Piše: Davor Špehar

Novo je zabavno

Posebneži, ki izstopajo

Malo zaradi nas in malo zaradi sosedov je na vrtu zanimivo imeti vsaj eno vrtnino, ki je drugi nimajo, pa še kakšno cepljeno po vrhu.

Cepljene sadike so v zadnjih letih pravi hit. Najbolj priljubljeni so cepljeni paradižniki, nekateri vrtnarji ponujajo tudi cepljene kumare, lubenice, melone in druge vrtnine. Sadike cepljenih vrtnin so mnogo dražje od necepljenih, zato se marsikdo vpraša, ali ne gre za potegavščino. Vendar strokovnjaki in vrtičkarji opažajo, da cepljene sadike običajno izpolnijo pričakovanja: sadike so močnejše in odpornejše, pridelek pa bujnejši kot pri necepljenih vrtninah.

Ni vsemogočen, a je krepkejši

Poglejmo konkretni primer: rastlina cepljenega paradižnika je košata, velika, naredi veliko etaž plodov in ima večji pridelek. Mogočen koreninski sistem je sposoben črpati vodo iz večje globine, kar je dobrodošlo v sušnem poletju. Rastlina s pomočjo velikega koreninskega sistema črpa tudi veliko več hranil. Žal pa cepljen paradižnik ni odporen proti boleznim. Mogočen koreninski sistem resda priskrbi za dotok več hranil in ohranja paradižnik v boljši kondiciji, vendar ni imun na plesen in druge bolezni. Odpornost je odvisna predvsem od sorte in vremenskih razmer. Krompirjeva plesen je pogostejša v deževnih poletjih, zato pazite, da bolezni ne zanesete s krompirja na paradižnik.

zgoraj Paradižnik, cepljen na krompir, so leta 2011 prvič preizkusili v kenijskih zaporih, da bi premagali lakoto. Zdaj so sadike pomata, kot se imenuje cepljenec (ime je skovanka iz tomato in potato), velik hit po svetu.

spodaj Limski fižol bo razvil okus po kostanjih.

zgoraj Sadike cepljenega paradižnika bodo razvile močnejši koreninski sitem.

spodaj Pepino z osvežujočimi plodovi lahko gojimo tudi kot trajno rastlino.

Kaj je cepljenec

Cepljena sadika ima za osnovo odpornejšo podlago, ki razvije močnejši koreninski sistem, zato bolje prenaša sušo. Na vrh pa je cepljena posamezna sorta, ki zaradi močne podlage obeta boljši pridelek.

Sajenje - ne preglobokо

Cepljene sadike paradižnika, kumar, lubenic, melon in druge zelenjave sadimo na enako globino, kot so uspevale v lončku pred presajanjem. Zemlja ne sme pokrivati cepljenega mesta, sicer bodo tam pognale korenine zgornjega dela rastline, cepljena podlaga pa bo odmrla. V takem primeru bi rasel samo še zgornji del, ki bi se razvijal enako, kot če rastlina sploh ne bi bila cepljena. Kar bi bil greh, sploh ker so cepljene sadike izjemno drage.

Za ljubitelje lubenic

Največjo korist pri cepljenih vrtninah imamo od cepljenih lubenic in melon. Koreninski sistem cepljenih sadik je nekoliko odpornejši v hladnejših tleh, zato jih lahko sadimo tudi ob slabših talnih pogojih. Tako uspešno vzgojimo toplotno zahtevni vrtnini, saj so poletja za običajne sadike pogosto prehladna.

Kot lik iz risanke

V maju sadimo tudi pepino, rastlino, ki z imenom bolj spominja na lik iz risanke kot na vrtnino. Plodovi pepina imajo sladek, osvežujoč okus. Na pogled so podobni meloni, tehtajo približno pol kilograma, imajo jajčasto obliko, ko dozorijo, se zelena barva spremeni v rumeno z vijoličastimi lisami. Maja in junija sadike pepina presadite v vrt ali posodo in vzgajajte podobno kot paradižnik. Plodovi bodo dozoreli poleti. Uživajo se lahko sveži ali vloženi, dober mesec jih lahko hranite v hladilniku.

Pepino v domačem vrtu največkrat gojimo kot enoletnico. Lahko jo gojimo tudi kot trajno rastlino, če jo prezimujemo kot posodovko. V primerjavi s citrusi zahteva nekoliko bolj topel prostor s temperaturo okrog 15 °C. Prostor za prezimovanje mora biti svetel, denimo na svetlem stopnišču, medtem ko je v garaži navadno prehladno in pretemno. Razmnožujemo ga s potaknjenci, ki jih z rastline odrežemo v spomladanskem času. Pepino spada med razhudnike, zato se na njem lahko pojavijo podobne bolezni in škodljivci kot na krompirju in paradižniku.

Poznate limski fižol?

Poleg fižolov, graha, boba, turškega fižola, leče, čičerike je dobro posejati še sojo, limski fižol in nizko vigno. Limski fižol zraste v višino do štiri metre. V ploščatih, približno 7,5 cm dolgih strokih so velika, ploščata, ledvičasta, vijolično-bela semena z okusom po kostanjih in masleno teksturo, zato je to idealen fižol za pripravo enolončnic. Semena uživamo sveža ali sušena. Lahko ga gojite v velikih okrasnih loncih na vročih terasah.

Nizka vigna na nizkem kompaktnem grmičku oblikuje dolge stroke z bežbelim drobnim zrnom s črnim očesom. Najbolje je uporabiti še mlade in nezrele stroke, dolge okoli 30-40 cm. Užitni so surovi in kuhani. Uporabljajo jih v orientalski in kitajski kuhinji. Jedilnik si lahko popestrite tudi z zrni, ki jih pripravite podobno kot zrna drugih stročnic. Lahko jo gojimo v okrasnih loncih.

zelenisvet
www.zelenisvet.com

FOTO: SHUTTERSTOCK, CANSTOCKPHOTO, ZELENI SVET, WWW.BLOOMINTHYME.COM, INDEPENDENT.CO.UK