



O VEGETAL
é formado por
95% de água e tem
boa composição
mineral

Pepino

Com cultivo que pode ser realizado o ano todo em regiões de clima subtropical, o alimento alcança bons preços no varejo

Texto João Mathias * Consultor José Flávio Lopes*

Verão é tempo de consumir alimentos leves e refrescantes. Saladas, tortas e sanduíches feitos com legumes, grãos e folhosas fazem sucesso nas refeições em dias quentes. Em épocas de temperaturas altas, o pepino (*Cucumis sativus*) é uma das hortaliças que têm lugar certo nas mesas dos brasileiros. Composto

por 95% de água, ele se destaca em diferentes receitas culinárias.

O cultivo do pepineiro, do qual o pepino é o fruto, é simples e não demanda muitos cuidados. Os tratamentos culturais incluem irrigações, capinas e desbrotas, com corte dos brotos que forem aparecendo. Não é indicado pulverizar a planta com inseticidas, pois, como possui flores femininas ou masculinas, o

pepineiro depende da polinização cruzada realizada por insetos como as abelhas, que fazem o transporte do pólen.

Um pequeno espaço para o plantio – inclusive vasos com cerca de 50 centímetros de altura e 30 centímetros de diâmetro – é suficiente para o desenvolvimento da hortaliça. A produção de pepino ocorre durante todo o ano

“

Não é indicado pulverizar a planta com inseticidas, pois, como possui flores femininas ou masculinas, o pepineiro depende da polinização cruzada realizada por insetos como as abelhas, que fazem o transporte do pólen”

MÃOS À OBRA

»» **INÍCIO** O pepino tem variedades para consumo *in natura* – caipira, aodai e japonês –, com tamanhos que variam de dez a 30 centímetros de comprimento, e para conserva, que não ultrapassam dez centímetros de comprimento. Os mais cultivados por aqui são os do grupo aodai, enquanto os caipiras se destacam nos plantios realizados especialmente na Região Centro-Oeste. Ambos têm produção mais comum a céu aberto.

»» **AMBIENTE** Clima quente, com temperaturas entre 26 e 28 °C, é o mais adequado para o plantio do pepineiro. Em regiões mais frias, o cultivo deve ser realizado em locais protegidos, onde seja possível monitorar a variação da temperatura. Dê preferência a solos arenos-argilosos, férteis, ricos em matéria orgânica, bem drenados e que não apresentem acidez elevada.

»» **PLANTIO** A céu aberto, coloque de três a quatro sementes em cada cova de 1,5 a dois centímetros de profundidade, com espaçamento de 1,5 metro, em um dos lados do sulco. Deixe uma ou duas plantas por cova ao fazer o desbaste, quando contarem com duas ou três folhas defini-

tivas. A germinação ocorre cinco dias após o plantio e leva mais 25 dias para a floração.

»» **TUTORAMENTO** O pepineiro pode ser plantado no sistema rasteiro, porém, o estaqueamento facilita os tratos culturais e a colheita, inclusive diminui riscos de ataque de doenças, deformação e má coloração. O tutoramento é feito em linhas duplas, com estacas de bambu ou de madeira com 2,2 a 2,5 metros de comprimento. Devem ficar apoiadas em um arame de 1,2 a 1,8 metro de altura do solo. À medida que a planta for se desenvolvendo, é preciso fazer amarrações.

»» **CUIDADOS** O solo deve ser mantido úmido por meio de distribuição de água nos sulcos de 30 a 40 centímetros de abertura e 25 a 30 centímetros de profundidade, ou da irrigação pelo sistema de gotejamento, microaspersão ou aspersão convencional. O raleio feito com uma ferramenta cortante, faca ou tesoura também é necessário para que a planta torne-se mais vigorosa. Mantenha a cultura limpa para evitar o ataque de plantas daninhas.

»» **ADUBAÇÃO** Faça a análise do solo para saber a necessidade de cala-

gem, com uso de calcário dolomítico fino. Para uma boa produção do pepino, o terreno deve ter pH de 5,8 a 6,8. Por cova, utilize de 80 a 100 gramas de adubo químico com fórmula 4-14-8 ou 4-16-8 (NPK). Na adubação de cobertura, aplique 15 gramas por planta de nitrogênio, sob a forma de nitro-cálcio ou sulfato de amônio, após a formação dos primeiros frutos, e mais duas vezes com intervalos de 20 dias.

»» **PRODUÇÃO** Ocorre de 50 a 60 dias após a sementeira e pode durar por mais de dois meses. A colheita deve ser realizada quando o pepino atingir 20 centímetros de comprimento e coloração externa verde-clara.

RAIO X

Solo: arenoso-argiloso, terreno em matéria orgânica é bem drenado
Clima: quente e não tolere geladas
Área mínima: 0,5 ha com 100000 sementes
Colheita: de 50 a 60 dias após o plantio
Custo: preço da envelopada ou 20 reais, pode variar de R\$ 2 a R\$ 5



em regiões de clima subtropical e alcança bons preços no varejo.

Embora seja mais comum seu uso em salada e como picles – vegetais em conserva –, também pode ser feito dele um suco que auxilia no tratamento de inflamações do tubo digestivo e da bexiga, alta pressão e afecções dos dentes e da gengiva. O pepino também tem capacidade para combater enfermidades da garganta quando combinado com mel, purificar o organismo e eliminar gorduras.

O vegetal tem propriedades calmantes e laxantes, é diurético e tônico para o fígado, rins e vesícula. Cabelos e unhas se beneficiam do alto teor de silício e flúor que a planta apresenta. Também contém ferro, cálcio, fósforo, cloro, enxofre, magnésio, potássio, sais minerais e vitaminas A, C e do complexo B.

De vários tamanhos e formato cilíndrico, o pepino tem casca verde-clara ou verde-escura, com estrias esbranquiçadas. A

polpa de cor clara envolve sementes achatadas. Pertencente à família das cucurbitáceas, tem origem atribuída à Índia, de onde o cultivo teria se espalhado para a China e países europeus, tendo sido muito apreciado pelos gregos e romanos na Antiguidade.

O TUTORAMENTO facilita os tratos culturais e diminui o risco de ataque de doenças e as deformações

*José Flávio Lopes é engenheiro agrônomo, pesquisador da Embrapa Hortaliças, Rod. BR-060 km 9, Caixa Postal 218, CEP 70359-970, Brasília (DF). Tel. (61) 3385-9047; jlopes@agri.embrapa.br

ONDE COMPRAR: em lojas de produtos agronegócios, supermercados e floriculturas especializadas

MAIS INFORMAÇÕES: o site na internet do extensão rural do estado fornece orientações