




Botanika.Bg



**НАРЪЧНИК**  
ЗА ОТГЛЕЖДАНЕ НА  
КУЛИНАРНИ ПОДПРАВКИ





Малко неща могат да извисят кулинарните Ви постижения така, както отглеждането на свежи подправки. Достъпът до свежи аромати в момента на максималния им потенциал ще Ви даде възможност да експериментирате с различни вкусове и ще Ви помогне да създавате умопомрачителни ястия за нула време!

Добрата новина при отглеждането на подправки е, че не трябва да разполагате с голяма градина, за да берете богата реколта: В почти всяка кухня може да се намери място за няколко саксии на прозореца.



С правилна грижа и достатъчно внимание, подправките Ви ще растат здрави и много ароматни!



# ОТГЛЕЖДАЙТЕ ПОДПРАВКИ, КОИТО ХАРЕСВАТЕ!

Ако сте начинаещ градинар, можете да започнете с по-лесни

подправки: [риган](#), [магдаоз](#), [див лук](#), [кориандър](#), [мента](#), [копър](#), [босилек](#), [див чесън](#).



Повечето подправки се гледат лесно и при наличие на елементарни условия за живот, успехът ви е вързан в кърпа!



Подправките се делят на два вида: едногодишни и многогодишни.





Ако имате балкон или остъклена тераса, можете да отглеждате **многогодишни подправки** –

[лавандула](#), [розмарин](#), [риган](#), [мента](#), [салвия](#), [де висил](#), [джоджен](#), [мащерка](#), [злухарче](#), [лимонена трева](#), [маточина](#). Те развиват пълтни и плодородни храстчета, които в годините ще ароматизират балкона, ще дават богата реколта и ще държат комарите и мухите далеч от дома ви.



**Едногодишните подправки** са по-лесни за отглеждане, развиват се по-бързо и са по-породовити през краткия си живот. Те развиват по-плътка коренова система и могат да се отглеждат и в по-малки саксии на прозореца.

Изборът също е голям:

[босилек](#), [магданоз](#),  
[копър](#), [див лук](#),  
левурда, [кориандър](#).





# ИДЕИ ЗА ТЕМАТИЧНИ КОМБИНАЦИИ

Основен фактор, по който подправките се отглеждат комбинирано в една саксия е нуждата им от вода.



[Розмарин](#), [мащерка](#) и [салвия](#), например, са сухоустойчиви и ще растат добре заедно. Допълнително ще дават и добър общ вид на композицията във височина и в обем.



[Босилек](#), [магданоз](#) и [кориандър](#) са добри съседи, обичат повече вода и са идеален избор за плоски и широки саксии, защото правят ниска и богата листна маса.





Много интересни комбинации се правят и от [подправки](#) и [ядливи цветя](#). Съчетайте [невен](#), Виолетки, излика или [латинка](#) с [босилек](#), [риган](#) и [лавандула](#). Опитайте и [дува ягода](#) с [мента](#), много успешна комбинация! [Див лук](#), [машерка](#) и [теменужку](#) стоят Величествено заедно.

За да имате целогодишен запас от свежи и лечебни билки, създайте билкова градинка от: [невен](#), [лайка](#) и [салвия](#).



Те ще попълнят билковата ви аптечка и ще ви дадат повод за не един домашно приготвен чудотворен крем!

Силно ароматните подправки като [лавандула](#) и [розмарин](#), гонят комарите и в изсушена форма могат да ароматизират стаите и гардеробите.



Любителите на месни и рибни изкушения могат да отглеждат микс от подправки за барбекю: [кориандър](#), [розмарин](#), [салвия](#) и [машерка](#).



# ИЗБЕРЕТЕ ПОДХОДЯЩИ САКСИИ

При отглеждането на подправки, основен приоритет е добрият дренаж. Всяка саксия с дупки на дъното и прилична дълбочина е подходяща.



Глинените съдове са много подходящи за отглеждане на подправки, защото порестата им структура позволява на растенията да „дишат“, освен това са и агски красиви.



Повечето подправки не развиват големи корени, така че изборът ви е голям и зависи от Вкуса ви. Ако ще гледате подправки, които обичат повече вода ([босилек](#), [магданоз](#), [менца](#) или [кориандър](#)) можете да си купите и самополивна саксия, продават се в различни цветове и форми.



# ЗАСЕЙТЕ СЕМЕНАТА



Материали, които ще Ви трябват:  
саксия с дренажни отвори, [семена](#) по избор  
[торфен субстрат](#), [табелка за маркиране](#).

## ПОДПРАВКИ С ПО-ЕДРИ СЕМЕНА

*Съвет: Предвари  
телно счукайте  
леко семената в  
саханче, за да  
покълнат по  
бързо!*



1. Напълнете саксията с торфен субстрат до 2/3 от обема ѝ.
2. Разрохкайте добре почвата, за да раздробите всички по-едри парчета.
3. Притиснете леко, за да изкарате излишния въздух и заравнете повърхността.
4. Полейте преди да засеете семената, за да овлажните субстрата.
5. С линия очертайте няколко лехи с 2-3 см дълбочина.
6. Посипете семената в предварително направените лехи, заравнете с почва (можете да добавите 1-2 см допълнителна почва) и полейте на лека струя.

До 10 дни очаквайте семената да покълнат (за магданоз предвидете 30-40 дни до покълване).



## ПОДПРАВКИ С ПО-ДРЕБНИ СЕМЕНА

Съвет: Можете да смесите семената с малко пясък за по-равномерно и лесно засяване и покълване.

Добавете 0,5 см фина почва и притиснете за по-добър контакт.



1. Напълнете саксията с торфен субстрат до 2/3 от обема ѝ.
2. Разрохкайте добре почвата, за да раздробите всички по-едри парчета.
3. Притиснете леко, за да изкарате излишния въздух и заравнете повърхността.
4. Полейте преди да засеете семената, за да овлажните субстрата.

### Важно:

**Не правете лехи, а само „посолете“ гребните семена по повърхността на почвата. Те са толкова дребни, че ако ги засеете дълбоко, нежните кълнове няма да могат да си пробият път до повърхността!**



Не поливайте, а само пулверизирайте с вода, за да не отмиете гребните семена.

До 20 дни очаквайте семената да покълнат.

В началото ще се развиват по-бавно, но след като се установят, ще растат здрави и обилни.



# ПОСЛЕДВАЩА ГРИЖА



Всички растения се нуждаят от светлина, вода и умерена въздушна температура. Осигурете им ги и те ще ви възнаградят с богата реколта!

**Общото правило е, че колкото повече берете реколта от подправки, толкова повече реколта ще имате.**



Не режете растенията до дъно, за да могат да продължават да формират нови листа.

5-6 седмици след първото засяване, сейте отново, за да удължите реколтата и да имате свежи подправки по всяко време.







**Botanika.Bg**

**ОЩЕ ИДЕИ:**  
[www.botanika.bg](http://www.botanika.bg)