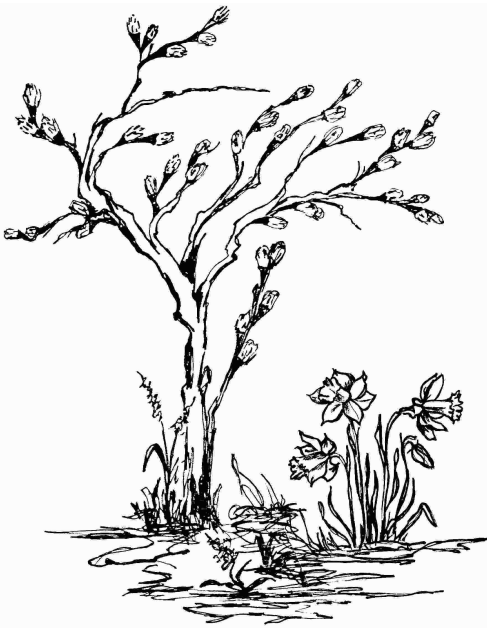


# Z P R A V O D A J

č. 135



*Hezké jaro vám všem*

duben 2016

Vychází 3x ročně

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

Soňa Neumannová a Dana Velebová

Kresby: Marie Tvrdková

Tisk: Tiskárna J+H, Praha 3

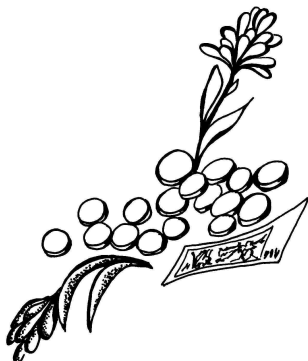
Techn. zpracoval: Jan Heřmánek

Internet: [www.czsos.cz/hortiklub](http://www.czsos.cz/hortiklub)

## BÝT ČI MÍT

*Být či mít. To je ta otázka. Co je ducha důstojnější - být či mít ?*

*Aby bylo jasné - být - tedy existovat, případně být i šťastný, anebo mít – tedy vlastnit, a to co nejvíce a proto být šťastný? K tomu, abychom mohli žít, potřebujeme mít nutně určité finance, abychom si mohli zaplatit základní potřeby k životu, to je nesporné. Ale nepotřebujeme luxus. Obstarávání hmotných potřeb až do nadbytku, nemůže být cílem našeho života. Ostatně nebezpečí, že bychom žili v bídě a chudobě v našich krajinách běžně nehrozí.*



*Ale co by mohlo hrozit, je zničení životního prostředí, které nutně potřebujeme pro náš život. Jedině udržením a stálým zlepšováním tohoto můžeme žít zdravý a šťastný život. Proto by se mělo úsilí o zajištění zdravého životního prostředí stát jedním z cílů našeho života.*

*A nezapomínejme, že v přírodě souvisí všechno se vším.*

*Tak malý příklad: Proč nám lidem i naší půdě chybí fosfor? Jíme různé doplňky stravy, hnojíme půdu. Chybí nám v přírodě velrybí trus, protože se v minulých dobách nezřízeně vybíjeli velryby. Velrybí trus je totiž tekutý, protože kytovci se živí tučnou stravou, jejich výkaly jsou tudíž lehké a drží se u hladiny. Jejich konsumentem je plankton (řasy a drobní korýši) a ten je právě nejnižším stupněm dalšího potravinového řetězce. Část vrchní vody je také příbojem vyplavována na pevninu, tudíž do půdy. Dle odhadu vědců z Oxfordu velryby v minulosti přemístily svými výkaly 340 milionů kilogramů fosforu ročně, dnes už je to asi jen dvacet dva procent tohoto množství. To je jen jedna ukázka vlivu přírody na náš život.*

*Tedy závěrem na naši původní otázku: abychom mohli být (a žít šťastný život) musíme k tomu nutně mít zdravé životní prostředí.*

Soňa Neumannová

## JAN BÖHM - zahradník z Blatné

Starobylý rod Böhmů se v jihočeské Blatné usadil již v roce 1793, kdy přišel první Jan z rodu Böhmů, povoláním varhaník. Jeho bližší i vzdálenější příbuzní se opakovaně uplatňovali jak na poli umění tak jako zahradníci. Počínaje pražským Karlem Böhmem (1869-1946) sílí v rodu zahradnická tradice. Další z Janů Böhmů, syn Jana Nepomuka Böhma, narozený v Praze 25.11.1888, přišel do Blatné a v roce 1914 založil své první růžové školky. Zahradnickou praxi získal v růžových školkách v Německu a Francii, kde snil o vybudování vlastního růžařství. Ale v zápětí vypukla první světová válka a musel nastoupit vojenskou službu. Na italském bojišti byl těžce raněn a poté vojnu dokončil jako vojenský zahradník u zákopnického oddělení poblíž Bratislavy.

K splnění svého snu se tak dostal až roku 1919. Tehdy na pronajatém pozemku poblíž Řečice začal budovat svůj závod a pustil se do šlechtění divoce rostoucích růží a jejich šípků. Všiml si, že v okolí Blatné se daří divoce rostoucím šípkovým keřům. Vykopával je po stráních a mezích a začal s jejich šlechtěním. Brzy se dostavil první úspěch. Jeho růže vypěstované v drsných podmínkách byly odolné vůči škůdcům, chorobám i mrazům. (Růžař Miloslav Šíp ze Skaličan říká, že dodnes jsou některé z jeho růží velmi oblíbené a srovnatelné s moderními druhy).

V prvním roce vedle své specializace na růže, byl nucen také pěstovat zeleninu na 2 ha pozemků. Ale již ve druhém roce sklízel své první vypěstěné růže, které bez potíží prodal a ještě zdaleka neuspokojil poptávku. Vedle práce na pozemcích po večerech pracoval na odborných článcích pro různé časopisy. Vydával „Ročenku a ceník Böhmových růžových podniků v Blatné, městě růží“.



V roce 1921 koupil pozemek hraničící s blatenským nádražím a získal tak svůj první vlastní. V dalších letech se růžové sady rozrůstaly tak, že v roce 1931 vlastnil již 32 ha a tak patřily k nejrozsáhlejším růžovým plantážím v Evropě. Dobré jméno firmy se rychle šířilo a tím byl zaručen odbyt výpěstků, které byly rozesílány nejen do vnitrozemí, ale i do ciziny.

Závod utěšeně rostl a přikupoval další pozemky.

V roce 1925 se Jan Böhm zúčastnil Masarykovy výstavy růží, pořádané Svazem československých zahradníků v Průmyslovém paláci v Praze. Výstavu tehdy osobně navštívil prezident T.G.Masaryk. Mezi 4000 růžemi byly vystaveny i novinky českého pěstění jako „Hvězda Prahy“ a „Máňa Böhmová“. Jeho růže nesly obvykle jména známých osobností, např. Lída Baarová, Božena Němcová, Alois Jirásek, nebo členů jeho rodiny.

Jan Böhm uvedl v meziválečném období na trh více než 50 svých růžových výpěstků.

Uvádí se, že vyšlechtil celkem 70 růží a množil až milion keřů ročně.

Jeho růže dostávaly řadu ocenění např. 14 zlatých medailí.

V roce 1950 byly Böhmovy růžové školky znárodněny a zapojeny do Komunálních služeb města Blatná. Tehdy byl zaznamenán silný pokles produkce.

Byla mu také znárodněna krásná rondokubistická vila ve Fügnerově ulici v Blatné, kde žila jeho rodina od roku 1924 a kterou koupil Jan Böhm od stavitele Jana Komance.

(Po restituci se vila vrátila do soukromých rukou, ale prošla ne příliš citlivou opravou, která připravila její rondokubistickou fasádu o jemnost původních detailů.)

Od 1.1.1976 byly blatenské školky součástí Okresního podniku služeb Strakonice.

Dnes nezbylo z růžových školek vůbec nic.

Ale některé Böhmovy růže se dodnes zachovaly v evropských rozářiích nebo u soukromých sběratelů. Jsou to např.:

„Máňa Böhmová“ – bílá pnoucí růže vyšlechtěná v r. 1925

„Böhmenrose“ – velkokvětá růžová z r. 1935

„Böhmův triumf“ – velkokvětá tmavě červená z r. 1934

Některé z růží vyšlechtěných Janem Böhmem dnes nabízí růžařství ve Skaličanech. „Vzhledem k tomu, že Skaličany jsou spádovou obcí města Blatná, považuji za samozřejmé, abych měl Böhmovy růže. Znamená to pro mě i jisté poděkování tomuto šlechtiteli, jehož práce si velmi vážím“, říká majitel růžařství Miloslav Šíp. (Růžové a okrasné školky, Skaličany 4, 38801 Blatná, email: [ruzeskalicany@seznam.cz](mailto:ruzeskalicany@seznam.cz)).

Blatná díky Böhmovým růžím získala přídomek „město růží“. Ale platí to pro město stále? Záhony růží sice ve městě tu a tam jsou, ale květinová výzdoba města se neliší od výzdob jiných měst. „Jestli tady ještě jsou původní odrůdy růží? Nevím, ale růže z města nevymizely“ říká místostarosta Blatné. Böhmův dům, který koupil v r.1924, má soukromého majitele a je v něm veterinární ordinace. Ulice u něj dostala název Böhmová.

Ale město Blatná nemá ani svoje zahradnictví.

Bude ve městě ještě někdy kvést růže“Blatenská královna“ nebo krvavě červená „Blatná“?

Výsadba proto závisí jen na jejích obyvatelích.

*J.Knížková*

Zdroj informací:

*Známé osobnosti města Blatná*

*Známé vily Jihočeského kraje*

*Wikipedie*

## **CLEMATIS**

Úvodem pár slov k popínavým rostlinám všeobecně.

Můžeme je dělit různým způsobem do skupin. Například podle původu: divoce rostoucí u nás, jednak původní a zdomácnělé. Dále zahradní, tj. tradičně pěstované u nás, a exotické, které naše klima nesnesou a hodí se do skleníku nebo zimní zahrady apod.

Které rostou u nás divoce? Jistě se vám vybaví břečťan, chmel, loubinec, přísavník opletka, réva. Z bylin pak různé svlačce, například. Je to i jediný

plamének, tzv. plotní. Je celkem nenápadný květem, ale koncem léta nás zaujme svými „vlasatými“ oplodími (*Clematis vitalba*).

Pro tentokrát bych se chtěla zaměřit na rod *Clematis*, resp. jeho zahradní hybridy. Jde o rostlinu velmi oblíbenou, která nadělá tolik „parády“ a mnoho místa nepotřebuje, takže se hodí i do malinké zahrady.

### Stanoviště

Plamének potřebuje oporu a slunné, nebo alespoň polostinné stanoviště. Měli bychom mít na paměti zásadu „hlava na slunci, nohy ve stínu“. Toho lze někdy dosáhnout tak, že k plaménku přisadíme např. nějaké letničky, které rychle vyrostou a zastíní spodní část plaménku.



*Clematis sp.*



*Clematis sp.*

*Clematis* sázíme do dobré, výživné a humózní půdy s pH 6-7. Měla by být hluboko prokypřená, prospěje drenáž na dno jámy. Asi 50x50 cm. Rostlinu umístíme do jámy tak, aby byla 5 – 7 cm hlouběji, než v kontejnerku. Je také dobré přidat k sazenici proleželý hnůj nebo kompost.

Podobně hnojíme každý druhý rok na podzim (listopad). Je-li půda dost humózní, můžeme přihnojit cereritem, a to každý rok. Pokud máte kyselější půdu, přihodte občas k rostlině starou omítku.

Plaménky jsou vděčná rostlina ke kombinaci s růžemi. Jejich výhodou je pak široká škála barev a odstínů.

Můžeme si tudíž vybrat barevnou kombinaci, která se nám líbí.

Cílem šlechtitelského snažení je také prodloužit dobu kvetení. Některé plaménky vykvétají dosti časně zjara, kvetou asi 2 měsíce, pak mají pauzu, a opakují kvetení v srpnu a září. Jiné vykvetou o něco později a kvetou i do října. S tím souvisí vhodný řez – ten bývá pro mnohé zahradníky problémem. Rady v tomto ohledu přehledně vysvětluje zkušený pěstitel plaméneků z Liblice nad Cidlinou pan Dufek.



*Clematis florida Sieboldiana*

## Skupiny:

1. *Clematis viticela* (vlašský)
2. *Clematis atragena* (c. *alpina*, c. *Macropetala*)
3. *C. texensis* (tulipánový květ)
4. *C. montana* (květ sasankový) – až 12 m
5. *C. orientalis* (skupina tangutica, žluté zvonky)
6. Bylinné plaménky (květ zvonkový převislý)
7. Botanické druhy (květ 1 – 5 cm, výška až 10 m; 250 druhů)

Hybridů je tisíce, údaje se liší.

Řezové skupiny podle pana Dufka:

### Skupina 1 – bez řezu

Kvetou od dubna na zralém loňském dřevě. Řez nepotřebují. Chceme-li rostlinu prosvětlit, provedeme jednou za čas hluboký řez. Tím ji také zmladíme. To je vhodné hned po odkvětu.

### Skupina 2 – slabý řez, asi 150 cm nad zemí

Řez lze provést na konci podzimu nebo než začne rašit. Odstraní se zdravé lupeny na výhonu a řez provedeme 10-20 cm nad zdravým listovým úpatím. Tento typ kvete na loňském dřevě od května do června, po pauze opakuje kvetení v září.

### Skupina 3 - silný řez

Tyto rostliny se seříznu 10 – 40 cm nad zemí. Řežeme buď koncem listopadu nebo na jaře (únor – březen) než začnou rašit. Tyto plaménky kvetou na letošních výhonech od července i později.

*Pan Dufek uvádí ve svém katalogu následující označení u nabízených rostlin: jednak číslo skupiny pro řez, jednak zkratku (viz níže) skupiny, která je základem křížení.*

j – *jackmanii*

f – *florida*

v – *viticela*

i – *integrifolia*

p – *patens*

d – *diversifolia*

l – *lanuginosa*



*Clematis Omoshira*

Závěrem dovoluji moje postřehy s plaménkem. Udivuje mne dlouhověkost rostliny. Mám na chalupě plamének, který sázela moje maminka v roce 1966, jde zřejmě o typ *jackmanii*. Nemá žádnou zvláštní péči, řezala jsem ho spíše „intuitivně“. Stále kvete, i když trochu zdegeneroval a květy jsou drobnější. Letos ho určitě zmladím a dobře přihnojím.

Na zájezdu s Hortiklubem jsem byla okouzlena bujně rozrostlými plaménky, které pokrývaly i střechy záplavou drobnějších bílých nebo narůžovělých květů. Jednalo se o typ Montana. Jednu rostlinu jsem zakoupila – ovšem nepřečkala drsnou zimu u nás ve výšce 620 m.n.m.

Z.Holancová

Čerpáno z:

Wikipedie

[www.clematis-dufek.cz](http://www.clematis-dufek.cz)

## Slivoně, slívy, švestky

Nevím jak vy, ale mně když se řekne slivoň, tak si představím nějakou švestku. Botanicky to sice pravda je, ale jen částečná. Botanické názvosloví je složité a obsáhlé a co je nejhorší – stále se mění. V ovocnářství, ale i okrasném zahradnictví, je rod slivoň významný pojem. Tak se na něj podíváme trochu podrobněji.

### Nejprve původ a historie pěstování

Původně byly slivoně rozšířené na Kavkaze, v Malé Asii a ve východní a střední Evropě. Pod Kavkazem se nachází oblast s největším výskytem planých typů slivoní a slív. Z Přední Asie se slivoňové odrůdy rozšířily do Řecka. Zakladatel pomologie Theophrast zmínil ve svém díle *Erga kai hémerai* (Práce a agrotechnické lhůty), pocházejícím z roku 287 př.n.l., 3 odrůdy slivoní. Od Řeků přešla znalost pěstování ovocných dřevin na Římany. Nejstarší římský agronom Cato



*Prunus domestica* - květ

popsal ve spise *De re rustica* (O záležitostech zemědělských) v roce 178 př.n.l. 9 odrůd slivoní. V době císařů římských Proba (276-282) a Diokleciána (274-305) byly vysazeny velké sady slivoní na březích řek Drávy a Sávy v Bosně. Od té doby je Bosna významným střediskem pěstování slivoní.

Na naše území byly jakostní druhy přineseny slovanskými kmeny. Tyto odrůdy byly na našem území, popřípadě po křížení s odrůdami přivezenými za Karla IV., dále selektovány a pod názvem švestky (zwetsche, quetsche), se rozšířily jednak do Německa a odtud dále do západoevropských států a také do Transylvánie do oblasti rumunského města Bystrica. Odtud se dále švestky šířily pod národními jmény po celém území bývalého Uherska (jako Bystrická



*Gabrovska*

slivka, Bistričanka, Prunul de Bistrita, Besztercei szilva), do zemí bývalé Jugoslávie (jako Madžarka, Požegača, Požeskinja, Bistričanka), dále do Polska (jako Wegierka) a na Ukrajinu (Vengerka).

Od konce 15. století se u nás domácí švestka pěstovala v rozsáhlejší míře, české švestky v té době dosáhly vedoucího postavení v tehdejší Evropě. Až do roku 1957 převyšuje počet slivoní počet jableoní zhruba o 1-2 miliony stromů. Celkem bylo slivoní 37,5% z pěstovaných ovocných stromů.

**Rod slivoň** – latinsky *Prunus L.* patří do čeledi růžovitých (Roseaceae). Je to rod velice obsáhlý a zahrnuje velké množství druhů užitkových i okrasných. Mezi okrasné, které tady zmíním pouze okrajově, patří např. bobkovišeň lékařská (*Prunus laurocerasus L.*) nebo střemcha obecná (*Prunus padus*). Mezi druhy užitím přechodné, tedy používané jako okrasné i užitkové, lze zařadit např. myrobalán třešňový (*Prunus ceracifera Ehrh.*), používaný jako okrasný, ale také jako podnož pro švestky, meruňky, broskvoně a samozřejmě také i jako užitkový pro plody (je často zaměňován za špendlík) nebo mahalebku obecnou (*Prunus mahaleb L.*), používanou jako okrasná rostlina i jako podnož pro třešně a višně.

Z klasických ovocných druhů patří do rodu slivoní broskvoň (*Prunus persica (L.) Batsch*), meruňka obecná (*Prunus armeniaca L.*), třešeň obecná (*Prunus avium L.*), višně (*Prunus cerasus L.*), mandloň obecná (*Prunus amygdalus (L.) Batsch*) a samozřejmě také naše švestka domácí (*Prunus domestica L.*), ale na její členění se podíváme trochu podrobněji.



*Čačanska leptica*

### **Švestka domácí**

Na našem území většina kulturních odrůd švestek geneticky vychází z druhu *Prunus domestica L.* První odrůdy této skupiny vznikly pod Kavkazem, kde se samovolně křížila trnka (*Prunus spinosa L.*) s výše zmíněným myrobalánem.

Z pomologického hlediska se odrůdy slivoní rozlišují podle vzrůstnosti a habitu stromů a podle znaků a vlastností plodů:

#### **I. subsp. insititia (L.) Poiret**

\* **slíva** (var. *juliana L.*), např. odrůdy Lalomita, Malvazinka, Opal. Patří sem i hojně rozšířená durance, botanicky slíva – u nás je registrovaná odrůda Vítek.

\* **špendlík** (var. *pomariorum Boutigny*), zde není registrována žádná odrůda, můžeme se setkat s odrůdou Katalánský špendlík, avšak velmi častá je záměna označení špendlík pro myrobalán. Naprostá většina planě rostoucích stromů



a keřů lidově označovaných špendlíky podél cest, na rumištích, na okrajích polí a ve starých zahradách jsou myrobalány, nikoliv špendlíky.

\* **mirabelka** (var. *cerea* L.), např. odrůda Nancyská nebo novější Bellamira. Tato skupina se vyznačuje často nízkým až kompaktním vzrůstem keřů nebo stromků, větévkami s kolci, menšími bílými květy a plody kulovitými, někdy podlouhlými. Dužnina je měkká. U mirabelek sladká a dobře oddělitelná od pecky, u slív většinou nakyslá a na pecce ulpívající. U špendlíků dužnina rovněž na pecce ulpívá, je však sladká až velmi sladká.

## II. subsp. *italica* Borkhausen

\* **renklóda**, lidově zvaná ryngle, např. odrůda Zelená renklóda, Altmanova nebo Wazonova. Stromy jsou většího vzrůstu, s větévkami bez kolců, s velkými zaoblenými listy a dělí se dále na:

- renklódy kulaté (var. *claudiana* Poiret) s většími bílými květy a plody kulovitými

- renklódy vejčité (var. *ovoidea* Martens).

Dužnina plodů renklód většinou na pecce neulpívá, je sladká, mírně až více aromatická, většinou tuhé konzistence.

## III. subsp. *oeconomica* Borkhausen – švestka, která se dále dělí na:

\* **pravé švestky** (var. *pruneauliana* De Candolle), např. odrůdy Domácí velkoplodá nebo Presenta a další.

\* **pološvestky**, které jsou mezi u nás registrovanými odrůdami zastoupeny nejpočetněji, např. odrůdy Tegera, Hanita, Čačanská lepotica, Valor, Herman, Stanley aj.

Rozdíl mezi těmito dvěma skupinami si uvedeme na konci.

\* **datlovky** (var. *mammilaris* Schübler et Martens)

\* **oválné švestky** (var. *oxycarpa* Bechstein)

\* **kulovité švestky** (var. *subrotunda* Bechstein)

Poslední tři jmenované však nemají velký význam, není u nich registrována žádná odrůda.

Rostliny této skupiny švestek jsou stromovitého vzrůstu, v mládí mají jejich větévky ostré kolce, později jsou však již bez kolců. Listy jsou podlouhlé se špičkou, květy nazelenale bílé, středně velké, plody podlouhlé až vejčité, dužninu mají tuhé konzistence, dobře oddělitelnou od pecky, v chuti jsou sladké, aromatické až velmi aromatické.

Rozdíl mezi švestkami a pološvestkami je tedy hlavně v květu a typu plodů.

**Pravé švestky** mají květy drobnější, korunní plátky zelenavě bílé, plody elipsovité, pecku zpravidla také úzce elipsovitou, dokonale oddělitelnou od dužniny. Dužnina je žlutozelená, velmi aromatická a velmi dobrá až výborná, zejména necháme-li je dlouho vyzrát na stromech.

**Pološvestky** mají květy výraznější, korunní plátky bílé, plody oválné, jejich pecka je elipsovitá a někdy může na ni dužnina slabě ulpívat. Chuť je průměrně někdy i více aromatická, dobrá, až velmi dobrá.

Závěrem je dobré zmínit, že při šlechtění mnohých odrůd v rámci rodu slivoň (*Prunus* L.) bývá využito křížení v rámci jednotlivých poddruhů (subspecií).

Například u švestky se využívá slivoň japonská (*Prunus salicina* Lindl. syn. *triflora* Roxb.). V praxi se vyskytují i tzv. mezidruhové kříženci (např. broskvomandloň *Prunus persica* x *Prunus amygdalus*), ale i další.

Pokud se týká vhodnosti použití jednotlivých skupin odrůd pro kuchyňské zpracování, všechny můžeme použít i pro přímý konzum. Všechno, co jde dobře od pecky, můžeme úspěšně kompotovat, ale i použít na vaření či pečení u nás velmi oblíbených povidel.



*Hanita*

Pro výrobu neméně oblíbené pálenky – slivovice – jsou vhodné všechny odrůdy, které jsou aromatické a obsahují hodně cukru. Mohou to být jak renklódy, zejména odrůda Zelená renklóda, tak mirabelky, např. Nancyská, ale i slívy – hlavně durancie. Ze švestek pak vybíráme převážně švestky pravé, ale lze využít i některé

pološvestky. Pro výrobu povidel a pro oblíbené sušení vybíráme z pozdních odrůd pravých švestek a pološvestek, volíme ty odrůdy, které mají vysoký obsah sušiny, cukrů a aromatických látek.

Samozřejmě volíme plody velmi dobře vyzrálé.

No a na závěr se s vámi podělím o výborný recept od mojí jaroměřské tety Lídy na povidla pečené v troubě - švestkovou klevelu:

3 kg vyloupaných švestek  
½ kg krystalového cukru  
1/8 litru 8% octa  
tlučený hřebíček

Vyloupané švestky zasypeme cukrem s tlučeným hřebíčkem, zalijeme octem, lehce promícháme a necháme 24 hod. v chladu proležet. Pak to pečeme v pekáči v troubě za občasného promíchání cca 2 hodiny na mírném ohni.

To vám jsou pak bramborové placky, lívance nebo buchty - jedna báseň!

Ještě na okraj poznámku o tom, čím vším se také byrokrati v Bruselu baví za naše peníze.

Působí sušené švestky jako projímadlo nebo ne? Nad touto otázkou se dohadovali úředníci z Evropského úřadu pro bezpečnost potravin a došli k závěru, že nikoli. Ovoce jako granátová jablka, bobuloviny a švestky podle nich neobsahují dost vlákniny. Britského europoslance Grahama Watsona ovšem tento absurdní závěr rozčílil natolik, že vyzval eurokomisaře odpovědného za zdraví Johna Dalliho k souboji v pojídání švestek, aby se o jejich účinku sám přesvědčil. Zda vůbec a kdy se duel konal nebo bude konat však zatím není známo.

*J.Knížková*

Čerpáno z:  
*Abeceda zahrady, Nečas T: Ovocnictví (2004)*

## Odrůdy švestek tolerantní k šarce

<u>Název odrůdy</u>	<u>Doba dozrávání</u>	<u>Sprašnost</u>
,Carpatin' poznámka: <i>velké plody elipsovité nesouměrné</i>	polovina srpna	cizosprašná
,Čačanská leptica' poznámka: <i>odrůda pološvestky</i>	před polovinou srpna	samosprašná
,Gabrovska' poznámka: <i>velké plody, náhrada za švestku domácí</i>	konec srpna	částečně samosprašná
,Haganta' poznámka: <i>velké plody</i>	polovina září	cizosprašná
,Hanita' poznámka: <i>odolná vůči brzkým jarním mrazíkům</i>	před polovinou srpna	samosprašná
,Jojo' poznámka: <i>plody sklízet až 2 týdny po zbarvení do modra</i>	konec srpna	samosprašná
,Presenta' poznámka: <i>vhodná pro výrobu marmelád a pálenky</i>	druhá polovina září	samosprašná
,President' poznámka: <i>potřebuje teplé oblasti</i>	polovina září	cizosprašná
,Stanley' poznámka : <i>pološvestka vhodná pro přímý konzum</i>	konec srpna	samosprašná

## Klíšťata od Vás utečou

Máme pro vás zaručený a vyzkoušený recept proti klíšťatům.

Návod na domácí biorepelent je přímo ze Švédska.

### **Náš rozmarýnový odvar neobsahuje žádné chemikálie!!**

Na přípravu potřebujete 1 sáček rozmarýnu, který koupíte v obchodě, jako přísadu do jídla, 1 litr vody a 1 lžíci bílého vinného octa. Do hrnce nalijte vodu a přiveďte ji do varu. Potom odstavte a vysypte do vody rozmarýn a nechte pořádně vylouhovat. Rozmarýn může být ve vodě, až do vychladnutí odvaru. Potom scedíme rozmarýn a přidáme 1 lžíci vinného octa. Přírodní repelent se přelije do sprejové lahvičky a uloží se do chladničky.

**Před každým výletem do přírody si nasprejujeme tělo, hlavně nohy od kolen dolů. Nasprejujeme si také obuv!!**



# KLUBOVÝ ŽIVOT

## ZÁJEZDOVÁ SEKCE

Autobusový zájezd do jižních Čech - 11.června 2016:

### Přírodní zahrady v jižních Čechách

**Odjezd je v 6<sup>30</sup> hod.** od hotelu ILF na Budějovickém náměstí, Praha 4.

Trasa zájezdu:

Plavsko u Stráže nad Nežárkou  
Zámek Stráž nad Nežárkou  
FLORIANUS Jindřichův Hradec, Pražská 1286/II – nákup rostlin  
Višňová 35 u Kardašovy Řečice – soukromá chalupa se  
zahradou arch. Kolkových

Návrat do Prahy okolo 20 hodiny. (Svačiny s sebou.)

**Cena zájezdu je 400 Kč, pro nečleny 420 Kč**

Vedoucí zájezdu: *Jarka Řeháková*

Tel. 226 210 194 (večer)

## SEKCE ARANŽOVÁNÍ

Termíny podzimního aranžování jsou zamluveny v zasedací místnosti v 1.patře, v Rokycanově ul. č.15 na tato data:

**25.10., 22.11. a 14.12.2016 vždy od 16<sup>00</sup> hod.**

S tématy na jednotlivé termíny vás seznámí vedoucí aranžování Ivana Fantová.

Tel.732 666 700, Mail: [i.j.fanta@seznam.cz](mailto:i.j.fanta@seznam.cz)

*Jarmila Melicharová*

## Jubilea

V druhé polovině roku 2016 se dožívají kulatých narozenin tito členové Hortiklubu:

Sajverová Anna

Vítová Sylva

**Hortiklub přeje jubilantkám hodně zdraví a pohody do dalších let.**



## Moji milí hortiklubáci,

dovoluji si vám všem alespoň touto cestou popřát do nadcházející sezóny našeho nejen zahradničení vše dobré, především hodně klidu, pohody a také hezkého počasí všude tam, kde jaro a léto budete trávit.

Tak tedy hodně slunce, vánku, vody a všeho dobrého, co sezóna přináší.

Na setkávání s vámi se zase s podzimem těší vaše tajemnice a odp.redaktorka Jitka K.

\* \* \* \* \*

## Víte co to je karob?

Karob jsou plody (lusky, nebo struky) stromu rohovníku obecného (*Ceratonia siliqua*) nazývané také ‚svatojánský chléb‘.

Plody rohovníku se pod názvem karob používají v potravinářství a ve Středomoří také ke krmení dobytka. Podle bible se karobovými lusky živil sv.Jan Křtitel na poušti, a udělal dobře. Nejen že mu to pomohlo přežít, ale získal kromě spousty energie z obsažených cukrů i důležité proteiny, velké množství vápníku a dalších minerálů.

Rohovník obecný je velký stálezelený strom, jehož domovem je Středomoří s centrem na Předním východě a pěstuje se zde více než 4000 let. Plodit začíná až po mnoha letech, ale pak plodí třeba až 100 let. Žádné sucho ho nezastaví.

Z lusků se mletím získává karobový prášek, nebo se trochu složitějším způsobem z něj vyrábí vynikající karobový sirup (Charoupomelo). Zmiňují jej cestovatelé již v 16.století, které již tehdy zaujal svojí sladkostí a příjemnou chutí. Nejvýznamnějším distributorem karobového sirupu je dnes Kypr. Proto je také nazýván ‚kyperským černým zlatem‘, protože byl pro tento ostrov významným zdrojem příjmů jako třeba dnes je ropa pro Arabské emiráty nebo pro Iry třeba Guinness, což jsou jistě mnohem známější ‚černá zlata‘.

Toto ale není jediná souvislost se zlatem. Zrníčka obsažená v lusku rohovníku mají totiž neobvykle stálou hmotnost (0,2g). Od hmotnosti těchto



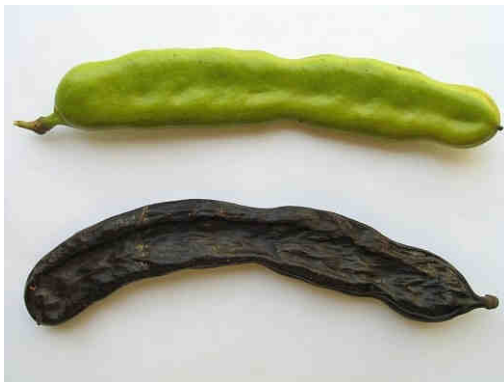
*Ceratonia siliqua*

semen byla ve starověku ustavena váhová jednotka zlata – karát, udávající čistotu a hmotnost zlata nebo drahých kamenů.

Semena dostala v arabštině jméno ‚kharrub‘, v řečtině ‚kerátion‘, z čehož vznikl náš karát (0,2g). V pozdním římském období vážila mince z ryzího zlata známá jako solidus 24 rohovníkových semen (asi 4,5 g). 24karátové zlato je tedy 100% ryzí, zatím co 12 karátů znamená, že slitina obsahuje pouze 50% zlata a p.

Plody rohovníku mají nasládlou chuť, neobsahují kofein ani jiné psychotropní látky a často se používají jako hypoalergenní náhrada mouky při bezlepkové dietě a ke kojenecké výživě. Slouží též jako náhrada kakaa v zákuscích a zmrzlínách. Lusk se konzumuje bez zrníček.

Na rozdíl od čokolády i neslazeného kakaového prášku obsahuje karob **17x méně tuku a žádný kofein**. Je bo-



*Plody Ceratonia siliqua*

hatým zdrojem vitamínů skupiny B, vitamínu A a kromě již zmíněného vápníku, kterého má 3x více než čokoláda, je bohatý na hořčík a draslík. Nezanedbatelné jsou i stopové prvky jako železo, mangan, chrom a měď. Z plodů rohovníku se také izoluje karobová guma, která je povoleným přírodním aditivem s číslem E 410.

Na chorvatském ostrově Mljet v Dalmácii se z plodů rohovníku vyrábí pálenka (Rakija do rogača).

Karob je přirozené sladidlo, které výborně nahradí čokoládu nebo kakao. Používá se při pečení koláčů či cukroví, skvěle se hodí jako poleva na ovoce, jogurty, do mléka, na pudinky.

Možnost užití karobu místo kakaa či čokolády, event. i místo mouky, uvítají hlavně alergici a také ti, co chtějí mlsat zdravěji.

Pozitivní účinky karobu:

- podporuje trávení a působí pozitivně při žaludečních potížích a průjmu
- reguluje hladinu krevního cukru
- rozpuštěný ve sklenici vody je energeticky pozitivní
- je zdrojem vlákniny, dokáže snižovat hladinu cholesterolu
- používá se při výrobě bezlepkových potravin pro celiaky
- pro vysoký obsah vápníku se užívá i při osteoporóze.

*J.Knížková*

## **Mravenci? Rybenky? Zbavte se jich levně!**

V každé domácnosti se občas objeví nějaký ten nevídaný hmyzí host. Poradíme vám, jak s nimi jednoduše, a navíc i ekologicky skoncovat.

Na řadu domácích škůdců existují nejrůznější chemické spreje a „traviče“, ale ne vždy jsou v bytě použitelné. Není divu, že tam, kde jsou malé děti nebo se skladují potraviny, se vám do žádné chemie nechce. V těchto případech můžete škůdce likvidovat mnohem šetrněji. Vystačíte si s tím, co máte běžně v kuchyni. V zásadě ale platí, že pokud nějakou havěť objevíte, začněte ji likvidovat ihned, jinak se vám v bytě rozmnoží.

### **Mravenci**

Když vám do bytu vlezou mravenci, není lehké se jich zbavit. Většinou na ně nezabírají žádné chemické postřiky nebo prášky, a když ano, tak jen dočasně, po chvíli se objeví znovu. „Mravenci se shlukují ve skupinkách podél oken, dveří, pod fasádou a postupně se snaží migrovat až do domu. Tam se vyskytují poblíž topení, stoupaček a parapetů, dokonce se dovnitř dostávají i digestoři“, říká Hanuš Wágrer z Hygienické a technické správy objektů.

#### ***Jak na ně?***

Věděli jste, že mravenci nesnášejí vůni hřebíčku, badyánu nebo skořice? Jestliže koření nasypete na jejich oblíbená místa, odtáhnou pryč a zpátky se už nevrátí. Vám přitom v bytě zůstane krásná vánoční vůně.

Stejně účinky má i pepř, sůl nebo pálivá paprika nasypaná do mravenčích cestiček.

Na škodu nebude ani to, když budete po dobu mravenčího trápení celý byt vytírat octovou vodou.

A ještě jedna protimravenčí rada: jestliže vás navštěvují mravenci, dávejte si pozor na rozsypaný cukr nebo drobečky na podlaze, po tom jsou totiž mravenci přímo posedlí.

### **Rybenky**

Milují vlhkost, a tak je jejich útočištěm koupelna a záchod, a to i přes veškerou čistotu. Svým pohybem připomínají plovoucí rybičky a věfte, že jsou neskutečně rychlé.

#### ***Jak na ně?***

Co rybenky opravdu nesnášejí, jsou určité vůně! Provoňte si koupelnu i záchod vanilkou, levandulí či citrusy. A máte po problému! Výborné jsou k tomu esenciální olejčky, kdy stačí pár kapek na vatičku a v místnosti pak nechat vůni uvolňovat. Po pár dnech nebude po rybenkách ani stopy.

### **Moli**

Ať už moučník nebo šatník, je úplně jedno, jaký druh molů se u vás doma uhnízdil, žádný z nich není důvodem k radosti. Nejprve o těch moučných. Přinesete si je většinou domů s nákupem. Proto se vyplatí už v obchodě všechno důkladně prohlédnout. Zdržují se hlavně v mouce, strouhance, krupici a všem sypkém, dále v čokoládě, rýži, objevit je můžete i v sušených plodech – v ořechách, ovoci nebo v houbách. Mouku je lepší vždy prosít. Zbavíte se larev molů, a navíc z provzdušněné je i lepší těsto.

Jak je to s napadenými potravinami, nám vysvětlil RNDr. Jan Votýpka z přírodovědecké fakulty Karlovy univerzity. „V potravinách napadených moly najdete výkaly v podobě malých kuliček, jemná hedvábná vlákna utkaná housenkami, zbytky zámočků a další hmyzí pozůstatky. Samy o sobě nejsou infekční, po konzumaci takto znehodnocených potravin by se vám nemělo nic stát. U citlivých lidí ovšem mohou tyto hmyzí zbytky vyvolat i alergii.“

Zachovejte se tedy nekompromisně a při prvním náznaku jejich výskytu je vyhubte, jinak vezmou vaši spížírnu útokem.

### **Jak na ně?**

Nesnášejí vůni bobkového listu. Stačí pár kousků rozmístit do regálu nebo do skříněk, a máte od nich pokoj.

Na ty šatní platí zase levandule, nejlepší je čerstvá. Svažte z ní kytičku a zavěste do skříně. Kdo tuto možnost nemá, vezme zavděk i sušenými kvítky.

### **Mouchy**

Je jich všude plno, kladou vajíčka, kde je napadne, nepříjemně vám v noci bzučí v pokoji...ale víte, že je odpuzuje třeba obyčejná pažitka?

### **Jak na ně**

Stačí dát na okno květináč s pažitkou, a máte klid.

Jindy můžete v bytě zapálit citrusové vonné olejíčky nebo svíčky s vůní citrusů. Po takovém aroma mouchy zrovna neprahnou.

Dejte na stůl misku s hřebíčkem a zalijte ho vodou

### **Octomilky**

Vinné mušky neboli octomilky jsou maličké hnědočervené potvůrky, které přitahuje všechno, co je nakyslé nebo nahnílé, a tam snáší vajíčka. Pokud nezasáhnete včas, máte jich během pár dnů doma celou armádu.

Zkuste to chvíli vydržet bez chemie. Uvidíte, že to jde!

### **Jak na ně?**

Na kuchyňskou linku postavte misku s octem. Mušky se na něj nalákají a utopí se.

Nesnášejí vůni hřebíčku, tak jim ho po bytě pěkně naservírujte.

Osvědčená je i takováto past: do igelitového sáčku dejte kousek přezrálého banánu, pevně ho uzavřete a nadělejte do něj nůžkami z manikúry malé dírky. Octomilky do něj vletí, ale ven cestu nenajdou.

Poletují-li vám mušky kolem květináče, pak do hlíny zapíchněte stroužek česneku. Za pár hodin už květinu obtěžovat nebudou.

Určitě to nejsou všechny rady, které na domácí škůdce platí. Máte-li vy nějaké své osvědčené, napište nám o nich.

Nevím jak vám, ale mě se zdá, že loňský rok bylo všude hlavně přemravenčeno, v zahradách především. Rozdělte se s námi, s jakým úspěchem jste s nimi vloni bojovali a co nového a účinného jste na ně v našich obchodech objevili.

---

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.136 je 28.8.2016.