

# Društvo rejcev krškopoljskih prašičev

## Kraljevska pojedina veščega gostinca

**K**rškopolski prašič je nastal na območju širše Dolenjske in južne Štajerske. Društvo rejcev krškopoljskih prašičev je v letu 2017 postalo rejsko društvo za avtohtono pasmo krškopoljski prašič z veljavnim rejским programom, po katerem delujejo rejci in sodelujoče organizacije.

### Zgodovina črnopasastega ali prekastega prašiča

»Na izoblikovanje lastnosti, kot jih ima danes Krškopoljski prašič, so vplivale razmere, ki mu jih je lahko ponudil reven kmet. Za plemo je odbiral najboljše živali, stroka pa je za oplemenjevanje uvažala merjasce, da bi izboljšala plodnost in rastnost. Leta 1899 je pasmo poimenoval in opisal Rohrman, kot črno pasmo prašičev z belim pasom prek pleč in prednjih nog, dobro rastno, plodno in prilagodljivo na skromne razmere reje. Pasma je imela sloves kot zmožna naložiti tudi veliko maščobnega tkiva. To je bil tudi cilj takratne reje. Pasma je v drugi polovici prejšnjega stoletja težko konkurirala hitrorastnim sodobnim pasmam prašičev, ki so jih pripeljali v takrat zelo moderne industrijske obrate. Z ukinitvijo vzrejnega središča za merjasce krškopoljske pasme, to je bilo okoli leta 1973, pa je bilo lastništvo krškopoljskega merjasca nezakonito. Izvajalo se je prisilne kastracije merjascev s policijo in veterinarsko inšpekcijo, seveda z interesom večjega gospodarskega napredka, prijavitelj črnega merjasca pa je prejel denarno nagrado ... Tako se je stalež prašičev te pasme zmanjševal. Leta 1993 so si tri izvirne reje upale sodelovati s strokovnimi službami in začele z vodenjem rodovništva, ki se je razširilo še s četrto rejo leta 2003 s skupaj do 30 plemenskimi svinjami in s petimi merjasci. Število kmetij in stalež plemenskih živali se je povečeval, reje so se širile po Sloveniji,« je pojasnil **Andrej Kastelic**, vodja Društva rejcev krškopoljskih prašičev.

### Stroga pravila za ohranitev avtohtone vrste

»V rejski program krškopoljskih prašičev je vključenih približno 150 rejcev s skupaj 500 plemenskimi svinjami in 70 merjasci. Pogoj je, da redijo po rejskem programu enoznačno označene prašiče krškopoljske pasme in sporočajo podatke o dogodkih pri prašičih na KGZS – Zavod Novo mesto: pripuste ali osemnitve, prasitve, označitve, odstavitve ter prodaje in izločitve. Najbolj natančna pravila so rejci, člani druš-



Foto: Društvo rejcev krškopoljskih prašičev

tva, postavili pri označevanju. Čim prej po prasitvi svinje, najpozneje do 5. v mesecu za pretekli mesec, mora rejec sporočiti prasitev, na podlagi katere prejme ušesne številke za živorojene pujske. Označiti jih mora v sedmih dneh in vrniti dnevnik označitve. Če 35. dan po pošiljanju številke ni vrnil poročila o označitvi, se šteje oz-

**Vešč gostinec je zmožen iz mesa teh prašičev pripraviti kraljevsko pojedino. Meso prašičev je namreč bolj mehko, sočno in aromatično.**

načitev kot neveljavna. Lažno sporočanje podatkov ali potvarjanje porekla se kaznuje z izključitvijo iz rejskega programa. Isti nosilec kmetije ne more ponovno vstopiti v rejski program,« je stroga pravila rejskega programa pojasnil Kastelic. Društvo je tudi oblikovalo pravila in registriralo blagovno znamko Mesnine krškopoljskega prašiča, ki jo lahko uporabljajo predelovalci in gostinci, če se držijo pravil blagovne znamke. Mesne izdelke in jedi so dolžni označevati z logotipom blagovne znamke, ki dokazuje, da so pod nadzorom društva.

### Kraljevske pojedine in vrsta suhomesnatih izdelkov

Vešč gostinec je zmožen iz mesa teh prašičev pripraviti kraljevsko pojedino. Meso

prašičev je namreč bolj mehko, sočno in aromatično. Krškopoljski prašič je še zlasti primeren za predelavo v suhomesnate izdelke, krona med njimi je zorjen pršut. »Zame najboljša malica je narezek salame ter sušene slanine ali vratovine, šinjka krškopoljskega prašiča z naribano črno redkvijo, spomladi pa redkvico, s katerim me starši prepričajo, da za nekaj trenutkom odložim delo. Ob koncu tedna za kosilo diši kostna juha krškopoljskega prašiča in mesna bunka s krompirjem. Mesno bunko solimo, ovijemo v alufolijo in pečemo na 130 stopinjah Celzija, ne da bi pečico odpirali, bunko pa prebadali ali luknjali. Jest grem, ko utegnem, lahko štiri ali pa celo osem ur od začetka pečenja,« priporoča Katselic, ki je tudi sam rejec krškopoljskega prašiča. »Za hladno novoletno predjed priporočam pršut iz krškopoljskega prašiča s koškom sira izbrane kakovosti ter strtimi orehi, mesno bunko, pečeno štiri ure v pečici pri 130 stopinjah Celzija skupaj s popečenim vnaprej kuhanim neolupljenim slovenskim krompirjem in svežo ali vloženo slovensko zelenjavo. K jedilniku iz krškopoljskega prašiča se tradicionalno odlično poda cviček PTP, saj sta se območju krškopoljskega prasica in cvicka prekrivali, kar ni naključje, dokler se ni reja krškopoljskega prašiča razširila po vsej Sloveniji.«  
**Andreja Podlogar**