



**Jana Bolčič,**  
*specialistka za zelenjadarstvo,*  
*Kmetijsko-gozdarski zavod Nova Gorica*

Ločimo dva tipa radiča, koreninski *Chicorium intybus* var. *sativum*, ki ima bolj razvito glavno korenino, in listnati (solatni) *Chicorium intybus* var. *foliosum*. Glede na sortne lastnosti in namen uporabe delimo radič na: glavnat radič, radič solatnik, radič za siljenje, poznamo pa še radič za vrtnenje in pa cikorijo ali katalonski radič.

Na Primorskem so najbolj uveljavljene pridelave naslednjih tipov radičev: pozne sorte rdečega glavnatega radiča chioggia, zelo okusne rdeče glavnate zgodnje sorte radiča venona in zgodnje sorte radiča treviso, tržaški solatnik, rdeč in zelen vrtn radič, radič castelfranco, glavnat radič lusia in cikorija ali katalonski radič.

Danes imamo na razpolago sorte, ki jih lahko pridelujemo skozi celo leto. Novogoriško območje je bolj primerno za pridelovanje zgodnjih sort rdečega glavnatega radiča, medtem ko v slovenski Istri poteka pridelava v glavnem jesensko-zimskih sort. Povpraševanje pa je tudi po tipu radičev chioggia in venona, ki bi jih lahko pridelovali v zgodnjih spomladanskih terminih. V osrednji Sloveniji pridelujemo predvsem zgodnje in srednje pozne sorte radiča, ponekod radič tudi silijo. Divji tipi radičev so zelo tolerantni na nizke temperature v zimskem času kot tudi na sušne razmere. Tudi številne selekcije različnih tipov radičev so tolerantne na zgoraj omenjene razmere. V slovenski sortni listi so še animip in monivip ter radič za siljenje solkanski.

## Zelenjadarstvo

# Pridelovanje radiča



**Rdeč glavnat radič Chioggia**

presajanju je potrebno in izredno pomembno namakanje sadik. Zgodnejše sorte radičev sadimo na medvrstne razdalje 30 × 30 centimetrov ali 35 × 35 centimetrov, kasnejše sorte pa večje medvrstne razdalje 40 × 40 centimetrov ali 45 × 45 centimetrov. V jesensko-zimski pridelavi cikorijo pobiramo, ko formira polne, visoke rozete. Zelo uspešna je lahko tudi pridelava cikorije v plastenjakih, ko zaključimo s pobiranjem plodovk.

### SORTIMENT

Pridelava rdečega glavnatega radiča je v naših pedoklimatskih pogojih zelo uspešna. Kot dobre so se med poznimi sortami rdečega

morskem. Sejemo jo lahko v treh terminih. Prvo setev lahko opravimo v začetku marca, sadike nato presejamo v sredini aprila in jo pobiramo proti koncu junija. Lahko opravimo tudi setev cikorije v maju, nato sadike presejamo v juniju in pridelek pobiramo v avgustu in septembru. Seme lahko posejemo tudi v sredini julija, sadike presadimo v sredini avgusta in pridelek pobiramo v oktobru.

### OSKRBA POSEVKA GNOJENJE

V osnovnem gnojenju, ki ga izvedemo ob obdelavi tal pred setvijo, poskrbimo za vnos organskih in mineralnih gnojil v tla. Med vegetacijo je potrebno vsaj dvakratno okopavanje sadik in dognojevanje z dušičnimi gnojili. Priporočljive vrednosti za gnojenje radiča so: 20 t/ha hlevskega gnoja ali enakovredna količina druge organske mase. Dodajamo pa še mineralna gnojila: 100 do 150 kg/ha dušika, ki ga dodamo vsej v treh obrokih, 40 kg/ha fosforja in do 130 kg/ha kalija, 25 kg/ha MgO in 20 kg/ha CaO. Foliarno večkrat tretiramo radič s kalcijem, ki je zelo pomemben element v prehrani radiča, pri glavnatem še posebno v fazi oblikovanja glav, predvsem zato, da dosežemo kakovostne pridelke in boljše skladiščenje radiča.

### NAMAKANJE

Že pred presajanjem sadik na stalno mesto je treba poskrbeti za primerno vlažna tla, predvsem v fazi ukoreninjanja sadilnega materiala. V primeru direktne setve pa je treba zagotavljati ustrezno vlago v tleh vse do vznika semena. Potrebne okvirne količine vode za namakanje se gibljejo 100 do 150 m<sup>3</sup>/ha. V enem namakanju se porabi 20 m<sup>3</sup>/ha. Seveda je treba pri tem spremljati količine padavin v ob-

ra do konec novembra. Pozne sorte radičev pa sejemo večinoma le na Primorskem. Setev izvedemo v drugi polovici julija, presajamo v drugi polovici avgusta in pobiramo konec novembra do januarja.

Sorte radičev, ki razvijajo bujne, do 20 centimetrov dolge liste, **pridelujemo zaradi odebeljenih korenov**, ki jih pozimi silimo v ogrevanih prostorih. Seme sejemo v juliju direktno v 50 do 70 centimetrov oddaljene vrste. Kasneje preredimo pregoste sadike in jih celo 1- do 2-krat pokosimo. S tem okrepimo korene. Radič pobiramo od začetka oktobra do začetka novembra, ko korenine v premeru dosežejo tri do šest centimetrov. Korene pustimo na njivi,

ško območje je bolj primerno za pridelovanje zgodnjih sort rdečega glavnatega radiča, medtem ko v slovenski Istri poteka pridelava v glavnem jesensko-zimskih sort. Povpraševanje pa je tudi po tipu radičev chioggia in verona, ki bi jih lahko pridelovali v zgodnjih spomladanskih terminih. V osrednji Sloveniji pridelujemo predvsem zgodnje in srednje pozne sorte radiča, ponekod radič tudi silijo. Divji tipi radičev so zelo tolerantni na nizke temperature v zimskem času kot tudi na sušne razmere. Tudi številne selekcije različnih tipov radičev so tolerantne na zgoraj omenjene razmere. V slovenski sortni listi so še anivip in monivip ter radič za siljenje solkanski.

**Cikorija ali katalonski radič s svojimi zelenimi narezanimi listi, ki spominjajo na regratove liste, oblikuje visoko oblikovano rozeto in nekoliko debelejšo belo steblo. Cikorijo lahko pridelujemo v spomladanskem in jesenskem času.**

#### NAČIN PRIDELAVE

Optimalna temperatura za rast in razvoj radiča je 15 do 20 °C. Minimalna temperatura, ki je potrebna za rast, je 8 °C. Radič uspeva praktično v vseh tipih tal, v peščenih in tudi nekoliko težjih tleh. Zelo pomembno je, da ga na težjih tleh pridelujemo na dvignjenih gredicah, ker le tako zagotovimo dobro odcednost tal in dobro prezračevost težkih tal. Dobro uspeva pri pH-vrednostih 5 do 6,8. Sicer pa je pridelava veliko lažja na bolj peščenih tleh.

**Radič sadimo na isto mesto šele po treh do štirih letih. Uspešno ga lahko pridelujemo po kapusnicah, plodovkah in po žitih v poljedelsko-zelenjadarskem kolobarju.**

Direktna setev je primerna pri gojenju radiča tržaški solatnik, ki ga lahko sejemo skozi celo leto na dvignjene grede in ga v pridelovalnem obdobju večkrat režemo. Direktna setev radiča je primerna tudi za gojenje radiča

presajanju je potrebno in izredno pomembno namakanje sadik. Zgodnejše sorte radičev sadimo na medvrstne razdalje 30 × 30 centimetrov ali 35 × 35 centimetrov, kasnejše sorte pa na večje medvrstne razdalje 40 × 40 centimetrov ali 45 × 45 centimetrov. V jesensko-zimski pridelavi cikorijo pobiramo, ko formira polne, visoke rozete. Zelo uspešna je lahko tudi pridelava cikorije v plastenjakih, ko zaključimo s pobiranjem plodovk.

#### SORTIMENT

Pridelava rdečega glavnatega radiča je v naših pedoklimatskih pogojih zelo uspešna. Kot dobre so se med poznimi sortami rdečega glavnatega radiča chioggia izkazale predvsem sorte: pompeo, no 7, no 8; med zgodnjimi sortami pa: leonardo, cesare, erfano, indigo ...

Pridelujemo pa še druge zanimive tipe radiča, kot so: verona (zgodnje in pozne sorte), treviski (zgodnje sorte), sorte radiča castelfranco, tržaški solatnik in glavnati radič lusia. V slo-

bra do konec novembra. Pozne sorte radičev pa sejemo večinoma le na Primorskem. Setev izvedemo v drugi polovici julija, presajamo v drugi polovici avgusta in pobiramo konec novembra do januarja.

Sorte radičev, ki razvijejo bujne, do 20 centimetrov dolge liste, pridelujemo zaradi odebjenih korenov, ki jih pozimi silimo v ogrevanih prostorih. Seme sejemo v juliju direktno v 50 do 70 centimetrov oddaljene vrste. Kasneje preredčimo pregoste sadike in jih celo 1- do 2-krat pokosimo. S tem okrepimo korene. Radič pobiramo od začetka oktobra do začetka novembra, ko korenine v premeru dosežejo tri do šest centimetrov. Korene pustimo na njivi, da se osušijo. Nato jih damo v primerno skladišče. Mraz jim ne škoduje, ponekod korene pobirajo tudi izpod snega. Po pobiranju odstranimo zunanje liste, ostale odrežemo en do tri centimetre nad koreninским vratom in jih položimo v zaboje za siljenje. Na kmetijah v Italiji, pa že tradicionalno v okolici Trevisa, silijo



Cikorija ali katalonski radič

venski sortni listi so še anivip in monivip ter radič za siljenje solkanski. Sorte cikorije ali

pozne sorte treviskega radiča tako, da cele rastline radiča s korenino vrzemo v vre-

radič s kalcijem, ki je zelo pomemben element v prehrani radiča, pri glavnatem še posebno v fazi oblikovanja glav, predvsem zato, da dosežemo kakovostne pridelke in boljše skladiščenje radiča.

#### NAMAKANJE

Že pred presajanjem sadik na stalno mesto je treba poskrbeti za primerno vlažna tla, predvsem v fazi ukoreninjanja sadilnega materiala. V primeru direktne setve pa je treba zagotavljati ustrezno vlago v tleh vse do vznika semena. Potrebne okvirne količine vode za namakanje se gibljejo 100 do 150 m<sup>3</sup>/ha. V enem namakanju se porabi 20 m<sup>3</sup>/ha. Seveda je trenamakanju pri tem spremljati količine padavin v obdobju rasti in razvoja radičev ter temu prilagoditi količine vode za namakanje. V pridelavi glavnatih sort radiča namakanje najbolj pogosto izvajamo prek postavljenega sistema cevi, ki so opremljene z razpršilci. V primeru pridelave tržaškega solatnika pa namakamo z mikrorazpršilci.

#### VARSTVO

V Sloveniji trenutno za uporabo pri radiču nimamo registriranega herbicida in so torej slabe možnosti za kemično zatiranje plevelov. Zato je priporočljivo, da radič in cikorijo sadimo na predhodno razpleveljene površine. To dosežemo z ustreznim kolobarjem in skrbjo za razpleveljenje v prejšnjih poljščinah ali vrtninah. V samem posevku pa izvajamo intenzivno mehanično zatiranje plevelov ali pa radič in cikorijo sadimo na grebene, pokrite s folijo.

Pri pomladanski pridelavi je gojenje na foliji v prednosti, ker pospeši nemoten razvoj rastlin, radič in endivija pa sta hkrati ob spravilu bolj čista. Pri jesenskem pridelovanju pa uporaba folije ni tako zanimiva.

#### SPRAVILO IN SKLADIŠČENJE

Cikorijo odrežemo, ko oblikuje polno, visoko in pokončno rozeto, očistimo jo starih in uvelih zunanjih listov, tako da sortiramo lepo oblikovane visoke rozete v plastične zabojčke. Cikorijo lahko skladiščimo pri 3 do 5 °C in 90 % relativni značni vlagi le za 7 do 12 dni. Za dlje časa pa jo lahko skladiščimo edino v pogojih kontrolirane atmosfere v hladilnicah. To pomeni, da moramo poskrbeti za ustrezno dovajanje kisika in ogljikovega dioksida v hladilnico. V

**regratove liste, oblikuje visoko oblikovano rozeto in nekoliko debelejšo belo steblo. Cikorijo lahko pridelujemo v spomladanskem in jesenskem času.**

## NACIN PRIDELAVE

Optimalna temperatura za rast in razvoj radiča je 15 do 20 °C. Minimalna temperatura, ki je potrebna za rast, je 8 °C. Radič uspeva praktično v vseh tipih tal, v peščenih in tudi nekoliko težjih tleh. Zelo pomembno je, da ga na težjih tleh pridelujemo na dvignjenih gredicah, ker le tako zagotovimo dobro odcednost tal in dobro prezračevost težkih tal. Dobro uspeva pri pH-vrednostih 5 do 6,8. Sicer pa je pridelava veliko lažja na bolj peščenih tleh.

**Radič sadimo na isto mesto šele po treh do štirih letih. Uspešno ga lahko pridelujemo po kapusnicah, plodovkah in po žitih v poljedelsko-zelenjadarskem kolobarju.**

Direktna setev je primerna pri gojenju radiča tržaški solatnik, ki ga lahko sejemo skozi celo leto na dvignjene gredice in ga v pridelovalnem obdobju večkrat režemo. Direktna setev radiča je primerna tudi za gojenje radiča za kasnejše siljenje. V osrednji Sloveniji poteka setev v začetku julija na gredice, široke 120 centimetrov, v tri vrste na razdaljo 30 centimetrov. V primeru direktne setve radiča na gredice je treba zagotavljati redno namakanje setvenih površin vse do vznika semena.

Tudi v pridelavi vrtnega radiča opravimo direktno setev na predhodno pripravljeno njivsko površino v maju in juniju. Vrtni radič na Primorskem pobiramo v jesenskem in zimskem času.

V pridelavi glavnatih radičev si moramo predhodno pripraviti sadike. Seme posejemo v kakovosten substrat s pomočjo sejalnih linij, stroporaste ali plastificirane plošče položimo v polsenico. Skrbimo za redno namakanje in prehrano sadik. Sadike so pripravljene za sajenje na stalno mesto, ko razvijejo štiri do šest pravih listov. Vzgojimo jih v 25 dneh od setve. Po

tržaški solatnik in glavnatih radič lusia. V slo-



Cikorija ali katalonski radič

venski sortni listi so še anivip in monivip ter radič za siljenje solkanski. Sorte cikorije ali katalonskega radiča so: katia F1 (planta), catalogna frastagliata (esasem), sangria, catalogna chioggia giant.

**Pridelava radiča je v zadnjih letih zelo zanimiva, saj je relativno enostavna, obenem pa ekonomsko zanimiva (še posebej v jesensko-zimskih terminih pobiranja).**

Srednje zgodnje sorte glavnatih radičev na Primorskem sejemo v juniju, presajamo v juliju, v ostalih delih Slovenije pa konec julija ali v začetku avgusta, in pobiramo konec septem-

liji, pa že tradicionalno v okolici Trevisa, sliji

## VARSTVO

V Sloveniji trenutno za uporabo pri radiču nimamo registriranega herbicida in so torej slabe možnosti za kemično zatiranje plevelov. Zato je priporočljivo, da radič in cikorijo sadimo na predhodno razpleveljene površine. To dosežemo z ustreznim kolobarjem in skrbjo za razpleveljenje v prejšnjih poljščinah ali vrtninah. V samem posevku pa izvajamo intenzivno mehanično zatiranje plevelov ali pa radič in cikorijo sadimo na grebene, pokrite s folijo.

Pri pomladanski pridelavi je gojenje na foliji v prednosti, ker pospeši nemoten razvoj rastlin, radič in endivija pa sta hkrati ob spravilu bolj čista. Pri jesenskem pridelovanju pa uporaba folije ni tako zanimiva.

## SPRAVILNO IN SKLADIČENJE

Cikorijo odrežemo, ko oblikuje polno, visoko in pokončno rozeto, očistimo jo starih in uvelih zunanjih listov, tako da sortiramo lepo oblikovane visoke rozete v plastične zabojke. Cikorijo lahko skladiščimo pri 3 do 5 °C in 90 % relativni zračni vlagi le za 7 do 12 dni. Za dlje časa pa jo lahko skladiščimo edino v pogojih kontrolirane atmosfere v hladilnicah. To pomeni, da moramo poskrbeti za ustrezno dovajanje kisika in ogljikovega dioksida v hladilne komore. V jesensko-zimski pridelavi radič pobiramo, ko formira lepo sklenjene in čvrste glave, to je od oktobra do decembra. Glavnat rdeč radič odrežemo, očistimo ga starih in uvelih zunanjih listov, tako da sortiramo lepo obarvane živo rdeče glavičce v kartonaste ali plastične zabojčke. Zgodnje sorte so običajno nekoliko lažje in dosežejo 350 do 400 gramov teže, medtem ko pozne sorte formirajo težje glave, težke 400 do 500 gramov. Glede na težo glavic, ki jih dosežemo v pridelavi, jih tudi sortiramo v zaboje. Pri pridelavi zgodnjih sort radiča v povprečju pridelamo lahko 12 do 14 ton glavic na hektar. Pri pridelavi poznih sort radiča pa v povprečju pridelamo 16 do 18 ton glavic na hektar. Pri sortah rdečega glavnatga radiča verona in pri zgodnjih sortah treviškega radiča pa dosežemo še nižjo težo glavic, in sicer med 250 in 300 grami.

pozne sorte treviškega radiča tako, da cele rastline radiča s korenino vred povežemo v velike šope, ki jih položimo enega ob drugem na ravno betonirano površino in pustijo, da se vodno pretaka do višine polovice korenin. Voda ima temperaturo 14 do 16 °C. Rastline radiča prekrivajo s temno prekrivko za tri do štiri tedne. V tem času rastline radiča razvijejo rozeto iz nežnih in hrustljavih listov. Rastline radiča gredo na čiščenje, tako da jim odstranimo vse stare in poškodovane zunanje stare liste ter jim obrežemo korenine.

Pri nas pa korene položimo v zaboje drugega ob drugem in jih večkrat na dan orosimo z vodo. Da ostanejo glavičce bele, je potreben temen prostor. Temperatura zraka mora biti 16 do 20 °C. Tako dobimo pridelek v enem do treh tednih. Tradicionalno silimo radič v okolici Solkana - »solkanska roža« in v okolici Ljubljane - »štalski radič«.

Cikorijo pa pridelujemo večinoma le na Pri-