

Drodzy Warsztatowicze!

Wiemy już jak przygotować trawnik i róże na zimę .Dzisiaj przypomnijmy sobie jak przygotować warzywnik na zimę. Ale najpierw powspominajmy....

Czerwcowe truskawki.





.....ogórki



Buraki



...ale cukinia...Pamiętacie pyszne placki z cukinii?

A tak wygląda nasz ogródek warzywny dzisiajTROCHĘ SMUTNY PUSTY ...ALE.....





.....JESIEŃ W OGRODZIE JEST PIĘKNA.....

Jak przygotować warzywnik do zimy?

Najbardziej pracowitym okresem jesieni jest październik i listopad. Wtedy zbieramy z grządek późne warzywa (pietruszki korzeniowe i selery, a następnie roszone, jarmuż, brukselkę) i owoce (min. maliny, jabłka i winogrona) oraz robimy generalne porządki.

Usuń resztki- Oprócz niezbędnego uprzątnięcia resztek pożywnych (np. liści, pędów, resztek warzyw), powinniśmy usunąć też z grządek chwasty, aby nie stały się miejscem zimowania chorób i szkodników.

Przygotuj glebę-Jesienią warto nawieźć podłoże obornikiem (co 3-4 lata) i przekopać glebę, pozostawiając ją w tzw. ostrej skibie, co poprawi jej stosunki powietrzno-wodne, ułatwi tworzenie się struktury gruzełkowej i pomoże zniszczyć bytujące w podłożu szkodniki. Jeśli zdecydowaliśmy się na nawozy zielone, jesienią musimy je przekopać, aby do wiosny zdążyły się rozłożyć i użyźnić glebę. Jesienią za pomocą nawozów wapniowych możemy też wykonać odkwaszanie podłoża (co 3-4 lata), o ile jest ono zbyt kwaśne pod uprawę warzyw. Pamiętajmy tylko, aby nawożenia organicznego nie stosować w tym samym roku co wapnowania.

Tak przygotowany ogród warzywny dobrze przetrzyma zimą !

Na koniec zapraszam Was na wirtualną wycieczkę do naszego ogrodu....Życzę wam miłych wrażeń.

<https://youtu.be/q65p6SvCLfI>

https://youtu.be/-9ji_ESnW5k