



Ajda – za čebelarje pozabljena, a pomembna rastlina!

Franc Grošelj, franc.groselj@agrolit.si

Starejši se ajde še dobro spominjamo, saj je v poznem poletju obarvala naša polja v rožnatobeli barvi. Nanjo so se »lepile« čebele in nabrale okusen ajdov med ali vsaj svojo zimsko zalogo. Čebele so se s tem z izjemno živalnostjo dobro pripravile na zimo. Starejši čebelarji pravijo, da se je takrat dalo čebelariti. Zakaj sem zapisal »takrat«? Preprosto zato, ker je zdaj zelo malo naših polj zasejanih z ajdo, čebelarji pa si pri zazimljenju čebel pomagamo s sladkorjem in sladkornimi sirupi – vsaj pri sirupih pa se je to izkazalo za dvomljivo.

Kaj je ajda in zakaj je izginila z naših polj? Ta zanimiva rastlina z latinskim imenom *Fagopyrum esculentum* botanično sodi v družino *Polygonaceae* ali po slovensko med dresnovke. V ta rod spada tudi tatarska ajda z latinskim imenom *Fagopyrum tataricum*. Čeprav ne sodi v rod trav, v katerega spadajo vsa prava žita, jo zaradi načina uporabe uvrščamo mednje. Nemško ime Heiden izvira iz nemške besede Heide (slov. ajda), ki pomeni pogan. Ta zanimiva izpeljanka je posledica dejstva, da so ajdo za časa Svetega rimskega cesarstva, pod katerim je bilo tudi ozemlje zdajšnje Slovenije, v nemške dežele zanesli križarji, ki so delovali na Jutrovem, to pa so bile za križarje poganske dežele. Na Jutrovo so ajdo zanesli iz Kitajske, ki je njena prva domovina.

V Sloveniji je ajda zelo zasidrana v zavesti prebivalcev. Kot začetek uporabe velja leto 1416. O njej govorijo celo bajke. Najbolj znana je tista o kmetu in kurentu za časa hudih poplav. Rešeni kmet se je kurentu zaobljubil, da bo v zahvalo za rešitev z vso družino in rodom vedno čislal in slavil dve rastlini: vinsko trto in ajdo, pa tudi kurenta, ki ga je rešil. Ajda je bila v srednjem veku zelo pomembna za prehrano prebivalstva na zdajšnjem slovenskem ozemlju, saj je takrat zelo dobro uspevala. V obdobju hude lakote v Ljubljani od leta 1812–1815 je baron Žiga Zois iz Česke uvozil tatarsko ajdo, zato se je je prijel poimenovanje cojzlovka.

V prehrani uporabljamo ajdo kot kruh, kašo ali kot žgance, ki so bili v minulih dveh stoletjih na podeželju najpomembnejša jed za zajtrk. Žganci z zabelo in mlekom so prav okusna in izdatna jed, pravišnja za težko fizično delo. Iz ajdove moke delajo tudi dobre štruklje, palačinke itd.

V minulih stoletjih je bila ajda zelo pomemben pridelek tudi v Prekmurju. Tam so jo imenovali haj-



Foto: Franc Šivic

dina. Po njej je najbolj znana vas Odranci, verjetno pa iz te besede izvira tudi ime kraja Hajdina pri Ptuj. Torej je bila zelo pomembna tudi tam. Občina Odranci ima ajdo s tremi zlatimi pikami, ki ponazarjajo ajdo in zaslužek, zdaj simbolizirano tudi v svojem grbu. Odranski kmetje so jo prodajali vse do Varaždina, po ljudskem izročilu pa naj bi bila v tistih časih celo oproščena desetine.

Pridelava je ekstenzivna in enostavna, saj ajda ni zahtevna rastlina. Pridelamo je približno 1000 kg/ha, s tem pa lahko zaslužimo toliko, kot če bi na hektar pridelali 4500 kg pšenice. Seveda pa je dandanes zelo težko govoriti o razmerjih, saj so ta zelo nedorečena.

Sodobna tehnološka navodila za pridelavo ajde – Rastlina kali pri temperaturi več kot 10 °C. Uspeva na vsakršnih tleh, vendar ta ne smejo biti preveč pognojena z dušikom, zemlja pa ne sme biti preveč kontaminirana z ostanki herbicidov, ki ostanejo predvsem po pridelavi koruze. Zasledimo pa tudi navodilo, da jo v naših krajih sejemo od 10. maja naprej, skratka maja. Sejemo jo 3–5 cm globoko. Gostota setve naj bi bila 300 zrn/m² ali 70–100, optimalno 90 kg/ha. V suši jo je treba sejati nekoliko globlje. Sejemo jo v vrsto, z medvrstno razdaljo 12,5 cm, in sicer s sejalnikom. Čeprav so navodila za sejanje ajde zelo natančna, ta ne uspe vedno. Prav zato se dandanes pojavlja dilema, kajti številni menijo, da ajda pri nas ne uspeva več in tudi ne med več. O tem so prepričani tudi številni čebelarji, ki žalujejo za nekdanjimi zlatimi časi.

Kaj se je zgodilo? Ob raziskavi tega pojava sem se dokopal do zanimivih izsledkov in sklepov. Neuspešno gojenje ajde naj bi bilo po mnenju nekaterih posledica pretiranega gnojenja z dušikom oziroma neuravnotežene prehrane te rastline, po mnenju drugih pa posledica spremembe vremena in podnebja, vendar verjetno obstaja še kaj, kar vpliva na rast oz. medenje ajde.

Če želimo čebelam zagotoviti jesensko pašo na ajdi, je navodilo, da ajdo kot glavni posevek sejemo po 10. maju, napačno. Za ajdo kot čebeljo pašo moramo upoštevati pravilo, da jo kot strniščni posevek (drugi pridelek v letu) sejemo teden dni pred svetim Jakobom oz. približno med 20. in 27. julijem. Tedaj so njive po žetvi pšenice, ki je pospravljena tam nekje do 10. julija, spet prazne. Zaradi toplih poletnih dni ajda hitro vzklaj in tudi raste, konec avgusta in septembra pa cveti.

Kaj se je s cvetenjem dogajalo v preteklosti in kaj se dogaja zdaj, da ajda ne medvi več? Bistvo problema sem odkril med spontanim pogovorom s starim kmetom. Na vprašanje, kdaj ajda cveti, je odgovoril: »Takrat, ko se začne nad njivami delati megla.« Seveda je megla tista, ki z ustrezno vlago v zraku omogoča medenje, temperature nekoliko padejo, vlaga je zadostna in to so tudi idealne razmere za medenje. Samo to pa verjetno vpliva tudi na količino in kakovost pridelka.

Je rešitev res tako preprosta? Je krivdo mogoče pripisati sodobni tehnologiji pridelave, pri kateri smo pozabili na svojo preteklost, modrost izkušenj, opazovanj in stoletij dela ter življenja z zemljo. Bilo bi prelepo, če bi bilo to res, vendar je vredno premisliti in poskusiti. Odgovor je na dlani in je logičen.

Zdravilnost ajde – Poleg tega, da nam ajda ponuja veliko možnosti v prehrani, je teh veliko tudi,



Foto: Franc Šivic

če jo uporabljamo za zdravilne namene. V ljudskem zdravilstvu je ajda veljala kot dobro sredstvo za zdravljenje krčnih žil, saj vsebuje rutin. Je pa res, da je zdaj zaradi načina selekcije v semenih manj te snovi. Več ga vsebuje celotna cvetoča rastlina. Iz ajde so kuhali tudi čaje za okrepitev in čistilne namene. Ajda je zelo primerna tudi kot hranilo za bolnike s celiakijo, saj ne vsebuje glutena, ki je za te bolnike prepovedan.

V preteklosti je Evropska unija prepovedala drugo sejanje kmetijskih kultur kot pridelek. Zahtevala je, da zemlja počiva, zato so sejali samo kulture za ozelenitev in zeleno gnojenje, kot so facelija, ogrščica in travinje. Zaradi tega niso več sejali ajde, delno pa je bil razlog za to tudi majhen pridelek oz. nizka cena. Na predlog ČZS je Evropska unija kot kulturo za ozelenitev sprejela tudi ajdo, odločba o tem pa je začela veljati letos. Se bodo stari časi vendarle vrnili? Da bi se le, poskusimo! ■

»Pri varstvu jablan ne pozabite na redno rabo žveplovega pripravka PEPELIN«

Letošnje vremenske razmere so zelo ugodne za razvoj glivičnih bolezni. Med njimi je, poleg škrlupa, najpomembnejša **pepelasta plesen**. Le-ta okuži poganjke, liste, venčne liste in celo plodove, s čimer povzroči veliko škodo in zmanjša kakovost pridelka.

Ob pojavu bolezni moramo nujno opraviti škropljenje z **žveplovim fungicidom PEPELIN**. Primeren je za integrirano ter ekološko varstvo rastlin. Škropilni brozgi ga dodajamo skozi vso rastno dobo.



CINKARNA

www.cinkarna.si

Cinkarna Celje je v letu 2013 zlati pokrovitelj Sklada za ohranitev kranjske čebele