



Svaka obrađuje oko 200 trsova (desno); docent Marko Karoglan u eksperimentalnom dijelu podruma (gore); kapilice se testiraju u laboratoriju (lijevo)



DAVID PUNJAVEC/PIXSELL

Studenti obrađuju imanja **Agronomskog fakulteta** te za praksu proizvode vino, uzgajaju povrće i začinsko bilje...

Iz naše "Jazbine" izlaze fini Fulir i Kontesa Nera, a u vrtu je kao na moru

Mnogi Zagrepčani već znaju gdje ljeti dobiti domaću rajčicu ili papriku. Imaju i pčele, a na Medvednici se bave govedima i ovcima

Petra Balija
petra.balija@vecernij.net
ZAGREB

Zlatarevo zlato, Dora Krupićeva, Kontesa Nera, Crni Vitez, Fulir... Imena koja pamtim iz lektire na imanju iznad Maksimira zapravo su – nazivi vina. I to onih koje izrađuju studenti Agronomskog fakulteta. Naravno, pod budnim

okom profesora. Vinogradarsko-vinarsko pokušalište "Jazbina" u sastavu fakulteta djeluje već 70 godina, a svaki student danas ondje obrađuje oko 200 trsova.

Godišnje 35.000 litara
– Ovdje imaju praksu i vježbe. Prolaze kroz sve procese, od sadnje vinograda, rezanja, zaštite, berbe do proizvodnje vina. U proljetnim, ljetnim i jesenskim mjesecima obrađujemo osam hektara vinograda, a zimi studenti podrumare – objašnjava docent Marko Karoglan. Osim što dio vina koje naprave

ide u prodaju, kojom se objekt sam održava, dio grožđa koriste u eksperimentalne svrhe. Godišnje proizvedu oko 35.000 litara, od čega prodaju 30.000. Vino se u "Jazbini" može kupiti u rinfuzi, a stoji od 15 do 20 kuna, dok su butelje od 25 do 40 kuna. Kroz pokušalište voditelj Aleksandra Brodskog tako godišnje prođe oko 250 studenata, a djeluju u sklopu Zavoda za vinogradarstvo Agronomskog fakulteta. No nije to jedini zavod koji se brine za svoja imanja. Uz samu zgradu fakulteta stoje hektari vrtova gdje se, među ostalim, provode i razna istraži-

Šire se niz Svetošimunsku mirisi smilja, kadulje, lavande, origana, ružmarina

vanja. Tako u Zavodu za sjemenarstvo posljednjih godina sade i proučavaju 300 različitih primki tradicionalnih kultivara graha, koje su prikupili s područja cijele zemlje, i to u sklopu projekta koji financira Hrvatska zaklada za znanost.

– Projekt je pokrenut s idejom oplemenjivanja kakvoće graha. U Hrvatskoj je grah zastupljen na kulturu koju uzgajaju mali poljoprivredni proizvođači na tradicionalni način u proizvodnim sustavima s malim ulaganjima. Proizvodi se uglavnom za vlastite potrebe, a viškovi se prodaju na tržnicama – ističe doc. dr. sc. Klaudija Carović-Stanko dodajući da bi se grah trebao što više uključiti u prehranu. Namirnica je to velike hranjive vrijednosti.

– A i bogat je izvor proteina, vitamina, minerala i vlakana, ima oko jedan posto masti te ne sadrži zasićene masti ni kolesterol – napominje dr. Carović-Stanko, koja i u svom uredu drži grah koji su studenti lani uzgojili. Podučava ih i sadnji ljekovitog bilja, a na dijelu vrta posadili su i aromatično bilje. Pa se tako uz Svetošimunsku može namirisati i gotovo bez greške locirati njihov kutak. I zamisliti da ste na moru. Ondje su smilje, kadulja, lavanda, origan, ružmarin, bosiljak... Odmah



VRIJEDNA NAMIRNICA

Sadimo i proučavamo 300 različitih primki tradicionalnih kultivara graha, koje smo prikupili iz cijele zemlje

KLAUDIJA CAROVIĆ-STANKO
Zavod za sjemenarstvo

pokraj su i polja soje i pšenice, gdje rade na poboljšanju kakvoće i stabilnosti novih sorata. Malo dalje, pak, vrt je u kojem studenti Zavoda za povrčarstvo uzgajaju svoje presadnice, a dio onog što poberu dolaze kupiti Zagrepčani koji već znaju gdje ljeti dobiti provjereno domaću rajčicu, papriku, krastavce, tikvice...

Barem pokriju troškove

– Nije to prihod od kojeg se zarađuje, ali barem pokrijemo dio troškova. Kada počne sezona, kilogram ne prodajemo za više od pet kuna. Radimo na površini od gotovo dva hektara. Tu su plastenici, montažna kuća s praktikumom za vježbe studenata, spremište za vrtlarsku opremu i alat... Na pokušalištu se provode i eksperimenti za izradu diplomskih radova – kaže Renata Baričević, tehnička suradnica u zavodu. Presadnice paprike, rajčice, patlidžana tako se mogu kupiti za dvije, a one aromatičnog bilja za pet kuna. Usto, u sklopu fakulteta uzgajaju i pčele, kokoši, piliće. Zavod za specijalnu proizvodnju bilja u Centru za travnjaštvo na Medvednici uzgaja goveda i ovce radi istraživanja, u suradnji s duhanskim privredom rade i na oplemenjivačkom razvoju novih kultivara duhana...