

## Razvoj Plastenika

*Prva upotreba građevinske structure namjenjene za zaštitu biljaka zabilježena je kod starih Rimljana.*

*Zasluzenu pažnju plastenici zadobijaju u vremenu poslije velikih geografskih otkrića. Čudne, egzotične biljke i sjemena iz dalekih zemalja su pristizale u kolonijalne sile. Konstantan problem bio je: kako se brinuti o tim biljkama?*



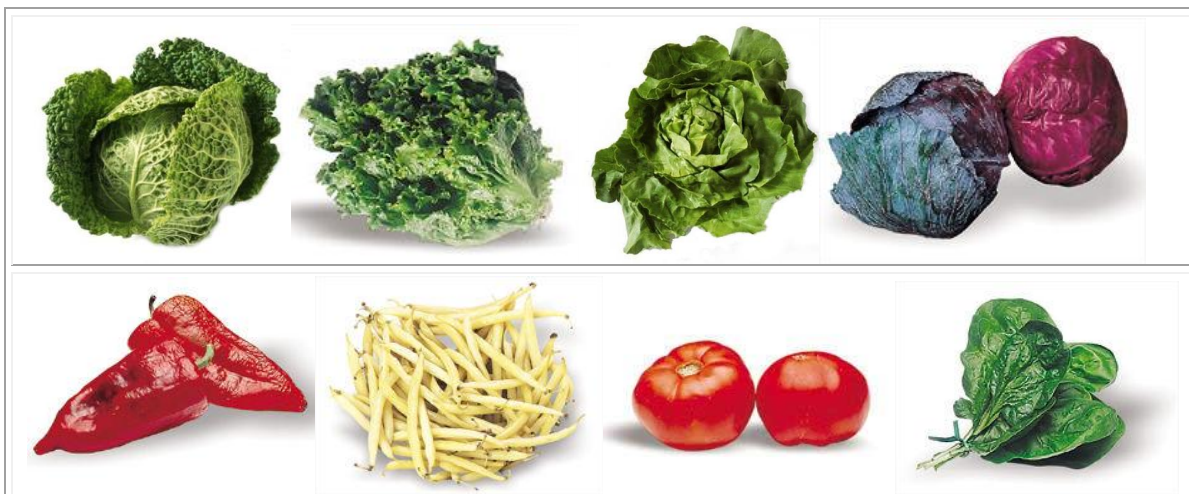
*Pioniri u plasteničkom dizajnu, greškom su pretpostavili, da je zagrijavanje a ne svijetlost ključni element. Stoga su rani plastenici imali teške okvirove te su islučivali svijetlost sve do 1800-te, kada je počela prava renesansa u dizajnu plastenika.*

*Ukidanje takse na staklo 1845, bio je dodatni podsticaj za dizajnere. Uočena je kritična važnost svijetlosti, a ime Joseph Paxton je poistovjećeno sa ocem plastenika. 1842 on je konstruisao svijetski poznatu „Palmhouse“ u Kew Gardens, 110 m dugu, 30 m široku i preko 20 m visoku. Devet godina poslije, konstruisao je Kristalnu Palaču (Crystal Palace).*



*Prava poboljšanja u materijalu i dizajnu pojavila su se tek zadnjih 30 – 40 god. Plastenici danas, su integralni dio gotovo svake bašte/vrta, a plastenička proizvodnja postala je važna grana poljoprivrede, te glavni izvor cjelogodišnji svježeg povrća i voća.*

*Kompletna kontrola nad okolinom moguća je samo u plasteniku. Pored veće proizvodnje (koja uz pravilan menadžment nije nikada ispod 1 : 7 u poređenju sa proizvodnjom na otvorenom) plastička proizvodnja hrane u potpunosti eliminiše značenje "sezonske proizvodnje" jer uz sistem za zagrijavanje proizvodnja se odvija nesmetano tokom cijele godine.*



*Za Vas, budućeg ili već postojećeg proizvođača / uzgajivača, bitno je naglasiti da:*

- *Visokim stepenom kontrole nad uslovima rasta (svjetlost, toplota i vlažnost – navodnjavanje) omogućen Vam planiran pristup proizvodnji i berbi. Odnosno, prisutnost na tržištu u vrijeme male ponude, što znači veću cijenu Vaših proizvoda.*
- *1 kg povrća proizveden u plasteniku prosječno ima 5 – 7 puta veću tržišnu vrijednost nego isto povrće proizvedeno na otvorenom u ljetnoj sezoni.*
- *Prihodi paradajza i paprike prosječno su 6 – 7 puta, a krastavca (posebno kornišona) su čak do 8 puta veći nego prihodi istih kultura proizvedenih na otvorenom.*

