

PRIDELOVANJE AJDE

Na slovenskih kmetijah je možnosti setve ajde veliko več, kot se je dejansko izvaja. Ajda je tradicionalna poljščina, oziroma zelo stara poljščina, po poreklu iz Azije, največ je pridelujejo na predelu vzhodnoevropskih držav, pa tudi v Franciji. Zrnje je zelo bogato z ogljikovimi hidrati, beljakovinami in minerali, zato ima svoje mesto predvsem v ljudski prehrani. V Sloveniji so poznani izdelki iz ajde: ajdovi žganci, ajdove pogače, ajdov kruh, ajdnek, ajdova kaša in še drugi.

Posevek ajde je tudi zelo primerna pozna paša za čebele. Najbolj pogosto jo sejemo kot strniščni posevek ali po spravi zgodnjega krompirja. Optimalna temperatura za rast je od 13-26 °C. Na temperaturi nad 30 °C se upočasni rast ajde, prav tako pod temperaturo 12 °C.

Ajda ima velike potrebe po vlagi, je znana po visokem transpiracijskem koeficijentu od 504-592. Posebej velike potrebe po vlagi ima ajda v času cvetenja, oplodnje in nalivanja zrnja. Pomanjkanje vlage v tem obdobju zmanjša število oplojenih cvetov in zmanjša pridelek. Najboljše uspeva na plodnih in dobro strukturnih tleh.

Zgodnejša setev je za ajdo bolj primerna, ker je pri poznih setvah pridelek vprašljiv, predvsem zaradi nižjih temperatur v septembru in začetku oktobra.

GNOJENJE, PREDSETVENA OBDELAVA IN SETEV AJDE

Pri gnojenju z dušikom je potrebno biti pazljiv, ker ta podaljša čas rasti do cvetenja in pregnojena ajda rada poleže. Ajdi zelo dobro koristi fosfor. Optimalno razmerje NPK hranil v tleh je 1:0,8-1,2:0,8. Z organskimi gnojili praviloma ne gnojimo. Ajdi gnojimo z mineralnimi gnojili in to 40 -70 kg/ha N, 40 -90 kg/ha P₂O₅ in 40 -60 kg/ha K₂O. Vsa fosforna in kalijeva gnojila, ter polovico dušičnih gnojil je potrebno vnesti v tla pred setvijo. Z drugo polovico dušičnih gnojil pa dognojujemo ajdo, ko doseže višino 10-15 cm.

Večina njiv za pridelavo ajde ima dovolj založenosti s hranili in praktično dodatno ne gnojimo. Zaradi skromnih potreb po gnojenju je primerna za pridelovalce, ki se želijo izogniti pretirani uporabi mineralnih gnojil.

Pred setvijo ajde je lahko v kolobarju katerakoli poljščina, ki smo jo zmerno gnojili, neprimeren predposevek je koruza, zlasti če smo v njej pretirano uporabljali herbicide. Dovolj gost posevek ajde bo njivo pustil čisto tudi po žetvi.

Setev je potrebno opraviti čimprej po spravi ječmena oziroma zgodnjega krompirja. Sejemo lahko gosto na medvrstno razdaljo 15 cm. Pri gosti setvi sejemo 60-90kg/ha semena, pri širši medvrstni razdalji pa 40-60 kg/ha. Seme sejemo na globino 2-6 cm, odvisno od talnih in klimatskih razmer v času setve. V sušnih razmerah se priporoča valjanje posevka takoj po setvi, da vzpostavimo boljše pogoje kaljenja. V primeru, da se takoj po setvi naredi skorja jo prečno prebranamo.

OSKRBA POSEVKOV AJDE DO ŽETVE

Ajda zelo dobro reagira na dognojevanje, vendar ga je potrebno opraviti pred cvetenjem. Pridelek ajde je zelo odvisen od opravevanja, zato je prisotnost čebel v bližini posevkov ajde pozitiven ukrep pri pridelovanju. Ajda slabo prenaša sušna obdobja, zato koristi namakanje kot oroševanje, to zelo dobro vpliva na višino pridelka.

Od škodljivcev še največ škode naredijo ptiči in divjad: ptiči pobirajo posejano seme in kljuvajo voščeno zrela zrna, divjad, pa objeda socvetja. Njivo lahko zaščitimo z plašili - trakovi, oziroma z ograjami.

Na njivah kjer so prisotni širokolistni pleveli je pridelovanje vprašljivo. Lažje je tam kjer so prisotni oskolistni pleveli, ki jih lahko tretiramo s herbicidi. V večini pri nas ni potrebno kemično zatiranje plevelov, saj ajda zaradi goste setve deluje čistilno na tla, praktično zasenči tla. Žetev je potrebno opraviti s kombajnom takrat, ko je 2/3 zrnja obarvano s sivo barvo. Ker se zrnje precej osipa, so za žetev primernejši kombajni s podaljšano mizo, podobno kot pri žetvi oljne ogrščice.

Ponekod ajdo na manjših kmetijah še vedno žanjejo in vežejo v snope, ki jih obesijo v kozolec in ko se dovolj posuši jo omlatijo. Način spravila je tudi zlaganje snopov v kupe na njivi, da se tam posuši. Najpogostejša je žetev z žitnimi kombajni, v suhem vremenu. Ajdo lahko žanjemo s kombajnom tudi po prvih jesenskih slaneh, da se nekoliko bolj osuši steblo tudi steblo.

V predelih, kjer je v času žetve vreme bolj vlažno, ajdo najprej visoko pokosijo (20 do 30 cm, nato ostane na strnišču, da se nekoliko osuši in nato omlatijo. Značilni okus in kakovost ajde ter izdelkov iz ajdove moke ohranimo s sušenjem zrnja na približno 12% vlažnosti.

Prispevek pripravil
Peter Pribožič