

Emona

Sinonimi: /

Sorto je Mihaela Černe s sodelavcema J. Žunkovičem in M. Levičnik s Kmetijskega inštituta Slovenije vzgojila z individualno odbiro iz populacije Ljubljanskega (Kašeljkega) zelja. Informacije o tej populaciji so zbrane pri opisu sorte Ljubljansko. Iz populacije je odbrala tip s ploščato okroglimi glavami. V Sortno listo Jugoslavije, v takratni Seznam novo vzgojenih sort, je bila sorta Emona vpisana leta 1979. Ob vstopu Slovenije v EU je bila sorta v Sortno listo R Slovenije sprva vpisana kot ohranjevalna sorta. Kasneje je bilo njeno vzdrževanje za nekaj let opuščeno, dokler ga ni prevzelo podjetje Amarant, ki je sorto leta 2016 ponovno vpisalo v Sortno listo kot vrčičkarsko sorto.

Rastline so velike in srednje visoke. Kocen je srednje visok do kratek in debel. Vehe so velike, srednje položne, srednje mehurjaste in srednje do svetlo zelene. Glave so ploščate, svetlo zelene, srednje velike in tehtajo 1,5 do 3 kg. Listi se popolnoma prekrivajo vendar v glavi niso povsem sklenjeni, zato so glave srednje čvrste. V notranjosti je glava rumenkasta. Vreteno sega do polovice glave. Listi so veliki, tanki in elastični, listna rebra so srednje debela. Zori srednje pozno.

Sorta srednje poznega zelja, od presajanja do tehnološke zrelosti potrebuje okoli 100-120 dni. Sorta je precej neizenačena, tudi dozorevanje je srednje do slabo izenačeno, na njivi je srednje obstojna. Je srednje občutljiva za črno žilavko kapusnic. Večina glav je slabo zbitih (izpolnjenih), a je zato bolj odporna na pozebo. Pridelki so majhni. Sorta je malo do srednje nagnjena k pokanju. Vsebnost suhe snovi je okoli 8%.

Zelje Emona je primerno za svežo porabo, kratkotrajno skladiščenje, predvsem pa za kisanje tako ribanega zelja kot celih glav. Ker je glava v notranjosti rumenkasta, so tudi solate in kislo zelje pripravljene iz te sorte rahlo rumeno obarvani. Listi so tanki in elastični, zato so skisane glave cenjene pri pripravi sarm. Pri ribanem zelju so rezine dolge in tanke, kislo zelje pa zato hitro kuhano. V degustacijah kislega zelja je običajno med najboljše ocenjenimi.



Futoško

Sinonimi: /



Sorta izvira iz populacije, ki se je oblikovala na območju Futoga v regiji Bačka v Vojvodini. Glede na navedbe na spletni strani Združenja Futoški kupus (Udruženje Futoški kupus, 2020), naj bi zelje na tem območju začeli gojiti v 18. stoletju. V Slovenji je sorta verjetno prisotna od 30-ih let prejšnjega stoletja, v svojem katalogu za leto 1938 jo je npr. Sever ponujal (katalog Sever & komp 1938) med poznimi sortami kot: *»...s tenkimi rebri na kratkem štoru«*. V katalogu Sever & komp za leto 1941 za srbsko tržišče je opis nekoliko bolj podroben: *»s kratkim vretenom, ne prav zgodnje, velika trda glavica sijajen za kisanje«*. Sorto Futoško med poznimi sortami v knjigi Vrtnarstvo, II. del zelenjadarstvo našteje F. Vardjan (1957) in jo opiše kot ploščato okroglo, enako sorto opiše tudi F. Mikuž v knjigi Posebno žlahtnjenje rastlin, Zelenjadnice (1967), ki dodaja, da je sorta iz Bačke in da so glave velike. Sredi 20. stoletja je bila sorta Futoško na območju takratne skupne države Jugoslavije pomembna tržna sorta, kar lahko sklepamo iz tega, da je opisana v Priročniku o kvaliteti prehranskih proizvodov iz leta 1965 (Ljubisavljević M., 1965), ki ga je izdal Zvezni tržni inšpektorat Jugoslavije. V priročniku je zapisano, da je center pridelave te sorte Vojvodina (v Srbiji, op. avt.), še posebej Futog ter da je to najbolj znana sorta zelja na trgu. Na tem območju je sorta še danes zelo razširjena in znatne količine kislega zelja te sorte izvažajo v Nemčijo, Francijo, Anglijo in ZDA (Udruženje Futoški kupus, 2020). Sorta je bila v Sortno listo Jugoslavije, v takratni Seznam domačih in udomačenih sort, 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. Po uspešno opravljenem preverjanju je bila leta 2012 ponovno vpisana v Sortno listo Slovenije.

Proizvodi iz sorte Futoški, ki jo vzdržujejo v Srbiji in je po lastnostih podobna sorti Futoški, ki jo vzdržujemo v Sloveniji, so kot »Futoški sveži i kiseli kupus« vpisani v register zaščitenih geografskih označb v Srbiji.

Rastline so velike in srednje visoke. Kocen je srednje visok. Vehe so velike, okrogle in rastejo pol pokončno, so srednje rumeno zelene (temnejše od zunanjih listov glave), voščena prevleka je šibka, srednje mehurjaste, listni rob je srednje valovit. Glave so ploščato okrogle, zeleno rumene, srednje velike, srednje zbite in tehtajo 1,5 do 3,5 kg. Listi se popolnoma prekrivajo, v glavi se listi rahlo zvijajo. V notranjosti je glava rumenkasto bela, struktura je fina, Vreteno je srednje dolgo in sega nekoliko pod polovico glave. Listi so veliki, tanki in elastični, listna rebra so tanka. Zori srednje pozno.

Sorta srednje poznega zelja, od presajanja do tehnološke zrelosti potrebuje okoli 90-100 dni. Dozorevanje je srednje do slabo izenačeno, na njivi je slabše obstojna. Je srednje občutljiva za črno žilavko kapusnic. Glave so srednje zbite. Pridelki so majhni. Sorta je srednje nagnjena k pokanju. Vsebnost suhe snovi je okoli 7%.

Zelje Futoško je primerno za svežo porabo, kratkotrajno skladiščenje in kisanje tako ribanega zelja kot celih glav. Sveže zelje vsebuje dosti sladkorjev, zato so solate pripravljene iz te sorte okusne, pa tudi kisanje zato poteka hitro. Zaradi rumene barve listov v glavi so solate in kislo zelje pripravljene iz te sorte rahlo rumeno obarvani. Rezine ribanega zelja so tanke, vendar krajše. Ker so listna rebra tanka in listi elastični, so skisane glave cenjene pri pripravi sarm. V degustacijah kislega zelja je običajno med bolje ocenjenimi.



Ljubljansko

Sinonimi: /



Sorta je vzgojena iz populacije katere pridelovanje je bilo že v 19. stoletju razširjeno v okolici Ljubljane pa tudi širše. O ljubljanskem oz. kašeljskem zelju, ki ga pridelujejo v okolici Ljubljane in so ga v drugi polovici 19. stoletja ribanega kislega prodajali tudi v Trst, Berlin in celo v Egipt, Malo Azijo in Južno Ameriko poroča več avtorjev (npr. F. Povše v knjigi Umni kmetovalec snopič II iz 1876, R. Justin v prilogi Vrtnar časopisa Kmetovalec leta 1993, V. Rohrman v knjigi Poljedelstvo iz leta 1902, F. Vardjan v knjigi Pridelujmo več dobrega semena vrtnih zelenjadnic iz 1941). Sorto ljubljansko oz. kašeljsko kot pozno omenjata tudi A. Skulj (1928) in J. Štrekelj (1947). Ker so v začetku 20. stoletja pridelovali vse več sort, ki so prihajale od drugod, je populacija postajala vse bolj neizenačena in vse več je bilo pozivov, da je potrebno sorti povrniti prvotne lastnosti. Npr. C. Jeglič (1941) in F. Vardjan (1941), ki je zapisal: » *Ko se je pri nas upeljala semenska trgovina, smo začeli uvažati tudi različne tuje sorte, ki niti od daleč niso bile tako dobre ko naše ljubljansko zelje, a s tem smo na žalost dosegli, da je danes ljubljansko zelje skrižano, neenotno in manj vredno kot je bilo nekdaj. Le v bolj oddaljenih krajih se je rod še do gotove meje ohranil v približni prvobitnosti, ker so še naprej gojili le domače zelje. To vidimo na primer pri kašeljskem zelju, ki ga smatramo le za drugo obliko ali za različek ljubljanskega zelja. ... Hvaležna bi bila naloga, da izluščimo zopet to zelje iz ostale mešanice in da oživimo zoper staro ljubljansko zelje v oni dobroti, v kakršni je bilo nekdaj. Ljubljansko zelje je srednje pozna (ne pozna) sorta ploščatookroglih glav, ki so bolj svetlozelene barve. Kocen je sorazmerno debel, srednje visok, vreteno je sicer dolgo in debelo, toda*

mehko. (Tu bo treba vretena zmanjšati!) Povprečna teža glav znaša 2,5 kg, dasi niso redke v nekaterih letih tudi glave s 5 kg.«. Podobno sta sorto opisala tudi S. Avšič (1966) in F. Mikuž (1967), ki poudarja, da je zato, ker listi v glavi niso tesno naloženi, bolj odporna na nizke temperature. Sredi 20. stoletja je bila sorta Ljubljansko na območju takratne skupne države Jugoslavije pomembna tržna sorta, kar lahko sklepamo iz tega, da je tako označena in opisana v Priročniku o kvaliteti prehrabnih proizvodov iz leta 1965 (Ljubisavljević M., 1965). Sorta je bila v Sortno listo Jugoslavije, v takratni Seznam domačih in udomačenih sort 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. Po uspešno opravljenem preverjanju je bila leta 2011 ponovno vpisna kot vrčičarska sorta.

V 70-ih letih prejšnjega stoletja so se pri Kmetijskem inštitutu Slovenije res lotili selekcije populacije Ljubljanskega zelja in M. Černe je iz nje vzgojila še sorti Emona in Kranjsko okroglo.

Rastline so velike in visoke. Kocen je srednje visok in debel. Vehe so velike, srednje položne in srednje mehurjaste, svetlo zelene. Glave so ploščate ali ploščato okrogle, svetlo zelene, velike in tehtajo 1,5 do 2,5 kg. Listi v glavi niso sklenjeni, zato so glave manj čvrste a tudi bolj odporne na pozebo. V notranjosti je glava rumenkasta. Vreteno je sicer dolgo in debelo toda mesnato. Listi so veliki, tanki in elastični, listna rebra so srednje debela. Zori srednje pozno.

Sorta srednje poznega zelja, od presajanja do tehnološke zrelosti potrebuje okoli 100-120 dni, dozorevanje je srednje izenačeno, na njivi je srednje obstojna. Je srednje občutljiva za črno žilavko kapusnic. Večina glav je slabo zbitih (izpolnjenih), a je zato bolj odporna na pozebo. Pridelki so majhni. Sorta je ni nagnjena k pokanju. Vsebnost suhe snovi je okoli 8%.

Zelje Ljubljansko je primerno za svežo porabo, kratkotrajno skladiščenje in kisanje tako ribanega zelja kot celih glav. Ker je glava v notranjosti rumenkasta, so tudi solate in kisló zelje pripravljene iz te sorte rahlo rumeno obarvani. Sveže zelje vsebuje dosti sladkorjev, zato so solate pripravljene iz te sorte zelo okusne. Ker so listi elastični, so skisane glave cenjene pri pripravi sarm. Pri ribanem zelju so rezine dolge in tanke, kisló zelje pa zato hitro kuhano. V degustacijah kislóga zelja je običajno med najboljše ocenjenimi.



Nanoško

Sinonimi: /



Po informacijah v prijavi za vpis vrtničkarske sorte v Sortno listo, so sorto pri Semenarni Ljubljana odbrali iz populacije poznega zelja, ki so ga večinoma poznali v Vipavski dolini. Starejši pisni viri posebej ne omenjajo populacije zelja s tega območja. Iz različnih zgodovinskih virov lahko razberemo, da je bila Vipavska dolina predvsem vinogradniško območje in da so kmetje na trg oddali le presežke vina, grozdja in sadja, ostale pridelke (krompir, koruzo, fižol in zelje) pa so pridelovali za svoje potrebe (npr. V. Šenica Pavletič, 2005). Da so zelje na tem območju pridelovali gre sklepati tudi po tradicionalnih jedeh, npr. G. Makarovič je o prehrani Vipavcev v različnih virih našel tole: » *V občini Vipava je bila leta 1832 poglavitna jed polenta, dalje fižol in zelje ter kisle repa in koruzni kruh; krompir je bil postranskega pomena. Po opisu, ki velja še za 18. stoletje, so Vipavci že tedaj jedli predvsem polento, omenjen pa je tudi cmokavc. To je bilo drobno zrezano zelje, poparjeno in začinjeno z malo masti in soli; ta „bedna jed“ je del poletja pomenila vsakdanjo hrano.*«. Po navedbah I. Lebana (1950) so sredi prejšnjega stoletja zelje v manjšem obsegu pridelovali tudi na samem Nanosu, kjer so sadike zelja pridelovali tudi za prodajo. Sorta Nanoško je bila v Sortno listo R Slovenije vpisana leta 2018 kot vrtničkarska sorta.

Rastline so velike in zelo visoke. Kocen je dolg. Vehe so svetlo zelene barve, zelo velike, jajčaste oblike, šibko do srednje mehurjaste in rastejo pol pokončno do pokončno. Glave so visoko okrogle do jajčaste, svetlo rumeno zelene, velike. Listi se prekrivajo, glave so mehke. V notranjosti je glava rumenkasta, vreteno je dolgo, na prerezu glave sega o do polovice višine glave. Zori zelo pozno.

Sorta je zelo pozna in bujna sorta. Primerna je predvsem za območja z daljšim vegetacijskim obdobjem. Rastline se rade prevračajo.

Presnik F1

Sinonimi: /



Sorta je prvi v Sloveniji vzgojen hibrid zelja, ki je (bil) vpisan v Sortno listo. Vzgojila ga je Katarina Rudolf Pilih z Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani skupaj s sodelavci in je rezultat žlahtniteljskega programa zelja, ki je bil sprva financiran preko različnih projektov, od leta 2014 pa ga sistematično financira ministrstvo za področje kmetijstva. Hibrid z začasno oznako 354 izhaja iz križanj različnih sort, materna linija vključuje dednino sorte Varaždinsko in hibridne sorte Hawke, očetovska linija pa poleg dednine obeh sort vključenih v materno linijo še dednino hibridne sorte Matsumo. V Sortno listo Slovenije je bila hibridna sorta Presnik F1 vpisana leta 2016 kot vrtničarska sorta.

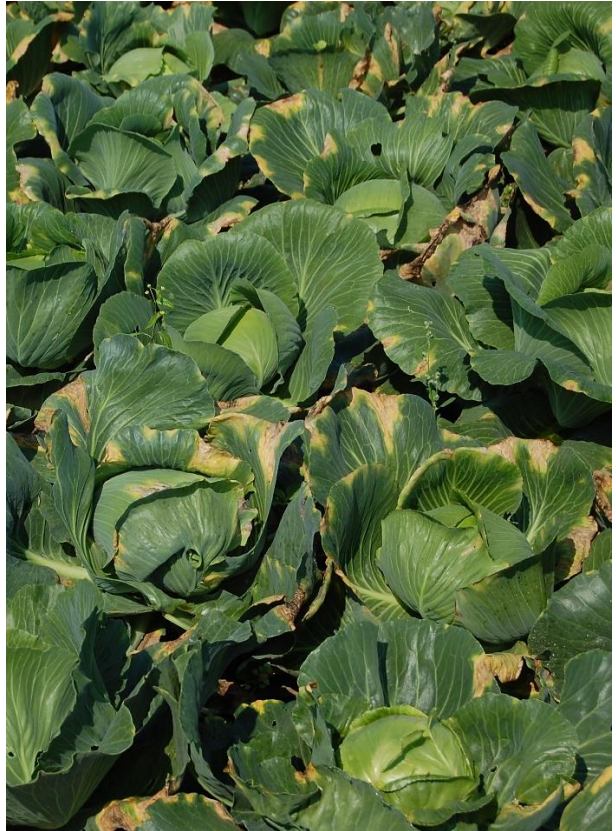
Rastline so majhne in nizke. Kocen je kratek. Vehe so temno rumeno zelene barve, prekrite s šibkim voščnim poprhom, majhne, ploščato okrogle, šibko mehunjaste in rastejo pol pokončno do položno. Glave so ploščato okrogle do široko jajčaste, svetlo rumenozelene, majhne in tehtajo okoli 1,5 do 2,5 kg. Listi se delno prekrivajo, glave so čvrste do zelo čvrste. V notranjosti je glava rumenkasta, struktura je fina. Vreteno je dolgo, na prerezu glave sega o do polovice višine glave. Zori srednje pozno.

Sorta srednje poznega zelja, od presajanja do tehnološke zrelosti potrebuje okoli 95-105 dni, dozorevanje je izenačeno. Večina glav je zbitih. Ker so rastline majhne, ki jih lahko sadimo na manjše razdalje kot običajno sadimo srednje pozne hibridne sorte zelja. Sorta je manj občutljiva za črno žilavko kapusnic, v primeru okužbe se simptomi pojavijo le na spodnjih listih. Pridelki so majhni. Sorta je srednje nagnjena k pokanju.

Sorta je primerna za presno rabo in kisanje.

Varaždinsko 2

Sinonimi: /



Sorta zelja Varaždinsko 2 so iz populacije varaždinskega zelja, ki jo pri nas pridelujemo že več kot 70 let, odbrali pri Semenarni Ljubljana. Kot pove že ime, populacija izvira z območja okoli Varaždina na Hrvaškem. M. Bogović je s sodelavcema leta 2011 v Agronomskem Glasniku objavil prispevek v katerem opisuje zgodovino nastanka in gojenja varaždinskega zelja ter zaščito geografskega porekla pridelka zelja sorte Varaždinski kupus. Slednja prav tako izhaja iz populacije varaždinskega zelja in je kot ohranjevalna sorta vpisana v Sortno listo R Hrvaške. Varaždinsko zelje naj bi omenjali že konec 19. stoletja, organizirano pa naj bi to populacijo zelja začeli vzdrževati in razmnoževati v 60-ih letih prejšnjega stoletja. Sorta se je kmalu uveljavila tudi v Slovenji, v katalogu Sever & komp za leto 1941 za srbsko tržišče je opisna takole: »*pozno, polvisoko, z zelo čvrsto rebrato okroglo glavico, zelo priljubljeno zimsko zelje za kisanje*«. Sorto Varaždinsko med poznimi sortami v knjigi Vrtnarstvo, II. del zelenjadarstvo našteje F. Vardjan (1957) in jo opiše kot sploščeno, sorta je opisana tudi v knjigi Opisi priporočenih sort poljščin i vrtnin (Avšič S. in sod., 1966), podobno je sorto opisal tudi F. Mikuž v knjigi Posebno žlahtnjenje rastlin, Zelenjadnice (1967): »*...pozno zelje s srednje velikimi ploščatimi glavami, trpežno prikladno za zimsko shranjevanje in kisanje*«. Sredi 20. stoletja je bila sorta Varaždinsko na območju takratne skupne države Jugoslavije pomembna tržna sorta, kar lahko sklepamo iz tega, da je opisana v Priročniku o kvaliteti prehranskih proizvodov iz leta 1965 (Ljubisavljević M., 1965), ki ga je izdal Zvezni tržni inšpektorat Jugoslavije. V Sortno listo Jugoslavije, v takratni Seznam domačih in udomačenih sort,

je bila sorta z imenom Varaždinsko vpisana že ob sami vzpostavitvi le-te leta 1967. Kasneje (ob vstopu Slovenije v EU) je bila sorta Varaždinsko zato, ker ni imela opravljenega preverjanja RIN, iz Sortne liste izbrisana. Selekcija Varaždinsko 2 Semenarne Ljubljana je nato uspešno opravila preverjanje in bila leta 2012 vpisana v Sortno listo Slovenije.

Proizvodi iz sorte Varaždinski kupus, ki jo vzdržujejo na Hrvaškem in prav tako izvira iz populacije varaždinskega zelja, so kot »Varaždinsko zelje« vpisani v register zaščiteneih označb porekla in zaščiteneih geografskih označb (Varaždinsko zelje (ZOP)).

Rastline so srednje velike in visoke. Kocen je kratek do srednje visok in debel. Vehe (listi, ki obkrožajo glavo) so značilne temno olivno zelene barve, prekrite s srednje močnim voščnim poprhom, ki pa z dozorevanjem glav skoraj izgine. Vehe so srednje velike, ploščato okrogle, srednje mehurjaste in rastejo srednje položno. Glave so ploščate, rumeno zelene, srednje velike in tehtajo okoli 1,5 do 2,5 kg. Listi se dobro prekrivajo, vendar v glavi niso povsem tesno zloženi, zato so glave srednje čvrste. Običajno je glava z zgornje strani čvrsta, s spodnje pa manj zbita. V notranjosti je glava rumenkasta. Vreteno je dolgo, na prerezu glave sega približno do polovice višine glave. Listi so veliki, tanki in elastični, listna rebra so srednje debela. Zori srednje pozno.

Sorta srednje poznega zelja, od presajanja do tehnološke zrelosti potrebuje okoli 95-115 dni, dozorevanje je srednje izenačeno, na njivi je srednje obstojna. Zelo je občutljiva za črno žilavko kapusnic. Večina glav je srednje zbitih. Pridelki so majhni do srednji. Sorta je srednje nagnjena k pokanju. Vsebnost suhe snovi je okoli 7,5%.

Sorta je primerna za svežo porabo, krajše skladiščenje, predvsem pa za kisanje tako ribanega zelja kot celih glav. Sveže zelje je, če ga poberemo pred prvim mrazom, dokaj ostrega okusa, ki pa z izpostavljenostjo nizkim temperaturam izgine. Ker vsebuje dosti sladkorjev, so solate pripravljene iz te sorte okusne, kisanje pa je enostavno. Ker je glava v notranjosti rumenkasta, so tudi solate in kislo zelje pripravljene iz te sorte rahlo rumeno obarvani. Ker so listi tanki in rebra ne preveč debela, so tudi rezine po ribanju tanke. Zaradi ploščate oblike so glave primerne za zlaganje v bazene ali sode in kisanje celih glav. Zaradi naštetih lastnosti listov so skisane glave cenjene pri pripravi sarm. V degustacijah kislega zelja je običajno med najboljše ocenjenimi.



Varaždinsko 3

Sinonimi: /

SORTE TRENUTNO NE VZDRŽUJEJO V SLOVENIJI

Sorto zelja Varaždinsko 3 so iz populacije varaždinskega zelja, ki jo pri nas pridelujemo že več kot 70 let, odbrali pri italijanski semenarski hiši Consorzio Sativa Società Cooperativa Agricola, katere seme pri nas trži Planta Prelesje. Več je o populaciji varaždinskega zelja napisano pri sorti Varaždinsko 2. V Sortno listo Jugoslavije, v takratni Seznam domačih in udomačenih sort, ki so upravičeno v pridelavi, je bila sorta z imenom Varaždinsko vpisana že ob sami vzpostavitvi le-te leta 1967. Kasneje (ob vstopu Slovenije v EU) je bila sorta Varaždinsko zato, ker ni imela opravljenega preverjanja RIN, iz Sortne liste izbrisana. Selekcija Varaždinsko 3 je nato uspešno opravila preverjanje in bila leta 2012 vpisana v Sortno listo Slovenije.

Proizvodi iz sorte Varaždinski kupus, ki jo vzdržujejo na Hrvaškem in prav tako izvira iz populacije varaždinskega zelja, so kot »Varaždinsko zelje« vpisani v register zaščiteneih označb porekla in zaščiteneih geografskih označb (Varaždinsko zelje (ZOP)).

Rastline so srednje velike do majhne in visoke. Kocen je kratek do srednje visok in debel. Vehe so zelene barve, prekrite s srednje močnim voščnim poprhom, ki pa, za razliko od sorte Varaždinsko 2, z dozorevanjem glav ne izgine povsem. Vehe so srednje velike, ploščato okrogle, srednje mehurjaste in rastejo srednje položno. Glave so ploščato okrogle oz. narobe zvonaste, rumeno zelene, srednje velike in tehtajo okoli 1,5 do 2,5 kg. Listi se dobro prekrivajo, vendar v glavi niso povsem tesno zloženi, zato so glave srednje čvrste do mehke. V notranjosti je glava rumenkasta. Vreteno je dolgo, na prerezu glave sega približno do polovice višine glave. Listi so veliki, tanki in elastični, listna rebra so srednje debela. Zori srednje pozno.

Sorta srednje poznega zelja, od presajanja do tehnološke zrelosti potrebuje okoli 95-115 dni, rastline so manj izenačene kot pri sorti Varaždinsko 2, dozorevanje je srednje izenačeno, na njivi je srednje obstojna. Večina glav je slabo zbitih. Pridelki so majhni.

Sorta je primerna za svežo porabo, krajše skladiščenje ali pa za kisanje tako ribanega zelja kot celih glav. Ker je glava v notranjosti rumenkasta, so tudi solate in kislo zelje pripravljene iz te sorte rahlo rumeno obarvani.

