

Megyeri Szabolcs

Grădina de mirodennii



Oradea, 2014

Introducere _____	4	Aprovizionarea cu semințe și răsaduri (material săditor) _____	32
Proiectarea grădinii de mirodenii _____	6	Semințele _____	32
Alegerea locului potrivit _____	6	Răsadurile _____	35
Condiții naturale _____	6	Înființarea straturilor _____	36
Aspecte practice _____	8	Realizarea unui strat de mirodenii de dimensiuni mai mici _____	37
Modul de așezare a plantelor _____	12	Realizarea spiralei de mirodenii _____	38
Alegerea plantelor _____	19	Realizarea stratului de mirodenii în formă de tablă de șah _____	39
Lucrările de amenajare _____	20	Plantele condimentare și aromatice cel mai des întâlnite _____	40
Unelte necesare _____	20	Descrierea plantelor _____	46
Hârleț (cazma) _____	20	Întreținerea grădinii _____	86
Furcă _____	22	Completarea îngrășămintelor _____	86
Sapă _____	22	Udare _____	88
Cultivator _____	23	Combaterea buruienilor _____	88
Lopată _____	23	Tuns, tăieri de întinerire _____	90
Greblă _____	23	Protecția plantelor _____	91
Stropitoare _____	23	Recoltare, păstrare _____	93
Foarfecă de tăiat _____	24	Recoltare _____	93
Tăviță de înmulțire, lădiță de înmulțire _____	24	Păstrare _____	94
Tablițe indicatoare _____	25	Înmulțire _____	95
Plantator _____	25	Semănarea și pregătirea răsadurilor _____	95
Sfoară indicatoare _____	25	Despărțirea tufei _____	96
Mănuși de protecție _____	25	Butășire _____	96
Roabă _____	25	Marcotaj _____	96
Depozitarea și îngrijirea uneltelor de grădinărit _____	26	lernarea plantelor condimentare _____	98
Solul _____	26	Mic dicționar explicativ _____	100
Tipurile de sol _____	26		
Analizele solului _____	28		
Ameliorarea structurii solului _____	29		

Introducere

Utilizate cu măsură, condimentele îmbogățesc mâncărurile, aducând arome și gusturi deosebite. În plus, acestea au și efecte benefice asupra or-

ganismului, influențând pofta de mâncare, stimulând digestia și prezentând un important conținut de vitamine. Multe din plantele condimentare sunt și plante medicinale.

ve ca o pergolă de trandafiri. O grădină practică poate fi în același timp și decorativă, și plină de culori, asta pe lângă faptul că poate constitui și o sursă de venituri.

Cu ajutorul plantelor condimentare ne putem diversifica grădina, deoarece acestea au un parfum plăcut și un aspect variat. Le putem utiliza cu încredere și, dacă avem condiții, le putem cultiva în grădina proprie, fie ca plante aromatice, fie pentru virtuțile lor medicinale. Deși cultivarea acestor plante este simplă, întrucât nu necesită lucrări de îngrijire speciale, majoritatea oamenilor renunță la astfel de culturi, apreciind că aceste plante strică aspectul grădinii. Dacă însă proiectăm cu atenție locul mirodeniilor în grădină, aceste plante pot fi la fel de decorati-

Popularitatea grădinii de zarzavaturi este în creștere în întreaga lume, și asta nu atât din motive economice, cât din dorința de a oferi familiei alimente sănătoase, fără substanțe toxice și pentru a avea în permanență produse proaspete. În timpul gătitului, componentele active ale condimentelor proaspăt recoltate sunt mai eficiente; pe de altă parte, plantele vechi, culese mai demult, sunt îngălbenite și ofilite, iar conținutul în vitamine și valoarea lor nutrițională sunt mai scăzute. În concluzie, merită să înființăm o grădină proprie de mirodenii.





Proiectarea grădinii de mirodenii

În cele ce urmează, vă prezentăm detaliile de care trebuie să Țineți cont la amenajarea grădinii de mirodenii. Înainte de începerea activității, se impune în prealabil o proiectare riguroasă.

Alegerea locului potrivit

Plantele condimentare și aromatice – sau mirodeniile – se pot clasifica în două grupe; cerințele plantelor decurg din cunoașterea grupei din care fac parte. În prima grupă intră plantele aromatice și condimentare de origine mediteraneană, acestea fiind cele mai multe; ele preferă climatul cald, uscat. În grupa a doua intră plantele aromatice și condimentare care se dezvoltă mai bine în locuri mai răcoroase și umede. La prezentarea detaliată a speciilor vom aborda aceste aspecte.

Condiții naturale

Acestea includ următoarele: substratul de cultură sau solul, condițiile de lumină, direcția și viteza vânturilor dominante, condițiile de temperatură și cantitatea de precipitații.

Substratul de cultură

Majoritatea plantelor condimentare nu suportă apa stagnantă, în exces, de aceea trebuie să asigurăm drenajul potrivit. De asemenea, aceste plante nu se dezvoltă bine pe solurile argiloase, compacte și umede. Substratul de cultură trebuie să aibă o structură ușoară, să fie permeabil pentru apă și aer. Dar există specii de plante aromatice și condimentare care se dezvoltă bine atât pe soluri mai uscate și calcaroase, cât și pe soluri umede, bogate în humus. Mirodeniile preferă solurile neutre, ușor alcaline sau ușor acide, cu valoarea *pH*-ului de 6,5-7 (vezi pag. 29).

În general, condimentele au o aromă mai pronunțată dacă sunt cultivate în locuri uscate, însorite, deoarece la temperaturi mai ridicate concentrația uleiurilor esențiale este mai mare. Plantele cultivate pe soluri umede și bogate în substanțe nutritive se dezvoltă mai bine și au un aspect mai frumos, însă eflorescența acestora este mai puțin abundentă, iar aroma mai slabă.

Pe solurile ușoare, bogate în humus, majoritatea plantelor condimentare se dezvoltă adecvat. În cazul solurilor nisipoase, sărace, se recomandă ameliorarea acestora (pentru ameliorarea solului, vezi capitolul *Lucrările de amenajare*, pag. 20). În cazul în care astfel de lucrări înseamnă un efort prea mare, putem cultiva plante mai puțin pretențioase, cum ar fi cimbrisorul, levănțica, salvia, cimbrul sau oregano. Din păcate, solurile grele, care se încălzesc greu, sunt suportate



Proiectarea grădinii de mirodenii

cu dificultate de plantele aromatice; într-o grădină cu un astfel de sol putem cultiva doar mărar, gălbenele, ceapă de tuns (*Allium schoenoprasum*), mentă, tătăneasă sau odolean (valeriană), plante care rezistă și la factori de mediu caracterizați prin mai multă umezeală.

Condiții de lumină

Plantele condimentare necesită mult soare și lumină; în mod normal, nu se dezvoltă bine în locurile umbrite. Există însă și excepții: de exemplu, ceapa de tuns și unele varietăți de mentă rezistă și în locurile semiumbrite, chiar dacă producția va fi mai scăzută în asemenea condiții – la izmă, de pildă (*Mentha piperita*). Multe mirodenii preferă locurile însorite, cum sunt cimbrisorul, rozmarinul, salvia, leușteanul, mărarul, măghiranul, tarhonul și gălbenelele.

Condiții eoliene

Majoritatea plantelor condimentare sunt puțin pretențioase la condițiile climatice, dar nicio specie nu agreează curenții de aer și locurile expuse la vânt. De aceea este important ca straturile de mirodenii să fie amplasate în locuri ferite de vânt.

Condiții de temperatură

Majoritatea mirodeniilor au origine mediteraneană; ca atare, necesită multă lumină și amplasare în zone însorite. Pentru cultivarea acestor plante se recomandă alegerea unei astfel de poziții. Plantele care sunt sensibile la frigul din timpul iernii se pot cultiva în ghivece, în acest fel ele putând fi așezate peste iarnă în locuri protejate. Rozmarinul este o plantă condimentară de acest tip.

Cantitatea de precipitații

Cerințele plantelor condimentare față de umiditate sunt foarte variate. Unele sunt rezistente la secetă, cum sunt levănțica, cimbrisorul, ceapa de tuns, usturoiul, coriandrul, gălbenelele și tarhonul. Salvia, rozmarinul, mărarul sau busuiocul manifestă cerințe medii în ceea ce privește umiditatea. La alegerea locului potrivit pentru cultivarea plantelor trebuie să ținem cont și de cerințele lor specifice de umiditate.

Aspecte practice

Înainte de amenajarea unei grădini de mirodenii, primii pași sunt proiectarea acestora

și alegerea locului potrivit. Trebuie să ținem cont și de faptul că plantele se vor dezvolta în timp, iar spațiul trebuie să fie suficient.

Forma și mărimea grădinii

Forma stratului de mirodenii trebuie să se integreze și să corespundă condițiilor de bază ale grădinii. Plantele condimentare și aromatice se pot planta pe rânduri, dispunere care are avantajul ținutei impunătoare, ca și al faptului că lucrările de îngrijire și recoltare se pot executa mai ușor, accesul la plante putându-se face cu ușurință. Un loc ideal îl pot constitui porțiunile înguste de lângă terasă sau alei. De asemenea, stratul cu mirodenii se poate amenaja și în gazon. În acest scop putem utiliza spațiul de lângă grădina de zarzavat. Straturile pot avea forme diferite: rotunde, în spirală, în formă de melc sau tablă de șah. Nu trebuie să aveți rețineri în a da frâu liber imaginației! Alegeți să realizați o grădină de mirodenii unică! De asemenea, trebuie să ne hotărâm dacă într-un strat vom planta una sau mai multe specii. Straturile mixte prezintă multe avantaje în timpul peri-

oadei de vegetație. Este important să evităm realizarea unei monoculturi verzi pe suprafețe mari. Plantele condimentare se pot cultiva și intercalat, de exemplu pe lângă vița-de-vie, între zarzavaturi sau plantele decorative, sub pomii fructiferi, dar putem amenaja un câmp natural colorat, cu

plante condimentare și medicinale. Scopul este să realizăm un colț de natură, o grădină bogată și diversificată, cu multe specii de mirodenii.

Dimensiunile straturilor de plante condimentare și aromatice depind de mărimea grădinii, de numărul de membri ai

familiei și de gusturile acestora, ca și de ambiția și dorința de a experimenta cultivarea condimentelor mai puțin cunoscute. În general, în acest scop este suficientă o suprafață cuprinsă între 2 și 10 mp. Din speciile condimentare și aromatice mai cunoscute se pot planta și câte două rân-

Înființarea unei culturi de plante condimentare și aromatice într-o grădină deja existentă



Proiectarea grădinii de mirodenii

duri, iar din cele mai puțin cunoscute – cum sunt tarhonul, salvia, lămâița – ajunge dacă plantăm câte un exemplar. Într-o grădină cu mirodenii obișnuită – din motive practice, dar și pentru plăcerea unor plimbări prin grădina noastră parfumată – se recomandă realizarea unor alei pietruite, pavate, deoarece plantele condimentare și aromatice se recoltează eșalonat în tot timpul perioadei de vegetație.

Mirodeniile se pot cultiva și în ghivece sau lădițe, pe pervazu ferestrelor, pe terasă sau în balcon. În acest caz sunt mai potrivite speciile de talie mică. În cazul în care mirodeniile se cultivă în vase se va asigura

drenajul corespunzător, prin așezarea unui strat de pietriș pe fundul lădiței sau al ghiveciului. Plantarea se poate face și în ghivece mai late, într-un sol bogat și umed.

Distanța între plante

În cazul în care amenajarea unei grădini de mirodenii se realizează nu doar cu intenții decorative, ci se dorește și utilizarea acestora în scop alimentar, se recomandă înființarea stratului cu plante condimentare și aromatice în apropierea bucătăriei. În felul acesta, în timpul gătitului vom avea acces facil la condimente proaspete.

Accesibilitatea

Dacă dorim ca stratul cu mirodenii să fie accesibil de pe ambele părți, atunci acesta trebuie să fie de cel mult 140 cm lățime. În cazul în care este accesibil doar dintr-o parte, de exemplu dacă a fost proiectat lângă un perete, este indicat ca lățimea acestuia să nu depășească 70 cm, pentru a putea efectua cu ușurință lucrările de îngrijire și de recoltare.

Udarea

Este important ca grădina să fie înființată în locuri în care să se poată asigura udarea plantelor, deoarece aceasta este o operațiune imperativă în cazul culturilor intensive.

Se recomandă ca varietățile de mirodenii mai des utilizate să fie plantate cât mai aproape de casă

