

MALO POZNATA ANANAS DINJA IZ HRVATSKOG PRIMORJA

U našoj zemlji, specijalno u mediteranskom području, ima vrlo mnogo raznih vrsta povrća koje se u dotičnom kraju sa uspjehom uzgaja i koristi u prehrani, a u ostalim krajevima su vrlo male ili u najviše slučajeva potpuno nepoznate.

Neke se vrste povrća u tim krajevima kultiviraju, a neke pak se beru samonikle i troše za hranu.

Navodim samo nekoliko primjera.

VIGNA SINENSIS je poznata na otocima pod imenom *fažeolet*. Vrlo je otporna na vrućine, a uzgaja se na otocima radi sočnih mahuna, a i zrelog sjemenja, koje se koristi za prehranu tokom zime.

PHASEOLUS MUNGO je vrlo stara kultura, koja se također uzgaja radi mahuna, a zrelo sjemenje je sitno i zelene boje a koristi se i priprema kao riža.

Različiti tipovi varijeteta BRASSICA OLERACEA ACEPHALA imaju vrlo široki areal rasprostranjenosti u našem primorskom području. Mladi izboji koriste se kao vrlo ukusno povrće.

U okolici Dubrovnika uzgaja se BRASSICA OLERACEA BOTRYTIS CYMO-SA — kavulin, čiji se cvjetni izboji koriste kao povrće tokom zime.

DIPLOTAXIS tenuifolia, poznata pod imenom riga predstavlja polukulturnu formu povrća. Koristi se lišće kao salata.

CRAMBE TATARIA — poznata pod imenom šulac raste samonikla i u primorskim krajevima, a i u ostalim krajevima Hrvatske, Srbije, te po stepskim područjima Banata. Iskorišćuje se i lišće, a i korijen koji po ukusu podsjeća na repu.

U nekim selima u okolici Koprivnice naišla sam na uzgoj ALLIUM SCORODOPRASUM — poznat u tim krajevima pod imenom stogodišnji luk. Uzgaja se radi zelenih dijelova, a i radi lučice koja se razvija u tlu, i zbog zračnih lučica.

ALLIUM SATIVUM VAR. SAGITATUM — češnjak, koji razvija zračne lučice, uzgaja se uzduž cijelog našeg primorskog područja. Predstavlja vrlo interesantan tip češnjaka koji se relativno malo uzgaja u Evropi kao kulturna biljka.

Nabrojila sam samo neke kulture od čitavog niza povrtnih vrsta koje su kod nas ograničene samo na usko lokalno područje.

Svaki narod nastoji da se upozna sa postojećim prirodnim blagom svoje domovine. Međutim kod nas se ne pridaje gotovo nikakva važnost inventarizaciji naših domaćih povrtnih kultura. Što sistematskije upoznavanje toga nije samo od opće kulturnog značaja, nego i od neposredno praktičnog: naše domaće vrste i populacije prilagođene su na naše klimatske uslove, te bi nam sigurno dale prije dobre rezultate u proizvodnji, samo da im se posveti nešto veća pažnja, nego mnoge strane sorte i vrste.

Kod nas se svake godine uvozi i ispituje relativno mnogo stranih sorata, što je, nema sumnje, više, nego li korisno i važno, ali upravo je neshvatljivo kako nemamo gotovo nikakvog sistematskog ispitivanja za naše domaće vrijednosti.

Kako već nekoliko godina sakupljam naše domaće i udomaćene vrste i sorte povrća, to sam, osim na gore spomenute naišla 1960. godine na nekim našim otocima na tip ananas dinje koja ima sposobnost duljeg čuvanja.

Plod dinje je srednje veličine, težine oko 1 — 1,5 kg, vanjska kora je žuto smeđe boje, meso zeleno, sočno, prijatnog mirisa.

Kroz tri godine ispitivala sam mogućnost čuvanja te dinje pod uslovima obične kućne ostave. Dinja dozrijeva u kolovozu, te sam je sukcesivno ispitivala tokom rujna, listopada, studenog, prosinca i siječnja.

Još koncem siječnja plodovi su bili sočni i jestivi, svježi kao da su upravo ubrani.

Po konzistenciji kore moglo bi se pretpostaviti da bi se dinja mogla čuvati kroz još dulji period.

Započeta istraživanja svakako bi bilo korisno nastaviti, a svrha ovog napisa jest da se ukaže na potrebu sistematskog rada na inventarizaciji našeg domaćeg povrća, te na izboru onih vrsta koje su od općeg interesa kao što je navedena dinja.

ZAKLJUČAK

Već nekoliko godina autor sakuplja asortiment našeg domaćeg i udomaćenog povrća sa područja Hrvatske. Između ostalih vrsta (*Phaseolus mungo*, *Brassica oleracea acephala*, *Brassica oleracea botrytis cymosa*, *Diplolaxis tenuifolia*, *Allium scorodoprasum*, *Allium sativum* var. *sagittatum*) 1960. godine naišla je na populaciju dinje okja je proširena na nekim našim otocima; a koja se može čuvati kroz dulji period nakon berbe.

Kroz period od tri godine ispitivana je duljina čuvanja dinje u uslovima kućne ostave, te se ustanovilo da se dinja može čuvati sve do konca siječnja (ubrana u kolovozu).

SUMMARY

The author through some last years was collecting the assortment the native vegetables growing in Croatia.

Between the different kind of vegetables (*Phaseolus mungo*, *Brassica oleracea* var. *acephala*, *Brassica oleracea botrytis cymosa*, *Diplolaxis tenuifolia*, *Crambe tataria*, *Vigna sinensis*) she found 1960 th year one varietie of *Cucumis melo* cultivated on some islands of Yugoslav Adriatic Sea. For this *Cucumis melo* is characteristic a very long storing during the winter in commonly conditions. During three years the author researched the longways of storing capability and she found the period for preservation from August to the end of January is possible.

LITERATURA :

1. N. R. IVANOV : Fasol, Selhozgiz, 1961, Lenjingrad, Moskva.
2. L.J. GRLIĆ : Naše samoniklo jestivo bilje, PNZ, Zagreb 1956.
3. P. PAVLEK : A contribution to the knowledge of the biology of a native population of garlic (*Allium sativum* L.) from the island of Pag. The XIV International Horticultural congress Bruxeles, 1962.
4. A. TAVČAR : Izvještaj o sakupljanju nativnog kulturnog bilja u Dalmaciji i Istri. Ljetopis Jugoslavenske Akademije, knjiga 59, Zagreb — 1954.