**Zelenina**

= zdroj vitaminů, minerálních látek a vlákniny

**Podle konzumované části se rozlišuje zelenina**

**-** **plodová** (okurky papriky, rajčata, dýně, cuketa, lilek, patizon…)

**- lusková** (fazol, hrách…)

**- listová** (salát, špenát, pekingské zelí, salátová čekanka…)

**- košťálová** (květák, zelí, kapusta, brokolice, kedluben…)

**- cibulová** (cibule, česnek, pór…)

**- kořenová** (mrkev, petržel, celer, pastiňák, ředkvičky, černý kořen, červená řepa…)

**- kořeninová** (využívaná jako koření k dochucování pokrmů – kopr, pažitka…)

**Rozdělení podle délky životního cyklu**

**- jednoleté druhy** (rajče, paprika, okurka, salát, hrách, květák, brokolice …)

**- dvouleté** (kvetou až druhý rok – mrkev, petržel, řepa, kedluben, zelí, kapusta, cibule…)

**- vytrvalé** (chřest, křen, rebarbora…)

**Podle nároků na hnojení**

**- zelenina 1. tratě** (náročná na živiny, hnojí se k ní organickými hnojivy, nejlépe hnojem – plodová  
 zelenina, košťáloviny, celer…)

**- druhé tratě** (středně náročná, pěstovaná druhým rokem po hnojení hnojem- kořenová zelenina,  
 kedlubny…)

**- třetí tratě** (nenáročná, pěstovaná třetí či další rok po hnojení hnojem – cibuloviny, luskoviny)

**Podle délky vegetační doby potřebné k dozrání** do konzumní zralosti dělíme zeleninu na druhy a odrůdy **velmi rané**, **rané**, **polorané**, **polopozdní** a **pozdní** (ty rostou nejdéle).