

Gojenje nadzemne kolerabice



Kolerabica je priljubljena v vsakem domačem vrtu. Če jo boste sejali ali sadili prvič imena ne zamenjajte s kolerabo, kjer uživamo odebeleno korenino. Kolerabica je poznana tudi pod imenom nadzemna koleraba. Poznamo bele, vijoličaste in modre tipe.

Celoten članek:

<http://zelenisvet.com/nadzemna-kolerabica>

Kolerabica bo bolje uspevala v nekoliko hladnejšem, zmernem podnebju. Nekoliko manj ji ugaja previsoka temperatura v poletnem času. Ker ne rabi svoje gredice jo umestimo med ostale vrtnine v vrtu. Pridelujemo jo od pomladi do jeseni. Sejemo in sadimo jo vse do sredine poletja.

Vzgoja sadik, čas setve in sajenja kolerabice

Sadiko kolerabice vzgojite v 4 do 5 tednih. V dobrem mesecu sadika razvije 3 do 4 prave liste, takrat jo presadimo na prosto. Če se z vzgojo sadik ne boste ukvarjali si sadike lahko tudi kupite, vendar jih spomladi ne sadite prehitro. Pri sajenju pazimo, da sadike ne sadimo pregloboko. Sadike presajamo od aprila, maja do avgusta.

Če kolerabico sadimo prezgodaj lahko požene v cvet. Minimalna temperatura za vznik je 10°C, minimalna temperatura za rast pa 4°C.

Za zgodnje pridelovanje jo sezemo od februarja do marca v tople grede. Za poletni in jesenski pridelek jo sezemo od aprila naprej. Zadnji termin za vzgojo sadik in pridelavo na prostem je julij.

Za stalen pridelek jo sezemo ali sadimo večkrat, ko se nam pojavi prazen prostor na vrtu.

Razdalja sajenja pri kolerabici

Razdalja sajenja kolerabice je odvisna predvsem od bujnosti sorte. Običajno jo sadimo na razdaljo 30 do 40 cm med vrstami in okrog 20 do 30 cm v vrsti. Ker ne rabi svoje gredice jo v domačem vrtu sadimo skupaj z drugimi vrtninami.

Gnojenje kolerabice

Gredico pognojimo z dobro preperelim hlevskim gnojem, kompostom, uporabna so tudi kupljena organska gnojila. Ne ustreza ji gnojenje s svežim hlevskim gnojem, uspeva predvsem za vrtninami, ki so bile pognojene s hlevskim gnojem.

Če je treba opravite apnenje tal, ker kolerabici ne ustrezajo kisla tla. Med hranili ji zagotovite približno enako količino dušika in kalija (cca. 15 dag/10 m²), ter približno pol manj fosforja (8 dag/10 m²).

Za del dušika bo poskrbel nizki fižol, ki velja za dobrega soseda. Vsa hranila vnašate tudi z organskimi gnojili, zato z mineralnimi ne pretiravajte. To še posebno velja za dušik, ki ga običajno dodate dovolj z gnojem, kompostom in kupljenimi organskimi gnojili.

Namakanje, zalivanje in oskrba kolerabice

V poletnem času poskrbite, da so tla dovolj vlažna, če imajo dovolj hranilnih snovi in temperatura ni previsoka, kolerabica ne bo olesenela. Gomolji pokajo in olesenijo, če je motena oskrba z vodo. Kolerabica je hvaležna predvsem za okopavanje in redno zalivanje. Zalivanje je še posebno pomembno v času debelitve gomoljev.

Dobri in slabii sosedje pri kolerabici

Možna je kombinacija skoraj z vsemi vrtninami. Kolerabica se dobro ujema s fižolom, ki poskrbi za preskrbo z dušikom, primerne so tudi ostale stročnice (grah, bob, leča, čičerika). Kolerabico sadimo lahko tudi na skupno gredico s solato, redkvico, zeleno, rdečo peso, kumaricami, papriko, krompirjem, blitvo, čebulo, špargljem.

Pazimo, da je ne sadimo v združbo s paradižnikom.

Bolezni in škodljivci kolerabice

Na kolerabici lahko opazimo bakterijsko gnilobo kolerabice, med škodljivci pa kapusovo muho, ki objeda korenine in kapusovega belina. Da boste zmedli škodljivce v gredico posadite tudi kamilico, timijan, meto ali kumino.

Spravilo in skladiščenje kolerabice

Običajno jo ob spravilu odrežemo pod razvitim gomoljem, lahko jih tudi izpulimo in jim odrežemo korenino. Pri spravilu kolerabice pazimo, da gomolj ne oleseni prehitro, najboljši so pravilno razviti, mladi in sočni.

Hranimo jo lahko v hladilniku, v zabojih z vlažnim peskom, mivko ali šoto, ki jih postavimo v hladen prostor, kjer ne zmrzuje. Višek pridelka lahko pripravimo in zamrznemo v zamrzovalniku.

Uporaba kolerabice

Pri kolerabici uživamo odebeleno steblo, užitni so tudi mladi listi. Najslajša je sveža pobrana z domačega vrta. Uživamo jo lahko svežo ali toplotno obdelano. Mlade liste lahko pripravimo kot špinačo, gomolje pa uporabimo v omakah, zelenjavnih juhah, kot dodatek pireju ali kako drugače.

Celoten članek:

<http://zelenisvet.com/nadzemna-kolerabica>

© Zeleni svet



→ Delite nasvet tudi z vašimi prijatelji!