

Gówniany temat – obornik



Może i „gówniany”, ale za to bardzo ważny temat dla każdego ogrodnika ☐

Jednym z powodów, dla których decydujemy się na uprawę warzyw w przydomowych ogródkach, jest kontrola tego co jemy. Dzięki temu, choć trochę możemy wyeliminować spożywanie warzyw i owoców nafaszerowanych nawozami sztucznymi czy inną chemią. Nie oznacza to, że my możemy całkowicie zrezygnować z nawożenia. Wręcz przeciwnie, jest to wskazane, aby dostarczyć glebie substancji odżywczych, która jest fundamentem dla zdrowych i bogatych plonów.

Jednak co powinniśmy wybrać? Czym, kiedy i co nawozić?

W naszych ogrodach stawiamy na nawozy organiczne, czyli takie które produkowane są przez samą naturę, my tylko musimy im trochę pomóc na początku. A do wyboru mamy:

- obornik
- kompost
- gnojówka z pokrzyw
- biohumus

Najczęściej stosowane są kompost i obornik. Zaletą tego rodzaju nawozów jest to, że są one naturalne i stosunkowo łatwo je pozyskać. Dzisiaj krótko o oborniku.

Rodzajów obornika mamy sporo (świński, krowi inaczej bydlęcy, koński czy kurzy), różnią się one między sobą właściwościami, jednak najbardziej uniwersalny jest ten bydlęcy. Oprócz niezbędnych minerałów (azot, fosfor, potas, wapń, magnez, żelazo i bor) zawiera masę organiczną, która przyspiesza proces tworzenia się próchnicy, tak uwielbianej przez drogocenne dżdżownice.

Obornik stosujemy od 1 marca do 30 listopada. Najlepsza jest wczesna wiosna lub późna jesień. Po równomiernym rozłożeniu obornika musimy go płytko przekopać, aby nie stracił cennych zasobów.

Jeżeli chcemy nawozić ziemię wiosną, to musimy zwrócić uwagę na to, aby obornik był kompostowany, czyli taki, który osiągnął już bardzo wysoki stopień rozkładu. Nie używamy świeżego obornika! Uważamy także z jego ilością, aby nie przedobrzyć. Musimy być świadomi pod jaką uprawę jego stosujemy. Niektóre warzywa, tak jak rośliny strączkowe, nie

dobrze znoszą świeży obornik. Szczególnie uważamy na nawóz kurzy, który zawiera dużo azotu i stosując go nieświadomie, możemy „spalić” wschodzące rośliny. Inaczej jest, gdy nawozimy ogród jesienią, tuż po zbiorach, wtedy może być on świeży i przykryty tylko cienką warstwą ziemi, tylko nie wiem czy sąsiedzi będą szczęśliwi ☐

Jeżeli jesteś początkującym ogrodnikiem, lepiej zastosować **kompost** (którego nie można przedawkować, w przeciwieństwie do obornika) Dobrym rozwiązaniem może okazać się także **obornik granulowany** np. bydłęcy. Jest on w postaci suchych sprasowanych pałeczek (poddany wysokiej temperaturze, pozbawiony jest niechcianych nasion i patogenów grzybowych). Przy kontakcie z wodą, pęcznieje i powoli uwalnia cenne składniki. Jest łatwiejszy w użyciu niż klasyczny obornik, gdyż na opakowaniu mamy podane dawkowanie, mamy także pewność, że nie jest za świeży, no i jest prawie bezwonny (szczególnie dla ludzi którzy mają lekki katar ☐

Tak jak pisałam wyżej, obornik rozkłada się stopniowo, wolno uwalniając składniki pokarmowe. Obornikiem nawozimy średnio co 3-4 lata, dlatego istnieje ścisły związek między nawożeniem, **płodozmianem** a **grupami warzyw**. Po zastosowaniu obornika na jednej grządce, w kolejnych latach uprawiamy warzywa z innych grup, aby odpowiednio wykorzystać jego stężenie w glebie. Brzmi może skomplikowanie, ale zasada jest bardzo prosta.

W pierwszym roku po oborniku (czyli w tym samym roku, kiedy rozsypaliśmy obornik) sadzimy rośliny żarłoczne, czyli te o wysokich potrzebach nawozowych, w kolejnym roku te o średnich, a w następnych te o niskich i bardzo niskich.

W pierwszym roku uprawia się wszystkie warzywa:

- kapustne (kapusty, kalafior, brokuły, brukselki, jarmuż)
- dyniowate (dynia, cukinia, ogórek)
- psiankowate (pomidor, papryka, bakłażan)
- seler, por
- sałata
- szpinak
- rabarbar
- szparagi
- czosnek
- ziemniaki
- bataty

W drugim roku

- również psiankowate
- warzywa korzenne (marchew, pietruszka (także naciowa), buraki)
- rzodkiewki, rzepy
- bób
- cebule, czosnek
- strączkowe (groch, fasola, fasolka szparagowa, może być uprawiana w pierwszym)
- koper
- sałaty, szpinak

W kolejnych latach (trzeci, czwarty)

- marchewka, pietruszka
- groch, fasola
- bób
- z sałat (cykoria)
- okra

Dobra, wystarczy już, bo ile można pisać o kupie. Widły w dłoń
□