

Garšaugi virtuvē ziemā? Kāpēc ne!

Autors Dita Kļaviņa-Lauberte
Otrdiena, 05 novembris 2013 23:10



Tuvojas ziema, kad tā vien gribas kādu svaigu, pašaudzētu garšaugu, lai uzņemtu kaut nelielu vitamīnu devu. Visvairāk iespēju izaudzēt garšīgus augļus, dārzeņus un garšaugus ir tiem, kam ir māja un piemājas dārziņš. Bet ko darīt tiem, kam ir dzīvoklis pilsētā, bet tomēr gribas kādu paša izaudzētu gardumu? Risinājums ir vienkāršs: radām savu dārziņu dzīvoklī! Dārzs dzīvoklī ir ne tikai garšīgs un veselīgs papildinājums Jūsu galdam, bet arī vizuāli pievilcīgs dizaina papildinājums Jūsu mājvietai.

Visvienkāršāk savu pilsētas dārzu ir veidot tiem, kam ir terases, balkoni vai lodžijas. Arvien populārāki kļūst arī t.s. jumta dārzi. Atkarībā no to platības, iespējams audzēt gan nelielus augus, gan pat kokus un augļukokus. Svarīgākais ir izvērtēt, cik daudz gaismas augiem būs pieejama un attiecīgi izvēlēties piemērotākos augus. Rīgā ir daudz skaisti apzaļumotu terašu un balkonu, kur aug gan koki, gan krāšņumaugi, gan arī virtuvē noderīgi gardumi. Piemēram, optimālu apstākļu gadījumā uz balkona vai terases iespējams izaudzēt pat kāpostus. Protams, jāatceras, ka augi regulāri jālaista, jāmēslo un arī jāravē, jo podos labprāt aug arī nezāles.

Ja nav balkona vai terases? Un ko darīt ziemā?

Ja nav balkona vai terases, vai arī tie ir nepiemēroti pilsētas dārza veidošanai, labs risinājums ir savu mazo dārziņu veidot uz palodzes vai tieši virtuvē, audzējot kāroto podiņos. Visvienkāršāk būtu sākt ar garšaugiem, kas ir salīdzinoši viegli kopjami. Šādā gadījumā jāpievērš uzmanība,

Garšaugi virtuvē ziemā? Kāpēc ne!

Autors Dita Kļaviņa-Lauberte

Otrdiena, 05 novembris 2013 23:10

lai vietā, kur atradīsies garšaugi, būtu pietiekami gaišs un nebūtu caurvēja. Turklāt lielākajai daļai garšaugu nepatīk tieši saules stari.

Ko audzēt?

Visbiežāk mājas apstākļos cilvēki izvēlas audzēt tādus garšaugus, kā: baziliks, rozmarīns, majorāns, koriandrs, timiāns, pētersīlis, estragons, kervelis, dilles, salvija, piparmētra un citi. Tomēr atsevišķos mājokļos uz palodzes mēdz augt arī sīpoli, maurloki, selerijas, tomāti un citi jau sarežģītāk kopjami augi.

Visilgāk – līdz pat mēnesim – dīgst rozmarīns un timiāns, savukārt līdz pat 18 dienām no augstākminētajiem augiem dīgst koriandra, pētersīļu un dilļu sēklas, tāpēc esiet pacietīgi ar šiem augiem. Aptuveni pēc 8 dienām no sēklas izdīgs baziliks.

Vienā podiņā iespējams kombinēt vairākus garšaugus, tomēr tad jāņem vērā augu īpatnības, piemēram, zemu augošus augus, kā timiāns, nevar audzēt vienā podā ar gariem augiem, piemēram, rozmarīnu, jo garākie augi nomāks un neļaus pilnvērtīgi augt zemu augošajiem augiem. Vislabāk, ja platība atļauj, katru garšaugu audzēt savā podiņā. Tad arī šo augu garšas savstarpēji nesajauksies, jo, piemēram, piparmētra mēdz "piesavināties" kaimiņos augošo augu garšas, savukārt, ja tā augs vienatnē, piparmētras garša būs piesātinātāka.

Garšaugi virtuvē ziemā? Kāpēc ne!

Autors Dita Kļaviņa-Lauberte

Otrdiena, 05 novembris 2013 23:10



Garšaugi virtuvē ziemā? Kāpēc ne!