



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35

Obor: Zemědělec - farmář 41-51-H/01
Zahradník - 41-52-H/01

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

Předmět: pěstování rostlin

Ročník: třetí

Téma: zahradnické plodiny
cibule

Vypracoval: Ing. Lenka Prokůpková

Materiál: VY_32_INOVACE_238

Datum: 28.2.2013

Anotace: cibule kuchyňská –
původ, význam, vlastnosti, obsah látek,
odrůdy, požadavky na pěstování,
technologie pěstování, ošetřování,
sklizeň



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Cibule kuchyňská

(*Allium cepa* L.)

Čeled' : Liliovité (Liliaceae)

Původ: stáří 5000 let, Střední Asie
Malá Asie, Středomoří

Význam pěstování:

1. Konzum v syrovém stavu

2. Kuchyňské úpravy jídel

3. Masný průmysl

4. Sušení

5. **Léčivé účinky**

- protizánětlivé účinky, x kašli
- snížení rizika arteriosklerózy, trombózy
- posiluje imunitní systém
- snížení rizika vzniku nádorových onemocnění
x osteoporóze



Cibule nadívaná



Polévka - cibulačka



Cibule sušená



Autor: kudlova3

Cibule zapékaná



Sterilované cibulky



Valent CZ

Vlastnosti rostliny:

dvouletá – 1.veget.rok – cibule

2.veg.rok – květní svol, nové listy

Obsah látek: voda 88%, 12% sušina, cukr 8 – 9%, minerální látky - Ca, Mg, P, Na,K, vitamíny (provitamín A ,vitamíny skupiny B, E), karotén, éterické oleje

Biologická charakteristika:

Kořeny: u místěny na bázi cibule, drobné, krátké , podpučí

Cibule: tvořena zkrácenou osou, suknicemi, slupkou

List : rourkovitý - dužnatý

Květní stvol: trubkovitý, vysoký 1m, okolík, bílé kvítky

Plod: tobolka

Semeno: malé černé (1g = cca 250 semen)

vegetační doba – 160 dní



Odrůdy:

- a) podle barvy - žlutá, červená (karmínová), bílá
- b) podle tvarů - kulatá, plochá, ploše kulovitá, vejcovitá....
- c) podle doby uchovatelnosti
- d) a) jarní
 - b) letní (delší cibule, v zimě vymrzají)
 - c) zimní (delší veg.doba)

Požadavky na prostředí:

zásada: vyšší polohy + vlhko prodlužuje vegetační dobu, trvanlivost

- a) teplotu - nenáročná, oblasti ČR - Všetatsko
- b) vláhu - stepní rostlina, 200 – 300 mm/ srážek /vegetace
 - kritické období - po výsevu (počáteční fáze růstu)
- d) půdu – HP, pH neutrální až alkalická, dostatečně zásobená pohotovými živinami , optimální vlhkost

Požadavky na hnojení: 2 - 3.trat'

OP - dobrá předplodina - okopaniny

Odrůdy: žluté

bílé

červené



zimní cibule - mrazuvzdornost



Technologie pěstování:

1. z přímého výsevu –

a) **jarní** - jednoleté pěstování

doba – březen – duben, výsevek – 4,5 – 8 kg.ha⁻¹, hloubka - 2 – 3mm,
moření , š.ř.25 cm + značkovací plodina (ředkvička)

b) **podzimní** – částečně 2 roky

doba – pol.srpna, zvýšení výsevku o 10 – 18%

2. ze sazečky – dvouleté pěstování

a) zeleňáčka

b) pro skladování

3. ze sadby – jednoleté pěstování - vyjímečně

vypěstování sazečky ze semene (2 roky)

1.rok – vypěstování sazečky, hustým výsevem

2.rok – výsadba sazečka a dopěstování cibule

- velké sazečky – zelenačka (spon 30x 10 cm)

- malé cibule - na skladování

Ošetřování :

meziřádková kultivace, aplikace herbicidů x pozdním trávovitým plevelům

Sklizeň:

Zelenačka

- sklizeň celých rostlin (s listy) , z přímého podzimního výsevu, konec května

cibule na skladování, běžný znak:

- polehlost listů 1/3 až 1/2
- zasychání natě krčku
- postupné žloutnutí
- pokles listů k zemi
- doba – konec července, srpen

Další druhy cibule - cibule šalotka (vytrvalá), mrazuvzdorná
- cibule perlovka podobná cib.kuchyňské,

Porost cibule kuchyňské



Kontrolní otázky:

- 1. Jaké je využití cbule v lidské výživě?**
- 2. Popište biologickou charakteristiku cibule.**
- 3. Jaký je obsah látek?**
- 3. Jaké množství vody, sušiny, cukrů cibule obsahuje?**
- 4. Má cibule léčivé účinky?**
- 5. Jaké druhy cibule znáte?**
- 6. Jaké má cibule vláhu, teplotu, půdu ?**
- 7. V jaké trati budeme pěstovat cibuli?**
- 8. Jak pěstujeme cibuli kuchyňskou z přímého výsevu?**
- 9. Vysvětlete pojem zelenačka.**
- 10. Jaký vliv má při pěstování cibule přisev značkovací plodiny?**

Zdroj:

www.celysvet.cz

www.ireceptar.cz

www.MoravoSeed.cz

www.MoravoSeed.cz

www.MoravoSeed.cz

www.top.recepty.cz

www.wikipedia.cz

www.zelinarska-unie.cz

Literatura:

Malý Ivan a kolektiv: Polní zelinářství. Praha: Agrospoj, 1998.

Melichar Miroslav: Zelinářství, Praha, KVĚT, 1997. ISBN 80-85362-29-5