

fenolnih snovi in taninov, zato ni grenka kot pri drugih oreh. V nekaterih deželah je pomembna tudi pridelava orehovega olja, ki slovi kot vrhunsko delikatesno olje s številnimi zdravju koristnimi sestavinami.

Lešniki se tržijo predvsem brez luščin, v 90 odstotkih jih porabi slaščičarska industrija. V proizvodnih postopkih večino lešnikovih jedrc sprazžijo, s čimer poudarijo aromo in okus. Naprodaj so surova jedrca ali različne frakcije, od drobljenih do nasekljanih in lešnikove moke. Turška industrija proizvede največ lešnikove paste, ki jo kot polizdelek prodaja slaščičarskim korporacijam. Trg namiznih lešnikov v luščini je zelo skromen, nekoliko bolj razvit je samo v Nemčiji, kamor ameriški pridelovalci izvažajo debeloplodno sorto ennis v luščini. Skoraj povsod, kjer pridelujejo lešnike, jih tudi stiskajo v olja. Hladno stiskana so zelo cenjena v kulinariki, pa tudi v kozmetiki.

Kostanj se na trgu pojavlja kot sveže sadje v jesenskem času. Pogosto ga pečejo ulični kostanjarji, precej se ga porabi v tako imenovanem agroturizmu, s prirejanjem pobiralnih akcij in raznovrstnimi druženji na prostem. V mediteranskih deželah ga veliko predelajo v moko, slaščice, iz njega delajo pivo. Zelo znan je kandiran kostanj iz Italije. Tam je v jesenskem času na ulici po dobri ceni naprodaj kostanj v ježicah.

Tudi mandlji so naprodaj predvsem izluščeni. V predelavi ga suho pražijo, blanširajo, drobijo, sekljajo ali pretvorijo v pasto. Veliko jedrc se porabi v živilih, predvsem v slaščicah

in mešanicah z žiti ali žitnih ploščicah. Kupci jih imajo radi kot sveži prigrizek, veliko se jih porabi v gospodinjstvih za peko. Iz jedrc proizvajajo mandljevo brezglutensko moko kot alternativo žitnim mokam. Na trgu sta uveljavljena mandljevo mleko in hladno stiskano olje. Nov izdelek z dodano vrednostjo v Ameriki so nezrela, z vodo prepojena jedrca iz še zelenih plodov, ki dajo jedem prefinjen okus.

Poleg plodov se vse bolj koristno porabljajo odpadni deli lupinastega sadja. Iz zelenih orehovih lupin, ki vsebujejo veliko fenolov in čreslovine, izdelujejo barvila in eterična olja. Izkorišča jih tudi farmacevtska in kozmetična industrija za ekstrakcijo fenolov in drugih bioaktivnih snovi. Zdrobljene orehove in lešnikove luščine, zelene orehove in mandljeve lupine, lešnikove ovojnice in kostanjeve ježice, ki so vse bogate z mineralnimi snovmi, uporabljajo za organsko zastirko v sadjarstvu in vrtarstvu. Iz fino zmletih orehovih luščin izdelujejo razne filtre in abrazivna sredstva. Orehove, lešnikove in mandljeve luščine so visokokaloričen vir biomase za ogrevanje, iz njih pridobivajo tudi bioplin, oglje in olja.

Razširjenost lupinarjev v Sloveniji

Lupinaste sadne rastline so razširjene po vsej Sloveniji. Največje območje zavzema oreh, ki raste v vseh pokrajinah in se izogiba samo mrzlemu alpskemu svetu. Tudi leska je kot zelo prilagodljiva sadna vrsta razširjena po vsej deželi, še posebno tam, kjer rastejo listnati, pa tudi mešani gozdovi. Spremljevalec list-

PREGLEDNICA 3

PRIDELAVA LUPINARJEV V SLOVENIJI

Sadna vrsta	Bruto površina (ha)			Število dreves			Kmetijska gospodarstva (št.)		
	2002	2017	I(02/17)	2002	2017	I(02/17)	2002	2017	I(02/17)
Oreh	60,7	339,3	559,0	8.397	48.273	574,9	98	366	373,5
Leska	32,0	105,9	330,9	12.969	47.077	363,0	39	151	387,2
Kostanj	10,9	20,5	188,1	1.446	3.704	256,1	19	67	352,6
Mandelj	9,5	5,7	60,0	2.155	1.510	70,1	35	23	65,7

natih gozdov je tu
ke površine, pri če
stišči. Tudi mandlj
razširjenosti, saj k
predvsem v našem

Lupinarji prip
nim rastlinam v č
jih že v pradavnini
ni Grki, na širše ob
so jih razširili v ob

Pri nas odkriti f
na gorskih masivih
jo, da sta oreh in k
monikli drevesni v
antičnem obdobju
ljani. O tem pričaj
kot so Orehova vas
Leše, Kostanj, Kos
ga. Mnoga so se o

