

#### 44. ČLANEK

##### TEMA : RDEČA PESA

Rdečo peso gojimo zaradi užitnih odebeljenih gomoljev. Je okrogle ali podolgovate oblike. Rdečo peso lahko sejemo kot vmesni posevek. Že po 12 tednih lahko pobiramo majhne gomolje. Zelo zgodnja sorta je egiptovska s ploščatim gomoljem, kasneje pa dozoreva detroid, sorta bikor pa je odlična za predelavo.

Rdečo peso uporabljamo od maja ali začetka junija in še celo zimo. Nikdar je ne sejemo na zemljo, ki je pognojena s hlevskim gnojem. Za zgodnje setve je primerna rodovitna zemlja, ki dobro prepušča vlago in je pripravljena zgodaj spomladi. Rdeča pesa, ki dozori jeseni, pa prenese slabše razmere. Najbolje uspeva v zemlji, ki ima pH 6,5 do 7,5. Najbolša lega za rdečo peso pa je sončna lega.

Seme rdeče pese je sestavljeno iz dveh ali treh semen. Pod 7 stopinjami celzija ne kali dobro, zato sta za zgodnji posevek potrebna lažja zemlja, ki se hitro ogreje in toplo spomladansko vreme. Kalitev izboljšamo in pospešimo, če seme za eno uro namočimo v vodo, ki ji dodamo orthocide.

Prosti koncu februarja ali v začetku marca posejemo po dve do tri semena v vrsti na 10 cm, med vrstami pa na 18 cm v tunel ali v zaprto gredo. Na prosto sejemo na enake razdalje šele od konca marca do začetka aprila. Kasneje redčimo, da ostane le po ena rastlina. Glavni posevek sejemo maja ali junija na prosto v vrsti na 10 do 15 cm, med vrstami pa na 30 cm. Pozno rdečo peso sadimo proti koncu junija ali julija, sejemo pa v vrsti na 8 cm, med vrstami pa na 30 cm. V vročem suhem vremenu zalivamo z 10 l vode na m<sup>2</sup>. Če pa preveč zalivamo, začne poganjati več listov na račun gomoljev.

Zgodnji posevek pobiramo že od maja ali junija, liste samo trgamo od gomolja. Glavni posevek dozori od avgusta do oktobra, lahko ga porabimo ali pa shranimo za zimo. Shranjujemo zdrave, neokužene gomolje v šoto oziroma prostor, ker ne bo zmrznilo. Pozno sejana rdeča pesa dozori od oktobra dalje. V ustreznih podnebnih razmerah jo lahko pustimo pozimi, kar v zemlji, če jo pred zmrzalijo zavarujemo tako, da jo prekrijemo s slamo, žagovino ali listjem.

VIR: knjiga Pridelovanje vrtnin, Tony Biggs, založba Kmečki glas, 1986



