

Hipeastrum z Brazylii

Jyrki Jalkanen

redakcja czasopisma „Puutarha & kasvatus”
Helsinki, Finlandia

Brazylijski klimat jest idealny dla roślin — z odpowiednią temperaturą w każdym dniu roku, wystarczającymi opadami deszczu i tylko niewielkimi mrozami — a gleby są żyzne. Ciekawego, że większa część światowej produkcji cebul hipeastrum zlokalizowana jest właśnie w Brazylii. Ciekawym i najstarszym ogrodnictwa stanowi miasteczko Holambra leżące około 200 km od São Paulo.

fol. BBH

Najważniejszym tamtejszym producentem cebul hipeastrum jest mająca holenderski rodowód firma Terra Viva, która zatrudnia 1300 pracowników i posiada 12 000 ha gruntów (oprócz tych roślin, uprawia m.in. ziemniaki, prowadzi też szkółki) — część z nich zajmują cieplarnie z uprawami kwaciarskimi i warzywnymi.

Cebule hipeastrum sprzedajemy pod markową nazwą „Brasbonitas”, gros jest eksportowane do wielu krajów



Fot. 1. Frans Schoenmaker, Michel van der Meij, Adilson Ribeiro i Marcelo Martins odpowiedzialni za produkcję cebul hipeastrum „Brasbonitas”



Fot. 2. Na dużej cebuli hipeastrum zawiązuje się do 10 cebul przybyszowych, które w Brazylii osiągają rozmiary handlowe zaledwie po ponadrocznej uprawie

świata — mówi Holender Frans Schoenmaker (fot. 1) jeden z dwóch braci, którzy są właścicielami przedsiębiorstwa Terra Viva założonego w 1959 roku (produkcję hipeastrum rozpoczęło w 1987 r.). Na rynek lokalny kierujemy pewną partię cebul, a także kwiaty cięte hipeastrum oraz rośliny w doniczkach — dodaje. Produkcja ta wymaga dużych nakładów pracy ręcznej, choć niektóre procesy zostały zmechanizowane. Stało się to koniecznością, gdyż niedostatek pracowników zaczyna być główną bolączką przedsiębiorców w Brazylii — duże miasta przyciągają ludność, w tym potencjalnych robotników. Terra Viva na razie jednak sobie radzi i nie ma wakatów.

Uprawę hipeastrum można w tym kraju rozpocząć w dowolnej porze roku, toteż o terminach produkcji de-



Fot. 3. Po kilku tygodniach od posadzenia w polu cebul przybyszowych wyrastają z nich liście (nawadnianie kropkowe zapewnia właściwą wilgotność podłoża)



Fot. 4. Rośliny na plantacji są oglądane, zanim kwiaty się rozwiną



Fot. 5. Sprawdzenie, czy cebule osiągnęły wartość handlową i nadają się do zbioru, polega na: rozcięciu cebuli (a), odsłonięciu generatywnych jej części (b); kiedy drugi z najwyższych pedów kwiatostanowych (tu są trzy) ma ok. 2,5 cm wysokości, można wykopywać cebule (c)

cydują odbiorcy towaru. Jeśli kwitnienie z cebul wyprodukowanych w rejonie Holambry miało nastąpić w Europie około Bożego Narodzenia 2008 roku, należało je posadzić na plantacji w lutym, marcu 2006 r. Materiałem były drobne cebule przybyszowe. Niektóre odmiany, o niewielkim współczynniku rozmnażania trzeba zmuszać do wytwarzania takich cebul (fot. 2) poprzez pionowe rozcinanie cebuli macierzystej na 10 części — sadzonek. Cebule przybyszowe bądź takie sadzonki posadzone do gleby szybko wypuszczają liście (fot. 3), które wkrótce zakrywają jej powierzchnię, co zapobiega wyrastaniu chwastów. U młodych roślin usuwa się kwiaty (fot. 4), aby części generatywne nie osłabiały rozwoju cebul. Zazwyczaj okres produkcji handlowych cebul hipeastrum (fot. 5) wynosi w Brazylii 14–15 miesięcy, podczas gdy w Holandii trwałoby to od 3 do 4 lat i wymagałoby corocznego wykopywania cebul, a następnie sadzenia ich na plantacji.

Cebule przeznaczone do uprawy na kwitnienie w okresie bożonarodzeniowym 2008 roku wykopano w kwietniu ub.r. Ich zbiór odbywa się następująco: zawieszona na traktorze maszyna podcina korzenie roślin, a następnie 50 pracowników wykopuje cebule ręcznie z zagonów (fot. 6 na str. 146).

Cebule umieszcza się w skrzyniach i dowozi na stanowiska do czyszczenia znajdujące się przy taśmociągu w hali. Na początku tej linii technologicznej wyplukiwana jest ziemia i inne zanieczyszczenia. Następnie pracownicy odcinają nożami większość korzeni i czyszczą z zaschniętych liści pozostałości lody (fot. 7). Później cebule układane są jedną warstwą w płytkich skrzynkach i suszone przez kilka dni.

Kolejnym etapem jest sortowanie cebul, których obwód decyduje o ich przeznaczeniu. Większość europejskich producentów kwiatów hipeastrum kupuje cebule wyboru 28/30, do USA trafiają te obwodzie ponad 38 cm. ▶



Fot. 6. Wykopywanie i zbiór cebul hipeastrum w Brazylii

◀ Cebule mniejsze niż 20-cm są sadzone na plantacji reprodukcyjnej. Do niedawna — podobnie jak gdzie indziej na świecie — kalibrowanie odbywało się tradycyjnie, przy użyciu planszy z okrągłymi otworami (fot. 8). Terra Viva zastosowała ostatnio system polegający na kwalifikowaniu cebul do poszczególnych klas na podstawie ich masy (ważenie), co daje bardzo korzystne rezultaty — dobre wyrównanie materiału w obrębie wyboru (fot. 9).



Fot. 7. „Obróbka” cebul po przywiezieniu z pola

Posortowany towar pakowany jest do plastikowych skrzynek, w których cebule transportowane są statkiem do Europy (w kwietniu, maju). „Podróż” trwa 3 tygodnie i kończy się w Holandii — w jej trakcie (a następnie w hurtowni Kebol BV w Kraju Tulipanów) cebule są preparowane.

Holenderska firma Kebol BV jest odpowiedzialna za światowy marketing cebul hipeastrum „Brasbonitas”. Kierownik działu sprzedaży tej spółki Michel van der Meij



Fot. 8. Dotychczas kalibrowało się cebule ręcznie

wyjaśnia, że w Holandii, która kiedyś była prawie wyłącznym producentem cebul hipeastrum, produkuje się ich obecnie zaledwie kilka procent z ogólnej liczby tych trafiających na międzynarodowy rynek. Ponad połowa pochodzi natomiast z Brazylii, a reszta z południowej Afryki oraz Chile.

Ameryka Południowa jest naturalnym miejscem uprawy hipeastrum, które pochodzi z tego kontynentu (m.in. w rejonie Holambry znajdują się stanowiska tej rośliny) — rośnie tam dziko ok. 50 gatunków z rodzaju *Hippeastrum*, niektóre wykorzystywane są do prac hodowlanych. Tworzenie nowych odmian odbywa się w Holandii, ale te, które mają być kierowane na rynek, testowane są w Brazylii, na poletkach doświadczalnych. Wprowadzenie nowej odmiany do handlu następuje po upływie 8–10 lat.



Fot. 9. Firma Terra Viva wprowadziła zmechanizowane kalibrowanie cebul, według ich masy (każda cebula jest ważona osobno w niebieskiej tacce)

Odmiany pod marką „Brasbonitas” oferowane są (poza jednym wyjątkiem) wyłącznie przez firmy Terra Viva i Kebol. Są to na przykład ‘Orange Sovereign’, ‘Red Lion’, ‘Minerva’. W skali globalnej zwiększa się popyt na białe odmiany, których cebule jednak trudno się reprodukuje, i nie zawsze udaje się dostarczyć na rynek wystarczającą ich ilość.

Tłumaczenie: Alicja Cecot