

## А И С Б Е Р Г (AISBERG) салата

Салатата спаѓа во групата на растенија со многу краток период на вегетација. Може да се произведува на различни начини и во сите периоди: рано производство во пластеници, летно производство и есенско-зимско производство (заштитен простор),

Во однос на технологијата на производство спаѓа во групата на зеленчуци кои се одгледуваат на пониски температури. Оптимална температура на поникнување е 18°C, а после тоа температурата се намалува на 12-15°C. На пониски температури (5-10°C), вегетацијата може да трае и до 90 дена после расадувањето, а на повисоки температури од 25-30°C, вегетацијата се скратува и до 20 дена од расадувањето. АИСБЕРГ салатата е растение на долг ден, и за формирање на густа розета односно цврста главица бара доста светлина. Новите селекционирани сорти на аисберг салата поднесуваат послабо осветлување и пократок ден, поточно услови какви што се во текот во зимскиот период.



Многу важно е при изборот да се внимава која сорта треба да се произведува, бидејќи ако се работи за сорта на долг ден, а се одгледива во периоди со слабо

осветлување и краток ден, може да дојде до предвременно цветање и деформирање на цврста глава а со тоа и големи загуби во неоизводството.

Аисберг салатата не бара големи количини на вода за одгледување, и секогаш е да има постојана и умерена влажност. Високата релативна влажност на воздухот преку 80%, може да предизвика појава на разни болести па затоа е потребно преветрување.

Бара лесни песокливи и пропусливи почви. Од големо значење е да биде почвата обезбедена со храна во површинскиот дел поради краткиот дел на вегетација. Семето на аисберг салатата се сее на длабочина од 10 мм. во палети, а са расадува на стално место на растојание 30x30 см. или 9-10 растенија во м<sup>2</sup>.

Основната обработка е од големо значење на аисберг салатата. Аисберг салатата како и другите типови на салати бара длабока обработка на почвата, која има за задача потполно да ги отстрани растителните остатоци од предходната култура. Пред сеидбата површината во пластеникот мора да биде изравнета, а потоа добро да се исфрезира.

Аисберг салатата спаѓа во врстата на зеленчуци кои бараат доста Калиум во почвата, а исто така треба да биде застапен и Калциумот, бидејќи делува на намалувањето од појавата на пропаѓање на лисјата. При избалансиран однос на К/Са, се постигнува поголема отпорност од појавата на болести и штетници и подобар пораст на растенијата.

Од органските *губрива* се користат гранулирани *губрива* во колична од 50-150 гр./м<sup>2</sup> во заштитен простор, и се изведува рачно, а времето на примена треба да биде после основната обработка, односно предсеидбената припрема на почвата.

Минералните *губрива* се употребуваат со предходно извршена агрохемиска анализа. Основно *губрење* се врши со НПК во однос 1:2:3 30-50 гр./м<sup>2</sup>. Прво прихранување кое се врши по расадувањето и второ во формирање на розета се врши со НПК 1:1:2, 20гр./м<sup>2</sup> Во најголем број на случаеви салатата се прихранува преку систем капка по капка, или преку распрскувачи. Количините на хранливи елементи по фази треба да се распоредат на 3-5 наводнувања.

Како што спомнавме наводнувањето се врши по системот капка по капка, но бидејќи се работи за лиснат зеленчук, треба да се применува и оросување во комбинација со системот капка по капка. Не смее да се дозволи недостаток на вода и да дојде до засушување на коренот, бидејќи стопирањето на развојот кај аисберг салатата многу тешко може да се врати повторно во нормален пораст.

Најчести појави на заболувања кај салатите се: пламеница, бело гниење и сиво гниење. Се користат заштитни средства со многу кратка каренца и тоа од 3-14 дена. Од штетниците кои се јавуваат кај салатите се : лисни вошки, трипс, црвена зелкова совица, памукова совица.

Бербата на аисберг салатата се врши со отсечување на цела глава(розета) во основата на стеблото.Потоа салатата се зема во рака и се отстрануваат долните листови кои се оштетени или застарени.Таквата аисберг салата е спремна за пакување. Се пакува во картонска амбалажа посебно секоја глава во специјална фолија која не дозволува брзо испарување на влагата од лисјата. Во кутијата се редат 10-12 броја. Така пакуваната салата се чува и транспортира на пониска температура, а со тоа не се дозволува испарување на влагата. Во такви услови на чување и транспорт салатата не ја губи свежината од 7-10 дена.

Такиот тип на салата кај нас е слабо застапен, но согледувајќи ги доста позитивните особини во исхраната и начинот на одгледување заслужува значително внимание и ширење на површините под аисберг салата.

**Дипл.инг.агр.Стојан Глигоров**