



# Dywan do zjedzenia w Ogrodzie Botanicznym UW

**Goście będą mogli zjeść kolorowy kwietnik, pielęgnowany w Ogrodzie Botanicznym Uniwersytetu Warszawskiego. Kapusta głowiasta, jarmuż, por, burak liściowy, majeranek czy marchew zwyczajna - to niektóre z 26 gatunków różnych ziół i warzyw składających się na ozdobny dywan.**

Dywan w Ogrodzie Botanicznym UW to tradycja, która ma już ponad 150 lat. Kwietnik dywanowy obsadzany był do tej pory roślinami o niskim pokroju, wyrównanym wzroście, kolorowych liściach - takich, które znoszą częste przycinanie. Zwykle były to begonie, irezyny, krąglatki czy heliotropy. Po raz pierwszy zamiast kwiatów posadzono zioła i warzywa. Oprócz tak popularnych, jak: marchewka, pietruszka czy bazylia, w warzywnym dywanie są też kocanki włoskie, kosmos podwójnie pierzasty, hyzop lekarski czy laur szlachetny.

Projekt dywanu powstał w grudniu ubiegłego roku. Hodowla rozpoczęła się w styczniu. Najpierw w szklarniach ogrodnicy wysiali nasiona. Sadzonki przenieśli do gruntu pod koniec maja. Teraz mogą rozpocząć zbiory. Pierwsza obrodziła sałata.

*Wzór dywanu i projekt autorstwa Diany Zlochevskiej sprawia, że nie jest to zwykły zagon z warzywami i ziołami, tylko niezwykle ozdobny kolorowy kwietnik, który w dodatku można będzie jeść*

- mówi Dorota Szubierajska, kurator działu roślin ozdobnych I rosarium OB UW.

Wyjaśnia, że zwykle kwietniki dywanowe były likwidowane po pierwszych jesiennych przymrozkach, bo wtedy traciły swój walor ozdobny. Tym razem plan był inny.

*Kiedy dywan z warzyw dojrzeje, to po prostu wraz z ostatnimi gośćmi ogrodu go zjemy. Będzie to bardzo nietypowy sposób likwidacji kwietnika. Zazwyczaj wszystko znika w ciągu jednego dnia lądując na kompoście. W tym roku będziemy się starać, aby wszystko wylądowało w naszych kuchniach i spiżarniach*

- mówi Dorota Szubierajska.

Dywan właśnie zaczęto konsumować. Wycinana i jedzona jest sałata. W jej miejscu znajdzie się nowa, już przygotowana, nasada. Zbiorów jest sporo, dlatego pracownicy planują nawet zorganizować w wakacje dożynki. Decyzja zależy jednak od sytuacji epidemicznej.

Z ozdobnych rabat warzywnych słynie m.in. XVI-wieczny zamek Chateau de Villandry z ogrodami z epoki odrodzenia. Znajdują się tam liczne ogrody tematyczne z najbardziej znanym kuchennym (potager), w którym uprawia się warzywa w dekoracyjny sposób.

PAP - Nauka w Polsce

kol/ zan/

źródło: [www.naukawpolsce.pap.pl](http://www.naukawpolsce.pap.pl)

zdjęcie główne: hannahwinge / Twenty20

więcej informacji: [www.uw.edu.pl](http://www.uw.edu.pl)