Vrt v posodi

V posode in korita lahko sadimo in sejemo številne rastline. V našem primeru smo se odločili za malo drugačno poletno zasaditev. V manjšo kad, ki je odslužila svojemu namenu smo sadili kodrolistni ohrovt, dve sorti bazilike in kapucinko. Tako bo v poletnem času posoda v cvetju in dišavah.

Celoten članek:
http://zelenisvet.com/vrt-v-posodi/

Kako smo izbrali rastline za zasaditev?

Rastlina za zasaditev so se izbrale same. Dejansko smo jim ponudili nov dom. **Nikoli me zavržemo rastlin, ki ostanejo po sajenju v vrtu. Tako vsaka rastlina najde svoje mesto.** Izbrali smo primerno število rastlin in kombinacije za zasaditev v manjšo kad, ki je včasih služila na manjši kmetiji.

Kombinirali smo v barvah, cvetju in dišavah

V manjšo kad smo kombinirali **kodrolistni ohrovt**, ki bo služil za ozadje zasaditve in bo s svojo močno, markantno podobo jedro zasaditve.

Ob levi in desni strani smo kombinirali **krimsko baziliko**, ki ima zelo močno aromo in **baziliko sorte „Magic Blue“** z modrimi listnimi žilami in vijoličnim socvetjem, ki se v barvi ujema s kodrolistnim ohrovtom. To sorto grmičasto baziliko zelo radi obletavajo tudi čmrlji in čebele.

Za cvetoči motiv bo poskrbela tudi kapucinka

Kapucinko smo sejali sami. Tako smo pridobili večje število teh prekrasnih rastlin, ki jih bomo sadili tudi v vrt. **Kapucinka** se bo razraščala čez rob posode in pokrila prazen prostor v nižjem delu. Tako bo zasaditev prijetna tudi na pogled, saj bo poskrbljeno za višino, osrednji in spodnji del zasaditve.

Kapucinka naj raste tudi v vrtu. **Vsekakor priporočamo, da po celem vrtu sadite kapucinko, žametnico in ognjič, ki odvračalno delujejo na različne škodljivce.**

KLIKNITE TUKAJ **za tabelo: Delovanje kapucinke, žametnice in ognjiča na škodljivce**

Užitna je celotna zasaditev

Iz listov kodrolistnega ohrovta lahko iztisnemo sok. Uživamo tudi prekuhane in poparjene liste. Pripravite lahko tudi **čips**. To naredite tako, da liste poškropite s slano raztopino in jih postavite v pečico, da se rahlo zapečejo.

Baziliko največkrat uživamo svežo, zelo uporabna je tudi za pesto. Največkrat jo uporablajmo za dodatek k testeninam, omakah, solatah in mesnih jedeh. Užitni so tudi cvetovi in listi kapucink, ki z blago pekočim okusom popestrijo poletne solate.

Celoten članek:
http://zelenisvet.com/vrt-v-posodi/

© Zeleni svet