

# Zelenjava iz integrirane pridelave



integrirani | Republika Slovenija  
Ministrstvo za kmetijstvo,  
gozdarstvo in prehrano

ISSN: 2232-3554

## **V tej številki preberite**

### **Ne zamudite!**

22. avgusta 2011 organiziramo za vas na sejmu AGRA posvet z aktualnimi vsebinami »Kako dodati zelenjavi vrednost?«, hkrati pa vas vabimo v septembru na ekskurzijo v Avstrijo.

***Več na strani 2***

### **Poletne težave vrtnin**

Vas zanima, kako lahko pomagate rastlinam v integrirani pridelavi pri velikih temperaturnih razlikah med dnevom in nočjo ter pri visokih temperaturah?

***Več na strani 3***

### **Skladiščenje pridelkov zelenjave**

Preberite, kako spraviti pridelke zelenjave iz integrirane pridelave, da v čim večji meri ohranite kakovost.

***Več na strani 5***

### **Napovednik dogodkov**

V avgustu in septembru načrtujemo v združenju precej dogodkov promocije. Vabljeni, da se nam pridružite!

***Več na strani 7***



## **Slovenska zelenjava**

avgust - september, 2011  
številka 4

Bilten Slovenskega združenja za  
integrirano in ekološko pridelavo  
zelenjave, Vinarska 14, 2000 Maribor



Evropski kmetijski sklad za razvoj  
podeželja: Evropa investira v podeželje.

V tej številki smo za vas pripravili nekaj koristnih nasvetov, ki vam bodo pomagali pri delu z rastlinami pri velikih temperaturnih razlikah ter pri shranjevanju pridelka. Upamo, da vam bodo ti nasveti v praksi pomagali.

Hkrati bi vaš želel obvestiti, da se projekt izvajanja promocije počasi bliža koncu, saj bomo do konca septembra 2011 zaključili z aktivnostmi, ki smo jih načrtovali v okviru prvega projekta sofinanciranega iz javnega razpisa ukrepa 133. Ker ocenjujemo, da je združenje s pomočjo tega projekta naredilo precej na promociji slovenske zelenjave iz integrirane pridelave, načrtujemo letos jeseni prijavo drugega projekta na razpis, saj želimo nadaljevati s promocijo vaše zelenjave iz integrirane pridelave na dogodkih, na prodajnih mestih, v medijih in

potrudili se bomo, da bomo s temi aktivnostmi pripomogli tudi k večji prodaji slovenske zelenjave iz integrirane pridelave.

Vabimo vas, da nam posredujete vaše predloge in ideje za aktivnosti, s katerimi bi želeli promovirati vaše kmetije oziroma bi vam lahko združenje pomagalo pri pospeševanju prodaje integrirano pridelane zelenjave. Vaše predloge bomo z veseljem upoštevali pri prijavi naslednjega projekta na razpis. Prosimo vas, da nam jih posredujete čim prej, do začetka septembra.

Hkrati bi vas želel povabiti tudi k sodelovanju na dogodkih navedenih na hrbtni strani tega biltena, ki jih združenje organizira v avgustu in septembru. Še posebej bi želel izpostaviti **ekskurzijo v Avstrijo ter posvet na sejmu AGRA,**

**22. avgusta 2011**, v okviru katerega bomo govorili o dodatnih priložnostih za vašo kmetijo v integrirani pridelavi.

**Uspešno prodajo vam želimo!**

**Stanko Volk**  
predsednik združenja

## Slovensko združenje za integrirano in ekološko pridelavo zelenjave

Vinarska ulica 14  
2000 Maribor

tel.: 02 228 49 16  
051 217 435  
fax: 02 251 94 82

info@zelenjava-pikapolonica.si  
www.zelenjava-pikapolonica.si

ISSN: 2232-3554

## Aktivnosti združenja v preteklih mesecih

**Aktivno izvajanje promocije slovenske zelenjave iz integrirane pridelave smo nadaljevali tudi v preteklih dveh mesecih. Kaj vse smo naredili, si preberite v kratkem pregledu dogodkov:**

### Promocije na prodajnih mestih

Od meseca maja pa vse do danes smo izvajali promocijo zelenjave na tržnicah v Mariboru, Račah, Celju, Velenju in Laškem, pa tudi na Dobrotah slovenskih kmetij na Ptujju. Promocijo smo izvajali ob nagradni igri in degustaciji redkvic, mlade čebulice, paprike, kumar in paradižnika.



### Podeželje v mestu v Celju in Ljubljani

V Celju in Ljubljani smo v juniju predstavili integrirano zelenjavo združenja ob degustaciji mlade čebulice in nagradni igri. Zanimanje za zelenjavo iz integrirane pridelave je bilo veliko.



## Zelenjadarski dan v Mariboru

3. junija 2011 smo organizirali zelenjadarski dogodek v Mariboru. Trg svobode v Mariboru je na ta dan oživel, saj so skozi ves dan potekale degustacije integrirano pridelane zelenjave na tržnici, ustvarjalne delavnice za otroke, promocija, predavanje strokovnjakinje za zdravo prehrano, gospe Marije Merljak, novinarska konferenca, otroke pa je razveselil tudi palček Skakalček.



Obiskovalci so si lahko ogledali tudi likovno razstavo osnovnih šol, ki so sodelovale v našem nagradnem likovnem natečaju »Živim zdravo, živim z naravo«.

## Naravoslovni dnevi



V okviru nagradnega likovnega natečaja »Živim zdravo, živim z naravo« smo v juniju za prve tri nagrajene osnovne šole organizirali naravoslovne dneve na kmetiji Leben-Verbič v kraju Šmarje pri Jelšah in na kmetiji Horvat v Dogošah pri Mariboru. Otroci so tako spoznali integrirano pridelano zelenjavo, dejavnosti na kmetiji, naučili pa so se tudi pripraviti domačo malico.

## Festival Lent

V mariborskem mestnem parku smo v okviru festivala Lent v Art Kampu organizirali promocije, degustacije in prodajo integrirane zelenjave. Manjkale pa niso niti otroške delav-

nice, kjer so lahko otroci iz papirja in lesenih palčk izdelovali papirnate zelenjavne lutke, s suhimi barvicami so barvali pobarvanke, izdelovali jedilnike in v lončke sadili sadike solate.



## Predstavitve v Centru za starejše občane Ormož

Za kuharje Centra za starejše občane Ormož smo organizirali predstavitev integrirano pridelane zelenjave s kuharskim tečajem.

V prihodnjih mesecih bomo organizirali še več aktivnosti promocije zelenjave iz integrirane pridelave. Na hrbtni strani biltena preberite, kaj pripravljamo v naslednjih mesecih in kje lahko sodelujete.

## AKTUALNO

# Ne zamudite!

## Posvet »Kako dodati zelenjavi vrednost?« na sejmu AGRA

22.8.2011, med 10.00 in 13.00, dvorana 4, sejem AGRA, Gornja Radgona

Za vas, člane združenja, organiziramo posvet »Kako dodati zelenjavi vrednost«, saj vam želimo podati čim več koristnih napotkov in idej, kako lahko ustvarite več na kmetiji, ki se ukvarja z integrirano pridelavo zelenjave.

### Za vas smo pripravili pester program:

10.00 – 10.10	Pozdrav in otvoritev posveta
10.10 – 10.30	Predstavitve kmetijsko okoljskih ukrepov s poudarkom na ukrepu Integrirano vrtnarstvo leta 2012, 2013 in po letu 2013 (MKGP, Tomaž Džuban)
10.30 – 11.30	Kako ustvariti večji prihodek na kmetiji z ustvarjanjem dodatne ponudbe? (Verus, Tanja Verhovnik)
11.30 – 12.00	Kako iztržiti iz zelenjave čim več (zmanjšanje odpada, izdelki iz zelenjave...) s primeri dobre prakse? (FKBV Maribor, Martina Bavec)
12.00 – 12.30	Minimalni higiensko tehnični pogoji za ureditev direktne prodaje zelenjave in kako registrirati dopolnilno dejavnost na kmetiji? (KGZS, Jožica Vodopivec Rozman)
12.30 – 13.00	Prehod iz integrirane v ekološko pridelavo (KGZS-Zavod Maribor, Miša Pušenjak)
13.00 – 13.15	Diskusija in sklepi

Predavanja štejejo kot KOP/SKOP izobraževanja, zato prinesite s sabo vašo KMG-MID številko. Priznane bodo 4 ure za leto 2011. Ta posvet je zadnja priložnost v letošnjem letu.

Udeležba je brezplačna. Svojo udeležbo prosimo potrdite na telefon: 02 228 49 16, 051 217 435 ali e-mail: info@zelenjava-pikapolonica.si

## Ekскурzija v Avstrijo

V drugi polovici septembra načrtujemo ekskurzijo v Avstrijo, kjer si bomo ogledali kmetije in potek predelave zelenjave. Podrobnejše informacije dobite v pisarni združenja.

# Poletne težave vrtnin

## Težave vrtnin, predvsem plodovk, zaradi visokih temperatur

Čeprav krajši čas, pa vendarle, se vsako leto v Sloveniji pojavi vročinski val, ki naredi veliko škode na vseh kmetijskih pridelkih. Prav posebej pa so na ekstremno visoke temperature občutljive vrtnine. Živimo v krajih, kjer je vreme zelo spremenljivo. Nekateri to pripisujejo klimatskim spremembam, ki jih povzroča človek, drugi menijo, da gre za običajno nihanje vremena – težko rečemo. Vsekakor pa je potrebno velike temperaturne razlike med dnevom in nočjo, ki smo jim bili priča letos v začetku sezone, kakor tudi pojave vročinskih valov, upoštevati in rastlinam pomagati.

Ukrepati moramo prej, preden opazimo posledice in nastopijo težave, saj je takrat običajno prepozno.

## Gnojenje

Gnojimo na tri načine. Najprej se pred pričetkom v tla zadelajo osnovna gnojila. Kljub temu da že skoraj 10 let učimo in ponavljamo, da je potrebno že osnovno gnojenje izvajati glede na analizo tal in z gnojilnim načrtom, je vsaj polovica površin pod vrtninami, posebej pa rastlinjaki, preveč založena s številnimi hranili. V mnogih se zato že poznajo težave, ki niso posledica delovanja glivic, bakterij ali virusov. Kljub temu pa so še vedno najbolj priljubljena kombinirana NPK gnojila.

Drugi način, ki se na namakanih površinah skoraj redno uporablja, je fertigacija. **Fertigacija** je dodajanje hranil skupaj z vodo direktno koreninskemu sistemu. Rastlinam



so ta hranila takoj dostopna. Vendar zaradi tega ne uporabljajo hranil, ki smo jih zadelali v tla pred sajenjem, koreninski sistem pa ostaja plitev samo v bližini namakalnega sistema. Zato je prepogosta fertigacija, posebej pa z višjimi odmerki, prej škodljiva kot koristna. Zato naj bo samo dopolnilni način gnojenja v drugi polovici rastne dobe.

Na trgu obstajajo številna gnojila za fertigacijo. Poglejte si njihov sestav, predvsem kakšno razmerje med posameznimi hranili najdemo v njih, ne pa samo barve ali imena pripravka.

Če je v tleh preveč (ekstremna založenost, razred E) fosforja, potem ga tudi s fertigacijo ne smete dodajati.

Res je, da plodovke v posamezni fazi potrebujejo različno razmerje med osnovnimi hranili, fosforjem, kalijem in dušikom. Če se poslužujemo osnovnega gnojenja z lahko topnimi gnojili, potem je povsem dovolj, če pričnemo z dodajanjem gnojil preko namakalnega sistema šele v drugi polovici rastne dobe. Takrat je po mnenju izraelskih strokovnjakov, ki so naredili veliko poskusov na to temo, **najbolj primerno razmerje N:P:K 1 : 0,3 – 0,5 : 1,5 – 2**. Kot vidite, je izredno pomemben kalij. V večini naših rastlinjakov (enako velja tudi za zunanje površine) so tla preveč založena s fosforjem, pH pa je visok, tako da se fosfor v rastline kljub temu zelo slabo sprejema. Zato v

gnojilih za fertigacijo ne bi smel biti prisoten, takih pa je danes pri nas na tržišču malo.

Preveč fosforja pomeni, da so rastlinam slabo ali sploh ne dostopna naslednja hranila: magnezij Mg, kalcij Ca, bor B, železo Fe, cink Zn, baker Cu in mangan Mn.

Mnogi temu ne verjamejo, vendar so fiziološke napake v rastlinjakih vedno pogostejše ravno zaradi tega. Zato je potrebno ta mikro hranila v rastlinjakih in na njivah, kjer je založenost tal s fosforjem zelo visoka, rastlinam dodajati preko listov – **foliarno, listno gnojenje**.

**Za kvaliteto in dober okus plodov je zelo pomembno pravilno razmerje med kalijem in dušikom v tleh, iz katerih rastline sprejemajo hranila.**

Zato je nujno, da izberete pravilna hranila za fertigacijo, da ne pretiravate z gnojenjem z dušikom. V rastlinjaku je spiranja hranil zelo malo, tla so vedno primerno vlažna in običajno zastrta s folijo, zato se veliko dušika sprošča tudi iz organske snovi v tleh. Če se ga preveč doda še s hranili v vodni raztopini (fertigacija), je kakovost plodov, posebej v drugem delu poletja in jeseni, zelo slaba. Iz tal pa dobro razviti koreninski sistem sprejema hranila bolj selektivno, tako kot jih rastline potrebujejo v posamezni rastni dobi.

**Zato je potrebno količino v tla dodanih hranil prilagajati načinu fertigacije, s fertigacijo začeti pozneje, priporočam šele v drugi polovici poletja, z nizkimi koncentracijami in bolj pogosto, in ustreznim razmerjem med hranili.**

## Pomanjkanje kalcija

Poznamo ga prav dobro, a se tudi v letošnjem letu kljub temu že pojavljajo posledice na plodovih, tako v rastlinjakih, kakor na prostem. Ko opazimo pomanjkanje, je stanje v samih rastlinah že kritično.

Kalcij je pomemben element gradnje celičnih sten. Kakor hitro ga rastlini primanjkuje, postane tudi bolj občutljiva na bolezni in bolj privlačna za škodljivce.

Kalcij se po rastlini premika skupaj z vodo, ne z ostalimi hranili. Ko rastline zaradi vročine zmanjšajo transpiracijo, se tudi kalcij, čeprav ga je v tleh dovolj ali ga dodajamo preko namakalnega sistema (kar tudi še mnogi delajo), ne prestavlja več po rastlini. Ker gre z vodnim tokom najprej v liste in se šele nato prestavi tudi v plodove, ga tam najprej zmanjka. Pomanjkanje pa se kaže v gnilobi plodu pri muhi razhudnikov in sušenju plodičev bučnic.

**Kalcij je potrebno rastlinam dodajati preko listov - foliarno. V takih vremenskih razmerah, kakor so letos, je potrebno pričeti takoj ob nastavku prvih plodov. Vendar je pomembno tudi, da to izvajamo redno, enkrat na teden. Pričnemo pa takoj ob nastanku prvih plodov.**

V letošnjem letu je večina pridelovalcev pričela kalcij dodajati prepozno, predvsem pa v preširokih razmakih.

Pomanjkanje kalcija je še bolj izrazito v rastlinjakih, kjer imajo rastline preveč dostopnega dušika. Večje težave se pojavljajo tudi tam, kjer je preveč

pognojeno z dušikom ali z organskimi gnojili. **Zelo pogost vzrok je tudi nepravilno namakanje.** Rastline, ki niso ves čas enakomerno preskrbljene z vodo, redno kažejo zanke pomanjkanja kalcija. Posebej nevarna je bila letošnja pomlad in začetek poletja. Ves čas je deževalo, a premalo.



Zaradi napovedi padavin pa so pridelovalci radi izpuščali posamezna namakanja, kar je najbolj narobe. Zato je najprej potrebno poskrbeti za enakomerno namakanje. Večina kalcijevih listnih gnojil vsebuje tudi dušik, zato je običajno gnojenje z dušikom preko namakalnega sistema nepotrebno.

**Ko pa temperature presegajo 30 °C, je smiselno s kalcijevimi listnimi gnojili gnojiti celo dvakrat tedensko, vendar v polovičnem odmerku. Pri tem je nujno, da to počnemo pozno zvečer, tik pred nočjo ali celo ponoči, ko so rastline ohlajene. Pazite pa tudi, da ne uporabljate mrzle vode.**

## Slaba oploditev, iznakaženi, manjši plodovi v drugi polovici poletja

To se dogaja predvsem pri paradižniku, vendar se v letošnji sezoni opažajo deformacije celo pri kumarah, na prostem pa pri bučah in bučkah. Cvetovi razhudnikov so sestavljeni iz zunanjih venčnih listov, ki so pri paradižniku rume-

ni, papriki in krompirju beli in pri jajčevcu modri. Znotraj opazimo zrasle prašnike, pestič pa se skriva znotraj te zrasle cevi prašnikov. Plod nastane seveda samo tako, da pride najprej do opraitve – cvetni prah pride na brazdo pestiča, nato pa še do oploditve.

Zaradi visokih temperatur so motene prav vse stopnje nastajanja plodu. Cvetnega prahu je občutno manj, v suhem zraku je ta tudi prilepljen na stene prašnikov in se slabo sprošča. Ker mora cvetni prah »kaliti«, saj potuje dedni material po stebelu brazde pestiča do plodnice, je tudi ta proces pri visokih temperaturah močno moten. Če traja vročina dalj časa, pa se brazda pestiča »potegne« iz cevi zaraslih prašnikov in takrat je oplodnja praktično nemogoča.

V primeru slabe opraitve in oplodnje se najprej pojavijo manjši plodovi kot so značilni za posamezen kultivar. Plodovom lahko kar manjka cel del – v tem prekatu ni prišlo do oploditve. V nadaljevanju pa oploditve sploh ni, cvetovi po cvetenju seveda odpadejo. To se že dogaja, posebej v manjših rastlinjakih.



## Kaj lahko storimo?

Najboljša rešitev so seveda čmrlji. V nasprotju z mnenjem mnogih, ti čmrlji ne prenašajo cvetnega prahu s cveta na cvet. Čmrlj je dokaj težka žuželka, ko prileti na cvet, se ta močno strese in zato se cvetni prah sprosti na brazdo pestiča. Ko ga je

malo in je zrak suh, to je v poletni vročini, se zaradi njihovega obiskovanja cvetov sprosti vsaj dvakrat več cvetnega prahu. Poleg tega čmrlji ostanejo v rastlinjaku in ne iščejo boljše hrane zunaj prostora, kar bi naredile čebele. Čmrlje lahko danes brez težav kupite tudi v Sloveniji. Da bodo dobro delovali, jim je potrebno zagotoviti senco in tudi vodo – napajalnike.

**V mnogih preizkušanjih se je ugotovilo, da so za boljšo oploditev daleč najbolj učinkoviti ravno čmrlji. Nadomestilo je lahko krepko stresanje vsake rastline posebej v zgodnjih dopoldanskih urah, ko so temperature v rastlinjaku še pod 30 °C.**

**Za izboljšanje oplodnje je potrebno poleg kalcijevih listnih gnojil dodajati še listna gnojila z vsemi ostalimi mikro hranili. Za oplodnjo je nujno potreben tudi bor.** Dodajamo jih v desetdnevni presledki, pri tem pa nikakor ni dobro mešati listnih gnojil. Večino lahko kombiniramo s sredstvi za varstvo rastlin.

Če nimamo namena ali ne želimo uporabljati čmrljev, potem Izraelci priporočajo **redno pršenje cvetov z raztopino sladkorja**, da privabimo oprasovalce iz narave. Za njih nastavite tudi vodo v rastlinjaku, najbolje v rdečih ali rumenih posodah, ki pritegnejo te žuželke.

Klimatske razmere se spreminjajo, pa če verjamemo ali ne. Poletja so vedno bolj nepredvidljiva, temperaturni skoki pa so vedno bolj izraziti. Naši rastlinjaki so po večini zelo odvisni od teh sprememb, zato je potrebno vsaj z ustreznim in strokovnim gnojenjem ter uporabo koristnih žuželk poskrbeti, da bomo vsaj s kvalitativnim in zdravim pridelkom lahko presegli prenizke cene zelenjave, ki jih vsako leto z drugimi in različnimi izgovori vsiljujejo naši trgovci.

### Za konec še opozorilo

Kakor do sedaj skoraj vsako leto, nas je letos MKGP tik pred pričetkom subvencijske kampanje presenetil z novimi omejitvami. Tokrat gre za

omejitve porabe skupnega dušika (ne samo mineralnega), ki veljajo za vse ukrepe KOP programa razen za podukrepe KOP-a 214-I/1 ohranjanje kolobarja, 214-I/2 ozelenitev nji-vskih površin in 214-I/3 integrirano poljedelstvo.

V spodnji tabeli najdete omejitve za zelenjadnice. V vseh svojih zapisih in evidencah jih morate **NUJNO** upoštevati, tako ne veljajo več omejitve iz Tehnoloških navodil.

**Preglednica 2:** Mejne vrednosti letnega vnosa dušika v tla (kg/ha)

RASTLINA	Skupni dušik za podukrepe* kg/ha
plodovke	175
korenovke in gomoljnice	115
solatnice	105
kapusnice	210
čebulnice	80
čebulnice - por	175
stročnice	40

## KORISTNI NASVETI

Igor ŠKERBOT, univ.dipl. inž. agr., svetovalec specialist II (za poljedelstvo, vrtnarstvo in okrasne rastline), KGZS – Zavod CE

# Skladiščenje pridelkov zelenjave

Spravilo pridelkov zelenjave iz integrirane pridelave je eno od pomembnejših opravil vsakega vrtnarja. Pri spravilu pridelkov zelenjave s polj in vrtov nas pogosto ovirajo slabi vremenski pogoji (vročina, dež, mraz....). Zaradi tega je potrebno spravilo pridelkov zelenjave skrbno načrtovati in tudi izvesti, saj bomo le tako v čim večji meri ohranili kakovost, ki smo jo pridelali.

**Zato še vedno velja, da je najbolje zelenjavo skladiščiti v hladilnici, v katero shranjujemo le zdravo, primerno zrelo in čisto zelenjavo, ker se le takšna dobro in dolgo skladišči.** Pri tem se zavedajmo, da

hladilnica ni bolnišnica, v katero bi shranjevali nekakovosten pridelek in bi pričakovali, da bi iz hladilnice

jemali zdrav in visoko kakovosten pridelek. Za krajši čas skladiščenja so poleg hladilnic primerni tudi



drugi ustrezni prostori, kot so kleti, zasipnice, idr., kjer pa skladiščenje ni tako dolgotrajno in kakovostno kot je v kontroliranih klimatskih razmerah v profesionalnih skladiščnih prostorih.

**Ne glede na vrsto skladiščnega prostora velja, da mora biti zelenjava, ki jo želimo skladiščiti, obrana oz. pospravljena v optimalnem času zrelosti, skrbno spravljena in zložena v primerno embalažo.**

Za uspešno in kakovostno skladiščenje pridelkov zelenjave na daljši rok (nekaj mesecev) velja upoštevati nekaj osnovnih pravil, da bomo pridelano zelenjavo DOBRO in USPEŠNO skladiščili. Pravočasno pospravljene pridelke bodo v skladišču spravljene z največjo možno mero pazljivosti in bodo maksimalno kvalitetni. Zato velja, da pridelano zelenjavo z njiv spravljamo takrat, ko je tehnološko dozorela in ni prezrela. Ne držimo se nepisanega pravila, da spravljamo vrtnine v skladišča takrat, ko imamo čas in ko je oziroma bo lepo vreme.

**Za podaljšanje časa za skladiščenje pridelane zelenjave** poskrbimo že s samo tehnologijo pridelave na poljih, še posebej pa z varstvom rastlin pred škodljivimi organizmi in s prehrano rastlin s kalcijem in/ali kalijem, ki poskrbijo, da so celične stene čvrstejše, plodovi kompaktni in odpornejši na mehanske poškodbe v času transporta ter samega skladiščenja.

## Toplota in vlaga pri skladiščenju

Za dobro in pravilno skladiščenje moramo poznati tudi toplotne zahteve za posamezne vrste zelenjave, predvsem kakšna naj bo v prostoru oz. hladilnici relativna zračna vlaga in temperatura zraka. Ob ustrezni toploti in vlažnosti v skladiščnih prostorih pripomoremo k podaljševanju hrambe pridelkov, ki se ne izsušujejo in propadajo. V preglednici so navedeni pogoji za skladiščenje nekaterih vrst zelenjave.

VRTNINA	Temperatura (°C)	Relativna zračna vlaga (%)	Čas skladiščenja
čebula, česen	0	70 - 75	6 - 8 mes.
rdeča pesa	- 0,5 do 0	90 - 95	1 - 2 mes.
brokoli	0	90 - 95	4 - 6 mes.
brstični ohrovt	-1 do 0	90 - 95	30 - 45 dni
zelje	-1 do 0	85 - 90	4 - 6 mes.
cvetača	0	85 - 90	30 - 40 dni
ohrovt	-1 do 0	85 - 90	4 - 6 mes.
paprika iz rastlinjaka	7 do 10	85 - 90	8 - 10 dni
endivija	0	90 - 98	15 - 30 dni
glavnati radič	0	90 - 98	30 - 40 dni
solata	0	95 - 98	15 - 30 dni
pozen krompir	4 do 5	85 - 90	5 - 8 dni
fizol	7 do 10	85 - 90	8 - 10 dni
peteršilj	-1 do 0	80 - 90	60 - 75 dni
korenček	0	90 - 95	4 - 6 mes.

Ker je spravilo zelenjave mnogokrat opravljeno v vlažnih pogojih, ko je zelenjava zaradi tega lahko precej bolj umazana, se mnogi pridelovalci zato odločajo za pranje, preden jo spravijo v hladilnice ali druga primerna skladišča. **S stališča praktičnosti pranja zelenjave pred skladiščenjem ne priporočamo.** Shranjujmo raje »bolj umazano« in s krovnimi rastlinskimi deli prekrito zelenjavo (npr. solatnice, kapusnice (zelje, cvetača, ohrovt...)). Umazanija na zelenjavi preprečuje transpiracijo – dihanje in s tem izgube vode iz pridelka oziroma izsuševanje le te. Za skladiščenje listnate zelenjave (solatnice, glavnati radič, kapusnice) je v evropskih in razvitih vrtnarskih deželah v uporabi sistem skladiščenja s čim daljšim kocenom. Na takšen način poskušajo ohraniti svežost shranjene listnate zelenjave čim daljši čas. Pri shranjevanju čebulnic je potrebno biti pozoren na skladiščenje pri nizki zračni vlagi (pod 75 % r.z.v.), kar za večino ostalih zelenjadnic ni pravilo.

## Zračenje

Sicer pa se s časom skladiščenja začnejo procesi sproščanja etilena, plina, ki aktivira procese dozorevanja pridelkov in ga proti koncu daljšega

skladiščenja pogosto najdemo v skladiščnih prostorih v povišanih koncentracijah, ko so pridelki zreli ali prezreli. Zato je zelo pomembno skladiščne prostore ustrezno zračiti in dovajati svež zrak ter tako odvajati povečane količine tega plina, ki pospešuje staranje shranjenih pridelkov zelenjave.

Spravilo pridelka zelenjave s polj naj bi predstavljalo krono celoletnega zelenjadarjevega dela in bi moralo pridelovalcu povrniti vložen trud in skrb, ki ga je imel s posevki zelenjave čez rastno dobo. Kakovostno shranjeno in v Sloveniji pridelano zelenjavo bodo pridelovalci lahko prodajali na trgu tudi takrat, ko je na prostem v Sloveniji skoraj nikjer ne moremo pridelovati. Slovenski potrošnik se bo tako imel možnost oskrbovati tudi z visoko kakovostnimi pridelki slovenske zelenjave. To pa je tisto, kar si želi vsak pridelovalec in tudi potrošnik. Če k temu dodamo še dejstvo, da v Sloveniji delež na naravi prijazen način pridelane zelenjave (integrirana in ekološka pridelava) raste, smo za vse slovenske potrošnike naredili maksimalno veliko. Zdrava, sveža, z vitamini ter minerali bogata in po vrhu še v slovenski zemlji pridelana zelenjava višje kakovosti, naj bo skupen cilj tako pridelovalcev kot tudi potrošnikov.



# Svetovalne ure in dnevi odprtih vrat

Izkoristite svetovalne ure in dneve odprtih vrat, ki jih organiziramo z namenom, da pomagamo vam, pridelovalcem, do uspešne integrirane pridelave zelenjave, prodaje in promocije z nasveti strokovnjakov. Izkušeni strokovnjaki vam bodo odgovarjali na vaša vprašanja v zvezi z integrirano pridelavo in prodajo zelenjave. Na dnevih odprtih vrat pa vam bomo v pisarni združenja na naslovu Vinarska 14, 2000 Maribor podali vse informacije o načrtovanih aktivnostih promocije integrirano pridelane zelenjave in možnostih vašega sodelovanja.

**Izkoristite brezplačne informacije in nas pokličite ali nas obiščite!**

## 12. september 2011

### Svetovalne ure

- Miša Pušenjak, KZGS - Zavod MB  
Tel.: 031 77 22 33  
Čas svetovanja: 18.00 – 20.00  
Področje: Tehnologija pridelave zelenjave, varstvo zelenjave
- Igor Škerbot, KZGS - Zavod CE  
Tel.: 041 426 514  
Čas svetovanja: 12.00 – 14.00  
Področje: Tehnologije pridelave zelenjave
- Tanja Verhovnik, Verus  
Tel.: 02 450 21 99  
Čas svetovanja: 13.00 – 15.00  
Področje: Promocija in prodaja integrirane zelenjave

### Dan odprtih vrat

V pisarni Združenja med 8.00 in 13.00 uro.

## 3. oktober 2011

### Svetovalne ure

- Miša Pušenjak, KZGS - Zavod MB  
Tel.: 031 77 22 33  
Čas svetovanja: 18.00 – 20.00  
Področje: Tehnologija pridelave zelenjave, varstvo zelenjave
- Igor Škerbot, KZGS - Zavod CE  
Tel.: 041 426 514  
Čas svetovanja: 12.00 – 14.00  
Področje: Tehnologije pridelave zelenjave
- Tanja Verhovnik, Verus  
Tel.: 02 450 21 99  
Čas svetovanja: 13.00 – 15.00  
Področje: Promocija in prodaja integrirane zelenjave

### Dan odprtih vrat

V pisarni Združenja med 8.00 in 13.00 uro.

## Napovednik dogodkov

Vabljeni na dogodke, ki jih bomo v združenju organizirali z namenom promocije integrirano pridelane zelenjave in vaših kmetij.

### 20. – 25.8.2011, sejem AGRA in POSVET

V Gornji Radgoni se bo na sejmu AGRA predstavilo naše združenje na razstavnem prostoru, vsi zainteresirani pa ste vabljeni, da lahko na sejmu promovirate in prodajate svojo zelenjavo. **22.8.2011 ne pozabite na posvet »Kako dodati zelenjavi vrednost?« (med 10. in 13. uro) s pestrim programom.** Več informacij o posvetu najdete na strani 2.

### Promocija zelenjave na tržnicah in v nakupovalnih središčih

Na tržnicah in v nakupovalnih središčih bomo aktivno izvajali promocijo integrirane zelenjave. Če želite, da

izvedemo promocijo z degustacijo tudi na vaši tržnici ali drugem prodajnem mestu, da vam pomagamo pri prodaji, nam to sporočite.

### 21.9.2011, Festival Stare trte v Mariboru

Med 9. in 18. uro bomo organizirali na Trgu svobode v okviru Festivala Stare trte pokušino zelenjave in zelenjavnih jedi, delavnice za otroke, predavanja in javno razpravo. Na stojnicah lahko prodajete zelenjavo tudi vi. Če želite sodelovati, nam sporočite čim prej. Stojnica je za vas brezplačna.

### 24.9.2011, Podeželje v mestu Maribor

Na stojnici bomo izvajali promocijo integrirane zelenjave. Če želite, da izvedemo promocijo vaše zelenjave in če želite zelenjavo tudi prodajati, nam to sporočite.

### 25.9.2011, Zeljada v Ljubljani

Na stojnici bomo izvajali promocijo integrirane zelenjave. Če želite, da izvedemo promocijo vaše zelenjave in če želite zelenjavo na tem dogodku tudi prodajati, nam to sporočite.

### Iščete nove možnosti za prodajo?

Pomagamo vam lahko pri osebni predstavitvi zelenjave iz integrirane pridelave in vaše kmetije pri trgovcih, odjemalcih in posrednikih, ki oskrbujejo gostinski sektor, ali v šolah, vrtcih..., s katerimi se lahko dogovorimo za sestanek in vam tako pomagamo do večje prodaje zelenjave.

### Ekскурzija v Avstrijo

V drugi polovici septembra načrtujemo ekskurzijo v Avstrijo. Več informacij najdete na strani 2.