957). V Sortno listo Jugoslavije, v takratni Seznam domačih in udomačenih sort je bila sorta vpisana že ob sami vzpostavitvi le-te leta 1967, kot vzdrževalec je bila že takrat navedena Semenarna Ljubljana. Kasneje (ob vstopu Slovenije v EU) je bila sorta zato, ker selekcija, ki jo je v Slovenji vzdrževala Semenarna Ljubljana, ni imela opravljenega preverjanja RIN, iz Sortne liste izbrisana nato, po uspešno opravljenem preverjanju skladnosti, pa je bil sinonim sorte Holandska rumena ponovno vpisan leta 2019.

V starejših virih to sorto imenujejo tudi Holandska, Stutgarska velika čebula...

Rastlina je srednje bujna, listi so srednje dolgi do dolgi, pokončni do pol pokončni, srednje zeleni s srednje močnim voščenim poprhom. Čebulice so majhne do srednje velike, rahlo sploščene z ravnim koreninskim krožcem. Vrat čebulice je lepo zaprt. Slamnato rumeno rjavi suhi luskolisti so srednje debeli do debeli in se tesno prilagajo čebulici. Mesnati luskolisti so beli, njihova povrhnjica ni obarvana, včasih se na delu čebule, ki je izpostavljen soncu, na mesnatih luskolistih pojavi zeleno obarvanje, na prečnem prerezu čebulice je običajno le en rastni vrh. Vsebnost suhe snovi v čebulicah je srednja. Čebulice dozoriijo zgodaj.

Za čebulček, iz katerega jo pogosto vzgajamo, je značilno, da tudi večje čebulice ne odganjajo prezgodaj. Močan voščen poprhm na listih rastline delno varuje pred čebulno plesnijo. Dobro se skladišči.

Sorta je namenjena za krajše ali daljše skladiščenje. Uporabljamo jo svežo ali za kuho. Sveža čebula je zmerno ostrega okusa.

Ivica rdeča

Sinonimi: /



Po informacijah vzdrževalca sorte (Amarant) je sorto na kmetijo na Studencu pri Ljubljani, kjer so sorto našli, v 60.-ih letih prejšnjega stoletja s seboj z domače kmetije v Tomačevem pri Ljubljani, kjer jo je prej vzgajala njena mama, prinesla gospodarica. Sorta je bila v Sortno listo Slovenije vpisna leta 2011 kot vrtičkarska sorta.

Rastlina je srednje bujna, listi so, pokončni do pol pokončni, temno zeleni s srednje močnim voščnim poprhom. Čebulice so srednje velike, trikotno zaobljene rahlo izstopajočim koreninskim krožcem. Vrat čebulice je slabo zaprt. Suhi luskolisti so srednje do temno bakreno rdeči. Mesnati luskolisti so nežno rožnati, njihova povrhnjica je svetlo rdečkasta, na prečnem prerezu čebulice je opaznih več rastnih vršičkov. Vsebnost suhe snovi v čebulicah je srednja (11-12%). Čebulice dozoriijo pozno.

Pridelki so razmeroma nizki, zato rastlin ne smemo preveč gnojiti z dušikom, zadostuje že okoli 80 kg N na ha. Če preobilno gnojimo z N, se čebula slabše skladišči in veliko čebulic zgnije. Skladiščna sposobnost je tudi sicer srednja do slaba.

Sorta je namenjena za takojšnjo porabo kot sveža ali za kuho. Zaradi izbočenega krožca je čiščenje čebul razmeroma enostavno. Sveža čebula je ostrega okusa.

Ptujska rdeča

Sinonimi: /



Sorta izvira iz populacije, ki so jo gojili na Ptujskem polju in jo omenjajo številni starejši viri. F. Vardjan je v knjigi Pridelujmo več dobrega semena vrtnih zelenjadnic (1941) zapisal: *»Nekateri predeli Ptujkega polja, predvsem ozemlje med Ptujem in Ormožem, so znani po svoji odlični čebuli daleč preko mej naše ožje domovine. Območja vasi Dornava, Bukovci, Stojnci, Prvenci, Borovci, Sovetinci, Markovci, Nova vas, Zabavci itd. so znamenita "lukova dežela". Izvozno središče je pa nedvomno okolica Dornave. Ptujski lukar pravi, da je ondi doma "lukova matica". V omenjenih krajih ima čebulovo semenarstvo in vzgoja čebule svojo staro tradicijo. In kako je blagostanje ondotnih kmetov povezano z rodovitnostjo in ceno čebule, nam je predočil Anton Ingolič v romanu "Lukarji". V Lukarji se je sčasoma razvila čebula s svojstvenimi lastnostmi in čisto krajevnim značajem (fenotip), ki jo imenujemo kratko in malo ptujška čebula, dasi je na videz podobna čebuli, ki jo goje v območju občine Rake, v Beli krajini, v zagrebški okolici (Sveta Klara), na Turopolju. ...Ptujška čebula je prvovrstnega okusa. Ker ostrina mesa ni pretirana, je pripravna za jelo v surovem stanju in za kuho. Trpežnost ptujške čebule, zlasti tiste, ki izvira iz lažje zemlje, je naravnost neprekosljiva, saj jo lahko ohranimo leto dni. Vnanja koža Ptujške čebule je svetle, rjavo rožnate barve. Barva ptujške čebule je komaj za spoznanje bolj svetla ko barva turopoljske. ...Pri odbiri semenic ptujške čebule je paziti, da ne pride med izbor takšna čebula, ki je temno rožnata ali rdečkasta. Taka temna čebula ni priljubljena niti našem niti na inozemskem trgu. Pristna ptujška čebula naj bo znotraj kar moči belega mesa. Površnica omesenelih luskolistov,....., mora*

biti pri prvorazredni čebuli brezbarvna. Dovoljen je kvečjemu komaj viden rožnatomodričast ali vijoličast nadah.«. Podobno to sorto opiše tudi F. Mikuž v knjigi Posebno žlahtnjenje rastlin – Zelenjadnice (1967): »K triletnim čebulnim sortam za pridobivanje semena spada ptujska čebula s ploščato oblasto obliko glave in s svetlo, rjavo rožnato vnanjo kožo, z okusnim mesom,...«. Tudi ostali viri (npr. M. Humek, 1940; C. Jeglič, 1941; J. Štrekelj, 1947) to sorto omenjajo kot primerno za dvoletni način pridelave, tj. za pridelavo preko čebulčka. V Sortno listo Jugoslavije, v takratni Seznam domačih in udomačenih sort je bila vpisana že ob sami vzpostavitvi le-te leta 1967, kot vzdrževalec je bila že takrat navedena Semenarna Ljubljana. Sorta je še pred vstopom Slovenije v EU uspešno opravila preverjanje RIN in bila vpisana v Sortno listo Slovenije.

V starejših virih sorto imenujejo tudi Ptujška, Debela domača, Domača rdeča, Domača svetlordeča... To avtohtono domačo sorto pod zaščiteno geografsko označbo z imenom »Ptujski lük« na tradicionalen triletni način iz čebulčka pridelujejo na ravninskem delu ptujskega polja, ki se razteza med reko Dravo, reko Pesnico, mestoma Ptuj in Ormož ter obronki Slovenskih goric.

Rastlina je srednje bujna, listi so srednje dolgi, pokončni do pol pokončni, modro zeleni z močnim voščenim poprhom, ki jo delno varuje pred čebulno plesnijo. Čebulice so srednje velike, ploščate z ravnim koreninskim krožcem. Vrat čebulice je lepo zaprt. Svetlo rdeče rjavi suhi luskolisti so srednje debeli do tanki in se srednje tesno prilagajo čebulici. Mesnati luskolisti so srednje debeli do debeli, zelo nežno rožnati, njihova povrhnjica je svetlo rožnata, na prečnem prerezu čebulice je opaznih več rastnih vršičkov. Vsebnost suhe snovi v čebulicah je visoka. Čebulice dozoriijo srednje pozno.

Pridelki so razmeroma nizki, zato rastlin ne smemo preveč gnojiti z dušikom, zadostuje že okoli 80 kg N na ha. Če preobilno gnojimo z N, se čebula slabše skladišči in veliko čebulic zgnije. Močan voščen poprph na listih rastline delno varuje pred čebulno plesnijo. Skladiščna sposobnost je sicer zelo dobra. Dobro prenaša transport.

Sorta je namenjena za krajše ali daljše skladiščenje. Uporabljamo jo svežo ali za kuho. Čiščenje čebul je, zaradi nekoliko vdrtega koreninskega krožca, bolj zamudno. Rezanje je enostavno, saj so mesnati luskolisti nežne teksture njihova povrhnjica pa tanka. Meso je sočno, okusno in zmerno ostrega okusa. Po teksturi čebulice spominjajo na šalotko in pri kuhanju hitro razpadejo, medtem ko značilen okus ostane.

Tera

Sinonimi: /



Sorta izvira iz populacije, ki so jo gojili na Ptujskem polju in jo omenjajo številni starejši viri. Že F. Vardjan je v knjigi Pridelujmo več dobrega semena vrtnih zelenjadnic (1941) opozarjal, da je v tej populaciji poleg »zaželenega« tipa za katerega so značilni svetlo rdeče rjavi suhi luskolisti in beli ali zelo nežno rožnati mesnati luskolisti z brezbarvno ali svetlo rožnato povrhnjico tudi »neželeni« temnejši tip: *»Pri odbiri semenic ptujske čebule je paziti, da ne pride med izbor takšna čebula, ki je temnorožnata ali rdečkasta. Taka temna čebula ni priljubljena niti našem niti na inozemskem trgu.«* Tip, ki se od sorte Ptujaska rdeča razlikuje po tem, da ima čebulica temneje rdeče suhe zunanje luskoliste in temneje rožnate mesnate luskoliste s temno rožnato povrhnjico sta iz populacije v 80.-ih letih prejšnjega stoletja odbrali Danica Zmajšek-Sušek in Miša Pušenjak iz Semenarne Ljubljana in iz njega vzgojili sorto Tera. V Sortno listo Slovenje je bila sorta vpisana leta 1996.

Rastlina je srednje bujna, listi so dolgi, pokončni do pol pokončni, temno zeleni z močnim voščnim poprhom. Čebulice so srednje velike, ploščate z ravnim koreninskim krožcem. Vrat čebulice je lepo zaprt. Rjavo rdeči suhi luskolisti so srednje debeli do tanki in se srednje tesno prilagajo čebulici. Mesnati luskolisti so srednje debeli, nežno rožnati, njihova povrhnjica je temneje rožnata, na prečnem prerezu čebulice je večinoma opaziti le en rastni vrh. Vsebnost suhe snovi v čebulicah je visoka. Čebulice dozoriijo srednje pozno

Pridelki so razmeroma nizki, zato rastlin ne smemo preveč gnojiti z dušikom, zadostuje že okoli 80 kg N na ha. Če preobilno gnojimo z N, se čebula slabše skladišči in veliko čebulic zgnije. Skladiščna sposobnost je sicer zelo dobra. Močan voščni poprhi na listih rastline delno varuje pred čebulno plesnijo.

Sorta je namenjena za krajše ali daljše skladiščenje. Uporabljamo jo svežo ali za kuho. Sveža čebula je ostrega okusa.