

Jak uprawiać zioła zimą na parapecie? Triki, które musisz znać

written by Ewa Kozioł

W naszych ogrodach znajduje się wiele roślin, które nie muszą umierać wraz z nadejściem zimy. Podczas zimy możemy hodować zioła na parapecie w naszych domach. Zimą wiele osób na pewno doceni świeży rozmaryn, tymianek czy miętę, zwłaszcza podczas choroby. Osoby lubiące gotować i chcące przyprawiać potrawy ziołami, na pewno poczują różnicę pomiędzy kupionymi w sklepie roślinami, a tymi uprawianymi na parapecie we własnym domu.

Teraz jest idealny czas, aby przesadzić zioła do doniczek – musisz to zrobić, zanim pojawi się pierwszy mróz. Osoby, które nie uprawiają ziół w ogrodzie, mogą kupić je za grosze w szkółkach ogrodniczych.

Aby przesadzić rośliny, wykop ostrożnie, starając się nie uszkodzić bryły korzeniowej, a następnie wsadź do doniczki, resztę powierzchni uzupełniając kupnym kompostem.

Jakie zioła mogą zimować w domu?

Jest sporo ziół, które poradzą sobie w domowych warunkach: szczypiorek, mięta, tymianek, bazylia, curry, oregano, estragon czy pietruszka, należy jednak wspomnieć, że bazylia zaliczana jest do najbardziej wymagających.

Tak jak wspomniałam, bazylia to dość problemowe zioło, które – dojrzewając – może stwardnieć. Warto więc wiedzieć, jak o nią dbać i jak ją rozmnażać, aby wyhodować w domu bujną roślinę

zamiast patyków. W momencie, w którym przyniesiesz roślinę do domu, odetnij i ukorzeń kilka jej czubków. Pamiętaj, że gałązka, którą chcesz ukorzenieć, nie może mieć kwiatów!



Jak rozmnażać zioła?

Większości z nas wydaje się, że zioła powinno się siać, jednak bardzo prostą, wspomnianą wyżej metodą, jest uzyskiwanie sadzonek z rośliny macierzystej – w ten sposób można uzyskać sadzonki bazylii, oregano, tymianku, mięty czy estragonu.

Wystarczy urwać gałązkę z liśćmi o długości około 10 cm, obciąć ją tuż pod ostatnią parą liści, po czym oberwać wszystkie liście do połowy rośliny (na wysokość około 5 cm).

Na słonecznym parapecie umieść roślinkę w szklance z wodą, tak aby obserwować, czy rosną jej korzenie, i co kilka dni wymieniać wodę. Po około 4 tygodniach powinny pojawić się korzenie. Gdy korzenie osiągną 10 cm długości, przesadź

roślinkę do ziemi.

Pamiętaj również, że rośliny przyniesione z zewnątrz do domu potrzebują czasu, aby przyzwycząć się do zmienionych warunków, co może potrwać nawet kilka tygodni, w czasie których wzrost roślin może być spowolniony, a same rośliny mogą zgubić kilka liści. Warto być cierpliwym, ponieważ zioła na parapecie będą cieszyć oko i podniebienie.



Zioła na parapecie – zasady pielęgnacji

1. Jeśli zimą chcesz zbierać plon z ziół, umieść je na parapecie okiennym, na którym będą miały choć 5 godzin słońca w ciągu dnia. Raz w tygodniu odwracaj pojemnik z ziołami, tak aby rośliny znajdujące się z tyłu miały dostęp do światła.

2. Co jakiś czas uszczypnij górne odrosty, stymulując w ten sposób roślinę do wzrostu.
3. Podlewaj roślinę, jeśli po włożeniu palca w doniczkę na głębokość 2,5 cm ziemia wydaje się sucha. Pamiętaj, aby do podlewania używać odstanej wody, ponieważ za zimna lub zawierająca chlor może uszkodzić system korzeniowy roślin.
4. W sezonie grzewczym warto raz na jakiś czas (przynajmniej raz w tygodniu) spryskać otoczenie wokół ziół, aby poprawić wilgotność powietrza. Jest to bardzo ważne – przesuszone powietrze sprawi, że rośliny nie będą miały możliwości prawidłowego wzrostu.

Jeśli tak, jak ja, jesteś osobą zapominalską, zioła na parapecie umieść na tackach wypełnionych kamieniami i wodą – dzięki temu prostemu zabiegowi woda będzie parować, a Ty tylko raz na jakiś czas będziesz musiała dolewać wody do tacek.



Zimą liczy się strategia

Pamiętaj, że jeśli zbyt często będziesz uszczykiwać roślinę, zacznie mieć problemy ze wzrostem, podobnie może zmniejszyć się jakość produkowanych przez nią części zielonych. Zastanów się więc, jakich ziół chciałabyś używać tej zimy i ile miejsca posiadasz na parapetach.

Weźmy dla przykładu pietruszkę, często używaną w moim domu z powodu właściwości witaminujących nasz organizm. Nie posadzę jednej roślinki, lecz kilka, skoro zbyt częste zbieranie liści z jednej rośliny może obniżyć jakoś ich smaku. W moim domu przeważnie znajdziesz po trzy doniczki z pietruszką i szczypiorkiem, jedną z oregano, tymiankiem, bazylią i estragonem.

