

Ljubljansko rumeno

Sinonimi: /



Sorta je omenjena v številnih starejših virih v Slovenskem jeziku. Pogosto je poimenovana Kranjsko korenje. V večini virov je omenjena kot krmno oz. njivsko korenje, nekateri omenjajo, da je uporabna tudi kot jedilno korenje. Sorto že leta 1902 omenja Viljem Rohrman je v knjigi Poljedelstvo, slovenskim gospodarjem v poduk: *»Prav lepe korenine ima naše domače korenje, ki daje po nekaterih ugodnejših krajih izvrstne pridelke, tako na pr. okrog Dobrave pri Ljubljani in drugod.«*. V Severjevih katalogih v obdobju med leti 1934 in 1941 je sorta našeta tako pri korenju za krmo kot tudi pri zelenjadnem semenu (katalogi Sever & komp 1934, 1938 in 1941). Podrobnejši opis sorte je najti v knjigi Pridelujmo več dobrega semena vrtnih zelenjadnic F. Vardjana (1941): *»Pridelovanje korenjevega semena je pri nas že udomačeno in kranjsko korenje uživa enak sloves ko kranjska repa. ... Pravo kranjsko korenje nahajamo le še v oddaljenih vaseh Dolenjske, tu prideluje kmet že oddavna seme za lastno porabo samo doma. To korenje je svetlorumene barve in pravilno stožčaste oblike. Koren raste povsem v zemlji in ima zato le malo ali nič zelenega vratišča. Kranjsko korenje je sicer srednje debelo, vendar doseže v dobrih letinah znatno debelost, zlasti če smo ga sejali že zgodaj spomladi. To korenje je torej pripravno za samostojno setev in za strniščni podsevek. ... Mnogo domačega semena pridelamo v okolici Velikih Lašč, Št. Vida pri Stični in v ljubljanski okolici. Na Dolenjskem najdemo med pristnim kranjskim rumenim korenjem mnogo belega, česar ne želimo, ker hočemo ohraniti kranjsko korenje pristno in čisto.* Podobno je sorto opisal tudi F. Mikuž v knjigi Posebno žlahtnjenje rastlin, Zelenjadnice

(1967). V Sortno listo Jugoslavije, v takratni Seznam domačih in udomačenih sort je bila sorta, sicer z imenom Ljubljansko pri krmnem korenju, vpisana že ob sami vzpostavitvi le-te leta 1967. Kasneje (ob vstopu Slovenije v EU) je bila sorta zato, ker ni imela opravljenega preverjanja RIN, iz Sortne liste izbrisana in nato, po uspešno opravljenem preverjanju, ponovno vpisna leta 2008.

V starejših virih v slovenščini sorto imenujejo tudi Domače korenje, Kranjsko korenje, Kranjsko, Ljubljansko...

Rast je bujna. Listi so srednje do temno zeleni, pokončni, močni in majo dolge peclje. Svetlo rumeni korenji so stožčaste oblike, dolgi in široki. V primernih tleh dosežejo do 30 cm. Vrh korena nekoliko gleda iz zemlje, zato je zeleno obarvan. Površina korena je srednje gladka. Stržen, ki je nekoliko bolj oranžno rumene barve kot zunanji del, na prerezu zavzema večji del korena. Korenje dozori pozno, v 3 do 4 mesecih. Takrat se tudi konica korena obarva rumeno.

Sorta je manj občutljivi za črno pegavost ali korenjev listni ožig. Listje je močno in obstojno, zato je sorta primerna tudi za strojno spravilo. Pri zgodnji setvi je sorta nagnjena k uhajanju v cvet. Včasih so ga sejali že februarja v posevek žit in nato pulili jeseni. Kot samostojni posevek ga sejemo v maju. S setvijo ne hitimo, saj seme bolje vznikne v primerno ogretyh tleh (najbolje kadar imajo tla okoli 20 °C), poleg tega pa bo ob kasnejši setvi tudi manj rastlin predčasno ušlo v cvet. Ker je sorta bujna, rastline potrebujejo izdatno gnojenje in dovolj prostora - razdalja med vrstami naj bo 40 do 60 cm, v vrsti ga preredčimo na 3 do 5 cm. Debelina korena je odvisna tudi od gostote setve. Če ne želimo, da bi bili korenji predebeli, jih posejemo nekoliko gosteje, vendar ne manj kot 3 cm narazen. Pri redkih setvah se korenji, še posebej če sejemo zgodaj, bolj odebelijo. Če korene nameravamo skladiščiti, moramo pustiti, da polno dozori, sicer korene lahko pulimo in uporabljamo tudi prej.

Ljubljansko rumeno je primerno za skladiščenje, svežo rabo in za krmo domačih živali. Cenjeno je zaradi izrazite arome, ki se ohrani tudi pri kuhanju in obogati okus različnih juh.

