



Zeliščni vrt privablja številne čebele

Besedilo in foto: spec. Trajče Nikoloski, dipl. inž. agr. in hortikulture

Pri gojenju in urejanju zeliščnih vrtov moramo razmisliti, za kaj bomo zelišča z vrta uporabljali. Jih bomo uporabljali v kuhinji ali v zdravilstvu? Med posameznimi zelišči je pogosto težko potegniti ostro ločnico, tako kot poetično opiše W. Shakespeare v svojem delu Romeo in Julija: »Med vlakni drobne te cvetlice, skrit je strup poguben in sok zdravilen: njen vonj srce nam poživi in čute, okus zbudi, vsem udom krče ljute. Tako dva kralja križata si pota v rastlinah in ljudeh: zlo in dobrota.« Številna zelišča uporabljamo tako v kuhinji kot v zdravilstvu, hkrati pa so izdatna in odlična paša za čebele in metulje. Pri izbiri rastlin sledimo določeni tematiki. To so lahko vrtovi za čebele in metulje z medovitimi rastlinami, vrtovi rastlin z užitnimi cvetovi, večerni, grajski vrtovi itd.

Vendar bi morali čebelarji stremeti za tem, da v naše vrtove posadimo vse tiste dišavnice in zdravilne rastline, ki so jih v starih časih na vrtu gojile naše babice ter jih uporabljale v kuhinji in domačem zdravilstvu. Ker je večina zelišč pozabljena, ne bo odveč, če prav njim in zeliščnim vrtovom namenimo nekoliko več pozornosti. Zdaj je pravi čas za načrtovanje, tako da bomo pri urejanju zeliščnega vrta marsikaj lahko postorili že letos.

Kuhinjski zeliščni vrt

Kuhinjska zelišča so poglavitna sestavina številnih zelo okusnih jedi, te rastline pa rade obiskujejo tudi čebele. Na kuhinjskem zeliščnem vrtu lahko pridelujemo začimbnice in dišavnice, ki zmanjšujejo mastnost mesa in pospešujejo prebavo po težko prebavljivih obrokih. Zeliščnice pridelujemo za začimbo in spreminjanje okusa vsakdanjih jedi, saj ga z njimi bodisi zaostrimo bodisi osvežimo.



Urejen zeliščni vrt

Najbolje bo, če kuhinjska zelišča uporabljamo sveža, le nekatera izmed njih lahko tudi dobro posušimo. Odlično posušimo: navadni rožmarin (*Rosmarinus officinalis*), šetraj (*Satureja hortensis*), meto (*Mentha sp.*), materino dušico (*Thymus vulgaris*) in navadno dobro misel (*Origanum vulgare*).

Različne kuhinje po svetu uporabljajo različna zelišča. Tako skandinavski čebelarji v svojih kuhinjah in v svojem zeliščnem vrtu namenijo več prostora kopru (*Anethum graveolens*), ki je njihova poglavitna začimba, saj ga stalno uporabljajo z ribami, s kislom vloženo zelenjavo in prekajenim mesom. Italijanski čebelarji za italijansko kuhinjo sadijo baziliko (*Ocimum basilicum*), ker je obvezna sestavina pri testeninah in v juhah. Slovenski čebelarji se zelo težko odločijo, katerim zeliščem naj dajo prednost, ker je slovenska kuhinja tako bogata z različnimi jedmi, da ima vsak kraj svojo karakteristično zel, ki da izviren okus narodnim jedem.

Praviloma so vsa ta zelišča odlična paša za čebele in metulje. Za čebelarje postajajo vedno zanimivejši tudi vegetarijanci, ki zelo radi uporabljajo zelišča z močnim okusom po zemlji ali kvasu. Zaradi tega kot začimbe blagih jedi uporabljajo luštrek (*Levisticum officinale*), navadno zeleno (*Apium graveolens*) in šetraj (*Satureja hortensis*).

Načrtovanje kuhinjskega zeliščnega vrta

Starejši čebelarji naj si ne omislijo večjega vrta, kot ga bodo zmožni vzdrževati, če nočejo, da bi jim bil vrt v napoto, namesto v veselje. Za vrt je idealna mirna, sončna in zavetrna lega, to pa posebej odgovarja tudi čebelam. Obrnjen naj bo na jug, saj večina ku-



V ospredju in skrajno desno pisano listni žajbelj (z belo črto na robovih lista), v ozadju žajbelj z zelenimi listi



Več vrst met od navadne do mačje in poprove mete, v ozadju origano



V ospredju cvet artičoke v ozadju tudi rabarbara in origano

hinjskih zelišč, potrebuje za svojo rast obilico sonca. Najbolje bo, če ga uredimo čim bližje hiši ali ob hiši, v neposredni bližini čebelnjaka. Idile te vrste seveda ni mogoče najti na vsakem koraku, vendar jo lahko sami ustvarimo. Poti utrdimo, položimo tlakovce, plošče ali potrosimo lubje, sekance, tudi do čebelnjaka naj bo pot preprosta, naravna, brez dodatkov umetnih materialov. Senčnice ali ute so že domena večjih vrtov. Čebelarji pa imamo namesto ute čebelnjak. Tudi vodni objekti so lahko okras zeliščnega vrta, bolj pomembni pa so kot vir vode za čebele.

Razvrstitev zelišč

Zeliščni vrt ob hiši bo lepo urejen del našega zunanjega bivalnega okolja. Ko imamo na vrtu že veliko zdravilnih zelišč, se postavi vprašanje, kako jih bomo razvrstili in uredili. Razvrščati jih lahko začnemo po različnih merilih. Pomembne lastnosti, ki jih upoštevamo, so trajanje vegetacije, velikost rastline, rast, barva listov in cvetov, zahtevnost glede lege in velikokrat tudi primerna soseščina. Glede na življenjsko dobo rastlin ločimo: enoletnice, dvoletnice, trajnice.

- **Enoletnice**

Enoletnice posejemo ali posadimo vsako sezono na novo. Pogosto je seme takšnih rastlin hitro kaleče, tako da v eni sezoni zrasteta dve ali tri generacije. Semena nekaterih rastlin prezimijo na vrtu in znova skalijo prihodnjo pomlad.

- **Dvoletnice**

Prvo sezono največkrat razvijejo bogato listno rozeto, cvetijo pa šele naslednjo sezono. To moramo upoštevati, če želimo doseči tudi okrasni učinek.

- **Trajnice**

Njihov življenjski cikel je daljši. Pri njih je treba vedeti, kako jih pripravimo na prezimitev in kaj storimo, da bodo prihodnjo sezono uspešno pognale.

Številna zelišča imajo živobarvne cvetove, dekorativna so v barvitosti listov, širijo prijeten vonj, privabljajo čebele in so bujne rasti. Sadimo jih po skupinah. Velikost gredic je odvisna od količine zelišč,

ki jih nameravamo gojiti. Večina gospodinjev potrebuje le eno ali dve trajni zelišči, npr.: žajbelj (*Salvia officinalis*), luštrek (*Levisticum officinale*) in navadni komarček (*Foeniculum vulgare*), šope enoletnic, npr.: baziliko (*Ocimum basilicum*), vrtno krebuljico (*Anthriscus cerefolium*) in koriander (*Coriandrum sativum*), ter nekaj dvoletnic, npr.: peteršilj (*Petroselinum crispum*), navadno kumino (*Carum carvi*).

Za obrobke lahko uporabimo vrtno materino dušico (*Thymus vulgaris*), drobnjak (*Allium schoenoprasum*) in malo strašnico (*Sanguisorba minor*). V rahli senci bomo gojili meto (*Mentha* sp.), vrtno krebuljico (*Anthriscus cerefolium*), vrtni janež (*Pimpinella anisum*) in kumino (*Carum carvi*). Vse te rastline imajo močno dišeče liste.

Ker za vsako jed raste primerno zelišče, bomo gojili najbolj priljubljena kuhinjska zelišča: angeliko (*Angelica arangelica*), baziliko (*Ocimum basilicum*), česen (*Allium sativum*), drobnjak (*Allium schoenoprasum*), sladki janež (komarček) (*Foeniculum vulgare*), koper (*Anethum graveolens*), kodrasto meto »crispii« (*Mentha spicata*), meliso (*Melissa officinalis*), luštrek (*Levisticum officinale*), koriander (*Coriandrum sativum*), majaron (*Origanum majorana*),



Vodni objekt



Zelenjadnice, dišavnice, začimbnice – pravi čebelji vrt

origano (*Origanum* sp.), francoski pehtran (*Artemisia dracuncululus*), petrešilj (*Petroselinum crispum*), šetraj (*Satureja hortensis*), krebuljico (*Anthriscus cerefolium*), timijan (*Thymus vulgaris*), zeleno (*Apium graveolens*) in žajbelj (*Salvia officinalis*). Kot posebnost pa še: dišečo pelargonijo (*Pelargonium* sp.), lovor (*Laurus nobilis*), rožmarin (*Rosmarinus officinalis*), žafran (*Crocus sativus*) in brinove jagode (*Juniperus communis*). Uživate v domačem zeliščnem vrtu in pri pripravi okusnih jedi, hkrati pa

dovolite, da si z vaše bogato pogrnjene mize »zeliščnega vrta« postrežejo tudi čebele. ■

Viri:

- Attenborough, D. (1995): Zasebno življenje rastlin. Ljubljana: Cankarjeva založba.
- Brickell, C. (1999): Drevesa, grmovnice in cvetlice. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Bernard, A. (1999): Okrasni vrt. Ljubljana: Kmečki glas.
- Bremness, L. (1997): Velika knjiga o zeliščih. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Golob, I. (1989): Razmnožujemo okrasne rastline. Ljubljana: Kmečki glas.
- Hillier, M. (1993): Vrt v malem. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Fisher, S. (2004): Vrt na hitro. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Klauckeja, P. (1994): Naravni zdravnik – zdravje iz zdravih rastlin. Ljubljana: Slovenska knjiga.
- Osvald, J., in Osvald, K. M. (1994): Pridelovanje zelenjave na vrtu. Ljubljana: Kmečki glas.
- Seymour, J. (1982): Vse o vrtnarjenju. Ljubljana: CZNG.
- Toplak Gale, K. (2002): Zdravilne rastline na Slovenskem. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Škerlj, T. (1987): Zelenjava in zelišča. Ljubljana: Mladinska knjiga.



PE ČEBELARSKI CENTER MARIBOR

Streliška 150, Maribor - Tel/Fax: 02 / 331 80 10

Delovni čas: od ponedeljka do petka od 9. do 17. ure,
sobota: od 8. do 13. ure; v nedeljo zaprto.

Voščene satnice AŽ, LR

NOVO - BIO satnice AŽ

**Satniki AŽ - lipovi, rogljičeni
Panji AŽ, LR, LR 2/3**

**Drobni pribor, zaščitna oprema
za čebelarjenje**

Posode in točila za med...

**Sladkor in sladkorne pogače,
sirup za čebele**

**Zbiramo naročila za čebelje
matice!**

**Naročeno blago vam lahko pošljemo po hitri pošti,
pri večji količini pa po želji dostavimo na dom!**

JANA - Trgovina, posredovanje, zastopanje - Jana Pušnik Pokrič s.p., Maribor



PE ČEBELARNA OB PARKU

Tyrševa 26, Maribor, Tel./Fax: 02/251 60 12

Delovni čas od marca do novembra:
Pon., sre., pet. odprto od 9h - 13h, julij, avgust zaprto

**Bliža se sezona točenja in
polnjenja !**

Nudimo vam:

**kozarce za med,
pokrovčke s čebeljimi motivi,**

stekleničke za propolis,

**steklenice raznih oblik in
velikosti,**

kartonsko in plastično embalažo

GSM: 051/348-426

e-mail: jana.pp@amis.net

