

Na návšteve: Zelenina nemusí precestovať stovky kilometrov

Aj Slováci už pestujú celoročne sladké paradajky a chrumkavé uhorky vďaka moderným skleníkom. Bezpečne, zdravo, ekologicky a po odtrhnutí čerstvú zeleninu čo najrýchlejšie doručiť zákazníkovi – toho sa držia každý deň pestovatelia v Slniečnych záhradách v Sľažanoch, ktorú sme osobne navštívili.



Moderný, rekuperačný skleník

Moderný skleník v Sľažanoch (okres Zlaté Moravce) je postavený z hliníka a železa. Na 5 hektároch pestovatelia v oddelených zónach pestujú paradajky a uhorky. Skleník je vysoký, rozdelený funkčne, to znamená, že sa v ňom dá hnojiť a polievať po častiach. „Skleník je typicky postavený vo výške tak, aby v prípade potreby bolo možné pestovať rastliny vyššie a hlavne, aby v určitej výške bolo možné na rastliny svietiť. V tomto skleníku vieme pestovať aj v zime, to znamená, že je kompletne osvetlený halogénovými svetlami,“ vysvetľuje Lukáš Nešpor zo Slniečnych záhrad v Sľažanoch. V budúcnosti je v pláne podľa L. Nešpora prechod na LED osvetlenie.



Špecialitou sľazanského skleníka je vnútorné chladenie. „Cez membrány, ventilátory sa nasáva vzduch, ktorý sa chladí pomocou vody. Schladený vzduch následne fúkame do priestoru skleníka,“ vysvetľuje Lukáš Nešpor. Cez automatické systémy sa riadi aj vlhkosť či teplota v skleníku, vrátane umelého osvetlenia a tieniacej techniky.

Hygiena

V posledných piatich rokoch trápia skleníky a pestovateľov choroby. Všeobecne je to problém na celom svete, no v súčasnosti najmä v Európe. Po nákaze je veľmi náročné chorobu zo skleníka dostať a pokračovať v pestovaní. Podľa Lukáša Nešpora by tomu mala dôsledná hygiena zabrániť. „To je také základné minimum prenosu rôznych baktérií a najmä vírusov na podrážkach a na rukách. Do skleníka by sme len tak v štandardnom oblečení nemali nikoho pustiť, maximálne v ochrannom obleku. Takže, kto chce ísť do skleníka, musí mať „skafander“. Snažíme sa čo najviac zabrániť vonkajším vplyvom, aby nikto nemohol infikovať priestory. Rastliny sú veľmi citlivé, každý útok vírusu môže spôsobiť škodu, je to veľmi nebezpečné.“



Celoročné pestovanie

V Slnecných záhradách v Sľažanoch sa v sezóne vyprodukuje približne 1,6 milióna kilogramov paradajok a 700 tisíc kilogramov uhoriek. Všetko na malej ploche – 5 hektárov.

Paradajky sa pestujú čo najdlhšie, pokiaľ môžu plodiť. Aby pestovanie v týchto priestoroch malo zmysel, štandardne rastlina dáva plody trinásť mesiacov. Po výsadbe mladej rastliny pestovatelia čakajú dva alebo tri mesiace, kým začne plodiť. Celé pestovanie je nastavené podľa požiadaviek obchodu a podľa toho, aký vysoký je počas roka dopyt po zelenine. „My máme zimný skleník, to znamená, že zber začíname v októbri. Končíme niekedy v júli, auguste a pokračujeme cez zimu," vysvetľuje pestovateľ zo Sľažian.

Strapce paradajky dá zabrať viac ako uhorka

Existuje množstvo odrôd paradajok, ktoré sa pestujú a ktoré si vie slovenský zákazník kúpiť na trhu. Koktejlové paradajky sa zvyčajne v zime na jednom trse pestujú menej, aby dozreli. Pod slnečnými lúčmi, ktoré poskytujú zelenine intenzívnejšie svetlo práve v lete, dozrejú plody rýchlejšie, takže na jednom trse môže rýchlo dozrieť aj 8 - 9 paradajok. „V zime pri nižšej intenzite skracujeme strapce a pestovanie aj na 6 paradajok. Zachováme tak kvalitnú chuť, paradajky sú zrelé na predaj a priamu konzumáciu tak, ako to bolo v lete.“



To je okrem iného aj jeden z dôvodov, prečo sú paradajky v zime drahšie. „Okrem toho, že energia je drahšia, v zime nedokážeme na jednom štvorcovom metri vypestovať ani tolko ako v lete na rovnakej ploche. Musíme to teda regulovať a to už v základe. Keď sa rastlina štepí, keď rastie a tvoria sa kvety, má agronóm stratégiu, ktorá zohľadňuje svetlo, teplotu, ktorú dokáže udržať a podmienky, ktoré očakáva," hovorí L. Nešpor.

Midi uhorky

Okrem klasických uhoriek, hadov, v Sľažanoch pestujú aj odrody menšieho kalibru. Sú to midi, stredné uhorky, ktoré majú cca 100 gramov. Uhorka je mimoriadne chutná a chrumková. Pre spotrebiteľa dobrou správou je, že sa môže jesť celá a nemusí sa ani lúpať. Dá sa krásne nakrájať na tanier, ale rovnako je vhodná aj ako desiata pre deti.



Bez chémie, ekologicky, s chrobákmi aj s vlastnými čmeliakmi

V modernom skleníku sú malé rastlinky paradajok zasadené do kokosového matraca, ktorý je schopný absorbovať obrovské množstvo podporných živín, hnojiva a vody po celý rok. Koreň sa zapúšťa priamo do kokosového matraca.

„Celý rok pracujeme na tom, aby sme skontrolovali, ako rastlina rastie, či nemá nejakú chorobu, ako reaguje na prostredie, na počasie. Podľa týchto parametrov potom vyberáme odrody, ktoré sú najvhodnejšie na jej pestovanie. Jednoducho nájdeme to najlepšie, čo existuje. Rovnako hľadáme vhodného pestovateľa, ktorý nám ponúkne odrodu, ktorá by nám vyhovovala. Je to proces, pracujeme na tom už päť rokov,“ naznačuje stratégiu pestovania zeleninár.

V modernom skleníku sme zbadali poletovať aj čmeliakov. V Sľažanoch majú vlastných čmeliakov, ktorí opelujú rastliny. Žiadne včely z okolitej prírody totiž so skleníka nevletia. Stovky čmeliakov vylietavajú z domčekov popri stene skleníka, do ktorých sa aj vracajú. Zaujímavosťou je, že čmeliaky sa dokonca chovajú na Slovensku, aby neskôr putovali na export do zahraničia.

Ekologické pestovanie je súčasťou DNA sľažanského skleníka a jej pestovateľov. Do úrody napríklad púšťajú špeciálne vyšľachtené odrody hmyzu, ktoré požierajú škodcov, takže zelenina nepotrebuje chemické ošetrovanie.



Čerstvé, neskladovať dlhšie, ako je nevyhnutné

Paradajky z južnej Európy či Maroka dozrievajú v kamióne, tie slovenské sú odtrhnuté v skleníkoch v tom najlepšom stave – chutné a voňavé.

Skúsený pestovateľ Lukáš Nešpor nám zdôrazňuje, že všetku vypestovanú zeleninu, paradajky aj uhorky, zbierajú priamo v skleníku. Následne sa palety s úrodou označia a vložia do chladničky. „Teplotu kontrolujeme tak, aby paradajky vydržali. Zeleninu držíme na sklade maximálne 2 dni. Rotujeme teda vo veľkom. Náš obchod a princíp je postavený na tom, že paradajky neskladujeme dlhšie, ako je absolútne nevyhnutné.“

Slnečné záhrady Sľažany majú za sebou roky tvrdej práce a ťažkého obdobia. Pestovatelia bojovali so stratou a výmenou zamestnancov počas Covidu-19 a aj po odznení pandémie. Podľa L. Nešpora skleník ovplyvňuje nedostatočná podpora zo strany štátu a vysoké ceny energií, najmä plynu.



„Pracujeme na tom, aby sme balenie presunuli do nového špeciálneho skladu, kde bude teplota pre plody udržateľnejšia. Snažíme sa zlepšiť aj podmienky pre konečného klienta, aby dostal náš jedinečný produkt v najlepšej kvalite a čo najrýchlejšie. Je to vlastne celkom jednoduché. Pestujeme mimoriadne veľké veci na mimoriadne malom priestore,“ uzatvára zeleninár zo Sľažian.