

Kranjska okrogla

Sinonimi: /

Sorta izhaja iz populacije strniščne repe, ki je bila razširjena po Sloveniji. V starejših virih domačo oz. kranjsko repo opisujejo zelo različno, je pa vsem opisom skupno, da gre za strniščno repo z belim mesom, ki je odlična za kisanje. Domačo repo že leta 1902 v knjigi Poljedelstvo, slovenskim gospodarjem v poduk, kot *»prav dobro in za naše kraje največ vredno«* oceni Viljem Rohrman. Enako jo oceni tudi A. Skulj v knjigi Naša Zelenjad (1928): *»Za jesensko setev je najboljša naša domača repa.«* V Severjevih katalogih v obdobju med leti 1934 in 1941 je navedena Kranjska bela okrogla (katalogi Sever & komp 1934, 1938 in 1941). C. Jeglič v knjigi Pridelujmo več dobre zelenjadi (1941): *»Po njivah pa se pri nas mnogo prideluje domača kranjska repa kot jesenski (strniščni) poljski pridelek. Ta repa je zelo okusna, toda za spomladanski pridelek bi bila prepočasna.«* F. Vardjan v knjigi Vrtnarstvo, II. del Zelenjadarstvo (1957) med sortami strniščne repe našteje tudi Belo ploščato (kranjsko). V knjigi Opis priporočenih sort poljščin in vrtnin (Avšič S. in sod., 1966) izpostavijo, da je repa Kranjska strniščna repa hitre rasti katere meso je belo, sočno in prijetnega okusa, listi pa so maloštevilni, pokončno rastoči, majhni in imajo dolg pecelj. Navajajo tudi, da po obliki korena in obarvanosti glave populacija ni izenačena, saj so v njej prisotni kar 4 tipi: (1) podolgovat, bel z zeleno glavo, (2) sploščeno okrogel bel z zeleno glavo, (3) okrogel bel z zeleno glavo in (4) podolgovat bel z rdeče vijoličasto glavo. V Sortno listo Jugoslavije, v takratni Seznam domačih in udomačenih sort je bila sorta Kranjska, vpisana že ob sami vzpostavitvi le-te leta 1967. Leta 1989 je bila sorta

Kranjska izbrisana, vpisna pa je bila sorta Kranjska okrogla. Sorta je ostala vpisana tudi v Sortno listo Slovenije. 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 vpisana leta 2011.

V starejših virih v slovenščini populacijo iz katere sorta izhaja imenujejo tudi Domača repa, Kranjska repa...

Rastline so srednje bujne do šibke rasti. Listov je malo, rastejo pol pokončno, so srednje zeleni, listna ploskev je deljena. Koreni rastejo do polovice nad zemljo. Koren je ploščato okrogel, z zgornje strani blago vdrt, ob korenini zožen, majhen do srednje velik, bel, po površini nekoliko plutast, glava korena je srednje rdeče vijolična. Meso je belo, sočno, prijetnega nekoliko ostrega okusa.

Sorta je prilagojena predvsem za jesensko (strniščno) pridelavo. Sejemo jo običajno po žetvi strnih žit v juliju. Za vegetacijo običajno potrebuje 9 do 11 tednov. Če ima dovolj vlage, dobro uspeva v vsakih tleh. Če so tla v obdobju razvoja korenov suha, le-ti postanejo leseni in manj okusni. V začetnih fazah razvoja jo zelo radi napadejo kapusovi bolhači. Ker koreni rastejo le do polovice v zemlji, se jih lahko puli. Korene lahko pulimo sproti, če jih bomo skladiščili ali ribali, pustimo da dozori in jih pulimo šele, ko spodnji listi začnejo rumeneti. Zaradi oblike koreni niso primerni za strojno lupljene, zato so pridelavo te sorte začeli opuščati.

Primerna je za takojšnjo uporabo, za kisanje in krmo. Dobro se skladišči. Če jo skladiščimo predolgo, postane puhla. Kisamo jo lahko ribano ali celo.

Kranjska podolgovata

Sinonimi: /

Sorta izhaja iz populacije strniščne repe, ki je bila razširjena po Sloveniji. V starejših virih domačo oz. kranjsko repo opisujejo zelo različno, je pa vsem opisom skupno, da gre za strniščno repo z belim mesom, ki je odlična za kisanje. Domačo repo že leta 1902 v knjigi Poljedelstvo, slovenskim gospodarjem v poduk, kot *»prav dobro in za naše kraje največ vredno«* oceni Viljem Rohrman. Enako jo oceni tudi A. Skulj v knjigi Naša Zelenjad (1928): *»Za jesensko setev je najboljša naša domača repa.«*. V Severjevih katalogih v obdobju med leti 1934 in 1941 je navedena Kranjska bela okrogla (katalogi Sever & komp 1934, 1938 in 1941). C. Jeglič v knjigi Pridelujmo več dobre zelenjadi (1941): *»Po njivah pa se pri nas mnogo prideluje domača kranjska repa kot jesenski (strniščni) poljski pridelek. Ta repa je zelo okusna, toda za spomladanski pridelek bi bila prepočasna.«*. F. Vardjan v knjigi Vrtnarstvo, II. del Zelenjadarstvo (1957) med sortami strniščne repe našteje tudi Belo ploščato (kranjsko). V knjigi Opis priporočenih sort poljščin in vrtnin (Avšič S. in sod., 1966) izpostavijo, da je repa Kranjska strniščna repa hitre rasti katere meso je belo, sočno in prijetnega okusa, listi pa so maloštevilni, pokončno rastoči, majhni in imajo dolg pecelj. Navajajo tudi, da po obliki korena in obarvanosti glave populacija ni izenačena, saj so v njej prisotni kar 4 tipi: (1) podolgovat, bel z zeleno glavo, (2) sploščeno okrogel bel z zeleno glavo, (3) okrogel bel z zeleno glavo in (4) podolgovat bel z rdeče vijoličasto glavo. V Sortno listo Jugoslavije, v takratni Seznam domačih in udomačenih sort, ki so upravičeno v pridelavi, je bila sorta Kranjska, vpisana že ob sami vzpostavitvi le-te leta 1967. Kranjsko podolgovato so v začetku 90-ih let prejšnjega stoletja iz populacije kranjske repe

odbrali D. Zmajšek-Sušek, M. Pušenjak ter Z. Jerala (Semenarna Ljubljana). V sortno listo Slovenje je bila vpisana leta 1996.

V starejših virih v slovenščini populacijo iz katere sorta izhaja imenujejo tudi Domača repa, Kranjska repa...

Rastline so srednje bujne do šibke rasti. Listov je malo, rastejo razprto, so srednje zeleni, listna ploskev je deljena. Koreni rastejo hitro in do polovice nad zemljo. Koren je podolgovat skoraj valjast, ob korenini večinoma zaobljen, lahko tudi nekoliko koničast, srednje velik do velik ni plutast. Del korena, ki je v zemlji, je bel, glava korena je svetlo rdeče vijolična. Meso je belo, sočno, prijetnega nekoliko ostrega okusa.

Sorta je prilagojena predvsem za jesensko (strniščno) pridelavo. Sejemo jo običajno po žetvi strnih žit v juliju. Za vegetacijo običajno potrebuje 9 do 11 tednov. Če ima dovolj vlage, dobro uspeva v vsakih tleh. Če so tla v obdobju razvoja korenov suha, le-ti postanejo leseni in manj okusni. V začetnih fazah razvoja jo zelo radi napadejo kapusovi bolhači. Ker koreni rastejo le do polovice v zemlji, se jih lahko puli. Korene lahko pulimo sproti, če jih bomo skladiščili ali ribali, pustimo da dozori in jih pulimo šele, ko spodnji listi začnejo rumeneti. Zaradi oblike so koreni primerni za strojno lupljene, zato to sorto pogosto gojijo za kisanje.

Primerna je za takojšnjo uporabo, za kisanje in krmo. Dobro se skladišči. Če jo skladiščimo predolgo, postane puhla. Kisamo jo lahko ribano ali celo.

