

Bourec morušový a moruše patří k sobě

Morušovníky a výroba **pravého hedvábí** k sobě neodmyslitelně patří. Housenky nočního motýla **bource morušového** (*Bombyx mori*) se totiž živí výhradně listy moruší. Zajímavé je, že v dnešní době již bource v přírodě nenajdeme, chová se výhradně pro výrobu hedvábí. V Číně je jeho výroba známá již neuvěřitelných 5000 let.

Dospělý motýlek bource je bíle ochmýřený, velký asi 5 cm, neumí létat a jeho ústní ústrojí je redukované, takže nemůže přijímat potravu. Zato housenky bource jsou velmi žravé, líhnou se od nakladení vajíček po 10 dnech a požírají morušové listy bez přestávky 24 hodin denně.

Jak vzniká hedvábí?

Po několika svlékáních si začne housenka vytvářet kokon, do kterého se zakuklí. Tvoří jej vlákno čistého hedvábí, které je produkováno slinnými žlázami housenek. Jeden kokon tvoří 300–900 metrů dlouhé nepřerušované vlákno! Kokony se sbírají a zahřívají po několik hodin při 100 °C. Housenky se tím usmrtí a kokon lze pak lépe rozmotat.

Z Číny se výroba hedvábí rozšířila v první polovině 18. století i do Evropy, je však velmi pracná. S nástupem výroby syntetických vláken ale hedvábnictví ztratilo význam a morušovníky se začaly více pěstovat jako ovocné a okrasné stromy.

Stromy do velkých zahrad

Mezi nejznámější patří **morušovník bílý** (*Morus alba*), který je v dospělosti až 15 m vysoký. Jeho plody mohou být zbarveny bíle nebo červeně. Vyšlechtěno bylo několik zajímavých kultivarů, které se hodí do okrasných zahrad:

- 'Aurea' má listy zbarvené žlutě
- 'Laciniata' má listy zubaté

- 'Pendula', která je v zahradách asi nejčastější, tvoří tenké, dlouhé, převisle rostoucí větve.

Dalším rozšířeným druhem je **morušovník černý** (*Morus nigra*), který dosahuje výšky jen 10 metrů a často má charakter keře. Jeho plody jsou sladší a aromatictější než v případě předchozího druhu a jejich šťáva silně barví.

Morušovník červený

(*Morus rubra*) pochází z východu USA. Dosahuje výšky až 20 metrů a plody jsou podobné druhu černému, jsou jen o něco světlejší a na chuť kyselejší. U nás se s ním příliš často nesetkáme.



Křížením morušovníku černého a červeného vznikl **morušovník trnavský** (*M. trnaviensis*), který velmi bohatě plodí množství **temně karmínových sladkých plodů, kterých lze z jednoho stromu sklídit i 70–100 kg**. Plody zrají postupně a je nutné je sklízet ručně. Je třeba si pospíšet, protože zralé moruše na stromě nevydrží dlouho, po několika dnech začnou opadávat na zem a jsou už nepoužitelné.

Pěstování Moruše

Morušovníkům se daří v teplých, vinorodých oblastech. Ideální klimatické a pěstitelské podmínky nacházejí **v regionech s průměrnou roční teplotou nad 8 °C**. Na chráněném, výhřevném a slunném místě však může růst i v o něco vyšších polohách.

- Morušovník preferuje teplejší lokality, nejlépe se mu daří ve vinařských oblastech.
- Stromy jsou velmi nenáročné na půdu a snesou i sušší stanoviště a písčité podloží.
- Pěstovat je můžeme jak na slunci, tak v polostínu.

Využití plodů

Plody moruší mají válcovitý tvar a vyrůstají na větvičkách ve skupinách. Moruše však není plod v pravém slova smyslu, nýbrž **plodenství drobných peckoviček** na společném dužnatém vřetenu.

Obsahuje mnoho vitamínů, zejména vitamín C.

Pomáhají regulovat hladinu krevního cukru a mají celkově pročišťující účinky na organismus.

Lze je **konzumovat čerstvé nebo podobně jako ostružiny zpracovat na víno, šťávu, kompoty, džem, a to i v kombinaci s jiným ovocem.**



Muchovník

Muchovník olšolistý (*Amelanchier alnifolia*) je keř dorůstající až do dvoumetrové výšky. Kvete v květnu a je samosprašný. Plody - malvice - jsou velmi šťavnaté, téměř černé kuličky. Několikaletý strom poskytne osm až dvanáct kilogramů úrody. Plody bohaté na vitamíny se sbírají dvakrát až třikrát za léto a jejich využití je velmi různorodé. Lze je jíst syrové, nebo z nich připravit výborné šťávy, džemy, likéry i vína.



Pěstování muchovníku

- Sazeničku muchovníku vysadíme na zahrádce do jámy půl metru široké i hluboké. Kořeny sazenice dokonale rozprostřeme v jámě, dobře zasypeme kvalitní zeminou a upěchujeme.
- Zeminu obohatíme hrstí plného granulovaného hnojiva. Do půdy před výsadbou nepřidáváme rašelinu!
- Muchovník může růst na místě až čtyřicet let, ovšem potřebuje zásoby živin. Vodu i živiny si jeho kořeny dovedou získat i z větších vzdáleností, přesto nezapomínáme na zálivku.
- Keř je nutno jednou ročně seřezávat jako rybíz. Odmění nás bohatou úrodou.

Dobře zakořeněný muchovník snese i ty nejkrutější mrazy a poměrně značná sucha v létě. Nemocemi obvykle netrpí, příliš jej nenapadají ani škůdci.

Plody muchovníku obsahují velké množství vitamínu C, B12 a dalších, prospěšná antokyanová barviva a cenné minerály. Podporují odolnost

organismu, působí preventivně proti onemocnění žaludku a je možné je podávat jako podpůrný doplněk stravy při onkologických onemocněních. Navíc mají vynikající chuť, lisuje se z nich výborná šťáva.

Dřín obecný teplomilný keř



Dřín obecný (*Cornus mas*) je typickým druhem naší teplomilné květeny. Roste ve světlých dubových či habrových lesích nebo v křovinatých porostech často s růžemi, hlohy či trnkami. Z jihoevropského rozšíření zasahuje na Moravě nejdále po Znojensko, teplé podhůří Vysočiny, Tišnovsko, Drahanskou vrchovinu a Slovácko. V Čechách se s dřínem v přírodě setkáváme v Českém krasu, na Křivoklátsku u Berounky, v Povltaví až k Sázavě, v okolí Kladna, v Českém středohoří a v Polabí.

Pěstování dřínu

Dřín je dřevinou nenáročnou, vyžaduje minimální zahradnickou péči. Netrpí závažnými chorobami ani škůdci.

- Vysazujeme ho v nížinách a v pahorkatinách, snáší městské klima, ale do horských poloh se nehodí.
- Vhodná je pro něj každá zahradní hlinitá nebo hlinitopísčité půda, do které přidáme trochu mletého vápence. Není vhodná vysloveně těžká, mokrá, sléhavá půda.

- Místo zvolíme na slunci nebo v lehkém polostínu, stín dřínu nesvědčí.
- Keř je v našich podmínkách plně mrazuvzdorný, nepoškozuje jej ani zimní mrazy, ani mrazy v období květu, které sice plně rozvité kvítky zničí, ale z pupat se následně rozvinou další.
- Dřín sice vydrží i déletrvající sucho, ale má pak malé plody.
- Pokud chceme mít mnoho květů a plodů, nezkracujeme všechny větve, děláme jen občasnou probírku těch nejstarších, které vyřežeme těsně u země.
- Keř se množí semeny, klíčení je ovšem zdlouhavé, ale občas nalezneme i samovolně vzniklé semenáče.

Již vzhledem k předjarnímu kvetení je nejvhodnějším obdobím pro výsadbu podzim. Půdu v místě výsadby obvykle není třeba zvláště upravovat a keře pak vysazujeme na vzdálenost tří metrů od sebe i od jiných keřů. Sazenice mají většinou dlouhé, málo větvené výhony, které seřízneme na délku asi 30 cm, aby se lépe rozvětvily; zalijeme je a před zamrznutím půdy k nim můžeme přisypat kopeček kompostu.

Využití plodů

Nejlépe je v pravý čas položit pod keř fólii a plody prostě setřást. Promýváním a cezením pak odstraníme listy, suché větvičky a nečistotu. V malém množství vody dřínky krátce povaříme. Pak je propasírujeme přes síto s otvory tak velkými, aby nahoře zbyla semena. Nakonec se osvědčilo dřeň ještě rozmixovat, aby se lépe roztírala. Dřínky jsou velmi kyselé, a proto vyžadují větší přídavek cukru. Menší sklenice uzavřeme víčky a v zavařovacím hrnci je zahříváme stejně jako jiné zavařeniny.

Daleko pracnější je kandování. Plody sklízíme dříve, pokud jsou již červené, ale ještě tvrdé, musíme je z keře trhat a pak každý rozřízneme a odpeckujeme. Princip kandování spočívá v opakovaném vaření; do vody dáme tolik cukru, kolik je schopno se rozpustit, v průběhu dnů se pak plody nasycují cukrem, nakonec je vyndáme a

osušíme. Kandované dřenky výborně drží červenou barvu, nejsou mdle sladké, ale příjemně nakyslé.

Jeřabiny mohou být sladké



Nejvíce se u nás pěstuje jeřáb obecný, **odrůda 'Moravský sladkoplodý'** (*Sorbus aucuparia* varieta *edulis*). A přitom byl „objeven“ docela náhodou, když kdysi počátkem 19. století pásli Valaši ovce v okolí obce Ostružná u Šumperku a narazili tam na

strom plný sladkých bobulí. Stromy této odrůdy dorůstají do výšky 10 až 15 metrů. Zpočátku rostou pyramidálně, později v období plné plodnosti se jejich koruny rozkládají. Jednoleté výhony jsou dlouhé, vzpřímené a silné. Plodí na dvouletém i starším dřevě. Plody (malvičky) jsou světle červené, mírně lesklé, chuti natrpkle kyselé a mají vysoký obsah vitamínu C, dokonce více než citrusy. A výhodou je, že vitamin C z těchto plodů je vysoce stabilní i ve šťávách. Čím později plody sklízíme, tím sladší budou. Sklizeň začíná v druhé polovině září, ale plody na stromě vydrží poměrně dlouho, i když se s přibývajícím časem samozřejmě stále scvrkávají.

Pěstování jeřábu

- Jeřáb není příliš náročný na polohu ani na péči, jen na příliš vlhkých stanovištích trpí strupovitostí.
- Nej kvalitnějších, plně vyzrálých plodů se dočkáme, pokud jeřáby pěstujeme na slunném stanovišti a v hlubokých půdách.

- Dobře snáší i poměrně kyselé půdy, nemiluje ale vápenitou půdu, v takové se dožívá jen nízkého věku.
- Dává přednost sušším stanovištím, byť se v přírodě běžně vyskytuje i u horských potoků nebo ve vlhkých pahorkatinách, kde často roste jako keř.
- Sladkoplodé variety jeřábů rozmnožujeme očkováním nebo roubováním na vhodné podnože.
- Jeřáby nejsou náročné na prořezávání, k vytvarování koruny postačí jen výchovný řez, ale během dalšího období pěstování musíme odstraňovat přerostlé výhony.

Jeřáby jsou mrazuvzdorné. Jsou odolné vůči emisím v ovzduší, a proto jsou vhodné k vysazování stromořadí kolem cest a silnic, do městských parků, mezi domy na sídlišti a na podobná exponovaná místa, můžeme je pěstovat i na plantážích. Dobře se adaptují na různá prostředí.

Semínka bez pomoci ptáků nevyklíčí

Pro ptactvo jsou plody jeřábu vítanou potravou. A není to náhoda. Obsah kyseliny parasorbinové v plodech totiž zabraňuje klíčení semen; v přírodě vyklíčí semena až poté, kdy prošla zažívacím traktem ptáků (nejčastěji drozdovitých). Při umělém výsevu proto musí předcházet speciální příprava semen (stratifikace) spočívající ve střídavém uložení ve vrstvách mezi piliny, písek, jehličí a podobně.

Jak rozlišit planý a sladkoplodý jeřáb?

Sladkoplodou formu jeřábu snadno rozeznáme od jeřábu obecného. Stačí si jen více prohlédnout listy obou stromů, případně ochutnat jejich plody. Ozubení listů obecného jeřábu je po celé délce jeho listů, plody jsou hořké, svíravé. U sladkoplodého jeřábu moravského sahá ozubení pouze do poloviny délky listů nebo něco málo přes. Plody jsou kyselé až sladkokyselé, jen nepatrně nahořklé. Čím později plody sklídíme, tím jsou sladší.

Aronie, černý elixír ze zahrady



Plody aronie zvané černý jeřáb pomalu dozrávají. Můžete z nich připravit jedinečné víno, sirup, kompot. A pokud si dopřejete i

trochu čerstvých plodů, vaše tělo vám poděkuje.

Plody aronie mají blahodárný vliv na krevní oběh, snižují hladinu cholesterolu v krvi i krevní tlak. Doporučují se proto při arteroskleróze. Komplex účinných látek podporuje imunitní systém a celkově posiluje organismus.

Zdravotní význam má i aronie zavařovaná. Ale ještě přínosnější jsou plody čerstvé. Rozmačkané s trochou medu, nebo zjemněné kysanou smetanou budou pochoutkou i lékem v jednom. Výtečné jsou do smoothie, stačí lžíce plodů a zdravý koktejl pozvednou na přírodní elixír. Rovněž čtvrtě vymačkaná šťáva je vynikající.

Moravská odrůda jeřábu – netradiční zajímavost



Sklizeň aronie

Výhodou při sklizni a zpracování plodů je jejich velká trvanlivost. Na stromě je můžete ponechat téměř do prvních mrazíků, i když sklízet je lze i mnohem dříve, v průběhu září. Měly by však být dokonale vyzrálé a sladké. Po sklizni vydrží plody v dobrém stavu i dva měsíce, pokud je uschováte na chladném místě.



Plody aronie velmi chutnají i ptákům. Pokud chcete nějaké také pro sebe, mnohdy je třeba obalit větve s dozrávajícími plody záclonou či netkanou bílou textilií, případně hustou sítí. Dílek úrody si však opeřenci také zaslouží...

Schizandra čili klanopraška – exotická liána

Plody schizandry jsou pro své léčivé a povzbuzující schopnosti čínskou medicínou ceněny již tisíce let. Zázračně zdravé ovoce pohledné liány klanoprašky si můžete vypěstovat i doma.

Schizandra čínská neboli klanopraška čínská (*Schizandra chinensis*) pochází z Číny, Japonska

a jižního Sachalinu. V tradiční čínské medicíně jsou její plody pro výjimečně koncentrovaný obsah zdraví prospěšných látek používány již tisíce let. Klanoprašku lze poměrně snadno pěstovat i u nás.



Co dokáže klanopraška?

Bobule schizandry obsahují ovocné cukry, vitamin C (21 mg%) a značné množství éterických olejů a minerálů. I to by pro prospěch zdraví stačilo, navíc je však schizandra známá svým **tonizujícím efektem**, díky obsahu specifické látky, schizandrinu. Kromě **harmonizace a povzbuzení celého organismu** schizandrin příznivě působí při onemocnění ledvin, zlepšuje ostrost vidění a ozdravuje játra. **Uvolňuje duševní napětí a zmírňuje depresivní stavy**. Je vhodná při únavě, přepracovanosti a psychickém a fyzickém vypětí. Pomáhá i diabetikům a revmatikům. Bobule mají osvěžující chuť a voní po pryskyřici.

Jak zrají zdravé bobule? Voskovité, narůžovělé nebo žlutavé květy mají velmi příjemnou citronovou vůni. V některých letech na rostlině převažují jen samčí květy, jindy samičí nebo současně samčí i samičí. Proto je třeba pěstovat vždy více rostlin. Po opylení se tvoří až osm centimetrů dlouhá hroznovitá květenství, z nichž se vyvine až čtyřicet sytě červených, měkkých bobulí. Schizandra plodí čtvrtý až pátý rok po výsadbě. Bobule zrají v srpnu až v září. Sklidte je včas, aby nepřežrály.

Pěstování schizandry = klanoprašky

Při vhodné péči rostliny na jednom místě prospívají i více než dvacet let

- Pokud vaše zahrada neleží v teplé oblasti, vysaďte schizandru na výhřevné místo u jižně orientované zdi.
- Jako popínavá rostlina potřebuje oporu (drátěnky či pergoly) a dostatek prostoru.
- Sazenice vysazujte do řad tak, aby mezi sebou měly odstup nejméně jeden metr.
- Rostliny vyžadují spíše lehčí a propustnou půdu s dostatkem živin.
- Do hlubokých jam přidejte proleželý kompost.
- Schizandra miluje slunce, ale kořenový systém je vhodné přistínit, aby se kořeny nepřehřívaly.

- V suchých teplých dnech je pravidelně zalévejte.
- Pravidelné hnojení je důležité i proto, že kořeny mēlce a nemohou tedy živiny čerpat z hlubokých zásob.
- Na jaře můžete ořezat letorosty na dva výhony, podobně jako u révy vinné.
- Dospělé rostliny přežijí i mráz, mladé a často i starší sazenice je však nutno před mrazy chránit (například zakrytím slámou).

Zpracování

Bobule můžete zamrazit, sušit při teplotě do 30 °C či zavařovat do kompotů, připravit z nich džem, likér, víno. Rovněž se proslazují (kandují), z kůry a listů rostliny se připravuje nálev.

Sušené bobule v cukru - dozrálé

bobule se promyjí na sítěch, osuší, zbaví se stopek. Bobule zvažte a přidejte k nim dvojnásobné množství cukru. Vše dokonale promíchejte, směs nasype do zavařovacích sklenic, které uzavřené a krátce sterilizujte, aby se chytla víčka.



Rakytník řešetlákový



Rakytník řešetlákový obsahuje mnohonásobně více vitamínu C než citrusy a také všechny v tucích rozpustné vitamíny A, D, E a K. Je i zdrojem vitamínů skupiny B a spousty dalších látek, které působí příznivě na naše zdraví. Mezi ně patří hlavně flavonoidy (rutin, kvercetin nebo kemferol), dále

karoteny, lykopen, zeaxantin i jiné látky s antioxidačními účinky.

Zlaté plody rakytníku

Rakytník řešetlákový je velmi pohledný keř až stromek. Rozložené větve s úzkými, stříbrošedými listy i kůrou se na podzim obalí zářivě oranžovožlutými plody.

Rakytník je dvoudomý, je nutné pěstovat samčí i samičí rostlinu – nejlépe několik samičích na jednu samčí, umístěnou po větru. Při výsadbě doporučujeme označit si samce a samice.

Drobné oválné plody zrají od konce srpna. Jsou mírně nakyslé a mají jemnou ananasovou příchuť. Obsahují vzácné rostlinné **silice** a **vitaminy A, řady B, PP, E, minerály a enzymy, velmi vysoký je obsah vitamínu C**. Rakytník je díky svému složení **posilujícím přírodním prostředkem**, který dodává tělu důležité látky, zvyšuje jeho odolnost a působí celkově tonizačně.

Z plodů rakytníku můžete připravit výtečný mošt, šťávu, želé, kompot, marmeládu. Ze sušených plodů lze uvařit osvěžující nálev či odvar.

Pěstování

- Keři postačí chudé písčité a štěrkovité, propustné půdy, nejlépe zásobené vápníkem.
- Díky hlubokému kořenovému systému a houževnatosti prospívá i na prudkých svazích, které zároveň zpevní.
- Zálivka zajistí bohatou násadu plodů.

Odrůdy využívané v ovocnářství pocházejí ze Sibiře a jsou velmi odolné – doporučujeme odrůdy **Hergo, Leikora, Frugana, Polmix (opylovač)**.

Využití rakytníku – z plodů rakytníku můžete připravit výtečný mošt, šťávu, želé, kompot, marmeládu, sirup. Ze sušených plodů lze uvařit osvěžující nálev či odvar.

Černý bez – sambucus nigra

„Před heřmánkem smekni, před bezem klekni“ na tolik si užítka z bezu vážili naši předkové.

Na Slovensku se z něj zhotovují fujary, u nás na jaře píšťalky.

Miluje humózní půdy a tak je odvěkým průvodcem lidských sídlišť. Vyrobtě si tu nejchutnější šťávu na světě z květů bezu, úplně jednoduchý recept naleznete dole.

Z keře může vyrůst strom = hraví zahradníci mohou odstraňováním bočních výhonů vytvořit kmen, na vrcholu se pak vytvoří úžasně kulovitá koruna.

Sazenice bezu jsou velmi citlivé, nenechávejte je ve vodě déle než 15 minut, jinak mohou kořeny zahnívat.

Recept na domácí sirup z květů černého bezu:



do velkého hrnce dáme 30 velkých květů černého bezu nasypeme 20 dkg kyseliny citronové přelijeme 5 litry vody a 24 hodin necháme louhovat scedíme a promícháme s 5kg cukru dokud se nerozpustí naplníme do lahví a uzavřeme Sirup vydrží v chladu minimálně 4 měsíce. Přesně jak dlouho bohužel nevíme, protože ho vypijeme vždy velmi rychle. Můžeme experimentovat s

přidáním citronu, limetky nebo s bílým vínem.

Gdouloň

Kdouloň podlouhlá (*Cydonia oblonga* Mill.) je jedna z nejstarších kulturních rostlin, jako ovocný strom je známa více než 4000 let; s největší pravděpodobností pochází ze starověké Persie. Dnes už u nás není kdouloň příliš rozšířená, vyskytuje se jen ojediněle na zahradách v teplejších oblastech, ačkoliv se v našich končinách tato dřevina pěstovala již od středověku a místy dokonce zplaněla.



Z kulturních odrůd se nejčastěji pěstuje **kdouloň s hruškovitými plody** (*Cydonia oblonga* subsp. *Pyriformis*) a **kdouloň s jablkovitými plody** (*Cydonia oblonga* subsp. *Maliformis*).

Růžové květy a voňavé plody

Kdouloň je keř nebo strom dorůstající do výšky 6–7 m, vytváří nepravidelnou kulovitou nebo rozložitou korunu. Listy jsou velké, tmavě zelené, vejčité, celokrajné, na rubu bělavě plstnaté.

Kvete ve druhé polovině května velkými voňavými květy s narůžovělými nebo bílými korunními plátky

Plodem je žlutá malvice s pronikavou vůní, někdy s výrazným žebrováním a s plstnatou slupkou, která po otěru zůstane lesklá a někdy mastná. Dužnina je světle žlutá, šťavnatá, jemná, aromatická. Plody se sklízí v září až říjnu.

Kdouloně kdysi nechyběly na žádné zahradě. Naše babičky voňavé kdoule připomínající žlutá jablka využívaly v kuchyni i v domácnosti. Kdouloň je malý pohledný stromek, který pěkně kvete a hodí se třeba i na živý plot.

Ve starověkém Řecku patřila kdouloň k rostlinám přirčeným bohyni Afroditě a věřilo se, že plody kdouloně působí jako afrodiziakum. Proto bývali tímto symbolem zdraví a plodnosti obdarováváni snoubenci.

Pěstování



náročná, stačí jí srážky kolem 550 mm.

- Nejlépe se kdouloni daří v humózní půdě dobře zásobené živinami.
- Nesnáší půdy s vysokým obsahem vápníku, trpí v nich žloutnutím listů – chlorózou. Na výživu má podobné nároky jako jabloň a hrušeň.
- Na vláhu není příliš náročná, stačí jí srážky kolem 550 mm.
- Je teplomilná, nejlépe jí vyhovují oblasti vhodné pro pěstování broskvoní a meruněk.
- Stromky vysazujeme nejlépe na podzim na vzdálenost 4–5 m.
- V prvních letech po výsadbě je nutné výchovným řezem založit kosterní větve, později pouze korunu prosvětlujeme. Pokud možno výhony nezkracujeme, protože kdouloň nejvíce kvete a plodí na koncích výhonů.
- Vzhledem k tomu, že kdouloň poměrně mělce koření a kořeny jsou citlivé na namrznutí, je dobré na podzim ke kořenům nahnout zeminu, nebo je pokrýt organickou hmotou.

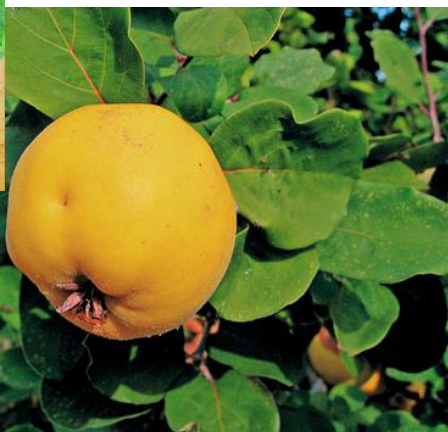
- Kdouloň netrpí běžnými chorobami ani škůdci.

Lahodné kompoty, křížaly, rosoly i osvěžovač vzduchu

V syrovém stavu jsou plody špatně stravitelné, proto se nekonzumují bez tepelné úpravy. Můžeme z nich ovšem připravit výborné kompoty, marmelády, džemy, křížaly a především rosoly – při zpracování se uplatňují především pektiny obsažené v jádřinci a ve slupce. Plody pro zpracování necháme uležet.



Kdoule kromě velkého množství pektinu obsahují vitamin C a skupinu vitaminu B, sacharidy, organické



kyseliny, třísloviny a minerální látky, např. zinek, železo, draslík či vápník.

- V minulosti se plody kdouloně využívaly v **lidovém léčitelství** proti bolestem v krku, při žaludečních potížích, průjmů, zmírňují také kašel.
- Protože kdoule silně voní, hospodyně je ukládaly **do prádla**, které pak krásně vonělo. Plody můžeme také volně rozložit v bytě pro příjemné **osvěžení vzduchu**.

Pleťová maska s kdoulí - výtažek z kdoulí je součástí různých krémů, protože obsahují třísloviny – tedy látky, které stahují póry, což přirozenou cestou snižuje ztráty vody a pleť je pak svěží a zpevněná.

Jak připravit pleťovou masku:

Potřebujeme 2 čerstvé kdoule a 200 ml alkoholu.

- Kdoule oloupeme a dužninu nakrájíme na plátky.
- Vložíme je do sklenice, zalijeme alkoholem a necháme je louhovat nejméně 14 dní.
Poté výluh slijeme přes sítko.

Na pleť masku nanášíme vatičkou, po ošetření omyjeme obličej teplou vodou a ošetříme běžným způsobem.

Mišpule - půvabný stromek a tajemné plody

Jsou plody mišpule, jednoho z nejkrásnějších zahradních stromků, jedlé? Nebo slouží pouze pro okrasu stejně jako sněhobílé květy? A jak mišpuli, která sice pochází z jižních krajů, ale u nás má tradici již mnoho staletí, pěstovat?

Mišpule obecná (*Mespilus germanica*) roste jako keř nebo nízký strom. Pochází z oblasti sahající od jižní Evropy až po Arménii. Latinský název tedy nevypovídá o zemi původu, ale odráží fakt, že ve střední Evropě mišpule již dávno zdomácněla. Od starověku se její malé a roztomilé plody používaly v kuchyni i v lékárnictví. U nás je mišpule pěstována sice poměrně vzácně, ale je známa již od dvanáctého století. I v našich klimatických podmínkách se jí daří dobře a v teplejších oblastech zplaňuje.



Koruny mišpulí jsou nízké a široké, kompaktní a velmi pohledné. Listy jsou úzce eliptické, na okrajích jemně pilovité, naspodu pýřité. Bílé květy připomínají květy jabloní.

Plody jsou kulaté, hnědé až hnědozelené malvice s nápadně širokou prohlubní kalicha a výraznými kališními cípy.

Pěstování mišpulí

Pozor na to, že mišpule mohou být hostitelskými rostlinami pro bakterie, které mají na svědomí spálu růžovitých rostlin. Proto je raději nepěstujte v jejich blízkosti. Samy ale chorobami netrpí.

- Mají rády teplé, slunné či pohostinné stanoviště, lehčí vápenité půdy
- Jsou odolné vůči mrazu.
- Můžete je pěstovat v různých formách, nejčastější je polokmen (nejčastěji se roubují na hloh či hrušeň).
- Existují odrůdy s většími plody (kolem 5 cm) a drobounkými (kolem 2cm), které bývají ještě chutnější a voňavější.
- [Mladé stromky](#) nabízejí školky a specializovaná zahradnictví.

Mišpule lze pěstovat i bez prořezávky, vytvářejí přirozeně pěknou deštníkovitou korunu. V prvních třech letech od výsadby však výchovný řez dobré tvarování pojistí. U sazenice stačí ponechat pět výhonů pro budoucí kosterní větve a ty zkrátit první i druhý rok o polovinu a třetí rok o třetinu. Vhodný termín pro řez je zima, pokud silně nemrzne, i předjaří. V dalších letech již není třeba mišpuli prořezávat, obvykle si sama udržuje pěknou vzdušnou korunku. V případě potřeby, pokud se na chudých suchých půdách vyčerpá, však snáší i zmlazovací řez.

Mišpule v kuchyni

Mišpule odedávna obohacovaly jídelníček našich předků, kteří je konzumovali syrové nebo z nich připravovali chutné marmelády. Také je sušili na křížaly. Mišpulím se též připisovaly léčivé účinky, staví například průjem. Plody mišpulí mají jednu zvláštnost. **Chutné a jedlé jsou až po přemrznutí.** Chutí pak připomínají pikantní marmeládu, jsou měkké a voňavé. Mišpule proto sklízíte až když přejdou mrazem. Můžete se procházet zahradou v prosinci a ochutnat ovoce přímo ze stromu!

- Mišpule lze konzumovat ihned – jejich obsah po odtrhnutí stopky snadno vymáčknete, nebo vydlabete lžičkou.
- Pro vysoký obsah pektinů, díky kterému dobře rosolovatí, jsou mišpule výtečné i pro přípravu marmelád.
- Oblíbené jsou i mišpulové kompoty, likéry, pasty, vína.
- Mišpule, které ještě mrazem nepřešly, se mohou přidávat do ovocných vín, kde díky vysokému obsahu tříslovin zvyšují jejich trvanlivost a také dodávají zajímavou, sladce podzimní vůni.



Mišpulové víno

Suroviny: 1100 g mišpulí, které přešly mrazem, 220 ml vody, 220 g cukru, živná sůl pro kvasinky, 1 g kyseliny



citronové

- Zralé mišpule očistíme a spaříme horkou vodou s rozpuštěným cukrem. Necháme vychladnout.
- Sirup slijeme do kvasné láhve, pevné mišpule můžeme nahrubo rozmixovat a přidat do sklenice.
- Přisypeme živnou sůl pro kvasinky, kyselinu citronovou a vinné kvasinky.
- Láhev opatříme kvasnou zátkou a směs necháme v teple postupně vykvasit.
- Před stáčením víno přefiltrujeme přes aktivní uhlí a naláhujeme
- Nejméně dva dny necháme ustát
- Aromatické a lahodné víno nevšední chuti podáváme vychlazen

Zimolez kamčatský - první ovoce sezony



Lákají vás novinky, které lze pěstovat a poté i ochutnat? Co takhle vyzkoušet kamčatskou borůvku? Tedy, správně zimolez kamčatský, který slibuje velké plody s chutí i barvou borůvek, odtud jeho přízvisko. Na rozdíl od pravých borůvek však dozrává již v polovině května!

Před několika lety mě v jedné nabídce zaujal ovocný keřík s pozoruhodnými vlastnostmi – **zimolez kamčatský** (*Lonicera kamtschatica*), který bývá někdy nesprávně nazýván kamčatská borůvka. Lákalo mě na něm především **ovoce zrající neuvěřitelně brzo, již v polovině května**. Ojíněné, tmavě fialové bobule, slibovaly barvu i chuť borůvek.

Tmavě modré, lákavě ojíněné bobule jsou velké asi 2-3 cm chutí a šťávou opravdu připomínají borůvky. Lze z plodů připravit „borůvkové“, tedy zimolezové koláče, kompoty, džemy, křížaly....

Pěstování kamčatských borůvek

Zimolez kamčatský je opravdu pozoruhodná rostlina:

- Pochází z chladných oblastí východní Sibiře a z poloostrova Kamčatky, kde tvoří rozsáhlé porosty v lesích, rašeliništích a močálech tundry. Je jedním z mála jedlých druhů zimolezů, navíc byl šlechtěn k větší chutnosti.
- Nemá vyhraněné požadavky na pH půdy, roste dobře na kyselějších, neutrálních i slabě zásaditých, písčitých, hlinitých i mírně jílovitých půdách, snese i půdy chudší na živiny.
- Potřebuje dostatek vody, aby mohl pěkně nalít svoje plody, nemá rád suchá stanoviště. V prvních letech po výsadbě potřebuje vydatnou zálivku.
- Je dokonale mrazuvzdorný (snese i mrazy $-45\text{ }^{\circ}\text{C}$!).
- Nechutná škůdcům a netrpí ani chorobami.
- Je mnohem méně náročný, nežli častěji pěstované kanadské borůvky.
- Rozmnožovat jej lze řízkem i hřížením.

?_?_?: Uprostřed léta vás může zimolez nepříjemně překvapit, když mu začnou schnout a opadávat listy. Ale nic se nebojte, rostlina neuschla a keřík rozhodně nelikvidujte! Má v sobě totiž díky svému severskému původu zakódovanou krátkou vegetační dobu – na drsném severu by se již touto dobou musel ukládat k zimnímu spánku.

Kamčatské zdraví

Bobule jsou bohaté vitaminy C, B, cennými minerály (Mg, K, P, Ca) i dalšími biologicky aktivními látkami. Působí močopudně, antibakteriálně, slouží i jako podpůrné prostředky při léčení arteriosklerózy, stavějí také krvácení.

V Borotíně dne 20.10.2018

Zdroj info – iReceptář.cz

zpracovala Alena Švecová

Lesánek z.ú. – Selská zahrada Lesánek

