

SRPEN v zahradě

V druhé polovině prázdnin se nám začíná lámat léto v brzký podzim, jehož nástup můžeme zpozorovat díky kvetení pozdních trvalek a pozdně kvetoucích dřevin. Nesmíme zapomenout na dostatečnou závlivu trávníku, letniček a ostatních rostlin, které to potřebují. V zeleninové a ovocné zahradě probíhá plná sklizeň.

PĚSTOVÁNÍ OKRASNÝCH TRAV

Zaslechneme-li někde slovo tráva, většinou lidí se jako první vybaví travnatá plocha anebo zapleplené výsadby. V tomto článku se budu věnovat ale travám jako solitérním rostlinám ve výsadbách zeleně.

Zástupci trav nejsou pouze z čeledi lipnicovitých, patří sem i další čeledě jako orobincovité, šachorovitě nebo siti-novitě. Avšak čeleď lipnicovitých má nejvyšší zastoupení a jedinci této čeledě se vyskytují po celé zeměkouli, na všech kontinentech.



Okrasné trávy pěstujeme pro jejich zvláštní způsob růstu, jejich zabarvení listové plochy a v neposlední řadě pro jejich mnohdy výrazná květenství. Vysazujeme je nejčastěji jako solitérní jedince, u kterých nejvíce vynikne jejich habitus. Občas je možné ve větších výsadbách spatřit souvislé porosty. Kromě využití travin jako estetického prvku je možné využívat jejich listy a květy k dekoracím účelům, jednak živé, tak i sušené.

Pěstování trav nemá u nás tak dlouhou historii jako pěstování běžných okrasných rostlin. K většímu rozšíření pěstování trav dochází v období po první světové válce. Důvod je jednoduchý. Dříve se vysazovaly zahrady přísně formálních tvarů a tam se přírodní vzhled trav moc nehodil. Více se začaly trávy využívat až v době, kdy se začaly vysazovat zahrady s více přírodním vzhledem.

S nároky na místo výsadby to není s travami až tak komplikované. Většina travin vyžaduje slunné, sušší polohy a ke svému zdárnému růstu nepotřebují mnoho živin a péče. Ale jako u všeho existují výjimky. Na ty je vhodné se informovat ve vašem zahradnictví, kde by vám ke každé zakoupené rostlině měli být schopni poskytnout dostatečné množství informací.

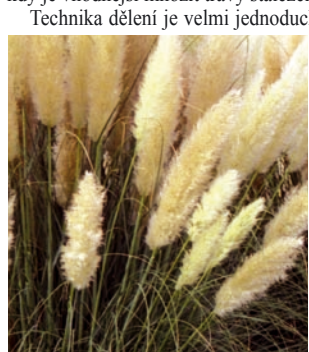
Při samotné výsadbě je nutné dodržet několik zásad. Trávy nesmíme při výsadbě utopit hlouběji, než byly vysazeny v kontejneru. Při zahrnutí substrátem by mohlo dojít k vyhnívání krčku. To samé platí o mulčování. Při vysoké vrstvě mulče může dojít k hromadění nadměrné vlhkosti a vyhnít trávy.

Množení trav lze jednoduše rozdělit na tři způsoby. Prvním způsobem, který se v domácích podmínkách moc použít nedá, je generativní způsob rozmnožování, tj. výsev. Druhým způsobem je vegetativní způsob, kde nejčastěji

používáme dělení trsů, méně využíváme oddenkové řízků a podobné metody. Jako třetí způsob lze jmenovat metodu IN VITRO, kterou je možné použít pouze v laboratorních podmínkách. Jedná se o metodu množení tkáňovými kulturami.

Generativní množení je vhodné pouze pro základní druhy, nejdou takto množit kultivary nebo kříženci. Dalším problémem je to, že některé druhy trav mají semeno, které bez speciálních úprav špatně klíčí nebo neklíčí vůbec. Jelikož jsou dnes pěstované trávy většinou kříženci, je nemožné množit je výsevem. Proto tento způsob množení nebudu dále rozepisovat.

Nejčastěji využívanou metodou při množení trav je dělení trsů. Takto lze množit trávy, které vytvářejí trsy výhonů. Obrovskou výhodou této metody je to, že vlastně rozdělíme mateřskou rostlinu a nově vzniklý jedinec si odnáší všechny vlastnosti rodiče, včetně například zabarvení listů a květů. Existují i jedinci, kteří jdou množit jen a pouze touto metodou. Nejlépe se touto metodou množí mladší trsy trav. Nejvhodnější termín pro dělení trsů je před rašením nadzemní části, kdy začínají rašit nové kořeny. Jedná se konkrétně o měsíce březen až duben. Druhou možností je např. konec léta, kdy je vhodnější množit trávy stálezelené (Carex – ostřice).



Technika dělení je velmi jednoduchá. Trsy trav vyryjeme ze země a pomocí nože, rýče nebo sekery je rozdělíme na více částí. Nadzemní část rostliny zkrátíme na cca 20 cm, aby jedinec zbytečně neztrácel vodu výparem. Následně je vysadíme do nádob nebo do volné půdy. V případě, že z jedince potřebujeme získat více rostlin, je možné trs trávy rozplavit vodou a poté ho rozdělit až skoro na jednotlivá stébka. Při množení nesmíme zapomenout na to, že při dělení nesmí kořeny trav příliš zaschnout. Proto je vhodné je občas porosit.

Dalším způsobem vegetativního množení je dělení oddenků, tj. množení takzvanými kořenovými řízků. Tímto způsobem lze dělit trávy, které nevytvářejí trsy a rozrůstají se podzemními oddenky. Metoda je velmi jednoduchá. Z matečné rostliny oddělíme podzemní oddenky, nařežeme na úseky s cca třemi očky a založíme do nádoby tak hluboko, jak hluboko byly u matečné rostliny. Nádobu je vhodné umístit do teplejší místnosti a to až do doby, kdy se na rostlinách začnou objevovat nadzemní části s listy. Poté je můžeme roz-sázet do jednotlivých nádob nebo vysadit přímo na trvalé stanoviště.

V příštím díle budou zajímavé druhy trav popsány podrobněji.

BYLINKY - II. díl

Pelyněk kozalec – estragon (Artemisia dracunculus)

Pochází ze Sibiře a západní Asie, do Evropy ho přivezli Arabové. Listy mají sladké aroma s náznakem borovicové vůně, anýzu nebo lékořice. Chuť je silná, ale přesto jemná s kořenovou anýzovo-bazalkovou příchutí. Přidává se do marinád na ryby, drůbež, hovězí i vepřové maso a zvěřinu. Je vhodný do vaječných pokrmů a zeleninových salátů. Dobře se kombinuje s bazalkou, bobkovým listem, kapary, kerblíkem, pažitkou a bylinkami do salátů.

Kopr vonný (Anethum graveolens)

Původní zemí této letničky je jižní Rusko, západní Asie a východní Středomoří. Listy kopru mají čistou, příjemnou vůni anýzu a citronu. Chutnají po anýzu a petrželi, jemně, ale trvale. Čerstvý kopr se výborně hodí k rybám a mořským plodům, ke kořenové zelenině, zelí, rýži. Ochucují se jím saláty a salátové závlivy, láky k nakládání zeleniny, ve Skandinávii se kopr používá do chlebových a dortových těst. Dobře se kombinuje s hořčicí, bazalkou, kapary, česnekem, křenem, paprikou a petrželí.

Dobromysl obecná (Origanum vulgare)

Pochází ze Středomoří a západní Asie. Na výběr máme z celé řady druhů a forem. Dobromysl obecná neboli oregano (Origanum vulgare) má teplou, ostrou chuť s náznakem kafru, často s citronovou příchutí. Majoránka zahradní (Majorana hortensis) má chuť lehce ostrou, se sladkou, kořenovou příchutí. Dobromysl třemdavovitá (O. dictamnus) se chutí velmi podobá majoránce a setkáme se s ní pouze v Řecku a na Krétě. Dobromysl onites (O. onites) má méně sladkou, ostřejší chuť, dobromysl obecná srstnatá (O. vulgare var. hirtum) má nejpeprnější chuť.



Dobromysl syrská (O. syriacum) vůni připomíná kombinaci tymiánu, majoránky a dobromysli. Je neodmyslitelnou složkou jídel italské kuchyně, obzvláště do omáček k těstovinám, do pizzy a pečené zeleniny. Pro Řeky je neodmyslitelnou součástí souvlaki, pečených ryb a salátů. V Mexiku se kombinuje s fazolemi, burritos, náplní tortil a omáčkami salsa. Dobře se kombinuje s bazalkou, bobkovým listem, chilli, česnekem, paprikou, petrželí, rozmarýnem, šalvějí, meduňkou a tymiánem.

Fenykl obecný (Foeniculum vulgare)

Tato mrazuvzdorná bylina pochází ze Středomoří. V kuchyni se používá jednak fenykl obecný (Foeniculum vulgare), ale také fenykl obecný červený (Foeniculum vulgare „Purpureum“), tj. červený kultivar, který má jemnější chuť a vůni. Rostlina se vyznačuje teplou, anýzovo-lékořicovou vůní, chutná se příjemně svěže s náznakem kafru. Fenykl je skvělým doplňkem k tučným rybám, mořským plodům, grilované zelenině a masům, ale také k italským typům chleba. Dobře se kombinuje s kerblíkem, skořicí, meduňkou, mátou, petrželí, sečuánským pepřem a tymiánem.

Máta peprná (Mentha piperita)

Pochází ze Středomoří, ale již dávno zdomácněla v mírném pásmu. Má výraznou mentolovou chuť, je pálivá, zároveň však lehce nasládlá a štíplavá, zanechává po sobě pocit chladu. V kuchyni se hojně využívá máta klasnatá (Menta spicata „Moroccan“), jenž má sladce ostrou, pronikavou vůni. Dále se můžeme setkat s mátou vonnou (Menta scaveolens) – má pronikavou mátovou vůni kombinovanou se zralým jablkem, s mátou luňatou f. psárkovitá (M. x villosa f. alopecuroides) – má jemnou chuť a vůni, s mátou peprnou citronovou (M. x piperita f. citrata) – s purpurovými listy, vonícími po čokoládovo-mátových bonbonech. Hodí se ke všem druhům mas, většinou zeleniny, přidává se do zeleninových a ovocných salátů a míchaných nápojů. Dobře se kombinuje s bazalkou, kardamomem, hřebíčkem, koprem, zázvorem, majoránkou, oreganem, petrželí, pepřem a tymiánem.

CARYOPTERIS – ořechoplodec

V mírném pásmu je úspěšně pěstován pouze jediný druh tohoto rodu. Jedná se o Caryopteris x clandonensis – ořechoplodec clandonský. Další druh, Caryopteris incana – ořechoplodec šedivý, není plně mrazuodolný a tudíž ho lze pěstovat pouze v nejteplejších lokalitách české republiky.

Ořechoplodec pochází z východní Asie, kde roste asi 15 druhů. Většinou se jedná o nízké keře. Rostliny vyžadují teplejší stanoviště, protože jinak během zimního období namrzají jejich nadzemní části. V případě druhu Caryopteris clandonensis není třeba se namrzání obávat, neboť je nutné rostliny každé jaro hluboce seříznout. Po tomto seříznutí rostliny výborně obrůstají a navíc bohatě kvetou. Rostlina kvete na letorostech jejichž mohutný vývin zajistíme právě každoročním řezem.

Z hlediska nároků na prostředí se jedná o rostlinu vcelku nenáročnou. Je vhodné ji vysadit na chráněné stanoviště, ale z vlastních zkušeností mohu potvrdit, že roste skoro na každém stanovišti a namrzání je minimální. Půda je nejvhodnější propustná a bohatší na vápník. Z tohoto důvodu nikdy při výsadbě Caryopterisu nepřímícháváme do substrátu rašelinu. Poloha je vhodnější slunná a teplejší.

A co je na této rostlině to zajímavé a cenné? Je to hlavně doba a barva květenství. Ořechoplodec kvete koncem léta až začátkem podzimu. V tomto období plně kvete jen velmi omezené množství rostlin a ořechoplodec dokáže prozářit zahradu, která v tomto období působí již trochu omšele. Barva květenství je také velmi neobvyklá. Má velké, zářivé modré květy, uspořádané ve štíhlých stopkách vrcholících.

Množení ořechoplodce lze provést dvěma způsoby. První možností, která je ovšem méně používaná je jarní výsev osiva pod sklo. Semenačky potom přepichujeme do truhlíků s písčitou zemínou. Po dostatečném zakořenění semenačky přesadíme do kontejnerů a na zimní období zapustíme na záhoně.

Častěji používaná je metoda řízkování. Letní řízků řezeme v červnu. Řízky napicháme do množárenského substrátu a překryjeme množárenskou fólií. Ovšem v překrytí fólií se skrývá i jedno úskalí. Řízky nesnášejí dlouhodobé překrytí a proto je nutné ihned po zakořenění tuto fólii sejmut. Po lehkém otužení řízkovanců je přesadíme do kontejnerů a umístíme do polostíněného místa. Po tom, co rostliny dostatečně přirostou, je možné je přesadit do větších pěstebních nádob anebo je vysadit přímo na stanoviště.

Druhou možností řízkování je využití tzv. dřevitých řízků. Tyto řízků řezeme na podzim před příchodem silných mrazů. Přechováváme je v nepříliš vlhkém substrátu přes zimní období. Na jaře je napicháme na venkovní záhon. Na podzim je ze záhonu vyryjeme a vysadíme na trvalé stanoviště. Pokud jsou rostliny příliš malé, je možné je na záhonu pěstovat ještě jeden rok.

Mezi nejčastěji prodávané a tím pádem dostupné kultivary patří:

CARYOPTERIS X CLANDONENSIS 'VARIEGATA'

Jedná se o nízký keřík, který dorůstá do 100 až 150 cm. Velikost rostliny je brána při každoročním jarním řezu, bez pravidelného řezu může být velikost až 200 cm. Listy má šedomodré, doplněné o žluté okraje, které jsou mírně plstnaté. Kvete v červenci až září sytě modrými květy. Rostlina je silně medonosná a přitahuje množství motýlů. Vyžaduje propustné půdy a snáší i mírný přísušek.



CARYOPTERIS X CLANDONENSIS 'WORCESTER GOLD'

Oproti jiným kultivarům dorůstá jen 60 až 100 cm. Velikost rostliny je brána při každoročním jarním řezu, bez pravidelného řezu může být velikost až 150 cm. Listy jsou celé zlatavé a při kontaktu jsou mírně aromatické. Právě barva listů je zajímavá, ozvláštňuje rostlinu i mimo období květenství. Květy jsou sytě modré, při stárnutí lehce světlají.

CARYOPTERIS X CLANDONENSIS 'HEAVENLY BLUE'



Tento kultivar dorůstá výšky zhruba 80 až 100 cm. Velikost rostliny je brána při každoročním jarním řezu, bez pravidelného řezu může být velikost až 150 cm. Odrůda Heavenly Blue je zajímavá tmavě zelenými listy z vrchní strany a stříbrnými zespodu.



CARYOPTERIS X CLANDONENSIS 'SUMMER SORBET'

Tato novinka pochází z Anglie. Jedná se o mutaci odrůdy KEW BLUE, na rozdíl od ní má ovšem bohaté žlutozelené panašování. Od konce léta do poloviny podzimu velmi bohatě kvete a na rozdíl od jiných žlutozelených odrůd je tento kultivar bohatě pokrytý květy.

CARYOPTERIS X CLANDONENSIS 'BLUE BALLOON'

Tento nový kultivar se liší od ostatních kultivarů kompaktnějším růstem. Výška většinou nepřekročí 60 až 80 cm. Listy jsou z horní strany sytě zelené a zespoda stříbrné. Listy mají zajímavé, až kořeněné aroma. Největší rozdíl od minulých kultivarů spočívá v tvaru listů, který není zubatý a podlouhlý, ale zakulacený. Květy jsou sytě modré a u tohoto kultivaru nakvétají již od spodních pater. Rostlina proto vypadá jako modrofialová koule.

RECEPTY ... RECEPTY ... RECEPTY ...

Barbecue

1 kávová lžička zrněk černého pepře, ½ káv. lžičky nažek římského kmínu, ½ káv. lžičky sušeného tymiánu, ½ káv. lžičky sušené majoránky, ½ káv. lžičky cayenského pepře, 2 káv. lžičky papriky, 1 káv. lžička hořčičného prášku, ½ káv. lžičky soli, 1 polévková lžice jemného cukru. Umelte pepř a kmín, rozdrobte nebo v případě potřeby umelte bylinky a všechny přísady smíchejte. Směsí potřete maso a před tepelnou úpravou nechte 2 – 3 hodiny odležet.

Omáčka bearnaise

Klasická francouzská příloha ke grilovaným masům: 0,15 l suchého bílého vína, 3 polévkové lžice bílého vinného nebo estragonového octa, 3 jemně nasekané šalotky, 5 snítek estragonu, čerstvě uťletý bílý pepř, 180 g másla, 3 žloutky, sůl, 1 polévková lžice jemně nasekaných listů estragonu. Do pánve dejte víno, ocet, šalotku, snítky estragonu a dostatečně velkou porci mletého pepře. Vařte, dokud se množství tekutiny nezmenší na dvě až tři polévkové lžice. Přeced'te, šalotku a estragon dobře vymačkejte. Tekutinu vraťte na pánve. Na druhé pánvi rozpust'te máslo a odstavte. Až vychladne tak, že je vládné, slijte čistou tekutinu nahoře a uschovejte, bílý zbytek vyhod'te. Pánev s tekutinou dejte na velmi slabý plamen a zašlehejte do ní žloutky s trochou soli. Postupně po lžících přidávejte za stálého šlehání máslo. Každá lžice másla se musí důkladně vsáknout do šlehané

hmoty. Před poslední lžicí másla pánve odstavte. Nakonec vmíchejte estragon. Omáčku lze udržovat teplou nad nádobou s horkou vodou.

Green mojo

Omáčka z Kanárských ostrovů ke grilovaným masům nebo bramborám: 1 sladká zelená paprika, 3 zelené papričky chilli, 10 stroužků česneku, 1 kávová lžička hrubé soli, listy z 1 svazku petržele, 1 kávová lžička nažek římského kmínu, 4 polévkové lžice vinného octa, 6 polévkových lžic olivového oleje. Z papriky a chilli odstraňte semena a žilky, dužninu nasekejte nadrobno. Rozmačkejte česnek se solí. Všechny přísady rozmixujte na hladkou pastu. Můžete ji zředit vodou. V chladničce v uzavřené sklenici pod vrstvou oleje omáčka vydrží cca 2 týdny.

**Ing. Martin Hraňo, DiS. ,
Ing. Gabriela Rychnovská,
Odborné služby zahradnické,
Žehušice, tel /fax: 327 399 161,
www.hrano.cz**