



SONČEK
ZGORNJE GORENJSKE
Društvo za cerebralno paralizo

Datum: 3. april 2012

POROČILO O OGLEDU BRESTOVICE PRI KOMNU IN BRSTOVSKÉ ŠPARGLIJADE

Beluš ali špargelj (znanstveno ime *Asparagus officinalis*) je delikatesna zelenjava z izjemnim, posebnim okusom, ki pa je v največji meri odvisen od kakovosti pridelave. Za hrano se uporabijo le poganjki te rastline, ki so lahko beli ali zeleni. Beli šparglji so praviloma manj grenki in bolj blagega okusa, pridobiva pa se jih tako, da se jih zasipa s prstjo, poganjki pa zaradi pomanjkanja svetlobe ostanejo beli. Zeleni šparglji so po navadi divji, ali pa gojeni brez zasipavanja. Divji šparglji so zaradi večje redkosti, praviloma, dražji. Šparglji izvirajo iz Male Azije, kjer so jih ljudje gojili že pred 2000 leti. Poznali so jih že stari Grki, obstajajo pa tudi zapisi, da so jih Rimljani gojili že leta 200 pr. n. št. V ostali Evropi so postali priljubljeni šele konec 16. stoletja, kasneje pa se je kultura gojenja in uživanja špargljev prenesla v Severno Ameriko, kjer so postali priljubljeni med ameriški staroselci, ki so verjeli v božanskost te rastline. Danes so najbolj priznani šparglji, gojeni v Nemčiji in Franciji, ki tudi dosegajo najvišje cene na gurmanskem tržišču. Eden od načinov priprave špargljev je preprost. Vržemo jih v vrelo slano vodo in kuhamo približno 15 minut. Šparglji že od nekdaj veljajo za delikateso pa tudi za zelo zdravo živilo, ki naj bi pomagalo pri mnogih tegobah in učinkovito izboljševalo celo moško spolno moč. To so vedeli že stari Rimljani, ki so slastne šparglje cenili kot aristokratsko jed, nič manj pa se ni nad njimi navduševal dunajski cesarski dvor pred prvo svetovno vojno. Za njihove zaloge špargljev so pridno skrbeli pridelovalci iz okolice Maribora. Sezona špargljev je sezona za sladokusce, ki nestrpnost pričakujejo dovolj tople pomladne dni, da začnejo šparglji odganjati. V Sloveniji se to zgodi običajno v prvi polovici aprila, na Primorskem nekoliko prej kot v drugih območjih Slovenije. Špargelj je torej poleg tega, da je okusen in zdrav, tudi med prvimi svežimi vrtninami spomladi. Sezona špargljev traja približno dva meseca, najdlje do sredine junija, nato pa nam do jeseni krasi vrtove lepo zelenje, ki ga lahko uporabljamo s cvetjem v šopkih. V Sloveniji rastejo v naravi štiri vrste špargljev. Navadni špargelj (*Asparagus officinalis* L.), ki ga tudi gojimo, lasasti špargelj (*A. tenuifolius* Lam.), obmorski špargelj (*A. maritimus* (L.) Mill.) in ostrolistni špargelj (*A. acutifolius* L.), ki ga bolje poznamo kot divji špargelj in ga nabiramo predvsem na Primorskem. Raste na gozdnih robovih in med grmovjem, njegovi poganjki pa so mnogo tanjši od gojenih. Rod špargljev spada med enokaličnice, v družino beluševk (*Asparagaceae*). Rodovno ime *Asparagus* izvira iz besede ' sparega ', ki je v antični Perziji pomenila brst, poganjek. Grki pa so ga poimenovali ' asparagos ', kar je pomenilo, da je poln sokov. Po pripovedovanju smo v Sloveniji, posebno v okolici večjih mest, šparglje gojili že pred prvo in med obema svetovnjima vojnama. Sveže domače šparglje so cenili predvsem premožnejši ljudje in ljubitelji. Po drugi svetovni vojni pa je špargelj večinoma izginil z naših njiv in jeditnikov. Ob koncu 80 - tih let se je domača pridelava špargljev ponovno obudila. Skromni ponovni začetki so bili omejeni na Primorsko. Sedaj šparglje ponovno pridelujemo po vsej Sloveniji, povpraševanje po njih pa še vedno narašča. Špargelj je zelnata trajnica, ki ob dobri oskrbi uspeva tudi več kot 20 let. Uživamo mlade poganjke, ki jih režemo v pomladnih mesecih. Šparglji so lahko zeleni ali beli, odvisno od načina gojenja oziroma pridelave. Če

spomladi pred odganjanjem poganjkov nasujemo nad rastlino zemljo v grebene, bodo poganjki rasli v temi in zato ostali beli oziroma se ne bodo obarvali. Takšne šparglje imenujemo tudi obeljeni šparglji ali beluši in so milejšega okusa ter vsebujejo manj grenčin kot zeleni šparglji, katerih mlade poganjke pustimo rasti na svetlobi, da se obarvajo (na svetlobi se tvori klorofil) in jih režemo, ko so visoki 20 - 30 cm. Obstajajo pa tudi sorte, katerih mladi poganjki se na svetlobi obarvajo vijolično. Splošno poimenovanje te rastline z imenom ' špargelj ' je tako bolj smiselno kot z imenom ' beluš '. To ime se je v Sloveniji razširilo v glavnem zaradi nekdanje prevladujoče pridelave obeljenih poganjkov špargljev. Zgodovina šparglja sega daleč nazaj, saj so ga Kitajci, Perzijci in Grki uporabljali v prehrani in kot zdravilno rastlino že 500 let pr.n.š. Hipokrat (400 let pr.n.š.) ga prvič omenja kot zdravilno rastlino. V 1. stol.n.š. so špargelj priporočali pri ledvičnih obolenjih, priporočali pa so tudi nošnjo špargljevega amuleta, ki naj bi preprečil nezaželeno nosečnost. Po drugi strani pa je špargelj že takrat veljal za afrodiziak in vsaka nevesta je pred poroko dobila venček iz špargljev. Prva zapisana navodila za gojenje špargljev pa so iz leta 160 pr.n.š. Rimljani so šparglje naravnost oboževali in so jih prinesli v Evropo z območja Črnega morja ali Male Azije. Zaslužni pa so tudi, da se je špargelj razširil po Evropi. Vendar je z zatonom rimskega imperija zamrlo tudi zanimanje za šparglje. Ohranil se je predvsem v samostanskih vrtovih, ljudje pa so ga gojili le kot okrasno rastlino. Zaradi posebne arome, finega okusa in dekorativnega izgleda, je v srednjem veku prišel na jedilnike kraljev, vojvod, knezov in drugih plemičev. Verjetno se ga iz tega časa drži ime kraljevska vrtnina. Šparglji so se počasi iz vrtov samostanov in aristokratov preselili tudi na vrtove premožnejših meščanov, kjer je bilo včasih videti posebne glinene zvone ali cvetlične lonce obrnjene na glavo, pod katerimi so rasli obeljeni poganjki špargljev. V Evropi gojijo šparglje od sredine 16. stoletja dalje, na večjih površinah od 18. stoletja. Danes je gojenje špargljev razširjeno po vseh zmernih in toplejših območjih, predvsem v zahodni Evropi, v Združenih državah Amerike, v Aziji in vedno bolj tudi v Južni Ameriki. Špargelj je bil najprej znan predvsem kot zdravilna rastlina in kot takšnega so ga tudi gojili. Danes je znan predvsem kot odlična vrtnina, vendar se zaradi svoje kemične sestave pogosto znajde na jedilnikih različnih diet.

V nedeljo 1. aprila 2012 smo se v jutranjih urah odpravili na pot proti primorski - natančneje do kraja Brestovica pri Komnu. Dobra volja in razpoloženje na avtobusu sta pripomogla, da je vožnja do našega prvega postanka za jutranjo kavico in krofe v Marche Lom - Lom 1 hitro minila. Po okrepcilu smo pot nadaljevali do Brestovice pri Komnu, kjer že 6. leto zapored pripravljajo B'rstovsko šparglijado. Na prireditvi nas je prisrčno sprejel predsednik Turističnega društva Brest iz Komna Stane Švigelj in nam v kratkem nagovoru predstavil prireditev Brestovske šparglijade. Izvedeli smo, da je B'rstovska šparglijada kulinarčno - turistična prireditev, ki vključuje pokušino in razstavo raznovrstnih jedi Brestovk in Brestovcev, pripravljenih iz svežih divjih kraških špargljev, ki v Brestovici, ki je morju najbližja, prvi pokukajo na plan. Prav zato so vaščani Brestovice osvojili zamisel, da bi divje šparglje skozi kulinarčne veččine domačih gospodinj predstavili tudi drugim. Prireditev skozi leta pridobiva vedno več obiskovalcev, ponudba jedi pa se tudi ustrezno povečuje. Vse šparglje naberejo v dneh neposredno pred prireditvijo. Nabiralci sveže nabrane rastline zadnji večer prinesejo na tehtanje v vaško šolo. In najboljša v ženski in moški kategoriji postaneta kraljica in kralj špargljev za aktualno leto. Glede na to, da ima Brestovica imenitno lego za vinogradništvo, domači pridelovalci pridelajo zares dobra vina, ki se izkažejo na vsakoletnem ocenjevanju in degustaciji vin vinarjev iz Brestovice in sosednje Medje vasi iz Zamejstva. Na prireditvi zato točijo nagrajena vina iz Brestovice. Poleg najrazličnejših specialitet, ponudijo tudi klasično kraško frtaljo, pripravljeno iz divjih špargljev, jajc in kraške pancete. Brestovske gospodinje, ki so si medtem že omislile najnovejše kulinarčne recepture, so jih na večer pred in v jutru na dan velikega praznika, skrbno pripravile. Nekaj čez petdeset različnih jedi so pripravile tokrat in jih dale na razstavo, ki smo si jo ogledali ob vhodu v vaško šolo. Hm, kako so bili okusi slastni in vsak izmed nas jih je lahko poizkusil. Poseben čar ob vstopu so bile lepo okrašene mize s cvetjem in označene z domačimi hišnimi imeni. Pomikali smo se od stojnice do stojnice in poizkušali te slastne okuse. Prijazni domačini so nas postregli s frtaljo s šparglji in panceto. Zatem je sledila razglasitev kralja in kraljice B'rstovske šparglijade. Letošnja naj nabiralca špargljev oziroma kraljica in kralj sta postala Vida Rebula in Miran Krapež. Ampak ugotavljali smo tudi težo obešenega pršuta, ki smo ga lahko tehtali le z očmi. V tej panogi pa žal nebi dobili točk. Kar krepko smo se zmotili. S pomočjo nadvse prijaznega domačina Pavla smo si v naravi ogledali kje in kako rastejo šparglji. Prečudovit dan na primorskem smo dobre volje, polni lepih vtisov in kulinarčnih dobrot tega področja zaključili z vožnjo do izvira Timava na italijanski strani. Timava, tudi Timav je reka v tržaškem primorju. Tok Timave je od izvira do izliva v morje dolg le okrog 2 km. V

štirih izviri se reka pojavi pri kraju Štivan in se kmalu zatem, pri Ribiškem naselju med Devinom in Tržičem izliva v Pancanski zaliv (del Tržaškega zaliva) v Jadranskem morju. Domneva, da je Timava izključno ponovni izvir ponikalne reke Reke je bila v 20. stoletju znanstveno ovržena: od Reke prejema le eno tretjino vode, drugi dve tretjini pa dopolnjujejo reka Vipava (delni ponor pri kraju Vrtoče), Soča (delno ponikuje v prodnih tleh) ter ponikalne vode meteorskih padavin s kraške planote nad izviro. Izmed štirih izvirov so najbolj oddaljene Moščenice, ki izvirajo južno od Doberdobskega jezera (prečka jih avtocesta), Potok pod Maganjkom, Srednji potok in Potok na jaknah pa so trije izviri pod vasjo Štivan. Reko so omenjali že antični pisci Livij, Strabon, Vergilij ter zgodovinarji in geografi, ki pa so tedaj navajali devet izvirov. Na področju izvirov je bilo rimsko naselje Fons Timavi. Sprehodili smo se v senci mogočnih cipres, topolov in platan, ki ščitijo belo gotsko cerkev sv. Janeza Krstnika do petdeset metrov dolgega območja, kjer se nahajajo trije arteški studenci. Iz prvega, ki se nahaja ob kamniti skali smo opazili, da priteka voda iz rovov, globokih približno 70 m. Votivna kapelica neznanca spominja na kult boga Timava, ki je verjetno prazgodovinskega, morda venetskega izvora. Isto velja tudi za gozd in kapelico, posvečeno Diomedu, homerskemu junaku in ustanovitelju mest, ki je prav tako vezan na Venete in ga omenja Strabon. Videli smo tudi druge kamnite plošče, ki so bile posvečene kultu Herkula Avgusta, ki je Diomeda spremljal na številnih podvigih, in Saturna, rimskega boga setve in žetve. Kjer danes stoji cerkev, se je nekoč verjetno nahajal tempelj, posvečen boginji upanja Speranzi Augusti: tej so posvečene tri kamnite plošče darovalcev iz različnih območij cesarstva, ki so se ji želeli zahvaliti za izkazano milost. Poleg paleokrščanske cerkve je bil zgrajen tudi samostan, ki so ga obiskovali romarji. Obe stavbi so med svojimi vpadi uničili Ogrji. Na tretjem rokavu Timave so našli arheološke ostanke: ti pričajo o pristanišču, ki je bilo v rabi že v 5. stoletju pr. Kr. in vse do 18. stoletja. Med prvo svetovno vojno je bila reka Timava del obrambnega sistema na hribu Grmada, ki je bil za Avstrijce zelo pomemben, saj je zapiral pot proti Trstu. Zaradi tega je bila reka med številnimi ofenzivami tarča težkih bombnih napadov. Na tem območju so 27. maja 1917 avstrijski vojaki ranili majorja Giovannija Randaccia. Območje smo doživeli kot mirno oazo, kjer čas teče počasi kot tok reke, ki se bliža morju. Od tu naprej smo si ogledali še **Ribiško naselje** (Villaggio del Pescatore), ki leži med izlivom Timave in skalnate obale, kjer so našli okostje dinosavra. Vas je bila zgrajena v 50. letih prejšnjega stoletja za istrske begunce. Sprehodili smo se čez most, ki povezuje otok (tu so rekreacijske površine) z vasjo. Toplo sonce in brezvetrje sta pripomogla, da smo se sprehodili ob obali, kjer smo lahko videli turistične in ribiške čolne. Nadmorska višina vasi je od 0 do 10m. Leta 1960 so dobili samostojno župnijo Sv. Marka, pod katero spada tudi cerkev Sv. Ivana. Po 2. svetovni vojni so zavezniki in italijanska vlada razlastnili domačinom okoli 370.000 m2 zemlje z namenom, da zgradijo naselje za istrske begunce, ki se ukvarjajo z ribištvom. Tu sta dve ribarnici, kamor, sem slišala, precej naših hodi na nakup svežih rib.

Zahvaljujemo se predsedniku Turističnega društva Brest iz Komna Stanetu Šviglju za prijaznost in brezplačno pogostitev na prireditvi, Marche Lom 1 Logatec za donirane kave in čaje ter podjetju Don Don d.o.o. iz Kranja za donirane krofe.

Namen ogleda Prireditve Brestovske šparglijade je bil v prvi vrsti aktivno preživljanje prostega časa, ki je povezano z zabavo, navezovanjem novih poznanstev in spoznavanjem lepot, zanimivosti ter običajev različnih krajev naše države - z namenom razbremenitve družine, pridobivanje novih izkušenj v različnih okoljih in situacijah, druženje, krepitev povezovanja med starostnimi generacijami in sprejemanje drugačnosti, s tem pa želimo invalidnim osebam pomagati pri vključevanju v normalno življenjsko okolje, naučiti jih samostojnega in neodvisnega življenja ter osamosvajanja od staršev, po drugi strani pa pridobivanje novih izkušenj v različnih okoljih in situacijah.

Pripravila sekretarka:
Vanda Hrovatin

predsednik
Jernej Kocjančič

Društvo SONČEK ZGORNJE GORENJSKE je vpisan v register društev, ki ga vodi Upravna enota Jesenice / zaporedna številka: 168 / matična številka: 1173162 / šifra dejavnosti: 94.991 / davčna številka : 52760545 / e-pošta: soncek@telesat.si naslov: Cesta maršala Tita 65 Jesenice 4271 / telefon : 051 604 - 789 / TR.R:03186-1000368041 / Odločba MDDSZ o vpisu v register invalidskih organizacij številka : IO - 017 / 01 /