



Glasilno Mestne občine Ljubljana, letnik XXIV, številka 6, julij 2019, ISSN 1318-797X

Ljubljana

4-11
Turizem v
Ljubljani

12-16
NUK –
Svetišče uma

26-28
O sveži
ljubljski solati

33-38
Ljubljansko
planinarjenje



Nazaj k naravi med mestnimi

Veronika Sorokin, foto: Dunja Wedam

Nadvse spodbudno je, da se ljudje v modernem urbanem okolju vse bolj zavedamo, da za kakovostno in zdravo življenje v mestu potrebujemo tudi nekaj malega obdelovalne zemlje, na kateri se upravičeno razveselimo svojih pridelkov. Evropske iniciative o zeleni infrastrukturi in zelenih mestih so obrodile sadove. Tudi v Ljubljani lahko v zadnjem času sledimo vzornim in domiselnim primerom sonaravnega in ekovrtnarjenja, za katere so še posebej zanimive nekoliko manj vsakdanje lokacije.



Sprehod iz Krakovega do Trnovega nam pokaže preplet urbanega z ruralnim oz. kmetijsko-obdelovalnim načinom življenja.

V modernih mestih se prej ali slej soočimo s prostorsko stisko bivalnega okolja, čim se s svojih balkonov v stanovanjskih soseskah ozremo na asfaltno ploščad in pomislimo, kako bi lahko s pridom izkoristili vsako ped zemlje. Sobivanje z naravo je za človeka nekaj najbolj naravnega, še toliko bolj, če se znajde med mestnimi zidovi, strnjenimi blokovskimi naselji ali vrstnimi hišami. Rousseaujev klic »nazaj k naravi« iz francoskega razsvetljenstva je aktualen tudi v sodobnem času razuma in napredka.

Od zaščitenega Krakovega do Trnovega

Vrtovi v Krakovem, ki je s posebnim odlokom zaščiten kot urbanistično-arhitekturni spomenik, in njive v bližnjem Trnovem so bili dolga leta glavno oskrbovalno zaledje z zelenjavo za Ljubljančane. Na levem bregu Ljubljanice zunaj mestnega obzidja so se že v 13. stoletju načrtno naselili predstavniki nemškega viteškega reda – križniki, ki so živeli v samostanu v Križankah. Vaščani Krakovega so plačevali davke samostanu in ne mestni oblasti. Danes vemo, da je bil ta del predmestja od nekdanj nekaj posebnega, na kar nas opozarja že poseben tip gradnje – nizke hiše z dvokapnimi strehami, z vhodi s stranskih uličic, pri čemer je vsaki od hiš pripadalo tudi nekaj gredic obdelovalne zemlje.

Na njej še danes vidimo marljive roke Krakovčank in Krakovčanov, ki na gredah gojijo vrtnine za svojo oskrbo, prav tako je nekaj gredic namenjenih zeliščaricam.

Spomin na solatar'ce in osamela kmetija sredi blokov

Gospa Marija Zavšek iz Krakovega se še živo spominja časov, ko so Trnovčanke in Krakovčanke svoje cize dnevno rinile na tržnico in nazaj domov od Trnovskega pristana po Krakovskem nasipu in skozi staro Ljubljano čez Čevljarski most. Pridne gospodinje, ki jih poznamo pod lokalnim vzdevkom solatar'ce, so zaslovele s hrustljivo ljubljansko ledenko, ki so jo v 19. stoletju v večjih količinah izvažali celo v Gradec, na Dunaj in v Prago. Sogovornica Marija se med pogovorom živahno vživi v čase, ko je bila tudi sama mlada, in pove: »Vsaki hiši v Krakovem so pripadale štiri grede. Poleg solate smo gojili še redkvice in zelje, ker je zemlja tu mokra. Danes pridelujem le nekaj malega zase; solato, stročji fižol, grah, peteršilj in predvsem rože.«

Do solataric, ki so marljivo obdelovale lepo urejene vrtove in si danes v ljubljanski zgodovini zaslužijo posebno mesto, ima spoštljiv odnos. Jasno poudari, da to niso bile branjevke, ker so vse pridelke vzgojile same, jih same pripeljale na tržnico in jih tam prodajale. Branjevci so bili namreč

prekupčevalci z zelenjavo, ki niso imeli svoje zemlje.

Tradicija pridelovanja solate se je kasneje razširila čez Gradaščico na trnovsko gmajno, kjer je bil do sredine 19. stoletja občinski pašnik. Med blokovsko stanovanjsko sosesko, zgrajeno v 80. letih prejšnjega stoletja, v času razvijanja novega Trnovega, danes domuje kmetija Peršin. V svoji dolgoživosti in zavezanosti tradicionalnemu načinu pridelave vrtnin velja za edinstveni primer kmetije, ki sobiva z mestnim središčem in še danes oskrbuje meščanske kuhinje z lokalnimi pridelki.

Pot od cegelnice do domače ajsarce

Lastnik Andrej Peršin se s ponosom razgovori o dolgi tradiciji kmetije in neprekosljivem pomenu »Solatendorfa«, kot se je v preteklosti rado reklo ljubljanski »solatni vasi«, kjer je domača ledenka oz. ajsarca doživela svoj kulturni status. Solata z mestnega roba Ljubljanskega barja, pridelana iz avtohtone semenske baze, ki se vzgaja že več rodov in osvaja Ljubljančane že dobrih dvesto let, danes velja za ljubljansko ikono. Urbani poljedelec Andrej je že iz tretje generacije Peršinovih, ki se ukvarjajo s pridelavo in prodajo sadik ter zelenjave na osrednji ljubljanski tržnici.

Leta 1787 je na mestu današnje kmetije stala opekarna, ki je bila v lasti posestnice

zidovi



Julijane Pogačnik. Andrejev praded Jakob Peršin iz Stožic je leta 1882 kupil nepremičnino skupaj z zemljiščem in kasneje, leta 1920, po odsluženju avstro-ogrski vojski, tam postavil kmetijo. Zelenjavo je na tržnici najprej prodajala Andrejeva stara mama Frančiška Peršin, nato so prodajo prevzele branjevke, kasneje pa oče Mihael Peršin. Sogovornik se spominja, da se je med okopavanjem zemlje v njej še dolga leta našlo precej kosov opeke, pepela in različnega odpadnega materiala, kar jih je na rodovitni zemlji še edino spominjalo na že davno opuščeno dejavnost v Trnovem, opekarstvo, ki je tu cvetelo zlasti zaradi barjanskih ilovnatih tal. Do leta 1980 so imeli v sklopu kmetije tudi nekaj konj, predvsem za delo na njivah, leta 1996 pa so vso živino, še zadnjih pet krav, dokončno opustili in se posvetili izključno kultivirani pridelavi vrtnin.

Simbioza mesta z lokalno in ekološko pridelanim

Andrej Peršin velja danes na mestni tržnici pa tudi v mestnem jedru za pravcato posebnost, saj je edini med prodajalci, ki že od leta 2003, ko je prevzel kmetijo, zelenjavo na trg pripelje s cizo. Tradicionalni način prevoza pridelkov na trg mu veliko pomeni, saj se v tem skriva tudi njegov spoštljiv odnos do dejavnosti, ki so jo opravljale že generacije pred njim.

Na takšne ali drugačne dovtipe nekaterih, da je treba iti danes v korak s časom ali kaj spremeniti, tudi ko govorimo o vrtninah, samozavestno zamahne z roko in pove: »Ne vem, kaj bi bilo treba spremeniti. Solato vendar jemo tako, kot so jo jedli naši predniki. Pa še fitnesa ne potrebujem, ker se na zraku vsak dan zdravo razgibam. Pri tradicionalnem prevozu zelenjave na tržnico vztrajam zaradi tradicije in prepoznavnosti. Če bi se postavil za stojnico, bi bil le eden od prodajalcev. Ko stojim pri cizi, je povedane že pol zgodbe.« Kmetija Peršin z živim primerom sozvočja mesta kot sinonima modernosti s tradicionalnim, lokalnim in ročnim načinom pridelave zelenjave vsekakor velja za ljubljanski unikum. Na podobne primere boste v drugih evropskih prestolnicah ob vsej prizadevnosti in trudu le poredko našli. Andrej Peršin o ohranjanju tradicionalnega načina življenja, ki ga ni treba prestavljati na periferijo, pove: »To, da se s poljedelstvom ukvarjam v mestnem jedru, vidim kot prednost. Na ta način lahko združujem oboje – mesto, kamor se mi ni treba voziti, in obdelovalno zemljo. Edina slaba stran pridelave zelenjave v prestolnici je, da sem, razumljivo, omejen s prostorom.«

Strešni vrt Gimnazije Jožeta Plečnika Ljubljana

Zgovoren in zanimiv primer pridelave zelenjadnic, začimb in dišavnic v središču mesta, pri čemer gre obenem za izziv optimalne izkoriščenosti strešne površine in vključevanja biološke pridelave zelenjave v srednješolski učni proces, je tudi projekt Gimnazije Jožeta Plečnika v Ljubljani. V letošnjem letu urbani šolski vrt, nad katerim dijaki, profesorji in obiskovalci ne skrivajo navdušenja, obenem pa se je od tam lepo naslajati nad razkošnim pogledom na Trg republike, stavbo Državnega zbora in obronke Rožnika, obeležuje že četrto obletnico. Profesorica biologije Darja Silan, pobudnica vzpostavitve vrta in koordinatorica za srednje šole v programu Ekošola, je o projektu dejala: »Sama zamisel je bila nekaj podobnega kot pri znani ljudski pripovedki o juhi iz kamna, ki jo v različnih variacijah poznajo številni evropski narodi. Sprva nisem natančno vedela, kaj bo nastalo, toda vsakdo je k zamisli nekaj dodal, pokazal motivacijo, pripravljenost za sodelovanje in danes smo na šolski vrt vsi zelo ponosni.«

Njihova učilnica na prostem je na 50 m² veliki terasi, na katero lahko dijaki stopijo kar iz učilnice za biologijo. Pri njeni postavitvi, sestavljanju podesta in izvedbi nizkih ter visokih gred za rastline je v okviru izvedbenih delavnic in delovnih akcij poleg učiteljev sodelovalo še veliko drugih pridruženih podjetij, obrtnikov in

društvo Pazi!park. Semenarna Ljubljana je denimo prispevala korita, semena, sadike, zemljo, zbiralnik za deževnico in zasaditvene posode, podjetje Knauf Insulation je z inovativnimi rešitvami iz zelenega programa Urbanscape sodelovalo pri pripravi podlage za sajenje, omenjeno društvo pa je poskrbelo za izobraževanja o osnovah urbanega vrtnarjenja.

Pri rednem vzdrževanju šolskega vrta med študijskim letom sodelujejo dijaki od 1. do 3. letnika, ki se lahko pohvalijo celo z raziskovalno nalogo pri predmetu fizike, katere rezultat je bila izvedba avtomatsko vodene kapljičnega namakalnega sistema.

Prijetno s koristnim

Brbončice se kaj hitro prebudijo, ko izvemo, da na gimnazijski terasi obrodijo nepogrešljive zelenjavne vrste, številne začimbe in dišavnice ter jagodičevje, vse od brusnic, ameriških in sibirskih borovnic do šmarne hrušice. Poleg tega, da se mladi na strehi sredi mesta učijo tehnik sonaravnega vrtnarjenja, pa je spodbudno tudi, da vse, kar pridelajo, s pridom uporabijo. V popoldanskem urniku za šolske malice občasno pripravljajo različne zelenjavne namaze in solate, v toplih mesecih pa se osvežijo z naravnimi napitki iz melise.

Koncept šolskega vrta kot učilnice na prostem se je ob slovenskih šolah začel

“ Dr. Gojko Stanič na 26 m² gredic in korit na strešnem vrtu letno pridelava do 400 kg zelenjave.

vidneje razvijati že konec 18. stoletja in pomembno je, da se tradicija ohranja tudi danes. Pridobivanje neformalnega in praktičnega znanja gre z roko v roki z rednim učnim programom in je za osrednje akterje – mlade in njihovo vizijo o prihodnosti neprecenljivega pomena.

Gojkov gaj na strehi

Vznemirljiv primer urbanega vrtnarjenja sredi prestolnice, ki se obenem spogleduje z vizionarskim načrtovanjem in iskanjem inovativnih rešitev za sonaravno vrtnarjenje v zelenih mestih, najdemo tudi v ljubljanski Koleziji. Njegov idejni oče je upokojeni univerzitetni profesor dr. Gojko Stanič, pravnik in politolog, ki ga je na drzno zamisel že pred dobrima dvema



»Kralja solate«, kot se ga je oprijel zavidanja vreden vzdevek, lahko na tržnici srečate že v jutranjih urah, v dežju in soncu, od aprila do novembra, ko tja pripelje sveže, še zjutraj pobrane glave solate, druge vrtnine in sadike.

desetletjema privedlo razmišljanje o prihodnosti. Po vseh napovedih in ocenah vemo, da bo v mestih živel vse večji delež populacije, kar pomeni tudi, da bomo morali korenito spremeniti življenje v mestih.

Že ko se z ulice ozremo na večstanovanjsko vilo z mansardo, nas njeno prijetno zelenilo, v katero so ovite zunanje stene, po katerih se skoraj do strehe vzpenjajo marelice, hruške, kivi, grozdje, oblikovani v pergole, in rajski gaj na strešni terasi zvabita v začarani svet pravljic. V Gojkov gaj nas sicer ne zapelje prikupna pesem Motovilke z dolgimi, pšeničnimi lasmi iz pravljice bratov Grimm, temveč bogati zelenjavni in sadni nasadi ter dišavnice na balkonih.

Izziv, ki si ga je zadal gospod Gojko, poln raziskovalne vneme, avtor knjige *Sonaravni vrt na strehi. Kako usak dan v letu do sveže in zdrave zelenjave*, je iz povsem nedolžnih začetkov v vsem tem času obrodil bogate sadove. Na 26 m² gredic in korit na strešnem vrtu letno pridelava do 400 kg zdrave in sveže zelenjave, ki je družinskim članom ob maksimalnem izkoristku temperature in svetlobe na voljo vse leto. Uporablja rodovitno prst s kar 18 % humusa, pognojeno z domačim kompostom, oplemenitenim z lesnim pepelom in ogljem.

Premišljena strategija samooskrbe po načelu »z vrta v kuhinjski lonec« ne razočara niti v mrzlih zimskih mesecih, ko je na strešni terasi na voljo vse od rukole, zimske

solate, radiča, motovilca, pora do brstičnega ohrovtva. Sogovornik ponosno pove, da jih vsako sezono katera zelenjava preseneti in razveseli, ko obrodi že veliko prej, npr. krompir sredi maja ali pa glavната solata sredi marca! Nepogrešljiv, sočni paradižnik pa imajo vsako leto na doseg vse od junija do novembra.

Zelena sredi asfaltne prostranosti

Absolutni izkoristek slehernega kotička obdelovalnih površin na vrtu in upoštevanje naravnih okoliščin, ki so dane sodobnemu človeku, živečemu v mestu, je tudi glavni moto dr. Gojka Staniča pri zasnovi koncepta sonaravnega in ekovrtnarjenja v urbanem okolju. Poudarja, da je pri odločitvi za vrt na strehi potrebno upoštevati predvideno mehanično obremenitev strešne konstrukcije, ki jo izračuna inženir statike, ter preudariti o njeni primernosti tudi glede na konstrukcijo hiše.

Z alternativnimi rešitvami za gojenje rastlin v mestnih naseljih, večjim izkoristkom obstoječih obdelovalnih površin in podaljšano sezono pridelave vrtnin na sonaraven način se znižajo tudi življenjski stroški, življenje sredi asfaltne prostranosti pa postane polnejše, sproščujoče in bolj zdravo.

Več o projektu trajnostnega prebivanja in viziji zelenega prestrukturiranja naselij si lahko preberete na:

www.suligreen.weebly.com