

GORKA ILI LJUTA NARANČA, KRALJICA ZIME DUBROVAČKOG PODRUČJA

Helena Car, Zagreb



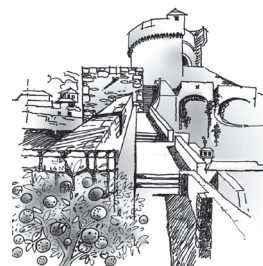
Matka 25 (2016./2017.) br. 98

Ljuta ili gorka naranča (*Citrus aurantium* L. ssp. *Amara*), zahvaljujući marmeladi koju Englezi od nje rade, poznatija je kao engl. „bitter orange” ili „marmalade orange”. Plodovi su slični slatkoj naranči, ali su manji. Iako bismo tako mogli zaključiti prema nazivu, plod nije posve gorak nego je okusa sličnog grejpfrutu. Uz slatku naranču, bergamotu i limun, gorka naranča jedan je od 4 agruma koje upotrebljavaju u prehrambenoj, farmaceutskoj i kozmetičkoj industriji. U okviru porodice Rutaceae, a u rodu *Citrus*, uz gorku naranču nalazimo još oko 60 vrsta najčešće trnovitog, zimzelenog grmlja i drveća, a svima je zajednička osnovna značajka visok postotak vitamina C (naranče u prosjeku sadrže 71 mg vitamina C u 100 g).

Smatra se da je domovina naranče područje Kine i sjeverne Indije. Prvi se put spominje u više od 2000 godina starim kineskim zapisima kao začim i lijek. Arapski trgovci donijeli su je u Siriju kao začim te se dalje raširila po Arabiji i sjevernoj Africi odakle je na kraju donesena u Europu. Zajedno s narančom Arapi su prenijeli i običaj nošenja narančinog cvijeta na vjenčanju. Oni su, naime, vjerovali da naranča potiče plodnost i djeluje kao afrodisijak. Granama, listovima i cvijećem ukrašavana su kola kojima se voze mladenici, mladenke su nosile bukete od narančina cvijeta, a na Siciliji je još uvijek prisutan običaj ukrašavanja slika Djevice Marije grančicama naranče.

Danas se naranča uzgaja na mediteranskom području gdje ju koriste umjesto limunova soka u čajevima i kao začim pečenoj ribi, mesu i sirovim morskim školjkama. Gorka naranča dobro je poznata na cijelom teritoriju bivše Dubrovačke Republike gdje je bila nezaobilazni dio vrtova vila i okućnica plemenitaša, pomoraca, trgovaca i vlastelina. I danas je u parkovima južnog primorja (Dubrovnik, Elafitski otoci, Korčula, Mljet, Hvar, Vis) osobiti ukras zahvaljujući svojoj trajnozelenoj gustoj krošnji i posebno lijepoj boji plodova.

Stablo gorke naranče u prosjeku naraste do 10 metara u visinu. Listovi su čvrsti, tamnozeleno boje, a cvjetovi bijeli i mirisni. Nakon cvatnje razvijaju se plodovi, žutonarančaste bobice. Bobica je plod s usplođem u kojemu se, za razliku od, na primjer, ploda šljive, nalazi veći broj sjemenki. Mesnato (sočno) usplođe razdijeljeno je na 9 do 14 kriški ispunjenih aromatičnim sokom koji sadrži 85 % vode. Usplođe sadrži 1 do 20 sjemenki pomoću kojih se biljka u prirodi sama razmnožava. Gorke naranče, kao i nama dobro poznate slatke naranče, imaju koru narančaste boje, no neke su naranče u jugoistočnoj Aziji zelene kore i narančastog usplođa. Jedno stablo gorke naranče u povoljnim uvjetima može roditi i do 1000 plodova, a najčešće daje 500 plodova godišnje. Naranče



moraju dozrijeti na stabljici i ne mogu se kao npr. banane brati nedozrele budući da nakon berbe više ne dozrijevaju. S obzirom na to da stablo naranče istovremeno cvjeta te nosi zrele i nezrele plodove, berba naranača obavlja se uglavnom ručno. Plodovi rastu od studenog do svibnja, a jedine naranče u svijetu koje zriju za vrijeme ljeta (od ožujka do lipnja) su naranče valencija. Nazvane su po španjolskom gradu Valencija, a koriste se za proizvodnju soka. S 15 godina stablo dosegne svoju maksimalnu veličinu i može dati plodova za oko 150 litara soka. Gotovo 90 % svjetskog uzgoja naranača koristi se upravo za pripremu soka. Sok ploda naranče dobar je za zdravlje, no ako se pije na prazan želudac, može izazvati želučane probleme.



Gorka naranča uzgaja se radi prerade u prehrambenoj i kozmetičkoj industriji, a ne za jelo u svježem stanju jer je pregorka. Upotrebljavati možemo plodove, listove i cvjetove. Plodovi bogati pektinima i aromom odličan su izbor za pripremu marmelade i za kandiranje. Destilacijom cvjetova upravo gorke naranče dobiva se i poznato neroli eterično ulje koje je česta baza ženskih parfema. Ulje je u 17. stoljeću dobilo naziv *neroli ulje* jer ga je upotrebljavala žena grofa od Nerolija koja je njime špricala svoje rukavice kako bi lijepo mirisale. Gorka naranča sadrži ljekovite tvari (eterično ulje i gorke tvari) zbog čega pripada skupini aromatično gorkih ljekovitih biljaka. Stoga ne čudi što se odavnina kora ploda nalazi u sastavu različitih čajnih mješavina. Gorka naranča jakog je protuupalnog djelovanja i koristi se za rješavanje problema probave i krvožilnog sustava. Zbog svojstva razgrađivanja masnih stanica bila je sastavni dio prvih dijeta, a čajevi od lišća naranče posluživani su za smirenje. Na dubrovačkom području bez ljute naranče nezamislive su božićne proslave. Iz plodova gorke ili ljute naranče Dubrovčani pripremaju želatinu, marmeladu i liker. Kora ploda upotrebljava se za orancine i naribana u kolačima, a osušeni kolutovi naranče ukrasi su na okićenom božićnom drvcu.

I još:

- Riječ *naranča* dolazi iz sanskrske riječi *nāraṅgaḥ*, što znači narančino drvo, a nazivaju je „na rangi” ili „naranja”, dok su Englezi prijevod *norange* pretvorili u današnji *orange*.
- Narančasta boja nazvana je tako prema riječi naranča, a ne obratno.
- Izložba naranača na kinesku Novu godinu objavljuje želju za srećom i prosperitetom tijekom sljedećih 12 mjeseci.
- U feng shuiu se narančino stablo smatra simbolom bogatstva i blagostanja.
- Ljuta naranča u zemljama u kojima je uzgojena uglavnom simbolizira ljeto i sunce.
- Naranču spominju i u grčkoj mitologiji kao zlatnu jabuku.



Zadatci:

- Izračunajte koliko bismo novih sadnica naranče mogli uzgojiti iz sjemenki plodova jednog stabla ukoliko bismo iskoristili sve sjemenke u svim plodovima. Pri računanju koristite prosječan broj plodova na jednom stablu u jednoj godini.
- Naranče svrstavaju u najplodnije voće poslije banana, jabuka i grožđa. U 2012. godini u svijetu je proizvedeno 106.71 milijuna tona banana i 77.45 milijuna tona naranača. Koliko je te godine milijuna tona naranača proizveo Brazil ako znamo da je njegova prosječna godišnja proizvodnja 26.5 %.
 - Koliko je soka dobiveno prerađivanjem ukupne količine naranača 2012. godine?
Pri računanju slobodno izjednačite masu i volumen.
- Izračunajte kolika je ukupna masa plodova koju daje 15 godina staro stablo naranče.
- Koliko vitamina C možemo dobiti iz ploda limuna mase 60 g ako limun u odnosu na naranču ima 25 % manje vitamina C?



Rješenja zadataka:
 1. 10 000 sadnica
 2. a) 20,52 mil. tona b) 69,71 mil. tona ili mil. l
 3. 176,47 masa ploda
 4. 31,95 mg



SVOJIM ČITATELJIMA I
 SURADNICIMA ŽELIMO
 SRETAN BOŽIĆ I
 USPJEŠNU NOVU
 2017. GODINU!
 UREDNIŠTVO MATKE.

