

Salds kā zirnis



Aina Kokare

Vadošā pētniece

Agroresursu un ekonomikas institūts

17.06.2023.



Lauka zirņi

tos audzē zirņu sēklu iegūšanai sausā veidā

- Baltziedu zirņi – dzeltenas un zaļas krāsas apaļas sēklas
 - tos loba, šķeļ un tos vāram biezenī un liekam zupās
- Sārtziedu zirņi - brūni pelēkas marmorētas sēklas
 - tos vāram veselus



Dārza zirņi

Dārza zirņi – jeb lobāmie zirņi



- kurus lobam un ēdam kā zaļos zirņus,
- tos arī lieto konservēto zaļo zirniņu gatavošanai,
- saldēšanai
- izteikti saldi!

Ar pākstīm ēdamie zirņi-devē par cukurzirņiem

pākstīm nav pergamenta slāņa



- *Pisum sativum* var. *Saccharatum* (cukurzirņi) ēd zirņus ar visām pākstīm, iepriekšminētajiem tiem atšķiras ar to, ka pākstis ir apaļākas un biezākas (gaļīgākas). Arī lasā un ēd kamēr jaunas un sulīgas.
- *Pisum sativum* var. *Macrocarpon* (*snow pea*, vai *sniega zirņi*), ēd kamēr pākstis vēl jaunas un zirniši iekšā ļoti mazi
- **Labāk pacieš augstas temperatūras, kā lobāmie zirņi**

Bauda garšas kārpiņām - viens no saldākajiem svaigiem dārzeņiem

- Galda bietēs 8%
- Saldās kukurūza 6,3%
- Zirņi 5.9-6% cukurs
- Proteīns,
- Minerālvielas Fe, K, Mg, P
- Šķiedrvielas,
- Vitamīni A, B1, C , E
- Antioksidanti



Cukuru daudzums zirņos atkarīgs no

- no zirņu attīstības pakāpes pākstī:
- Pākstis padrukņas, tumši zaļas spīdīgas, vaskainas
 - Jo zirņi mazāki jo saldāki
- Pākstis gaišākas, reljefainas
 - Zirņi lieli, cieši saspiedušies pākstī - mazāk saldi



Vākšana



- Novāktie zirņi ir jāsatavo pēc iespējas ātrāk, kamēr saldi, jo ilgāks laiks paies, līdz satavošanai, jo mazāk saldi zirņi būs.
- Jo ilgāk jūs tos atstājat, jo vairāk to dabiskais cukurs pārvēršas par cieti.
- Labs risinājums ir saldēšana, kur šis process ir apturēts

Vākšana



- Pākstis, biezas, spilgti zaļas (nav blāvas)
- Tās vāc bieži (katru dienu), lai nepārgatavojas, jo tad zirņi vairs nav tik saldi, jo cukuri pārvēršas cietē
- Vāc pākstis rīta pusē, kad tikko rasa ir pazudusi, tad pākstis būs kraukšķīgākas un zirņus būs vieglāk izlobīt

Nekas nav garšīgāks par tikko noplūktu dārza zirņi

- Ēdiet tos svaigus – tikko noplūktus no dobes:
- Saldēti zaļie zirņi (pākstis) saglabā svaigo zirnīšu garšas īpašības:
- Zirņus vara pāris minūtes un tikai tik daudz ūdens, lai tie pārklātos – bez sāls, kas padara tos cietus.
- Svaigi vai saldēti zaļie zirnīši neizraisa gāzu veidošanos, ja vien jums nav īpašas jutības pret zirņiem vai pākšaugiem vispār



Audzēšana

- Sēj agri pavasarī, iesilušā augsnē, kad pietiekoši mitruma
 - Sēj šķirnes ar dažādu ienākšanās laiku, lai ilgāk būtu pieejami svaigi zaļie zirņi
 - Var sēt vasaras vidū vai otrajā pusē (svaigam patēriņam)
- **Apdraudējumi:**
 - Putni:
 - izrauj dīgstus (noklāt ar vieglu materiālu)
 - Noknābā jaunās pākstis (piesien vizuļojošas lentas)
 - Sakņu puve, ja jaunie augi paliek dzelteni un vīst, zirņus tajā pašā vietā, ne ātrāk kā pēc 5-6 gadiem
 - Zirņu svītrainais smecernieks – izgrauž robiņus lapās
 - Tumšais zirņu tinējs – grauž zirņus pākstīs

Sezonas aktualitāte – sausums un karstums

Augi ļoti jutīgi pret mitruma un karstuma stresu ziedēšanas fāzē

- **Mitruma deficīta apstākļos:**

- Strauji pārziedēs (**mazāk pākšu**), mazāk veidojas produktīvo posmu
- iet bojā sēklu aizmetņi pākstīs (zems sēklu skaits pākstī)
- Īsas pākstis ar maz zirņiem pākstī

- **Pārmērīgs mitrums**

- Paldzina ziedēšanu (sevišķi garajām šķirnēm)



- **Svarīgi ir šajā laikā zirņus laistīt !**

Karstums

- Optimāls siltums 20- 25°C
- Karstums >25°C
 - Samazina putekšņu dzīvotspēju
 - negatīvi ietekmē apputeksnēšanos,
 - pākšu aizmešanos un sēklu aizmešanos pākstīs



Sakņu sistēma sekla un trausla – karstā, sausā laikā neravēt un neraut laukā nezāles, var mulčēt