



## A fagyokig szedhetjük

**SOKAN A NEM KELLŐ IDŐBEN VÉGZETT BETAKARÍTÁSSAL KOCKÁZTATJÁK AZ ÉVES MUNKA EREDMÉNYÉT. KÜLÖNÖSEN A TÁROLÁSRA SZÁNT FAJTÁK ESETÉBEN LEHET SOKAT RONTANI A MINŐSÉGEN, AZ ELTARTÁS EREDMÉNYESSÉGÉN. A KORÁN, NEM KELLŐ ÉRETTSÉGBEN VAGY KÉSŐN, TULÉRVE, NEM KELLŐ ÓVATOSSÁGGAL BETAKARÍTOTT VETEMÉNY AKÁR A LEGJOBB TÁROLÁSI FELTÉTELEK MELLETT IS MEGSEMMISÜLHET.**

DR. TERBE ISTVÁN

**N**em is beszélve a tárolási gombás és baktériumos betegségekről, amelyeket nagyon gyakran a termőföldről, a kertből vi-szünk a tárolókba. Néha nagyon jelentéktelen, aprónak látszó dolgokon múlik az eltartás sikere. Sokszor a gyakran emlegetett hibákat nem veszik kellően komolyan a termesztők, és évről évre ugyanabba a hibába esve okoznak maguknak veszteséget.

A tárolási vagy rövidebb időre szóló átmeneti tárolási szempontok szinte növényfajonként eltérnek, fontosságai sorrendjük változik. A legtöbb vetemény szedési időnye nem ér véget szeptemberben; kellő figyelemmel, termesztői ismerettel a fagyokig vagy azt követően is szedhetők, betakaríthatók lennének.

A paprikát, ha szakszerűen gondozzuk,

egészen a fagyokig szedhetjük. Felvetődik a kérdés, hogy mit értünk szakszerű ápolás, gondozás alatt? Vannak determinált (csokros) típusú fajták, amelyek egy idő után befejezik hosszanti növekedésüket, nem képeznek újabb hajtásokat és virágokat. Ezeknek a szedési időnye korlátozott. Ugyanakkor már a szabadföldi fajták között is akad szép számmal folytonnövő típus, amelyekre igaz a fenti megállapítás, hogy szakszerű gondozás mellett akár október végéig is képesek teremni, amelyek a következők:

**Öntözés.** A paprika folyamatosan igényli a vizet; egy-egy kifejlett tő akár a napi 2-3 litert is képes elpárologtatni. Természetesen ez az érték a júniusi-júliusi napokra vonatkozik, szeptemberben már ennek legfeljebb a felét,

harmadát használja fel a növény, ami alapvetően a hőmérséklettől és a fényviszonyoktól függ. Ennek ellenére folyamatosan kell öntözni, azaz a talajt nedvesen kell tartani. Az öntözés elmaradása kényszerérés, boggyófoltosodást eredményez. Hasonlóan fontos a párástítás, ami a talaj, a növények napi többszöri 1-1 mm-es öntözését, vízzel történő „permetezését” jelenti.

**Fejtrágyázás.** A vízigényhez hasonlóan jelentősen csökken a tápanyagigény is. Ezt leginkább a növény leveleiről lehet megítélni, ha az alsó levelek világosabbak, mint a felsők, célszerű kis adagban (1-2 dkg/m<sup>2</sup>) nitrogénműtrágyát adni, de legfeljebb csak a hónap végéig.

**Növényvédelem.** Nyár végére a paprikát tömegesen lepik el a levéltetvek és atkák. Sokszor, közvetlenül vagy közvetve, ezek véget a növény életének, elszaporodva súlyos vírusfertőzést okozhatnak. Ezért ellenük védekezni kell, messzemenőig szem előtt tartva a növényvédők szerek élelmezés-egészségügyi előírásait. Egy elhanyagolt állományt olyan mértékben képesek meglepni, elfertőzni az említett rovarok, hogy egészséges, fogyasztható termés nem szedhető rólok.

**Ritkítás, levelezés.** A fejletlen, beteg termés visszafogja a növényt. Ezért az olyan paprikákat, amelyek foltosak, fertőzöttek, napégettek, amelyeket úgysem fogunk felhasználni,

### Furcsa jelenség

Az egyre hidegebb éjszakák és hajnalok hatására a fehér termésű paprikák színe halványzölddőlé válik, gyakran a bibepont megnyúlik, hosszú hegye lesz a paprikának. Ezek azok a természetes jelenségek, amelyek ellen nehéz védekezni – még fűtés nélküli fóliák alatt is jelentkező tünetek.

haladéktalanul távolítsuk el a tövekről. Hasonló fontos a beteg, száraz, többnyire a növény alján elhelyezkedő funkcióképtelen levelek letétele.

**Talajlazítás.** A folyamatos öntözés hatására a talajok nagy része összetömörödik, a gyökerek számára levegőtlené válik. A talaj felületének sekély lazításával az egyébként is laza talajt igénylő paprika gyökerei levegőssé válnak, ami nagyon fontos a folyamatos termésképzéshez.

### Fagyok után

A fagyok után is lehet paprika? Talán furcsán hangzik a válasz: igen. A fagyveszély közeledtével a paprikát tövestől, földlabdával felszedjük – rajta a kifejlett termésekkel – a gyökereket nedves újságpapírral betekerjük és hűvös pincébe, kamrába „levermeljük” azaz sűrűn egymás mellé rakva elhelyezzük. Ilyen formán a termések, ha elég hideg a helyiség, akár hónapokig is eltarthatók.

### Színelő szedés

A palántázott fűszerpaprikákat már augusztus végén lehetett szedegetni, amit szaknyelven színelő szedésnek neveznek. A helyrevetett fűszerpaprika csak szeptember elejétől érik. A leszedett terméseket tovább kell érlelni, őrlésre csak a papírszáraz paprikatermés alkalmas. A jól szárított (utóérlelt) paprika nem fog a tél folyamán a zacskóban vagy a dobozban visszasárgulni, kifakulni. Annak érdekében, hogy szép sötétpiros legyen és őrlés után is sokáig megtartsa élénkpiros színét, utóérlelni kell, ami úgy történik, hogy az érett piros terméseket kocsányuknál fogva felfűzzük, vagy ritka szövésű hálóbá rakjuk, és pár hétre száraz, napos helyre, eresz alá kiakasztjuk.