

Ogrodnik radzi

Kończy się lato, a pracy w ogrodzie nie ubywa. Po kolejnych miesiącach ekstrawagancji pogody mamy nadzieję na spokojną i słoneczną jesień. Okres końca lata to świetny czas na przycinanie roślin wiecznie zielonych i formowanie żywopłotów z tuji oraz cyprysików. Przycinamy tegoroczne pędy aby nie odkrywać starych gałęzi. Żywopłot tak przycięty będzie wyrównany i dobrze zagęszczony ale troszkę wyższy. W związku z tym cięcie żywopłotów i szpalerów rozpoczynamy z jakimś półmetrowym zapasem. Dzięki temu unikniemy w przyszłości agresywnego, a przez to szpecącego cięcia grubych gałęzi. Boczne płaszczyzny żywopłotów tniemy pod lekkim kątem, tak aby podstawa nieco wystawała w stosunku do górnej linii żywopłotu. Dzięki temu dostarczymy światło do dolnych partii roślin i unikniemy ich ogałacania się. W tym miejscu pragnę przestrzec przed wykaszaniem traw pomiędzy tujami przy pomocy podkaszarek żyłkowych. Urządzenia te kosząc trawę podcinają tyko krzewów żywopłotowych powodując ich zasychanie. W tym okresie możemy przesadzać rośliny wiecznie zielone o raz dokonujemy cięć sanitarnych. Usuwamy gałęzie połamane i chore. Pilnujemy także zdrowotności szczególnie róż bo duże dobowe wahania temperatur sprzyjają rozwojowi grzybów chorobotwórczych. Oczko wodne chronimy przed liśćmi nakrywając je siatką lub nawet starą firanką, a jak jest duże to można je otoczyć parawanem z siatki o drobnych oczkach. Z wody wybieramy uschnięte liście lilii oraz wszelką zbędną materię organiczną. Duża ilość mułu zużywa tlen co może spowodować przyduchę zimą. W sadzie należy wygrabić opadłe liście i najlepiej usunąć je z ogrodu. Martwe, są świetnym miejscem dla prezimowania grzybów chorobotwórczych. Trawniki, przed zimą kosimy na wysokości pięciu centymetrów i wygrabiamy z nich liście.

W warzywniku nastał czas zbiorów i może jakoś plonów nas nie satysfakcjonuje, ale po takim sezonie to wytłumaczalne. Okres zbiorów możemy przedłużyć nakrywając tunelem foliowym np. późne odmiany fasolki szparagowej i sałaty. Warzywa wrażliwe na mróz, np. pomidory, cukinia i fasolka należy zebrać przed przymrozkami. Po zbiorach ważne jest aby usunąć resztki roślin z grządek aby nie zimowały na nich choroby. Pragnę tu przypomnieć o możliwości przechowywania nadmiaru zbiorów marchwi czy ziemniaków w kopcach. Kopce powinny być dobrze zabezpieczone przed mrozem i wodą gruntową. Owoce możemy przechowywać w zimnych, dobrze wentylowanych piwnicach o stałej wilgotności. Do przechowywania zbiorów warzyw i owoców świetnie nadają się zagłębione w ziemi piwnice. Może warto odrestaurować taką która zapomniana gdzieś w ogródku czeka na nas. Jedną z bardzo skutecznych metod przechowywania zbiorów jest suszenie owoców i tzw. zaprawianie.