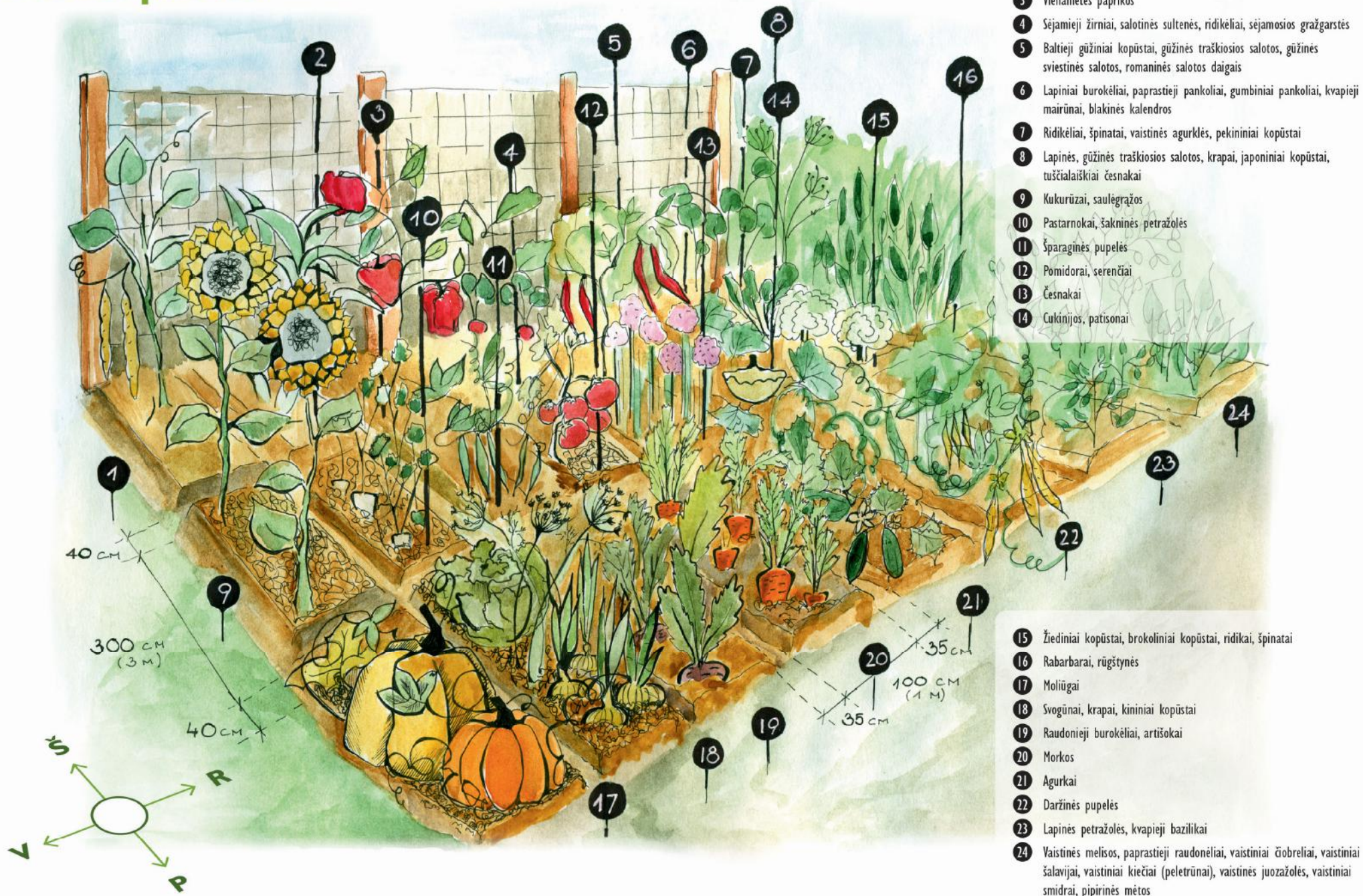


# Daržo planas



- 1 Pupos, lapkotiniai salierai
- 2 Daržiniai porai, gumbiniai salierai
- 3 Vienametės paprikos
- 4 Sėjamieji žirniai, salotinės sultenės, ridikėliai, sėjamosios gražgarstės
- 5 Baltieji gužiniai kopūstai, gužinės traškiosios salotos, gužinės sviestinės salotos, romaninės salotos daigais
- 6 Lapiniai burokėliai, paprastieji pankoliai, gumbiniai pankoliai, kvapieji mairūnai, blakinės kalendros
- 7 Ridikėliai, špinatai, vaistinės agurklės, pekininiai kopūstai
- 8 Lapinės, gužinės traškiosios salotos, krapai, japoniniai kopūstai, tuščialaiskiai česnakai
- 9 Kukurūzai, saulegražos
- 10 Pastarnokai, šakninės petražolės
- 11 Šparaginės pupelės
- 12 Pomidorai, serenčiai
- 13 Česnakai
- 14 Cukinijos, patisonai
- 15 Žiediniai kopūstai, brokoliniai kopūstai, ridikai, špinatai
- 16 Rabarbarai, rūgštinės
- 17 Moliūgai
- 18 Svogūnai, krapai, kininiai kopūstai
- 19 Raudonieji burokėliai, artišokai
- 20 Morkos
- 21 Agurkai
- 22 Daržinės pupelės
- 23 Lapinės petražolės, kvapieji bazilikai
- 24 Vaistinės melisos, paprastieji raudonėliai, vaistiniai čobreliai, vaistiniai šalavijai, vaistiniai kiekiai (peletrūnai), vaistinės juozažolės, vaistiniai smidrai, pipirinės mėtos

## Daržovių sėklų paruošimas sėjai

Daržovių derlius priklauso nuo daugybės veiksnių: vietos ir dirvos, žemės dirbimo ir tręšimo, daržovių pasėlio priežiūros, taip pat nuo sėklų kokybės. Juk ne veltui sakoma: ką pasėsi, tą ir pjausi. Tik iš geros veislės sėklų išaugs gausus derlius. Sėjai naudojamos sėklos turi atitikti standarto reikalavimus: jos turi būti grynavaislės, subrendusios, švarios, daigios, normalaus drėgnumo, neužkrėstos ligomis ir kenkėjais.

### SĖKLŲ LAIKYMO TRUKMĖ IR DAIGŲ PASIRODYMO LAIKAS

DARŽOVĖS	DAIGUMO LAIKAS (METAIS)	DAIGŲ PASIRODYMO LAIKAS, PASĖJUS SAUSAS SĖKLAS (PAROMIS)	MINIMALI SĖKLŲ DYGIMO TEMPERATŪRA, °C
Agurkai	6–8	4–8	13–15
Aguročiai	6–8	4–8	10–12
Arbūzai	6–8	6–15	15–17
Baklažanai	3–5	8–14	13–14
Burokėliai	4–5	8–16	5–6
Kopūstai:			
baltieji ir raudonieji gūžiniai	4–6	3–6	2–3
bruseliniai	4–6	3–6	2–3
žiediniai	4–6	3–6	2–3
ropiniai	4–6	3–6	2–3
Krapai	1–2	8–15	2–3
Moliūgai	6–8	4–8	10–12
Morkos	3–4	9–15	4–5
Paprikos	3	8–16	8–13
Pastarnokai	1–2	10–16	2–3
Petražolės	2–3	12–20	3–4

Pomidorai	4–9	4–8	10–11
Pupelės	3–5–9	4–10	10–12
Pupos	5–9	3–8	3–4
Rabarbarai	2–4	6–10	2–3
Ridikai	4–5	3–7	1–2
Ridikėliai	4–5	3–7	1–2
Ropės	4–5	3–6	2–3
Rūgštyinės	2–3	8–12	1–2
Salierai	1–4	12–22	3–4
Salotos	3–4	4–10	2–3
Žieminiai svogūnai ir porai	3–4	8–18	2–3
Vaistiniai smidrai	4–7	12–24	8–12
Špinatai	3–4	4–7	2–3
Žirniai	5–7	3–7	1–2



## Daržo derlius

Tikėtina, kad daugelis mūsų triūsia soduose arba daržuose ne tiek dėl derliaus, kiek dėl galimybės maloniai stebėti, kaip viskas klesti ir noksta. Taip, mums patinka gėrėtis gražiais augalais, lygiomis lysvių eilėmis, gausia žaluma ir, svarbiausia, užaugusiu derliumi!

Daržas po namų langais, tad vasarą galima nusiskinti ar išsirauti tik tiek daržovių, kiek reikia tam kartui. Šaldytuve jų kelias dienas nėra ko laikyti, todėl visą laiką galima mėgautis šviežiomis daržovėmis.

Tikrasis daržovių poreikis – kiekis, kurį jums pavyko suvartoti (skaičiuojame ir atsargas, konservus). O tai, ko reikia, kad galėtume džiaugsmingai mėgautis derliumi, – pagunda.

Ar žinote, kiek visko užaugs jūsų lysvėje? Vargu ar apskritai numanote, kiek jums reikės daržo gėrybių. Mūsų daržai – tai atspindys to, kaip mes suprantame savo norus.



### DERLIUS IŠ 1 KV. M (KG)

Brokoliniai kopūstai	1,2–1,8
Burokėliai	4,5–6
Cukinijos	8–12
Česnakai	0,5–1
Geltekklės	1,5–2,5
Gūžiniai kopūstai	2,5–5
Krapai	1,5–2,5
Laiškiniai česnakai	3,8–5,5
Lapinės ir gūžinės salotos	2,5–3,5
Moliūgai	4–6
Morkos	4–7
Pupelės	1,5–2
Ropiniai kopūstai	1,5–2
Svogūnai	3,5–4,5
Rūgštynės	1,5–2,5
Špinatai	1–2
Žiediniai kopūstai	1,5–2,5
Žirniai	0,4–0,5

Tai skaičiai, rodantys, kiek apytiksliai galima užsiauginti daržovių lysvės viename kvadratiname metre, jeigu vasara palanki. Tačiau jie gali šiek tiek skirtis dėl pasirinkamų daržovių veislių, sėjos laiko, dirvožemio savybių, priežiūros, tų metų meteorologinių sąlygų.

# DARBAI DARŽE



## Kovo darbai darže

- ✦ Kovo pradžioje skubėkite nukasti sniegą nuo nešildomų polietileninių šiltnamių, jei to nepadarėte anksčiau. Jei reikia keisti šiltnamio dangą, įsigykite stabilizuotąją polietileno plėvelę, skirtą šiltnamiams dengti. Ji patvaresnė nei nestabilizuotoji. Prieš keisdami dangą pirmiausia sutvarkykite šiltnamio karkasą ir vėdinimo orlaides. Visoms žalumyninėms daržovėms ir pomidorams tinka apatinis šoninis vėdinimas, o agurkai nepakenčia skersvėjo, todėl jiems orlaides geriau įrenkite šiltnamio viršuje. Karkasą, kur liečiasi plėvelė, nudažykite baltai, tose vietose karštomis saulėtomis dienomis ji mažiau įkais. Aštrius karkaso kampus apriškite minkšta medžiaga, tada vėjo judinama plėvelė neprasitrins. Dengdami šiltnamį, plėvelę gerai įtempkite.
- ✦ Iš šiltlyvių išvalykite sniegą ir puriai kraukite į jas mėšlą. Šiltlysvės dienomis pridinkite langais, o naktimis – šiaudų pynėmis ar kitomis medžiagomis. Iki mėnesio vidurio jos turi būti paruoštos kopūstų daigams arba žalumyninėms daržovėms auginti.
- ✦ Pagerinkite šiltnamio gruntą. Dirvos fizinėms savybėms gerinti tinka kraikinės durpės, pastovėjusios pjuvenos (spygliuočių), žievės bei perpuvęs mėšlas. Įsigykite statinę vandeniui ar mėšlui paraugti, špagato, daržo plėvelės. Seną polietileno plėvelę naudokite mulčiuoti.



# GAMINU



Iš daržo – tiesiai ant stalo!

Šiame skyriuje rasite per 100 patiekalų receptų. Kiekvieną jų surasti bus ypač patogiu ir greitai, nes receptai suskirstyti į devynias grupes pagal daržovių rūšis: agurkines, ankštines, kopūstines, lapines, rečiau auginamas, svogūnines, šakniavaisines, vaisines ir prieskoninius augalus. Savo šeimą galėsite palepinti lengvai ir greitai paruošiamais užkandžiais, skaniomis sriubomis ir sveikomis salotomis, gardžiais troškiniiais, įdarytomis daržovėmis ar maltinukais, karštaisiais ir šaltaisiais gėrimais. Darže užsiaugintomis prieskoninėmis žolelėmis drąsiai gardinkite ruošiamus patiekalus, saulėgražomis ar kukurūzais skaninkite salotas.

**Skanių ir sveikų patiekalų!**

## Pekininių kopūstų ir kukurūzų salotos

4 porcijos

### Salotoms:

- 300 g pekininių kopūstų
- 150 g kukurūzų
- ½ saldžiosios paprikos

### Padažui:

- 2 šaukštų cukraus
- 2 šaukštų obuolių acto
- 3 šaukštų augalinio aliejaus
- druskos
- maltų juodųjų pipirų

Susmulkinti pekininius kopūstus ir sudėti į dubenį. Suberti kukurūzus ir susmulkintą papriką. Atskirame dubenėlyje sumaišyti cukrų, obuolių actą, įberti šiek tiek druskos, pipirų. Supilti aliejų ir išmaišyti. Padažą užpilti ant salotų, viską gerai išmaišyti ir patiekti.

## Pekininių kopūstų suktinukai su kiauliena

4 porcijos

- 450 g maltos kiaulienos
- 2 morkų
- 180 g virtų ryžių
- 4 česnako skiltelių
- 1 mažo svogūno
- 1 didelio pekininio kopūsto lapų
- druskos
- maltų juodųjų pipirų

Įkaitinti orkaitę iki 200 °C temperatūros. Morkas nuskusti ir sutarkuoti. Česnako skilteles sutrinti ar smulkiai sukapti. Svogūną nulupti ir susmulkinti.

Paruošti įdarą: dideliame dubenyje sumaišyti maltą kiaulieną, morkas, ryžius, česnaką, svogūną, paskaninti žiupsneliu druskos ir pipirų.

Į didesnį puodą pripilti vandens ir užvirinti. Atskirti pekininio kopūsto lapus ir sudėti į verdantį vandenį. Pavirti maždaug 3–5 minutes, kol suminkštės. Tada po vieną išimti, sudėti ant lėkštės ir palikti atvėsti. Tada į kiekvieną lapą įdėti šaukštą įdaro. Atsargiai susukti lapus ir sudėti vieną šalia kito dideliame kepimo inde. Tada į jį įpilti maždaug 200 ml vandens ir uždengti folija. Kepti įkaitintoje orkaitėje apie 30–35 minutes (arba kol visiškai iškeps). Suktinukus apšlakstyti keptant susidariusiu skysčiu ir patiekti.

