

# Bar sałatkowy



Optymistyczny majowy nastrój powoduje, że ręce same się wyciągają po rozsady warzyw i kwiatów. Hamuje nas nieco głos rozsądku pytający, kto będzie miał czas, żeby to wszystko pielęgnować, pieląć, zbierać i tak dalej. Warzywniki kojarzą się z dużym nakładem pracy, a jednocześnie dawno już przestały być jedynym źródłem dostaw zieleniny do kuchni. Warzywa i owoce z własnego ogródka są obecnie raczej uzupełnieniem, a na nasze talerze trafiają głównie te ze sklepu. Można jednak zaspokoić chęć na pomidorka prosto z krzaka przy okazji wykorzystania urody warzyw.

Znane rozwiązanie to tzw. *potager* czyli ogród kuchenny wzorowany m.in. na francuskich ogrodach barokowych. Taki ogród podzielony jest na rabaty lub zagony obsadzone wąskimi żywopłotami. Ścieżki są szerokie, wysypane żwirem lub korą, ewentualnie trawiaste – regularnie koszone. Wypełnieniem rabat są warzywa – pojedyncze gatunki lub grupy warzyw w uprawie współrzędnej. Na ogół stosuje się regularne

geometryczne wzory rabat. Całość uzupełniają ozdobne płotki, pergole i ławki oraz strzyżone krzewy. Taki ogród zawsze wygląda na uporządkowany dzięki regularnym ścieżkom i strzyżonym żywopłotom, a zagospodarowanie wnętrza poszczególnych rabat można uzależnić od własnych możliwości czasowych pozostawiając np. niektóre odłogiem nawet na kilka lat lub sadząc zamiast warzyw trwałe zioła czy rośliny ozdobne. Dobrze zaplanowany ozdobny ogród warzywny to rozwiązanie na lata. Rozmiar pojedynczej rabaty powinien umożliwić użycie wewnątrz kosiarki i ewentualnie kultywatora oraz posłużenie się taczka. Wysokość żywopłotu to na ogół ok. 40-60 cm, co gwarantuje osłonę przed wiatrem, ale nie powoduje nadmiernego ocienienia warzyw.

Nietypowym rozwiązaniem jest wykorzystanie pod uprawę warzyw rabat kwiatowych – np. obwódka trawnika lub rabat wzdłuż ścieżek. Oczywiście ze względów praktycznych nie nadają się do tego celu warzywa korzeniowe, ale można stworzyć barwne wstęgi lub kręgi pod hasłem „bar sałatkowy”. Po prostu w miejsce sezonowych kwiatów dobiera się odpowiednie warzywa.

Co może rosnąć razem? Swoje towarzystwo lubią wzajemnie: sałata, pomidor, fasola, truskawki, szpinak, szczypiorek, czosnek i warzywa kapustne. Można więc np. sadzić je na długiej rabacie w czterorzędowym układzie: I i IV rząd: mieszanka sałat liściowych różnych odmian przedzielonych w równych odstępach kępami szczypiorku; II rząd: karłowy pomidor koktajlowy, fasolki szparagowe – żółta, zielona, fioletowa, truskawka, fasolki szparagowe w odwrotnej kolejności i dalej powtarzać wzór; III rząd: na wysokości truskawki jarmuż lub kapusta toskańska, potem sałata głowiasta, kalarepa, sałata rzymska, kalarepa, sałata

głowiasta i dalej wg schematu. W przypadku rabat kolistych lub owalnych najwyższe rośliny umieszcza się w środku a niższe na zewnątrz. Warto jednak pamiętać, że i pomidory i rośliny kapustne powinny być w takich odstępach, żeby się ze sobą nie stykały.

Inne komplety to np.: pomidory z bazyliami i nasturcją; buraki liściowe z warzywami kapustnymi; koper włoski z endywią i cykorią oraz sałatami; burak liściowy z ogórkami, koprem, porem i selerem naciowym. Dodatkowo niemal wszystkie warzywa świetnie zgadzają się z bratkami, których płatki też są jadalne oraz z nagietkami. Z roślin ozdobnych wykorzystać można – choć już nie do jedzenia - również: groszek pachnący, lobelię, żeniszek a nawet goździki. Interesujący efekt uzyskuje się też sadząc na przemian petunie i sałaty liściowe. W zwykłe rabaty kwiatowe z powodzeniem można wkomponować paprykę i oberżynę. Jeżeli „zjadanie” zawartości rabaty przebiega szybciej niż rozrastanie się roślin, puste miejsca uzupełnia się kolejnymi sałatami i kwiatami.

Pomidory lub ogórki można też wykorzystać razem z fasolą tyczną do obsadzenia pergoli lub stworzenia zielonej ściany przy budynku.

Jeśli „bar sałatkowy” tworzymy dla małych dzieci fasolkę szparagową dobrze jest zastąpić niskimi odmianami zielonego groszku oraz zrezygnować z papryki, oberżyny i selera oraz pietruszki.

Autor: Katarzyna Misiak

Ogród Dendrologiczny w Przelewicach  
74-210 Przelewice, nr 17

Tel.: 91 564 30 80  
Fax: 91 579 00 88

info@ogrodprzelewice.pl  
www.ogrodprzelewice.pl