

HASKAP, SKROMNA BILJKA VELIKOG POTENCIJALA

Haskap, sibirska borovnica, kamčatka, medna borovnica, majska jagoda, medna bobica ili modra kozokrvina (*Lonicera caerulea* var. *kamtschatica*) je relativno nova voćna vrsta na našim prostorima, o čijoj proizvodnji, zahtjevima uzgoja i mogućnosti upotrebe ploda se vrlo malo zna. Ovaj tekst je skromni doprinos širenju znanja o ovoj atraktivnoj i veoma otpornoj vrsti bobičastog voća.



Uzimajući u obzir podatak da se svježi plodovi haskapa na tržištu Evrope prodaju po cijeni od 5 eura/kg za prvu klasu, a za sušene i do 100 eura u maloprodaji, onda je vrijedno razmisliti o podizanju nasada ove skromne kulture za sve one koji imaju prostor i mogućnost bavljenja poljoprivrednom proizvodnjom. U Bosni i Hercegovini se haskap vrlo malo uzgaja plantažno, a kao pozitivan primjer su plantaže haskapa u okolini Kiseljaka gdje se intenzivno gaji na oko 10 dunuma površine, na nadmorskoj visini od oko 470 m, a koje uspješno vodi naš bivši student, magistar Edin Bušatlić.

Haskap potiče sa prostora sjeveroistočne Azije (Rusija, Kina i Japan) gdje ima dugu tradiciju uzgoja, a zadnjih godina se proširila i na prostor Kanade i SAD-a, Poljske, Slovačke idr.

Naziv sibirska borovnica je nastao samo zbog sličnosti u boji i obliku njihovih plodova i zbog njene izuzetne otpornosti na niske temperature, mada ova vrsta ne pripada porodici borovnica nego porodici Caprifoliacea (kozokrvine). Veoma je skromnih zahtjeva prema ekološkim uvjetima uzgoja, pogotovo prema niskim temperaturama, jer u zimskom mirovanju može podnijeti temperature i do - 45°C, a u fazi cvjetanja može izdržati temperature do - 7,220°C što je čini veoma otpornom biljkom i pogodnom za područja sa nešto oštrijom klimom. Veoma je dugovječna, može da živi preko 30 godina dajući plodove jedinstvenog okusa. Plodovi sazrijevaju u maju, nešto prije jagode, pa otuda i naziv majska jagoda.

Plodovi su dosta sitni, modroplave boje, a okusom predstavljaju neku kombinaciju između maline, ribizle i borovnice. Nutritivni sadržaj 100 g svježeg ploda: 190 mg kalija, 38 mg kalcija, 25 mg fosfora, 0,6 mg željeza, 130 ug vitamina A, 44 mg vitamina C, 1,1 mg vitamina E, i 53 kcal energije, svrstava ga u super voće koje se odlikuje izuzetno visokim antioksidativnim potencijalom. Nedavna istraživanja antioksidativnog potencijala u devet vrsta bobičastog voća u Kanadi pokazala su da bobice haskapa sadrže čak dva-tri puta više polifenola i flavonoida u odnosu na ostale bobičaste vrste, za koje se zna da su izrazito bogate antioksidantima.





Sve ovo čini da se haskap može razmatrati kao djelotvorna funkcionalna hrana za prevenciju brojnih honičnih bolesti uključujući i dijabetes (tip II).

Sadnja se vrši u jesen ili proljeće, a razmaci između grmova u redu iznose 1 do 1,5 m, a međuredni razmak određuje širina primjenjene mehanizacije, a najčešće taj razmak iznosi 3 m. U plodonošenje stupa u trećoj godini, kada se može očekivati rod od 0,5 do 1 kg/grmu, a u punom rodu može dati urod od 3-7 kg/grmu. Cvjetovi koji se pojave u drugoj godini potrebno je otkloniti u cilju bolje pripreme za rod naredne godine. Za razliku od borovnice, ne zahtijeva kisela tla pa se može saditi u područjima koja zbog pH nisu pogodna za borovnicu. Nije mnogo probirljiva u pogledu izbora tla, ali najbolje rezultate daje u plodnim, dobro aeriranim tlima sa pH od 5,5 do 7, ali može podnijeti i veće vrijednosti pH, oko 7,7. Sadi sa u obliku grma, sa redovnim prorijedivanjem izdanaka, ostavljajući 10-15 najkvalitetnijih i najbolje raspoređenih izdanaka po grmu. Najčešće gajene sorte su kanadske, ruske i poljske selekcije "Borealis", "Indigo Gem", "Tundra", "Aurora", "Honey Bee", "Berry Smart Blue", "Pruhonicky", "Duet P13", "Nimfa", "Morena", "Duet", "Rebeka", "Altaj", "Amur", "Smitczka", "Tomiczka", "Wojtek", "Fialka", "Zojka", "Kamchatka", "Blue Lihtning" i druge. Obzirom da se radi o stranooplodnoj vrsti, potrebno je u nasadu pored glavne sorte obezbijediti i sortu oprasivač (ili više njih) koje su kompatibilne sa glavnom sortom i koje se podudaraju u vremenu cvjetanja.



Tekst

pripremila: Prof.dr. Jasmina Aliman