

MAREC

VISOKI FIŽOL

OSNOVNI PODATKI:

- visok fižol raste ob opori, zato mu ob presaditvi na vrt oporo tudi dodamo,
- **obdobje setve:** Na vrt se fižol seje od maja do sredine junija. Tla morajo biti ogreta na vsaj 10 stopinj Celzija. Fižol se seje 2 do 4 cm globoko v zemljo. Pri manj bujnih sortah ga sejemo nekje 10 semen na kol, pri bolj bujnejših pa 6 zrn. Visok fižol sejemo v narazen (v gredi) nekje 1 meter, v kolikor naj bodo razdalje med vrstami velike vsaj 2 metra. Ker ga bomo najprej vzgojili v lončkih, ga lahko posejemo konec marca in ga maja presadimo na vrt. Seme fižola vzkali po 8 do 10 dneh,
- **pobiranje:** Fižol lahko obiramo že v strokih (obiramo ga z rokama), ti morajo biti še mladi. Nato pa se ga lahko pobira za zrnje (strok mora biti že suh). Oboje se lahko tudi zamrzne,
- **uporaba:** Fižol se lahko uporabi v solatah, lahko ga tudi vložimo. Primeren je za razne enolončnice. Odlično se poda tudi kot priloga. Lahko se naredi tudi fižolovo juho.

ZEMLJA IN GNOJENJE: Fižol lahko gnojimo z organskim gnojilom ali kompostom. Nikoli pa ga ne gnojimo s hlevskim gnojem. Visoki fižol je potrebno zalivati predvsem v vročih dnevih, pri tem pazimo, da ne zmočimo listov.

PAPRIKA

OSNOVNI PODATKI:

- primeren čas za setev paprike je marca. Sejemo jo v zabojčke ali plastična korita in v presajen kompost. Pozneje pa v manjše plastične lončke. Sadike paprike pred presajanjem utrdimo na prostem. Razdalja med vrstami paprike naj bo od 40 do 50 cm, med samimi sadikami v vrsti pa 30 do 40 cm. Sadimo lahko tudi po dve sadike skupaj. Temperatura tal mora biti vsak 15 stopinj Celzija;
- **pobiranje:** paprika zori od druge polovice julija do konca oktobra oziroma do prve slane. Plodove obiramo tako, da jih režemo s škarjami, sicer rastlino potrgamo. Sveže obrano papriko sproti porabimo. V hladilniku zdrži 10 do 14 dni. Plodove lahko tudi zamrznemo (cele ali v rezinah);
- **uporaba:** vsaka vrsta paprik ima svoj okus (rdeča je nežnejšega in bolj sladkega okusa, kot recimo zelena paprika). Priljubljene so »filane« paprike, papriko se uporablja tudi v vseh vrstah solat.

ZEMLJA IN GNOJENJE: Paprika zahteva srednje težka, humusna in topla tla. Pred sajenjem lahko zemljo potrosimo z organskim mineralnim gnojilom, ki vsebuje veliko kalija.