



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
LJUBLJANA

ODDELEK ZA KMETIJSKO SVETOVANJE

Ana Ogorelec

Celovška.cesta 135, Ljubljana

Tel.: 041 310 158

E-naslov: ana.ogorelec@lj.kgzs.si

www.lj.kgzs.si

Sladki krompir ali batata (za radio Ognjišče)

V času ko postaja naš svet globalna vas in se spreminja klima, se na različne konce sveta selijo tudi rastline. Tako je v naše kraje prišel tudi sladki krompir ali batata, ki ga že dlje časa lahko kupite v bolj založenih trgovinah. Sladki krompir je zelo razširjen na južni polobli sveta, v Južni Ameriki, Aziji, Indoneziji in delno v Afriki. Čeprav spada med tropske rastline, ga lahko gojimo tudi pri nas. Na Hrvaškem in v Srbiji imajo že veliko nasadov in tudi ves pridelek zlahka prodajo.

Batata je gomoljast slak, doma iz tropskih krajev. Gomolji so podobni krompirju, vendar je slak, ki nikakor ne sodi med razhudnikovke, temveč med slakovke. Njen bližnji sorodnik, prav tako tropskega porekla, je pri nas razmeroma razširjeni vzpenjavi vrtni slak, ki zaradi čudovitih cvetov slovi kot okrasna rastlina. V nasprotju z njim sladki krompir v zemlji dela zadebeljene, s škrobom bogate gomolje, ki jih pripravljamo podobno kot krompir. Njegova sorodnica je okrasna batata z nežnimi svetlo zelenimi listi, ki krasijo balkone.

Gomolji sladkega krompirja so v sredini zadebeljeni, na obeh koncih pa ponavadi zašiljeni. Na površini so bele, rumenkaste ali rdečkaste barve, v notranjosti pa bele, rumene ali oranžne. Krhko meso se med kuhanjem spremeni v mehko kašo. Po okusu so tako prijetni in odlični, da jih zgolj skuhamo ali spečemo in pojemo brez odvečnih dodatkov, saj po aromi bolj kot na krompir spominjajo na kostanj. Uživamo lahko tudi surove.

Največ sladkega krompirja pridelujejo v Srednji in Južni Ameriki, Tajski, Japonski in Indonezija, kjer je ponekod glavni prehrambeni proizvod.

Ker je toploljubna rastlina, jo na prosto sadimo šele maja. Posadimo lahko srednje debele gomolje, ki imajo 3- 4 očesa ali že marca nakalimo gomolje in do maja vzgojimo zelene potaknjence, dilge 5 – 10 cm in se ukoreninijo že na matični rastlini. V tem času rastlina zahteva dovolj vlage, da razvije močan nadzemni del, ki prekrije vso površino, čeprav ga sadimo na medvrstno razdaljo 70 -100 cm in v vrsti 40 - 60 cm. Zaenkrat pri nas še ne poznamo bolezni, ki bi prizadela večjo škodo v nasadu, poznani pa so škodljivci. To so strune in voluharji ter miši. Ker je gomolj sladek, je še bolj privlačen za te škodljivce kot pa je krompir. Po 3 mesecih začnemo s spravilom. Tehnološko zrelost zaznamo takrat, ko se na prelomu stebelca pcedi bel sok. Navadno pobiramo sladki krompir od avgusta do oktobra odvisno od sorte. Tehnološka zrelost nastopi po 3 mesecih in posamezni gomolj naj ima vsaj 15 dag.

Če hočemo korene hraniti dalj časa, jih teden dni pustimo na temperaturi okoli 25 °C in jih zatem shranimo pri 10 stopinj nižji temperaturi.

Sladki krompir najprej dobro operemo in ga pripravimo olupljenega ali kar s tanko lupino, podobno kot običajni krompir. Na prerezu izloči bel mleček, ki pa nas ne sme prestrašiti, saj ni strupen. Surovega naribamo na solate, cele ali razpolovljene gomolje pa skuhamo v sopari, jih spečemo podobno kot krompir, pripravimo pire, namaze, juhe, enolončnice in druge jedi. Celo za sladice je primeren, saj je nekoliko sladek. Naravno sladkobo batat poudarimo, če dodamo sladkor ali med in sladke začimbe. Primeren je za pudinga, pite in celo dodatek pri peki kruha.

Ker v Sloveniji nimamo semenskega materiala za razmnoževanje batate, si mnogi pomagajo z gomolji sladkega krompirja, ki ga kupijo v veleblagovnicah. Gomolje marca nakalimo tako da jih položimo v napol napolnjen kozarec za kumare in čez nekaj časa bodo iz oces pognali poganki in korenine. Poganjke odlomimo in posadimo v lončke, da se okrepijo ali jih direktno maja posadimo na prosto. Poskusni nasad sladkega krompirja imajo v Kmetijski šoli v Strahinju pri Kranju, kjer je spomladi možno kupiti tudi sadike.

Priporočam, da poskusimo to novo vrtnino najprej na krožniku in če boste prepričali domače, jo kasneje tudi posadimo.



Pripravil/a: Ana Ogorelec, specialistka za zelenjadarstvo

Vodja odd. za kmetijsko svetovanje:
Tomaž Močnik