

Gojenje paprike



V domači kuhinji so najbolj priljubljene sladke sorte paprike, različnih barv in oblik. Vzgajamo jih iz sadik, saj jo uvrščamo med vrtnine toplih krajev. Če jo pravočasno sadimo, namakamo, poskrbimo za dobre sosede nas bo vsako leto razveselila z obilnim pridelkom.

Celoten članek:

<http://zelenisvet.com/gojenje-paprike>

Najboljša paprika je tista z domačega vrta. Ta vsebuje veliko antioksidantov, vitaminov in mineralov, ki ne smejo manjkati v naši prehrani.

Setev paprike za sadike

V praksi se v celinskem delu Slovenije najbolj izplača setev v začetku marca, sredina marca je zadnji rok za setev v pridelavi lastnih sadik.

Za setev izberemo ustrezen setveni substrat, ki naj bo kakovosten. Papriko običajno sejemo dober teden pred paradižnikom. Temperatura v času kalitve naj bo okrog 25°C (tudi ponoči), kasneje je lahko nekoliko nižja.

Pikiranje opravimo, ko se klični listi postavijo v vodoravni položaj, tako se razvije boljši koreninski sistem. Najbolje je, da papriko po vzniku in oblikovanju prvih pravih listov postavimo v prostor kjer je temperatura 18 do 20 °C.

Z razvojem vsakega novega lista temperaturo znižamo za 2 °C, tako bomo v mesecu maju, ko jo presajamo na prosto imeli optimalno razvito, čvrsto in zdravo sadiko.

Če z razvojem paprike temperaturo znižamo in zagotovimo optimalno osvetlitev sadike ne bodo pretegnjene.

Sajenje sadik na prosto

Paprika je toplotno zahtevna vrtnina, zato jo na prosto ne sadimo prehitro. Korenine plodovk se razvijajo, ko se tla ogrejejo na 15 °C.

Če papriko sadimo v hladno zemljo se koreninski sistem slabo in počasi razvija, zgodi se celo, da prvi cvetovi odpadejo ali se pojavijo veliko pozneje.

Šele sredina maja je čas, ko papriko, paradižnik, kumare in ostale plodovke sadimo v vrt. Hitenje s sajenjem se v slabih letih ne obrestuje saj vrtnine zastanejo v rasti, so tudi bolj občutljive na boleznin in škodljivce.

Dobri in slabi sosedge paprike

Dobri sosedi paprike so bazilika, solata, redkvica, drobnjak, kolerabica, motovilec, sladka koruza, šaprgelj, zelena, ognjič, kapucinke in rabarbara.

Med slabe sosede sodijo stročnice (bob, fižol, grah, soja, leča), jajčevac, predvsem pa krompir in paradižnik.

Razdalja sajenja paprike

Razdalja v vrsti naj bo dobrih 40 cm, med vrstami upoštevajte razmik dobrega pol metra. Bujnejše sorte sadimo še malo bolj narazen. Razdaljo sajenja za 20 cm povečamo tudi v rastlinjaku.

Namakanje paprike

Papriko je treba redno in obilno namakati, tako so plodovi bolj mesnati, večji in niso grenki. Namakamo vedno v globino, vsaj 2 do 3 krat na teden.

Najboljše je kapljično namakanje, pomagamo si lahko tudi s plastičnimi steklenicami, ki jih naluknjamo v predelu zamaška in predela, ki je v zemlji, dno odrežemo in zalivamo skozi odprtino. Za vlažnost zemlje poskrbijo tudi organske zastirke ali sajenje na folijo.

Gnojenje paprike

Paprika ima velike zahteve po hranilih. V času priprave tal gnojimo z organskimi in mineralnimi gnojili. Med mineralnimi gnojili dodajamo predvsem kalij, ki ga v gnoju, kompostu in kupljenih organskih gnojilih primanjkuje. Papriko po potrebi v času rasti dognojimo tudi z dušičnimi gnojili.

Bolezni in škodljivci paprike

Padavica se pojavi v času vzgoje sadik, med boleznimi se pojavlja tudi siva plesen, verticiljska uvelost paprike, bakterijska pegavost, tobačna plesen, rak na stebelu, rjava pegavost paprike, črnoba, paprike, siva pegavost listja.

Na plodovih, ki so izpostavljeni močni sončni pripeki lahko nastanejo ožigi, s čimer se poslabša kakovost plodov, opazimo lahko tudi gnilobo plodov (fitoftora). Na papriki zasledimo tudi virusne bolezni, kot so virus krompirjevega mozaika, krompirjeva, črtičavost na papriki, tobakov mozaik na papriki, nitavost paprike.

Škodljivci paprike

Med škodljivci paprike opazimo tripse, uši, pršice, strune, sovke in ličinke majskega hrošča.

Spravilo in shranjevanje paprike

Plodove paprik režemo s škarjami, saj tako ne zatrgamo stebela. Plodove obiramo, ko spremenijo okus in so nekoliko bolj sladki. Najbolje je porabiti sveže, če pridelamo višek jo lahko vložimo, zamrznemo ali pečemo.

Celoten članek:

<http://zelenisvet.com/gojenje-paprike>

© Zeleni svet



➔ Delite nasvet tudi z vašimi prijatelji!