

40. ČLANEK

TEMA : ŠALOTKA-ČESEN

Šalotka ima milejši okus kot čebula in jo v manjših vrtovih nekateri raje gojijo kot čebulo. Zraste iz čebulnic, ki smo jih shranili iz pridelka iz preteklega leta. Iz vsake posajene šalotke zraste cel šop, 8 do 12 šalotk.

Zahteve po vrsti, kakovosti in po hranilih so enake, kot za čebulo. Šalotko sadimo čim bolj zgodaj, zato moramo zemljo obdelati takoj, ko skopni sneg in se zemlja nekoliko osuši.

Za sajenje shranimo zdrave, trde šalotke iz prejšnjega leta. Najboljši pridelek bodo dale majhne 30 g težke šalotke. Posadimo jih na medvrstno razdaljo 20 cm, v vrsti na 15 cm. Čebulice potisnemo v zemljo tako globoko, da molijo iz nje samo konice. Lahko pa posadimo čebulice tudi v jarčke, ki jih zasujemo in zemljo potlačimo. Zmrzal ali ptiči nam lahko potegnejo čebulice iz tal, zato je zelo pomembno, da jih takoj posadimo nazaj. Tudi plevel nam lahko dela težave, predvsem ko so rastline še majhne. Skrbno moramo okopavati, in pri tem paziti, da jih ne poškodujemo. Ne zalivamo, če ni zelo suho vreme.

Šalotka dozori prej kot čebula, ki smo jo posadili spomladi. Poberemo jo lahko že julija. Da pospešimo dozorevanje šalotke, odstranimo zemljo okoli rastlin.

Ko listi porumenijo, šalotko poberemo, jo porazdelimo na posamezne čebulice. Če je vreme lepo, jo pustimo na tleh, v deževnem vremenu pa pod okni zaprte grede, da se posuši. Dozorele čebulice očistimo zemlje in vseh suhih listov, preden jih skladiščimo v hladen prostor, kjer ne zmrzuje.

Česen ima zelo močan vonj, zato ga uporabljamo v gospodinjstvu. Gojimo ga lahko na prostem, v cvetličnih lončkih ali cvetličnih posodah na oknu, lahko pa tudi v rastlinjaku, če želimo imeti pridelek prej. Zemlja mora biti rodovitna, vlažna in prepustna. Česen najbolje uspeva na sončnih legah, saj so za zorenje potrebne visoke temperature. Pred sejanjem pripravimo zemljo na enak način, kot za čebulo. Najpogosteje vzgojimo česen iz strokov

VIR: knjiga Pridelovanje vrtnin, Tony Biggs, založba Kmečki glas, 1986

