

PRI KOČEVARJEVIH V DRAGOMLJI VASI

Jedi iz divjih in vrtnih zelišč

NI NAKLJUČJE, DA JE ŽIVLJENJE MINKE IN TONETA KOČEVARJA IZ DRAGOMLJE VASI PRI METLIKI TAKO TESNO POVEZANO Z ZELIŠČI. Oba sta namreč odraščala med zelišči. Tone je kot otrok s starši nabiral gobe in zdravilne rastline, a tudi Minkina mama je hčerko usmerjala v zeliščarstvo. Tako so starši, ne da bi se sploh prav zavedali, otrokom privzgjajali ljubezen do narave in vsega, kar jim neokrnjeno okolje ponuja.

Vse znanje in izkušnje, ki sta jih pridobila kot otroka, sta Minka in Tone, ko sta odrasla, nadgradila v tolikšni meri, da sta predlani pridobila nacionalno poklicno kvalifikacijo za zeliščarja. Tone je pred časom na Zavodu za izobraževanje in kulturo v Črnomlju opravil tudi izobraževanje o tradicionalnih belokranjskih rastlinah ter o zeliščarstvu, o katerem se je izobraževala tudi Minka. V okviru izobraževanja sta morala predstaviti svoje delo. Takrat je Minka naredila zeliščni vrt pri hiši, Tone pa na Krčih, kot pravijo območju nedaleč od vasi, kjer imajo Kočevarjevi zemljo.

ISKANJE STARIH KULTUR

Tako sta Kočevarjeva na Krčih, kjer sta bila nekdanj vinograd s starimi vinskimi sortami in travniški sadovnjak, suhi travnik iztrgala usodi, kakršna je doletela sosednje parcele, ki jih zarašča gozd. Uredila sta gredice, na katerih vzgajata več kot 100 različnih rastlin, nabirata pa še okrog 20 drugih, ki rastejo prosto v naravi. Kočevarjeva iščeta stare kulture, iz katerih je mogoče narediti mazila, čajne mešanice, tinkture, zeliščne soli, načrtujeta tudi izdelavo zeliščnih kisov in likerjev. Marsikaj od tega Minka, Tone in kateri od njunih otrok od lanskega decembra



Minka in Tadeja na metliški sobotni kmečki tržnici

ponujajo tudi na metliški sobotni kmečki tržnici, obiskovalcem pa natočijo tudi domači čaj. Z veseljem ga skuha Tone, vendar se drži pravila, da je čaj vedno drugačnega okusa, saj tako ljudi seznanja z različnimi čajnimi mešanici.

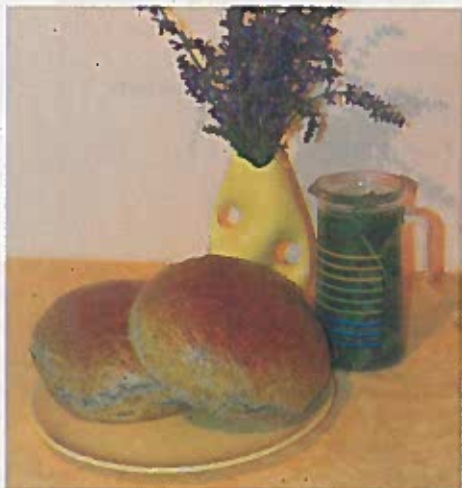
Kočevarjeva v praksi koristno uporabljata znanje in izkušnje iz otroštva in tisto, kar sta pridobila med izobraževanjem. Z veseljem pa vse, kar vesta, širita tudi naokrog. Tako je imela Minka že več predavanj. Sicer pa veliko semen pridelata sama, prav tako vzgojita vse sadike. Z veseljem ugotavljata, da se vedno več ljudi odloča za domače začimbe, za katere pa je pomembno, da so pridelane in obrane ročno. Takrat pride še kako prav pomoč hčerk Tamare in Tadeje ter sina Domna.

Kočevarjevi so zeliščni vrt, ki so ga letos še povečali, zasnovali tako, da je lahko tudi učni vrt. Del vizije razvoja njihove zeliščne kmetije je, da kmetujejo organsko, da torej uporabljajo kompost in zastirke, in to na zemljiščih, ki niso bila nikoli intenzivno obdelovana in tretirana. Posebno pozornost namenjajo permakulturi, a tudi biodinamiki.

»Naša zeliščna kmetija je nastala na novo. Del zemlje smo podedovali, nekaj smo je dobili v dar, nekaj pa kupili in zamenjali. Z mozem sva verjela v smisel pridelovanja domače hrane vsaj za potrebe svoje družine, še preden se je začelo pri nas več govoriti o samooskrbi,« pravi Minka, sicer profesorica kemije in biologije ter ekonomistka. Pri Kočevarjevih so prepričani, da ima Bela krajina odlične naravne danosti in zdravo okolje za prehranske potrebe Belokranjcev, a tudi za razvoj turizma. »Le potruditi se je potrebno in nadaljevati s tradicijo obdelovanja zemlje in z novimi prijemi. Verjameva v preventivno zdravljenje z zelišči in zelenjavo. A tudi ko pride do zdravstvenih težav, so dobrodošla pomoč zeliščni pripravki, ki nimajo stranskih učinkov, so organski, lokalno pridelani, domači,« pristavi Tone in doda, da se nista z ženo odločila za zeliščarstvo le zaradi družinske tradicije in znanja, ampak tudi zaradi ljubezni do rastlin.

ZELIŠČNI NAMAZ IN MASLO

Pri Kočevarjevih ženske preizkušajo različne ideje, in ko ugotovijo, katera kombinacija



Kruh s konopljinomoko