

VERA MIKOLČEVIĆ

**R A D I Ć**  
(sorte i namjena uzgoja)

Kod nas se više uzgaja u kućnim vrtovima nego na većim površinama. Proširen je ponajviše u priobalnom području Vipovsko i Goriško u Sloveniji i u Istri i Dalmaciji. Ova kultura je kod nas u proširenju, pogotovo, uzgoj za zimsku potrošnju.

*Klasifikacija sorti obzirom na boju lišća i namjenu uzgoja*

grupa	s o r t e	Populacije, odlike
<b>Zeleni</b>	Witloof belgijski	rane do vrlo kasne
	Milanski	
	Pan di Zucchero	Gradina (Bejc)
	Tržaški salatnik	Goriški salatnik, Bianco di Lusia
<b>Šareni</b>	Castel Franco	Extra rani Marina
	Šareni di Chioggie	Sred. rani Clodie
		Kasni Flog
<b>Crveni</b>	Treviški	Dosson kasni
	Verona	Verona »Scarla«.
		Verona »Omega«.
		Verona »Bacciolo«.
	Crveni Goriški	
	Rosso di Chioggie (Crveni iz Chioggie)	Verona »à Palla«. vrlo rani Cic. pallarossa precoce rani Cic. rossa à palla sred. kasni Cic. Sotomarina kasni Cicoria como.

**Zeleni radić tipa »witloof«** je najprošireniji u Francuskoj i Belgiji; uzgaja se i u drugim evropskim zemljama. Francuzi su detaljno proučili uzgoj »witloofa« jer ga siju godišnje na oko 12.000 ha. Razradili su mehanizaciju proizvodnog procesa od sjetve do berbe, tehnologiju čuvanja korijena i proizvodnju »šikona« u zato potrebnim prostorijama. U katalogima francuskih sjemenskih kuća lansira se više od 20 sorti tipa witloof, među njima pet hibridnih. Dije ih obzirom na: dužinu vegetacije (nicanje zrioba korijena), zahtjev prema temperaturi u vegetaciji i potrebe za toplinom i vlagom za vrijeme forsiranja.

Dr Vera MIKOLČEVIĆ, znanstveni savjetnik, Zavod za povrčarstvo FPZ Zagreb

Razlikuju: ekstra rane sorte za forsiranje u VII — IX  
 Rane sorte za forsiranje u X — XI  
 Normalne sorte za forsiranje u XII — II  
 Kasne sorte za forsiranje u III — IV  
 Veoma kasne sorte za forsiranje od V bez grijanja

Tip »witloof« je znatno manje proširen u Italiji, koja je najpoznatija po uzgoju radića (izuzevši »witloof«) među evropskim zemljama. Uzgaja ga na oko 7.000 ha. Najprošireniji su u Italiji radići koji formiraju glavice za zimska branja a to su crveni radić »verona« i »crveni di chioggie«.

Spomenute sorte radića uzgajaju se na više načina obzirom na upotrebu jestivog kvalitetnog dijela.

Razlikujemo:

1. Sorte prikladne za zeleni rez tj. košnju mladih listova
2. Sorte za forsiranje
3. Sorte koje formiraju glavice
4. Sorte za kombinirani uzgoj.

Zahvaljujući osobenosti sorti, radić se uzgaja i troši u toku cijele godine te napose kroz zimske mjesece: ljeti (VI—IX) uživa se lišće košnjom zelenog reza, jeseni i zimi beru se glavice (X—III) i nježni izbjeljeli izboji koji se proizvode forsiranjem (XII—III). Od kasne ljetne sjetve beru se u II—III mjesecu mlade cijele biljke (rozetice).

## ZELENI RADICI

**Milanski** razvije malene zelene glavice vrlo ukusne. Sije se tokom cijelog ljeta za rezanje i uzgoj glavice za jesensku ranu i kasniju potrošnju. U blagoj klimi prezimljuje u razvoju rozete.

**Pan di Zuccheru (Cukerin)** ima zelene produžene stožaste glavice koje izrastu i do 40 cm.

Sije se koncem VII do konca VIII da formira glavice do zime (IX—XII). Ne prezimljuje vani na polju.

**Tržaški salatnik** je tipična sorta koja se uzgaja za »rez« zato se gusto sije. Brzo raste poslije rezanja mladog lišća. Prvi rez je najbolji, drugi i treći nešto slabiji, a četvrti najslabiji po rodnosti i kvaliteti. Lišće je intenzivno zelene boje više okruglasto i dosta gorkog okusa. Ako se lišće »bijeli« (pokriva) postaje ukusnije i manje gorkog okusa.

Sije se 2—3 x kroz ljeto za višekratno kontinuirano branje. Otporan je protiv mraza i bere se i u rano proljeće u II—IV mjesecu (u blagoj klimi).

Ove 3 sorte se uzgajaju za rez mladog lišća. Od njih je najotporniji »tržaški salatnik« koji prezimljuje vani i daje u proljeće (II—IV) prvi rez iz jesenske sjetve (VIII).

»Milanski« i »pan di zuccherò« se uzgajaju za rez lišća kao i za uzgoj glavica. Više se sade za dobivanje glavica za jesenska branja (IX—XII), ne podnose jače mrazeve u glavicama. U pojedinim blagim mikrolokacijama »milanski radić« se bere u XII mjesecu. U blagoj zimi može prezimiti u rozeti i formirati glavice u proljeće (III—IV).

## ŠARENI RADICI

**Castel franco** — U početnoj fazi rasta ima zelene listove sa malo naglašenom glavnom žilom lista. Kasnije lisna plojka na rubovima se malo nazubljuje. Pojavom hladnoće pojave se veće i manje crvene ili violetne pjege koje ostaju do berbe.

Za vrijeme forsiranja (bijeljeno) nutarnji središnji listovi ne formiraju glavice već ostaju u obliku rozete. Osnovna boja bijeljenog radića je zelena do krem bijela. Lisne pjege koje su pravilno raspoređene postaju svijetlo-ljubičaste do crvenoljubičaste i živocrvene boje. Lisna rozeta kod bijeljenog radića je rahlija i nježnija slična cvijetu orhideje u poredbi s rozetom koje izraste vani na otvorenom polju.

Glavni korijen je malen (iz kojeg izraste rozeta) a jestiva rozeta je vrlo krta i nježna prijatno gorkasta okusa. Šareni »castelfranco« je poznat kao najkvalitetniji radić.

Sije se tek u VI—VII da se proizvedu biljke (korijenje) za forsiranje u XI—III mjesecu.

**Šareni iz Chioggie** — Nastao je iz Castelfranca. Amateri — vrtlari su individualnim izborom poboljšali lokalne populacije i dobili nove populacije koje se danas najviše traže.

U početnoj fazi razvoja nema razlike u listovima između crvenog i šarenog iz Chioggie. Tek kasnije u porastu ovalnih i valovitih listova pojavljuju se osnovna zelenocrvena boja i veće i manje pjege crvenozelene, crvene i bijele. Kasnije listovi rozete formiraju srce (glavicu) koja je karakteristične boje obzirom na tip (odliku) kojemu pripada. Glavice formira dosta velike 10—14 cm čak i do 18 cm duge. Zbog veće krupnoće glavice postižu se urodi 100—200 q/ha. Glavno lisno rebro nije izraženo. Listovi su veći i imaju nešto manje gorčine u poredbi s drugim tipovima radića. Glavni korijenov vrat je slabo razvijen iznosi 2—7 cm. Razlike među ranim i kasnim odlikama su u početku formiranja glavice. Svaka odlika se razlikuje svojom tipičnom bojom i upotrebljava se uglavnom za bijeljenje zato se sije koncem VII a sadi koncem VIII za uzgoj korijena koji se vadi pred zimu.

## CRVENI RADIĆI

**Treviški** — Biljka ima sabljaste listove i uspravan porast rozete. Listovi su u početku zeleni s crvenkastim žilama. Ima srednje debeo korijen. U jesen kad nastupe hladnoće listovi dobivaju crvenu boju. Kad se obavlja forsiranja (bijeljenje) biljka formira srce koje izraste 20—25 cm. U tom stadiju rasta, izražena je lisna žila koja je glatka više ili manje široka i bijela. Postrane žile su bijele do crvenkaste. Gorkost okusa je dosta izražena i osobita, zbog čega se ova sorta jako cijeni.

Raniji tip »zero blanco« je manje otporan na hladnoću i nije previše crven. Ima manje i veće mrlje crvenkaste boje. Kod forsiranja rozeta je jače razvijena.

Kasniji tip »dosson« ima manju rozetu, otporan je na zimu. Plojka je žučkastosvijetlocrvene boje. Crveni treviški radić je najdelikatnija sorta i obavezno zahtijeva forsiranje (bijeljenje):

**Crveni Verona** — Smatra se da je nastao iz treviškog crvenog odabiranjem biljki s kompaktnijom glavicom i zaobljenim lišćem. Ne uzgaja se za forsiranje već samo za uzgoj poluglavice i glavice. U početnom rastu, boja listova se potpuno mijenja iz zelene u šareno crvenu i vinsko crvenu boju. Pojavom hladnoća boja postaje tamnija i biljka formira sve izraženije srce i glavicu. Glavna žila lista je jače razvijena, jače izražene bijele boje. Lisni rub je gladak.

Oblik glavice u očišćenom stanju sličan je crvenom radiću iz Chioggie, glavica ali ima nešto manju prosječnu težinu. Korijen je dosta debeo i dug 3—6 cm. Ima više oblika ovog radića od ranih do vrlo kasnih za branja od XII do III mjeseca.

**Crveni iz Chioggie** — Nastao selekcijom iz Castelfranca. U početnom rastu listovi su zelene boje ili blago šareni s malo razvijenim srcem ili bez njega. U kasnijem rastu listovi postaju živo crvene boje i formiraju srce i glavicu koja je tipično kuglasta oblika prosječne težine do 500 grama. Okus je dosta gorkast i izraženiji s pojačanom bojom lista. Korijen u glavici je slabo razvijen, vratni promjer do 2 cm. Kod čišćenja glavice za prodaju korijen se odreže do vrata.

Rodi 70—120 q/ha. Ranije odlike sijano u VII<sub>2</sub> sadimo VIII<sub>3</sub> za branja u X. Srednje kasne i kasne odlike sadimo u VIII<sub>1-3</sub> za branja od XII do II<sub>3</sub>.

**Crveni goriški** — Populacija dosta neujednačena, proširena u okolici Gorice i Vipave. Jače je neujednačen po veličini i obliku rozete i obojenosti listova. Prednost mu je u tome što je otporan na zimu. U jesenskom hladnom periodu listovi crvene ili su pjegasto crveni; u početnom rastu listovi su zeleni. Kroz zimu ostaje vani i dobro prezimljuje u rozeti koja se upotrebljava za branje tokom cijele zime. Može se upotrebiti i za zeleni rez jer brzo raste. Sije se od III—VI za zeleni rez od VI—VII<sub>1</sub> za razvoj rozete za zimska branja. Može se upotrijebiti i za bijeljenje.

Prema potrošnji sjemena u prometu može se zaključiti da kod nas najviše se siju sorte »tržaški salatnik«, »pan di zucchero« i sorta »verona«, ostale sorte siju se tri puta manje.

U priobalnoj Dalmaciji najviše se uzgaja radić za zeleni rez, manje za uzgoj glavice.

U Istri i nekim predjelima Slovenskog primorja uzgoja se radić za sve namjene uzgoja.

- a) sjetva tokom proljeća i ljeta za zeleni rez
- b) kasna ljetna sjetva za rana proljetna branja II—III mladog radića (rozetice). Traži mnogo radne snage za branje.
- c) uzgoj radića »verone« u ranijoj (V—VI) i kasnijoj sjetvi (VII) za zimsku branja u razvijenoj glavi, poluglavice i rozeti.

U posljednjih 4—6 god. pojavljuje se radić »verona« na zagrebačkom tržištu u zimskim mjesecima (XII—IV) kojega uzgajaju prigradski vrtlari. Potreba za radićem u zimskim mjesecima je velika. Znatne su mogućnosti za plasman baš zimskih sorti »verona i »crveni« iz Chioggie koje se beru od XII do III mjeseca. Priobalni krajevi su veoma pogodni za uzgoj tih zimskih sorti koje formiraju poluglavice i glavice.

U Italiji, Austriji i nekim drugim zemljama veoma je proširen uzgoj sorti za potrebe »forsiranja« (ubrzavanja) koje se provodi na različite načine. U Italiji se najviše primjenjuje plastika (tuneli pokriveni folijama, klijališta i sl.) za forsiranje radića. Skoro se u svakoj okućnici uzgajaju sorte za forsiranje koje se kasnije provodi tokom cijele zime od XII do IV mjeseca.

Radić je vrlo zdrava hrana i korisno je da se uzgaja u svakom kućnom vrtu pogotovo da se proširi i uzgoj za tržište.