



Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach

<https://www.sodr.pl/swietokrzyski-portal-rolny/ogrodnictwo/informacje-branzowe/index/Cebula-cebuli-nierowna/idn:1470>

Cebula cebuli nierówna

Cebula cebuli nierówna

2020-05-12

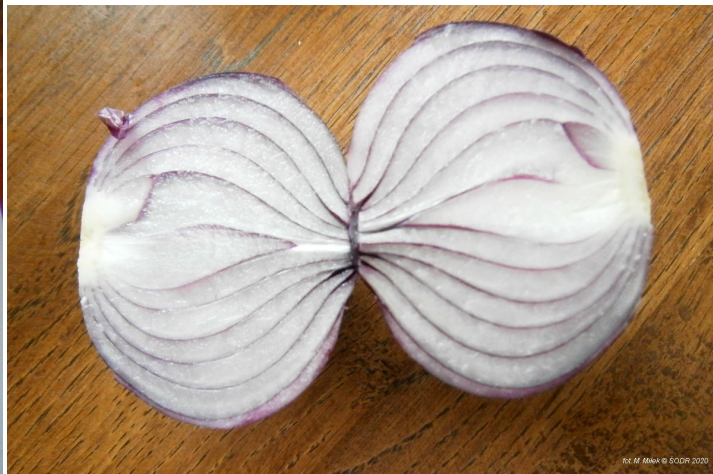
Cebula (*Allium cepa* L.) - zwyczajowa nazwa warzywa, należącego do rodziny amarylkowatych. Prawidłowa nazwa botaniczna to czosnek cebula, ponieważ jest to gatunek należący do rodzaju czosnek, jednak w użyciu powszechnie stosuje się nazwę - cebula. Inne używane nazwy to: cebula ogrodowa, cebula zwyczajna, dymka, skulibaba.

Cebula jest rośliną pochodzącą z klimatu umiarkowanego, gdzie do prawidłowego skiełkowania nasion potrzebuje ok. 20°C. Ponadto jest wrażliwa na deficyt wody w glebie, z uwagi na słabo rozwinięty system korzeniowy, dlatego najlepiej uprawiać ją na glebach wilgotnych, ale nie podmokłych. Stanowisko pod uprawę cebuli powinno być słoneczne i osłonięte od wiatrów, gleba próchniczna, zasobna w składniki pokarmowe, pH gleby to 6,5-7,0. Uprawa w gruncie nie wcześniej niż w drugim roku po zastosowaniu obornika.

Cebulę uprawia się głównie z nasion, ale również z cebulek tzw. dymki.



cebula czerwona



cebula czerwona - przekrój



cebula słodka



cebula zwyczajna

Do uprawy możemy wybierać cebule o zabarwieniu łuski białe, żółte, czerwone, jak też cebule o różnym kształcie i o różnej porze dojrzewania.

Wśród nich wyróżnimy:

- typ japoński (odmiany średnio-krótkiego dnia),
- typ Grano (do krótkiego dnia),
- typ hiszpański (do średnio-długiego dnia),
- typ amerykański (do długiego dnia),
- typ Rijnsburger (do bardzo długiego dnia).

W Polsce producenci cebuli uprawiają w większości dwa typy: są to Rijnsburger - do wysiewów wiosennych, oraz Stuttgarter - do coraz bardziej popularnych upraw ozimych, przy czym do tych upraw wyróżnia się cebule o zabarwieniu łuski od białej, przez żółtą do czerwonej.

Inną cebulą, która jest już obecna na rynku polskim, ale jeszcze mało popularna - jest cebula krymska, zwana także jałtańską. Pochodzi najprawdopodobniej z Azji, gdzie jeszcze można spotkać jej dzikie formy - w odróżnieniu od cebuli zwyczajnej (brak dzikich form). Warto zainteresować się tego rodzaju cebulą z uwagi na jej bardzo dobre zaadaptowanie się do polskich warunków, jak również z uwagi na kolor (czerwony), smak (bardzo przyjemny) i kształt (lekko do bardzo spłaszczony). Masa pojedynczej cebuli wynosi około 150 g, przy średnicy 6-7 cm. Zewnętrzne łuski

okrywające są grube i suche, w kolorze ciemnej czerwieni lub czerwono fioletowe. Środkowe zaś łuski są cienkie, a miąższ biały do jasnoróżowego. Cebula jałtańska jest w smaku słodkawa, z ostrym, ale delikatnym posmakiem. Ciekawostką dotyczącą tej cebuli jest fakt, że można ją spożywać na surowo - jak gruszkę, czy jabłko. Aby jednak zachować te wszystkie cechy cebuli krymskiej, należy zadbać o optymalne warunki uprawowe - w przeciwnym razie będzie w smaku bardziej ostra.

tekst i zdjęcia: Małgorzata Miłek

udostępnij

[Twitter](#) [Facebook](#) [Google+](#)

[do góry](#)