





Uprawa ziół w domu

Zioła to wdzięczny temat. Stosowane w odpowiedni sposób, nadają naszym posiłkom niepowtarzalny aromat i smak, zależnie od tego jakich ziół użyjemy – suszonych czy świeżych możemy uzyskać inną kompozycję smaków. Uprawa ziół jest prostym zajęciem jeśli mamy wiedzę dotyczącą pewnych uwarunkowań klimatycznych i glebowych każdej z roślin. Wystarczy kilka wskazówek żeby twój domowy ogródek miał dłuższą żywotność, ponieważ często zdarza się tak, że kupując zioła w supermarketach mamy je jedynie do jednorazowego użytku. Faktem jest, że rośliny z supermarketów mają bardzo słabe korzenie i trochę trzeba się napracować, żeby je podtrzymać przy życiu. Najlepszym sposobem jest zasadzenie ziół z nasion – samemu, ale przy obecnym trybie życia jest to często nierealne. Można też kupić zioła u ogrodnika – na pewno dłużej nacieszą nasze oczy. Ale do rzeczy. Oto kilka wskazówek dotyczących uprawy niektórych ziół.

Oregano - jest rośliną wieloletnią. Preferuje stanowiska z dużą ilością słońca oraz ziemię lekko zasadową. Lubi przepuszczalną, wilgotną glebę. Można sadzić oregano w doniczkach ale należy je przycinać dla uzyskania krzewiastego kształtu. Doniczka powinna być dość duża i usytuowana w słonecznym miejscu. Jak każda roślina oregano nie lubi przelania, ale gleba powinna być wilgotna. Doskonale rośnie w przydomowych ogródkach, powinno być jednak usytuowane w ciepłym, osłoniętym od wiatru, słonecznym miejscu. Roślinę należy sadzić wczesną wiosną lub jesienią. Roślina ta rośnie dość wolno więc jeśli chcemy żeby wytworzyła większą ilość liści należy obrywać wykształcone latem kwiaty. Przechowując oregano należy obcinać łodygi kilka centymetrów nad ziemią, kiedy roślina kwitnie, ponieważ jest wtedy najbardziej aromatyczna. Następnie zawiązujemy roślinę w pęk i suszymy w suchym, chłodnym miejscu. Po wysuszeniu obrywamy liście i zamykamy w szczelnym pojemniku. Suszone oregano jest bardziej aromatyczne od świeżego.

Bazylia - jest bardzo łatwą w uprawie rośliną, wymaga dobrze spulchnionej, żyznej gleby ogrodowej o lekko kwaśnym odczynniku i słonecznego stanowiska – na zewnątrz powinno być osłonięte od wiatru. Należy ją dobrze podlewać ale nie zalewać – bardzo tego nie lubi. Jeśli sadzimy bazylię w doniczce, należy wybrać małą i sadzić roślinę płytko. Nawozimy raz na trzy tygodnie. Pamiętajmy aby postawić ją w nasłonecznionym miejscu. Bazylia jest rośliną jednoroczną. Jeśli chcemy zachować aromat ogródkowej bazylii na zimę możemy: świeże liście wrzucić do słoika z wodą i wstawić w chłodne miejsce, zamrozić liście, ususzyć liście w całości w ciemnym, przewiewnym miejscu i zamknąć w szczelnym słoiku lub po prostu zrobić pesto. Liście najlepiej konserwować w całości, nie kroić ich nożem (rwać rękami), ponieważ uciekną z niej cały aromat. Bazylię dodawajmy pod koniec obróbki termicznej (bo straci aromat) lub podawajmy na świeżo.

Mięta pieprzowa - jest rośliną wieloletnią. Dla uzyskania odpowiedniego aromatu wymaga słonecznego stanowiska oraz próchnicznej bogatej w wapń gleby. Mięta wymaga częstego podlewania – gleba musi być wilgotna. Możemy posadzić mięte w doniczce, jednak musi być ona dość duża i stać w mocno oświetlonym miejscu. Ziemia w doniczce powinna być wilgotna. Miętę w doniczce należy nawozić raz w miesiącu. Żółknięcie liści to zbyt mała doniczka albo zbyt duża bryła korzeniowa, którą należy wtedy porozdzielać na dwie osobne doniczki. Należy również pamiętać o podcinaniu rośliny aby zapobiec jej kwitnieniu – będzie miała większy aromat. Mięta po 3 latach musi zostać przesadzona – niezależnie czy rośnie w doniczce czy w ziemi. Należy wówczas podzielić bryłę korzeniową i przesadzać roślinę w nowe miejsca. Robimy to wiosną albo jesienią. Jeśli warunki sprzyjają mięta pieprzowa bardzo nam się rozrośnie, należy wtedy wiosną wykopać część podziemnych rozłóg rośliny ponieważ rozrośnięcie nam się po całym ogródku. Aby zapobiec rozrośnięciu możemy posadzić roślinę w doniczce z dziurami od spodu i wkopać ją w ziemię. Roślina nadaje się do suszenia jeśli osiągnie wysokość minimum 15 cm. Należy zrywać roślinę zanim zacznie kwitnąć. Wieszamy łodygi do góry nogami w suchym, ciemnym miejscu, a po wysuszeniu obrywamy liście i wkładamy do szczelnego pojemnika nie krusząc liści, ponieważ tracą wtedy swój aromat (kruszymy je dopiero podczas użycia).

Rozmaryn lekarski - jest rośliną wieloletnią. Lubi słoneczne stanowiska, ale w półcieniu również będzie ładnie rosła. Gleba powinna być wapniowa (można wrzucić pokruszone skorupki jajek) i piaszczysta. Jeśli sadzimy rozmaryn do doniczki musimy pamiętać, żeby była odpowiednio duża, aby korzenie się pomieściły. Powinna mieć też drenaż – wysypujemy na dno kamienie lub potłuczoną doniczkę. Rozmaryn nie powinien być nadmiernie podlewany, ponieważ wilgotna ziemia hamuje wzrost rośliny i gnienie korzeni, co prowadzi do obumarcia. Pamiętajmy jednak, że całkowite przesuszenie rośliny powoduje dokładnie to samo. Podlewać więcej należy rzadko ale bez zasuszania gleby. Jeśli chcemy aby roślina pięknie wyglądała należy zraszać liście wodą raz na dwa tygodnie. Raz na jakiś czas należy nawozić zioło, ale niezbyt często ponieważ roślina straci aromat i nie będzie kwitła (góra raz na dwa miesiące). Rozmaryn lekarski rośnie w doniczce około 3 lat ale można po tym czasie starą roślinę przesadzić do ogródka. Przesadzanie powinno nastąpić wiosną, aby roślina zdążyła się odrodzić. Należy wtedy przyciąć roślinę tak aby wypuściła nowe, młode pędy. Jeśli chcemy ususzyć zioło, należy zebrać liście i suszyć je na czystej powierzchni w suchym, ciemnym miejscu – później zamykamy je w szczelnie zamkniętych pojemnikach. Roślinę zbieramy do wysuszenia zanim zacznie kwitnąć. Młode liście możemy również zamrażać w szczelnych torebkach.

