

## 42. ČLANEK

### TEMA :STRNIŠČNA REPA IN PODZEMNA KOLERABA.

Obe vrtnini sta dveletnici, ki ju gojimo predvsem zaradi užitnih korenov. Podzemno kolerabo predvsem skladiščimo in uporabljamo pozimi. Strniščno repo uživamo vse leto. Mlado poganjajoče liste strniščne repe marca ali aprila porežemo in uporabimo za solato, korene pa jemo mlade ali zrele skoraj celo leto. Za kisanje sta primerni sorti strniščne repe kranjska okrogla in varaždinska.

Strniščna repa in podzemna koleraba sta kapusnici in imata zelo podobne zahteve glede vzgoje kot zelje in brstični ohrovt. Uspevata na lahki za vodo dobro prepustni zemlji s pH od 6 do 7, ki ima veliko humusa in dobro zadržuje vlago.

Velikost in kakovost strniščne repe in podzemne kolerabe je mnogo boljša, če je na voljo dovolj vode. Če pa je suho, ko se koreni razvijajo, postanejo ti leseni in manj okusni. Tako ena kot druga rastlina sta ravno tako kot ostale kapusnice občutljivi na napade kapusove muhe, bolhačev, gosenic in kapusnih ušig. Podzemna koleraba je manj odporna proti plesni kot strniščna repa.

Strniščna repa je hitro rastoča vrtnina. Pobiramo jo 6 do 12 tednov po setvi. Kali pa že v nekaj dneh. Rastline ne smejo biti preveč skupaj v vrsti, zato z redčenjem začnemo takoj, ko se pojavijo prvi pravi listi, sicer se koreni ne bodo dobro razvijali. Če hočemo imeti repo pozimi, sejemo julija ali v začetku avgusta. Ker pobiramo repo že po 6 do 8 tednih, jo sejemo kot vmesni posevek.

Podzemna koleraba ima prijetnejši okus kot repa. Uporabljamo jo predvsem pozimi. Zelo okusne so kolerabe, ki jih populimo konec poletja. Koleraba zori počasneje; od setve do zrelosti mine 20 do 24 tednov, zato pa je odpornejša proti mrazu. Gojimo jo enako kot zgoraj navedeno repo, le, da kolerabo sejemo od sredine maja do sredine junija.

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

