



»Konoplja je v bistvu skupek različnih aktivnih učinkovin, ki vsaka na svoj način pomaga pri določenih stanjih.«

ALENKA ZAPUŠEK

Asja Matjaž

Na 760 metrih nadmorske višine, v vasici Lindek nad Frankolovim, se že več kot 150 let nahaja kmetija Vrhivšek. Od kod to ime Ramšakovi, ki so desetletja in desetletja živeli in gospodarili na njej, ne vedo. Lahko pa bi bilo ime povezano s tem, da kmetija leži na vrhu, pravi Alenka Zapušek, ki s svojim partnerjem, Rudijem Ramšakom, ki sliši na ime Dolf, diplomiranim biologom in otrokoma že nekaj let gospodari na njej. Nekoč je bila to velika kmetija, a ker je bilo v Ramšakovi družini veliko otrok, se je potem precej razdrobila. Kmetija Vrhivšek meri zdaj 3,5 hektarjev. 1,5 ha je obdelovalnih površin, ostalo predstavlja gozd. A če hočeš oziroma želiš delati in kaj pridelati, je tudi 1,5 ha veliko.

Preden sta se mlada gospodarja odločila, da se preselita v naravo, sta živela v mestu, v Velenju. In kot najstnici, priznava Alenka, se ji je zdelo nepotrebno, da njena mama kuha marmelado in pripravlja ozimnico iz pridelkov z domačega vrta. Ko pa je bilo vse mogoče kupiti v trgovini. Zdaj seveda razmišlja drugače. In do doma pridelane hrane ima povsem drugačen odnos kot do tiste, ki jo, če domače zmanjka, mora kupiti. Ker za to, kar pridelala doma, točno ve, kaj je sadila, kje, kako in koliko truda, znoja in dela je bilo vložnega v to. Do tistega, kar kupi, pa nima tega odnosa. Ker ne ve, kje in kako je bilo pridelano, koliko umetnega gnojila, pesticidov in še česa, kar ne sodi v naravo, je bilo uporabljenega, da je zelenjava videti takšna kot je. In zato rastejo na njihovi kmetiji kulture, ki za svojo rast ne potrebujejo fitofarmaceutskih sredstev. Zato boste na njihovih poljih našli piro, pa industrijsko konopljo in zelišča. In vse to boste našli tudi v njihovem zaščitnem znaku. Barve njihovih brazd, ki ga sestavljajo, nakazujejo posamezne kulture, ki jih gojijo. Zelena brazda predstavlja industrijsko konopljo, rumeno rjava brazda predstavlja žita, oranžna je namenjena ognjiču in modro vijolična sivki.

Seveda ima vsaka takšna zgodba, ko se nekdo loti nečesa novega in drugačnega, svoj začetek. In tudi pri stanovalcih kmetije Vrhivšek ni bilo nič drugače.

»Čeprav sva oba s partnerjem živela v Velenju, sva bila povezana z naravo. Oba sva živela v hiši z vrtom in ko je Dolfov oče od brata, ki ni želel več biti doma, odkupil to domačijo, so tam najprej gojili krompir. Ko sva jo dobila midva, sva tudi začela s krompirjem, čebulo in drugimi primarnimi pridelki za zdravo hrano in življenje. In če je bilo pri rojstvu prve hčerke vse tako kot piše v knjigah, zbujala se je na tri ure, jedla, spala, lepo rasla in pridobivala na teži, je bilo pri drugi hčerki drugače. Že ob rojstvu se ji je v pregibih in na ličku pojavil atopijski dermatitis. Ni se zbujala na tri ure kot prva, tudi jedla ni tako, temveč kar naprej po malo,

veliko je jokala in težo je pridobivala zelo počasi. Šli sva na vse preglede in zdravnica je najprej sumila na alergijo in naredili so ji kožne teste, ki pa niso ničesar pokazali. Da je vse to normalno, so rekli, da bo vse izzvenelo in da je to posledica izgrajevanja črevesja in imunskega sistema. Meni pa to ni dalo miru in začela sem malo več brati o teh rečeh in tako sem našla bioresonanco. Ko sva prišli s hčerko na pregled, je terapevt dejal, da jo bo naredil še meni. Pregled je pokazal, da sem jaz tista, ki preko svojega mleka vplivam na njene težave. Da sem enostavno zakisana. Pošteno povem, da so mi v času, ko sem jo nosila, izjemno prijale napolitanke in da sem jih ogromno pojedla. Sladkor se je moral nekje poznati. In kandida je že bila ena od mojih težav. Ko sem dobila dieto in določenih stvari nisem uživala, se je moje stanje izboljšalo, pri hčerki pa je kar 80 odstotkov tega

dermatitisa izginilo, kasneje pa se je stanje povsem umirilo. Zato me je to začelo zanimati in ker sva oba s partnerjem tako naravnana, sva se odločila, da si bova vso zelenjavo vzgojila sama. Seveda sva se že na začetku, ne glede na to, da je to območje vodovarstveno območje, in da se od tod napaja tudi Celje, odločila, da bova kmetovala tako, da ne bova uporabljala nikakršnih pesticidov, da bova vse delala povsem na naraven način.«



S čim ste začeli?

»Poleg vrtnin, ki smo jih potrebovali za lastne potrebe, so bila na naši zemlji najprej posajena zelišča. Prva med njimi je bila sivka. Ta naju je najbolj zanimala. Tudi zaradi njenega vonja in eteričnega olja, pa tudi zaradi tega, ker je pri eteričnih oljih veliko ponaredkov. Dolf si je želel, da bi imel svoj destilator. In v Murski Soboti so mu ga skonstruirali po njegovem načrtu. Osnova je bila posoda za žganjekuho, notranje posode so bile po njegovem načrtu oziroma ideji in ker je bil narejen kot prototip, sva takrat plačala samo material zanj. Potem sva začela destilirati sivko in zaradi tega razširila zeliščni vrt. Posadila sva tako pravo sivko *Lavandula angustifolia*, ki ima nižja stebelca in vijoličasto modre cvete in lavandin oziroma lavandulo, ki je v bistvu hibrid prave sivke in ima daljša stebelca in bolj sivkaste cvetove. Iz nje dobimo sicer več eteričnega olja, vendar se po lastnostih razlikuje od eteričnega olja prave sivke. Za pravo sivko oziroma olje iz nje rečejo, da je mati vseh eteričnih olj in se tako tudi obnaša. Če potrebujemo vzpodbudo, nam jo bo dala, če pa pomiritev, jo bomo prav tako dobili - to olje nas lahko pomiri ali poživi. Preko nosa oziroma vonja namreč vplivamo na naš čustveni oziroma emotivni svet. Medtem ko nas bo olje lavandina samo poživilo. Zato ljudje velikokrat potožijo, češ da niso mogli spati in so si hoteli pomagati z eteričnim oljem sivke, pa je bilo še slabše. Seveda, ker so uporabili eterično olje lavandina in ne prave sivke. Iz 7 do 8 kilogramov lavandina pride okoli 100 ml eteričnega olja, iz enake količine prave sivke pa le 30 ml. Če je dobra letina seveda, če imajo rastline pogoje, da razvijejo veliko eteričnega olja. Letos so bili ti pogoji malo slabši, ker je bilo veliko dežja in se rastlini ni bilo treba mučiti za svoje preživetje. Drugače pa je nadmorska višina od 600 do 800 metrov tista, ki je zelo primerna za sivko.

Ob destilaciji dobimo poleg čistega eteričnega olja tudi hidrolat oziroma rožno vodo. Pri prej omenjeni količini rastline je te okoli 5 litrov. Hidrolat sivke se uporablja v kozmetiki, za pomirjanje kože, lepo jo navlaži, lahko ga uporabimo tudi za osvežitev prostorov, pri likanju, če želimo, da nam bo perilo dišalo po sivki, za izdelovanje mil, krem ... Skratka uporabnost je kar velika.«

Rekli ste, da obstaja tudi veliko ponaredkov eteričnih olj. Kako lahko ugotovimo, da gre za ponaredek oziroma razredčeno eterično olje?

»Najbolj enostavno ugotovimo tako, da kapnemo kapljico eteričnega olja na blago. Če se bo po kakšni uri na blagu poznal masten madež, je olje razredčeno. Pomeni, da je bilo temu eteričnemu olju dodano neko drugo olje. Seveda se bo tudi pri čistem eteričnem olju najprej pojavil masten madež, a ko bo olje izhlapelo, ga ne bomo več videli. Povsem preprosta rešitev.«

Sivka verjetno ni edina rastlina, ki jo destilirate oziroma iz katere pridelate eterično olje.

»Ne, destiliramo tudi druge rastline. Recimo dobro misel, ki je je pri nas tudi veliko. Tam dobimo iz 7 do 8 kilogramov rastline 10 do 15 ml eteričnega olja, podobno tudi iz žajblja, medtem ko ga je iz industrijske konoplje le 10 ml. Zdaj vam je verjetno jasno, zakaj je čisto eterično olje tako drago. Je pa res, da ga je za uporabo treba zmeraj razredčiti z nekim drugim nevtralnim oljem. Zato je za uporabo na koži zmeraj primernejši hidrolat. In če sem že pri tem, veliko povpraševanje je prav po žajbljevem hidrolatu, ki pomaga pri skoraj vseh ženskih hormonskih težavah, pa naj gre za vročinske oblike, boleče menstruacije ali kaj drugega povezanega z meno oziroma ženskimi hormoni. Seveda pa destiliramo tudi druge rastline, recimo ognjič, pa meliso, ožepok. Velikokrat destiliramo zelišča tudi drugim ljudem, tistim pač, ki prinesejo svoja zelišča in želijo eterično olje in hidrolat.«



Poleg zelišč rastejo na vaši kmetiji tudi žita.

»Res je, v času ko sem bila zakisana, sam se spoznala s piro. Začeli smo jo gojiti na zgornji njivi. Poleg pire smo takrat sejali tudi enozrnico, eno najstarejših žit in emmer oziroma dvoznica po slovensko. To so bila prva žita, ki so jih začela gojiti nomadska ljudstva, ki so se ustalila in začela obdelovati polja. Enozrnica ima tudi veliko manj glutena kot pšenica, podobno pa tudi dvoznica. Ker pa so donosi res zelo majhni, jih gojijo le še entuziasti. Vsa pot od enozrnice do današnje pšenice je šla na račun križanj. Predvsem v zadnjem stoletju, ko so jih kultivarji križali zato, da so nižje, da ne polegajo, da je več zrnja, da je lupina manj trda. S križanjem tako izboljšujejo določene lastnosti. Sem pa v tem času brala knjigo Kruh na zagovoru, ki jo je napisal zdravnik in tam sem prebrala, da je imela prva pšenica, govorim na pamet, recimo 15 kromosomov. Ko so enozrnico križali s travo so dobili dvoznico, in tista je

imela že nekaj čez 20 kromosomov, današnja pšenica pa jih ima 45. Ob tem je naredil primerjavo z moškim in žensko. Med njima je v bistvu razlika le v enem kromosomu, pa lahko vidimo, kako močno se razlikujeta, kakšna je šele razlika, če se število kromosomov poveča iz 15 na 45. Da v tej pšenici naše telo enostavno ne spozna več orginalne pšenice, te prve pšenice, ki je bila nekoč in je je bil naš organizem navajen. In zato tudi toliko boleznih povezanih z njo. No, zaradi nizkega donosa tega prvega žita, smo ostali samo pri piri.«

Zakaj uporabljate piro?

»Ko jo požanjemo, očistimo in posušimo, jo damo oluščiti, potem pa jo sproti meljemo v moko. Iz moke delam testenine, pečem kruh, kekse, pico, peciva, uporabna je za vse, kar se pripravlja v kuhinji. Moko tudi prodajamo, ostalih izdelkov iz pire pa ne.«

Kdaj se je pojavila na vaših poljih industrijska konoplja?

»Konoplja je bila v bistvu naključje. Pred nekaj leti sem slučajno kupila Jano, bilo je konec avgusta, in v njej je bila na dveh straneh predstavljena industrijska konoplja. Kar je mene pritegnilo v tistem članku je bil podatek, da ne potrebuje pesticidov za svojo rast, da je nezahtevna za gojenje, da od setve do žetve z njo nimaš skoraj nobenega dela. Da je primerna za kolobarjenje, da se lahko goji na vodovarstveni območjih, da ima velik spekter izdelkov, ki jih lahko delaš iz industrijske konoplje. Ko sem to prebrala, sem dala članek še Dolfu in rekla, tole bomo gojili. Prebral je in rekel, bomo. Priznam, da o konoplji nisva vedela ničesar. In ker je bilo ravno konec poletja in smo tisto rastno sezono zamudili, sva imela do spomladi dovolj časa, da sva preko zime pregledala literaturo, se s kom posvetovala, in naslednjo leto smo poskusili. Najprej na tistih 10 arih, kolikor je zakonsko določeno. Prvo leto smo imeli ročno žetev, povabili kolege in je bil to en super dogodek. Potem smo jo posušili, omlatili in naredili prve litre konopljinog olja. Pa smo rekli, da jo bomo gojili in z njo kolobarili s piro. In tako je v teh letih iz naključja zrasla zgodba, kmetije Vrhivšek, ki bazira na konoplji in na izobraževanjih povezanih z njo.«



Zakaj je dobro uživati konopljinog olje?

»Konopljinog olje pridobivamo s hladnim stiskanjem konopljinih semen. Vsebuje tako nasičene maščobne kisline (palmitinska in stearinska kislina), kot tudi nenasičene maščobne kisline. Od nenasičenih so še posebej pomembne večkrat nenasičene maščobne kisline, kot so alfa-linolenska (omega 3) in linolna (omega 6) maščobna kislina, ki sta v konopljinem olju v razmerju 1:3, kar je optimalno razmerje za človeški metabolizem. Kanabinoidi

niso prisotni. Odlično neguje telo tako notranje kot zunanje, izboljšuje delovanje imunskega sistema, izboljšuje ali celo odpravlja vrsto težav, kot so razna vnetja, zvišan holesterol, kožne bolezni, stres in slabo počutje, revmatoidni artritis, PMS, akne, luskavica ... Najbolje je, če ga zjutraj na tešče popijemo 1 žlico ali pa ga damo kot dodatek v namaze, solate ... Konopljinog olje se mora uporabiti na hladen način, saj segrevanje uniči maščobno kislinsko sestavo. Zanimivo se mi zdi, kako imajo nekateri ljudje še zmeraj zmotno predstavo o industrijski konoplji oziroma olju iz nje. Marsikdo namreč misli, da bodo že od konopljinog olja »zadeti«. Ravno prejšnji teden mi je neka gospa rekla, da bi ona sicer uživala konopljinog olje, a ker gre drugi teden na neki zdravniški pregled, se boji, da bi se v testih, ki jih mora narediti, pokazalo, da so prisotni kanabinoidi. Bolj kot sem ji razlagala, da v semenu ni kanabinoidov, da so tam povsem druge snovi, manj mi je verjela. Očitno je imela v sebi zakodirano, da so kanabinoidi v vseh delih konoplje, kar seveda ni res. Kanabinoidi okoli 140 jih poznamo za zdaj, so v cvetovih, listih, vršičkih, medtem ko jih v semenih ni. Zato jih tudi v konopljinem olju ni. So pa druge koristne snovi, predvsem večkrat nenasičene maščobne kisline. Konopljinog olje je torej stisnjeno iz semen, ima blag oreščkast okus, ki seveda ni enoznačen, saj je pri nas na seznamu semen konoplje, ki so dovoljena za gojenje in kasnejšo predelavo, kar 50 sort. Konopljinog olje je običajno zeleno rjave barve, kar je spet odvisno od sorte, iz katere je pridobljeno. Podobno kot recimo pri jabolčnem soku, kjer prav tako dajejo okus in barvo sorte jabolk.

Konopljinog olje je odlično tudi za nanos na kožo, saj so omenjene maščobne kisline bolj podobne kožnim lipidom in lahko lažje zapolnijo kakšno vrzel v celičnih membranah in izboljšajo pretok hranil preko povrhnjice v podkožje. Če je včasih veljalo, da vse kar naša koža potrebuje, predstavlja oljčno olje, je v zadnjem času na podlagi številnih raziskav prišlo do preobrata v korist olj, ki so bogata z večkrat nenasičenimi maščobami, kot so orehovo in konopljinog olje. Konopljinog olje je v veliko pomoč tudi osebam z avtoimunimi obolenji, kot so luskavica in različne oblike dermatitisa, saj uspešno blaži oziroma celo odpravlja njihove simptome. In kar je še pomembno pri tem olju, da ne maši kožnih por. In če bi poznala konopljo oziroma konopljinog olje takrat, ko je imela moja hčerka težave z atopijskim dermatitisom, bi si gotovo pomagala z njim. Konopljinog olje vsebuje tudi vitamin E, ki deluje kot antioksidant in upočasnjuje procese staranja kože. Čeprav so v konopljinih semenih prisotni tudi vitamini iz skupine B, pa jih v konopljinem olju ni. Saj se spomnimo še iz osnovnošolske kemije – v maščobah so topni vitamini A, D, E in K. Torej B vitamina ne more biti v olju, saj se ne topi v maščobah. Kljub temu v številnih člankih lahko preberemo, da avtorji enostavno lastnosti in sestavo semen popošljajo na iz njih pridobljeno olje.

Zaradi visoke vsebnosti večkrat nenasičenih maščobnih kislin, je konopljinog olje izredno občutljivo na svetlobo, prisotnost kisika in temperaturo ter je posledično nestabilno. Če je pravilno skladiščeno – torej v temni embalaži, v hladnem in temnem prostoru, pa je lahko njegova trajnost tudi do enega leta. In vesela sem, da je vse naše olje stisnjeno iz pri nas, na naši njivi pridelane konoplje, ki jo goznamo in spremljamo od semena do produktov iz nje. Številna olja, ki jih najdete tudi v naših trgovinah pa so stisnjena iz v tujini kupljenih semen, za katera pa žal ne moremo vedeti, kje in kako so bila vzgojena.«

Pridelujete tudi moko iz konoplje.

»Ja, imamo tudi konopljino moko, ki jo dobimo z mletjem preostanka (briketov), ki nastanejo pri procesu pridobivanja konopljinega olja. Po teksturi je podobna ajdovi moki in je zdrav nadomestek bele moke. Pri kuhanju ali pečenju jo lahko mešamo z drugimi vrstami mok. Optimalno razmerje v pekovskih izdelkih je do 15 % konopljine moke, ostalo uporabite moke po vaši izbiri. Moka je odličen vir beljakovin in vsebuje vseh 20 aminokislin, od tega 8 esencialnih in jo lahko mešamo tudi v smutije, jogurte in sokove. Pri nas so v začetku sicer malo čudno pogledali, ko sem naredila pico iz konopljine moke, ima namreč precej močan okus in temna je, zdaj pa so že vsi navajeni na to. Pa tudi na delavnici, ko smo z otroki delali testenine, so bili sprva malo začudeni, češ kaj to bomo jedli, potem pa ko smo testenine naredili in skuhal, so jih z veseljem pojedli. Poleg tega konopljina moka ne vsebuje glutena in je torej primerna tudi za ljudi s celiakijo.«



Kaj pa konopljin čaj?

»Konopljin čaj pripravljamo iz posušeni listov in vršičkov, ki jih pobiramo v času cvetenja. Redno pitje čaja iz industrijske konoplje namreč pozitivno vpliva na imunski sistem in ga izboljšuje, lajša bolečine, ki se pojavljajo ob vnetjih kot je recimo revmatizem, odpravlja prebavne motnje, deluje protivnetno in protistresno, dviguje nivo energije in ker vsebuje antioksidante, pomaga tudi pri težjih boleznih. Ker so kanabinoidi, ki jih vsebujejo listi in vršički, topni v maščobah in ne v vodi, je treba takšnemu čaju dodati še kanček maščobe, sicer se ne bodo izločili. Žličko čaja in žličko maščobe, lahko je kokosova maščoba, maslo, ghee maslo, nikakor pa ne konopljino olje, prelijemo z 2 dcl vroče vode. Pustimo 10 minut in popijemo. Na vrhu čaja bomo videli masten madež, v njem so raztopljeni kanabinoidi, tudi tako priljubljen in opevan CBD, ki deluje protivnetno. Zato tega mastnega madeža ne smemo odstraniti. Če bi ga, bi odstranili tudi vse zdravilne učinkovine konopljinega čaja. Ker je marsikomu okus konopljinega čaja premočan, smo pripravili še dve mešanici. Mešanico konoplje z meliso, ki nas bo pomirila, melisa pa je tudi znana, da krepi srce in znižuje krvni tlak ter poskrbi za občutek sreče. Imamo pa tudi mešanico konoplje in dobre misli, ki je dobrodošla v času prehladnih obolenj. V povezavi s konopljo se učinki dobre misli namreč še okrepijo. Tudi ta dva čaja pripravljamo enako kot tistega s samo konopljo - kot poparek in z maščobo. Posušene konopljine liste in vršičke pa lahko po želji mešamo tudi z drugimi posušeni zelišči.«

Eden od izdelkov je tudi hidrolat oziroma rožna voda.

»Pri parni destilaciji rastline dobimo tudi hidrolat ali rožno vodo. To je vodotopni del hlapnih snovi, ki se izločijo, ko rastlino pri destilaciji segrevamo. Rastline s temi hlapnimi snovmi, terpeni, ki tudi dišijo in so prisotni v vseh rastlinah, komunicirajo druga z drugo pa tudi z ostalimi, z oprasovalci, s škodljivci. Analogijo lahko potegnemo s tem, da tudi nam nekdo diši in smo mu bolj naklonjeni, nekdo pa nas že po vonju odvrča. In enako je tudi pri rastlinah. Ti terpeni se izločijo pri parni destilaciji. Hidrolat je vodni del. Oljni del je eterično olje, hidrolat je bolj nežen in lahko gre direktno na kožo. Večinoma se uporablja kot tonik. Eterično olje pa je potrebno redčiti v nekem drugem olju. Nekaj kapljic tega eteričnega olja nakapate v neko osnovno olje, lahko je konopljino, lahko mandljevo in se potem s tistim mažete. Čistega eteričnega olja ne smemo nikoli dati na kožo. Hidrolat iz konoplje delamo za znanega odjemalca, ki ga potem vkomponira v svoje kozmetične izdelke.«



Kaj so konopljini proteini?

»Konopljini proteini so zelo priljubljeni, nastanejo pa s finim mletjem briketov, ki ostanejo po stiskanju konopljinih semen. V bistvu je to fini del konopljine moke. Proteini so bogati z vsemi 20 aminokislinami, z minerali kot so železo, kalij, magnezij in cink. Zelo pomemben del konopljinih proteinov predstavljajo tudi vlaknine, ki pomagajo pri izboljšanju prebave. Konopljini proteini so visoko cenjeni pri športnikih, saj delujejo alkalno in pomagajo pri izgorevanju maščob ter so zelo dobro prebavljivi. Zamešate jih lahko v smutije, jogurte ali pripravite kakšen svoj napitek.«

Na vaši kmetiji pa je tudi sedež Zadruga Konopko.

»Sem ena od ustanovnih članov te zadruga. Pred štirimi leti se nas je 15 podobno mislečih nekako združilo skupaj. Mene je takrat namreč motilo, da se je veliko znanja zaradi te prohibicije v zvezi s konopljo, izgubilo. Veliko pa je bilo tudi te naše slovenske prakse, da se drug drugemu stvari skriva ali se nočejo povedati. Skratka po tistem reku, naj sosedu crkne krava. In takrat smo rekli, dajmo to znanje združiti in ga dati na voljo zainteresiranim. Želeli smo narediti več takšnih centrov po Sloveniji, kjer bi se to znanje predajalo in da bi bili tam stroji, ki bi pomagali konopljo predelati. Ko smo zadrugo ustanavljali, je bil naslov zadruga in sedež zadruga na naši kmetiji, proizvodna enota pa v Ljubljani prav tako pri enem od zadružnikov. Tam je tudi stiskalnica za izdelavo olja in tudi luščilec semen, ki smo ga letos nabavili s pomočjo lokalnega razpisa, je tam. Zadruga šteje zdaj že 150 članov iz vse Slovenije.«

Kako do semenskega materiala za sejanje industrijske konoplje?

»Če konopljo sejete, morate vsako leto seme kupiti, ne morete sejati svojega semena. Država hoče imeti nadzor, da ima posejana konoplja manj kot 0,2 odstotka THC in to enostavno dokazuješ z deklaracijo in računom. Zato je treba vsako leto oddati vlogo na Ministrstvo za kmetijstvo, priložiti deklaracijo, povedati na kateri njivi boš sejal, za kakšen namen, čemu boš uporabljal industrijsko konopljo. Zadruga pa v bistvu tudi prodaja semena, je ena od treh subjektov v Sloveniji, ki lahko prodajajo semenski material. Zadržniki lahko kupimo seme po ugodnejši ceni. Sicer pa so semena, ki so na evropski sortni listi od vsepovsod, iz Madžarske, Francije, Ukrajine, Finske. Seveda obstajajo tudi slovenske sorte, vendar jih še ni na tej listi in se jih še ne sme sejati. Mislim pa, da so na Kmetijskem inštitutu v Ljubljani, že v fazi certificiranja tudi slovenskega semena. Dokler kakšno naše seme ne bo na tej evropski sortni listi, ga je v očeh države prepovedano sejati. V Hmeljarskem inštitutu v Žalcu že imajo poskusni nasad, kjer delajo teste, kjer gledajo, kako se katera sorta konoplje obnaša in vmes so tudi semena slovenskih sort. Projekt sofinancira tudi država, agencija za raziskovalno dejavnost in teče zdaj drugo leto. Potem bodo ocenili katera sorta je primernejša za kaj. Ena je recimo bolj potentna kar se tiče semen, druga za vlakna, tretja za vsebnost kanabinoidov, CBD-ja recimo.«



Kanabinoid CBD je v zadnjem obdobju zelo popularen.

»Prav imate. Izjemno popularen je, ker je to eden od kanabinoidov, ki je zelo dobrodošel. Je pa pri teh CBD kapljicah pravi nesmisel. Ogromno je uvoznikov, ki kapljice le prepakirajo in jih potem prodajajo pod svojim imenom. Nekaj je tudi slovenskih izdelovalcev. Nesmisel je v tem, da je bilo pred letom kapljice s CBD-jem možno registrirati kot prehransko dopolnilo. Nakar je Agencija za javna zdravila to ustavila in zahtevala od proizvajalcev, da jih registrirajo kot zdravilo. To pa pomeni leta in leta raziskav, testov, raznih placebo testov – skratka noben od teh proizvajalcev ne gre v to. In zdaj je tu nastala ena čudna siva cona, kjer se vsak znajde po svoje. Dokler ne bo prišlo do nekega inšpekcijskega nadzora, se dela kot se je delalo. Vem, da so se eni znašli tako, da so to registrirali kot kozmetiko, kar je spet druga bedarija. Čeprav je CBD primeren tudi za nego kože. Ampak, to je res čudno stanje. Kot da je nekdo država v državi. Ne glede na to, koliko se ve o pozitivnih lastnostih CBD-ja. Konoplja je v resnici skupek

različnih aktivnih učinkovin, preko tisoč jih je v njej, in vsaka na svoj način pomaga pri določenih stanjih. Res pa je, da se zadnje čase ogromno govori o CBD in prav je, da se govori. Na drugi strani pa država zelo upočasnjuje še večji razvoj teh produktov, ki bi lahko pomagali. CBD namreč ni psihoaktiven za razliko od THC-ja in v bistvu nima nekih čudnih učinkov.«



Tako kot pri tistih žalskih kukijih.

»Res je. Tam je bil problem v tem, da je bil v neki maščobi raztopljen THC in tisto dodano keksom, in potem se je zgodilo kar se je. Takrat smo imeli vsi pridelovalci industrijske konoplje kar veliko škode. Bombastični naslovi v medijih so nam naredili veliko škode. Povsod je pisalo, zastupili so se z industrijsko konopljo. Malo hipokrizije. Nikoli nihče ne napiše zastupil se je z alkoholom. Tu se vidi kje je družba. Alkohol se povsem tolerira, pri konoplji pa so takšni bombastični naslovi. Pa veliko je tudi najrazličnejših bedarij v povezavi z njo. Marsikdo se odloči in jo goji, potem pa jo iz nekega razloga opusti. Pa se mu je recimo zasejalo nekaj konopelj, ob žetvi pade kakšno seme stran in konoplja je zrastle na bivšem gojišču. In že so bile težave. Kar nekaj takšnih primerov poznam.«

Glede na to, da se ukvarjate tudi z izobraževanjem, koliko se prihajajo izobraževati represivni organi, da ne bi želi tudi industrijske konoplje?

»Na naših izobraževanjih jih ni, razen, če bi bil kdo inkognito iz lastnega interesa. Zadruga Konopko je povezana tudi s tem inštitutom ICCANA, to je mednarodni inštitut za kanabinoide, kjer v bistvu zelo poudarjajo uporabnost kanabinoidov, učijo in izobražujejo, ampak država, ko naredi kakršno koli izobraževanje za svoje uradnike, v tem primeru nikoli ne povabi te strokovne javnosti. To sta očitno dva ločena bregova.«

