

ČERVENEC v zahradě

Začátek školních prázdnin je dobou, kdy můžeme vyhlásit prázdniny i práci na zahradě. V okrasné zahradě provádíme v podstatě pouze udržovací práce. Pravidelně zaléváme trávnik a balkónové rostliny, kontrolujeme napadení rostlin chorobami a škůdci a jiné. V ovocné zahradě můžeme sklízet drobné ovoce a ranné odrůdy peckovin. I v ovocné zahradě je důležité v období sucha zalévat rostliny, na kterých se zvětšují plody. Nedostatek vody v tomto období má za následek malé plody a dokonce i jejich opad.

POPÍNAVÉ ROSTLINY

Pokud zakládáte novou zahradu nebo třeba jen upravujete zahradu již dříve založenou, neměli byste opomínout i využití popínavých rostlin.

Popínavé rostliny mají totiž oproti ostatním rostlinám na zahradě jednu obrovskou výhodu. Dokážou i na malé ploše pěstovat do velké výšky a zamaskovat třeba sousedovu nevzhlednou zeď.

I mezi popínavými rostlinami jsou velké rozdíly. Některé rostliny jsou schopné růst samy po různých površích, některé ovšem vyžadují určitou podporu, aby se na podkladu samy udržely. V případě, že pro popínavou rostlinu buduje opěrný systém, je důležité zohlednit finální velikost rostliny. Mnohé popínavé rostliny velmi bujně rostou a při zbudování slabé opory může dojít k jejímu zborcení. Veškeré informace o velikosti a intenzitě růstu různých druhů popínavých rostlin získáte ve vašem zahradním centru.

Popínavé rostliny můžeme dělit podle několika hledisek. Jedním z nich je například atraktivnost kvetení. Vistárie - Wisteria má velmi výrazná květenství a naopak břečťan - Hedera má květ nevýrazný. Dalším možným hlediskem, dle kterého lze popínavé rostliny třídit je opadavost listů. Neopadavý je břečťan – Hegera nebo zimolez – Ionicera, opadavý je přísavník (psí víno) – Parthenocissus nebo trubač - Campis. V neposlední řadě lze popínavé rostliny dělit dle rychlosti růstu. Břečťan - Hedera roste relativně pomalu narozdíl od vistárie - Wisteria, která roste velmi rychle.

Popínavé rostliny jsou vhodné k použití na spouště míst, na kterých by se jiným rostlinám nedařilo. Jelikož popínavé rostliny šplhají po opoře vzhůru, stačí jim velmi malá plocha půdy. Dokonce jim stačí jen škvíra mezi dlaždicemi.

Způsob růstu těchto rostlin je takový, že se táhnou vzhůru za sluncem. Tato vlastnost je u některých druhů tak silná, že při růstu vzhůru jakoby zapomenou na spodní část a ta ztratí listovou plochu a tím pádem je nevzhledná. Touto vlastností trpí hlavně druhy Campis, Clematis a jiné. Tuto špatnou vlastnost je třeba omezovat včasným zpětným řezem.

Méně obvyklou možností použití popínavých rostlin je zakrytí půdy a zabránění růstu plevelů. Takto se dá využít například břečťan, který jako půdopokryvná rostlina roste relativně rychle a nevdá mu i silné zastínění.

Parthenocissus tricuspidata 'Veitchii'
- přísavník trojlaločný



Popínavá rostlina velmi vhodná pro ozelenění nevzhledných zdí, budov a jiných plnějších konstrukcí. V určitých případech je přísavník schopný se pnout i po drátěném pletivu. Pro svůj růst nevyžaduje žádnou oporu. Listy má přísavník zelené a opadavé. Ale i během zimního období je přísavník zajímavý strukturou větví na podkladu. Nejzajímavější částí na přísavníku je jeho list, který se během snížení teplot v podzimním období

zbarví do červeno-oranžova. Po tomto výrazném zbarvení listů opadáva. Květ je nevýrazný. Růst rostliny je bujný až velmi bujný. Je schopna dorůst až do výšky 18-ti metrů. Nároky na půdu jsou standardní až nízké.

Wisteria sinensis – vistárie čínská



Vistárie patří mezi rostliny, u kterých je třeba před výsadbou věnovat zvýšenou pozornost budování opěrné konstrukce. Jelikož rostlina přirůstá velmi bujně a omotává své dřevnatější výhony okolo konstrukce, je třeba konstrukci zbudovat velmi odolnou. V žádném případě není vhodné vistárii vysazovat k okapům a konstrukcím ze slabého materiálu. Při tloustnutí výhonů, omotaných kolem konstrukce, může dojít až k rozdrčení konstrukce. Pokud slabá konstrukce přežije sílu omotání výhonů, nepřežije váhu samotné rostliny, obzvláště po dešti.

Z hlediska habitu se jedná o mohutnou lianu s opadavými listy. Je schopna dorůst do výšky okolo 10-ti metrů. Na jaře je rostlina nejzajímavější svým květem. Květenství jsou dlouhá až 40 cm, bílé, růžové nebo modré barvy a jejich výraznost je podpořena tím, že kvete v období, kdy rostlina ještě nemá vyvinuté listy. Když už se zmiňují o květu, je vhodné upozornit na to, že rostliny množené řízkováním kvetou až po zhruba 10-ti letech. Pokud nechcete na květy čekat takto dlouho, je nutné si zakoupit rostlinu roubovanou. Proto v případě zájmu o vistárii nešetřete při nákupu, jinak si na květy dlouho počkáte.

Z hlediska pěstebních nároků je vistárie nenáročná. Pokud ji chceme vysadit do menších prostorů, je možné ji každoročně řezat. Dokonce při pravidelném řezu můžeme pozorovat bujnější kvetení a mnohdy i kvetení 2x v jednom roce.

Campsis radicans – trubač kořenující

V období květu poznáte trubače již z dálky. Vynikají velkými trubkovitými květy, které mohou být zbarveny od žluta až do červena. Jsou až 6 cm dlouhé s otevřeným koncem. Květou od konce června až do prvních mrazů. Nejvíce květů je na rostlině počátkem kvetení. Listy jsou složité, velké a na zimu opadávají. Ohledně listů je dobré zmínit ještě jednu zvláštnost. V případě, že rostlina po zimním období stále nemá listy a okolní rostliny jsou již listy obalené, nezaoufejte, trubač raší výrazně pozdě, klidně až koncem dubna.

Rostlina roste velmi bujně. Pro podporu květů je vhodné rostlinu po zimě sestříhnout, protože kvete na letorostech. Čím více jich bude, tím více bude i květů. Díky bujnému růstu a vytahování se rostliny za sluncem, trpí trubač vyholováním spodních částí rostliny. Z tohoto důvodu je vhodný občasný redukční řez nadzemní části.

Rostlina se podkladu chytá přičepivými kořínky, ale zpočátku je vhodné rostlině poskytnout oporu.

Z hlediska pěstebního prostředí je nenáročný, vyhovují mu prostory na plném slunci. Dokonce snáší i mírný přísušek.

ského olivového oleje. Všechny přísady kromě oleje rozmixujte. Pastu setřete ze stěn a pomalu přilévejte olej, až vznikne hustá zelená omáčka. Původně janovská omáčka k těstovinám se hodí též k zelenině, rybám nebo jako pomazánka ke grilovanému pečivu.

Bouquet garni pro vepřové maso

1 varianta: stejný díl šalvěje, natě celeru, petržele a tymiánu.
2 varianta: stejný díl libečku, rozmarýnu a saturejky.
3 varianta: stejný díl tymiánu, estragonu a bobkového listu.
Bouquet garni tvoří malý svazček bylinek (převážně nebo zabalených v mušelinu), kterým se ve francouzské kuchyni ochucují pomalu vařená jídla. Před podáváním se bylinky z pokrmu vyjmou. V dnešní podobě lze bouquet garni přidávat do marinády ke grilovaným masům.

ZAŘÍZENÍ VHODNÁ PRO ZALÉVÁNÍ ZAHRAD

V dřívějších dobách bylo zalévání zahrady vcelku jednoduchou záležitostí. Na kohoutek u zdroje vody byla napravena přišroubovaná hadice, tou se voda dopravila na místo závlivky. Na konci hadice potom pomocí přitisklého prstu byla rozptýlována voda. Proud vody se dal směřovat na určité místo a dokonce i do určité vzdálenosti. Nevýhodou bylo, že pokud člověk trochu polevil v pozornosti, tak ho proud vody omyl. Samozřejmě bylo, že po celou dobu závlivky musel člověk stát s prstem na hadici a čekat.

V současné době má každý majitel zahrady k dispozici celou řadu zařízení, s jejichž pomocí je zalévání zahrady výrazně jednodušší. Může si vybrat mezi ručními adaptéry, na kterých lze různé seřizovat typ a sílu proudu vody, až po různé typy postřikovačů, které lze postavit na zem, a zalijí nám samy určitou plochu. Na opačném konci od ručních postřikovačů stojí postřikovače a systémy, které pracují plně automaticky, bez zásahů člověka.

RUČNÍ POSTŘIKOVAČE

Pokud bychom hledali předchůdce ručních postřikovačů, tak bychom objevili kropáče z konví přidělané na konci hadice. Ve starších zahradnických provozech se můžeme s tímto systémem setkat i v dnešní době. Na rodinných zahradách jsou ovšem kropáče vytlačeny zalévacími pistolemi, u kterých lze regulovat proud vody od silného proudu až po jemnou mlhu. Vybírat lze i z modelů, které mají regulaci průtoků. Z hlediska materiálů se nejčastěji setkáme s použitím plastů, dražší modely mají namáhané části vyrobené z hliníku nebo oceli. Použití pevnějších materiálů spolu nese navýšení ceny a také hmotnosti.



PŘENOSNÉ POSTŘIKOVAČE

Tento typ postřikovačů již není určen k tomu, aby byly při použití drženy v ruce. Při zalévání se postaví na zalévanou plochu a samy zalévají. Mohou být jednak umístěny na trnech, které se zapíchnou do



země, tak i na určitém stojánku, díky kterému je můžeme taháním za hadici posouvat po zalévané ploše. Hlavní doménou těchto postřikovačů je zalévání travnatých ploch.

Dle způsobu, jakým je voda distribuována z postřikovače, lze rozdělit tyto postřikovače na rotační a rozprašovací.

Rotační postřikovače se pomocí síly vodního proudu samy otáčejí a zalévají kruhovou plochu. U těchto postřikovačů lze nastavovat úhel, v kterém postřikovač rotuje a naklápěcím ramenem regulovat dostřik. Dostřik takovéhoto postřikovačů se nejčastěji pohybuje od 2 do 8 metrů.

Do této skupiny patří také postřikovače překlopné, které zalévají obdélníkovou plochu. A právě díky tomu, že zalévají plochu ve tvaru čtverce nebo obdélníku, jsou asi nejvhodnější pro zalévání trávníků a výsadeb na současných zahradách. Princip funkce spočívá v tom, že prohnutá dutá trubka s otvory, ze které stříkají proudy vody, se kýve zepředu dozadu a tím zalévá. Šířka zalévané plochy je dána šířkou a prohnutím trubky. U některých modelů můžeme krajní díry zacpat a tím zmenšit šířku postřiku. Délku zalévané plochy lze regulovat omezením kývání trubky. Postřikovače lze samozřejmě nastavit tak, že zalévají jen na jednu stranu. Na trhu existují i výrobky, u kterých lze naprogramovat komplikovanou zalévanou plochu a elektronika sama reguluje tlak v jednotlivých tryskách a dokáže některé z nich plně uzavírat.

Druhým typem jsou postřikovače rozprašovací. Na rozdíl od rotačních, které stříkají proud vody a rotují, tyto postřikovače stříkají náraz na všechny strany a celou plochu zalévají najednou. Z hlediska konstrukce se může jednat a zařízení úplně jednoduchá (dříve označovaná jako kačena), až po zařízení s různě rotujícími rameny, které kropí celou plochu.

Při výběru samotného koncového zařízení je nutné brát ohledy na to, jakou plochu jim budete zalévat. Také je třeba brát ohledy na čerpadlo a rozvodný systém vody po zahradě. Čím jsou totiž postřikovače výkonnější, tím mají větší spotřebu vody.

BYLINKY V KUCHYNI

S dlouhými letními večery přichází také doba garden party a grilování. A právě při grilování se dobrý kuchař bez bylinek neobejde.

Bylinky provázejí lidstvo od nepaměti. Právě jejich specifická chuť byla důvodem, proč je lidé nejprve jen sbírali a následně je začali pěstovat. Teprve až později si lidé povšimli jejich léčebných účinků.

V tradiční evropské kuchyni mají bylinky své nezastupitelné místo. Estragon (pelyněk kozalec) a česnek ve Francii, bazalka, šalvěj a rozmarýn v Itálii, dobromysl (oregano) v Řecku, kopr vonný ve Skandinávii, petržel, šalvěj, tymián a vavřín (bobkový list) ve Velké Británii. Znovu objevujeme množství bylinek, které se dříve běžně používaly, ale v průběhu věků upadly v zapomnění nebo se na ně pohlíželo s opovržením jako na plevel.

Obecně se bylinky používají spíše k tomu, aby dodaly vůni a příchut' než hlavní chuť. Kopr, petržel a kerblík nádherně ochutí ryby i mořské plody, výraznější rozmarýn, dobromysl a česnek ochutí jehněčí nebo vepřovou pečení. Ke kořenové zelenině se dobře hodí tymián a rozmarýn, k lilku provensálské bylinky, k zelenému hrášku pažitka, k rajčatům bazalka a petržel. Vždy je důležité udržovat rovnováhu mezi jemnými a vydatnými příchutěmi, zkrátka používat bylinky uvážlivě.

Různé druhy bylinek se do pokrmů přidávají v určitém stadiu přípravy. Sušené bylinky je třeba přidávat vždy na začátku vaření. Druhy s tuhými listy, jako jsou rozmarýn, levandule, saturejka, tymián a bobkový list, snesou i dlouhé vaření. Dáte-li do pokrmu celé snítky, před podáváním je vyjměte. Pro obnovení vůně bylinek použitých při dlouhém vaření, přidáme několik listů těsně před dovařením. Bylinky s výraznou chutí a vůní, jako je máta, estragon, fenýkl, majoránka a libeček, se mohou přidat v jakémkoliv stadiu vaření. Jemné bylinky, jako je

bazalka, kerblík, pažitka, kopr, koriandr a meduňka, obsahují těkavé silice, které při zahřívání brzy vyprchají. Do jídla se přidávají těsně před podáváním, aby si zachovaly chuť, texturu a barvu.

Základní kolekci bylinek pro každodenní použití představují bazalka, estragon, fenýkl, kopr, majoránka, máta, meduňka, pažitka, petržel, rozmarýn, saturejka, tymián a vavřín.

Petržel obecná (Petroselinum crispum)

Jedná se o mrazuvzdornou dvouletou rostlinu, pocházející z jihovýchodní oblasti Středomoří. Nejznámějšími varietami jsou Petroselinum crispum convar. crispum – petržel obecná listová, tzv. kadeřavá petržel neboli kudrka, Petroselinum c. var. neapolitanum – francouzská nebo také italská petržel s plochými listy a Petroselinum c. var. tuberosum – kořenová petržel. Petržel má lehece kořenovou vůni, která náznakem připomíná anýz a citron. Chuť je ostře štiplavá, bylinková, lehece pepřná. Varieta s plochými listy má chuť jemnější.

Používá se do polévek, omáček, salátů, nádivek a omelet. Je součástí četných tradičních směsí pro ochucení (francouzských bouquet garni, fines herbes a persillade, tabbouleh, italských grmolata a salsa verde. Dobře se kombinuje s bazalkou, bobkovým listem, kapary, kerblíkem, pažitkou, česnekem, meduňkou, majoránkou, dobromyslí, mátou, pepřem, rozmarýnem a estragonem.

Bazalka pravá (Ocimum basilicum)

Bazalka pochází z tropické Asie, kde se sklízí už 3000 let. U nás je nejpoužívanější původní druh bazalky, ale existuje celá škála kultivarů. Ocimum basilicum var. purpurascens – bazalka pravá nachová, má temnou purpurovou barvu a mentolovo-hřebíčkovou vůni. Ocimum basilicum „Purple Ruffles“ – bazalka pravá Purple Ruffles má lékocicovou vůni, Ocimum b. var. minimum – bazalka pravá nejmenší s peprnou vůní, Ocimum b. „Cinnamon“ má výrazně sladkou vůni se stopami po skořici, se slaboučkou vůní kafru, Ocimum b. „African Blue“ výrazně voní po hřebíčku a máte s trochou kafru v pozadí a Ocimum b. var. crispum – bazalka pravá křehká, která je hojně využívána především v Itálii. Klasická bazalka má složitou, sladce kořenovou vůni se stopami hřebíčku a anýzu. Chuť má teple pepřnou, podobnou jako hřebíček, se spodními tóny anýzu a mentolu. Podává se především v salátech, polévkách nebo omáčkách, do drůbežích nádivek, k rybám a mořským plodům, k pečenému jehněčímu či telecímu. Dobře se kombinuje s kapary, pažitkou, česnekem, majoránkou, mátou, dobromyslí, petrželí, rozmarýnem a tymiánem.