Warzywnik dla zapracowanych.

Jeżeli chcemy założyć warzywnik dysponując, na co dzień niewielką ilością wolnego czasu do jego uprawy, powinniśmy rozważnie zaplanować jego rozmiar i dobór uprawianych gatunków w ten sposób, by pielęgnacja roślin przez cały sezon wegetacyjny nie była obowiązkiem, lecz przyjemnością**. Potraktujmy opiekę nad warzywnikiem, jako rodzaj aktywnego wypoczynku: godzina pracy w ogrodzie tygodniowo zamiast wizyty na siłowni, poprawi kondycję,** nie mówiąc o nastroju.

Wielu z nas dręczą wyrzuty sumienia, że w dzisiejszych zabieganych czasach za mało uwagi poświęcamy rodzinie. Włączmy, więc w pracę na działce innych domowników - to doskonale buduje więzy rodzinne i rozbudza późniejsze zainteresowania dzieci. A własne pyszne i zdrowe warzywa, niezastąpione w kuchni i bezcenne dla naszego organizmu będą najlepszą nagrodą za wspólny wysiłek.

Jeżeli jesteśmy bardzo ograniczeni czasowo, nie przesadzajmy z rozmiarami warzywnika. Najważniejsze jest pozyskanie na bieżąco świeżych warzyw w sezonie wegetacyjnym, a nie robienie zapasów na zimę, w domu na ogół nie ma warunków do ich przechowywania. Aby urozmaicić zimowy jadłospis warto posadzić warzywa mrozoodporne, które można użytkować zimą, jak brukselka czy jarmuż. Wielkość zagonów wybranych przez nas gatunków powinna być proporcjonalna do zapotrzebowania na nie w gospodarstwie domowym. Dobór gatunków zależy oczywiście od naszych upodobań kulinarnych, ale podstawę powinny stanowić te warzywa, które są często wykorzystywane w naszej kuchni i zbierane w różnych fazach wzrostu (marchew, pietruszka, cebula, seler, burak ćwikłowy). Przy wyborze gatunków należy zwrócić uwagę na ich wymagania uprawowe.

Nie wszystkie warzywa są pracochłonne w uprawie. Niektóre, ze względu na szybkie kiełkowanie oraz krótki okres wegetacji (np. rzodkiewka, fasola szparagowa, koper ogrodowy), możliwość uprawy z rozsady (pomidor) lub małą wrażliwość na zachwaszczenie (kapustne), można szczególnie polecić osobom, które nie mogą poświęcić dużo czasu na pielęgnację warzywnika. Warto rozszerzyć gamę uprawianych warzyw o gatunki, które słabo się przechowują. Wśród osób intensywnie pracujących popularny jest sposób dokonywania zakupów raz w tygodniu. Wiele jednak warzyw nie nadaje się do zakupu „na zapas", przechowywane tracą, bowiem walory smakowe i odżywcze. Dobrze jest, więc mieć w warzywniku kilka główek sałaty lub inne warzywa liściowe (endywia, cykoria, roszponka), zwłaszcza, jeśli lubimy kuchnię śródziemnomorską. Niezastąpiony jest też koperek, ogórek sałatkowy, pomidory wielkoowocowe lub koktajlowe najsmaczniejsze bezpośrednio z działki.

Jak ograniczyć pracochłonność? Oto kilka rad, jak zmniejszyć pracochłonność naszych upraw:
- po pierwsze uprawiajmy warzywa z rozsady. Obecnie rozsada wielu warzyw, które można w ten sposób uprawiać jest dostępna w wielu centrach i sklepach ogrodniczych. Warzywa z rozsady szybko cieniują podłoże nie dopuszczając do wzrostu chwastów. Ten typ uprawy ma jeszcze inne zalety: przyspieszone plonowanie i skrócenie cyklu uprawowego.

Stosujmy ściółkowanie. Jest to najlepsza metoda walki z chwastami, zwłaszcza w uprawie warzyw wymagających dużej rozstawy. Ściółkowanie polepsza również warunki wilgotnościowe i termiczne w glebie, czego efektem są wcześniejsze i wyższe plony.

Wprowadźmy uprawy współrzędne i zmianowanie. Ważny jest taki dobór gatunków, by oddziaływały one na siebie pozytywnie (np. marchew i cebula, kapusta i seler).

Zaplanujmy również kolejność uprawy warzyw na tych samych grządkach. Szybko rosnące gatunki (rzodkiewka, szpinak, sałata) mogą być uprawiane, jako przedplon lub poplon. Pozwala to na bardziej efektywne wykorzystanie powierzchni uprawowej i zmniejsza pracochłonność, ponieważ niezajęte pod warzywa części zagonu są szybko opanowywane przez chwasty.

Pod warzywnik proponuję przeznaczyć zagon o szerokości 4 m i dowolnej długości - w zależności od naszych możliwości i zapotrzebowania na świeże warzywa.

Dzięki doborowi gatunków mało pracochłonnych w uprawie, rezygnacji z szerokich przejść między zagonami, odpowiedniemu sąsiedztwu i następstwu roślin, ograniczymy czas potrzebny na pielęgnację.

Do zakładania warzywnika przystępujemy w kwietniu (po uprzednim przygotowaniu i nawiezieniu gleby): od strony południowej wyznaczamy 4 rzędy w odległości 30 cm. W pierwszym rzędzie wysiewamy buraka ćwikłowego wraz z koprem ogrodowym. Młode pędy kopru wykorzystamy zanim korzenie buraka zaczną intensywnie przyrastać na grubość. Dodatkowo, sąsiedztwo kopru poprawia smakowe walory buraków ćwikłowych.

W drugim rzędzie wysiewamy pietruszkę - gęsto ze względu na słabe wschody tego warzywa. W trzecim rzędzie sadzimy cebulę z dymki lub cebulę szalotkę. W czwartym rzędzie siejemy marchew. Pozostałą część zagonu, przeznaczoną pod warzywa wysadzane w późniejszych terminach, ściółkujemy np. skoszoną i lekko przesuszoną trawą, by nie dopuścić do zachwaszczenia. Zamiast ściółkowania możemy tę część warzywnika przeznaczyć pod uprawę przedplonu (różne formy, botaniczne sałaty, rzodkiewka, szpinak lub kalarepa).

Na przełomie kwietnia i maja wyznaczamy kolejną grządkę szerokości 50 cm i sadzimy w jednym rzędzie na przemian rozsadę selera oraz kapusty głowiastej (także włoskiej lub brukselskiej). Sąsiedztwo selera chroni kapustne przed szkodnikami. W połowie maja dzielimy pozostałą część zagonu na dwie grządki po 100 cm. Na pierwszej sadzimy w jednym rzędzie rozsadę ogórka, na drugiej - pomidora. Śródplonem w uprawie ogórka mogą być późne odmiany sałaty, które zbierzemy zanim ogórek się rozrośnie. Jako śródplon w uprawie pomidora polecam szpinak nowozelandzki, który doskonale cieniuje glebę i może być zbierany aż do jesieni.

Jeżeli nie stosujemy śródplonów w uprawie ogórka i pomidora, polecam ściółkowanie, które ograniczy pracochłonne odchwaszczanie. Jako poplon po ogórku, pomidorze i cebuli można wysadzić rozsadę sałaty, kalarepy lub kapusty chińskiej albo zasiać rzodkiewkę, szpinak lub inne warzywa o krótkim okresie wegetacji.