

Checklista ogrodnika

Wrzesień w ogrodzie

Warzywnik i pojemniki (balkon, skrzynie)

- ☐ Siej warzywa o krótkim okresie wegetacji: rzodkiewka, rukola, roszponka, koper, szpinak
- ☐ Sadź czosnek ozimy i cebulę dymkę ozimą
- ☐ Zbierz dynie, cukinie, patisony – najlepiej przed pierwszymi chłodami
- ☐ Wykop i przechowuj buraki, marchew, ziemniaki w chłodnym, przewiewnym miejscu
- ☐ Usuwać chwasty, spulchniaj glebę i przygotuj grządki pod uprawy ozime
- ☐ Dodaj resztki roślinne na kompostownik

Ogród ozdobny i byliny

- ☐ Sadź cebulki kwiatów wiosennych: tulipany, narcyzy, krokusy, szafirki
- ☐ Wysiewaj bratki, stokrotki, niezapominajki – zakwitną wiosną
- ☐ Dziel i przesadzaj przekwitłe byliny: peonie, liliowce, irysy
- ☐ Wrzesień to idealny czas na sadzenie, przesadzanie i dzielenie bylin – wykop bryłę korzeniową roślin z kłaczami, przetnij nożem na mniejsze kępy i posadź ponownie na rabacie lub podziel się ze znajomymi
- ☐ Zbieraj cebulki przybyszowe czosnków ozdobnych i sadź je w miejscach, które chcesz zagęścić
- ☐ Wykop dalie i mieczyki przed pierwszymi przymrozkami - przechowuj kłacze i cebulki w chłodnym suchym miejscu przez zimę
- ☐ Podziwiaj rozkwit traw ozdobnych – nie przycinaj ich jesienią, zostaw na zimę

Sad i krzewy owocowe

- ☐ Zbieraj jabłka i gruszki do przechowywania – tuż przed pełną dojrzałością
- ☐ Układaj owoce w skrzynkach, trzymaj w suchym i chłodnym miejscu

- ☐ Wykonaj oprysk przeciw parchowi jabłoni i kędzierzawości liści brzoskwini
- ☐ Przycinaj pędy malin owocujących na dwuletnich pędach
- ☐ Zbieraj ostatnie owoce: śliwki, winogrona, jabłka, maliny, ostrężyny i gruszki

Trawnik

- ☐ Koszenie – jedno z ostatnich w sezonie, nie za nisko
- ☐ Nawożenie nawozem jesiennym (bez azotu, z przewagą potasu i fosforu)
- ☐ Usuń mech i napowietrz trawnik, by przygotować go do zimy

Przetwory i przygotowania zimowe

- ☐ **Zbieraj warzywa i owoce do przetworów:** maliny, jeżyny, jabłka, gruszki, śliwki, truskawki całoroczne, winogrona, pomidory, papryki, cukinie
- ☐ **Przetwarzaj zbiory na soki, dżemy, konfitury, kompoty, musy i marynaty**

Kiszenie

- Ogórki
- Kapusta biała i czerwona – przygotuj zapasy kiszzonej kapusty

Suszenie

- Jabłka, gruszki, śliwki – na zdrowe chipsy owocowe
- Zioła: bazylia, oregano, tymianek, mięta, majeranek – do słoiczków lub puszek

Mrożenie

- Maliny, jeżyny, truskawki całoroczne – na zimowe desery i koktajle
- Papryki, cukinia, dynie – do gulaszy i sosów
- Zioła w kostkach lodu z oliwą lub wodą

Inne przetwory

- Pomidory: przeciery, sosy, ketchup domowy
- Śliwki: powidła, dżemy, suszone do bigosu

- ☐
- Segreguj zebrane nasiona na przyszły rok

- ☐ Zapisuj terminy zbiorów i siewów ozimych
- ☐ Notuj, które odmiany warzyw i owoców najlepiej się sprawdziły
- ☐ Obserwuj pojawianie się chorób i szkodników
- ☐ Rób notatki pogodowe (susze, ulewy, pierwsze przymrozki)
- ☐ Planuj rabaty z wiosennych cebul i ozdobnych traw

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.