

Uživajte
SVEŽO IN LOKALNO
ZELENJAVO
iz Evrope



REZULTATI ocenjevanja
kislega zelja, kislih zeljnih
glav in kisle repe
Ocenjevanje za 2024
Igor Škerbot



Ocenjevanje kislega zelja in kisle repe za 2024

25 (22) vzorcev kislega zelja

13 (5) vzorcev kislih zeljnih glav

15 (11) vzorcev kisle repe

25 sodelujočih kmetij



Komisija ocenjevanja in Kriteriji ocenjevanje



Kriterij ocenjevanja

Kakovost kislega zelja se določa s seštevkom točk, ki se dodelijo za posamezno lastnost skupaj, maksimalno 20 točk:

OKUS od 0 do 7 točk

- 0 - tuj, neprijeten
- 1 - 3 - neharmoničen, zadovoljivo karakterističen
- 4 - 5 - dober, karakterističen
- 6 - 7- izvrsten prijeten

BARVA od 0 do 3 točke

- 0 - 1- nekarakteristična
- 2 - dobra, izenačena
- 3 - svetla, privlačna

VONJ od 0 do 3 točke

- 0 - tuj, neprijeten
- 1 - 2 - karakterističen, dober
- 3 - prijeten, karakterističen

KONSISTENCA od 0 do 4 točke

- 0 - preveč mehka, razpadlost
- 1 – 2 = mehka
- 3- trda, žilava
- 4 - zelo dobra, značilno čvrsta

IZGLED od 0 do 3 točke

- 0 - slab in neprivlačen
- 1 – 2 - dober
- 3 - privlačen



Kriterij za priznanja

Razvrstitev v kakovostne razrede za kisko zelje in kisko repo:

- 19,00 - 20.00 točk = zlato priznanje
- 18,00 - 18,99 točk = srebrno priznanje
- 17,00 - 17,99 točk = bronasto priznanje



Kislo zelje



Okus (dodatki začimb, okusni in tipični, netipični, neharmonični, redko preslano, slabo ali NEkislo, kislo ali zelo kislo).

Barva (raznoliko, zelo belo, rumeno – zeleno, zeleno, oksidirano, roza in pink odtenek)

Vonj (tipičen do netipični (neizraziti) vonji – tuj vonj, zatohlo, po gumi in plastiki)

Konsistenca (trdo, čvrsto. žilnato, (pre)mehko)

Izgled (optimalni dolgi, enakomerni in tanki rezanci do drobno, narezljano ribano in (pre)tlačeno, veliki deli listov, kakovost RIBANJA!, „sekano“ večji ostanki vretena, slabo očiščena surovina)

Drugo (naribana rdeča paprika, preveč popra ...)

Ocenjevanje kisle zelje november 2024

Zlato priznanje 3 kmetije

Srebrno priznanje 5 (7) kmetij

Bronasto priznanje 4 kmetije

25 sodelujočih kmetij na ocenjevanju
(48% kmetij s priznanjem!)

Ocenjevanje kisle zelje 2023

	15	16	17	18	19	20	22	23	24
zlato	5	2	3	4	6	5	3	3	3
srebro	3	4	2	9	6	5	3	7	5
bron	5	8	2	8	4	1	5	4	4



Kisle zeljne glave

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



KISLE ZELJNE GLAVE:

Okus (nekislo, kislo ali zelo kislo, značilen, preveč ali premalo slano).

Barva (rdečkasto roza odtenki, lepa rumeno – zeleno do zelena, značilna)

Vonj ((NE) in tipičen, dober po kislem, po zemlji, po gnilem)

Konsistenca (čvrst list, zelo tanek, elastičen – zavijanje možno)

Izgled (dober, kocen prerezan 1x ali na „križ“ ali izdolben, celo preveč,...)

Ocenjevanje kisle zeljne glave 2024

Zlato priznanje 5 kmetije

Srebrno priznanje 4 kmetij

Bronasto priznanje 2 kmetija

15 sodelujočih kmetij na ocenjevanju
(73% kmetij s priznanjem!)



Ocenjevanje kisle zeljne glave 2023

	19	20	22	23	24
zlato	0	0	0	3	2
srebro	2	2	0	0	2
bron	1	1	0	1	1



Kisla repa



Kisla repa

Očiščenost surovine

Način rezanja (tanko, debelo)

Dodatki (sol!)

Okus (dober, kisl, (ne)tipičen,
(ne)harmoničen)

Barva,

Vonj



Ocenjevanje kisle repe 2024

Zlato priznanje 2 kmetiji

Srebrno priznanje 2 kmetiji

Bronasto priznanje 1 kmetije

13 sodelujočih kmetij na ocenjevanju
(39% kmetij s priznanjem!!!)



Ocenjevanje kislja repa 2023

	15	16	17	18	19	20	22	23	24
zlato	1	4	2	5	4	5	3	2	5
srebro	2	2	1	3	0	5	1	2	4
bron	2	1	2	2	2	1	1	4	2





Kakovost kislega zelja, kislih zeljnih
glav in kisle repe slovenskih
pridelovalcev je zelo kakovostna do
ODLIČNA !

Leto 2024 je kisle repe
zmagovalka!

Zaključek



Kislo zelje –

Dobro, odlično, pohvalno – ena velika zlata medalja vrhunsko!

64% vzorcev z „medaljo“

Kisle zeljne glave –

Vzorci odlični, glede na letino!

80% vzorcev z „medaljo“

Kisla repa –

Dobra in vrhunska kakovost!

73% vzorcev z „medaljo“

Kislo zelje in repa sta VRHUNSKI naravni živili, z dovoljenimi dodatki!



ISKRENE čestitke vsem sodelujočim,



še posebej pohvale vsem s priznanji!

