

## **Krumpir sjemenski, koji saditi**

**Onu narodnu, «što gluplji seljak, to bolji krumpir», treba tumačiti isključivo kao zgodnu rugalicu, jer sa stvarnošću nema nikakve veze.**

Naš konzervativizam treba gledati s pozitivne strane. Tako se može postaviti pitanje: uz ovakve cijene, kome se uopće u priobalju isplati saditi krumpir? Uvijek će naša sitna gospodarstva, a takvih je preko 90%, saditi krumpir makar za vlastite potrebe, ako ni zbog čega, ono bar zato, što će znati što jedu, i to je ispravno. Tržišnoj utakmici, tko će više, tko će jeftinije, prethodi proizvodnja na velikim površinama, s visokim urodima, s biranim produktivnim sortama, velikom količinom uglavnom najprostijih umjetnih gnojiva, primjerenom upotrebom pesticida... Ne mora značiti da je to loš proizvod, ali domaće je domaće.

Dolazi vrijeme kupnje, a za koji mjesec i sadnje sjemena krumpira pa se kod mnogih postavlja pitanje, što saditi? Izbor sorata je velik i gotovo zbunjujući, no odlučujući faktor je sutrašnji urod, ili kakvo je iskustvo s nekom sortom iz prethodnih godina. Neki rado prihvate novitete, a drugi uporno sade uvijek istu sortu. Za neuspjeh u proizvodnji, ratar u pravilu prvo optužuje sjeme. Pogrešno. Treba reći da zadnjih desetak godina, na naše tržište doista dolazi kvalitetno sjeme, iza kojeg stoje najveće europske sjemenske kuće. Prisjetimo se samo, da je prirodno stanište krumpira na višim nadmorskim visinama, na svježijem i vlažnijem zraku s manje sunčanih sati, a kod nas je zapravo sve to gotovo suprotno. Tada je jasno, da je uz čovjeka, faktor okruženja, vrlo utjecajan. Stoga se za eventualni neuspjeh najprije treba obratiti sebi, uz trajnu dilemu, znam li koliko toga ne znam? Jedno je sigurno; nema loše sorte, nego ima lošeg gospodara.

Činjenica je, da je krumpir, od svih biljnih vrsta, u svakidašnjoj prehrani, nakon pšenice, na prvom ili drugom mjestu. Kao što je Aziju riža spasila gladi, tako je masovnija glad iz Europe nestala, prenošenjem krumpira i kukuruza s američkih prostora. Čudno je, koliko malo poznajemo tu hranu, koja od sorte do sorte ima posve različite osobine. Niti proizvođači, niti trgovci, a što je nedopustivo, najčešće niti ugostitelji, ne znaju daleko od riječi, krumpir. Zašto je među tjesteninama ta Barilla među najboljima? Na određenim područjima, točno određena sorta pšenice uzgaja se isključivo za te potrebe, i ni za koje druge. Isto tako, jedna sorta krumpira prikladnija je za salatu, druga za kuhanje, treća za pečenje, četvrta za čips, a mnoge sorte imaju kombinirane karakteristike, ali nikada jedna sorta nije za sve. Spomenuta kulinarska kultura dugo se već njeguje u sjeverozapadnim europskim zemljama. Prijelazom zelenih tržnica na štandove trgovačkih robnih lanaca i marketa, i mi ćemo promijeniti navike potrošnje krumpira za manje od 10 godina. Nekada smo u pekari imali jednu, 2, rijetko 3 vrste kruha. Danas ih je desetak i više. Doći će to i kod krumpira.

Prvo će trgovci morati naučiti lekciju i dati preporuku potrošaču. U Sjemenama, koji ima najširi sortiment krumpira, imaju pisane letke iz ove tematike, a i originalne brošure, tiskane od proizvođača sjemena s vrlo iscrpnim informacijama, besplatno za robne proizvođače.