

VZGOJA ŠPARGLJEV

Zadnje letošnje predavanje z naslovom vzgoja špargljev je potekalo v petek, 28. 2. 2020. Na predavanju smo izvedeli vse o gojenju šparglja. Špargelj, kot delikatesna vrtnina, je trajnica, ki ob dobri oskrbi raste na istem mestu tudi več kot 20 let. Uživamo mlade poganjke, ki jih pobiramo v pomladnih mesecih. Če pozno pozimi oziroma zgodaj spomladi, pred odganjanjem, nad rastlino nasujemo zemljo v grebene, spomladi iz njih pobiramo beljene šparglje ali beluše. Zelenih špargljev ne gojimo v grebenih, ampak pustimo mlade poganjke rasti na svetlobi, da se obarvajo. Šparglje prvič pobiramo šele 2 leti po sajenju enoletnih sadik in sicer režemo poganjke največ 2 tedna. Leto pozneje čas trajanja rezanja poganjkov podaljšamo na 4 – 5 tednov, vsa nadaljnja leta pa režemo šparglje 8 tednov letno. Če jih režemo predolgo časa, odrežemo preveč poganjkov, rastlino izčrpamo in prihodnje leto bo pridelek slabši.



Rastlina ima rada lahka, prepustna tla, uspeva pa tudi na težjih, vendar odcednih zemljiščih. Ne mara preveč vlažnih tal. Ponovno lahko zasadimo šparglje na isto mesto šele deset let po izkrčitvi starega nasada. Pri izbiri lege nasada se izogibamo površinam, ki so močno zaraščene s trajnimi pleveli. Izberemo sončno lego, vrste v katere bomo sadili šparglje pa prilagodimo smeri stalnih vetrov, kar zmanjšuje možnost glivičnih okužb nasada. Udeleženci so izvedeli nekaj skrivnosti o sajenju, gojenju, gnojenju ter pobiranju. V nadaljevanju smo se posvetili nekaterim manj znanim rastlinam, ki počasi prodirajo na naše vrtove. Ena od njih je batata (sladki krompir), gomoljast slak iz tropske Amerike. Gomolji so zelo podobni krompirju, vendar imajo debelejšo lupino.



Krhko meso se med kuhanjem spremeni v mehko kašo. Sladka batata so bodisi oranžne, bele ali rumene barve in imajo okus po kostanju. Nekatere sorte imajo suho, mokasto meso in svetlorjavo lupino, druge spet so sočne in rdečkasto rjave. Batate so primernejše za kuhanje, pečenje in pretlačevanje kakor za pečenje v ponvi. Ocvrte so okusna različica pommes fritesa. Naravno sladkobo batat poudarimo, če dodamo sladkor ali med in sladke začimbe. Iz sladkega batatovega mesa pripravljamo slastne pireje za sladke in pikantne pite, pudinge in kruhe. V nadaljevanju smo izvedeli še nekaj skrivnosti o siljenem radiču, topinamburju, zimskemu luku, rabarbari ter črnemu korenu.

Ustanova Petra Pavla Glavarja tako zaključuje letošnjo serijo predavanj. Zahvaljujemo se Vrtnemu centru Gašperlin za donacijo. Še zlasti pa se zahvaljujemo PGD Križ, ki nam že več let zaporedoma omogoča prostor.