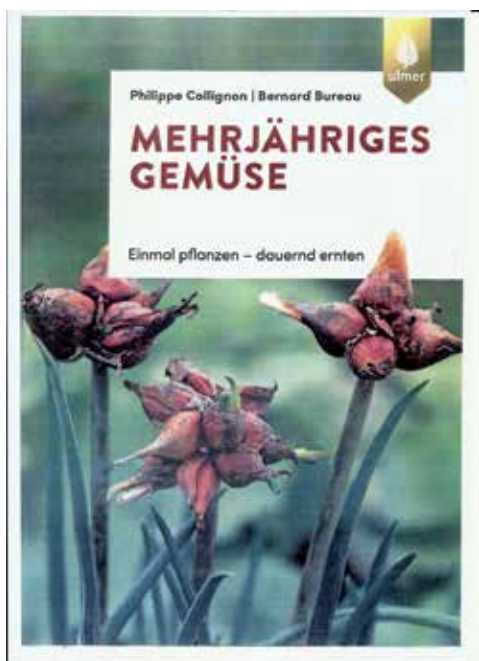


Philippe Collignon, Bernard Bureau, Mehr-jähriges Gemüse. Einmal pflanzen – dauernd ernten (Wieloletnie warzywa. Raz zasadzone – trwale zbierane plony), Aus dem Französischen von Sabine Hesemann, Stuttgart (Hohenheim) 2018, ss. 157, Eugen Ulmer KG, ISBN 978-3-8001-0297-6, www.ulmer-verlag.de



Wieloletnie warzywa cieszą się coraz większym zainteresowaniem zorientowanych ekologicznie konsumentów i producentów. Oszczędzają one czas, koszty i wysiłek w czasie ich uprawy. Działalność ogrodnicza odbywa się wtedy w myśl zasady: „Minimalny nakład i maksymalny pożytek z uprawy warzyw wieloletnich” (s. 5). Problematykę wieloletnich warzyw podjęli francuscy autorzy Philippe Collignon i Bernard Bureau w swojej pracy pt. „Wieloletnie warzywa. Raz zasadzone – trwale zbierane plony”. Praca ta została pierwotnie opublikowana we francuskiej filii niemieckiego wydawnictwa Verlag Eugen Ulmer (w 2016 r. Les Editions Ulmer, Paris). Książka Ph. Collignona i B. Bureau cieszyła się dużym zainteresowaniem we Francji i dlatego została też przetłumaczona na język niemiecki (przez Sabine Hesemann).

Recenzowana książka składa się z wprowadzenia („Po co potrzeba ogrodu warzywnego, który rośnie sam z siebie” – s. 5) oraz następujących części: „Zakładanie grządek. Założenie trwałego ogrodu warzywnego” (s. 6–24); „Warzywa liściowe” (s. 25–51); „Warzywa korzeniowe” (s. 52–95); „Owoce wa-

rzywne” (s. 96–107); „Zioła” (s. 108–139); „Opieka. O ogrodnictwie warzywnym” (s. 140–155), a także „Skorowidz nazw roślin” (s. 150–155) i „Serwis”, na który składają się „Podziękowanie”; „Użyteczne adresy”; „Pochodzenie zdjęć” (s. 156). Autorzy książki podkreślają, że ogród z warzywami wieloletnimi oszczędza pieniądze i zmniejsza nakłady pracy ogrodniczej wielokrotnie. W części „Zakładanie grządek. Założenie trwałego ogrodu warzywnego” przedstawiono zasady tworzenia takich ogrodów. Muszą one posiadać co najmniej 6-godzinne nasłonecznienie (najlepiej położone koło domu). Działalność ogrodnicza koncentruje się na odpowiednim przygotowaniu gleb, zwalczaniu chwastów, spulchnianiu gleb i tworzeniu odpowiednich grządek. Autorzy przedstawiają trwałe ogrody w postaci kwadratowych grządek (1,2 × 1,2 m). Wyróżniają oni wśród nich: „Mieszankę dla początkujących”; „Przyprawy”; „Wkładki dla zup”; „Warzywa korzeniowe”; „Warzywa liściowe”; „Owoce warzywne”. Ogród warzywny obejmujący 6 m² grządek może zaspokoić roczne potrzeby żywieniowe dwóch osób. Autorzy podają ciekawe przykłady ogrodów warzywnych (Chateau du Pin w gminie Champtoce – sur – Loire; trwały ogród autorów na 50 m² i wariant balkonowy trwałego ogrodu warzywnego).

W następnych częściach książki Ph. Collignona i B. Bureau omówiono warzywa liściaste (13 gatunków), warzywa korzeniowe (21 gatunków), owoce warzywne (5 gatunków), zioła (15 gatunków). W tym miejscu wskaże się tylko najważniejsze gatunki wieloletnich warzyw. Wśród roślin liściowych na uwagę polskich czytelników zasługują m.in.: dziki por (*Allium ampeloprasum* var. *porrum*), cebula wielopiętrowa (*Allium cepa* var. *viviparum*), czosnek górski (*Allium lusitanicum*), szczaw górski (*Rumex arifolius*), szczaw żółty, zwany potocznie „angielskim szpinakiem” (*Rumex patientia*), komosa strzałkowata (*Chenopodium bonus-henricus*), szpinak nowozelandzki (*Tetragonia tetragonoides*), kapusta bylinowa (*Brassica oleracea* var. *ramosa*). Wymienione tutaj wieloletnie warzywa liściowe zasługują na uprawę i wykorzystanie także i w Polsce.

Współcześnie znanych jest wiele warzyw korzeniowych. Większość omawianych wieloletnich warzyw możliwych jest do uprawy w Polsce i stanowi cenne źródło składników odżywczych. Koniecznie trzeba tutaj wymienić: apios amerykańskie – pnącze z jadalnymi bulwkami (*Apios americana*), pasternak zwyczajny (*Pastinaca sativa*), czosnek olbrzymi, inaczej słoniowy (*Allium ampeloprasum* var. *ampeloprasum*), ciborę jadalną, zwaną też chufą (*Cyperus*

esculentus), mało znany jeszcze w Polsce słonecznik *helianthi* (*Helianthus strumosus*), nieco zapomnianą w Polsce cebulę kartoflaną (*Allium cepa* var. *agregatum*), podobnie jak świerżbek bulwiasty (*Chaerophyllum bulbosum*) i kminek bulwiasty, nazywany też kasztanem ziemnym (*Bunium bulbocastanum*, inaczej *Carum bulbocastanum*). Egzotyczne pochodzenie, chociaż są możliwe do uprawy w Polsce, mają: japoński czyściec bulwiasty (*Stachys affinis*), południowoamerykańska nasturcja bulwiasta (*Tropaeolum tuberosum*), jak również bardzo pożywny szczawik bulwiasty (*Oxalis tuberosa*), chrzan japoński, zwany wasabi (*Wasabia japonica*), a także mało jeszcze popularny w Polsce yacón (*Polmonia sonchifolia*). Europejskie pochodzenie, chociaż do niedawna zapomniany, ma marek kucmerka, zwany także słodkim korzeniem (*Sium sisarum*). Coraz większym zainteresowaniem cieszą się wspólnie także wieloletnie warzywa, takie jak popularny chrzan pospolity (*Armoracia rusticana*), pietruszka korzeniowa (*Petroselinum crispum* var. *tuberosum*), jadalny dzwonek rapunkul (*Campanula rapunculus*), czosnek rokambuł (*Allium sativum* var. *ophioscodon*), zupełnie zapomniany w Polsce i w wielu krajach czarny lubczyk, znany już w średniowieczu (*Smyrniolum olusatrum*), jak też słonecznik bulwiasty, inaczej topinambur (*Helianthus tuberosus*).

Nie można także zapominać o owocach warzywnych. Autorzy wymieniają tutaj: pomidor drzewiasty (*Cyphomandra betacea*), dość już znaną miechunkę peruwiańską (*Physalis peruviana*), podobny nieco do melona pepino (*Solanum muricatum*), a także poziomki i niektóre odmiany truskawek.

Na uwagę polskich czytelników zasługują także zioła, które w większości są przyprawami kuchennymi. Można wyróżnić tutaj zioła pochodzenia europejskiego, a także zioła egzotyczne. Do ziół egzotycznych należą m.in.: bazylia afrykańska (*Ocimum gratissimum*), tymianek jamajski (*Plectranthus amboinicus*), japońska pietruszka, inaczej mitsuba (*Cryptotaenia japonica*), szalwia peruwiańska (*Salvia discolor*) oraz rdest pachnący zwany wietnamską kolendrą (*Persicaria odorata*). Mogą być one uprawiane w Polsce, chociaż wymagają odpowiednich warunków uprawy. Pochodzenia europejskiego są natomiast takie wieloletnie zioła jak: czosnek niedźwiedzi (*Allium ursinum*), estragon niemiecki (*Artemisia drancunculus*), seler zwyczajny (*Apium graveolens*), krwiściąg mniejszy (*Sanguisorba minor*), lubczyk lekarski (*Levisticum officinale*), czosnek chiński (*Allium tuberosum*), marchewnik anyżowy (*Myrrhis odorata*) czy wreszcie dzika rukola (*Diplotaxis tenuifolia*).

Ostatnia część książki Ph. Collignona i B. Bureau zajmuje się opieką nad uprawami ogrodniczymi. Autorzy wskazują na konieczność przegrabiania grządek, ściółkowania i rodzajów stosowanych materiałów ściółkowych. Ważne znaczenie dla wieloletnich upraw warzywnych ma odpowiednie zaopatrzenie w wodę i substancje pokarmowe, ograniczenie stosowania pestycydów, konieczność płodozmianu i wykorzystania w ogrodach zwierząt użytkowych. Jako wyzwanie uchodzi przejście do upraw ekologicznych i zrównoważone ekologicznie ogrodnictwo.

Książka Ph. Collignona i B. Bureau stanowi fascynującą lekturę dla polskich ogrodników i konsumentów wieloletnich warzyw. Jest ona ważna dla ogrodników – specjalistów, konsumentów, restauratorów, ale także szerokiego grona miłośników ogrodów i smakoszy zdrowego pożywienia. Zasługuje ona na szeroką popularyzację także i w Polsce.

Eugeniusz Kośmicki (Poznań)