

Kineska dunja - ukrasna i korisna zanemarena voćkarica (2)

Drvodelić, Damir

Source / Izvornik: **Gospodarski list, 2023, 8 - 8**

Journal article, Published version

Rad u časopisu, Objavljena verzija rada (izdavačev PDF)

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:108:312039>

Rights / Prava: [In copyright](#)/[Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2025-03-01**



Repository / Repozitorij:

[University of Zagreb Faculty of Forestry and Wood Technology](#)



Kineska dunja - ukrasna i korisna zanemarena voćkarica (2)

Kineska dunja je otporna kad se uzgaja u kontinentalnoj klimi s dugim vrućim ljetima, ali na primjer u hladnijoj klimi gdje izbojci ne uspiju odrvenjeti, uzgoj je pouzdan samo na maksimalno do $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$. U tom slučaju biljke najbolje rastu uz zid okrenut prema jugu. Sadnice podnose laku presadnju.

Kineska dunja pripada u skupinu dugovječnih vrsta i ne smatra se korovnom ili invazivnom vrstom drveća što je pozitivna odlika kod selekcije za urbane prostore kao ukrasna voćna vrsta. Plodovi se u jesen stavljaju u prostorije u zdjelu zbog vrlo aromatičnog i ugodnog mirisa slično kao i kod obične dunje i imaju vrlo široki spektar uporabe i prerade u džemove, pekmeze, žele, rakije, likere, čajeve itd., a mogu se i osušiti na suncu te koristiti za kompot ili kao čips. Kineska dunja se može kuhati pri čemu se dobro slaže s jakbukom. Plodovi se mogu jesti i u sirovom stanju kao slatkiš, kandirani ili konzervirani u sirupu.

Izrada likera

Liker se radi slično kao i s običnom dunjom. Plodovi se nakon berbe ne smiju prati već se samo detaljno obrišu čistom krpom ili papirnatim ubrusom i odstrane nekrotični i oštećeni dijelovi. Zatim se prerežu uzdužno, izvade sjemenke a mesnata pulpa se nareže na širinu oko 3 mm i veličinu nokta. Zatim se tako izrezani stave u rakiju lozovaču i drže na suhom i tamnom mjestu na sobnoj temperaturi najmanje od 6 do 7 tjedana. Osobno iskustvo je da se boja i okus likera dobiju guljenjem korice s nekoliko plodova i što duljem vremenskom razdoblju močenja u rakiji. Puno je zdraviji i kremastiji liker ako se umjesto šećera dodaje ekološki livadni med koji se dobro sljubi s dunjom zbog svoje boje. Dunja inače slabije od nekog drugog voća otpušta boju u likerima i zato ju med dodatno poboljšava. U liker se zbog okusa može dodati i jedan štapić cimeta. Odnosi su približno na 1 kg isjeckane dunje ide jedna litra lozovače i 350 g šećera i jedan štapić cimeta. Osim ovakvog načina spravljanja likera u Americi se radi najprije esencija od usitnjenih plodova s korom i šećerom koji se drži na suncu od jeseni sve do proljeća. Kad se napravi lijepi gusti šećerni sirup žute boje, dodaje se votka zbog neutralnosti okusa i to do želje-



nog postotka alkohola. Likeri od dunje se ne kvare kao neki s jako mesnatim i kašastim plodovima i nema taloga ili je on vrlo mali. Kako bi se održala postojanost likera, talog se mora ukloniti, a liker držati na tamnom mjestu. Liker od dunje se može smatrati prigodnim likerom za vrijeme božićnih blagdana jer unosi svojim osebujnim mirisom i okusom dašak jeseni u zimske dane. Puno je intenzivnijeg okusa od likera obične dunje. Plod sadrži nekoliko medicinski aktivnih sastojaka. U Koreji se voće koristi za pravljenje mogwa-cheonga (konzervirane dunje) i mogwa-cha (čaja od dunja) i koristi za liječenje astme, prehlade, upale grla, mastitisa i tuberkuloze. U tradicionalnoj kineskoj medicini plodovi se intenzivno koriste za liječenje reumatoidnog artritisa. Od plodova kineske dunje se može napraviti i sok kao bezalkoholno piće i pomiješati ga s đumbirom čime se dobije kvalitetan napitak.



Kineska dunja se također uzgaja kao ukrasno stablo pri čemu je posebno dekorativno u jesenskom aspektu u godinama dobrog uroda kad grane doslovno vise do poda od težine lijepih žutih plodova. Lišće nekih genotipova u jesen poprima prekrasnu crvenkastu boju s mnogo različitih nijansi boja u pigmentaciji lista.

Dekorativna biljka

Kora se kod starih stabala ljušti i tijekom cijele godine je dekorativna, puno ljepša od obične dunje jer posjeduje šare sive, zelene, narančaste i smeđe boje. Preporučuje se u krajobraznoj ili pejzažnoj arhitekturi kao stablo niskog rasta u vrtovima za cvijet koji je upadljiv, mirisan i medonosan te privlači kukce. Dobar je izbor za male površine uređenja krajobrazza.

U svijetu, a posebno u Republici Hrvatskoj sadnice kineske dunje se rijetko prodaju ili se uopće ne prodaju u rasadnicima i vrtnim centrima. Dobar urod ne događa se svake godine, postoje godine bez ikakvog uroda ili one s vrlo slabim dok je posebno fascinantno puni urod kad se mnoštvo žutih plodova objesi po granama sve do tla. Grane podnose bez problema težinu plodova iako je ponekad potreban i potporanj. Do danas se u Hrvatskoj kineska dunja nije raširila kao ukrasna voćna vrsta na javnim zelenim površinama u urbanim sredinama, ali i u privatnim vrtovima. Kao voćka u voćarstvu je gotovo nepoznata i ne postoji voćnjak s kineskom dunjom. Upravo je cilj ovog članka pobuditi svijest šumara, urbanih šumara i agronoma za poticanjem uzgoja i sadnjom ove vrijedne i otporne vrste koja bi značajno doprinijela ljepoti krajobrazza, kao hrana za divlje životinje i divljač, ali i u ljudskoj prehrani kao hrana i lijek.

izv. prof. dr. sc. Damir Drvodelić