

Lágyszárú gyümölcsök

- A zöldségfélék lágyszárú, intenzív művelést kívánó, nyersen vagy egyszerű módon feldolgozva emberi táplálékul szolgáló, nagy biológiai értékű növények.
- A gyümölcsfélék fásszárú, intenzív művelést kívánó, nyersen vagy egyszerű módon feldolgozva emberi táplálékul szolgáló, nagy biológiai értékű növények.
- Szamóca, görögdinnye, sárgadinnye?

Ehető földicseresznye (*Physalis peruviana* L.)

Rendszertan:

Solanaceae

Elnevezések: ehető földicseresznye

- Ananászcserezsnye, perui hólyagcserezsnye, perui egres (Hun)
- Cape goosberry, ground cherry, poha, poha berry (Eng)
- Uchuva (Esp)
- Kapstachelbeere (Ger)

Rokon fajok:

- *P. alkekengi* L. ♂
- *P. ixocarpa* Brot.

Származás:

- Dél-Amerika, Peru, Andok, 1500-3000 m

Termesztés:

- Dél-Amerika,
- Dél-Afrika,
- Új-Zéland,
- Ausztrália,
- Florida
- (Nagy-Britannia, Mediterráneum)

Felhasználás:

- friss fogyasztás
- lekvár
- befőtt
- chutney
- aszaltvány

Táplálkozásélettani jelentőség:

- karotinoidok
- C-vitamin
- B-vitaminok
- E-vitamin
- polifenolok

Morfológia

Gyökérzet:

- szaporításmód
- 10-15 cm (50-80 cm)

Szár:

- elfekvő
- fásodó
- indeterminált
- 1-1,6 m magas
- 8-10. nódusz → első elágazás

Levél:

- szőrözött
- szív alakú

Virág:

- levélhónaljban, egyesével
- *K₍₅₎C₍₅₎A₅G₍₂₎
- sárga
- rovarmegporzás

Termés:

- bogyó
- 1,25-2 cm ∅
- csészeburok
- 100-300 mag

Ökológiai igényei

Hőmérséklet:

- opt. 20-25 °C
- 30 °C felett termékenyülési gondok
- -3 - -5 °C ☞

Víz:

- 1000-2000 mm/év (12 hónap!)
- egyenletes eloszlás!

Fény:

- fényigényes

Talaj:

- 5,5-6,5 pH
- jó vízelvezetésű, laza

Tápanyag:

- N ↓
- K, Ca, B ↑

Termesztéstechnológia

Fajták:

∅ (UPOV)

Szaporítás:

- magvetéssel:
 - 20-30 °C
 - tűzdelés
 - 60-70 napos palántanevelés
 - kiültetés: IV/3 – V/1
- dugványozással

Tenyészterület:

1,4-1,8 x 0,4-0,5 m

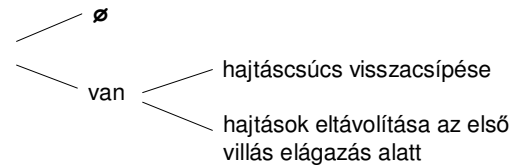
Tápanyagutánpótlás:

- mérsékelt
- N:K !

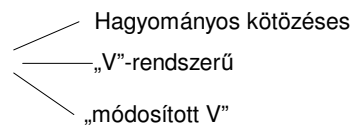
Öntözés:

- egyenletes, kis adagok
- bogyórepedés!
- vegetatív túlsúly!

Metszés:



Művelésmód:



Növényvédelem:

- CMV, WMV, stb.
- *Fusarium*, *Sclerotinia*
- fonálférgesek, üvegházi molytetű, levéltetvek, szélesatka, bagolylepkek

Betakarítás, post-harvest:

- hetente 1-2 x
- kézzel
- 0,5-1 (1,5 ?) kg/m²
- szikkasztás!
- 6 °C-on ~30 napig tárolható
- csomagolás!

Pepino

Solanum muricatum Aiton

Rendszertan:

- Solanaceae
- fajhibrid (*S. caripense*, *S. tabanoense*, *S. basendopogon*) ?

Elnevezések: pepino

- pepino dulce (Esp)
- pepino melon, melon pear (Eng)
- melonen birne (Ger)

Rokon fajok:

- burgonya
- paradicsom
- paprika
- tojásgyümölcs
- ehető földicseresznye

Származás:

- Peru, Andok

Termesztés:

- Dél-Amerika
- Kalifornia
- Új-Zéland
- Ausztrália
- Izrael
- Spanyolország
- Hollandia

Felhasználás:

- frissfogyasztás
- kompót
- lekvár
- befőtt
- zöldségként éretlenül
- dísznövény

Táplálkozásélettani jelentőség:

- C-vitamin (30-70 mg/100 g)
- jód

Morfológia**Gyökérszet:**

- sekély
- erős járulékos gyökérszet

Szár:

- gyengén fásodó
- elfekvő
- folytonnövény, de ledeterminálhat

Levél:

- szőrözött
- igen változatos (egyszerű, páratlanul szárnyalt)

Virág:

- fehér-lila
- pentamer
- álfűrt

Termés:

- termékenyülés-teljes érettség:8-10 hét
- bogyó
- színe változatos (sárga, lilán csíkozott, lila)
- 100-250 g
- ált. 2 rekeszes
- parthenocarpia lehetséges
- alakja változatos

Ökológiai igényei**Fény:**

- nappalhossz közömbös

Hőmérséklet:

- opt. 20-25 °C
- >10 °C, >30 °C ∅ terméskötés
- - 3 °C †

Víz:

- 1000 mm/év

Talaj:

- jól drénezett
- 6,5-7,5 pH
- sóérzékeny!

Termesztéstechnológia**Szaporítás:**

- magról (8-12 hét)
- dugványozással
- mikroszaporítás

Termesztési rendszerek:

- csüngő
- támrendszeres

Kiültetés:

- 100-120 x 50-70 (?) cm
- fűtetlen fólia: III/3 – IV/1

Metszés:

- 1, 2, 4 szár

Tápanyagutánpótlás:

- K, Ca ↑

Öntözés:

- éréstől kezdve mérsékeltebben

Növényvédelem:

- vírusok, *Alternaria*, *Botrytis*
- levéltetvek, atkák, fonálféreg, üvegházi molytetű, burgonyabogár
- növényvédőszer koncentráció!

Betakarítás, post-harvest:

- hetente 1-2 x
- kézzel
- 7,5-10 °C, 4-6 hét
- 5 °C alatt hűsbarulás

Tüskés dinnye

Cucumis metuliferus

Rendszertan:

Cucurbitaceae

Elnevezések: tüskésdinnye

- melano
- kiwano

Rokon fajok:

- uborka
- sárgadinnye
- tüskés uborka (*C. anguria*)

Származás:

- Dél-Afrika, Közép-Afrika, Arid területek

Termesztés:

- Dél-Afrika
- Peru, Ecuador
- Portugália, Franciaország, (Horvátország)
- Marokkó
- Izrael
- Új-Zéland

Felhasználás:

- friss fogyasztás
- saláták
- koktélok
- díszítőelem
- rezisztencianemesítés
- alany

Morfológia**Gyökérzet:**

- mélyebbre hatol mint az uborkáé
- kevésbé levegőigényes

Szár:

- kúszó
- kacsokkal kapaszkodó
- serteszőrökkel borított

Levél:

- serteszőrökkel borított
- alakja a sárgadinnyééire emlékeztet

Virág:

- monoikus virágzáshabitus
- ♂ csoportosan
- ♀ egyesével (kettesével)

Termés:

- 100-500 g
- tüskés
- éretten narancssárga színű
- nyálkás endocarpium
- hiányos termékenyülés → torz termés

Ökológiai igényei

Hőmérséklet:

- opt. 25 °C

Víz:

- szárazságtűrő
- túlzott vízellátás → vegetatív túlsúly

Fény:

- fényigényes

Talaj:

- kötöttebb talaj is megfelel

Tápanyag:

- N↓, K↑

Termesztéstechnológia

Szaporítás:

- magvetés
- palántanevelés: 3-4 hét

Kiültetés:

- fűtetlen fólia: IV/3 – V/1
- szabadföld: V/2
- 2 tő/m²

Termesztési rendszerek:

- sík
- növénytartó háló
- (metszés?)

Tápanyagutánpótlás:

- szervestrágya ø
- K:N!

Öntözés:

- mérsékelten
- egyenletes elosztás

Növényvédelem:

- vírusok (WMV), peronoszpóra, lisztharmat
- üvegházi molytetű, atkák

Betakarítás, post-harvest:

- hetente egyszer
- kézzel
- sérülések!
- etilén érzékeny
- tárolás: 2-3 hónap, 20-24 °C