



praktična gospodinja



**GORIŠKI
RADIČ
je zelo
cenjen**

Znanje in seme se prenaša iz roda v rod

Goriški radič ali kot pravijo sukenski regut, je bolj kot radiču podoben vrtnici, njegova pridelava pa je vse prej kot preprosta. Uspeva namreč na prav posebni prodnati zemlji v kombinaciji s primernim podnebjem in postopkom, ki pri vzgoji vrtnin ni ravno običajen. Zelo cenjen je v sosednji Italiji, vse bolj pa po njem, čeprav ima kar zasoljeno ceno, posegajo tudi slovenski gurmani.

Tekst: CARMEN LEBAN

Slovenci smo znani po tem, da imamo, če se le da, svoje vrtove in polja, saj smo navdušeni nad tem, da sami pridelujemo hrano, saj tako vemo, kaj jemo. Smo pa poznani tudi po tem, da damo veliko na tradicijo. In prav to je najbrž razlog, da se je na Goriškem ohranila stara vrsta radiča, ki mu domačini pravijo sukenski regut, kar bi v knjižni slovenščini pomenilo solkanski radič. Zadnja leta se vse bolj uporablja ime goriški radič, saj se ga tako lažje locira.

Radič najbolje uspeva v Solkanu in okolici

Veliko ljudi namreč ne ve, da je Solkan manjši kraj, ki se dobesedno drži mesta Nova Gorica. No, in prav tam najbolje uspeva ta posebni radič, ki bolj kot na zelenjavo spominja na cvetove vrtnic in zato ni čudno, da se kdaj znajde tudi v cvetličnih aranžmajih. Kaj je lepše kot dobiti šopek, ki ga lahko po nekaj dnevih še poješ.

Goriški radič je še posebno priljubljen med Italijani

A ta svojevrstni radič, ki ga preostala Slovenija pozna šele zadnja leta, je na tem območju prisoten že več rodov. V Solkanu, kjer je največ rastišč, veliko pa jih je tudi na italijanski strani meje, se je nekdaj veliko družin ukvarjalo s pridelavo omejenega radiča, ki se pokaže v obliki cvetov s tako imenovanim siljenjem. Gre namreč za poseben postopek, ki se prenaša iz roda v rod.

Ključno je seme

Pridelovalci veliko pozornosti namenijo tudi pridelavi semena, ki ga vzgajajo sami. Kot zanimivost naj povemo še to, da ti, ki radič gojijo, pravijo, da svojega, pa čeprav je v množici radiča drugih proizvajalcev, prepoznajo. Seveda pa pridobivanje semena tudi ni preprosto. Za to pridelovalci izberejo glavice najlepših radičev in jih pustijo, da gredo v cvet, tako nastanejo semena, ki jih skrbno poberejo in shranijo.

Pridelava ni enostavna

Če kdo misli, da goriški radič

zraste na vrtu ali njivi in je to to, se pošteno moti. Posadijo ga že poleti, ga v pozni jeseni izkopljejo skupaj z globokimi koreninami, pri čemer je treba biti še posebej pozoren, in ga presadijo v globoke jarke v snopih po več rastlin. Zunaj radič ostane, dokler ne pride prva slana. To zna biti na Goriškem težava, saj se temperatura včasih ne spusti tako nizko. Potem v snope povezan radič spet izkopljejo in ga presadijo v mivko, v temne prostore, kot so kleti, najbolj priročni pa so nekdanji hlevi.

Vrtnice se oblikujejo s siljenjem

V kleti radič po treh tednih v samem središču rastline začne poganjati in tako se tvorijo vrtnicam podobni cvetovi. Po približno treh tednih jih očistijo in pripravijo radič za prodajo. Zelo dobri so tudi listi tako imenovanega odpada, ki pa niso primerni za nadaljnjo prodajo. Tudi za odpadne liste je vse več povpraševanja, saj imajo ljudje številne ideje, celo grenko-sladko

marmelado kuhajo iz njih.

Cena je zasoljena, a upravičena

Čprav je cena goriškega radiča upravičeno visoka - znaša med 20 do 25 evrov na kilogram, je povpraševanje zelo veliko. Denimo v Italiji, kjer je ta radič še veliko bolj cenjen kot pri nas, imajo v trgovinah, kjer ga ponujajo, napisano ceno za 100 gramov.

Vse bolj cenjen pri gurmanih

Vrednost in posebnost goriškega radiča so spoznali tudi gostinci, saj je vse bolj priljubljen pri gurmanih, zato so se gostinci odločili, da ga bodo v Sekciji za gostinstvo in turizem, ki deluje v okviru **Obrtne zbornice** Nova Gorica, promovirali v gostinskih lokalih, kjer ponujajo jedi iz goriškega radiča. Ta se največkrat uporablja rahlo obdelan in kot sestavni del mnogih jedi, lahko pa se uživa tudi kot zelenjavna priloga, kamor sodita krompir ali fižol, pa tudi ocvirki mu dodajo svojevrsten okus.