

Одгледување и складирање на тиквата

Тиквата (*Cucurbita*) е корисно овошје, содржи многу каротен и други корисни елементи неопходни за организмот. Ако знаете каде и како да ја чувате тиквата, можете да го јадете овој производ во текот на целата година.

Тиквата е растение кое бара многу сонце и топлина, особено во првите фази од вегетативниот развој на растението. При ниски температури во овој период од развојот, целосно се уништуваат насадите. Времето на садење зависи како се одгледува и тоа преку садници или преку семенски материјал. Во регионот со доцна пролет и кратко лето тиквите се одгледуваат преку садници за да се заштитат садниците од замрзнување. Потребни се 5 до 7 дена за р'тење на семето и уште околу еден месец за формирање на лисјата. Секое семе мора да се сади во посебен сад бидејќи тиквата не толерира пресадување. Самите садници треба да се засадат навремено, во спротивно постои ризик од оштетување или премногу развиени корени.



Во јужните региони климата им овозможува на градинарите да садат тикви со семенски материјал. Земјата треба да е добро загреана и да нема ризик од појава на мраз. Оптималната температура за успешно р'тење на семето е од 20 до 23 степени.

Тиквата спаѓа во оние култури кој остануваат и се берат последни од градината. И покрај фактот дека нејзините садници се доста отпорни на мраз, самите плодови се доста осетливи на ниски температури.



Ако тиквата ја фати мраз, таа подоцна станува несоодветна за чување , па затоа се препорачува навремена берба на тиквата во есен.

Како знаеме дека тиквата е зрела за берба?

Времето на зреењето зависи од сортата на тиквата како и од морфолошките карактеристики на растението.

Во зависност од времето на зреење, постојат повеќе видови:

- Тикви со рано зреење кој се берат во август бидејќи имаат најмал период на зреење од 3,5 месеци и мора да се искористи во рок од 1 месец.



- Малку покасно во месец Септември, се собираат тиквите од средната сезона кој зреат во рок од 4 месеци и се користат за потрошувачка во наредните 2 месеци.



- За зимскиот период се користат сорти со доцно зреење кој имаат дебела кора. Истите се берат на крајот на Септември и тиквите од оваа група ја достигнуваат својата зрелост за време на складирањето до 2 месеци по бербата.



Во зависност од регионот и климатските услови таму, дозволена е одредена промена за бербата. Па така на југ каде првите мразови доаѓаат покасно, тиквата може покасно да се собере. Секако треба да се почитува правилото, а тоа е дека тиквата треба да се складира до појавата на првиот мраз.

Постојат повеќе знаци дека тиквата е зрела: Стеблото на тиквата е суво и цврсто, лисјата се жолти и делумно или целосно се суви, бојата на тиквата е посветла, кората на тиквата е доста цврста и е отпорна на механички удари, даваат карактеристичен одзвон при удар со прст. При берба треба да се внимава за да не додје до оштетување

на истата бидејќи со тек на времето може да изгние однатре кога е складирана. Истите се чуваат на суво и ладно место.

Основни услови за складирање на тиквата

Пред да се складираат препорачливо е тиквите да се чуваат во просторија со влажност од 90 % и температура до 28 степени. Во вакви услови животните процеси ќе се забават што дополнително ќе помогне во складирањето. Оптималната температура за складирање на тиквата е од 3 до 15 степени , со влага не поголема од 80 %.

Најдобро место за складирање на тиквите се подрумските простории. Просторијата треба да е сува и чиста да има полица, ако не на подот треба да се постели хатија (картон).

Тиквите не се редат едни врз други, туку на некое растојание едни од други со дршките нагоре. Така складирани од време на време треба да се провери состојбата на тиквите и ако на некоја има траги од гниење, веднаш истите да се острнат.



Тиквата е овошје без кое неможе да се замисли есенската сезона, било да се конзумира печена, варена или како дел од некој десерт. Тиквата брзо заситува и има многу малку калории, имаат бета каротен, витамин А и магнезиум. Некој луѓе при чистење прават голема грешка фрлајќи ги семките од тиквата. Тие се полни со витамини, содржат влакна делуваат како антиоксиданси и се природен извор на протеини, витамини и минерали како и одличен извор на цинк.

АПРЗ РЕ Скопје

Дипл. инг. Агр. Владимир Пинзовски