



DELAVNICA ZA KMETE, OBISKOVALCE IN POTROŠNIKE

Haskap jagoda



Kakovost od pridelave do potrošnika



SVEŽE

naravno pridelano



OKUSNO

polno okusa



BOGATO

z antioksidanti



ZA ZDRAVJE

podpora vsakemu dnevu



DRUŠTVO
HASKAP



Iz narave. Za ljudi. Z ljubeznijo.



Sorte haskap jagode

Okvirno zorenje, sladkorji (°Brix) in vitamin C



Sorta	Okvirno zorenje	Povp. °Brix	Povp. vitamin C (mg/L)
Pruhoniška zgodnja	zelo zgodnja	15,7	676
Morena	zelo zgodnja	14,7	723
Amur	zelo zgodnja	13,1	424
Atut	zgodnja	14,4	636
Duet	zgodnja	19,2	687
Honeybee	zgodnja	15,0	598
Wojteh	zgodnja	15,4	680
Borealis	srednja	13,5	447
Vostorg	srednja	14,4	887
Jugana	srednje pozna	17,1	872
Aurora	srednje pozna	16,7	577
Beast	pozna	17,4	935
Blizzard	pozna	15,9	1000
Beauty	zelo pozna	13,8	635

Najslajše sorte

- Duet – 19,2 °Brix
- Beast – 17,4 °Brix
- Jugana – 17,1 °Brix

Največ vitamina C

- Blizzard – 1000 mg/L
- Beast – 935 mg/L
- Vostorg – 887 mg/L

Blizzard ima v tej analizi največ vitamina C.

Opomba: čas zorenja je okviren in je odvisen od lokacije, leta in vremena.
Vrednosti °Brix in vitamina C predstavljajo povprečje meritev iz priloženih podatkov.



Tehnološka opravila pri pridelavi haskap jagode

Ključni ukrepi za uspešno in kakovostno pridelavo



1



Priprava tal

Analiza tal, ustrezen pH in dobra založenost s hranili.

2



Izbor sorte

Izbira sorte glede na namen pridelave, okus in čas zorenja.

3



Gnojenje

Uravnotežena prehrana rastlin za dobro rast in kakovosten pridelek.

4



Namakanje

Redna oskrba z vodo, posebej v času rasti in zorenja plodov.

5



Senčenje

Zaščita rastlin in plodov pred vročino ter sončnimi ožigi.

6



Mreže proti ptičem

Zmanjšanje izgub pridelka zaradi poškodb in objedanja plodov.

7



Zaščita pred točo

Mreže ali druga zaščita za zmanjšanje poškodb nasada.





Obiranje haskap jagode

Kdaj in kako obiramo za najboljšo kakovost plodov



1

Obiramo le zrele plodove



Za najboljši okus, aromo in kakovost obiramo res dozorele plodove.

2

Sladkorji (°Brix)



Priporočljivo je, da imajo plodovi ob obiranju vsaj 14 °Brix ali več.

3

Ko so plodovi modri



Ko plodovi dobijo modro barvo, običajno počakamo še vsaj 1 teden, da res dozori.

4

Primerno vreme



Obiramo v suhem vremenu in v hladnem delu dneva, da zmanjšamo poškodbe in segrevanje plodov.

5

Način obiranja



Plodove lahko obiramo ročno ali s stresanjem, odvisno od sorte, zrelosti in namena uporabe.

Ključno sporočilo

Za vrhunsko kakovost ne hitimo z obiranjem – pomembni so polna zrelost, suh dan in nežen način obiranja.



Uporaba in predelava haskap jagode

Kako plodove najbolje porabimo in ohranimo njihovo kakovost

1 Najboljše je sveže



Čim bolj sveže plodove pojemo, tem bolje. Tako najbolje ohranimo okus, vitamine in antioksidante.

2 Shranjevanje v hladilniku



Če plodovi ostanejo, njih damo v hladilnik, v del z najnižjo temperaturo, v pokriti posodi. Shranimo suhe plodove.

3 Če jih ne bomo hitro pojedli



Če jih v nekaj dneh ne bomo porabili, jih damo v skrinjo in jih porabimo kasneje, ko želimo.

4 Zamrzovanje



V skrinji se najmanj izgubijo vitamini in antioksidanti, zato je zamrzovanje ena najboljših možnosti za daljše shranjevanje.

5 Toplotna obdelava



Pri kuhanju marmelade ali soka se veliko koristnih snovi izgubi. Zato plodov ne prevremo, ampak jih segrevamo le do 85 °C.

6 Polnjenje in liofilizacija



Vroč sok ali marmelado nalijemo v vroče kozarce ali steklenice, ki smo jih vsaj 10 minut segrevali pri 100 °C, in uporabimo vedno sveže pokrovčke. Možna je tudi liofilizacija, pri kateri se skoraj v celoti ohrani sestava svežih plodov.

Ključno sporočilo

Najprej sveže, nato hladilnik, za daljše shranjevanje pa skrinja. Če predelujemo, segrevamo nežno in ne prevremo.