

OZKOLISTNI ALI ŠIROKOLISTNI ŽAJBELJ?

Mag. Nataša Ferant in dr. Barbara Čeh,
Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije

Rezultati količine pridelka in vsebnosti eteričnega olja pri poskusni pridelavi žajblja v letih 2010 do 2014 kažejo na to, da lahko govorimo o **upravičenem pridelovanju ozkolistnega žajblja** na naših pridelovalnih območjih na nižinskih legah, kot sta v raziskavo vključeni lokaciji Savinjska dolina in Vrhnika. Tudi za hribovske lokacije (na okoli 670 m nad morjem) je bolj primerna pridelava ozkolistnega žajblja, in sicer na sončnih legah, vendar pa se lahko tam pričakuje le ena žetev letno, med tem ko na nižinskih lokacijah do dve (odvisno od vremenskih razmer).

Ozkolistni žajbelj je imel v poskusih večji pridelek



Ozkolistni žajbelj je tradicionalna zdravilna rastlina v Sloveniji. Poznamo različne ekotipe. Raste na sončnih in suhih legah. Tudi v celinski Sloveniji lahko pridelamo dobro kvaliteto. Dobro prezimi. Ima več eteričnih olj kot širokolistni, zato se uporablja zlasti v zdravilne namene, tudi v kulinariki.

od širokolistnega, poleg tega je imel bistveno večjo vsebnost eteričnega olja. Vsebnost eteričnega olja pri širokolistnem žajblju je bila celo pod zahtevano s strani evropske farmakopeje. Tudi število propadlih rastlin je bilo iz leta v leto večje pri širokolistnem kot pri ozkolistnem žajblju.

Žajbelj je trajnica. Sadike sadimo na prosto konec maja oziroma v začetku junija na razdaljo 40 cm v vrsti in 60 cm medvrstne razdalje. Kvalitetne sadike, vzgojene po pravilih ekološke pridelave, lahko nabavite spomladi na IHPS.



Širokolistni žajbelj – že ime pove – ima večje liste, kot ozkolistni žajbelj. Je sorta Broad leaf. Njegova življenjska doba je bistveno krajša kot pri ozkolistnem žajblju. Uporablja se zlasti v hortikulturi. Ima bujnejšo rast in je uporaben za obrobe v gredah. Uporablja se zlasti v kulinariki – poznani so na primer ocvrti listi žajblja.

Analize vzorcev tal in gnojilni nasveti ter gnojilni načrti

Pomembno je, da je vsakega hranila v tleh naših hmeljišč ravno prav – ne preveč, ne premalo.

Če hranila v tleh niso v ustreznem razmerju, ni optimalnega in zdravega pridelka!

Na **Inštitutu za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije** že vrsto let izvajamo **kemične analize vzorcev tal**. Poleg osnovne analize (pH, fosfor, kalij) določamo v vzorcih tal tudi vsebnost humusa - organske snovi, magnezija, bora, **rastlinam dostopnega dušika (Nmin)**, mikroelementov, vam **podamo gnojilni nasvet in izdelamo gnojilni načrt**.

Vzorci tal sprejemamo vsak dan med 7 in 15 uro na Oddelku za rastline, tla in okolje, lahko pa jih pošljete na naslov: **Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije, Cesta Žalskega tabora 2, 3310 Žalec**.

Pri nas si lahko izposodite tudi sondo za natančen odvzem vzorca tal in se seznanite s pravilnim načinom vzorčenja.