



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
NOVA GORICA

KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD NOVA GORICA

Kmetijska svetovalna služba - izpostava Koper

Ulica 15. maja 17, 6000 Koper, Slovenija

Tel.: (+386) 5 6310479, Fax.: (+386) 5 6304062

e-mail: jana.bolcic@go.kgzs.si, www.kmetijskizavod-ng.si

Datum: 01. 04. 2011

Pridelava solatnih kumar

Izvor in območja uspevanja

Solatna kumara (*Cucumis sativus*) izhaja iz vzhodne Indije. Kumare vsebujejo snovi, ki pospešujejo izločanje vode, rudnine, ki ugodno vplivajo na delovanje ledvic, črevesja in na delovanje pljuč. Vsebujejo pa tudi jod, apno, železo in fosforno kislino. Pridelujemo jo podobno kot paradižnik v plastenjakih, v manjšem obsegu pa tudi na prostem. Vendar moramo pri pridelavah na prostem izbirati izključno bolj toplotno ugodne in zaščitene lege.

Obvezno moramo pri pridelavi na prostem na težkih tleh pripraviti **dvignjene gredice**, na katere posadimo sadike kumar. Predhodno pa moramo zagotoviti oporo, ki je lahko izdelana iz akacijevih kolov na katere pritrdimo **visoko mrežo** za gojenje kumar. Ponavadi na dvignjene gredice položimo tudi črno folijo, ki nam bolj segreje tla. Pod folijo položimo še kapljično cev, tako da poteka namakanje preko kapljačev, kar omogoča bolj zdravo rast in razvoj rastlin.

Načini pridelave

Kumara dobro uspeva v srednje težkih tleh, dobro odcednih tleh, bogatih z **organsko maso**. Kumare pridelujemo v **pokritih površinah** in le v **manjšem obsegu** na prostem. Predvsem zato, ker so **nihanja** med dnevnimi in nočnimi temperaturami na prostem, posebno v obdobju presajanja sadik na prosto, prevelika, da bi lahko zagotavljala neproblematično pridelavo.

V plastenjakih jo gojimo lahko na polipropilenskih **vrvicah** ali na preprosto izdelanih oporah iz **trstike**. Prve setve kumar za vzgojo v plastenjakih opravimo že konec januarja v ogrevanih plastenjakih. Seme posejemo v stiroporaste plošče (40 lukenj), ki jih predhodno napolnimo s hranljivim substratom. Optimalna temperatura za vznik semena je 22°C. Pomembno je, da sadika razvije dober koreninski sistem in 3-4 prave liste. V tej fazi jo nato presadimo na stalno mesto. V plastenjakih v času priprave zemljišča vnesemo v tla **mineralna in organska** gnojila in jih podorjemo na 30-40 cm globoko. **Sadike** posadimo na medvrstne razdalje 80 cm x 35-45 cm. Posadimo jih na predhodno pripravljene **gredice**, ki jih prekrijemo s **črno folijo** in jih opremimo s **kapljičnim sistemom** za namakanje in **dognojevanje**. S pridelavo na dvignjenih gredicah zagotovimo **odcednost** in zadovoljivo **zračnost** tal. Na prostem po sajenju sadike zaščitimo s posebnimi **prekrivkami**, da ublažimo nihanja med dnevno in nočno temperaturo. Uporablja se v glavnem kultivarje z ženskimi cvetovi, tako da opraševanje cvetov ni potrebno. Pri klasičnih sortah kumar je na rastlinah več moških kot ženskih cvetov. Današnji **partenokarpni** hibridi pa so selekcionirani tako, da so na rastlini pretežno **ženski cvetovi**. Določeni novejši kultivarji pa imajo rastline samo z ženskimi cvetovi. Te sorte nam lahko dajo visoke pridelke vendar le v optimalnih pridelovalnih pogojih (**voda, svetloba, hranila**). Rastline, ki imajo izključno ženske cvetove imajo manjšo listno maso in veliko plodov, ki jih morajo prehraniti. Zato je pri teh sortah toliko bolj

pomembno **redno dognojevanje** preko kapljičnih sistemov namakanja, zato da plodovom zagotovimo dovolj hrane in vode, sicer določen odstotek plodov propade.

Partenokarpni hibridi imajo večji delež ženskih cvetov, zato dosegamo **večje pridelke** na rastlino. Plodovi so bolj **izenačeni**, manj je odpada pri pripravi blaga za trg. Rastline so tudi bolj **odporne** na bolezni in škodljivce. Plodovi vsebujejo manj **grenčin**.

Gnojimo na podlagi **analize tal**. **Dobre rezultate** dosegamo z rednim dognojevanjem preko kapljičnih sistemov namakanja, ker rastlinam zagotovimo stalen dostop hranil. Za **100 kg** plodov rastline potrebujejo 0,20 kg dušika, 0,15 kg fosforja, 0,40 kg kalija, 0,20 kg kalcija in 0,05 kg magnezija.

Na prosto sadimo kumare v **prvi polovici maja**, ko so temperature zemlje **17-18 °C**. Optimalna temperatura za rast in razvoj kumar je **25 °C**. Pri temperaturah višjih od 35 °C začnejo propadati zgornje vreže. Pri temperaturi **5 °C se rast popolnoma zaustavi**. V času formiranja in razvoja plodov zahteva kumara **20 do 30 °C**, ponoči pa **17 do 21 °C**.

Za dobro **opraševanje** je optimalna temperatura **16 do 18 °C**. Na **12 °C** ali pa še nižje se **cvetovi** sploh **ne odpirajo**. Optimalna razlika med dnevno in nočno temperaturo je **5 °C**.

Optimalna **količina svetlobe** (asimilacija) je pri **20 °C in 15.000 lux-ov**.

Namakanje vršimo v **dopoldanskem času**. Takrat je **sprejem hranil** z vodo najboljši. Kumara je zelo občutljiva za **nihanja** pri namakanju. Najboljše rezultate dosegamo pri pridelavah v visokih plastenjaki, kjer je pridelava bolj kontrolirana. Na prostem pa nam že obilnejše deževje povzroči veliko problemov. Za dobro prezračevnost v plastenjaki odstranjujemo stranske vreže pa tudi liste na rastlinah kumar vsaj enkrat tedensko. Skrbimo za redno ovijanje rastlin kumar okoli vrvic. S temi ukrepi zagotovimo manj bolezni na rastlinah. Zagotovimo pa tudi rastlinam dovolj svetlobe, kar je najbolj pomembno v fazi formiranja plodov. Če zagotovimo ugodne pogoje za rast in razvoj kumar dosegamo pridelke od 40 ton na hektar navzgor. Kakšen pridelke bomo dosegli je odvisno od tehnologije pridelave, od velikosti plastenjakov, dolžine vegetacije, zagotavljanju optimalnih pogojev,.....

Priprava za trg

Plodove pobiramo s škarjami, da ne poškodujemo lupine. Solatne kumare pakiramo v kartonsko ali plastično embalažo. Vakumska pakiranja so dobra, ker se dlje čas ohrani barva in svežina plodov. Solatne kumare iz plastenjakov lahko skladiščimo 1 do 2 tedna pri 12 °C. Pri nižjih temperaturah se začnejo namreč plodovi sušiti ter se hitro kvarijo in rumenijo. Solatne kumare so občutljive za mraz. Temperature lahko padejo le za kratek čas pod 7 °C, vendar kumare lahko utrpijo poškodbe zaradi mraza že po 5 dneh pri 4 °C. Na 0 °C solatne kumare zdržijo le dva dni. Najbolj je ugodno shranjevanje v kontrolirani atmosferi CA pri 5% CO₂ in 2% O₂.

Možnosti pridelave in trženje

Pridelava kumar je zelo rentabilna in zanimiva. Še posebno v zaščiteneh prostorih. Na prostem pa je možna na bolj zaščiteneh območjih, zavarovanih pred močnimi vetrovi in mrazom. Zelo dobro uspeva v bolj peščenih, s humusom bogatih tleh. Kvalitetne plodove lahko pridelamo le s pomočjo opore. **Priporočeni kultivarji** v pridelavi so: Edona F1, Encore F1, Raider F1, Kung fu F1, Caman F1, Ekron F1, Setman F1.



Plodovi kumare v plastenjaku



Vzgoja kumar na visoku mreži