

Rdeče in vijoličasto korenje

Rdeče korenje je zelo zdravilno, saj vsebuje veliko likopena. Med posebnosti uvrščamo tudi vijoličasti koren, sicer pa v Sloveniji sejemo predvsem oranžno rdeče in rumene sorte korenja. Spoznajte, kdaj je setev korenja najuspešnejša in katere vrtnine sejemo skupaj za boljšo kalitev in lažje redčenje.

Najuspešnejše so setve, ki jih opravimo v času od marca do konca julija. Seme korenja najbolje in najhitreje kali v topli zemlji. Zato priporočamo setve konec marca in v aprilu, ko je zemlja dovolj topla. Korenček najbolje kali, če ga sejemo skupaj s semenom kopra ali redkvice, saj redkvice kali hitreje in dozori pred korenčkom, tako da naredimo prostor rastočemu korenčku. V tem primeru je treba korenček manj redčiti.

Setev redčimo dvakrat, prvič, ko je korenček visok 2 do 4 cm, in dva tedna kasneje, ko je visok 4 do 10 cm, razdalja med njimi naj bo 6 do 8 cm. Redčimo v vetrovnem dnevu ali proti večeru, da z vonjem izpuljenih rastlin ne privabimo korenjevih muh, če sejemo pozno spomladi. Po redčenju zasujemo nastale luknje in prekrijemo koreninske vratove rastočih korenov, ki gledajo iz tal. Na

isto površino ga sejemo na tri leta. Raste naj v mešanih posevkih s čebulo, solato, redkvico, graham, porrom, zeljem in paradižnikom. Odlično se obnese na visoki gredi. V času rasti gredico zastiramo, da ohranjamo korenine hladne in preprečujemo rast plevela. Za zastirko so odlični listi špinače, ki raste vseprek po vrtu. Gredic ne gnojimo s hlevskim gnojem, ampak spomladi s kompostom, lesnim pepelom ali kameno moko.

Kaj se dogaja s korenčkom

- **Korenčki imajo črne rove.** To je posledica napada ličink korenjeve muhe, ki leta spomladi, običajno popoldne. Taki korenčki so tudi grenki. Če je napad močan, gredico od začetka do konca maja prekrijemo z mrežo. Okopavamo vedno dopoldne. Rastline osujemo.
- **Korenčki so objedeni.** Sladke



korenčke lahko objedajo miši, voluharji, podgane, zajci, polži, sovke in druge ličinke. Žal ni recepta za popolno zaščito. Navadimo se, da pridelke »delimo z naravo«.

- **Zeleni korenčki.** Koren ozeleni, če gleda iz zemlje (nastanek klorofila). Tak korenček ni strupen, lahko pa malo greni. To preprečimo tako, da korenje osujemo.
- **Razcepljeni koren.** Več 'nog' nastane zato, ker rastni vršiček naleti na oviro (kamen, trda tla, stojno vodo), odmre, tvori več novih rastnih vršičkov in začne rasti okoli te ovire. Če se nam to pogosto dogaja, sejemo korenček na dvignjeno gredico.
- **Počeni koren.** Razpoke nastanejo, ko se korenček »napije« preveč vode, predvsem če po sušnem obdobju obilno dežuje. Korenje potrebuje za dobro rast enakomerno talno vlago, zato v suši obvezno namakamo kapljično.

Barvite sorte korenja

ATOMIC RED: koralno rdeči korenček barvno obogati naše jedi (surov ali kuhan) in je bogat z likopenom, antioksidantom, ki preprečuje nastanek raka.

COSIMC PURPLE: barva kože je svetlo vijoličasta, meso pa v intenzivnih odtenkih oranžne in rumene barve, kar mu daje poseben okus.

ROTIN: zaradi visoke vsebnosti betakarotena (vitamina A) in sladkorja ga uvrščamo med zdravilno korenje, je zgodna sorta.

NANTES 3: srednje zgodna sorta oranžno rdečih korenov, dolgih 16 do 20 cm.

FLAKER: pozna sorta oranžno rdečih korenov, ki so dolgi 22 do 24 cm.

KURODA: zgodna sorta oranžno rdečih korenov lepe oblike, ki so dolgi 14 do 18 cm, hrustljavi in odličnega okusa.

LJUBLJANSKO RUMENO KORENJE: pozna sorta rumenega korenja, dolgega do 30 cm, je primerna za svežo rabo, skladiščenje ter krmo domačih živali.



Davor Špehar, Zeleni svet


www.zelenisvet.com
*
Za nasvet pokličite:
Davor 040 669 449