

ZIELEŃ ✨ w doniczkach

Jesienne witaminy

Czy o tej porze roku można mieć własne świeże warzywa i zioła? Tak! Niepotrzebny jest do tego ogródek – wystarczy kuchenny parapet.

TEKST: Alicja Gawryś ZDJĘCIA: Getty Images/Gallo Images Poland, Picture Press/East News, Shutterstock.com/Scisetti Alfio, lanamart, grintan, Alexander Raths, kazoka, producenci

92



Domowy warzywnik

Pietruszka i szczypior będą nam dostarczały jadalnych liści przez całą jesień i zimę, musimy tylko je skłonić, by wykorzystały zapasy nagromadzone w korzeniach.

Korzeń **pietruszki** sadzimy w wysokiej doniczce, tak by na kilka centymetrów wystawał ponad podłoże; regularnie podlewany wypuści listki, czyli natkę. Będzie nawet delikatniejsza w smaku niż wyhodowana latem w ogrodzie, bo trochę „wyciągnięta” z powodu niedoboru światła.

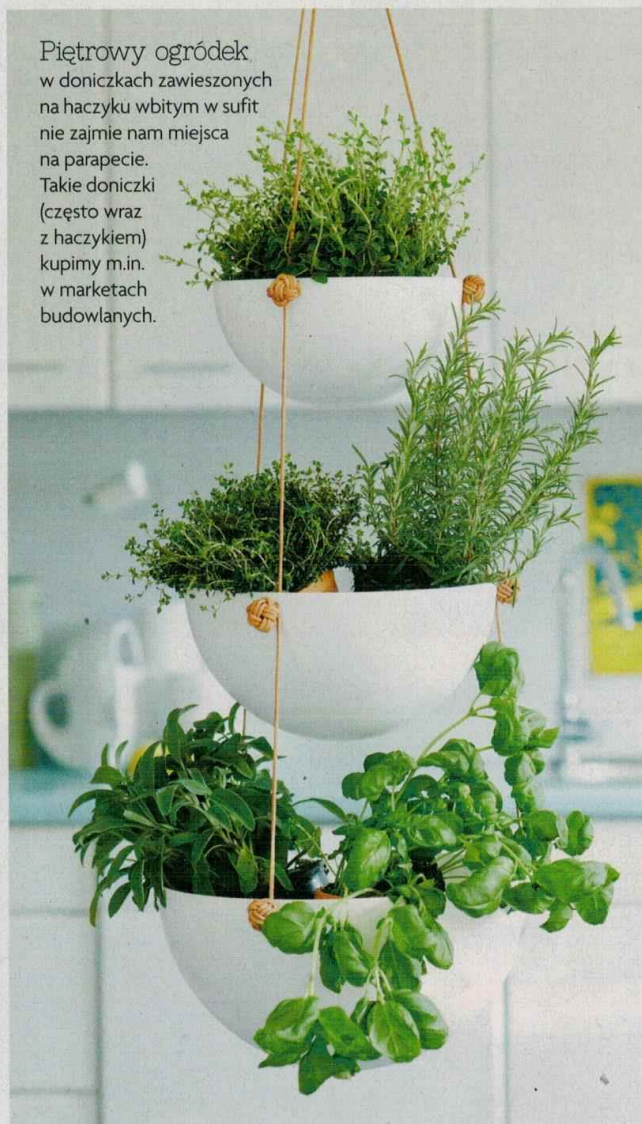
Szczypiorek (czyli cebulę siedmiolatkę) sadzimy podobnie jak pietruszkę – cebulka powinna wystawać nieco nad ziemię. Do wiosny mamy zapewniony smaczny dodatek do jajecznicy.

Ze zwykłą **cebulą**, która wydaje gruby i bogaty w witaminy szczypior, jest jeszcze mniej pracy. Kupujemy kilka grubych cebul i sadzimy je w piasku (ich górna część, mniej więcej 3/4, powinna z niego wystawać) lub po prostu kładziemy na szklankach z wodą (tak by piętki cebul znajdowały się tuż nad wodą).

Przypominamy!

Warzywa można sadzić w piasku zmieszanim z ziemią uniwersalną. Nie podlewamy zbyt obficie, by nie zgniły.

Piętrowy ogródek w doniczkach zawieszonych na haczyku wbitym w sufit nie zajmie nam miejsca na parapecie. Takie doniczki (często wraz z haczykiem) kupimy m.in. w marketach budowlanych.





Systematyczne przycinanie jest korzystne i dla ziół, i dla nas. One szybciej się rozkrzewią i zagęszczą, my częściej będziemy się cieszyć zbiorami.



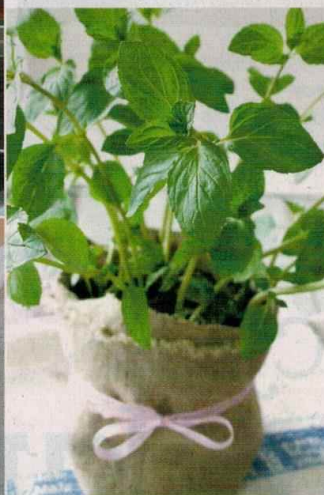
Ziołowy ogródek

Skąd wziąć jesienią świeże przyprawy? Można je kupić w supermarkecie lub centrum ogrodniczym. Przyniesione ze sklepu rośliny: **bazylię, tymianek, melisę, majeranek, oregano, miętę, cząber** najlepiej od razu przesadzić z niewielkich plastikowych pojemników do doniczek (lub do jednej wspólnej donicy), wypełnionych ziemią uniwersalną. Zioła skracamy o 1/3 – to sprawi, że ładnie się rozkrzewią (ścięte części można od razu użyć, np. w sałatce). A gdy dobrze się ukorzenia, zaczną też wypuszczać dodatkowe pędy.

Przypominamy!

Najlepsze miejsce dla ziół to parapet – tam będą miały najwięcej światła. Ustawione w głębi mieszkania trzeba doświetlać, np. zwykłymi lampkami. Gdy zimą zaczną marnieć, trzeba je mocno przyciąć i na wzmocnienie zaaplikować naturalny nawóz, np. biohumus. Zaatakowane przez szkodniki lub pleśń musimy niestety wyrzucić – przyskanych ziół lepiej nie jeść, a poza tym szkodniki mogą się przenieść na inne domowe rośliny.

Warto mieć



Zioła pięknie pachną, można więc ich użyć zamiast kwiatów do dekoracji stołu. Przy okazji goście będą mogli doprawić swoje dania.

Doniczki warto co pewien czas obracać, żeby rośliny miały równomierny dostęp do światła.



3. Pojemnik do mrożenia ziół, silikon **Lekue** 38 zł