

## Navodila za pravilno uporabo sadeža

Sem Marjan Mozetič in vesel sem, da ste se odločili za nakup mojega sadeža, saj sem prepričan, da je najboljši v Sloveniji.

Kivi je eden od najzahtevnejših sadežev, kar se tiče samega zorenja in nasploh uživanja le tega.

### Pa pogledjmo nasvet:

**Kivi hranimo v vlažni hladni kleti, zmrznit ne sme** (lahko ga hranimo tudi v normalnem prostoru le, da nam bo uvel in bo bolj klavrnega izgleda, to je pa samo videz, sadež s tem ni izgubil nič). Glede uvelosti si pomagamo, da damo sadeže v najlon vrečke, ki smo jim prej naredili par luknjic za zrak.

Torej sadež je shranjen. Prav takoj ni užiten, saj je komaj obran in rabi vsaj kakšen teden, da bo prvi mehak.

### Želimo, da prej dozori?

*Namig*; v najlon vrečko damo kivi, jabolko, banano..., ker ti sadeži oddajajo zorilni plin in pospešijo zorenje kivija. Za normalno porabo imamo lahko tudi par kivijev v kuhinji pomešanih z drugim sadjem.

Vendar velja pravilo, da celotne količine kivijane **smemo skladiščiti zraven jabolk**, ker bo v enem mesecu ves dozorel.

Lahko rečemo, da je kivi ozimnica, saj zori neenakomerno vse tja do Velike noči.

Torej, kivi lahko jemo skozi celo zimo (ker sadež ne zori ves naenkrat, ampak postopno, zato ga normalna družina lahko nabavi od 30 do 50 kg).

**Sadež je potrebno prebirati**, prebiranje pa traja dokler ne pojemo zadnjega slastnega sadeža.

Prebiramo v tem smislu; **da sadež rahlo stisnemo in če se uda je užiten**. Premalo mehak je kisel, ravno prav mehak je sladek, preveč mehak sadež izgubi večino okusa in koristnih sestavin, saj se v njem že začne fermentacija, ima okus po gnilobi).

Vidite, ni enostavno, le navaditi se je treba in uživali bomo v slastnem okusu kivija, ki je zdrav in kot mu Kitajci rečejo, sadež večne mladosti.

Če potrebujete dodaten nasvet, bom rade volje dosegljiv na telefon 041 808 938 - Marjan.

Želim vam zdravja in veliko užitkov ob uživanju ekološkega Goriškega kivija.

Marjan Mozetič  
[www.sadje-kivi.net](http://www.sadje-kivi.net)

