

Dokonalé hnojivo z plevele. Nestojí nic a plodiny po něm rostou jako divé

 aazdravi.cz/dokonale-hnojivo-z-plevele-nestoji-nic-a-plodiny-po-nem-rostou-jako-dive

Všechny příspěvky autora Veronika Majerová

31. 5. 2023

Obtížný plevel s dlouhými kořeny, kterému se bez rukavic a kalhot vyhnete obloukem. Nepřehlížejte kopřivu. Jedná se o silnou bylinu, má všestranné využití. Kromě čaje a odvarů ji můžete využít jako silné hnojivo. Představíme vám přírodní hnojivo z kopřiv.

Přírodní hnojiva jsou levná a snadná na přípravu

V kuchyni, ve spíži i na zahradě máte k dispozici mnoho surovin, které jsou na první pohled odpadem. O to větší bude vaše překvapení, když zjistíte, že většinu z nich můžete upotřebit jako silné hnojivo. Výjimkou nejsou ani kopřivy. Příprava hnojiva z kopřiv je poměrně jednoduchá, rostlinám dodává živiny a posiluje odolnost vůči škůdcům.

Přírodní hnojiva mají mnoho výhod. Jsou čistě bez chemikálií, které by mohly vstoupit do plodů, jsou levná a můžete si jich vyrobit větší zásobu, abyste je měli vždy při ruce.



Foto: Shutterstock

Jak připravit kopřivové hnojivo

Základní surovinou je samozřejmě větší množství kopřiv, při přípravě hnojiva zároveň upravíte zarostlé kouty vaší zahrady. Do hnojiva zpracujte jen stonky kopřiv bez kořenů. Nejlépe se stonky sbírají v rukavicích a s nůžkami. Kopřivami naplňte plný kyblík a zalijte teplou vodou. Hladina by měla dosahovat mírně pod okraj. Směs nechejte týden na světlém a teplém místě. Pokud byste potřebovali kvašení urychlit a obohatit směs, přidejte sáček sušeného droždí. Směs průběžně promíchejte.

Zápach můžete snížit vmícháním hrnku dřevěného popela. Směs je připravená k použití, jakmile se na jejím povrchu přestane tvořit pěna.

Ředění kopřivového hnojiva

Přecedte výluh a naředte jej v poměru 1:10 s dešťovou vodou. Hnojivo je výborné na okurky, papriky, rajčata a další plodiny. Nepoužívejte jej na cibuli, česnek a fazole. Kopřivovým hnojivem

zalévejte rostliny jednou za dva týdny. Současně kypřete půdu a odstraňujte plevel z blízkosti rostlin.

Foto: Shutterstock