

OBSAH

1	ÚVOD (M. Melichar)	5
1.1	Význam a poslání předmětu.	5
1.1.1	Význam zeleniny ve výživě člověka	5
1.1.2	Úkoly a perspektivy rozvoje zelinářské výroby	6
1.1.3	Pozitivní a negativní vlivy zelinářské výroby na životní prostředí	7
2	VÝROBNÍ PODMÍNKY ZELINÁŘSKÉ VÝROBY	8
2.1	Přírodní (ekologické) podmínky	8
2.1.1	Půdní podmínky.	8
2.1.2	Klimatické podmínky	8
2.2	Ekonomicko-organizační podmínky	9
2.2.1	Rajonizace zemědělské výroby (M. Melichar, M. Kostrhounová, Š. Vaško).	9
2.2.2	Druhy zelinářských závodů a jejich organizace (M. Melichar) .	11
2.3	Druhy hnojiv používaných v zelinářské výrobě	12
2.3.1	Statková hnojiva.	12
2.3.2	Průmyslová hnojiva	13
2.3.3	Příznivé a nepříznivé vlivy hnojiv na kvalitu zeleniny	16
2.3.4	Organizace práce a využití mechanizačních prostředků při hnojení zeleniny	18
2.4	Organizace zavlažování zeleniny (M. Kostrhounová)	20
2.4.1	Závlahový režim, způsoby zavlažování	20
2.4.2	Technická zařízení na zavlažování	22
2.5	Výsevy a předpěstování sadby (Š. Vaško)	23
2.5.1	Přímé výsevy a druhy zeleniny pěstované z přímých výsevů . . .	23
2.5.2	Výsevy při předpěstování sadby, organizace práce a využití mechanizačních prostředků	26
2.6	Technologie předpěstování sadby	29
2.6.1	Předpěstování sadby řídkým výsevem na záhony, přepichování .	29
2.6.2	Balíčkování, hrnkování a výsadba do jiných nádob.	31
2.6.3	Ošetřování předpěstované sadby, otužování a jiné způsoby ošetřování	33
2.7	Výsadba a pěstování zeleniny na stanovišti (M. Melichar)	34
2.7.1	Výsadba zeleniny	36

2.7.2	Ošetřování zeleniny po výsadbě a v době vegetace	38
2.7.3	Organizace práce a využití mechanizačních prostředků při ošetřování zeleniny (M. Kostrhounová)	51
2.8	Sklizně zeleniny	53
2.8.1	Určení sklizňové zralosti	54
2.8.2	Způsoby sklizně, organizace a technika sklizně, využití mechanizačních prostředků	54
2.8.3	Tržní úprava zeleniny, požadavky na skladování zeleniny, hygienické zásady při distribuci zeleniny	57
3, 4	TECHNOLOGIE VÝROBY JEDNOTLIVÝCH DRUHŮ ZELENINY	63
3.1	Pěstování košťálové zeleniny (M. Melichar)	63
3.1.1	Zelí hlávkové bílé a červené	63
3.1.2	Kapusta hlávková	70
	Kapusta růžičková	71
	Kapusta kadeřavá – kadeřávek.	73
3.1.3	Květák	74
3.1.4	Kedluben	77
3.1.5	Brokolice	79
3.2	Pěstování listové zeleniny (M. Kostrhounová).	81
3.2.1	Salát hlávkový	81
3.2.2	Špenát zahradní	83
3.2.3	Ostatní listová zelenina.	84
3.3	Pěstování plodové zeleniny (Š. Vaško).	87
3.3.1	Okurka	87
3.3.2	Tykev	89
3.3.3	Meloun cukrový	91
	Meloun vodní	91
3.3.4	Paprika zeleninová (roční)	92
3.3.5	Rajče	94
3.3.6	Lilek jedlý – baklažán	96
4.1	Pěstování kořenové zeleniny (M. Kostrhounová)	98
4.1.1	Mrkev obecná	98
4.1.2	Petržel zahradní	100
4.1.3	Pastinák setý	101
4.1.4	Celer hlíznatý	101
4.1.5	Křen selský	103
4.1.6	Černý kořen	104
4.1.7	Ředkvička	105
	Ředkev	106

4.1.8	Červená řepa salátová	107
4.2	Pěstování cibulové zeleniny (Š. Vaško)	108
4.2.1	Cibule kuchyňská	108
4.2.2	Česnek setý	111
4.2.3	Pór	113
4.2.4	Pažitka	114
4.2.5	Cibule šalotka	115
4.2.6	Ostatní cibulová zelenina	115
4.3	Pěstování luskovin	116
4.3.1	Hrách setý zahradní.	117
4.3.2	Fazol obecný zahradní	118
4.3.3	Bob zahradní.	119
4.4	Pěstování lahůdkové zeleniny (M. Kostrhounová)	120
4.4.1	Reveň	121
4.4.2	Kukuřice cukrová	122
4.4.3	Fenykl sladký	122
4.4.4	Ostatní lahůdková zelenina	123
4.5	Pěstování kořeninové zeleniny (M. Melichar).	125
	Majoránka zahradní.	125
	Kopr vonný	126
	Kmín kořený	127
	Anýz	128
	Fenykl obecný	128
	Tymián	129
	Máta peprná	129
4.6	Pěstování žampionů (M. Kostrhounová)	131
4.6.1	Charakteristika žampionů	131
4.6.2	Technologie pěstování	131
4.6.3	Způsoby pěstování	132
4.6.4	Ošetřování kultur a sklizeň hub	133
4.7	Pěstování ostatních jedlých hub	134
5	ZÁSADY RYCHLENÍ ZELENINY (Š. Vaško)	136
5.1	Úlohy a cíle rychlení zeleniny	136
5.1.1	Pojem rychlení, přirychlování, dorychlování	136
5.1.2	Současný stav a perspektivy rychlení.	136
5.2	Podmínky pro rychlení zeleniny	137
5.2.1	Vliv a usměrňování vegetačních činitelů při rychlení zeleniny	137
5.2.2	Možnosti využití odpadního tepla k vytápění rychlírny	138
5.3	Zařízení k rychlení zeleniny a jejich využití	138
5.4	Osevní postupy v rychlírny a způsoby rychlení.	139
5.5	Organizace výživy a hnojení v rychlírny.	140

5.6	Organizace zavlažování zeleniny v rychlírňách	140
5.7	Požadavky ochrany rychlené zeleniny proti chorobám a škůdcům	140
5.8	Zvláštnosti agrotechniky v rychlírňách a ochrana půdy před únavou	140
5.9	Technologie rychlení jednotlivých druhů zeleniny	143
5.9.1	Rychlení košťálové zeleniny	143
5.9.2	Rychlení listové zeleniny	145
5.9.3	Rychlení plodové zeleniny	147
5.9.4	Rychlení kořenové zeleniny	149
5.9.5	Rychlení cibulové zeleniny	150
6	ZELINÁŘSKÉ SEMENÁŘSTVÍ	152
6.1	Úkoly a význam zelinářského reprodukčního procesu (M. Kostrhounová)	152
6.2	Požadavky semenných kultur na přírodní podmínky a výživu	152
6.3	Technologie pěstování zeleniny na semeno	153
6.3.1	Výběr matečných rostlin	153
6.3.2	Zazimování sazeček a výsadba	154
6.3.3	Ošetřování v době růstu, prostorová a časová izolace a její význam	155
6.3.4	Dozrávání a sklizeň semen, stupeň zralosti, technika a způsoby sklizně	155
6.3.5	Mláčení, čištění, sušení, třídění a uskladnění zeleninových semen	156
6.4	Základní předpisy a uznávací řízení v reprodukčním procesu	157
6.5	Pěstování jednotlivých druhů zeleniny na semeno	158
6.5.1	Košťálová zelenina	158
6.5.2	Kořenová zelenina	160
6.5.3	Plodová zelenina	161
6.5.4	Lusková zelenina	163
6.5.5	Cibulová zelenina	163
6.5.6	Listová zelenina	165
CVIČENÍ		168
	Cvičení 1	
	Poznávání semen jednotlivých druhů zeleniny	168
	Zjišťování klíčivosti, energie klíčení, čistoty a zdravotního stavu zeleninových semen	169
	Posouzení semen a porovnání se státní normou	171
	Cvičení 2	
	Výpočet potřeby pracovních sil při ručních pracích a při úplné mechanizaci	171

Cvičení 3	
Vypracování návrhu na využití zasklených ploch rychlenou zeleninou	174
Sklizňová a tržní úprava, třídění a přeprava rychlené zeleniny	175
Cvičení 4	
Hodnocení semenářských porostů	176
Stanovení správného stupně zralosti semenářských porostů pro ruční a mechanizovanou sklizeň	177
Cvičení 5	
Výběr matečných rostlin – negativní výběry	179
Cvičení 6	
Výpočet potřeby sadby při různém sponu	181