

Biznesa projekts "Ķirbis" sadarbībā ar Z/S "Ezerkauliņi"

Prioritāro biznesa projektam ir ierobežots sēklas materiālu daudzums, lūdzam līdz 19. martam aizpildīt pieteikuma anketu: https://ej.uz/mazpulcenu_projekti_2021

Katrs atbildīgs, strādīgs un rūpīgs mazpulcēns no Z/S "Ezerkauliņi" projekta īstenošanai saņems 1 šķirni- 100 ķirbju sēklas (cena ~1 euro), audzē 100 kvadrātmetros (m²).

Biznesa projekta uzdevumi:

- izaudzēt vismaz 100 kg ķirbjus;
- pārdot vismaz 75% no izaudzētās ražas vietējos tirdziņos, ēdināšanas uzņēmumos vai veikalos.

Akcija – Lielākais ķirbis!

Akcijā var piedalīties ikviens mazpulcēns, kurš pats iegādājas ķirbju sēklas, lolo un lutina ķirbju stādus, un izaudzē lielāko ķirbi. Rudenī varēs piedalīties ikgadējā ķirbju svēšanā Rīgas Zooloģiskajā dārzā. Akcija nav saistīta ar biznesa projektu "Ķirbis".

Kontaktpersona Laila Zupa, tel. 26114313, e-pasts:laila.zupa@gmail.com

Biznesa ķirbja audzēšanas padomi

Biznesa ķirbja pazīmes:

- Hokaido tipa, vidēja lieluma, oranžā krāsā ķirbis
- 1 ķirbis sver 1-1,5 kg

Sēšana/stādīšana:

Ķirbju sēklas sēj dēstu kastītēs aprīlī, dēstus audzē telpās 15-25 ° C temperatūrā vai tieši augsnē maijā.

Dārzā dēstus izstāda pēc salnām - saulainā vietā, trūdvielām bagātā augsnē.

Sēj/stāda 30-50 cm krūms no krūma, 1,5 m starp rindām, vidēji 1 stāds uz 1 m².

Augšana:

Veģetācijas periods 115 dienas no sēklu sējas. Augiem ložņājoši, vidēji spēcīgi augoši dzinumi.

Zied no jūnija līdz augustam. No viena ķirbja stāda izaug 1-2 ķirbīši.

Novākšana un uzglabāšana:

Augusta vidū ķirbji ir gatavi, vēlammais laiks ķirbju vākšanai ir augusta pēdējā nedēļa, galvenais, lai ir sauss vākšanas laiks un noteikti pirms salnām.

Novāktos ķirbjus, jānoliek un jāglabā sausā vietā. Tad ķirbji glabājas līdz janvārim.

Kvalitatīvus ķirbjus bez bojājumiem varēs pārdot Z/S "Ezerkauliņi".

Pagatavošana:

Kulinārijā šis ķirbis kļuvis arvien populārāks. Ķirbīšus iesaka cept, pildīt ar citiem dārzeņiem. Kā arī var izmantot, krēmzupā, sacepumos, kūkās, sulās. Cepti vai vārīti ķirbji kļūst miltaini.

Izņemto ķirbju mīkstumam ar sēklām izkaltē cepeškrāsnī, samaļ pulverī un pievieno kā miltus pankūkām, putrām u.c. Šķiedrvielām un minerālvielām bagāts produkts.

Projekts īstenots Izglītības un zinātnes ministrijas Jaunatnes politikas valsts programmas 2021.gadam valsts budžeta finansējuma ietvaros.