

Μποστάνι στην τaráτσα: μαρούλια στο σακί

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



photo: Άντυ Παξινός

του Άντυ Παξινού

Πώς μπορούμε να έχουμε μια πολύ γρήγορη και εύκολη σοδειά από μαρούλια ή άλλα σαλατικά ακόμα και στην τaráτσα μας; Τα μαρούλια αυτή την περίοδο έχουν ταχύτερη ανάπτυξη, λόγω των ιδανικών συνθηκών, καθώς προτιμούν μια μέση θερμοκρασία χωρίς έντονο κρύο ή ζέστη. Με τη χρήση ενός μεγάλου σάκου, όπως εκείνοι που χρησιμοποιούνται στις οικοδομές, μπορούμε να κατασκευάσουμε ένα εύκολο μποστανάκι.

Εάν ο σάκος είναι πολύ ψηλός μπορούμε να του διπλώσουμε τις εξωτερικές πλευρές σαν τοιχία, ώστε να είναι πιο ανθεκτικός αλλά και γιατί το ύψος που έχουμε ανάγκη δεν ξεπερνά τα 40 εκ. Μπορούμε ακόμα να τοποθετήσουμε στη βάση της τσάντας νάilon για καλύτερη μόνωση ώστε να διατηρείται καλά η υγρασία του χώματος. Φυσικά θα πρέπει να τρυπήσουμε το νάilon με ανοίγματα 2 εκ. για να στραγγίζεται το νερό. Πάνω από το νάilon θα τοποθετήσουμε χλωρά

φύλλα που θα λειτουργήσουν ως επιπλέον μονωτικό υλικό αλλά και θα μας προσφέρουν υγρασία και λίπανση. Θα πρέπει να δώσουμε προσοχή ώστε τα φύλλα να προέρχονται από φυτά χωρίς σπόρους, αλλιώς θα χρειαστεί να τα αφαιρέσουμε όταν φυτρώσουν. (Βέβαια, λόγω του μικρού χώρου, η αφαίρεσή τους δε θα είναι ιδιαίτερα δύσκολη). Πάνω από τα χλωρά φύλλα θα τοποθετήσουμε χώμα από παλιότερες γλάστρες και θα το απλώσουμε ομοιόμορφα.



photo: Άντυ Παξινός

Στη συνέχεια θα προσθέσουμε φρέσκο κομπόστ, τύρφη και περλίτη σε ίσες αναλογίες ή στην αναλογία που απαιτεί το κλίμα μας. Θα τα ανακατέψουμε μεταξύ τους, χωρίς όμως να έρθουν σε επαφή με το παλιότερο χώμα ή με τα φύλλα που προσθέσαμε αρχικά. Για μεγαλύτερη ευκολία μπορούμε να τα ανακατέψουμε πριν τα προσθέσουμε στο μπουστανάκι. Στο τέλος θα προσθέσουμε ομοιόμορφα μια ελαφριά στρώση από χώμα ειδικά για σπόρια, ώστε οι σπόροι μας να βλαστήσουν πιο εύκολα.



photo: Άντυ Παξινός

Θα τους ποτίσουμε καλά την πρώτη φορά μέχρι να παρατηρήσουμε ότι τρέχει νερό από τη βάση του σάκου. Επίσης θα πρέπει να παρατηρήσουμε εάν και πού το χώμα θα «κάτσει» περισσότερο, ενδεχομένως λόγω των φύλλων, και στη συνέχεια να το απλώσουμε ξανά ώστε να είναι ομοιόμορφο.



photo: Άντυ Παξινός

Είμαστε έτοιμοι να φυτέψουμε: Μπορούμε να αγοράσουμε σπορόφυτα ή να τα ξεκινήσουμε από σπόρια κατευθείαν στο μπουστανάκι ή και σε δίσκο σπορείου και μόλις φυτρώσουν να τα τοποθετήσουμε στο μπουστάνι μας.



photo: Άντυ Παξινός

Θα δώσουμε προσοχή ώστε να υπολογίσουμε σωστά τις απαραίτητες αποστάσεις μεταξύ των φυτών ή σπόρων για να επωφεληθούμε με τη μέγιστη δυνατή σοδειά από κάθε φυτό. Για τα σαλατικά, όπως το μαρούλι, το σπανάκι, τα σέσκουλα κ.ά., μπορούμε να φυτέψουμε τους σπόρους σε απόσταση 10 εκ. και ανάμεσά τους να φυτέψουμε κρεμμύδια, σκόρδα και ραπανάκια. Διαφορετικά μπορούμε να τοποθετήσουμε τα σαλατικά μας, για παράδειγμα τα μαρούλια, σε αποστάσεις των 5 εκ. Μόλις φυτρώσουν και αρχίσει να μικραίνει η απόσταση μεταξύ τους, θα κόψουμε από τη ρίζα κάθε δεύτερο μαρούλι για κατανάλωση με σκοπό να αραιώσουν. Στο εξής, επειδή η ανάπτυξή τους θα είναι ταχύτερη, θα τρώμε μόνο μερικά φύλλα σταδιακά από κάθε μαρούλι ώστε να παράγει συνεχώς φρέσκα. Αν, βέβαια, το φυτό είναι πολύ μικρό, δεν κόβουμε κανένα φύλλο.



photo: Άντυ Παξινός

photo: Άντυ Παξινός

Από τα μεγαλύτερα φυτά θα κόψουμε τα πιο χαμηλά φύλλα τους για να τα βοηθήσουμε να αναπτυχθούν ακόμα παραπάνω. Όταν τα φυτά μας φτάσουν στο σημείο να ανθίσουν, θα κόψουμε από την ρίζα τα πιο μικρά και αδύναμα για να τα καταναλώσουμε. Αυτά που είναι πιο γερά και δυνατά θα πάψουμε πλέον να τους κόβουμε τα φύλλα. Μόλις όμως ανθίσουν, μπορούμε να τρώμε καθημερινά ορισμένα λουλούδια στη σαλάτα μας. Με αυτόν τον τρόπο θα βοηθήσουμε το φυτό να αναπτύξει περισσότερα λουλούδια, ώστε να έχουμε και μεγαλύτερη παραγωγή σπόρων αλλά και για να απολαύσουμε τις μοναδικές γεύσεις και τις θρεπτικές ουσίες των ανθών στο φαγητό μας.



photo: Άντυ Παξινός

Έτσι θα εκμεταλλευτούμε στο έπακρο τον χώρο μας αλλά θα έχουμε και μια διατροφή με ποικιλία σε ιχνοστοιχεία από διαφορετικές φάσεις του φυτού. Τέλος, ιδεώδες θα ήταν ανά τακτά χρονικά διαστήματα να προγραμματίζουμε συνεχόμενη σπορά ώστε να υπάρχουν συνεχώς φυτά, σε διαφορετικές φάσεις ανάπτυξης, έτοιμα για κατανάλωση.

Πηγή: bostanistas.gr