

DOMAČE VRTNINE *vse leto*



Miša Pušenjak



Kmečki glas



DOMAČE VRTNINE *vse leto*

Miša Pušenjak



ZALOŽBA KMEČKI GLAS



► KAZALO ZELENJAVNI VRT DOMA 11

Velikost vrta 13
Oblika vrta 15
Spremljevalni objekti 17
Začetek vrtnarjenja 17

MODNO VRTNARJENJE 19

Visoke grede 19
Material za okvir 21
Material za polnilo 21
Izdelava visoke grede 23
Rastline za visoko gredo 25
Redno namakanje 27
Voluhar in polži 27



Visoke gomile 29

Izkop za gomilo 29

Vrt v posodah 31

Primerni pogoji in potrebna oprema 31

Izbor substrata 31

Vrtnine v posodah 33

Sajenje rastlin v posode 35

Solatnice 37

Korenovke in gomoljnice 41

Plodovke 43

Stročnice 45

Kapusnice in križnice 45

Čebulnice 47

Druge vrtnine, cvetlice in zelišča 47

RASTLINJAK NA VRTU 49

Kakšen rastlinjak potrebujemo 49

Namakanje 51

Primeren prostor 53

Kaj lahko pridelujemo v rastlinjaku 55

POBIRANJE IN SKLADIŠČENJE VRTNIN 57

Določanje zrelosti 57

Listnata zelenjava 57

Plodovke 59

Korenovke 61

Lukovke 63



Skladiščenje vrtnin 65

Skladiščenje na vrtu 65

Prezimovanje korenovk na vrtu 69

Lukovke (čebulnice) 71

Siljenje radiča (tudi regrata) 73

Kapusnice 73

Kisanje zelja 75

Fermentiranje zelenjave 77

Konzerviranje živil 79

Sušenje zelenjave 79

Zamrzovanje živil 81

Pasterizacija in sterilizacija 83

Setev in sajenje vrtnin 83

LETO NA VRTU 91

Januar 93

Februar 101

Marec 121

April 131

Maj 159

Junij 173

Julij 183

Avgust 197

September 205

Oktober 211

November 221

December 227



[9 a]



[9 b]

Modno vrtnarjenje

Naj povem, da nisem velika ljubiteljica vrta brez prekopavanja, zato boste o takem načinu vrtnarjenja morali prebrati v kakšni drugi knjigi.

VISOKE GREDE

Visoke grede so postale zelo pogoste tudi na naših vrtovih. Prednosti visokih gred so:

- lažji nadzor nad škodljivci,
- lažji dostop in delo,
- lep videz,
- lažje delo za starejše, invalide in otroke,
- na manjšem prostoru pridelamo veliko,
- za postavitev potrebujemo veliko časa in materiala, a kasneje ne gnojimo, ne okopavamo, ampak le sadimo, sejemo in pobiramo pridelek,
- visoke grede niso trajen objekt, po petih do desetih letih izgubijo svoj učinek, zato jih je potrebno izprazniti in ponovno napolniti z novim materialom.

Zahteve za visoke grede:

- primeren prostor na soncu, a v zavetju pred vetrom,
- obvezen dostop do vode čim bližje, saj je namakanje potrebno skoraj ves čas,
- dovolj materiala, saj bodo njihove prednosti prišle do izraza le, če jih bomo napolnili po plasteh, kot je opisano spodaj.

Priprava grede ali gomile je lažja jeseni, saj se vse plasti čez zimo lepo sedgejo, spomladi dodamo samo potrebno rodovitno plast in z delom lahko začnemo zelo zgodaj. Seveda pa lahko gredo oblikujemo tudi spomladi. Večina vrtnin dobro uspeva samo na soncu. Zato naj bo prostor za visoko gredo na soncu. Če je možno v smeri sever – jug, tako bosta obe strani enakomerno osvetljeni. Poudarjam, da tudi tiste vrtnine, ki so oglaševane kot vrtnine za senco, v senci prej zbolijo (pepelasta plesen, pegavosti, bakterioze ...) ali jih napadejo škodljivci (uši). Vrtnine 'za senco', to so tiste, ki jim zelo visoke poletne temperature (nad 25 stopinj Celzija) ne ustrezaj najbolj, denimo solata ali cvetača, je priporočljivo pridelovati v senci višjih rastlin ali pa jih zasenčiti, kar je vedno možno.

[9 a, 9 b] Visoka greda je lahko odličen dodatek ali nadomestilo vrta.



Pobiranje in skladiščenje vrtnin

Vseh pridelanih vrtnin ne porabimo sproti, nekaj jih tudi shranimo. Vrtne imajo največ koristnih snovi za naše zdravje, če so zrele, sveže, zdrave in nepoškodovane. Samo takšne lahko tudi skladiščimo. Zelenjava s skladiščenjem izgubi nekaj koristnih snovi, skrbeti moramo, da jih čim več ohrani.

DOLOČANJE ZRELOSTI

Za uspešno in dolgo skladiščenje mora biti zelenjava pobrana ob pravem času. Ne smemo ne hiteti ne zamujati.

Listnata zelenjava

Je tista, pri kateri uživamo zelene dele – liste. Najbolj poznamo solato, v to skupino sodijo tudi blitva, radič, endivija, zelje, špinača ...

V listih zelenjave je veliko vitaminov, ki so zelo občutljivi in jih lahko hitro izgubimo. Listnato zelenjavo uživamo svežo, takoj po pobiranju, zato pa imamo vrt. Solate pobereemo toliko, kolikor je pojemo. Zato je ne sejemo veliko naenkrat, ampak v presledkih na 14 dni. Iz istega razloga je primernejša vzgoja iz sadik, saj v primernih časovnih razmakih posadimo le po nekaj rastlin.

Pri pobiranju se izogibamo uporabi kovinskega orodja, tudi nožev in škarij. Rastlino izpulimo, koreninski del z roko odlomimo in pustimo na vrtu ali damo na kompost. Nato pod blagim curkom vode operemo celo rastlino. Če imamo na vrtu zastirke, kaj več niti ni potrebno, saj rastline niso blatne. Tudi pri pripravi listnate zelenjave, predvsem solate, ne uporabljamo nožev. Trgamo jo s prsti. Seveda se pri nekaterih vrstah zelenjave nožu ne moremo izogniti, zato poskrbimo, da je čim bolj oster in iz nerjavečega materiala.

Rastlina z rastjo kopiči hranilne snovi v sebi, tako ima solata v strnjeni glavi več koristnih snovi za naše telo kot mlada berivka. Ko zacveti, pa začne te snovi porabljati. Listi solate, ki se pripravljajo na cvetenje ali že cveti, so seveda užiti, nimajo pa več toliko hranil kot prej.

[33] Sejemo različne sorte solate, ker imajo različen čas dozorevanja.



Maj

»Vse, kar nas upočasni in nas uči potrpežljivosti, vse, kar nas povrne v počasen naravni ritem, nam pomaga. Z vrtnarjenjem smo deležni milosti.«

(May Sarton, 1912–1995)

Tudi maj je še mesec, ko je potrpežljivost božja mast, kot pravimo. Sejemo in sadimo že veliko rastlin, a vreme nam lahko pri tem zelo nagaja. Pred začetkom dela se zato ozrimo v nebo, spremljajmo vremensko napoved, predvsem pa ugotovimo, če je zemlja dovolj ogreta. Maja poleg obilice vrtnarskega dela tudi uživamo, saj je narava dokončno prebujena. Ni samo delo tisto, ki polni dušo in srce. Vrt je namenjen zdravju, veselo srce in umirjena duša pa sta pogoj, da je zdravo tudi telo.

NA ZELENJAVNEM VRTU

Za večino je maj najlepši mesec v letu. Tudi za Rimljane je bil. Zato so ga poimenovali po lepi boginji pomladi in rodovitnosti, ki ji je bilo ime Maia. Verjetno pa vsi vemo, zakaj so naši predniki ta mesec poimenovali veliki traven. Maja je trava že primerna za košnjo, narava pa je lepa, bujna in zelena. Maja je vrt za mnoge najlepši. Sveža zelena barva je paša za oči. V tem mesecu je na vrtu veliko dela, sadimo, sejemo, presajamo in tudi že pobiramo pridelke. A ne pozabite si vzeti časa za oddih in uživanje v sveži zeleni barvi.

►KAJ ŽE POBIRAMO

Na zelenjavnem vrtu že marsikaj pobiramo, režemo, še vedno pa sadimo in sejemo nove

vrtnine. Pridelek meseca maja je solata. V tem času jo je največ, zato je smiselno saditi sadike, saj tako nadzorujemo njeno količino. Poleg solate je na vrtu lahko tudi prva endivija. Tudi prve križnice: zelje, cvetača, brokoli, nadzemna kolerabica so že primerne za pobiranje. Prav tako se je lepo obrasel zgodaj posajen listnati peteršilj, ki že služi svojemu namenu. Grah je v polni rodnosti, seveda če ste ga sejali dovolj zgodaj. Prav tako je začel cveteti in morda celo dajati prvi pridelek bob. Še vedno režemo rukolo, azijske listnate rastline in blitvo. Pospraviti je potrebno tudi špinačo. Maja se dan že toliko podaljša, da bo hitro zacvetela. Mesečna redkvice je zdaj najlepša in najbolj okusna. Por, ki je prezimoval, je potrebno pospraviti.

Maja je pobiranje in seveda uživanje šparglja na vrhuncu.

Na Primorskem še pobirajo tudi popke artičoke, morda je kakšen na razpolago že tudi na celini. Tudi prva stebila kardija so že na razpolago na Primorskem in morda tudi v rastlinjaki.

►KAJ SEJEMO ZA SADIKE

Verjetno boste mnogi presenečeni nad dejstvom, da v začetku meseca ponovno posejemo paradižnik. Večina vas ne ve, a pozno (junija) sajen paradižnik bo veliko bolje uspeval jeseni. V tem času torej posadimo sadike, ki smo

[120] Pridelek meseca maja je solata.



[170 a]



[170 b]



[171]

lahko sejemo tudi mesečno redkvico in rukolo. Še vedno ni prepozno za setev rastlin za zeleno gnojenje. Zelo priporočljivo je, da jih vsako leto posejemo na delu vrta.

►SETEV ZA SADIKE

Setev za sadike se počasi zaključuje. Zimska solata veliko bolje prezimi, če je neposredno sejana. Morda lahko še vedno za sadike sejemo motovilec, špinačo, rukolo, a septembra se tudi neposredne setve veliko bolje obnesejo kot avgusta.

►ŠKODLJIVCI IN BOLEZNI

Največji škodljivec jeseni je porova zavrtalka. Rečemo ji tudi porova muha ali še pogostejše čebulna muha. O zatiranju pišemo v aprilu na strani 143. Zdaj je v nevarnosti čebula, ki smo jo sadili avgusta, še bolj pa por. Najboljša zaščita je prekrivanje posevka. Druga rešitev je visoko osipanje pora. Zemlja naj sega vse do zelenih listov. Tako bodo ličinke zavrtane v liste (ne marajo jih preveč), na užitem delu pora pa ne bo velike škode. Poleg tega bo obeljeni del lažnega stebela lepši, bolj bel. Naslednja rešitev so pripravki. Jeseni so listi rabarbare veliki in zelo močni. Pripravek iz rabarbare je dober tudi v boju proti tem škodljivcu. Vedeti pa moramo, kdaj ga uporabimo. Najprej opazujemo drobnjak, nato pa še liste pora. Ko na njih opazimo drobne, milimeter ali nekaj več velike svetle pike, nanizane v bolj ali manj ravni črti, je čas za prekrivanje posevka. Pripravek iz rabarbare uporabimo pet do sedem dni po prvih znakih. Jajčeca in kasneje ličinke, ki delajo škodo, so vedno na tistem delu stebela, ki je tik nad zemljo. Zato moramo pripravek uporabiti tako, da ga bo največ tam. Na samih listih ne

bo uspešen. Najboljše je torej zalivanje, šobe škropilnice pa usmerimo predvsem na zemljo tik ob poru. Enako velja tudi pri uporabi kupljenih pripravkov. Na razpolago imate dva ekološka pripravka, izvleček drevesa neem azadirachtin ali izloček posebne bakterije spinosad.

Druga polovica meseca je tudi čas za zatiranje strun, ličink hroščev pokalic na biološki način. Že nekaj časa so pri nas za zatiranje teh škodljivcev na prodaj tudi entomopatogene ogorčice. Pomembno je, da škodljivce zatiramo takrat, ko so najbolj občutljivi, to pa je obdobje prehranjevanja in pred levitvijo: konec aprila in maja ter ponovno v septembru oziroma začetku oktobra.

Ker se strune prehranjujejo ponoči, pripravke vedno uporabimo zvečer. Zjutraj s prehranjevanjem prenehajo, v suhem toplém vremenu se skrijejo v globlje plasti zemlje in pripravke jih ne doseže. Ogorčice, s katerimi nameravamo zatirati škodljivce, za svoje delovanje in preživetje potrebujejo veliko vlage. Vedno nanašamo po dežju ali pa gredice pred uporabo izdatno zalijemo. Prav tako je zelo smiselno, da ga uporabimo vsaj dvakrat, naslednjič tri do štiri tedne po prvi uporabi.

Uporaba pripravka je pri vseh vrtninah povsem varna, zato z njim poškopimo cel vrt, tudi tam, kjer vrtnine že rastejo. Tam jih je namreč več kakor na praznih gredah, kjer hrane zanj ni. Da bo tudi na praznih gredicah, kjer uporabimo ta pripravek, prisotnih čim več ličink, priporočam nastavljanje vab, narezanih jabolčk, krompirja ali paradižnika. Zakopljemo jih deset centimetrov v zemljo. Ogorčice so živi organizmi, zato jih naročimo po elektronski pošti oziroma telefonu.

V trgovinah jih ni mogoče kupiti.

[170 a, 170 b] Pregledujemo listje lukovk. Pikice so znak, da moramo ukrepati. [171] Por osipljemo vse do zelenih listov.



Želja vsakega, ki se trudi pridelovati zelenjavo, je, da bi na svojem vrtu pridelal dovolj in imel pridelek vse leto. Seveda je to popolnoma upravičena želja in zahteva, vendar je vedno potrebno vedeti, da se moramo prilagoditi tako vremenu kakor površinam in seveda tudi temu, koliko časa lahko posvetimo vrtu. Verjemite mi, da boste dolgoročno pridelali več in bolje, če boste v svojih željah zmerni, če ne boste hiteli in prehitevali narave in predvsem, če boste upoštevali njene osnovne zakonitosti. Sem kmetijska svetovalka in že 30 let se ukvarjam s pridelavo zelenjave. Predvsem se veliko družim

in pogovarjam tako s profesionalnimi pridelovalci zelenjave kot tistimi, ki zelenjavo pridelujejo za lastne potrebe.

V knjigi Domače vrtnine vse leto podajam bralcem vse svoje znanje in izkušnje. Rešujem najbolj pereče težave vrtnarjev in podajam napotke za delo na domačem vrtu, v rastlinjaku in na visoki gredi za vsak mesec posebej. To je knjiga, ki jo odprete, ko pozimi začnete z načrtovanjem domače pridelave vrtnin in ostaja odprta tudi ves čas pridelave – od januarja do decembra.

kmeckiglas.com

ISBN 978-961-203-546-4



9 789612 035464

CENA: 33,50 EUR