

Mali raj na Lindeku

Kmetija Vrhivšek – dom zelišč in konoplje

Lindek nad Frankolovim je znan po gradu Lindeku in lepi okolici. Ze od nekdaj so tam živeli kmetje, ki so pridelovali tradicionalne slovenske pridelke. Na Lindeku je svoj prostor našla tudi sicer ne tako tradici-

onalna industrijska konoplja. Pridelujejo jo na kmetiji Vrhivšek. Pridelujejo in predelujejo tudi zelišča. V

malem raji, kot sami pravijo, smo jih obiskali tudi mi. Na kmetiji Vrhivšek, kot se reče po domače, živi mlada družina – mama Alenka Zapršek in oče Rudi Ramšak ter hčeri. Na posestvu kmetije je živel Rudijev oče kot eden od desetih otrok. Po njegovi smrti sta Alenka in Rudi kmetijo prevzela in jo obnovila.

Najprej zelišča

Na kmetiji so se začeli ukvarjati z zelišči, ko se je rodila mlajša hči. Ob rojstvu je imela alergije, zato je za-

čela Alenka raziskovati po men sestavin, ki jih dajejo v hrano in kozmetiko. »Fakrat smo začeli gojiti svoj krompir, čebulo ... Stanje se je kmalu popravilo,« je povedala Alenka, ki je po poklicu kemičarka, medtem ko je Rudi biolog. Tako oba dobro vesta, kakšen vpliv imajo pesticidi. »Tako sva se z možem zavestno odločila, da bova gojila kulture, ki ne potrebujejo fitofarmaceutičkih sredstev za razvoj,« je pojasnila Alenka.

Naključje prineslo spremembe

Na avgustovski dan pred sedmimi leti je Alenka čisto po naključju kupila slovensko žensko revijo, v kateri je našla prispevek o konoplji. Za njeno rast ni potrebna uporaba pesticidov in do žetve ni veliko dela z rastlino. »Bila sem navdušena. Še zdaj se spominjam slike ženske, ki je bila v starih oblačilih.

Roko je držala visoko nad glavo, rastlina konoplje pa je bila višja od nje. Prispevek sem pokazala partnerju, ki ga je prebral. Rekla sem mu, da bomo to gojili, in se je strinjal,« se spominja Alenka. Takrat so sicer zamudili rasno sezono, so pa imeli do naslednjega leta še veliko časa, da so se poučili o gojenju konoplje in se nanj dobro pripravili.

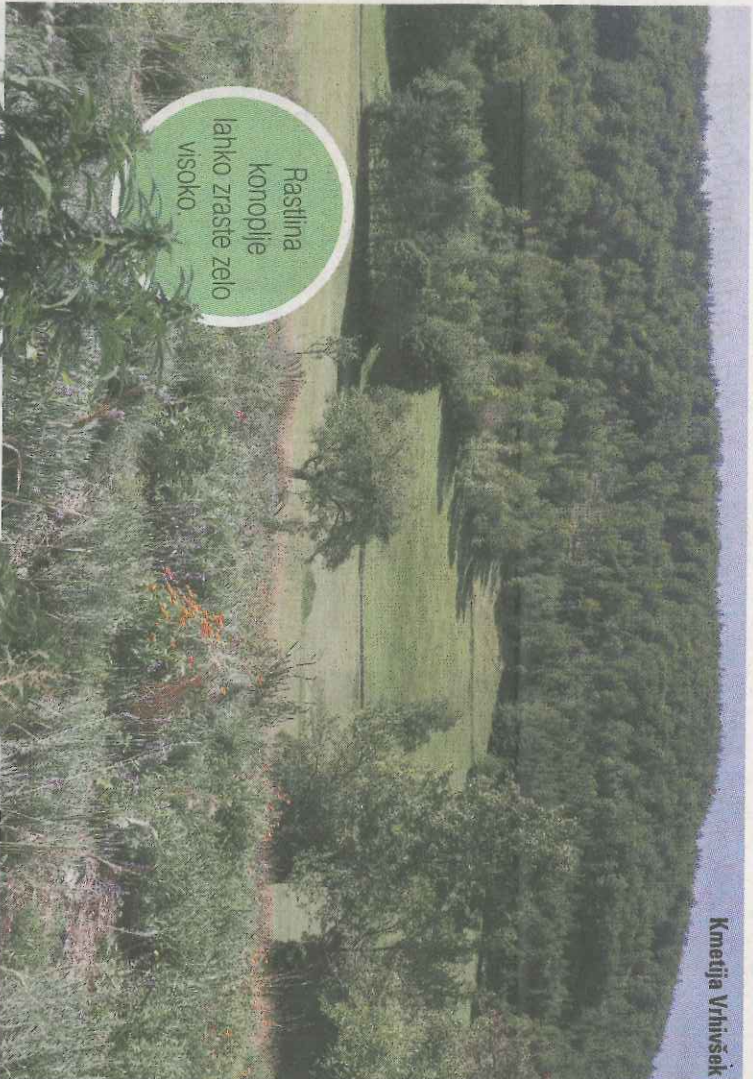
Vsestranskost konopje

Alenka nam je zaupala, da je možno iz konoplje narediti 50 tisoč izdelkov. Na kmetiji Vrhivšek že pred žetvijo konoplje pridelajo veliko izdelkov. Ko konoplja cveti, požanjejo cvetove, da jih posušijo za čaj. Dole rastline porabijo tudi za postopek destilacije, s pomočjo katere pridobivajo eterično olje in hidrolat. Ko je seme zrelo, je čas za žetev. »V prvem letu, ko smo imeli manjšo njivo, smo še želi na

roke. Zdaj je zakonsko dooločena najmanjša dovoljena površina posajene konoplje deset arov. Zdaj nam prihaja žet kombajn,« je povedala Alenka. Ko je požeta, konopljo posušijo. Seme očistijo, nato ga stisnejo v hladno stiskano olje. Iz ostanka dobijo pogачo, ki jo zmeljejo za moko. Če moko dobro presejejo, dobijo proteine.

Dela ne zmanjka

Poleg dveh njiv konoplje imajo na kmetiji Vrhivšek še večji vrt z zelišči, na katerem lahko najdemo ognjič, meliso, sivko, dobro misel, ameriški slamniki ... Alenka na kmetiji pripravlja tudi delavnice tako za odrasle kot za otroke. S tem širi znanje o konoplji in izdelovanju pripravkov iz zelišč. Večino dela opravlja Alenka in Rudi sama, občasno jima kdo tudi pomaga. »Letos smo pripravili vrščikanje, ki se ga je udeležilo kar trideset ljudi. Prišli so od vsepovsod. Obiskala nas je tudi novinarka iz Nemčije. Zdi se mi, da so ljudje res začutili potencial konoplje,«



Kmetija Vrhivšek

Pastilna konoplje lahko zraste zelo visoko.



Konopljinja njiva.



Alenka pred destilatorjem, v katerem pridobivajo eterična olja in hidrolat



Alenka Zapršek v zeliščnem vrtu