

Kartupeļi

PABARO BALTĀS UN NEBALTĀS DIENĀS

Starptautiskā projektā "Kartupeļi vieno" tiek popularizēta Baltijas reģiona valstu seno vietējo šķirņu saglabāšana kā kultūras mantojums un veicināta modernu vietējo šķirņu selekcija un audzēšana. Šajā rakstā skaidrojam, kas vieno un atšķir Baltijas valstis kartupeļu lietošanas paradumos, kāpēc svarīgi pirkt sertificētu sēklu un pēc kādiem principiem izvēlēties šķirnes.



ILZE SKRABULE,
Agroresursu un ekonomikas institūta (AREI) vadošā pētniece, kartupeļu selekcionāre;



ILZE DIMANTE,
AREI vadošā pētniece, starptautiskās iniciatīvas "Kartupeļi vieno" vadītāja

FOTO: ADOBESTOCK, PUBLICITĀTES, NO STARPTAUTISKĀS INICIATĪVAS "KARTUPEĻI VIENO" ARHĪVA



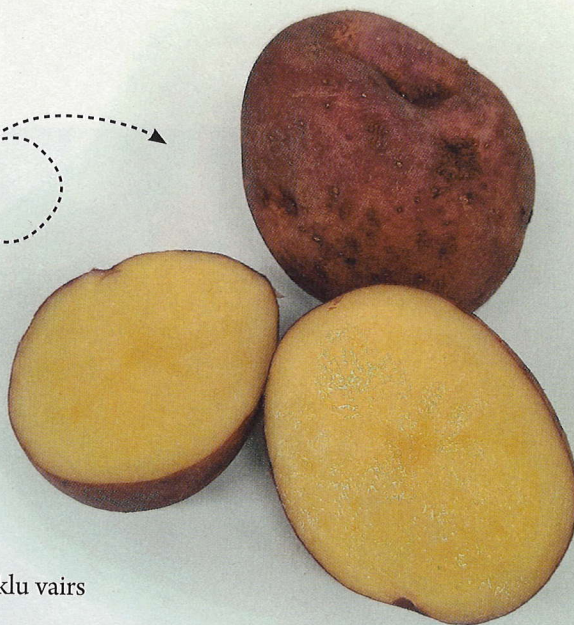
Kartupelis rada drošības sajūtu. Pie šīs domas atgriezāties Covid-19 laikā, un īpaši aktuāli tas kļuva, sākoties Krievijas iebrukumam Ukrainā. Kad ierastās resursu, preču un pakalpojumu ķēdes pasaulē sabruka dažu nedēļu laikā, stabilāk varēja justies tie, kas piemājas dārzā bija atvēlējuši dažas dobes kartupeļiem.

Ilze Dimante: "Jau vairākus gadusimtus daudzām tautām grūtākajos brīžos kartupeļi palīdzējuši ne vien izdzīvot, bet arī pietiekami labi dzīvot."

Kartupelis ir pārtikas kultūraugs, kas cilvēkam nodrošina pašpietiekamību, jo prasa ieguldīt salīdzinoši maz resursu (neliels zemes pleķis, lētas izmaksas, nedaudz darba), pretī dodot gan drīz visas svarīgākās uzturvielas saturošu, ar enerģiju bagātu produktu.

Mēs popularizējam Latvijā radītās šķirnes, lai varētu turpināt selekcijas darbu un uzturēt sēklu drošību – ja nu kaut kas

*Senā šķirne
'Grāpij'
(citviet 'Grāpiši')
ir mūsu vietējais
nosaukums, bet arī
igauņi lolo līdzīgu
tautas šķirni, kuru
tur dēvē par
'Vāike verev'.*



atgadās un kartupeļu sēklu vairs neieved no ārzemēm.

Ja nav savas kartupeļu sēklas, esam atkarīgi no citām valstīm. Taču sēklu var garantēt tikai tad, ja selekcija notiek uz vietas. Savas šķirnes nodrošina suverenitāti."

Pētniece stāsta, ka, piemēram, somi 2014. gadā likvidēja nacionālo selekcijas programmu kartupeļiem, jo nespēja konkurēt ar ievestajām šķirnēm. Tomēr mūsdienu ģeopolitiskajos apstākļos viņi šo soli nožēlo.

Kartupeļi vieno sociālos slāņus

"Ar kuru uztura pamatproduktu vēl tā ir iespējams – paņemt no dobes un 30 minūtēs dabūt pilnvērtīgu, sārtīgu maltīti!" saka Ilze Dimante, aicinot stādīt kartupeļus arī mūsdienu dārzos. Patlaban Latvijā tradīcija audzēt kartupeļus pašu patēriņam iet mazumā. "Dažādot ēdienkarti ar graudaugiem ir labi, taču līdz ar to sākam zaudēt suverenitāti. Pērkot kartupeļus veikalā, kļūstam atkarīgi no lielajiem audzētājiem, no importa kartupeļiem."

Pētniece uzsver, ka "pēdējos gados Rietumeiropā, Amerikā un Austrālijā novērojama tendence, ka attieksme pret kartupeļiem piedzīvo uzplaukumu – par tiem arvien vairāk runā kā par dārzeņiem, kas satur vērtīgas uzturvielas – cieti, minerālvielas (īpaši daudz kālija), vitamīnus (it īpaši C vitamīnu, daudz arī B grupas vitamīnu), kvalitatīvas olbaltumvielas. Jūtam, ka sākusies kartupeļu renesanse. Tāpēc "Interreg" Baltijas jūras reģiona programmas ietvaros sadarbībā ar partneriem Igaunijā, Somijā un Polijā sāncām kopā, lai noskaidrotu kartupeļu vietu mūsdienu galdā, popularizētu seno vietējo šķirņu saglabāšanu kā Baltijas tautu kultūras mantojumu un veicinātu modernu vietējo šķirņu

selekciju un audzēšanu."

Vietējās šķirnes ir gan tās, kas radītas selekcijas programmā, gan arī tās, ko mēdz dēvēt par tautas šķirnēm, – piemājas dārzos iegājušas ar dažādiem nosaukumiem, taču Baltijas reģionā audzētas ilgstoši, precīzē pētniece.

"Kartupeļi vieno" – tas ir lozungs, kas radies projekta realizēšanas laikā, jo, kā teic Ilze Dimante, "tāpat kā par laikapstākļiem, arī par kartupeļiem var parunāt ar jebkuru cilvēku, neskatoties uz viņa izglītību, ienākumiem un sociālo statusu. Katram ir viedoklis par garšīgākajiem, katram mūsu reģionā ir atmiņas par kartupeļiem, ko audzēja vecmāmiņa, un nožēla, kāpēc vairs nav atrodamas senās šķirnes."

Senās šķirnes – kultūras mantojums

Pētniece norāda, ka dažas senās jeb tautas šķirnes mums ir līdzīgas ar igauņiem, bet citas – gan ar igauņiem, gan ar somiem. "Piemēram, Latvijā ir dzirdēta šķirne 'Grāpij' (citviet 'Grāpiši'), kas ir mūsu vietējais nosaukums, bet arī igauņi lolo līdzīgu tautas šķirni, kuru dēvē par 'Vāike verev'."

Visām trim tautām ir līdzīga viena šķirne, ko Latvijā pazīst ar nosaukumiem 'Agrie rožu', 'Jāniši', 'Ātraudži'. Somiem šai šķirnei ir vēl vairāk nosaukumu. Kopumā tās izcelsme ir sena amerikāņu šķirne 'Early Rose', kas mazajos piemājas dārzīņos joprojām ir populāra arī citur Eiropā.

Kopumā šajā projektā vēlamies identificēt, kuras no tautas šķirnēm visās trīs valstīs gribētu reģistrēt kā saglabājamās, lai oficiāli varētu audzēt sēklas materiālu. Mums ir iezīmējušas vairākas šķirnes. Igauni jau reģistrējuši



Igaunijas kartupeļu pētnieki viesojas pie kultūraugu lototājas un kolekcionāres Tiijas Morfinas, kura savā dārzā audzē 30 senas vietējās kartupeļu šķirnes.

iepriekš minēto 'Väike verev'. Izskatās, ka mūsu 'Grāpišiem' arī ir potenciāls. Somiem senās šķirnes popularizē pašvaldības. Vienu no tām – 'Lemin Punanen' – viņi šobrīd reģistrē kā saglabājamu Somijas dienvidaustrumu pašvaldībā Lemi."

Latvijā selekcionētie – piemājas dārzu klasika

Otra šķirņu grupa ir vietējo selekcionāru izveidotās šķirnes, ko dārzos audzē jau desmitiem gadu. Dažas no tām vēl aizvien ir populāras.

Latvijā leģendāra šķirne ir 'Agrie dzeltenie'. Agrīnuma un miltainības dēļ Ilze Skrabule to piemājas dārzos sauc par vispopulārāko vietējo šķirni.

Vesela paaudze – tie, kam patlaban ap 50–60, – uzaugusi arī ar šķirni 'Laimdota'. Ilze Skrabule: "Ļoti ražīga šķirne, vidēji agra. Bet savulaik, kad 'Laimdotu' audzēja ļoti plaši, tā tika pozicionēta kā lopbarības kartupeļu šķirne. Cilvēkiem šķita, ka, salīdzinot ar 'Agrajiem dzeltenajiem', tā nav tik garšīga. Lai gan, kad Priekuļos rīkojām degustācijas, nevarētu teikt, ka

'Laimdota' bija negaršīga šķirne. Turklāt 'Laimdota' ir balts mīkstums, nevis apetītīgi dzeltens kā 'Agrajiem dzeltenajiem'. Mūsdienās 'Laimdota' ir izgājusi no aprites, palikusi vien Priekuļu sēklu bankā kā kultūras mantojums.

Savukārt 'Agrie dzeltenie' kā kulinārs brīnums, ko turklāt iespējams izaudzēt visagrākajai ražai, ir palikuši. Cilvēki tos meklē un stāda joprojām. Priekuļos tiek piedāvāta arī sertificēta sēkla.

Igaunijā joprojām pazīst un audzē mūsu 'Agros dzeltenos', tikai tur tos dēvē par 'Varajane kollane'. Savukārt pie mums savulaik piemājas dārzos audzēja igauņu šķirni 'Ando'. Latvijā daudzi atceras arī igauņu šķirnes 'Olev' (nejaukt ar holandiešu šķirni 'Oleva') un 'Sulev'."

Kā izglāba 'Agros dzeltenos'

Atšķirībā no tautas šķirnes 'Agrie rožu', kas acīmredzot ir mazāk ieņēmīga



Euras pašvaldības darbinieki rok vietējo šķirni 'Vaadin Herkku'. Pasākums organizēts sadarbībā ar vietējo dārzkopības biedrību un ir veltīts vietējās šķirnes saglabāšanai. Daļu novāktās ražas vēlāk dāvina kā biznesa dāvanu pašvaldības viesiem.



pret vīrusu un citām slimībām, tāpēc izdzīvojusi gadsimtiem ilgi, 'Agrie dzeltenie' ir ļoti ieņēmīgi pret vīrusu slimībām. Tie inficējās tik plaši, ka kādā brīdī šķirnei bija risks pazust – neviens to vairs negribēja audzēt, jo raža bija maza, bumbuli sīki un saplaisājuši.

Ilze Skrabule: "Tad Priekuļos ieviešām sēklas materiāla atveseļošanas programmu. Veicot atveseļošanu, šo šķirni atgriezām dzīvē. Taču cilvēkiem, kas vēlas šo šķirni audzēt, jāzina – neizturība pret vīrusiem tai nav zudusi. Taču tagad ir iespējams iegādāties sertificētu sēklas materiālu, kas šai šķirnei jāatjauno regulāri. Otra šķirne, kura Latvijā ir atgriezta dzīvē, pateicoties sēklas materiāla atveseļošanai, ir 'Madara'."

Selekcionāre skaidro, ka kartupeļiem atveseļošana jāveic vīrusu slimību dēļ, ko lielākoties pārnēsā laputis. "Ja šī slimība nokļuvusi augā, tā nekur

vairs nepazūd, to nevar iznīdēt. Bumbulis ir inficēts, un nākamajā gadā stādot būs inficēti arī jaunās ražas bumbuli.

Vienīgais veids ir atveseļošana – īpaša termoterapija un meristēmu metode, ar kuras palīdzību tiek iegūts stādmateriāls, kur pirmajā paaudzē vīrusu nav. Pēc tam, pavairojot bumbulus mūsu sēklaudzēšanas laukos, tie atkal pakļauti vīrusu iedarbībai, bet joprojām atbilst standartiem. Jo uz lauka pasargāt no vīrusu slimībām praktiski nav iespējams, it īpaši tādā reģionā kā pie mums, kur kartupeļus no neskaidras izcelsmes stādāmā materiāla audzē visās malās.”

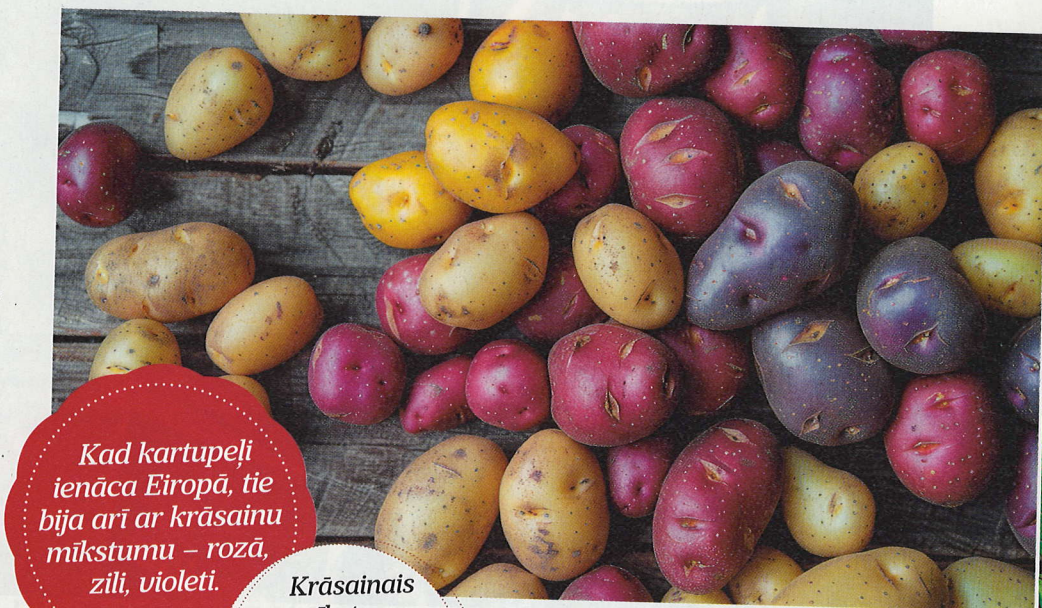
Vietējās šķirnes – nacionālais lepnums

Kartupeļus lomu nacionālā lepnuma vairošanā Ilze Dimante īpaši uzsver, runājot par somu tradīcijām: “Mums Latvijā šis aspekts, iespējams, ir mazāk izteikts 50 okupācijas gadu dēļ, jo apziņa par mantojumu tika pārtauta. Mums kartupelis cauri gadsimtiem iegājis kā visvienkāršākais ēdiens – ko audz par to runāsi.

Savukārt Somijā ar kartupeļiem lepojas. Vairākas pašvaldības, piemēram, Lemi dienvidaustrumos un Eura dienvidrietumos audzē savas vietējās kartupeļu šķirnes. Lemi pašvaldībā loloto šķirni ‘Lemin Punanen’ somu karavīri atveda no Krimas kara 19. gadsimta vidū, bet Eura pašvaldībā audzētā ‘Vaanan Herkku’ pārvesta no septiņu gadu kara Prūsijā 18. gadsimta vidū. Šīs šķirnes ir somu lepnums – gan kā pašvaldību biznesa dāvana viesiem, gan tūristu piesaistīšanai. Municipālītātes rīko kartupeļu svētkus, vietējos restorānos gatavo kartupeļu ēdienus tieši no reģionam

Lai gan gads tikko sācies, kartupeļu sēklu meklējiet jau tagad, neatlieciet to uz aprīli. Populārākās šķirnes tiek ātri izpirktas. Pavasarī kvalitatīvas, sertificētas sēklas vairs var nebūt.

raksturīgās šķirnes un saglabā stādāmo materiālu. Somi cer, ka tās tiks reģistrētas kā saglabājamās šķirnes, kas ļaus audzēt veselīgu sēklas materiālu. Arī lielākās Somijas pilsētas rīko svētkus



Kad kartupeļi ienāca Eiropā, tie bija arī ar krāsainu mīkstumu – rozā, zili, violeti.

Krāsainais mīksts satur veselībai svarīgas vielas, piemēram, antioksidantus.

par godu kartupeļiem. Piemēram, Turku pilsētā katru gadu jūnijā divas līdz trīs dienas notiek jauno kartupeļu festivāls.

Arī mēs Priekuļos tagad cenšamies caur kartupeļu stāstu atjaunot lepnumu par savu vietu, veidot Priekuļus par Latvijas kartupeļu galvaspilsētu jeb kartupeļu šķirņu šūpuli, tāpat kā Igaunijā tā ir Jegeva.”

Somiem svarīgi, latvieši ne

Ilze Dimante stāsta, ka saskaņā ar pētījuma ietvaros veiktajām aptaujām var secināt – Latvijā vien nedaudz vairāk kā puse piemājas dārzkopju zina nosaukumus piemājas dārzā audzētajām šķirnēm. Vairums kartupeļu ir

Kartupeļu audzēšana viņiem ir stipra, ilgstoša tradīcija, taču tas nav tikai iztikas jautājums, bet vienlaikus arī vaļasprieks un kultūras lepnums. Pat lielajās pilsētās ir mazdārziņi, kurus pārvalda nevalstiskās organizācijas, vietējās kopienas. Tāpēc somi citādi uztver šķirņu pārzināšanu – eksperimentē, salīdzina. Otra lieta – somi pērk un stāda sertificētus sēklas kartupeļus.

Ilze Dimante: “Aptauja parādīja mums pašiem ne tik patīkamo ziņu, ka Latvijā mazie audzētāji ļoti retos gadījumos izvēlas sertificētu sēklu, jo isti neapzinās tās nozīmi.

Somi 76 % gadījumu priekšroku dod sertificētai sēklai, pat ja tā ir maza dobe piemājas pagalmā. Protams, ja vien tā nav sena mantotā šķirne, kurai nav sertificētu sēklu.

Savukārt pie mums Latvijā 80 % gadījumu iecienītākais sēklas iegūšanas veids ir izmantot bumbulus no iepriekšējās ražas vai paziņu dotos.”

Kāpēc ieteicama sertificēta sēkla

Ilze Skrabule: “Ne tikai lielajos laukos, arī piemājas dārzā laba raža sākas ar kvalitatīvu sēklu. Ja to neņem vērā, tad veicina slimības gan savā, gan kaimiņu dārzos. Lielākais risks, stādot nesertificētu, nezināmu sēklu, ir karantīnas organismi. Taču, ja stāda bumbulus no pašu dārzā iepriekšējās sezonas kartupeļiem, šajā ziņā liela riska nav. Ja kartupeļi ļoti garšo, ražas daudzums un kvalitāte apmierina, var tā arī turpināt. Tomēr, gadu no gada tā stādot, šķirnes izvirst – kartupeļi

draugu, radu un kaimiņu doti un dārzā tiek stādīti ar nosaukumiem ‘Ināras agrie’, ‘Pētera kartupeļi’ un tamlīdzīgi. Savukārt 96 % somu pazīst šķirnes, ko audzē. Somiem tas ir ļoti svarīgi.



Kartupeļi vieno. Tāpat kā par laikapstākļiem, arī par kartupeļiem var runāt ar jebkuru cilvēku, lai kāda būtu viņa izglītība, ienākumi, sociālais statuss.

vairāk slimo, it īpaši ar vīrusu slimībām, raža kļūst mazāka, bumbuļi sīkāki.”

Cik ilgi var bez riska stādīt? Ilze Skrabule: “Bez riska tikai vienu reizi. Tiklīdz kartupelis nokļūst dārzā, tas var uzņemt daļu slimību, kas ir augsnē un vidē. Mēs to vairs nevaram pasargāt. Turklāt katru gadu ir lakstu puve un kolorado vaboļes.”

Mūsdienu selekcijas virzieni

Ar ko modernās šķirnes atšķiras no tautas šķirnēm un agrākos laikos selekcionētajām? Viens aspekts – jaunās šķirnes tiek veidotas konkrētai vajadzībai – agraī ražai, cietes ražošanai, frī kartupeļu ražošanai.

Otrs aspekts – augu veselības jautājumi. Ilze Skrabule: “Jaunās šķirnes parasti ir izturīgas pret nematodēm, jo vecās tā nemaz netika veidotas. Daudzi jau aizmirsuši, ka savulaik Latvijā izplatīta slimība bija kartupeļu vēzis. Tagad jaunajām šķirnēm ir stabila izturība pret to. Tāpat jaunajām šķirnēm ir augstāka izturība pret lakstu puvi.”

Trešais mūsdienu selekcijas aspekts – radīt kartupeļus ar paaugstinātu vitamīnu vai citu veselīgu vielu saturu. Interesanti, ka ļoti daudz cilvēku veselībai nozīmīgu vielu ir kartupeļos ar krāsainu mikstumu – zilu, violetu vai rozā. Selekcijas programmā patlaban pie tā tiek strādāts.

Ilze Skrabule: “Tolaik, kad kartupeļi ienāca Eiropā, tie bija arī ar krāsainu mikstumu – rozā, violeti. Izrādās, šīs krāsvielas ir antioksidanti, kas aizkavē

novecošanos. Mēs strādājam, lai izveidotu šķirnes ar krāsainu mikstumu un šādu iedarbību. Piemēram, kartupeļos ar violetu mikstumu esošie pigmenti antociānīni palīdz acu veselībai. Dabiskā veidā vēl tie ir mellenēs, bet šīs ogas pieejamas īsāku laiku, kartupeļi – visu gadu.”

Miltaino un vaskaino tendences

Klasiski latvieši sevi uzskata par miltaino kartupeļu cienītājiem, tomēr aptaujas rāda, ka jaunākā paaudze aizvien vairāk izvēlas vaskainā tipa kartupeļus. Tie arī raksturīgāki Rietumeiropā.

Ilze Dimante: “Mūsu institūta rīkotajās degustācijās lielākā daļa degustētāju sagrupējas ap “labo vidiņu” – vidēji miltainajiem vai vaskainajiem kartupeļiem. Ja kartupeļi ir ļoti miltaini vai galēji vaskaini, rezultāti sadalās pilnīgi pretējās pozīcijās – vieniem ļoti garšo, otriem ļoti negaršo.”

Agrās šķirnes tiem, kam nav pagraba

Piemājas dārzos cilvēki lielākoties audzē agrās šķirnes, jo vēlās nav kur uzglabāt.

Ilze Skrabule: “Ja nav pagraba, tā arī jārikojas – pašu dārzā izaudzējam tikai vasaras kartupeļus un nedaudz rudens sākumam. Jāizvēlas visagrākās un vidēji agrās šķirnes. No Latvijā izveidotajām, protams, ieteiktu ‘Agros dzeltenos’, arī jaunākas šķirnes ‘Monta’, ‘Rigonda’. Vēl arī agrāk diezgan populāro ‘Madaru’.”

Ilze Dimante piebilst, ka daudzi jautā pēc Latvijā radītās šķirnes ‘Mutagēnagrie’, taču šķirnes tiesības šobrīd pieder uzņēmumam, kas sēklu audzēšanu neveic. Līdz ar to, kamēr šķirne ir aizsargāta, sertificētu sēklu tai nav iespējams iegādāties.

Savulaik agrinuma ziņā etalonšķirne bija ‘Priekuļu visagrie’. Taču šobrīd šī šķirne netiek pavairota pārdošanai. Tā glabājas ģēnu bankā.

No agrajām patlaban populāra ir arī vācu šķirne ‘Solist’.

Lai ražu vēl vairāk pasteidzinātu, sēklas kartupeļus var diedzēt, sākot ar martu vai, vēlākais, aprīli, sēklu iznesot gaismā. Vietai nav obligāti jābūt siltai, bet noteikti gaišai. Vislabāk tā turēt 6–8 nedēļas, bet pietiktu arī ar divām nedēļām. Pirmkārt, gaismā izaugušie asni būs drukni, zaļi, nelūzīs. Otrkārt, hlorofils un citas vielas – īpaši solanīns, kas kartupeļi veidojas, kad tas ir gaismā, pēc iestādišanas pasargās augu no augšnes patogēniem. Arī stādot vēsākā augsnē, gaismā turētie sēklas kartupeļi labāk attīstās un aug. Ja izvēlēties agrās šķirnes un diedzējat, pirmie kartupeļi būs ēdami jau ap Jāņiem vai pat pirms tiem. Apēdiet visus un sēklai pērciet jaunus – sertificētus kartupeļus.

Tumsā asni stīdžē – pavasarī iznesot kartupeļus no tumšajiem pagrabiem, tiem ir gari, balti, trausli, neveselīgi asni. Tos pirms stādišanas labāk pat nolauzt – citādi augsnē tie sāks pūt un inficēs ar puvēm arī pašu sēklas kartupeļus.”

Ilze Dimante piebilst, ka agrie kartupeļi šķiet visgaršīgākie, jo ir pirmie, taču uzturvērtības ziņā vērtīgāki ir ilgāk augušie.

Vidēji agrās šķirnes rudens sākumam

Ja pašu audzētos kartupeļus grib ēst arī rudens sākumā, var izvēlēties vidēji agrās šķirnes.

Ilze Skrabule: "Ražības ziņā līdzvērtīga 'Laimdotai' ir Latvijā izveidotā 'Prelma'. Vēl no mūsu vidēji agrajām varu ieteikt šķirni 'Lenora'. Ar labām kulinārām īpašībām ir dažas vidēji vēlas šķirnes, kuras labi glabājas,

"Kartupeļu lakstu puves apkarošanai laksti jāmiglo ar 2 porc. Bordo (vai Burgundijas) šķidrumu. Tā reakcijai jābūt vāji bāziskai. Ja uz šķidrumā iemērta spoža naža asmeņa nogulstas vara slānis, tas norāda uz skābu reakciju. Šāds šķidrums lietošanai nav derīgs. Lai dabūtu vāji bāzisku reakciju, tam vēl jāpielej nedaudz kalķa piena. Pirmo reizi laksti jāapmiglo, pirms slimība vēl nav parādījusies, otrreiz pēc 3 nedēļām. Ja puve jau plašākos apmēros pārņēmusi kartupeļu lauku, miglošanai vairs nav panākumu."

Runājot par kolorado vabolēm,

katras konkrētas šķirnes ziedēšanas laikā, kā arī to, vai augsnē pietiks mitruma. Tāpēc labāk, ja dārzā ir vairākas šķirnes."

Piemēram, 2024. gada pavasarī Priekuļos kartupeļiem ļoti paveicās. Ilze Skrabule: "Drīz pēc iestādīšanas gan uznāca sausums, bet tikko stādītiem kartupeļiem nemaz tik ļoti mitrumu nevajag. Pirmos lakstus tie izdzen, balstoties tikai uz mātes bumbuliem, – pietiek gan barības, gan mitruma. Vēlāk vajag papildu mitrumu."

Tiesa, vasaras otrajā pusē, kad raža jau bija izveidojusies, tai kārtīgi pieaugt neļāva lakstu puve, kura uznāca ļoti strauji un ātri iznīcināja lakstus, ja netika lietoti augu aizsardzības līdzekļi. Bet kopumā par 2024. gada ražu nevaram sūdzēties."

Kuras šķirnes mājās izvēlas pašas

Ilze Skrabule: "Es kā selekcionāre nevienu šķirni nebrāķēju. Rasolam izvēlos 'Montu', pankūkām – 'Madaru', jo ar šo šķirni pankūkas nepaliek tumšas, krāsni cepšanai labprāt lietoju 'Prelmu'. Ja gribas miltainus vāritus kartupeļus, izvēlos 'Agros dzeltenos'."

Ilze Dimante: "Jo ilgāk strādāju ar kartupeļiem, jo vairāk novērtēju to daudzveidību. Turklāt gadu no gada garšas īpašības vienai un tai pašai šķirnei arī atšķiras. Tāpēc vienu gadu par manu favorīti kļūst, piemēram, 'Monta', citu gadu 'Lenora'."

Man patīk eksperimentēt – vienu un to pašu ēdienu pagatavot no dažādām šķirnēm. Tā var izjust, ka šķirnei ir nozīme ne vien dārzā izturībā pret slimībām, bet arī ēdienā." ☒

76 % somu priekšroku dod sertificētai sēklai, pat ja tā ir maza dobe piemājas pagalmā. Latvijā 80 % gadījumu stāda iepriekšējā gada vai pažiņu dotos kartupeļus.

piemēram, 'Gundega', 'Magdalena', 'Mandaga'."

No ārzemju šķirnēm pētnieces atzīst, ka populāras ir vācu šķirnes 'Vineta', 'Laura'.

Ilze Dimante: "Interesanti, ka gan Latvijā, gan Igaunijā cilvēki par abām minētajām vācu šķirnēm domā, ka tās ir vietējās, un ir pārsteigti, ka tas tā nav."

Pret lakstu puvi un kolorado vabolēm

Agro šķirņu audzēšana ir arī viens no risinājumiem pret kartupeļu lakstu puvi. Ilze Skrabule: "Agrās šķirnes paspēs nobriest, pirms lakstu puve būs pārņēmusi kartupeļu dobi. Laba izturība pret lakstu puvi ir 'Montai' un 'Rigondai'. Arī 'Lenora' ir salīdzinoši izturīga."

'Imanta' ir vidēji vēla šķirne, taču tai ir laba izturība pret lakstu puvi."

Ilze Dimante: "Interesanti, ka izturīgākās šķirnes palīdz labāk noturēties blakus augošajām, mazāk izturīgajām. Šķirnes cita citai palīdz."

Ļoti sens līdzeklis pret lakstu puvi ir "Bordo" šķidrums, kas reiz radīts lakstu puves un vīnogu sēņu slimību apkarošanai, bet joprojām mūsdienās tiek lietots arī citām dārza kultūrām, ieskaitot tomātus."

Pētniece citē "Sētas un Druvas" 1937. gada 15. jūlija numurā rakstīto:

piemājas dārzā kā visefektīvāko risinājumu Ilze Skrabule iesaka vaboļu un kāpuru nolasīšanu vai nopurināšanu. "Ja regulāri nopurina lakstus, vaboles un kāpuri nokrīt zemē. Kamēr tie uzrāpo atpakaļ, kartupeļi aug. Mēs esam pētījumus pārbaudījuši paši savos laukos – ir starpība, vai purināšana veikta vai ne."

Vēl var lakstus apsmidzināt ar vienkāršu līdzekli – zaļajām ziepēm. Tās kāpuriem negaršo, un uz brīdi būs miers. Pēc lietus, protams, jāsmidzina atkal."

Kāpēc vienu gadu šķirnei laba raža, citu gadu maza

Ilze Skrabule: "Noteikti stādiet vismaz divas, bet vēl labāk – trīs šķirnes. Jo katru gadu kāda šķirne padodas labāk, cita sliktāk. Stādot vairākas, būs garantija, ka tiksiet pie ražas."

Kas to ietekmē? "Tas atkarīgs no temperatūras, kāda ir laikā, kad konkrētai šķirnei veidojas jaunie bumbuli. Ja ir ļoti karsts, parasti aizmetas mazāks skaits kartupeļu, bet tie izaug lielāki. Lietainā laikā veidojas vairāk bumbulu, bet vēlāk tie neizaug tik lieli. Pastāv uzskats, ka jaunas ražas bumbuli sāk veidoties ziedēšanas laikā, tāpēc pēc ziedēšanas kartupeļiem jānodrošina mitrums augsnē. Ja nelīst, nekaitētu laistīšana. Stādot ir neiespējami paredzēt, kāda būs gaisa temperatūra

Vai varēs nopirkt sēklu



Raksta tapšanas brīdī Priekuļos sertificēts sēklas materiāls 2025. gada sezonai vēl tika gatavots. Pētnieces ieteica jau janvārī, negaidot pavasari, zvanīt un vienoties par sēklas daudzumiem un iegādes laiku.

Tālr.: 25986504; e-pasts: solvita.survillo@arei.lv; ieva.lozberga@arei.lv