

ZÁŘÍ v zahradě

V tomto období nám již nezapadlé končí léto a silně se hlásí podzim. Všechny rostliny se pomalu připravují na zimu, barvy listů již nejsou tak svěží a květy v zahradě hledáme mnohdy marně. Nedostatek květů a barev nám vynahrazuje bohatá úroda ovoce a zeleniny a starosti o její rychlé zpracování. Truhlíky osázené letničkami je vhodné obměnit za výsadbu rostlinami, které lépe snáší podzimní počasí.

Bylinky - III. díl

Pažitka pravá (Allium schoenoprasum)

Pochází ze severní části mírného pásu a planě roste po celé Evropě a Severní Americe. Všeobecně oblíbená tato bylinka těší teprve od 19. století. Všechny části pažitky slabě voní po cibuli a mají kořenovou cibulovou chuť. Pažitka by se neměla nikdy vařit, protože tepelnou úpravou ztrácí chuť. Přidává se do polévek, salátů, do bylinkových omáček (např. ke grilovaným pokrmům). Je základem pro fines herbes. Dobře se kombinuje s bazalkou, kerblíkem, koriandrem, fenylem, paprikou, petrželí a estragonem.



Rozmarýn lékařský (Rosmarinus officinalis)

Původně je rozmarýn přímorskou bylinkou rostoucí výhradně ve Středomoří, ale již několik století se pěstuje v mírném pásu Evropy a Ameriky. Obliba rozmarýnu sahá až do starověkého Řecka a Říma. Rozmarýn se pyšní silnou, teplou a jemně pepřovou vůní s náznakem borovice a kafru. V chuti je cítit muškátový oříšek a kafr, po jídle přetrvává dřevnatá, balzámová a svíravá pachut. Jeho výrazná chuť přetrvává i při dlouhém vaření. Ve Středomoří se používá k ochucení smaženého nebo grilovaného zeleniny, v kombinaci s telecím masem a dále v různých marinádách pro barbecue nebo přímo na rožně. Uplatňuje se též při pečení chleba a sladkých sušenek, přidává se do dezertů a letních nápojů. Dobře se kombinuje s pažitkou, bobkovým listem, česnekem, mátou, levandulí, dobromyslí, petrželí, šalvějí, saturejkou a tymiánem.

Saturejka (Satureja spec.)

V kuchyni se používá několik druhů saturejky, které mají různý původ. Obecně patří saturejka k nejstarším a nejpoužívanějším kořením. Saturejka zahradní (S. hortensis) – pochází z východní části Středomoří a voní i chutná jemně po bylinkách. Je z ní lehce cítit pryskyřice, tymián, máta a majoránka. Saturejka horská (S. montana) – je domácí v jižní Evropě, Turecku a severní Africe. Má výraznější a pronikavější vůni i chuť s náznaky šalvěje a borové pryskyřice. Saturejka Douglasova (S. douglasii) – má jakoby umělou sladkou vůni s náznakem máty a mátovou nahořklou chuť. Pochází ze středních oblastí Ameriky, lidově je označována jako „indiánská máta“. Saturejka prutnatá (S. viminea) – pochází ze střední Ameriky a karibské oblasti.

Používá se především k přípravě čaje. Využití saturejky je velmi široké. Používá se k ochucení masových a zeleninových pokrmů, přidává se do fazolí, k rybám, do salátů, polévek, pizzy a obaluje se v ní také provensálský kozí nebo ovčí sýr Banon. Dobře se kombinuje s bazalkou, bobkovým listem, česnekem, levandulí, majoránkou, mátou, dobromyslí, petrželí, rozmarýnem a tymiánem.

Tymián (Thymus spec.)

Původní domovinou tymiánu je Středomoří, odkud se rozšířil takřka po celém světě. Po rozeznutí teple zemitě a pepřně voní. Chuť je kořená, s náznakem hřebíčku, máty a kafru. V kuchyni se využívá několik druhů: Tymián obecný (T. vulgaris) – je planý tymián ze Středomoří, jehož existuje několik forem. Tymián citrónový (T. pulegioides x vulgaris) – dodává svěží citrónovou příchut. Je považován za nejdůležitější tymián. Někdy se mu také říká mateřídouška citrónová. Tymián herba barona (T. herba – barona) – pochází z Korsiky a Sardinie. V chuti jsou patrné stopy kmínu. Mateřídouška úzkolistá (T. serpyllum) – je jemnější než tymián a je nutné ji používat pouze v čerstvém stavu. Tymián hlavatý (T. capitatus) – neboli perský tymián je nejrozšířenějším druhem tymiánu na Blízkém Východě. Jeho panašovaný kultivar (T. capitatus „Golden Queen“) má velmi jemnou chuť. Kultivar Fragrantissimus (T. capitatus „Fragrantissimus“) má výraznou pomerančovou chuť a vůni. Lze ho používat k ochucování místo pomerančové kůry. Tymián „Lemon Mist“ (T. spec. „Lemon Mist“) – má citrónovou vůni a používá se k ochucení salátů a čajů. Po přidání do polévky dodává příchut citrónové kůry. Tymiánem se ochucují paštiky, polévky, omáčky a marinády. Dobře se kombinuje s novým kořením, bazalkou, bobkovým listem, chilli, hřebíčkem, majoránkou, muškátovým oříškem, oreganem, paprikou, petrželí a rozmarýnem.

Vavříň pravý (Laurus nobilis)

Pochází z východního Středomoří, ale je rozšířen téměř po celém světě. Existuje několik kultivarů vavřínu, ale v kuchyni se používá pouze Laurus nobilis. Vavříň vydává sladkou balzámovou vůni, z níž je trochu cítit muškátový oříšek a kafr i chladná svíravost. Čerstvé listy jsou slabě hořké, avšak po dvou dnech sušení se hořkost vytratí. Zcela suché opojně voní. Používají se ve vývarech, polévkách, dušených masech, omáčkách, marinádách a v nakládané kyselé zelenině, do paštik, k pečeným rybám, do kebabů, pilafů a do mléka na ochucení bešamelové omáčky. Dobře se kombinuje s novým kořením, česnekem, jalovcem, majoránkou, dobromyslí, petrželí, šalvějí, saturejkou a tymiánem.

PĚSTOVÁNÍ OKRASNÝCH TRAV – II. DÍL



ACORUS CALAMUS 'VARIEGATUS' – PUŠKVOREC OBEČNÝ

Tato vytrvalá travina, která roste v bažinných a mokřých stanovištích, pochází z Asie. Původní druh byl do Evropy dovezen v roce 1574 a používal se v lékařství.

Rostlina se rozrůstá pomocí plazivých oddenků, ze kterých vyrůstají olistěné lodyhy. Samotné listy jsou zelené s podélným bílým pruhem. Květy se objevují během července, vyrůstají z boku

lodyh a barvu mají zelenožlutou.

Puškvorci se nejlépe daří ve výživné vlhké půdě, kdy výška vodní hladiny dosahuje maximálně 10 cm. Množení je možné pouze vegetativní, tj. oddenkovými řízků nebo dělením trsů. Využití je možné na okraje vodních ploch, kde se rozrůstá a proto je vhodné mu při výsadbě vymezit prostor.

CAREX GRAYI – OSTŘICE GRAYOVA

pochází ze Severní Ameriky, kde nejčastěji roste na místech, která jsou vlhká a půdní reakce je spíše kyselá.

Raší celkem brzy, tj. již koncem března až začátkem dubna a velmi rychle se rozrůstá. Světle zelené listy dorůstají do výšky 70 cm. Kvete nejčastěji koncem května. Nejzajímavější jsou na rostlině ovšem její plodenství. Mají podobu ostnitých světle zelených kuliček, které mají tvar palčátu. Na rostlině vytrvají od července do podzimu.

Ostřice je na pěstební prostředí nenáročná. Při vyšší intenzitě slunečního záření může dojít k popálení okrajů listů. Množení je možné provádět jak výsevem semene, tak i dělením trsů během časného jara. Využití je nejčastěji ve smíšených výsadbách v kombinaci s trvalkami kvetoucími v časném létě nebo dřevinami. Méně obvyklé využití je do výsadeb na břehy vodních ploch.

MISCANTHUS SINENSIS 'GRACILLIMUS' – OZDOBNICE ČÍNSKÁ

pochází z Asie. Pravděpodobně z oblasti Severní Číny, Koreje nebo Japonska.

Jedná o stébelnatou travinu, která vytváří velmi husté vzpřímené rostoucí trsy. Tento kultivar je jeden z nejpěstovanějších a také nejstarších. Trsy dorůstají do výšky cca 160 cm, listy jsou velmi úzké a mají bílou střední žilku. Travina kvete pouze v letech, která jsou pro růst rostliny ideální, kdy je dlouhý a teplý podzim. Květy jsou lehce načervenalé. Množení v našich podmínkách je možné pouze vegetativně, tj. dělením trsů. Půdy vyžaduje živné, mírně vlhké. Snáší plné slunce nebo maximálně polostín. Jedná se o plně mrazuodolný druh.

PENNISETUM ALUPECUROIDES (syn. JAPONICUM) – DOCHAN PSÁRKOVITÝ



Jedná se o vytrvalou travu, která pochází z východní Asie, konkrétně Japonska, Koreje, Číny a Austrálie. Výška rostliny závisí od místa původu. Asijské druhy jsou vyššího vzrůstu, jsou choulostivější a kvetení je pozdnější. Opakem jsou australské, které jsou ranější, nižší a odolnější.

Rostliny dorůstají nejčastěji výšky kolem 70 cm. Rašení probíhá velmi pozdě, a proto v mnoha případech dochází k omylům, že rostlina nepřežimovala a vymrzla. Vždy je třeba vyčkat. Listy jsou velmi tenké a zelené. Květy se objevují na přelomu srpna až září. Na stéblech jsou velmi husté, huňaté klasy, které jsou velmi dekorativní.

Dochan vyžaduje výživné a propustné půdy. Když vysadíme rostlinu do těžkých a vlhkých půd, je vhodné provést drenáž. Vyhovují mu chráněné, teplé polohy s dostatkem slunečního svitu. V první zimě po výsadbě je vhodné rostlinu nakrýt vrstvou listů, aby nevymrzla. Množení je vhodné provádět dělením trsů. Je možné i vysévat semeno, ale klíčení vyžaduje stálou vlhkost a vyšší teplotu.

Vysazuje se nejčastěji do smíšených záhonů, jako solitérní rostlina a do menších skupin.

CORTADERIA SELLOANA – KORTADERIE DVOUDOMÁ (PAMPOVÁ TRÁVA)



Tato travina pochází z jižní Ameriky, kde vytváří mohutné trsy, které dorůstají do výšky okolo 100 cm a mnohdy i více. V době kvetení se celková výška rostliny posune až ke 250 cm.

Trsy začínají rašit velmi pozdě, není výjimkou až v květnu. Listy jsou úzké, velmi

tuhé a pilovité. V září rostliny začínají kvést, stébla dosahují výšky až 250 cm a na koncích mají dlouhé a husté laty. Barva květenství může být různá, vše záleží na kultivaru. Je možné zakoupit barvu bílou, krémovou, růžovou a hnědou. Když už se zmiňuji o květech, je třeba si uvědomit, že rostlina je dvoudomá a na jednom jedinci mohou být vždy jen samčí nebo samičí květy. Samčí květy jsou menší, užší a mají krátkou životnost. Velmi brzy se rozpadají. Samičí jsou větší, širší a nerozpadají se. Z tohoto důvodu se v kultuře pěstují převážně samičí rostliny.

Z hlediska nároků na pěstební prostředí je to s pěstováním pampové trávy v našich podmínkách dosti náročné. Vyžaduje výživnou a dobře propustnou půdu, chráněné a teplé polohy. Během letního období vyžaduje dostatek vody, ovšem během zimního období potřebuje více sucha. Nesmí totiž během zimy vyhnít. Před výsadbou vyhloubíme jamku alespoň 80 cm na průměru. Na dno jámy musíme nasypat drenážní vrstvu, která bude alespoň 30 cm vysoká. Zbytek prostoru vyplníme kvalitní živnou zeminou a okolí kořenového krčku rostlin opět vyplníme drenáží, která nám bude odvádět vodu od samotné rostliny. Před zimním obdobím listy zkrátíme na asi 130 cm, svážeme do snopu, překryjeme shranbaným listem nebo slámou a ještě to celé překryjeme folií. Ta zabrání vnikání vody do trsu a jeho následnému vyhnití. Na jaře tento smotek rozbálíme a listy seřízeme na 10 cm. Musíme mít ovšem na zřeteli, že i při vší této práci může rostlina během zimy vyhnít.

Množení je možné jednak výsevem semene, ale pro domácí použití lze použít jako u většiny trav metodu dělení trsů.

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

PODZIMNÍ TRUHLÍKY



„Glacier“) panašovanými listy. Jednotlivé kultivary se také mohou lišit tvarem listu.

Zajímavým tipem je i hebe (Hebe sp.). K dispozici jsou buď kulovité keřiky v různých odstínech zelené, s různými tvary drobných

listů, vysoké cca 15cm nebo vyšší keřovité rostliny (cca 30 – 50cm) se zelenými nebo žlutě panašovanými listy a bílými, růžovými nebo fialovými květy ve vzpřímených latách.

Velmi pěkně se v podzimních truhlících vyjímá i krásnohlávek (Calocephalus brownii). Jedná se o drobný keřík, vyznačující se charakteristickou stříbrnou barvou a jakoby bezlistými větvičkami. Listky jsou velmi drobné, mají eliptický tvar a spíše připomínají větvičky. Krásnohlávek snáší mrazy do – 10°C, ale v truhlících vydrží až do jara, protože rostlina po uhybnutí nemění tvar.

Další možností, jak ozvláštňit truhlíky je použití lilku korálového (Solanum pseudocapsicum). Menší keřík může mít sytě zelené nebo bíle panašované listy, ovšem nejzajímavější jsou jeho jasné červené kulovité plody, velké cca 1 – 2 cm. Plody jsou vysoce jedovaté! Rostlina bohužel není mrazuvzdorná.

Dále se na trhu setkáme s okrasnou kapustou (Brassica). Růžice mají v průměru asi 8 cm a můžeme si vybrat mezi bílou a červenou formou a také hladkým nebo zka-deřeným listem.

Nesmíme zapomenout také na doplňkový materiál, který našim truhlíkům vtiskne punc jedinečnosti. Využit můžeme různé dýně, jak přírodní, tak keramické, zápichy, lýko, dřevitou vatu, stuh, suché listy apod.

Pak už stačí jen pravidelná péče a víra, že nás počasí v našem úsilí podpoří. Odměnou nám budou krásná okna a příjemně hřejivý pocit z dobře odvedené práce.