fot. www.pixabay.com/pl

Bakłażan
– źródło bogactwa barw i kształtów

Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z s. w Karniowicach

Odmiany

- ✓ White Egg – grupa overigatum, biała skórka,
- ✓ Tsakoniki – grupa oblongatum, biała skórka z fioletowymi smugami,
- ✓ Golden Eggs – grupa rotondatum, biała skórka,
- ✓ Violetta Lunga – grupa cylindricum, fioletowa skórka.

fot. www.pixabay.com/pl

Bakłażany...

uprawiane w Europie w XII/XIII wieku były białe, małe i owalne, stąd z angielskiego nazywane są eggplant (egg – jajo, plant – roślina).

Obecnie mogą różnić się od siebie zarówno kształtem, jak i wybarwieniem skórki. Wśród odmian bakłażanów wyróżniono 5 grup. Najbardziej popularna w Europie jest grupa **giganteum**. Jej odmiany zwane są odmianami zachodnimi. Charakteryzuje się ona dużymi, kulisto-owalnymi (gruszkowatymi) owocami, barwy najczęściej ciemnofioletowej. Najmniejsze odmiany reprezentuje grupa **rotondatum**. Są one kuliste i różnorodnie zabarwione, często z ornamentacją. Grupa **overigatum** to odmiany o owocach w kształcie jajka, owalne, średnich rozmiarów i różnorodnie zabarwionych – od różu do ciemnego fioletu lub białe i żółte. Owoce o kształcie lekko wydłużonym, jajowate (długości 7-20 cm), różnorodnej barwy i ornamentacji należą do grupy **oblongatum**. Ostatnia grupa **cylindricum**, to wąskie owoce, wężowate, bardzo długie 25-50 cm, różnorodnej barwy bez ornamentacji np. białej.

Wartości odżywcze

- bakłażan posiada wysokie wartości prozdrowotne,
- jest cennym źródłem witaminy C oraz potasu, żelaza i wapnia,
- zawierają kwas chlorogenowy – bardzo silny naturalny przeciwutleniacz, który pomaga zmniejszyć poziom „złego" cholesterolu (LDL), działa przeciwbakteryjnie i przeciwwirusowo,
- jest niskokaloryczny oraz ułatwia wydalanie nadmiaru płynów z organizmu,
- jest bardzo dobrym źródłem błonnika pokarmowego i wspomaga przemianę materii,
- bakłażany zbiera się w fazie dojrzałości konsumpcyjnej, gdy owoce są błyszczące, twarde i ładnie wybarwione, przejrzałe są matowe i gorzkie.

Zastosowanie

- w ogrodzie: bakłażany uprawia się przede wszystkim pod osłonami, czyli w tunelach foliowych oraz w szklarniach; w cieplejszych rejonach bakłażany można uprawiać również w gruncie, na podwyższonych grządkach (w drewnianych skrzyniach) lub w dużych donicach np. na tarasie,
- w kuchni: przyrządza się z nich tradycyjne dania z różnych krajów m.in. grecką moussakę, francuski ratatouille oraz pastę warzywną z krajów bałkańskich – ajvar; bakłażany pochłaniają praktycznie każdą ilość oliwy z patelni, dlatego najlepiej je grillować albo smażyć w znikomej ilości tłuszczu.

Uprawa

- wysokie wymagania cieplne (22-30℃ w dzień, 16-20℃ w nocy), świetlne (min. 12 godzin) oraz wodne,
- gleba ciepła oraz żyzna o odczynie lekko kwaśnym (pH 6,0-6,5),
- przedplon: strączkowe, cebulowe, sałata,
- głównie uprawa pod osłonami: w szklarni lub w tunelach foliowych,
- okres produkcji rozsady to 8-10 tyg.,
- w tunelach ogrzewanych można wysadzać rozsadę już w I dek. IV, a w zimnych dopiero w II dek. V,
- w gruncie wysadzanie zahartowanej rozsady dopiero pod koniec V (siew nasion III/IV); w chłodne noce rośliny należy osłaniać,
- rozstawa w zależności od odmiany 30-80 x 30-80 cm,
- należy wykonać cięcie wyprowadzając max. 3-4 pędy główne, gdzie na każdym z nich pozostawia się 2-3 owoce,
- pierwsze owoce można zebrać już 40-50 dni od kwitnienia roślin (odmiany wczesne).

fot. Ilona Maczek

Opracowanie: **Ilona Maczek** Dział Technologii Produkcji Rolniczej i Doświadczalnictwa MODR

Wydawca: **Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z s. w Karniowicach**,32-082 Bolechowice, Karniowice ul. Osiedlowa 9; tel. 12-285-21-13/14, fax 12-285-11-07; **www.modr.pl;** Skład komputerowy: Dział Metodyki Doradztwa i Szkoleń - Zespół Wydawnictw - Halina Knap
ISBN - 978-83-66244-25-2
Karniowice 2020