

Z P R A V O D A J

č.133



říjen 2015

Vychází 3x ročně

Ediční rada Zpravodaje: Jitka Knížková, odp. redaktorka (j.knizkova@centrum.cz),

Zuzana Holancová (zuzana.holancova@centrum.cz),

Soňa Neumannová a Dana Velebová

Kresby: Marie Tvrdková

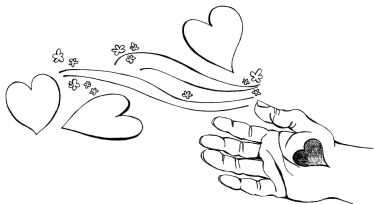
Tisk: Tiskárna J+H, Praha 3

Techn. zpracoval: Jan Heřmánek

Internet: www.czsos.cz/hortiklub

NÁKAZA

Blíží se období chřipek a bojíme se všichni nákazy. Chřipka patří mezi nakažlivé choroby. Jde o tzv. kapénkovou infekci. Člověk, který kolem sebe prská, kašle a kýchá, kapénkami svých slin nás může nakazit. Je lépe se takovým lidem vyhnout. Pak se musíme vyhnout i tzv. bacilonosičům, kteří také kolem sebe šíří nákazu.



Ale jsou i jiné věci, které jsou nakažlivé. Tak třeba zívání. A nebo smích a dobrá pohoda. A i v tomto smyslu bychom našli "bacilonoše". Lidí, kteří šíří i kolem sebe dobrou pohodu a smích. Těžko se ubráníme nákaze. Takových lidí je třeba se držet a jejich „nákazu“ šířit dál. Někdy stačí jen pár slov a nákaza, tedy dobrá pohoda, se šíří sama dál.

Staňte se i Vy bacilonosiči dobré nálady a smíchu a lidem Vám bude s Vámi dobře a budou Vás mít rádi. Horší, než nákaza chřipkou, by byla nákaza pesimismem a špatnou náladou.

*Nechť všichni kolem sebe stále šíříme jen dobrou pohodu a smích!
Vezměme si to jako náš životní úkol a jako náš cíl!*

Soňa Neumannová

OSOBNOSTI V OBORU ZAHRADNÍ ARCHITEKTURY - X

Zdenka Košáková – zahradní architektka a literátka (1899-1945)

Kdo vzpomene na mne až zemru?

*Bylina žádná mně na hrobě nevzroste,
travička žádná nevzejde z popela mého...*

(z básně „Odhodlání“ ze sbírky „Chudý přínos“ Z.Košákové)

Pro ženy, které za Rakouska-Uherska toužily uplatnit svoje nadání, byla situace mnohem obtížnější než u mužů. Vedle finančního zázemí, gramotnosti a papíru a tužky pro vstup do světa umění totiž potřebovaly akademické vzdělání, to znamená jakousi institucionální stvrzenku o způsobilosti vykonávat povolání, která až do začátku 20.století zůstávala ženám zapovězena. Plnohodnotné studium se českým ženám na pražské Akademii výtvarných umění a Uměleckoprůmyslové škole otevřelo až v roce založení Československé republiky. Oborem, který byl víc než ostatní zatížen genderovými předsudky a ženám dlouhou dobu znemožňoval profesní rovnoprávnost, byla právě architektura. Pohlíželo se na ní jako na jistý vrchol tvořivosti – jako na totální umělecké dílo, a věřilo se, že ženu na rozdíl od muže příroda nevybavila prostorovým myšlením a představivostí. Architektura navíc vyžadovala nejen

výtvarný talent, ale také technické znalosti, jejichž sumu, jak tvrdili mnozí myslitelé, žena zvládnout nedokáže.

Mezi prvními českými architektkami, které vstoupily na kulturní scénu v době první republiky, patřila i Zdenka Košáková, česká zahradní architektka, návrhářka, malířka a literátka. Narodila se 5.března 1899 v Bystré u Poličky v tehdejší Rakousko-Uhersku do rodiny lékaře. Vystudovala plzeňské dívčí lyceum a poté v letech 1919-1921 studovala jako snad první Češka zahradní architekturu a sadovnickou techniku na odborné škole v Bad Köstritz.

Po jejím ukončení obdržela stipendium ministerstva zemědělství a na jeho základě studovala ještě v Paříži a v Berlíně (Schule für Blumenschmuck Franziska Bruck, Berlin).

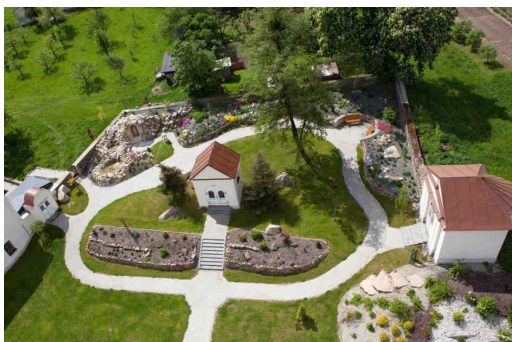
Po ukončení a návratu si otevřela vlastní atelier. Zabývala se návrhy zahrad a bytového zařízení. Vedle toho se věnovala malbě a návrhům tapiserií. Od roku 1923 také působila jako učitelka na dívčí zahradnické škole v Praze-Krči.

Zdence Košákové se dodnes nevěnovalo příliš pozornosti, ale její tvorbě v oblasti zahradní architektury se dostalo alespoň dílčího ocenění v rámci výstavy „Povolání architektka“, která proběhla v pražské galerii Nová síň v roce 2003 a již provázel zevrubný stejnojmenný katalog.

Ale ani zde však nepadla ani zmínka o tom, že Košáková se kromě zahradní architektury, tedy oblasti, kde se ženy díky tradovanému sepejetí s přírodou, mohly v této době lépe uplatnit, se kromě výtvarného umění soustavně věnovala také literatuře. Tato její činnost se datuje už od jejích 16 let a ačkoliv není nikterak objemná, zasluhuje si také pozornost zrovna jako její návrhy architektonické. A tím spíš, že do jejích povídek, básní a divadelních her se promítal mimořádný cit pro výsostné vizuální kvality související s výtvarnou obrazností a s prostorovým vnímáním světa – kvality, které autorka využívala nejen v architektonických projektech, ale také v odborných statích týkajících se zahradní architektury a urbanismu. Ve 20.letech publikovala v časopisech Naše doba, Krematorium, Bytová kultura, Byt a umění a Žijeme.

Kompletní literární práce Zdenky Košákové je dnes uložena v Památníku národního písemnictví. Nalezneme zde soubor studií z oboru zahradní architektury „Zahrady, stromy a květiny“, i volnou literární tvorbu: povídky, německy psanou sbírku básní a divadelní hru o jednom dějství a také veršovanou divadelní hru „Daidalos a Ikar“, kterou napsala mezi roky 1918-1930.

Košákové stati o zahradní architektuře vznikaly v době, kdy autorka úspěšně působila jako projektantka návrhů na úpravu zahrad, zabývala se bytovým



Bukovany - zahrada z ptačí perspektivy

zařazením, textiliemi a květinovou dekorací a své výtvarné práce vystavovala s Kruhem výtvarných umělkyně, jehož byla členkou. Vše toto ukazuje na vyzrálou osobnost v dějinách české architektury a je možné to chápat jako první ucelený a ekologicky laděný výklad vztahu mezi architekturou, přírodou a životním prostředím.

Košákové architektonické i literární dílo, které vlastně teprve čeká na detailní zpracování a kritické zhodnocení, bylo předčasně ukončeno postupující duševní chorobou, která ji od roku 1931 znemožňovala pokračovat v práci. Zemřela 25. srpna 1945 v Plzni.

Některé její práce:

1925 – zahrada dětské léčebny Charlotty G. Masarykové v Bukovanech poblíž orlické přehrady. Investorem byl tehdy nově založený Československý červený kříž, který zde zřídil dodnes fungující dětskou léčebnu.

1930-33 – zahrada Klárova ústavu slepců v Praze – Krči a řada zahrad rodinných domů, např. zahrada u vily Vladislava Vančury na Zbraslavi nebo senátora Václava Klofáče a řada školních zahrad.

J. Knížková

Čerpáno z:

Wikipedia

Ženy, gender a moderní umění

Autorský archiv architektů, NTM

(Význam slova gender, genderový – slovo pochází z latiny – genus, genesis tj. svého druhu.

Používá se k označení kulturně vytvořených rozdílů mezi mužem a ženou.

Začal se používat ve 2. polovině 20. století.)

Barevné plochy

V každé zahradě mohou být plochy, na kterých nechceme nebo nemůžeme vysazovat vysoké rostliny. Plochy lze osít trávou, ale jak všichni víme, údržba bývá pracná. Pokud odoláme pokušení místa definitivně zakrýt dlažbou nebo betonem, zbývá jediná možnost: vysadit půdopokryvné dřeviny. Tyto rostliny totiž vytvoří v krátké době kompaktní koberec, který nedovolí, aby se na stejném místě rozšířil plevel. Vhodných druhů je víc, ale jen pokryvné růže dokáží plochu ozelenit v přiměřené výšce a zároveň od léta do počátku podzimu ozdobit květy.

Půdopokryvné růže tvoří dnes samostatnou specifickou skupinu a vyznačují se kompaktním nízkým růstem. Výhony sice mohou být vzpřímené, ale brzo se rozprostřou do plochy a někdy vytvoří i delší poléhavé šlahouny. Celková výška porostu by po několika letech neměla přesahovat 80-100 cm. Květy

půdopokryvných neboli pokryvných růží (jak se také někdy označují) jsou poměrně malé, pokud jsou plně rozevřené mají v průměru kolem 5 cm, ale nalezneme i odrůdy s většími nebo menšími květy, zpravidla od 8 do 2 cm. Dnes se pěstují převážně odrůdy s květy plnými, které mají 15 a více květních plátků. Květy bývají ve velmi početných bohatých, různě uspořádaných květenstvích a mnohdy zcela překrývají listy a vytvářejí tak ucelenou barevnou plochu.

Přednosti a nedostatky

U většiny odrůd těchto růží dosáhli šlechtitelé velmi dobrého zdravotního stavu. Napadení houbovými chorobami (černá skvrnitost, padlí) bychom se proto za normálního počasí neměli obávat.

Do přehledu nejkrásnějších odrůd jsme zařadili jen ty, které kvetou prakticky nepřetržitě od června do zámrazu. Dá se říci, že to v takovém rozsahu nedokáže žádná jiná dřevina. U půdopokryvných růží tolerujeme méně výrazné vybarvení pupat a jejich krátký tvar. Většina odrůd nevoní. I když to patrně nebylo hlavním záměrem šlechtitelů, hodí se mnohé tyto růže i pro řez do váz a působivé jsou také šípky. Z reklamních důvodů se občas za půdopokryvné vydávají i výškou a způsobem růstu (keře volně rostoucí) naprosto jiné odrůdy – třeba růží mnohokvětých. Růže miniaturní zase nenarostou tak intenzivně do šíře a plochu zcela neobsadí.

Paleta barev

U starších odrůd této skupiny bylo zastoupení barev omezeno jen na světle či středně růžovou a bílou, což neposkytovalo možnost nějakých kontrastních barevných kombinací. Dnes z odstínů známých u velkokvětých růží chybí snad jen výrazně sytě žlutá a oranžová, modrofialová, temně fialová a temně červená barva.

Kam, kdy a jak sázet

Růže této skupiny jsou nenáročné, postačí jim obvyklá hlinitá zahradní půda a místo na slunci. Pokud je půda neúrodná a špatné struktury, zlepšíme ji na celé ploše do hloubky asi 30 cm kompostem a plnými hnojivy. Před výsadbou musíme dát dobrý pozor na vytrvalé plevele (pýr, pcháč, smetanku, svlačec, pryskyřník, přesličku, mléč), jejich pozdější udolání v porostu růží je skoro nemožné. Půdu tedy připravujeme s časovým předstihem. I když půdopokryvné růže často nakupujeme jako kontejnerované, je přece jen nejlepší sázet je na podzim nebo brzy na jaře. Do půdy sazenice ukládáme poněkud hlouběji (o 5 cm) a rostliny radikálně seřízneme, aby dobře rozvětvlily. Půdopokryvné růže vysazujeme na vzdálenost asi 50 cm (4 ks na 1m²) a dobře zalijeme.

Jak ošetřovat a přezimovat

Během růstu můžeme u přímých dlouhých (vystřelujících) letorostů vrchol zkrátit. Odkvetlé květy odstraňujeme až pod rozvětvením, tedy v celých květenstvích. Totéž uděláme na podzim. Ochranu přispíváním půdy většinou neděláme, je ovšem možné růže chránit třeba chvojím. Základní řez na počátku rašení růží, což bývá asi v polovině března, omezíme

Na mírné plošné zkrácení a zarovnění (stačí i nůžky plotovky). Individuální prořezávání větvíček by bylo pracné a zbytečné. Někdy je nutné věnovat zvláštní pozornost jen větvím polámaným sněhem nebo jinak poškozeným.

Půdopokryvné růže bývají řízkované, podnože tedy nemohou prorůstat nežádoucím způsobem. Starší výsadby povzbudíme na jaře rozhozením plného hnojiva v dávce asi 70 g na 1 m². Pokud mají růže opravdu pěkně kvést, je potřeba v suchém období důkladně je prolít. Výsledek je brzo patrný. Kapalné přihnojování na list je možné a vhodné během celé vegetace, protože takřka všechny tyto růže před zimou dobře vyžívají.

Bílá

'Aspirin Rose', 'Crystal Fairy', 'Diamant', 'Diamond Border', 'Edelweiss', 'Hannovers Weisse', 'Hill', 'Hybe', 'Ice Meidiland', 'Kent', 'Nemo', 'Snow Carpet', 'Tumbling Waters', 'Venice', 'White Haze', 'White Meidiland'

Světle žlutá

'Celina', 'Sedana', 'Sonnenschirm', 'Sunny Rose'

Světle růžová

'Butterflies', 'Cute Haze', 'Heiderölein Nozomi', 'Kleine Eva', 'Medeo', 'Pearl Meidiland', 'Pink Bassino', 'Satin Haze', 'Satina', 'Sommerwind', 'Wildfang'

Sytě růžová

'Arcadia', 'Candy Rose', 'Heidetraum', 'Knirps', 'Mirato', 'Palmengarten Frankfurt', 'Richard Strauss', 'Rosy Carpet', 'Sachsisch Lichtenstein', 'Silencio'

Červenorůžová

'Fairy Dance', 'Gärtnerfreude', 'Kleine Dortmunderin', 'Limesglut', 'Stadt Rom'

Červená

'Erica', 'Fairy Queen', 'Lachs', 'Lilliput', 'Mainau-feuer', 'Matador', 'Pathfinder', 'Purple Haze', 'Red Cascade', 'Scarlet Meidiland', 'Sommerabend', 'Sorrento'

Červenofialová

'Beys', 'Heidefeuer', 'Ryttila'

Světlefialová

'Foxi', 'Lavender Cover', 'Lavender Dream'

Dr.J.Žlebčík (Zpravodaj milovníků a pěstitelů růží 102)

Zázračný arganový olej neboli marocké zlato

Arganový olej je rostlinný olej z plodů argánie trnité (*Argania spinosa* L.) z čeledi zapotovitě (*Sapotaceae*), v Maroku zvané argam. Nejčastěji bývá ve složení uveden jako *Argania spinosa* kernel oil, česky odborně označovaný jako hydrogenovaný olej z jader argánie trnité. Je hojně používán v tradiční kuchyni jihozápadního Maroka. Je bohatý na tokoferoly, karoten, esenciální mastné

kyseliny a v současnosti je jedním z nejcenějších a nejdražších olejů používaných i v kosmetice.

Arganový olej je jedním z nejvzácnějších olejů na světě vzhledem k velmi omezené oblasti rozšíření argánie trnité. Tento strom, podobný olivovníku, roste v polopouštích, kde je díky hlubokému kořenovému systému chráněn před vlivem eroze a slouží jako přirozená bariéra proti desertifikaci (rozšiřování pouštních oblastí). Místy vytváří samorostlé lesy. Různé odrůdy argánie kdysi rostly po celé severní Africe, patří tedy k evolučně nejstarším na naší planetě. Objevily se zhruba před osmdesáti miliony let v období třetihor, kde pokrývaly rozsáhlá území. První psaný dokument, který se o nich zachoval, pochází z roku 1219 a je dílem známého arabského lékaře Ibn Al-Baytara. Nyní jsou argánie ohrožené a pod ochranou UNESCO. Endemicky se vyskytují již jen v oblasti jihozápadního Maroka mezi Atlantským oceánem a pohořími Atlas a AntiAtlas o rozloze 25 687,8 km². UNESCO právě tuto oblast prohlásilo za biosférickou rezervaci.

Argánie trnitá je pomalu rostoucí strom, jehož větve zakončují veliké trny. Dorůstá do výšky 8-10 m a může se dožít 150 až 200 let. Strom má pokroucené a hrbolaté větve, které i přes své dlouhé trny milují místní kozy, respektive jejich oblíbenou lahůdkou jsou listy a plody. Listy jsou střídavé, kopinaté, celokrajné, znenáhla zúžené v řapík. Zelenavě žlutavé květy jsou směsnány do úžlabních klubíčkatých svazečků.



Strom argánie s plody

Mají 5 lístků kališních, k nimž přiléhají těsně 2 listy, hluboce 5 klanou korunu, 5 tyčinek, s nimiž se střídá 5 jalových patyčinek a svrchní semeník s jednoduchou čnělkou. Plody jsou vřetenovité peckovice velikosti asi našich švestek nebo podobné olivám, po dozrání žluté, které obsahují po dvou peckách s bílými olejnatými semeny. A právě z těchto semen tlačí, převážně ručně, domorodci arganový olej. Jsou to především berberské ženy, které jsou sdruženy v komunitách a mají upravenou pracovní dobu tak, aby se mohly postarat o rodiny. Tím se zlepšuje jejich sociální i ekonomické postavení. Použitím arganového oleje neprospějete tedy jen sobě, ale pomáháte zlepšovat postavení berberských žen.

Dřevo stromu je velmi tvrdé a v obchodech se vyskytuje spolu ještě s jinými dřevy pod označením železná (Eisenholz, bois de fer).

Použití v kuchyni

Existují dva druhy arganového oleje, potravinářský a kosmetický. Potravinářský má tmavší barvu a výraznější aroma. Běžně se používá při vaření asi jako olej olivový. Je velmi výživný a vyrábí se z něho amlou – krém určený jako



Arganové plodv

pomazánka na chleba. Tato pasta, skládající se z arganového oleje, drcených mandlí a medu, je častou součástí marocké snídaně. Olej chutná po mandlích a ořechách a příčinou tmavšího zabarvení je pražení semen před lisováním. Obohacuje pokrmy jako kuskus, ryby a omáčky. Při používání arganového oleje je pozorována stabilizace hladiny cholesterolu v krvi.

Použití v kosmetice

V kosmetickém průmyslu je arganový olej využíván pro vysoké procento účinných látek jako jsou tokoferoly, karoten, esenciální mastné kyseliny, vitamín A, E, F. Vitamín A podporuje cévní systém, vitamín E je protizánětlivý antioxidant, který chrání buňky pokožky před UV zářením. Tím zabraňuje jejich degradaci a zpomaluje jejich stárnutí. Vitamin F hydratuje pokožku a také jí chrání jeho vysoký obsah tokoferolů. Olej se používá i při léčbě kožních onemocnění, jako jsou ekzémy, akné, nebo popáleniny. Arganový olej také zmírňuje svědění vlasové pokožky, snižuje její suchost a vlasům dodává vitalitu, sílu, lesk a hebkost.

Pro jeho silné regenerační, léčebné, protizánětlivé a antibakteriální účinky se mu také říká tekuté nebo marocké zlato. Berbeři ho používají již po celá staletí.

J.Knížková

Čerpáno z:

Botanikawendys

Argania

Wikipedie

Orienthouse

Tajemství barvy lila

Nejjemnější bledě fialové barvě se odnepaměti říká lila, liláková a jen málokdo ví, že tento název se vztahuje k původnímu pojmenování šeříku (*Syringa vulgaris*), jež přetrvalo v řadě evropských jazyků. Angličané, Španělé a Italové mu říkají „Lilac“ už od časů, kdy se tento keř v Evropě poprvé objevil. Pod tímto

názvem ho roku 1560 dovezl z Cařihradu do Vídně rakouský velvyslanec Busbeck. Francouzi pak používají název „Lilas“ a Portugalci „Lilá“.

V českých zemích se ujal slovo šeřík, protože původní barva jeho květenství se také zve „šerá“. Nesprávně se mu také říká bez, což je ve skutečnosti pojmenování náležejícímu rodu *Sambucus*. U Němců pak zvítězil název „Flieder“, odvozený od staroněmeckého slova „flediron“ či středoněmeckého „vlederen“, tj. vlající. Zřejmě pro spousty opadávajících drobných kvítků. Z tradičního jména šeříku „lilac“ by se dalo usuzovat, že původní druh pochází z Orientu, ale planě rostoucí keře tam nikdy nebyly objeveny. I když se v orientálních zahradách jeho různě vyšlechtěné formy vyskytují a např. v syrském Damašku se jim říká „lelak“. Ze staré Persie pak pochází název „lilah“, který zřejmě Turci upravili na známé „lilak“. Mnozí pak původ tohoto keře směřují do jihovýchodní Evropy, ale je docela možné, že přes Indii šeřík kdysi doputoval do všech zmiňovaných končin až z daleké Číny, kde roste ještě dnes celá řada jeho původních botanických druhů. Kdo ví?

A jak to tedy je s jeho latinským jménem? Podle starých Římanů za to může božský ochránce stád a jejich rozmnožovatel Pan, který jednoho dne pronásledoval v horách rusalku Syrinx, aby si s ní užil erotických radovánek. Ta se ovšem proměnila v rákos, ze kterého vilný polobůh s kozíma nohama a s rohy na hlavě vyřezal svoji první flétnu, na kterou pak hrál líbezněji, než všichni ptáci. Ovšem podle jiných bájí prý byla víla Syrinx jeho stálou milenkou, samozřejmě jednou z mnoha. Nicméně od této báje ještě přímá cesta k latinskému pojmenování šeříku nevedla. V 15. století se názvu *Syringa* začalo užívat pro pustoryl (dnes *Philadelphus coronarius*). Důvod byl prostý: Výhony tohoto omamné vonícího keře jsou totiž po odstranění vnitřní duše duté, stejně jako rákosová stébla. A protože pustoryl kvete jen o trochu později než šeřík, začalo se v polovině 16. století používat latinského názvu *Syringa* pro zmiňovaný „lilac“.

A závěrem milá pověra tentokrát z Německa, která se k šeříku vztahuje: Místy zde lidé ještě donedávna věřili, že děti narozené v neděli mezi 11 a 12 hodinou polední mohou spatřit ve stejnou dobu pod šeříkovým keřem duchy.

J. Knížková

Marhaník

Punica granatum – marhaník granátový neboli granátové jablko je až 2 m vysoký keř nebo až 5 m vysoký strom se zkrouceným kmenem, příbuzný myrtě a kvetoucí krásnými šarlatovými květy. Původní druhy mají květ zářivě červený a jednoduchý, ale od 17. století se běžně pěstuje i v jiných tónech. Znamé jsou dokonce formy dvoubarevné a plnokvěté. Rostlina je hustě větvená, listnatá, opadáva se vstřícnými, vejčitě kopinatými, celokrajnými a řapíkatými listy, dřevo je žluté a velmi tvrdé. Květ je přisedlý s 5 – 8 korunními plátky. Je to rostlina dlouhověká, může se dožít až 200 let. Plod je v průměru až 12 cm velký,

s tlustou tvrdou slupkou, pod kterou je 6 – 12 pouzder, v nichž ve sladkém červeném, růžovém či bílém rosolovitém míšku se nacházejí semena. Semen v jednom plodu může být až 600!



Punica granatum

Dnes je granátové jablko v zahradnické kultuře málo známé, ale bývaly časy, kdy byl marhaník stejně oblíbený jako oleandr, hlavně v období od konce 17. století. Početné stromky a keře v nádobách tehdy zdobily v celých řadách terasy panských sídel a okraje schodišť a daly vzniknout výrazu balustráda. Staří Řekové totiž říkali květu marhaníku balaustion, ze kterého vznikl vlašský výraz balastrata. Ovšem dnešní latinský název má rovněž zajímavý, až dobrodružný původ. Marhaník se totiž pěstoval mimo jiné v severní Africe, kde se v dobách starověkého Říma rozkládala Punská říše a podle jazykovědců se výrazem puniceum označoval nach – tj. nachová barva. A to je podobnost s barvou zralého plodu marhaníku.

A proč se jim vlastně říká granátová jablka? Tvarem jsou si s jablky podobná a protože obsahují spoustu dužnatých zrn se semeny, kterým se říkalo grana (italsky zrno, zrnitý, latinsky granatus). Takže Punicum granatum –

jablko zrnaté – italsky melogranato a z toho výrazu odvozené vlašské malgrano, slovinské margaran a pak i náš marhan či marhaník. A jestli pak víte, že tomuto keři, nebo spíše plodu, vděčí za svůj název i španělské město Granada, jejíž je i symbolem (již od doby Katolických králů je umístěna ve znaku města). Zasloužili se o to Arabové, když v okupované jižní části země začali po roce 711 marhaník hojně pěstovat. Zrnatá jablka si velmi oblíbili, protože už znali jejich velkoplodé formy. Ty jsou dodnes zdrojem výborné sladkokyselé šťávy, ze které se dělá řada koktejlů a džusů, nejznámějším je orientální chlazený nealkoholický nápoj šerbet. Známy je také sirup grenadina, používaný především do míchaných koktejlů. (Podobné slovo sorbet znamená také šťávu z ovoce, chlazenou nebo mraženou.)



Plody marhaníku

Šťáva z granátovníku obsahuje hořčík, draslík a sodík a je vhodná pro sportovce a těžce pracující osoby, kteří potem a vyšším příjmem tekutin ztrácejí

potřebné minerály. Také obsah antioxidantních flavonoidů a vitamin C představují léčebný a ochranný vliv na lidský organismus. Jinak granátové jablko obsahuje řadu dalších vitaminů jako jsou vitaminy B1, B2 a B3, dále vápník, fosfor, železo, hořčík, velké množství sodíku, draslíku, cukrů a organických kyselin. Obsahem antioxidantů pomáhá šťáva z granátových jablek hlavně v prevenci a léčbě nemocí horních cest dýchacích a v eliminaci zátěže způsobené špatným životním prostředím. Fenolické látky ve šťávě působí také proti některým střevním parazitům. Jadérka a listy marhaníku obsahují fytoestrogeny, které působí mimo jiné na dobrý stav cév a kůže. Z listů se dělá chutný čaj, z plodů mimo jiné také zavařenina a z květů, slupek nezralých plodů, kořenů a kůry, které obsahují barviva, se v Orientě barvily koberce a látky. Asijská kuchyně marhaník používá do mnohých jídel. Nejlepší k tomu jsou divoce rostoucí druhy především z úpatí Himálaje.

Staří Řekové a Římané ale znali granátová jablka spíše menší, méně chutnější a často i trpká. Ale i přes to marhaník platil od pradávna za rostlinu významnou užitkovou a těšil se proto velké úctě. Svědčí o tom staré zápisy v sanskrtu a důkazem je i samotný Starý zákon: „...když vedl Mojžíš svůj lid pouští

z Egypta do země zaslíbené, reptala řada nespokojenců, že se ocitli v místech zla, kde není obilí, hroznů ani jablek granátových...“. V Egyptě pak byla nejstarší zmínka o tomto ovoci objevena na stěně hrobky písaře Anny pohřbeného za vlády faraóna Thutmose (okolo roku 1547 před Kristem) a od této doby se jejich vyobrazení objevuje na početných nástěnných malbách. Z mytologie starých Řeků pak leckomu jistě utkvěla v paměti zmínka o zlatých jablkách, která rostla v zahradě mýtických dcer noci – Hesperidek – a nebo báje o zlatém jablku s nápisem „té nejkrásnější“ hozeném bohyní sváru Eris mezi rozhádané Héru, Athénu a Afroditu (slavný Paridův soud). V obou těchto případech šlo dozajista o jablka granátová... Král Šalamoun měl údajně celý sad granátovníků. Prorok Mohamed radil tyto plody pojídat proto, že to zbavuje lidi závisti. Možná by nebylo na škodu oprášit tento zvyk i v dnešní neklidné době ...

Marhaník pochází původně z ostrova Sokotra u somálských břehů Afriky, kde byl endemitem. Odtud se rozšířil přes Írán do celého Středomoří, kde je odedávna symbolem plodnosti, dále do Indie a po celé Asii. Za nejkvalitnější plody se považují ty z Íránu. Sklizeň probíhá obvykle v září až listopadu.

V předvánočním čase jsou granátová jablka již také běžně k dostání na našem trhu a v průběhu celého roku také řada zahradnických firem nabízí jejich sazenice k domácímu pěstění. Velmi dobře ho můžete tvarovat a proto je ideální k pěstování jako bonsai. Ale marhaník naše zimy přežije jen v bytě nebo ve skleníku.



Řez plodem granátového jablka

Tady máte návod k pěstování ze subtropického zahradnictví v Kruhu u Jilemnice:

Granátovníku vyhovuje klasický, spíše kyselý zahradní substrát (pozor – vápno nesnáší!), nejvíce vláhy potřebuje na jaře a v létě, v zimě, kdy je bez listů, zaléváme jen tak, aby bal zcela nevyschl. Rostlinu na zimu umístíme na chladné chodbě nebo ve sklepě, ale už v únoru ho můžeme dát do teplejší místnosti, kde hned začne rašit. Po ledových mužích ho umístíme ven na balkon či terasu do polostínu, po přivyknutí snese i přímé světlo. V období vegetace pravidelně přihnojujeme univerzálním hnojivem, slabé výhonky vystřihujeme a tvarujeme ho buď jako keř nebo stromek. Při troše pečlivosti se dočkáte ozdobné rostliny, která se vám odmění po celé léto pěknými květy a na podzim chutnými, 4 – 6 cm v průměru velkými, kulatými plody s vytrvalým kalichem. V našich podmínkách kvete a plodí pouze zakrslá varieta „Nana“. Jinak rostliny vypěstované ze semen zakoupených plodů u nás nepokvetou.

Na základě tvarové podobnosti s granátovým jablkem vznikl také název pro tříštivou střelu „granát“, který existuje v mnoha jazycích.

Stejný slovní základ má také slovo granit = žula.

A podle marhaníkových semen dostaly název i české granáty.

Ale marhaník je strom všestranně použitelný.

V létě je obsypán tuhými plody velikosti našeho jablka. Pod rudou slupkou najdeme semínka obalená šťavnatou červenou dužinou osvěžující chuti. Ale je třeba je vybírat z bílé, hořké blány, která tvoří septa uvnitř plodu. Využívají se však nejen plody, ale celá rostlina. Z listů a ze slupek nezralých plodů se připravuje natrpklý, ale osvěžující čaj, Z kořenů a kůry se získává barvivo a neobyčejně tvrdé dřevo žluté barvy je oblíbené u truhlářů a architektů.

Na závěr jak z plodů snadno získat vynikající šťávu:

Jabko mírně zahřejeme, za mírného tlaku je poválíme na podložce, u kalichu mírně nařizneme a vzniklým otvorem mačkáme rovnou do sklenice.

Nebo zkuste kuře v omáče z granátových jablek:

Potřebujeme:

menší kuře

4 lžíce oleje

mletý pepř

2 lžíce másla

velká cibule

šálek vody na podlití

šálek nahrubo nasekaných vlašských ořechů

šťávu ze 2 pomerančů

šťávu z 4-5 granátových jablek

sůl

mletou skořicí

lžící krupicového cukru

2 lžíce mouky

½ lžičky kurkumy

Na oleji osmahneme drobně nakrájenou cibuli do světle žluta, přidáme ořechová jádra a za stálého míchání je krátce osmahneme. Vše zalijeme vodou, přidáme pomerančovou a granátovou šťávu, osolíme, přidáme skořici, kurkumu, cukr a krátce povaříme. Omyté, naporcované kuře osušíme a obalíme v mouce. Na pánvi na másle kuřecí porce po všech stranách opečeme, pak je vložíme do omáčky a dusíme doměka. Hotové naředíme podle potřeby trochou horké vody a podáváme nejlépe s rýží.

(Marhaníku se v literatuře také říká strom lásky v ráji – nebyl snad marhaník strom poznání a nebylo snad granátové jablko oním zapovězeným jablkem sváru Adama a Evy v Ráji? Bůh ví ...)

J.Knížková

Zdroj informací:

Wikipedie

Knihovnička zahrada

www.exoticke-ovoce.coajak.cz/

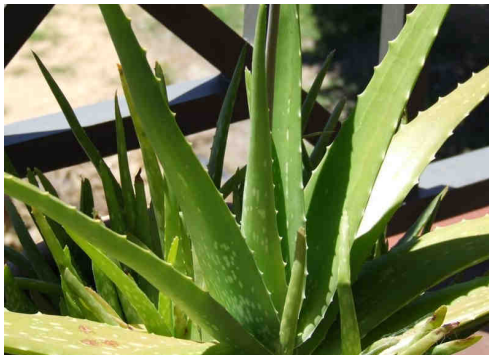
www.granatovejablko.cz

www.zahradnictvikruh.cz/

ALOE VERA DOMA V KVĚTINÁČI

Možná máte doma také exemplář sukulentu s převzatým latinským názvem *Aloe vera*. Velmi pravděpodobně se jedná buď o větší růžicovou aloe (*Aloe vera*), která má v průměru 35 cm i více, nebo o dosti běžnou *Aloe arborescens*, která netvoří přizemní růžici, ale vytahuje se do výšky a větví se. Má také sytější zelenou barvu. Jinak je aloe mnoho druhů, setkali jsme se i s celou sbírkou v rámci sukulentní zahrady na ostrově Ischia.

Léčivé účinky této rostliny znali již staří Egypťané, královna Nefretiti a Kleopatra využívaly šťávu z listu na omlazení pleti, další využití bylo při mumifikaci. Také bible zmiňuje, že Máří Magdalena potírala výtažky z aloe Kristovo tělo.



Aloe vera

Jak ji používat?

Zevně.

Gel. Dostanete jej v lékárně či bio prodejně. Účinky jsou mnohostranné.

- Urychluje hojení ran, omrzlin, popálenin a kožních infekcí.
- Léčí ekzémy, opary, zamezuje tvorbě lupů, pomáhá na štípnutí hmyzem.

V domácích podmínkách naříznete list a vyškrabete vnitřní dužninu lžičkou do misky. Na pokožku i problematické místo nanese te dužninu (nebo gel) a necháte působit 10 - 15 min. Pozor, opravdu jen dužninu, obal listu může naopak dráždit.

Olej. K ošetření pokožky s popáleninou: Vyškrábněte asi 50 g šťávy z aloe a smíchejte s 5 g ricinového oleje a 5 g lanolinu. Můžete ještě přidat 15 kapek eukalyptové silice. Tuto uklidňující a ozdravující směs uchovávejte v chladnu. Bude vždy po ruce, budou-li vás trápit kožní problémy.

Vnitřně.

Sirup. Snadno jej vyrobíte doma. Vylisujete asi 50 g gelu z listu a přidáte stejné množství cukru. Směs rozmixujete a povaríte 10 min. na mírném ohni. Malá lžička sirupu zalitá vodou je ráno skutečným životabudičem.

Detoxikační bomba. Účinky znásobíte, zkombinujete-li aloe s dalšími bojovníky proti zanesení organizmu. 10 g gelu z listu smíchejte s odšťavněným jablkem a červenou řepou. Můžete přidat i lžičku nastrouhaného zázvoru či křenu. Užívejte 2x týdně, nápoj vám pomůže detoxikovat organizmus a nastartovat ho do podzimních dnů.

Dobré trávení. Aloe harmonizuje trávení, léčí zácpu i střevní potíže, pomáhá odstranit nadýmání a nechutenství. Stačí půl čajové lžičky ráno. Ale nehodí se pro těhotné, při gynekologických problémech, při hemoroidech a nemocných ledvinách.

Zuby. Aloe pomáhá při pooperačních stavech, po extrakci zubu a při citlivých dásních. Gel rány rychleji zahojí. Pomáhá i při aftech. V lékárně vám nabídnou gely s aloe vera speciálně pro ústní hygienu.

Osvěžující limonáda vám dodá vitalitu. Polévkovou lžici gelu smíchejte se dvěma lžicemi citronové šťávy a lžící medu, popřípadě lístky máty. Zalijte litrem a půl vody a zamíchejte. Konzumaci ale nepřehánějte. Po dvou týdnech užívání vnitřně je dobré dát si na měsíc pauzu.

Maska na vlasy. Aloe vera vrátí vlasům hebkost a sílu, zabraňuje lámavosti a léčí i suché vlasy bez vitality. Rozmixovaným gelem v množství asi 100 ml vlasy po umytí i pokožku důkladně potřete, zabalte do ručníku popř. igelitové čepice a nechte působit asi 15 minut. Následně vlasy opláchněte. Pokud vás trápí lupy, zabal vám také pomůže.

Jak aloe pěstovat?

Aloe potřebuje hodně světla, ale ne příliš přímého slunečního záření. Prospívá jí lehká půda a stačí zalévat jednou týdně. V zimě je dobré květináč s aloe umístit do chladnější místnosti s dostatkem světla. Znáte-li někoho, kdo aloe pěstuje, požádejte ho o odřezek, po dvou dnech ho zasadte do směsi písku a kvalitního kompostu. Budete mít jak krásnou dekorativní rostlinu, tak živou lékárníčku vždy po ruce.

Z.Holancová

JÍCHA – zahradnická alchymie

Z čeho

Na jíchů se hodí: kopřiva dvoudomá
kostival lékařský
smetánka lékařská
bez černý
česnek

Jak na to

Do plastové nebo dřevěné nádoby nasekáme rostlinný materiál, zalijeme vodou a necháme kvasit za občasného promíchání. Asi za 3 týdny kvašení skončí a můžeme jíchů používat – výhradně zředěnou!

Zákvas – to je ještě nehotová jíchů, používá se již asi za týden.

Výluh za tepla – připravuje se jako čaj.

Výluh za studena – byliny se přelijí studenou vodou a nechá se stát asi 24 hodin.

Použití

Kostival, kopřivy: 1 kg čerstvých bylin na 10 l vody. Posiluje, vhodné pro zeleninu.

Smetánka: 2 kg čerstvých listů a květů na 10 l vody. Podporuje růst, zlepšuje kvalitu plodů, vhodná pro ovocné stromy.

Černý bez: 1 kg čerstvých listů na 10 l vody. Proti krtkům a krtonožkám.

Česnek: ½ kg drcených stroužků na 10 l vody. Zálivka proti houbovým chorobám.

70 g česneku na 1 l vody, po několika hodinách jako postřik.

KLUBOVÝ ŽIVOT

SEKCE KRÁSNÁ ZAHRADA

Přednášky kurzu „Krásná zahrada“ podzim 2015

7.11.2015 10⁰⁰ hod. Ing. Ivo Našinec: Travní druhy, travní směsi a péče o trávníky

13⁰⁰ hod. Ing. Miroslav Ezechel: Nahosemenné rostliny ve fotografii

5.12.2015 10⁰⁰ hod. Petr Horáček: Významné stromy zámeckých zahrad – nové poznatky

13⁰⁰ hod. Vladimír Fröhlich: Léčivé rostliny a kořen

PODZIMNÍ SETKÁNÍ členů Hortiklubu se koná 28. listopadu 2015.

- 9⁰⁰ hod. – Zahájení a klubové zprávy
10⁰⁰ hod. – Přednáška Ing. Ivana Dvořáka: Ovoce kolem nás

Přednášky i podzimní setkání Hortiklubu se konají v Krajinově posluchárně PŘFUK Praha 2, Benátská 2.

SEKCE ARANŽOVÁNÍ

Upozornění na přidáné termíny 14.10.2015 a 18.11. 2015!

Termíny podzimního aranžování jsou domluveny na:

- 14.10.2015** Předvádění podzimních dekorací
20.10. Vlastní výroba podzimních dekorací
18.11. Předvádění adventních dekorací
24.11. Vlastní výroba adventních dekorací

Aranžování vede př. Ivana Fantová (tel. 732 666 700) v Rokycanově ul. od 16⁰⁰ hod.

J. Melicharová
(tel. 606 929 818)

* * * * *

Jubilea 2.poloviny roku 2015

Ve druhé polovině roku se dožívají kulatých nebo polokulatých narozenin tito členové Hortiklubu :

Davídková Eva
Ducháček František

**Výbor Hortiklubu přeje jubilantům vše nejlepší,
hodně zdraví a pohody.**



Za věcnou správnost příspěvku ručí autor a redakční rada si vyhrazuje příspěvky krátit, stylisticky upravit a po dohodě s autorem eventuelně i doplnit.

Uzávěrka Zpravodaje č.134 je 29.11.2015.