



DENISA ČIMOVÁ SOBOTA 1. OKTÓBRA 2016 06:44

Stupavské zelé sa nedá predať tak lacno ako maďarská kapusta, vraví šéf potravinárskeho spolku

Kto sa chce celý rok živiť predajom kapusty, nemá šancu spracúvať len tú stupavskú, to by musel skúpiť všetky polia na okolí, vraví Jozef Fabián.



FOTO - TASR



Ak Brusel potvrdí chránené označenie na stupavské zelé, spotrebiteľia budú mať pri ňom garanciu pôvodu a klasického spracovania, pestovatelia zase dôvod na zdvihnutie ceny, vraví JOZEF FABIÁN, predseda Mástskeho potravinárskeho spolku v Stupave, ktorý združuje miestnych pestovateľov kapusty. No priznáva, že je to dlhodobý proces a stupavské zelé sa dostane na zoznam chránených označení najskôr na budúci rok.

Keď si kúpim hlávku kapusty zo Stupavy, pocítim na chuti, že je iná?

Pocítite, ak si hneď vedľa nej zoberiete kapustu napríklad z Tesca a ochutnáte jednu aj druhú. Táto oblasť je totiž typická svojou pôdou, je tvorená sedimentmi rieky Moravy, ktoré sú dosť staré. Pod tým je niekoľko desiatok metrov hrubé vápencové podložie. Práve zmes vrchnej časti a podložia tvorí zvláštnu chuť kapusty, pretože vo vápencových častiach sa drží spodná voda a kapusta si ju pomaličky naťahuje. Má zemitú, až chrenovitú chuť.



Foto - MPS

Inde na Slovensku také nie je?

Nevieme o tom. Preto ju tu aj pestovali, že zistili, že sú tu iné podmienky. Nepočul som, že by boli aj inde také podmienky, sú typické práve okolo rieky Moravy.

Keď si kúpim stupavské zelé, aká je pravdepodobnosť, že dostanem skutočne pravé stupavské zelé?

Ak si ho kúpite v niektorom z tunajších dvorov, je tá pravdepodobnosť blížiacia sa k istote. Sú tu aj pestovatelia, ktorí sa tým živia celý rok, majú kapustu, ktorú tu dopestujú, ale aj takú, ktorú skupujú, pretože s ňou chodia na trhy. Treba sa pýtať, či je dopestovaná tu, ale je lepšie kupovať ju od menších spracovateľov.

Hovorí sa, že niektorí spracovatelia vozia kapustu z Maďarska. Prečo?

Tým, že naše pôdne podmienky sú také špecifické, pestovanie nie je až také výnosné. Preto podnikateľovi, ktorý sa tým živí celý rok, je jednoduchšie si ju niekde nakúpiť, pretože by si nezabezpečil celoročnú produkciu. Nie je u nás taký veľký pestovateľ, ktorý by mal desiatky hektárov. Malí ju pestujú len pre vlastnú potrebu, možno pár mesiacov ju aj predávajú. Kto sa tým chce celý rok živiť, nemá šancu spracúvať len stupavskú kapustu, to by musel skúpiť všetky polia na okolí, vytvoriť združenie a začať vo veľkom pestovať. Nikto taký sa zatiaľ nenašiel.

Kolko je v regióne pestovateľov a spracovateľov zelá?

Dá sa to počítať na desiatky. Hlavne v časti Mást ich je najviac, tu to má aj najväčšiu tradíciu. Máme Mástsky potravinový spolok, ktorý sa venuje aj registrácii ochrannej značky. Tou by sa odlišili pestovatelia od iných, ak by túto značku mali, išlo by skutočne o zelé dopestované v Stupave.

Typickou stupavskou odrodou je krajová kapusta s plochu hlávkou.

Pestuje sa ešte vo väčšej miere?

Tradiční pestovatelia ju majú, držia si aj semeno od nej. Možno z nej nemajú vysadené celé pole, ale niektoré jeho časti áno. Je to tradícia, aby sa odroda, ktorá tu bola už pred dvesto rokmi, stále používala.

Aké je to pravé stupavské zelé? Čo okrem soli sa doň môže pridať?



PREČÍTAJTE SI TIEŽ

Prečo je stupavské zelé také špeciálne, že môže byť značkou? (+ historické foto)

Prémiový článok e-m
raz týždenne zadarmo

Váš e-mail

Najčítanejšie

1. Lekár a vedec Peter Cel... do roboty kvôli pacient... ani šéfom
2. My "z regiónov". Zabud...
3. Ako som ďalej menil sv...
4. Autobusom do Poľska?
5. Holjenčík si objednal na... Peniaze mu na to dal pr...
6. Kiska sa pýta, Kažimír o... môžeme ušetriť vyše 40...
7. Ako som nedokázal pre... žuvačky, elektronickú c... tak som zlyhal
8. Na Facebooku želan Lipš... vodu, prišiel o miesto d...
9. Marián Varga: O ľudí sa... žijú, nie im potom nosí...
10. Aký nebezpečný je Vlad...

Už viac ako 77857 z váš... dostáva správy e-mail

Váš e-mail

- Piatkový výber šéfred...
- Ranný súhrn toho, čo...
- Newsfilter vždy večer...

Prihlásiť sa na o...