

Koper włoski (fenkuł) — karta uprawy i zbioru

Foeniculum vulgare · warzywo i przyprawa, baldaszkowate · Aura Natury, au.poznan.pl

Trzy rośliny nazywane „koprem”

Koper ogrodowy	Anethum graveolens — jednoroczny, liście do ogórków i ziemniaków.
Koper włoski (fenkuł)	Foeniculum vulgare — inny rodzaj; nasiona jako przyprawa o anyżowym aromacie.
Fenkuł bulwiasty	Odmiana kopru włoskiego uprawiana jako warzywo — dla zgrubiałej „bulwy”.

Uprawa bulwy — o czym decyduje sukces

- Stanowisko słoneczne, gleba żyzna, próchniczna i przepuszczalna.
- Podlewaj równomiernie — przy niedoborze wody fenkuł zamiast bulwy wybija w pęd kwiatowy.
- Wybieraj odmiany odporne na przedwczesne kwitnienie; sadź osobno — źle sąsiaduje z wieloma warzywami.

Kalendarz

	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Siew												
Formowanie bulwy												
Zbiór bulw												
Zbiór nasion												

Zbiór

- Bulwy — przed wybiciem w pęd kwiatowy.
- Nasiona — po zbrunatnieniu baldachów, ale przed osypaniem.
- Liście — przez cały sezon, do bieżącego użytku.

Kuchnia

- Bulwa: surowa (chrupka, anyżowa) do sałatek lub pieczona jako warzywo.

- Nasiona: przyprawa do pieczywa, kiszonek i potraw.
- Liście: jako aromatyczne zioło.