

# JANUAR

## ČEBULNICE - okrasne

### OSNOVNI PODATKI za sajenje v notranjem prostoru:

- večino čebulnic posadimo v substratu, ki ne zadržuje vode, saj lahko stoječa voda povzroči nastanek gnilobe in propad čebulic. Če zmešamo večnamenski substrat s peskom, si lahko tudi sami pripravimo podlago za sajenje. Lonci za sajenje naj bodo dvakrat tako globoki kot so velike čebulice in na dnu naj imajo luknje za odtakanje vode. Seveda pa lahko čebulnice tudi kombinirate med seboj. Posadite narcise z botaničnimi tulipani ali hijacintami. Podobno lahko zasadite skupaj tudi žafrane in narcise ali ustvarite kombinacije različnih drugih čebulnic.
- za rast notri je potrebno 12 tednov (narcise, krokusi, zvončki) oz. 16 tednov za tulipane. Čebulice posadimo v vlažen substrat in lonce postavimo v hladen, temen (omaro ali podobno) prostor. Temperatura v prostoru naj bo med 0 in 5°C, lahko jih postavite tudi ven (zakopljete v zemljo z loncem, v katerega ste posadili čebulnico), na lonec nasujete listje ali ga pokrijte z vejami, peskom.
- čebulice prenesemo iz hladnega v ogrevano sobo, ko so poganjki veliki cca. 4-5 cm in lahko že opazimo zametke cvetnih stebel ali celo začetke obarvanosti cvetov.

**ZEMLJA IN GNOJENJE:** zemlja ne sme biti preveč mokra

## GOMOLJNICE

### Predstavnik gomoljnic: KORENJE

#### OSNOVNI PODATKI:

- obdobje setve: korenje sejemo v razdalji 25 cm, globina setve je 5-10 mm; če je prepogosto ga populimo in s tem razredčimo. Pri zgodnjih sortah ga sadimo na 4 do 5 cm razdalje. Sejemo ga od marca do maja (glede na sorto in namen porabe). Lahko pa ga sadimo tudi v notranjih prostorih v večjem zaboju / cvetličnem koritu.
- pobiranje: Korenje raste od 80 do 120 dni, pozne sorte pa nekje do 150 dni. Izruvamo ga s pomočjo vilaste lopate. Z roko mu odstranimo ščavje in ga pustimo na kupu, da se posuši. Posušenega hranimo na hladnem v kleti ali v pesku. Lahko ga tudi zamrznemo. V hladilniku zdrži le nekaj dni.
- uporaba: Uporabljamo tako sveže nabran korenček, kot tudi zamrznjenega. Velikokrat ga uporabljamo pri kuhanju juhe. Korenje je nepogrešljiva zelenjava v kuhinji, saj se lahko uporablja skoraj pri vseh jedeh (raznih omakah, kot priloge, solate, ...). Lahko ga jemo surovega. Zdrav je tudi korenčkov sok.

**ZEMLJA IN GNOJENJE:** Uspeva v globoko obdelani, rahli zemlji. Ne prenaša hlevskega gnoja (zato moramo njivo gnojiti vsaj leto poprej). Obnese se le gnojenje z mineralnimi gnojili.

