

## Posebne sorte malin



Okusne, sladke plodove malin lahko pridelamo v vsakem domačem vrtu. V domačem vrtu izbiramo sorte z različnimi barvami plodov. Zelo enostavna je tudi rez in sajenje. Tudi z oskrbo nimamo težav. Maline največkrat uživamo sveže, jih predelamo v sokove, marmelade, malinovec ali zamrzemo. Poleg plodov so pri malinah uporabni tudi mladi listi.

Celoten članek:

<http://zelenisvet.com/posebne-sorte-malin/>

## Sorte malin za domač vrt

**Sorte malin ločimo po barvi plodov in po času zorenja.** Najdebelejša je sorta **Radziejowa**. Poznamo tudi sorto z najdaljšimi plodovi. Rumene plodove ima sorta **Golden Queen**, odlična je tudi malina **Bristol**, ki ima črne plodove. Brez opore pa lahko gojimo sorto maline **Polana**.

**KLIKNITE TUKAJ** za tabelo: Opisi sort posebnih malin po času zorenja in posebnostih

**Omenimo naj še japonsko vinsko malino**, ki je sorodnica malin. Manjši plodovi se razvijejo na močnih in trnatih rozgah. Zori v poletnem času julija in avgusta.

## Enkrat in dvakrat rodne maline

V osnovi jih ločimo na enkrat in dvakrat rodne sorte. **Večkrat rodna je samo sorta Erika, ki rodi dvakrat na leto. Ostale sorte v tabeli so enkrat rodne.** Največkrat sadimo dvakrat rodne sorte, ki so zelo priporočljive in enostavne za ljubiteljsko gojenje na vrtovih.

# Rez malin v domačem vrtu

Maline režemo lahko jeseni še bolje pa spomladi, ko lažje določimo, kateri poganjki so suhi, poškodovani ali celo pozebli.

**Pri enkrat rodnih malinah večino močnejših, debelih poganjkov (rozg) prikrajšamo na višino 1,5 m.** Bolj bujne sorte režemo višje. Pregoste, slabše, bolne poganjke porežemo v tla, tako kot pri dvakrat rodnih malinah.

**Dvakrat rodne maline je najbolj enostavno spomladi ali jeseni porezati do tal.** Rez opravimo v tla, da ne puščamo „štrcljev“.

## Sajenje malin

Maline sadimo jeseni ali spomladi. Sadike so gojene v lončkih. **Sadimo jih nekoliko globje (5 cm), da se bolje obrastejo z močnejšimi rozgami.**

## Obiranje in skladiščenje malin

Maline obiramo zjutraj in jih nemudoma shranimo na hladno (2 °C), da so plodovi obstojnejši. Maline uživamo največkrat sveže ali jih predelamo v sokove marmelade ali malinovec. **Lahko jih tudi zamrznemo za kasnejše obdobje.** Zamrzujejemo posamezne plodove na pladnju in jih šele zamrznjene vstavimo v posode, da se plodovi ne sprimejo, ker jih bomo sicer težko ločili.

Poleg plodov so pri malinah uporabni tudi mladi listi, ki jih lahko uporabljamo kot čajni nadomestek.

Celoten članek:

<http://zelenisvet.com/posebne-sorte-malin/>

© Zeleni svet