

ZPRAVODAJ

č.120



duben 2011

Vychází 3x ročně

Ediční rada Zpravodaje: Jitka Knížková, odp. redaktorka (knizkova@centrum.cz),
Zuzana Holancová (zuzana.holancova@centrum.cz),

Soňa Neumannová a Dana Velebová

Kresby: Marie Tvrdková

Tisk: Tiskárna J+H, Praha 2

Techn. zpracoval: Jan Heřmánek

Internet: www.czsos.cz/hortiklub

Někde v dálce

*Někde v dálce už voní bezy
Někde v dálce už
s kloboukem v ruce po zelené mezi
jde zamyšlený muž.*

*Člun po vodě se houpe, vítr vane
a vše je slib,
jenž z modrých větví tichým světlem kane
do vůně lip.*

*A je to jenom obraz tvého těla,
vzdálený chodec ten,
do jehož vlasů mlha napršela*

*ti jarem, jehož není.
Tím jarem, jehož není
a jímž už dnes se cítíš přemožen.*



(Josef Hora)

Milí přátelé, až se k vám Zpravodaj dostane, nebude už ocelově únavné únorové ráno bez slunce, s teplotou kolem nuly a s náladou někde okolo bodu mrazu. Ale ani pozdní zima či nekonečný nástup jara sotva zasáhne ty, co se nepoddají tíži pozdní zimy a jdou zkoumat přímo ven, jak na tom příroda vlastně je. A zahrady i parky už mají nachystané svoje poklady: erantisy, sněženky, něžné pastelové krokusy, bronzově nadýchané polštáře květů na keřích vilínů. Drsné meze a vlhká zákoutí chystají zlato podbělů, údolí potoků devětsily a stráně hor prvosenky. Aby si zima nezadala, prořízne občas ledově modravou oblohu porывy severních větrů, potrápí náledím a inverzí.

My zahrádkáři ale víme svoje, vůně probuzené země, první ptačí namlouvání v podvečer a hlavně neuvěřitelná síla obnoveného života ve sklenících, za okny v truhlících a květináčích nás nenechává na pochybách, že už je jaro tady a my budeme mít co dělat, abychom jarní ofenzivu nezmeškali ani ve skleníku, ani v sadu. Honem prověřit, kde a jak na tom jsou hlízy begónií, jirfin a co gladioly? Máte už osevní plány, víte, jak obměnit výsadbu letniček, stačily trvalky zakořenit a není potřeba honem opravit podpěry pro loubí růží a jiných krasavců a krasavic? Jsou ovocné stromy prořezané, jak radí zkušenost nebo chytré příručky? Bude to našim ozdobným keřům letos slušet ještě víc než vloni? I technická zdatnost a um odborníků na boj s možnými škůdci se hodí. Pak babo rad, použít letos víc zahradní chemii, anebo spolehnout na ekologii?

Ano, přátelé sbírejte sílu! Držet krok s přírodou je opravdu vydatný trénink na čilost a dlouhověkost. Jenže ta radost z odměny v podobě vůní, tvarů a barev, květů a plodů, z uznání a obdivu přátel k výsledkům naší snahy o harmonii a krásu dá zapomenout na veškerou námahu. Navíc máme tu náš milovaný HORTIKLUB a můžeme se o své zkušenosti i pochyby podělit. Jak známé přísloví tvrdí: Sdělená radost dvojnásobná radost, sdělená starost poloviční starost. Do nové sezóny přeji všem nadšeným hortiklubákům hlavně tu radost. Ať se nám tedy daří.

Vaše Vladislava Neterdová

OSOBNOSTI V OBORU ZAHRADNÍ ARCHITEKTURY - I.

František Josef Thomayer (1856–1938)

Jméno Thomayer má většina z nás v povědomí díky vynikajícímu lékaři, podle něhož se jmenuje jedna z pražských nemocnic. Méně již je známý mladší bratr, který vynikl v oboru zahradní architektury a zanechal nám dodnes svou stopu v návrzích pražské zeleně i jinde v řadě měst a soukromých zahrad. Byl jedním z největších odborníků své doby a koncem 19. století ředitelem pražských zahrad a parků. Studoval ve Frankfurtu a ve Vídni, praxi získal na zahradách Rothschildů, procestoval řadu zemí a své zkušenosti přivezl domů, aby je zúročil ve své práci pro města, protože pracoval především na návrzích a úpravách veřejné zeleně.

Kromě Prahy navrhoval či spolunavrhoval parky v Nymburce, Mariánských Lázních, Přerově, Chrudimi, pracoval na zámeckém parku v Rozteči u Kutné Hory, na lesním parku u Kokořína, aj.

Rozhlédneme-li se po historii pražských parků, překvapí nás, kde všude nalezneme jeho jméno. V samém centru je to park před Hlavním nádražím, parčík za Národním muzeem – dnes částečně zničený nešťastnou magistrálou – včetně stromořadí na Václavském náměstí. Dále pak park na Karlově náměstí, které je největší v Evropě. Ohromným zeleným pásem je stráž a plochy na levém břehu Vltavy, počínaje u Královského letohrádku Chotkovými sady a pokračuje okolím Kramářovy vily, zahradou Strakovy akademie a dále celý pás Letenských sadů až k Bruselskému pavilonu. Nelze pominout park u Libeňského zámku, který nese Thomayerovo jméno.

Dá se říci, že František Thomayer byl buditelem českých zahradníků, zaváděl českou zahradnickou terminologii namísto německé. Praha vyrůstala za jeho působení v zahradní město; samozřejmě doba skýtala řadu možností, části města se asanovaly, např. na samém Karlově náměstí bylo odstraněno několik menších staveb, rovněž tak na Letné. Tam ale zas jiné byly přeneseny, např. Hanavský pavilon, Letenský zámek aj., po 1. světové válce se stavěla Kramářova vila. Stráž pod Letnou bývala vinicí, ale i smetištěm, Letenská pláň bývala totiž využívána často pro vojenské účely jako ležení i cvičiště. Jen pomalu a postupně byla přebudována na veřejnou zahradu, které se r.1891 ujal F.Thomayer a dal jí řád a styl. Jeho plány a návrhy se naštěstí dochovaly, takže zájemci, a dnes už i památkáři, mají z čeho čerpat. Thomayer podtrhl velkou krásu vyhlídek z Letné na řeku a město, které přirozeně spojovala cesta a ta tvoří páteř parku. Cestu přeměnil na alej, aby korzující Pražané měli v horkém létě i stín, jak to můžeme vidět na obrazech Antonína Slavíčka, který tam našel řadu námětů.

Na příkladu Karlova náměstí lze ukázat, jaké byly cíle Thomayerových návrhů. Historicky bylo Karlovo náměstí součástí Královské cesty a spojnici mezi Vyšehradem a Starým Městem. Náměstí sloužilo především jako tržiště. Základy parku byly položeny někdy kolem r.1870, dokončen asi r.1885,

současná podoba je z r.1905. Dnes je park postupně obnovován pod dohledem Národního památkového ústavu tak, aby co nejvíce odpovídal plánům Františka Thomayera. Park je klasickou ukázkou úpravy 19.století. Kompozice pracuje s volně navazujícími plochami a zdůrazňuje krásu romanticko-poetických pohledů. Vysázené stromy jsou výhradně listnáče s krásnými a rozmanitými strukturami korun a barvou a povrchem kmenů. Často se sázely platany (i na Letné), které se dobře přizpůsobily i zhoršujícímu se městskému prostředí a které jsou dnes značně vzrostlé. Předností listnatých stromů je proměnlivost v průběhu roku podle ročních dob. Dále jsou tu rozlehlé trávníky, skupiny keřů, stromořadí a nezbytná vodní plocha kruhového bazénu. To vše doplňují rozmanité sochy významných osobností, několik květinových záhonů a lavičky pro odpočinek Pražanů.

Co zde roste? Na Karlově náměstí patří k původní výsadbě z doby působení F.Thomayera exotické jertliny japonské a svitely latnaté. Jertliny vynikají jemnou symetrickou korunou a pozdním květem, svitely mají střihanozubé listy a plodnice s efektně nafouklými tobolkami. Krom toho zde nalezneme javor stříbrný, topol šedý, dub velkoplodý, jilm, jasan žláznatý, platany javorolisté a katalpu obecnou. Později byly vysazeny dřevovec trojtrnný, jinan dvoulaločný, javor přehlížený, několik lísek tureckých, dub pýřitý, slivoně mahalebky a střemchy obecné. Nižší patro tvoří zimolezy, fontanezie Fortunovy, šeříky, zlatice, pámelníky a čimišníky. Akáty a šeříky tvoří pás po obvodu, který chrání a odděluje park od rušné komunikace.

V roce 2008/9 se konala v Národním zemědělském muzeu Praha na Letné výstava připomínající dílo a osobnost Františka Josefa Thomayera. Byly zde vystaveny projekty a jejich části, které vznikly v jeho ateliéru. Týkaly se dodnes existujících objektů, jako jsou zámecké parky, lázeňské a veřejné parky i několik soukromých zahrad. Z těch posledních stojí za zmínku zahrada vily Tomáše Bati ve Zlíně, která je však nenapravitelně zničena, přežala ji rušná komunikace.

Materiály Národního zemědělského muzea byly v roce 2009 vystaveny také v Arcibiskupském zámku v Kroměříži. Kdo by se chtěl podrobněji poučit o osobnosti tohoto vynikajícího českého zahradníka, doporučuji monografii Šárky Steinové „František Thomayer – život a dílo zahradního architekta“.

Zuzana Holancová

Poznámka: Nevěřila jsem svým očím, že v průvodci Letenskými sady na internetu, kde se věnují i historii, není o Františku Thomayerovi ani zmínka!

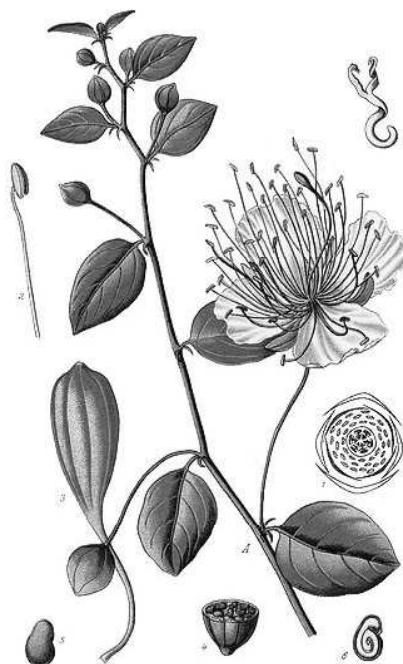
Co to jsou kapary?

Mnoho lidí spojuje kapary s ančovičkami a myslí si, že proto pocházejí z moře. Jiní je zase podle tvaru tipují na nějakou luštěninu. Ale obojí je omyl!

Kapary jsou ještě nerozvinutá poupata květů keře **kapary trnité (*Capparis spinosa* L. z čeledi *Capparidaceae*)**, někdy nesprávně označovaného jako kaparovník. Je to plazivý a lysý nízký keř s převisajícími větvemi velikosti 30 cm až 1 m. Je celkově, ale nepravidelně trnitý s nápadnými květy, kterými na první pohled každého zaujme. Tyto velké bílé nebo bledě růžové květy rozkvétají od června do září. Kožovité srdčité listy ve tvaru pádla jsou až 5 cm dlouhé, s krátkými řapíky a střídavě uspořádané. Květy vyrůstají v úžlabí listů na delších stopkách a rozkvétají postupně tak, jak stonek, který květ nese, postupně roste. Poupata jsou mírně zploštělá. Průměr květu je 5–7 cm a má 4 zvlněné bílé korunní lístky a purpurově zelené lístky kališní. Na pohled nejvýraznější je shluk růžových až nachových květních tyčinek, které jsou až 2x delší než lístky korunní. Z nich ještě vyčnívá dlouhá čnělka s bliznou. Plod je zelená bobule až 5 cm dlouhá, s růžovou dužninou a množstvím semen. Keř je rozšířen v celé oblasti Středoziemního moře, odkud pochází, a je také rozšířen na území Střední Asie, Severní Ameriky a Austrálie. Z historických pramenů např. vyplývá, že *Capparis spinosa* se na území Indie dostal až v době nájzdů

arabských a perských dobyvatelů. V Indii, kde je známý pod názvem Himsra, se vyskytuje hlavně v provinciích Pandžab a Radžastan. Najdeme ho na kamenitých místech jako součást macchie, na rozpadávajících se zdech, často v blízkosti moře. Tedy ten ve volné přírodě. Jinak se v současnosti samozřejmě pěstuje z důvodů gastronomických na speciálních plantážích především v jižní Francii, Španělsku, Itálii nebo v Alžírsku. Vyhledávané jsou kapary z Liparských ostrovů u Sicílie, kde se také každoročně v červnu pořádá Svátek kaparů.

Labužníci nejen z celého Středomoří kapary dobře znají, vyhledávají a oceňují, především jako chutnou ingredienci do vybraných pokrmů, ale i jako léčivku a afrodiziakum. Na kuchyňské využití se používají tedy poupata tohoto



keře, které se po sklizni ještě nechávají krátce zavadnout, tím se v nich vytvoří to správné aroma a teprve potom se nakládají. Zpravidla do solného nálevu, do solného nálevu s vinným octem (v této úpravě je v supermarketech nejčastěji najdeme) a nebo jen do soli samotné. Jedny z nejkvalitnějších pocházejí z francouzské Provence a jsou nazývány „nonpareilles“ (v překladu asi „nesrovnatelné“, nebo „nejsou podobné“). Jsou velké asi jako malý hrášek. Po nich následují velikosti rozlišené cca po 1 mm s následujícími názvy:

nonpareilles	-	do 7 mm
surfines	-	7-8 mm
cappucines	-	8-9 mm
capotes	-	9-11 mm
fines	-	11-13 mm
grossos	-	do 13 mm

Nakládané kapary se používají hlavně ve středomořských kuchyních (italské, francouzské, španělské a řecké) do salátů, omáček, majonéz, na pizzu i k různým masům, jako je ragú, mleté řízky nebo ryby a také na jehněčí speciality. Kapary v nálevech lze použít rovnou, ale ty v soli je nutné nejprve propláchnout ve vodě, abychom pokrm příliš nepřesolili. Velké kapary se před použitím rozsekají nadrobno a jsou vhodné především do omáček.

Pokud někteří z vás mají v oblíbě Martini, setkali jste se možná už s pojmem „caperberries“ (z angl. caper berries – bobule kapary). Mělo by se to nacházet na dně sklenky s tímto výborným aperitivem (ale bohužel se často místo toho používá zelená oliva). To je totiž také z kaparovníku. Je to oválná bobule, ale tentokrát to není poupě, ale plod odkvetlého keře, který se olivě podobá, ale je oválnější, zašpičatělý.

K léčebným účelům se používá kůra kmene tohoto keře, ale také listy, kořeny nebo jejich povrchová část – epiderm. *Capparis spinosa* vykazuje diuretické účinky a zároveň pozitivně působí na funkci ledvin. Všeobecně je však známá především svými příznivými účinky na funkci jater. Účinné látky, obsažené v povrchové části kořene, snižují negativní působení toxických látek a jejich metabolitů na buňky jaterního parenchymu. Jedná se hlavně o účinky alkoholu, drog, léků, antikoncepčních preparátů, cizorodých látek přijímaných v potravě a dalších negativních vlivů životního prostředí. Tento pozitivní vliv lze využít zejména u chronického poškození jater alkoholem, při zvýšeném ukládání tuků do jater, při počínajícím stadiu cirhózy, při chronické aktivní hepatitidě, při nechutenství a jiných nespecifických zažívacích obtížích.

Příbuzným druhem kapary trnité je kapara vejčitá (*Capparis ovata*). Ale její květy jsou menší, listy ostře zašpičatělé a mírně ochmýřené, eliptické nebo podélné. Je hojnější v sušších oblastech.

Rod *Capparis* má přibližně 250 druhů, třeba kapara drobnokvětá nebo také thajská (*C. micracantha*). Je sice příbuzná se středomořskou *C. spinosa*, ale ani ona, ani žádná jiná, není vhodná jako koření.

Pro úplnost ještě vědecká klasifikace:

Říše:	rostliny (<i>Plantae</i>)
Podříše:	cévnaté rostliny (<i>Tracheobionta</i>)
Oddělení:	krytosemenné (<i>Magnoliophyta</i>)
Třída:	vyšší dvouděložné (Rosopsida)
Řád:	brukvovité (<i>Brassicales</i>)
Čeleď:	kaparovité (<i>Capparidaceae</i>)
Rod:	kapara (<i>Capparis</i>)
Druh:	trnitá (<i>spinosa</i> Linné)

Na závěr ještě nějaké recepty pro inspiraci, necht' máme stále co nového podávat našim drahým:

Kuličky z mletého masa s kapary na smetaně

Ingredience: 0,75 kg mletého libového masa, 1 malá sklenička kaparů, 1 kelímek sladké smetany, strouhanka, 1 vejce, cibule, pepř, bobkový list, nové koření, koriandr, olej.

Osmážíme ½ cibule a vmícháme ji spolu s vejcem, nakrájenou částí kaparů, trochou strouhanky, pepře, soli a drceným koriandrem do mletého masa. Vytvoříme malé kuličky. Druhou půlku cibule zpěníme na oleji, vložíme na ni kuličky a opékáme zvolna ze všech stran. Zalijeme smetanou, okořeníme novým kořením, bobkovým listem, koriandrem a celými kuličkami zeleného i černého pepře. Do omáčky přidáme zbytek kaparů. Podáváme s bramborem nebo těstovinami.

Gnocchi se sušenými rajčaty a kapary

Ingredience: 500 g gnocchi (lze koupit již hotové), česnek, sušená rajčata, olivový olej, sůl, pepř, parmezán.

Na olivovém oleji zpěníme oloupaný a najemno rozsekaný česnek, přidáme na malé kousky nakrájená sušená rajčata a vše prohřejeme spolu se sekanými kapary. Potom vmícháme uvažené gnocchi a dle chuti opepříme a event. dosolíme. Podáváme postrouhané (nejlépe čerstvým) parmezánem.

Tuňáková pomazánka s kapary

Ingredience: 200 g zelené olivy, 100 g kapary, 200 g tuňák ve vl.šťávě, 1 lžičce dijónské hořčice, 3 stroužky česneku, pár lžic olivového oleje, mletý pepř, tymián, muškátový květ.

Zelené olivy a kapary nasekáme nadrobno, přidáme rozmačkaný česnek, tuňáka a ostatní ingredience. Prochladit v ledničce a pak jen mazat a papat a mazat atd.

Nebo ještě jedna pomazánka

Do misky dáme tavený sýr, kousek měkkého másla, okořeníme pepřem, citrónovou šťávou a solí a důkladně utřeme, aby hmota byla hladká. Přidáme najemno rozsekané kapary, cibulku, kapii a strouhaný eidam. Vše smícháme a pak už jen mlsáme.

Sazenice kapary trnité je možné získat v Subtropickém zahradnictví Kruh u Jilemnice, telefon 481 587 225, v současnosti za 129 Kč (www.zahradnictvikruh.cz).

Informace čerpány:

J.G.Rohwer: *Tropické rostliny*

D.Burnie: *Rostliny středomoří*

Cooks Illustrated

Wikipedia

Avicenna

Jitka Knížková

Japonská zahrada

Pokud už ji někteří z vás neznají, doporučuji návštěvu výstavní zahrady v japonském stylu v obci Březová-Oleško kousek za Prahou. Je koncipována do dvou částí:

„Zahrada nad řekou“ a „Zahrada tří bran“.

Majiteli zahrady a jejími tvůrci jsou manželé Wiesnerovi, členové Bonsai-klubu a Česko-japonské společnosti. Prohlídka v ceně 60 Kč obsahuje provázení po obou částech zahrady, návštěvu galerie, ve které bylo v té době možno

vidět obrázky Ivy Hüttnerové a příjemnou klubovnu s nádhernou vyhlídkou na Vltavu a protější břehy, ve které jsou k dispozici odborné knihy a časopisy k dané tematice. A navíc vám milá paní Wiesnerová, která zahradou sama provází, k tomu uvaří čaj nebo kávu.

Prohlídku je nutné předem ohlásit na tel. 603 315 658, 222 318 209 nebo mailem

wiesner@bonsai-zahrada.cz.

Zahrada má také své webové stránky, kde se dozvíte aktuálně, co je u nich nového –

www.bonsai-zahrada.cz.

Doporučuji zahradu v kterémkoliv ročním období. Na podzim se vybarví listí javorů a na jaře zase pokvetou azalky, i když myslím, že

zapadaná sněhem musí působit také přímo pohádkově.



Navštívila jsem jí koncem loňského léta a uviděla pohromu po přehnavší se letní bouři s kroupami velkými jak tenisové míčky. Listy atraktivních funkcí vypadaly jako cáry a i jehličnany měly silnou podestýlku z otlučených větví. Wiesnerovi tedy čekala spousta práce.

Zajedte si do zahrady nejlépe z jara, až se oblékne do nového barevného hávu, nebo v létě, kdy si vychutnáte svěží prostředí s tekoucí vodou a nebo třeba až s podzimními barvami.

Ale i tak byla moje procházka s paní Wiesnerovou velice příjemná, prohlídka zahrady zajímavá a inspirativní a její tři hlídací „čtyřnožci“ velmi kamarádští.

Přesná adresa:

Japonská zahrada
Vltavská 1048/371
252 45 Březová-Oleško

Tak to je ode mne návrh na jedno hezké odpoledne!

Jitka Knížková

Taky rádi množíte? Několik dobrých rad se hodí

Stále ještě mnoho milovníků zeleně, kteří potřebují namnožit nějakou rostlinu, žije v zajetí dlouho překonaných metod řízkovací techniky.

Stále je zakořeněn názor, že řezná rána má být hladká, vedená rovně nebo šikmo ostrým nožem těsně pod kolénkem. A listy že je třeba zkrátit, aby se zbytečně nevypařovala voda.

Moderní metoda však nabádá k pravému opaku:

- Bylinné řízky chryzantém, hortenzií, fuchsií aj. je účelnější nalámat a nezahlazovat nožem, lámané řízky zakoření zpravidla rychleji.
- Čím více listů může na řízků fungovat, tím kvalitněji zakoření, je to fyziologičtější, ovšem počet listů má své přirozené i technické hranice.
- Nejdůležitější je zajistit řízkům stálou a dostatečnou vlhkost vzduchu i substrátu. Vhodná je polyetylenová fólie a spodní závlaha, eventuálně mlžení.

V květinářské a školkařské praxi se řízky stříhají tupými nůžkami, počet úspěšně zakořeněných řízků je vyšší a koření rychleji.

Klasický rovně vedený řez ustoupil fyziologicky výhodnějšímu šikmému, hlavně u dřevin. Ten totiž odkrývá na řízků více adventivních pupenů, rychleji se vytvoří kalus a pak kořeny.

Stimulace řízků je účinná, ovšem musí být správně provedena. Předpokladem jsou dobře vyztřelé řízky, tj. uříznuté ve vhodné době. Ke stimulaci se nejlépe osvědčil pudrový preparát. Řezné plochy na řízků po

navlhčení ponoříme do pudru a přebytek sklepneme. Do substrátu si uděláme kolíčkem místo a dbáme, aby se pudr nesetřel.

Řízky potřebují ke zdárnému zakořenění vedle výše zmíněné vlhkosti také optimální teplotu a světelné podmínky. Máme-li více řízků, přikryjeme je hermeticky fólií, aby se udržela maximální vlhkost. U rychle kořenících řízků se dále nemusíme až do zakořenění starat, u dlouho kořenících je třeba po měsíci fólii odstranit, množárnu vyčistit, prolít a pak znovu zakrýt.

Substrát vhodný ke kořenění je směs písku s rašelinou. Ale ještě lépe se osvědčil perlit. Při jeho použití nemůžeme substrát přelít.

(Podle ing.K.Hiekeho)

A co množení pokojových rostlin?

Nákup pokojových rostlin může být celkem nákladnou záležitostí a tak se často do množení v domácích podmínkách pouštíme sami, je to celkem zábavné.

Metoda množení závisí na stavu dané rostliny. Vegetativní množení pomocí výhonů, odnoží či listů je optimální během teplé části roku, kdy jsou rostliny plné síly.

Vlastní výpěstky jsou i vítaným dárkem pro naše přátele a známé.

Zde jsou důležité zásady:

Čistota: použijeme-li nějaké nástroje, nožik, nůžky apod., měly by být bezvadně čisté, stejně jako ostatní věci, s nimiž budeme pracovat: květináčky, sklenice, lopatka aj.

Substrát: volíme lehký, vzdušný a vláhu udržující, přitom dobře propustný, v němž kořínky dobře pronikají. Nejlépe je-li sterilizovaný a bez škodlivých zárodků bakterií a hub. A také bez hnojiva, s tím si mladé rostlinky ještě neporadí. Substrát na množení se dá běžně koupit. Chceme-li si ho připravit sami, vylehčujeme ho někdy pískem a zeminu ze zahrady „zapečeme“ v troubě při 200 °C po dobu asi 30 minut.

Světlo: ideální je stanoviště poblíž okna. Prudké slunce ani tmavý kout nejsou vhodné.

Vzdušná vlhkost: 90–100 % je při zakořeňování nezbytných. Jednak tím podporujeme tvorbu kořínků a zároveň tím zabraňujeme nadměrnému vysoušení rostlinného materiálu. Využijeme k tomu bedničku s průhledným poklopem, zavařovací sklenici anebo úplně obyčejný plastový sáček. Např. do květináče širšího miskového tvaru zapíchneme 3-4 špejle nebo brčka na pití (dají se ohnout) a ty nám podrží nad řízky plastový sáček, jeho okraje zahrneme pod květináč. Jakmile se vyvinou kořeny, kryt odstraníme, aby rostlinky neuhnuly.

Půdní vlhkost: zeminu je třeba udržovat vlhkou, ale pozor na přemokření. Je potřeba dobrá drenáž a odtokové otvory.

Energie: Odstraníme z odebraného materiálu vše, co by ubíralo energii, jako poupata, květy, plody a zredukujeme i velké listové plochy (u některých druhů begonii apod.).

Polovyzrálé řízky namočíme spodní částí do práškového stimulantu. Ale pozor, tím se úspěch nedostaví, pokud není rostlinný materiál zdravý a metoda správná. A příliš mnoho zakořeňovacího pudru tvorbě kořenů naopak zamezuje!

Prevence chorob: jakousi pojistkou v prevenci proti houbovým onemocněním je užití fungicidního přípravku na řezné plochy. Nahradit jej lze i rozdrčeným dřevěným uhlím (např. na grilování).

(Podle A. Taitlové)

Wasabi (záračný japonský křen)

Wasabia japonica se v Japonsku pěstuje od 10. století a používá se nejen v kuchyni, ale i v lidovém léčitelství. Látky obsažené v oddencích jsou účinné jako prevence proti rakovině, posilují imunitní systém a působí antibioticky. Rovněž snižují srážlivost krve a brání osteoporóze.

Možná, že se někteří s ním už setkali, ale zřejmě jste nejpravděpodobněji ochutnali jeho pouhou náhražku. Ta se připravuje z obyčejného křene selského (*Armoracia rusticana*), jemně rozmixovaného, dochuceného a dobarveného.

Nyní si ovšem můžete pravé rostliny wasabi (*Wasabia japonica*, syn. *Eutrema wasabi*) vypěstovat sami a doma i zpracovat. Tato bylina z čeledi brukvovitých dosahuje výšky až 30 cm, má srdčité listy, vyrůstající z řepovitého oddenku, z části podzemního, a tvoří drobné bílé květy. V přírodě se jí daří v polostínu u břehů potoků nebo říček v chladnějších podhorských lokalitách. Její kořeny jsou rády omývány studenou vodou a teplota nepřevyšuje rozmezí 8-18 °C. Sice by u nás mohla přezimovat pod silnou sněhovou pokrývkou (snese teploty do -12 °C), ale ověřeno to zatím není. Lze ji pěstovat i jako pokojovku v nádobách. Stačí wasabi umístit od jara do podzimu na stinnou terasu či do vlhka do zahrady. Zemina musí být humózní, výživná a vlhká, květináč může stát v misce s vodou a lze ho umístit i na okraj potůčku. V tuto dobu přirůstá jen



mírně, ale v zimě se doslova rozdivočí. Stačí jí přenést do chladnější místnosti (max.18 °C) a na světlo. Zde má podmínky, jaké jsou běžné v její domovině. Substrát se udržuje nadále vlhký a vhodné je přihnojování organ.hnojivy. Sklizeň je snadná: stačí oddenek odříznout i s listovou růžicí. Čepele a řapíky se přidávají do salátů nebo se používají jako příloha k masu. Také se mohou nakládat do slaného nálevu nebo do sojové omáčky. Mladé listy jsou jemné, chutnají jako řeřicha, starší mají výraznou, ostře křenovou chuť. Holý oddenek se omyje, jemně nastrouhá, ale v množství, které lze ihned zkonzumovat, protože po 15 min. ztrácí obsažené látky na vzduchu účinek. Zbytek oddenku je možné zabalit do folie a uložit v chladu, nebo ponechat ve sklenici s vodou. Krémová hmota světle zelené barvy a silně ostré chuti, která v ústech nezůstává tak dlouho jako u feferonek, se pak podává k různým pokrmům.

Rostlinky wasabi lze získat např. v zahradnictví Krulichových v Praze, ul. Na Petynce (<http://www.zahradnictvikrulichovi.cz>).

J.K.

KLUBOVÝ ŽIVOT

Zápis z jarního setkání členů Hortiklubu 19. 3. 2011

1. Zahájení a přivítání všech přítomných - seznámení s programem (J.Knížková, Z.Holancová).
2. Volba nové předsedkyně, odpovědné redaktorky a člena kontrolní komise.
Předsedkyní Hortiklubu byla zvolena Mgr. Zuzana Holancová, odpovědnou redaktorkou "Zpravodaje" Jitka Knížková a členkou kontrolní komise byla zvolena Věnceslava Pícková.
S touto volbou souhlasilo všech 46 přítomných členů Hortiklubu.
3. Zpráva hospodářky (H.Sýkorová) o hospodaření Hortiklubu za rok 2010 a zpráva vedoucí kontrolní komise (Pavlíková).
4. Zprávy jednotlivých sekcí (J.Knížková, J.Řeháková, J.Heřmáňková).
5. Následovala přednáška našeho člena Ing. Miroslava Ezechela – Zajímavé a málo používané dřeviny, keře a polokeře.
Přednáška byla vyčerpávající, poutavá, všichni ji sledovali s velkým zájmem. Je třeba M.Ezechelovi poděkovat za to, že přednášky jsou vždy výborné a hlavně bez nároku na odměnu.
6. Na závěr J.Knížková poděkovala všem přítomným, popřála hezké léto a pozvala všechny na podzimní přednášky.

Zapsala Helena Sýkorová

ZÁJEZDOVÁ SEKCE

Zveme vás na tyto zájezdy Hortiklubu:

1) „Jižní Čechy“ – 21. 5. 2011

- Arboretum Lesnické školy v Písku
- FOREST Olešná – exkurze s možností nákupu rostlin
- Zámek Kratochvíle
- Rudolfovo u Čes. Budějovic – přírodní zahrada arch. Kovářových
- Sedlčany – alpinium pana Staňka

Cena zájezdu je 350 Kč, pro nečleny Hortiklubu 400 Kč.

Odjezd v 6.45 hod od hotelu „Opera“ na Těšnově (Metro C – „Sokolovská“).

Na tento zájezd si vezměte jídlo s sebou.

2) „Sedláčkovi“ – 11. 6. 2011

- Klášter Plasy
- Botanická zahrada při Střední zemědělské škole v Rakovníku
- Zahrada přátel Sedláčkových v Mšeci
+ zahrada realizovaná dle návrhu Evy Sedláčkové
Posezení s občerstvením.

Cena zájezdu je 350 Kč, pro nečleny Hortiklubu 400 Kč.

Odjezd v 7.00 hod od hotelu „Opera“ na Těšnově (Metro C – „Sokolovská“).

Přihlášky: Jarka Řeháková – tel.603 268 023, 226 210 194 (večer).

Změna programu obou zájezdů vyhrazena.

Jarka Řeháková

SEKCE ARANŽOVÁNÍ

Jarní aranžování s Míšou se konalo 15. března a bylo jiné. Míša nám ukázala, že se dají na výzdobu použít i umělé květiny a vypadají moc pěkně. Stačí je doplnit přírodním materiálem, který uschne a aranžmá má potom dlouhou životnost.

Nemám ale radost z toho, že návštěvnost na aranžování je v poslední době malá. Navrhnu na schůzi výboru, aby se počet setkání s aranžováním omezil. Zdá se mi zbytečné, aby se aranžování pro malý počet zájemců konalo 4x do roka. Vybraný poplatek nestačí ani na pokrytí nákladů.

Velikonoční aranžování se koná **19. dubna 2011** na stále stejném místě, začátek jako vždy přesně v 16.30 hod.

Jiřina Heřmánková

Zprávy z Hortiklubu

Zpráva hospodářky Hortiklubu

Výše členských příspěvků se pro rok 2011 nemění.

Pro ty, kteří jsou pouze v Hortiklubu činí příspěvek 150 Kč, pro členy jiných základních organizací zahrádkářského svazu činí příspěvek 100 Kč.

Prosím ty, kteří platí příspěvky převodem z účtu, aby je posílali, aniž by dostali složenku.

Tak mi šetříte stále se tenčící účet, protože i tisk složenky něco stojí. Dále připomínám možnost platit na všech akcích, které Hortiklub pořádá, tím ušetříte za poštovné nebo za položku na účtu. I Hortiklub z toho má užitek, protože za každou jednotlivou položku je poplatek a pak 10 Kč za poštovné, za posláni známky.

Děkuji a těším se na setkání s Vámi.

Helena Sýkorová – hospodářka Hortiklubu

Jubileá v roce 2011



Všem členům Hortiklubu, kteří se v letošním roce dožívají životního jubilea, přejeme hodně zdraví, osobní i rodinné pohody a hlavně hodně chuti a energie do dalšího zvelebování svých zahrádek.

- 90** - pan Josef Podpěra
- 85** - paní Božena Doubková
- 80** - paní Jindra Haspeklová
- pan Václav Pečenka
- 75** - pan Jiří Dlouhý
- 70** - pan Otakar Stupka

Výbor Hortiklubu

Nový člen

Hortiklub vítá od letošního roku ve svých řadách novou členku Ing. Markétu Stupkovou.

Pozvánka

Odpolední vycházka do Botanické zahrady v Průhonicích – Chotobuzi s panem RNDr. P.Sekerkou se uskuteční v úterý 31.května 2011.

Spojení autobusem č.363 od stanice metra C „Opatov“ v 13⁴⁰, resp. ve 14⁰⁰ hod.

Sraz před vycházkou je v Průhonicích na náměstí u zast. autobusu ve 14¹⁵ hod.

Jarka Řeháková

INFO

Připomínka některých zahrádkářských akcí v jarní a letní sezoně r.2011

- | | | |
|-----------------------------------|---|---|
| 6.-10. dubna | - | Tržnice zahrady Čech, Litoměřice |
| 14.-17. dubna | - | Narcis, Lysá n.L. (tentokrát bez účasti Hortiklubu) |
| 14.-17. dubna | - | Dům a zahrada, Louny |
| 15.-17. dubna | - | Velikonoce-svátky jara, výstavní areál Častolovice |
| 29.dubna-1.května | - | Zahrada, Havlíčkův Brod |
| 30.dubna-2.května | - | Zahrada Vysočiny, Žirovnice zámek (tulipány) |
| 28.dubna-1.května | - | Flora Olomouc |
| 11.-15. května | - | Hobby Jaro 2011, České Budějovice |
| 18.-22. května | - | Natura Viva, Lysá n.L. |
| 19.-22. května | - | Dům a zahrada, Liberec |
| 18.-19. května | - | Dny otevřených dveří v Rozáriu Rosa klubu,
Hradec Králové-Kukleny (13-17 hod) |
| 17.-19. června
+22.-24. června | - | Slavnosti pětilisté růže, 24. ročník – s fotogalerií
(http://www.ckrumlov.cz/slavnosti) |
| 16.-19. června | - | Růžová zahrada, Lysá n.L. |
| 7.-17. července | - | Klatovský karafiát |
| 14.-17. července | - | Květy, Lysá n.L. |
| 18.-21. srpna | - | Flora Olomouc, letní zahradnické trhy |
| 25.-28. srpna | - | Tradiční velká výstava květin, Zámecká zahrada
Čimelice |
| 25.-30. srpna | - | Země živitelka, České Budějovice |
| 27.-28. srpna | - | Národní výstava jiřinek, Velké Opatovice |
| 27.-30. srpna | - | Zahrada Vysočina, Žirovnice zámek (mečíky,jiřinky) |
| 2.- 4. září | - | Mezinárodní výstava jiřinek, zámek Pardubice |
| 8.-10. září | - | Růže a květy podzimu, Kladno-Kleinerova 1477 |
| 9.-11. září | - | Jiřinkové slavnosti, Sloveč (Nymburk) |
| 9.-11. září | - | Člověk v přírodě, Louny |
| 16.-24. září | - | Zahrada Čech - Příroda čaruje - zahrádkář zírání,
Litoměřice |

Koho zajímají růžařské akce ve světě:

<http://www.heritageroses.jp> – Japonsko

<http://www.rosafrica.2012.co.za> – Jižní Afrika

<http://www.worldrose.org>

HORTI VIENNA - odborný veletrh zahradnických a zelinářských technologií 27.–29. září 2011, Vídeň

Na konci září bude vídeňské výstaviště hostit premiérový ročník odborného zahradnického a zelinářského veletrhu **HORTI VIENNA**. Tento nový veletrh pro profesionální zahradníky a zelináře ze střední a východní Evropy se ve Vídni bude konat každé dva roky.

Profesionální zahradnictví užitkových a okrasných rostlin v Rakousku se vyznačuje vysoce technologizovaným intenzivním využitím disponibilních ploch, výbornou organizací a úzkou spoluprací jednotlivých podniků, svazů i organizací. Rakouskou může být pro sousední středoevropské státy vzorem i rozvojovým partnerem.

Vystavovatelé na HORTI VIENNA představí široký sortiment zahradnického a zelinářského vybavení od skleníkové, zavlažovací, sklízecí, stínící, vytápěcí a chladicí techniky, odvodňovacích systémů či osvětlení přes sazenice, půdu, hnojiva, substráty a květináče až po nejrůznější přístroje, užitkové vozy, přívěsy, fólie, sítě, vybavení obchodů, plánovací či inženýrské služby.

Nedílnou součástí veletrhu HORTI VIENNA bude obsáhlý přednáškový program, při kterém se mohou zástupci jednotlivých zahradnictví, svazů a politiky stejně jako odborní návštěvníci informovat a diskutovat o aktuálním stavu branže či konkrétních požadavcích na strategické plánování a budoucí technologie.

V případě dotazů a zájmu o účast na veletrhu kontaktujte firmu Naveletrh s.r.o., oficiální zastoupení veletrhu HORTI VIENNA v České republice, na info@naveletrh.cz.

Anna Libusová, tel.605 013 053, libusová@naveletrh.cz
(za firmu Naveletrh s.r.o.)

Za výbor Hortiklubu i za redakci Zpravodaje Vám všem přeji krásnou sezonu na svých milovaných zahrádkách a těším se na setkávání na výletech i dalších akcích, které pro Vás Hortiklub uspořádá v příští sezoně 2011/2012. O všech Vás budeme včas informovat.

Tak tedy hezké jaro a léto a další číslo Zpravodaje vyjde v obvyklém podzimním termínu s novými informacemi pro všechny své příznivce.

Jitka Knížková
