

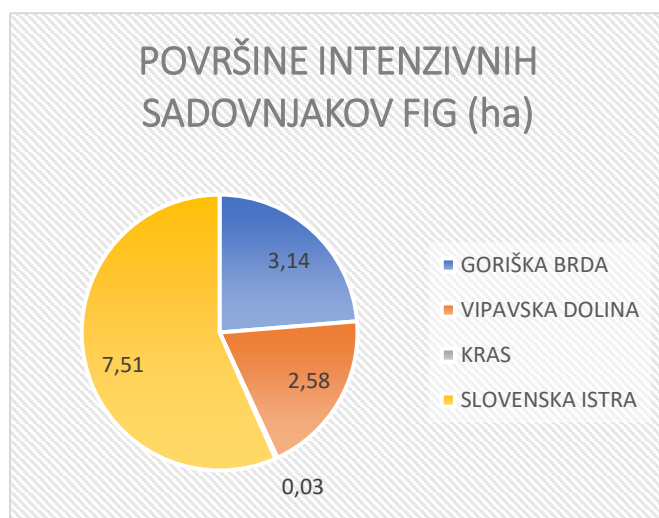
FIGA - zapostavljeni sadež slovenskega mediteranskega pasu in njegove možnosti uporabe

Vasja Juretič, svetovalec specialist za sadjarstvo in oljkarstvo

Dr. Karmen Bizjak Bat, svetovalka specialistka za predelavo živil

Foto: Irena Vrhovnik, svetovalka specialistka za sadjarstvo

Figa (*Ficus carica* L.) je ena izmed najstarejših sadnih rastlin, ki je bila namensko gojena že v davni preteklosti in se je zaradi njene trdoživosti ohranila skozi tisočletja. Je tipičen mediteranski sadež, saj uspeva zlasti v mikroklimatsko ugodnih legah, kjer temperature pozimi ne padejo pod -10 °C. Izjemno občutljiva je predvsem spomladi, v fazi brstenja, saj brsti pomrznejo že pri temperaturi okoli ledišča. Zato figo v Sloveniji najdemo predvsem v Slovenski Istri, Goriških Brdih in Vipavski dolini. Če pa ji poiščemo ugodno lego, pa posamezna drevesa lahko zasadimo tudi drugje. Zahteva globoka, rodovitna, predvsem pa prepustna tla. Vseeno pa prenese tudi izjemno stresne vremenske razmere, saj uspeva tudi na zelo plitkih, skeletnih tleh, t.j. v Slovenski Istri. Včasih je imela figa večji gospodarski pomen, danes pa jo žal izpodrivata predvsem oljka in vinska trta, ki sta od fige tržno bolj zanimivi. Čeravno spada figa z vidika gojenja in uporabe fitofarmacevtskih sredstev med manj zahtevne sadne vrste in je primerna tudi za ekološki način pridelave. Na Primorskem se figa prideluje v 13,26 ha intenzivnih sadovnjakov fig, največ jih je v Slovenski Istri (7,51 ha), sledijo ji Goriška Brda (3,14 ha) in Vipavska dolina (2,58 ha) (**Slika 1**).



Slika 1: Površine intenzivnih sadovnjakov fig na Primorskem (podatki RKG MKGP, 2020)

Izbira sortimenta fig je danes ključnega pomena pri načrtovanju novih nasadov, zato se je (v zadnjih letih) veliko truda vlagalo v izbor priporočenih sort in uvajanju sodobnih tehnologij pridelave. Izbor sort je mogoče določiti glede na lego, tla, željeni čas obiranja, načine trženja (sveže/predelane) oz. prodajne poti (doma, tržnicam, na debelo, ...). V sortnem izboru obstajajo enorodne in dvorodne sorte, različnih barv, od zelenih, zelenorumenih do rumenih na eni strani, ter rdečih, temno vijolično modrih oz. rjavih odtenkov na drugi strani (**Slika 2**). Glede na izkušnje in raziskave, so za pridelavo najbolj zanimive sorte, ki obilno rodijo in niso podvržene zakisanju. Soplodja fige se ob obiranju ne smejo poškodovati, zato sorte, ki se slabo obirajo s peclji (trganje pecljev), niso priporočljive za intenzivno (tržno pridelavo). Prav zaradi tega je v potrjenem sadnem izboru za Slovenijo iz leta 2018 vpisanih le 8 sort in sicer:

- seznam A: Miljska figa in Bela Petrovka;

- seznam B: Zelenka, Flazana, Pinčica, Laščica, Bela Bružetka in Zuccherina.



Slika 2: Različne sorte fig glede na barvo

Fige obiramo le ob njihovi užitni zrelosti, prezgodaj obrani plodovi namreč naknadno ne dozoriijo več. Po videzu zrele fige prepoznamo po značilni barvi za posamezno sorto, rahli uvelosti in tipični mehkobi. Zrelost fige pa lahko določimo tudi po izločeni medeni kapljici na dnu fige. Za fige je značilno tudi, da v primeru deževnega vremena v času dozorevanja prihaja do zakisanja plodov, hitrost in jakost le tega pa je sortno pogojena. Kot vsako sadje, je tudi figo najbolje uživati svežo. Je hranljiva, bogata z vitamini, antioksidanti, predvsem pa minerali, med katerimi velja izpostaviti kalcij, pa tudi kalij, železo, fosfor in magnezij. Sveža figa je izrazito sezonska, kratko obstojna in precej problematična za skladiščenje. Prav zato je figo, ki je ne zaužijemo ali prodamo takoj, bolje predelati v trajnejše izdelke kot so suhe fige, marmelade, kompoti, sirup in celo žganje.

Sadje, ki vsebuje veliko sladkorja ali kislin, lahko sušimo. Prav zaradi visoke vsebnosti sladkorjev (glukoze in fruktoze), imajo fige dolgo zgodovino predelave v sušene izdelke. Na kakovost sušenih plodov najbolj vpliva kakovost svežih, zato je še posebej pomembno, da za sušenje oberemo zelo zrele plodove, ki imajo kožico nekoliko uvelo, lahko tudi razpokano. Za sušenje so najbolj primerne enorodne sorte, ki imajo večinoma izrazitejšo aromo, več sladkorjev in drobnejša semena. Sušimo cele ali razpolovljene fige. Z rezanjem plodov na polovice se namreč prepričamo o tem, da sušimo zgolj zdrave plodove. Če se odločimo za sušenje celih plodov, je priporočljivo stiskanje delno suhih plodov. S tem preprečimo kvarjenje zaradi zaostalega zraka v plodovih. Postopek sušenja je končan, ko ocenimo, da je v povprečju iz plodov izhlapelo 80 % vode. Zagotovo velja omeniti, da so bolj suhi plodovi obstojnejši, medtem ko so bolj sočni plodovi, z večjim ostankom vlage okusnejši. Suhe fige shranjujemo v temnem in hladnem prostoru, najbolje v plastičnih ali celofan vrečkah oz. neprodušno zaprtih posodah.



Slika 3: Suhe fige različnih sort

Iz fig pogosto pripravljamo tudi marmelado. Fige, ki jih želimo predelati operemo in jih navadno ne lupimo, temveč jim samo odstranimo pecelj. Če pa jih zaradi grobe teksture lupine (odvisna od sorte fige) želimo lupiti, jih za minuto pomočimo v vrelo vodo in si tako lupljenje bistveno olajšamo. Ker so fige že po naravi zelo sladek sadež in ker današnji potrošnik stremi k čim manjši vsebnost sladkorja v živilih, lahko figovo marmelado pripravimo že z vkuhavanjem sladkorja v razmerju 1:10. Za predelavo v marmelado so sicer primerne vse sorte fig, pri čemer je dobro uporabiti tudi nekaj miljske fige ali druge sorte z rdečkasto lupino, ki je po barvi mesa nekoliko atraktivnejša in prispeva k lepši barvi marmelade.

Dolgo je bila figa zelo postranska sadna vrsta, večkrat celo zanemarjena. Sadila se je predvsem na slabše dele zemljišč, po brežinah, na robove obračališč, poti, na prazne oz. neuporabne dele zemljišč. Pomembnost biotske pestrosti in druge priložnosti uporabe kot so predelava, popestritev prodajnega sortimenta in kulinarični užitki so figi omogočili nekakšen preboj v zadnjih desetih letih.

*Članek je bil poslan za objavo v Briški časnik.