

ZELIŠČNI VRT

(naloge za tri tedne)

1. NAJPREJ SI OGLEJ ODDAJO: VRTIČEK NA BALKONU

<https://www.youtube.com/watch?v=AUOvh-h3deA>

Kuhinjska zelišča in dišavnice so nekoč gospodinje gojile na svojih vrtovih, ali jih sveže kupovale na tržnicah. Potem je živilska industrija ponudila posušene, zmlate, posamezne ali že kar v mešanicah. Pa tudi sicer smo se bili navadili vse le kupovati po trgovinah, in domača pridelava ni bila več tako popularna. No, dandanes se spet 'vračamo k naravi' in v kuhinji vedno bolj cenimo tudi sveža zelišča.

Vsega sicer res ne moremo pridelati doma, čeprav imamo morda velik vrt. Kaj šele, če imamo na razpolago le teraso, balkon ali celo le kuhinjsko okno. A marsikaj lahko pridelamo tudi v posodah in lončkih.

Čisto drugačen uspeh lahko pričakujemo, če smo se odločili, da bomo gojili zelišča v lončkih na sončni zunanji okenski polici ali na balkonu na bolj naraven način. Res takšnih ne bomo mogli rezati in obirati skozi vse leto, ampak le v toplejših mesecih. Morda pa si jih bomo kaj tudi posušili za zimo.



Za takšno gojenje, tudi v **majhnih lončkih**, a z dobro vrtno prstjo, so primerni razni *drobnjaki*, *majaron*, *dobra misel* ali *origano*, *kraški šetraj*, *timijan* in *materine dušice*. To so namreč manjše rastline, ki se zadovoljijo tudi z manjšo količino zemlje.

V **nekoliko večjih lončkih**, na polnem soncu in v odcedni vrtni prsti bodo dobro uspevali razni *žajblji* in *lavande* ali *sivke*. Te rastline so namreč skromne in z vodo zelo dobro gospodarijo, a v naravi razvijejo korenine v globino in širino, da bi si poiskale dovolj vode in hrane. V majhnih lončkih bi bil njihov razvoj torej zelo oviran, če pa jim damo malo več zemlje in veliko sonca, nas bodo nagradile z večjimi grmički in večjim pridelkom dišečih listov. Bodo pa v večjih loncih tudi bogato zacvetele.



Majaron



Timijan



Rožmarin

Pri delu ti želim veliko uspeha. Pogrešam te. Mateja Lešničar