

Z P R A V O D A J

č.137

*Přejeme vám všem
v klidu prožitý rok 2017*



leden 2017

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.zahradkari.cz/szo/hortiklub

Na prahu nového roku

Je tu chvíle, kdy se ohlížíme po roce končícím a hodnotíme. Byl to dobrý rok? Co přinesl dobrého a co špatného? Jak už to bývá, od každého něco. A bez rovnováhy, to už u každého individuálně.

Pro nás zahrádkáře v rytmu přírodního střídání ročních období. Minulý rok byl bez přírodních katastrof, žádné povodně ani extrémní sucho, naštěstí. Žádné velké pohromy pro naši přírodu a pro naše zahrady. Z toho, co se událo ve světě, mnoho optimismu čerpat nelze, ale naše zahrady jsou nám zdrojem i drobných radostí a stability, z nich lze energii čerpat. A také ze setkání s dobrými a přátelskými lidmi, jejich nadšení na nás přeskakuje jako jiskry

Chtěly bychom v letošním roce zkusit některé drobné změny a především větší publicitu naší klubové činnosti. Chceme inovovat naše webové stránky doplněním čerstvých informací a našich plánů, nových fotografií a pokusit se publikovat na více místech naší přednáškovou činnost. Byly bychom rády, aby vás vybraní přednášející zahrnovali užitečnými a fundovanými informacemi ze své praxe a také zprávami z cest po zajímavých koutech naší modré planety a abyste na naše programy chodili v počtu hojném a rádi.

Uděláme pro to opět vše, co umíme.

Myslíme, že až na drobné výjimky se nám minulý rok v Hortiklubu hodně dobrého povedlo ve všech sekcích naší činnosti. Poznali jsme zajímavá místa a ještě zajímavější lidi. Budeme se snažit s nimi neztratit kontakt a také objevovat lidi nové, zajímavé a nadšené pro vše, co se zahrady a jejich úprav týká.

**Za redakci Zpravodaje a výbor klubu
přejeme vám všem do nového roku 2017
především hodně a hodně zdraví,
síly a životní pohody v osobním
i společném klubovém životě.**

výbor Hortiklubu

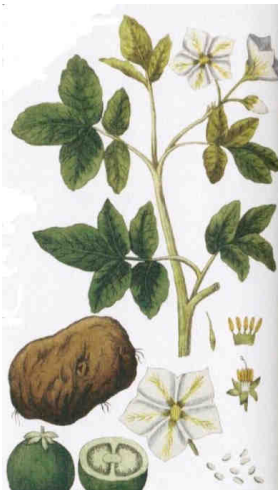


Rostliny, které podstatně ovlivnily život člověka

Víme z historie, že rostliny hrály tu zásadní roli při utváření života na zemi tím, že svou asimilací (fotosyntézou) vstřebávají oxid uhličitý a uvolňují kyslík, který ke svému životu veškerá fauna potřebuje. Bez zelených rostlin by neexistoval život na zemi. Historie rostlin je proto delší než ta naše. Zatímco rostliny osídlují naši planetu již 470 milionů let, naše historie je stará jen asi 3 miliony let.

Kromě životadárného kyslíku nám však rostliny poskytují i další věci nutné pro náš život a o těch chceme mluvit nyní trochu podrobněji. Poskytují nám palivo, potravu, nápoje, přístřeší, léky, vůně a krásu a tak dále. Inspirovaly nás k zakládání botanických zahrad i k jejich návštěvám, ale také k pěstování řady rostlin na našich vlastních zahrádkách.

Já považuji za nejdůležitější rostlinu pro naši výživu **brambory** (*Solanum tuberosum*). Původem jsou z And z Jižní Ameriky, odkud je přivezl do Evropy Kolumbus. Pěstování brambor se velmi rozšířilo, protože se dají pěstovat i v chudých a podhorských půdách. Staly se tak výživou chudých. Brambory řadíme mezi zeleninu hlavně pro jejich vysoký obsah vitamínu C. Kromě toho však brambory dávají na jednotku plochy vyšší obsah škrobu než jakákoliv obilovina. Inkové pěstovali brambory spolu s kukuřicí. Odtud je španělští dobyvatelé spolu s jinou kořistí přivezli do Evropy. Otázkou tedy zůstává, zda mělo větší cenu ukořistěné zlato či brambory, které nejednou zachránily Evropany před hladomorem. Všechny zelené části brambor jsou však jedovaté, tudíž nepoživatelné. Samotné hlízy obsahují 18% sacharidů, 2% bílkovin, malé množství draslíku a asi 78% vody. V kuchyni se dají zpracovat na mnoho způsobů, staly se tedy pro mnohé lidi základem jídelníčku.



Další rostlinou, která má podstatný vliv na člověka, je **pšenice setá** (*Triticum aestivum*), ze které se peče chléb a ostatní pečivo. Je to obilovina (vzpřímené rostoucí tráva) původně z Blízkého východu a Malé Asie.



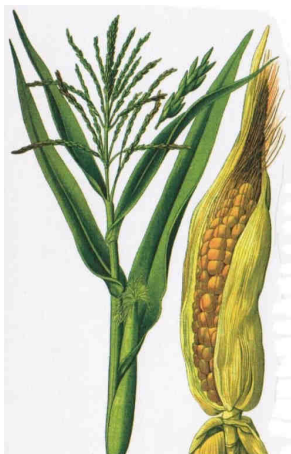
Obiloviny jsou pro člověka nejdůležitějšími rostlinami na světě. Každé zrníčko je pečlivě zabalenou zásobárnou výživných škrobů, bílkovin, minerálů a vitamínů. Předností obilí je nejen, že je jedlé, dá se také dobře převážet a skladovat. Z mletého obilí (mouky) se peče chléb. V hrobech starého Egypta se našly bochníky staré 5 000 let. Byla to pravděpodobně právě pšenice, kterou lidé doby kamenné pěstovali jako první – od té doby nakrmila většinu lidstva a jejich domácí zvířata. Kromě toho pšeničná pole výrazně přeměňovala ráz krajiny. Do vesnic přibýly nové stavby jako mlýny, stodoly, sýpky a sila na zpracování a uskladnění pšenice.



Kromě pšenice je nejdůležitější obilovinou **rýže setá** (*Oryza sativa*), která poskytuje potravu skoro polovině světa, tedy více než 3 miliardám lidí. Pěstuje se hlavně v Asii, kde je hlavní součástí jídelníčku. Na suchu se pěstuje rýže tak jako pšenice, ale více než 90% rýže se pěstuje na rýžových polích ve vodě, to znamená v uměle zavlažovaných polích. Jestliže jsme říkali, že pšeničná

pole změnila ráz krajiny, tak zavlažovaná terasovitá rýžová pole ovlivnila krajinu ještě více a dodala asijské krajině její typický ráz. Nejstarší jsou rýžová pole v Koreji a v Číně. Většinou tvoří stupňovité terasy pokrývající svahy hor. Pole jsou ohraničena nízkými hrázemi a zalita vodou. Každé jaro se hráze opravují a v květnu se rýže sází do čerstvě zatopených políček. Rýže se sklízí v září. Někde se sklízí i dvakrát do roka. Před prodejem se rýže ještě suší na slunci. Své povídání o rýži zakončíme starým čínským příslovím: *“Pokud plánuješ na rok, zasaď rýži, pokud plánuješ na 10 let, zasaď strom, pokud plánuješ na celý život, vzdělávej lidi.”*

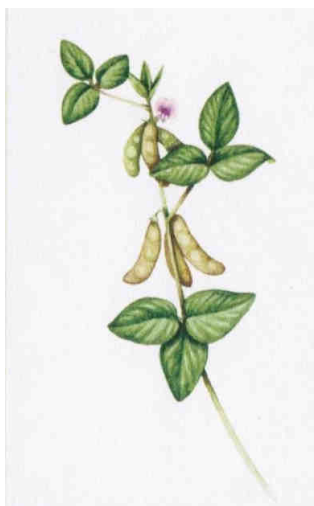
Další důležitou obilninou je **kukuřice setá** (*Zea mays*), hned po rýži a pšenici. Než doplula lodí do Starého světa, dala sílu největším civilizacím



Ameriky Toltékům, Aztékům, Mayům a Inkům. Toto zrno dobře posloužilo lidem i dobytku. Kukuřice se vysévá každý rok, po 3 až 5 měsících vykvete. Nejprve vyrostou samčí květenství na vrcholu rostlin. V úžlabí listů níže na stonku vyrůstají samičí květy, jejichž blizny jsou patrné jako jemné hedvábné „vlasy“. Vítr je opyluje pylem z výše kvetoucích samčích květů. Ztlustěný klas, tedy palice, je uchovávan v pochvách z listenů a obsahuje mnoho řad žlutých obilek. Každá rostlina nese dva i více klasů. První pěstovaná kukuřice nejspíše rostla v jihozápadním Mexiku. Botanik Carl von Linné tušil její velký potenciál, a proto ji nazval *Zea*

(původ života) *mays* (naše matka). Z kukuřice se může péct i chléb.

Od venkovské zeleniny ve starověké Číně a Japonsku až k hlavnímu zdroji bílkovin pro všechny vegetariány slouží **sója luštinatá** (*Glycine max*). Jedná se o jednoletý keř, dosahující výšky až dva metry. Sója sloužila lidem od nepaměti jako náhražka za maso a mléko. Vyrábí se z ní sýr zvaný tofu. Semena lze použít čerstvá, naklíčená, fermentovaná nebo sušená. Je možné také konzumovat celé lusky. Z drcených bobů smíchaných s měkkou vodou se vyrábí tzv. sojové mléko, které však se skutečným mlékem nemá nic společného.



V nejstarších dobách lidé neznali cukr, a to do té doby, než objevili sladkost **třtiny cukrové** (*Saccharum officinarum*). Třtina roste v tropech, jedná se o rostlinu s vysokou lodyhou podobnou rákosu o výšce 1,2 – 3,6 metrů. Samotná cukrová třtina byla a dosud je vybranou lahůdkou. Avšak zhruba před 2500 lety se Indové naučili vyrábět cukr. Potom se cukr vydal na dlouhou a pomalou cestu na západ. Ve 14. století převzaly kontrolu nad obchodem s třtinou Benátky. Třtinový cukr se vyrábí dodnes. V Evropě však, aby se omezil dovoz cukrové třtiny, přišli lidé na to, že určité množství cukru obsahuje také **cukrová řepa** (*Beta vulgaris* var. *altissima*). Ve výrobě cukru z cukrové řepy byla naše země jedním z největších výrobců a také vývozců. A také v jednom bodě výroby cukru z řepy máme určité prvenství. V Dačicích byla vyrobena první kostka cukru. Tato kostka má na náměstí sochu.



Dalšími nepřehlédnutelnými rostlinami, důležitými pro naši výživu, jsou všechny druhy **ovoce a zeleniny**. Přinášejí našemu tělu hlavně vitamíny, především vitamín C, a minerály.

Člověk potřebuje pro svůj život nejen jíst, ale i pít. Hlavním nápojem je samozřejmě voda, ať už čistá nebo ochucená. Některé nápoje jsou však povzbuzující. Z nich nejrozšířenější je snad čaj, nálev z lístků **čajovníku čínského** (*Camellia sinensis*). Jedná se o stromek dožívající se až 50 let. Při pěstování na čaj se udržuje ve výšce 1,5 m. Pěstuje se od Japonska na západ až po Gruzii. Protože se převážně pěstuje na svazích hor, vytváří čajovníkové plantáže stejně jako rýžová pole typický ráz krajiny. Za osvěžující účinky čaje vděčíme obsahu *kofeinu*, původně lidmi zvanému *thein*. Jedná se o stejnou látku, která je obsažena v kávě. V čaji je ho dokonce více, ale je pevně chemicky vázán, takže při zalití horkou vodou se všechn neuvolní.



Při sběru čaje se ručně trhají 2 až 3 mladé horní lístky, takže mechanizace sběru není možná. Natrhané lístky se pak suší (zelený čaj) nebo pak ještě fermentují (černý čaj). Lahodný a osvěžující nápoj získáme zalitím čaje horkou vodou na 3 - 5 minut, ne déle. Protože kromě barviva čaj obsahuje ještě tříslovinu *tanin*, který by zapříčinil trpkou chuť čaje. V čaji jsou

obsažena ještě také barviva, která jsou nejméně těkavá, proto by další nálev byl ještě barevný, ale nebyl by to již čaj, jen barevná voda. Jak už jsme řekli, čaj je nálev z čajových lístků a nic jiného se tak nedá nazývat. Někdy pro ozvláštňení

vůně čaje se mezi čajové lístky vkládají vonící květy např. jasmínu a tím získáme jasmínový čaj. Ale nálev z kterýchkoliv bylinek již není čaj, ale bylinkový nápoj. Nejznámější čaje jsou ze Srí Lanky - cejlonský čaj, dále pak



indický, čínský a gruzínský – seřazeno podle mého názoru na kvalitu. Dnes se mezi ně řadí ještě čaj Dargeeling z Himálají, který má vysokou kvalitu.

Dalším oblíbeným osvěžujícím nápojem je káva – nápoj z rozemletých pražených kávových zrn, která jsou plodem **kávovníku arabského** (*Coffea arabica*). Je to strom původem z Habeše (dnešní Etiopie). Jeho plody jsou červené bobule asi jako naše třešně, které obsahují většinou 2 semena známého tvaru. Kávu jako nápoj přivezl do Evropy Marco Polo. Pití kávy se rychle rozšířilo. Brzy začaly vznikat i speciální kavárny. „*Jak sladce chutná káva, milejší než tisíc polibků, sladší než muškátové víno,*“ napsal Johann Sebastian Bach, když dokončil svou Kávovou kantátu. Kavárny se

staly společenskými i politickými institucemi. Dnes, díky moderním přístrojům, si můžeme objednat kromě „českého turka“ a překapávané kávy i espresso, cappuccino (espresso s horkým a našlehaným mlékem) či kávu latté (horké našlehané mléko s espressem).

Dalším stromem, jehož plody nám poskytují osvěžení, je **kakaovník pravý** (*Theobroma cacao*). Tento strom je původem z deštných lesů Jižní Ameriky.

Nápoj z kakaových bobů byl pokrmem aztéckých bohů. Botanik Carl von Linné měl stejný názor, proto tento strom nazval *Theobroma*, což znamená pokrm bohů. Zatímco v kávě a čaji osvěžení způsobuje alkaloid kofein, v kakaových bobech je to *theobromin*. Kakaové lusky obsahují řadu semen, které se po usušení praží a melou. Nápoj je však hořký. Až později byl do něj přidáván cukr ze západní Indie. Tento skutku lahodný nápoj byl oblíben na královském španělském dvoře. V Evropě nejprve vznikaly tzv. "čokoládové domy", což byly spíše módní bary. Čokoláda měla stále podobu horkého nápoje.

Až pak Holanďan Casparus van Houten z Amsterdamu vynalezl novou metodu zpracování kaka. Z upražených a rozemletých bobů vznikne za tepla kakaová hmota, do které se přidává cukr a další případné přísady jako sušené mléko a podobně a po tvarování do požadovaného tvaru



a následném zchlazení na normální teplotu vznikne nám známá čokoláda. Dnes na zpracování kakaa na čokoládu vznikají továrny - čokoládovny, které používají velké stroje. Cukr a všechny potřebné ingredience se dávají do melanžéru, kde se vše dobře promíchá. Čokoládová hmota se pak zjemňuje na vyhřívaných pěti válcích a pak na konších, kde se hmota provzdušňuje a dále zjemňuje. Konšování trvá několik hodin. Pak se hmota formuje do potřebných tvarů – tabulky, figurky, bonbony, které se pak v chladicích tunelech chladí. Kakaové máslo, které získáváme také z kakaových bobů, taktéž i čokoláda, taje při 37stupních Celsia. U nás slovo pralinky zdomácnělo jen pro rumové pralinky, ve světě se tak nazývají však všechny čokoládové bonbony. Název bonbony se používá jen pro tvrdé a cucavé bonbony.

Doteď jsme jmenovali teplé osvěžující nápoje, některé nápoje se však pijí studené, dokonce chlazené a získáváme je rovněž z rostlin. Jedná se o víno a pivo. Víno je zkvašená šťáva z **révy vinné** (*Vitis vinifera*). Z vinných hroznů se získává kromě vína též ocet a sušením hrozinky. Egypťané považovali víno za slzy boha Hora. O 3000 let později v 21. století vyrábějí vinaři 30 miliard lahví vína ročně a trh s vínem je oceněný na více než 100 miliard dolarů a stále roste. Stráně s touto popínavou dřevinou tvoří rovněž typický ráz krajiny. Aby šťáva z hroznů dobře vykvasila, potřebuje k tomu přírodní kvasinky, které jsou na slupce bobulí obsažené. Víno se tenkrát stalo universálním nápojem před příchodem čaje.



Dalším oblíbeným nápojem je pivo, které se vyrábí zkvašením sladu z **ječmene setého** (*Hordeum vulgare*) s přidáním chmele pro jeho hořkou chuť. Pálením sladu se získává i známá pálenka whisky, která patří mezi 5 hlavních lihovin – brandy (pálením vína), rum (z cukrové třtiny), vodka, gin a zmíněná whisky. Ječmen je obilovina výšky asi 1 m, kterou se daří pěstovat i na chudších půdách a v chladnějších oblastech. Používá se i jako krmivo pro dobytek. Ke kvašení sladu se v pivovaru užívají kvasinky, což jsou mikroskopické organismy, které kvašením mění cukry na alkohol a uvolňují při tom oxid uhličitý.



Chmel otáčivý (*Humulus lupulus*) je popínavá rostlina, která potřebuje podporu. Teprve správným využitím šištic chmele dostává pivo ze sladu tu správnou chuť. Zároveň chrání nápoj před hnilobou a tím prodlužuje jeho životnost. Tedy v žádném případě nemá vliv na množství alkoholu v pivu, i když se o člověku, který to s pitím piva poněkud přehnal, říká, že je „nachmelený“. Chmel je rostlina dvoudomá. Samičí rostliny mají květenství, která se v době dozrávání mění v šišťice. Ty se sbírají a následně suší a pak se přidávají v závěrečné fázi vaření piva. Chmel se sklízí na podzim.

Do teď jsme probírali rostliny, které mají podstatný vliv na výživu člověka. Jsou však i jiné rostliny, které ovlivňují náš život, a o těch zase příště.

Soňa Neumannová

Čerpáno z knihy Billa Lawse „Padesát rostlin, které změnily běh dějin.“

BRAMBORY

Britští vědci označili produkt nejbohatší na vitamíny. A je to úžasné! Staly se jím brambory, které mnozí současní odborníci považovali za jednu z neškodlivějších potravin.

Rozsáhlé studie vedly k těmto závěrům:

Brambory jsou mnohem užitečnější než zelí, banány nebo ořechy, které jsou usilovně propagovány protagonisty zdravých životních stylů.

Pravidelná konzumace brambor (zejména ve vařené formě) normalizuje mnoho funkcí organismu. Nejužitečnější jsou brambory ve slupce. Obsahují 5 krát více vlákniny než banán, obrovské množství vitamínu C a také důležitý prvek selen, kterého je v bramborách více, než v ořechách a semínkách.

Obecně lze brambory charakterizovat jako komplex vitamínů a stopových prvků v kombinaci pro člověka nevyváženější.

BRAMBOROVÁ ŠŤÁVA

1. Bramborová šťáva je vynikající protizánětlivý nápoj. Velmi dobře funguje při artritidě a u mnoha dalších forem zánětlivých bolestí, zejména však bolestí kloubů a bolestí zad. Bramborová šťáva zvýší krevní oběh ve všech částech vašeho těla.
2. Bramborová šťáva je zásaditá a zabraňuje nemocem jako jsou kardiovaskulární choroby a dokonce pomáhá předcházet rakovině.
3. Bramborová šťáva je vynikající na ekzémy a akné, pomáhá uklidnit kůži.
4. Bramborová šťáva vám pomáhá při hubnutí - vypijte jeden šálek bramborové šťávy ráno, ještě před snídaní a potom večer 2-3 hodiny před

tím, než půjdete spát. Bramborová šťáva sama osobě nemá skoro žádnou chuť, a tak ji můžete namíchat s jinými šťávami, například ideální je mrkvová. Pokud musíte sladit, můžete přidat například trochu medu.

5. Bramborová šťáva také odplavuje z těla kyselinu močovou.
6. Bramborová šťáva snižuje také hladinu cholesterolu – obecně zlepšuje váš zdravotní stav.
7. Bramborová šťáva je také levná varianta pro detoxikaci vašeho těla. Bramborová šťáva se používala v Japonsku a na dalších místech na světě k léčbě hepatitidy a tato léčba měla dobré výsledky.
8. Bramborová šťáva je také dobrá pro léčbu pankreatitidy a při onemocnění ledvin. Bramborová šťáva je také vhodná pro lidi, kteří mají cukrovku a vysoký krevní tlak.
9. Bramborová šťáva také zabraňuje tvorbě vápenatých kamenů v močových cestách.
10. Bramborová šťáva je také vhodná jako podpůrný prostředek k léčbě nádorů a rakoviny - červené a fialové brambory obsahují velké množství antokyanů a ten zastavuje růst rakovinných buněk. Žluté a oranžové brambory obsahují velké množství zeaxanthinu a ten je důležitý pro zrak.
11. Bramborová šťáva je alkalická, a tak je ideální pro zklidnění trávicího traktu, léčení poruch trávení a při přebytku kyselin v těle. Také je vynikající při hojení podrážděných střev a také pomáhá při hojení žaludečních vředů. Je to zázračný produkt pro gastrointestinální trakt.
12. Bramborová šťáva je plná vitamínů A, C, B a dále také obsahuje fosfor, vápník, železo, draslík, zeaxantin, vlákniny, a bílkoviny.
Vždy používejte zralé brambory, bez černých skvrn, bez zelených ploch – tyto oblasti obsahují toxiny - ujistěte se, že všechny tyto plochy byly odstraněny před odšťavňováním.

Můžete do bramborových šťáv přidávat jiné, jako například mrkvovou šťávu a nebo dokonce i bylinky, jako je kopřiva, šalvěj.

Prostě léčí úplně všechno, tak pijme bramborovou šťávu a lékaře už třeba potřebovat nebudeme.

J.Řeháková

ZAHRADA KARLA IV

Je rok 1350 a na dvoře Karla IV v Praze žije jeho osobní lékárník, neboli císařský apatykář, Angelo z Florencie. Těžiště tehdejšího léčení nejrůznějších neduhů spočívalo v léčivých bylinách. Angelo z Florencie byl znalcem bylin a Karel IV vytvořil podmínky pro jejich pěstování. Oba pojali úkol dosti velkoryse a z původního záměru bylinkové zahrádky vznikla rozsáhlá zahrada, která měla již charakter botanické zahrady. Karel IV přidělil zahradě pozemek o výměře více než 1 ha a „nadal jej znamenitými výsadami“, tj. založil nadaci, která zajišťovala její financování.

Zahrada nesla jméno po svém zakladateli Hortus Angelicus, tj. Andělská zahrada a byla první svého druhu ve střední Evropě.

A kde se nacházela? Na jejím místě je dnes Hlavní pošta v Jindřišské ulici. Pozemek se nacházel uvnitř hradeb Nového Města pražského. Císař Karel zahradu často navštěvoval a rád v ní pobýval. Byla to oáza v bezpečí hradeb. Zahradu též navštívil při svém pobytu v Praze roku 1354 básník Francesco Petrarca.

Gotická zahrada

Prostor gotické zahrady tvoří několik kompozičních prvků. Společnost se baví



na kvetoucí louce, kde současně rostou i stromy. Jedna postava česá ze stromu plody, jde o ovocné stromy. V pozadí vidíme i zvýšený květinový záhon. Činnosti jako stolování, čtení, hra dítěte, povídání, vše je nám důvěrně známé i dnes, navíc přítomnost anděla umocňuje vnímání zahradního prostoru jako ráje.

(Malá rajska zahrada dle Mistra Rheinishe z r. 1410.)

Zuzana Holancová
podle Veroniky Pincové

Nápady pro stinná místa v zahradě

Máte-li v zahradě vlhké místo nebo místo s vodním prvkem, jako potůček či malé jezírko ve stínu, můžete tam vysadit rostliny s rozmanitými listy a tak udělat místo vizuálně zajímavé. Rozmanité listy jak strukturou, tak odstíny zeleně jsou alternativou k nedostatku květů.

Je jen pár rostlin, které mají dostatečně kontrastní listy pro hluboký stín.

Vede-li touto partií pěšinka, její tvar zrychlí nebo naopak zpomalí kroky návštěvníka. Mírné zatáčky přimějí chodce zastavit se a obdivovat rostliny.

Do ohybu pěšiny můžete umístit velký kámen, který bude přitahovat zrak a vytvoří místo pro oddech.

Geometrické tvary dlažebních kamenů vytvářejí kontrast k měkkým liniím kvetoucích míst či oblym listům hosty. Vizuální zajímavost primárně zajistí

rostliny se žlutozeleným či bíle panašovaným listem – stinnou partii projasní podobně jako bílé či světlé květy. Mohou to být např mařinka, sasanky, pomněnky, prvosenky (petrkliče) nebo kapradiny. Mnoho možností skýtají různé druhy host se světlými okraji a odstíny zeleně. Hodí se také žlutolistá travina – ostřice (Carex) – takto osázené místo přímo září a zaručeně bude přitahovat naše pohledy.

Je-li stinné místo ve svahu, využijte kamenné stupně nebo i stupňovitý potůček. Vytvoříte tak klidnou kombinaci zvýrazněnou rytmickou výsadbou rostlin. Pokud se potůček nebo pěšina stáčí do oblouku, vytvoří pěkný krajinný prvek. Voda stékající po kamenných stupních vypadá přirozeně a její zurčení lahodí našemu sluchu.

Státne stínomilné rostliny vyplní zákoutí kolem vzrostlých stromů. Najde se tu možná i místo pro dřevěnou lavičku, která bude lákat k odpočinku pod korunami stromů. Růžové a červené netýkavky vysazené v míse mohou být dalším svěžím prvkem. Milují stín a bujně se rozrůstají. Také umístění romantické skulptury se může hodit na stinné místo.

Máme-li vzrostlejší stromy a mezi nimi průhled, do pozadí lze vysadit rododendrony nebo hortenzie, které také milují spíše stín.

Namísto střídavého opakování jednotlivých rostlin dosáhneme efektu střídáním celých pruhů rostlin. Doporučuje se také střídat hustší skupiny se vzdušnějšími.

Mohou to být srdcovky, některé hvozdíky nebo violky, orlíčky, škornice, dlužichy a čechravy. Tyto rostliny se hodí spíše pro místo s toulavým stínem, tj. kde se méně prudké sluneční světlo střídá se světlejším stínem.

Keře

borůvka (*Vaccinium myrtillus*)
brusinka (*Vaccinium vitis-idaea*)
zimostráz (*Buxus sempervirens*)
jedlovec (*Tsuga*)
mahonie (*Mahonia*)
hortenzie (*Hydrangea* sp.)

pěníšník (*Rhododendron* v odrůdách)
tis (*Taxus baccata*)
cesmina (*Ilex aquifolium*)
pieris (*Pieris*)
tavolník (*Spiraea*)

Půdopokryvné

břečťan (*Hedera helix*)
barvínek (*Vinca minor*)
plicník (*Pulmonaria officinalis*)
dlužicha (*Heuchera*)

kakost (*Geranium macrorrhizum*)
tlustonitník (*Pachysandra terminalis*)
touleň (*Houttuynia*)
badan (bergénie -*Bergenia crassifolia*)

Cibuloviny

ladoňka (*Scilla bifolia*)
brambořík (*Cyclamen purpurascens*)

trojčetka (*Trilium*)
česnek medvědí (*Allium ursinum*)

A také nesmíme zapomenout na podléšku, konvalinku, čemeřici, kopytník a dymnivku.

Z. Holancová

Přehled druhů cesmíny (*Ilex*) podle charakteristiky olistění

Několik čísel zpět jsem vám psala článek o cesmínách. Objevila jsem ještě docela praktickou orientaci v určování při nákupech nových rostlin podle listů. Tak tady je:

- Cesmína (*Ilex*) - Fargesova** - *Ilex fargesii* - tmavě zelené, sametové, nepichlavé
- **Koehnova** - *Ilex koehneana* - zelené, vroubkované, pichlavé
- **Pernyova** - *Ilex pernyi* - středně zelené, vroubkované, pichlavé
- **Altaclarenská** – *Ilex altaclarensis* - zelené se žlutými skvrnami a lemováním, hladké, nepichlavé
- **dlouhostopká** - *Ilex longipes* – světlejší zelené, hladké, nepichlavé
- **horská** - *Ilex montana* - velké, zelené, hladké, nepichlavé, podobné třešni
- **jemnotná** - *Ilex ciliospinosa* - světle zelené, hladké, nepichlavé
- **junanská** - *Ilex yunnanensis* - tmavě zelené, hladké, nepichlavé, zaoblené
- **kulatá** - *Ilex rotunda* - světlejší zelené, vroubkované, pichlavé, obdélníkové
- **lysá** - *Ilex glabra* - zelené, hladké, nepichlavé, podlouhlé
- **muchovníkovitá** - *Ilex amelanchier* - zelené, hladké, nepichlavé, podobné ořešáku
- **opadavá** - *Ilex decidua* - světle zelené, hladké, nepichlavé, podlouhle hruškovité
- **ostrolistá** (obecná) - *Ilex aquifolium* - tmavě zelené, vroubkované, pichlavé
- **přeslenatá** - *Ilex verticiliata* - zelené, hladké, nepichlavé
- **stopečkatá** - *Ilex pedunculosa* - zelené, hladké, nepichlavé
- **středočínská** - *Ilex centrochinensis* - tmavě zelené, hladké, nepichlavé
- **temná** - *Ilex opaca* - tmavě zelené, vroubkované, pichlavé, podlouhlé
- **uhlazená** - *Ilex laevigata* - zelené, hladké, nepichlavé, podobné třešni
- **vroubkovaná** - *Ilex crenata* - tmavě zelené, hladké, nepichlavé
- **členěná** - *Ilex geniculata* - tmavě zelené, hladké, nepichlavé

J.K.

Pokračování kroniky Hortiklubu (od r.2010)

Po krásném létu s organizací př. Řehákové a úspěšných zájezdech v r. 2010 je nutné si připomenout, že všechna roční období odrážejí i změny v našem životě, vše je pomíjivé a jak řeka proud nese v našich srdcích trvalé a neutuchající vzpomínky na naše zemřelé členy, př. Krejsu, obětavého a pečlivého hospodáře našeho klubu, který zemřel 28.1.2010 a př. Františka Humla, zemřel 17.3.2010. Vykonával funkci předsedy našeho klubu v letech 1992-1998, sám vyznamenán od ČZS za činorodou a obětavou práci a také Republiková rada ČZS udělila Hortiklubu stříbrnou medaili za rozvoj zahrádkářství za r. 2009.

Organizační změny našeho klubu se promítly do oblasti aranžování, kde povede kursy naše členka Ivana Fantová za vydatné pomoci Jarmilky Melicharové v organizaci a pořizování fotografií našich výrobků, zasílaných elektronickou cestou. Potěší i ty členy, kteří se nemohli aranžování zúčastnit.

Př. J. Řehákovou nahrazuje př. E. Přibíková, Zpravodaj vychází 3x ročně a díky odpovědné redaktorce J. Knížkové a jejím spolupracovnicím, včetně kreseb M. Tvrdkové je nejen poučným, ale i velmi zajímavým čtením pro naše členy.

Neméně úspěšným je pokračování sekce Krásná zahrada, kde se členové setkávají s profesionálními lektory a odnášejí si mnoho zajímavých rad a zkušeností pro budování svých zahrad.

V tomto směru i naše společná setkání, konaná dvakrát do roka v Krajínově posluchárně PŘFUK, přinášejí kromě organizačních zpráv i radost setkávat se s přáteli, kteří jsou nám blízcí a společně shlédneme mnoho krásných diapositivů zahrad s odbornými výklady lektorů.

Zájezdy organizované př. E. Přibíkovou mají také svoji specifikou, směřují do míst, kde se konají zajímavé výstavy a mnohdy i za hranice naší vlasti.

Protože se blíží 3.výročí úmrtí naší dlouholeté hospodářky Heleny Sýkorové (3.2.2014), připomeňme si v tomto čísle Zpravodaje vzpomínku na milou, obětavou a laskavou kamarádku.

Funkci hospodářky našeho klubu bude vykonávat př. V. Pícková, účetnictví se bude zpracovávat na počítači a na jarním setkání budou členové seznámeni s roční zprávou o hospodaření klubu.

Motto:

*Vyléč si duši vnímáním, co krásy kolem nás je,
to nádherné co prožíváš je víra, láska, hudba a poezie.*

H. Pavlíková

KLUBOVÝ ŽIVOT

SEKCE KRÁSNÁ ZAHRADA - seznam přednášek v I.čtvrtletí 2017

7.1.2017	9 ⁰⁰ hod	Ing.Václav Vohralík: Drobné ovoce v naší výživě a nové poznatky v pěstování malin, černého rybízu, rakytníku
	13 ⁰⁰ hod	Jarmila Melicharová: Italské zahrady

4.2.2017 Dnešní přednáška se koná výjimečně ve Viničné ul. č. 7, přízemí vlevo, posluchárna Fotochemie !!!

9⁰⁰hod Ing. Václav Bažant: Dřeviny japonských zahrad

13⁰⁰hod Ing. Martin Charvát: Rok v přírodní zahradě

4.3.2017 9⁰⁰hod Ing. Miroslav Ezechel: Historické parky Čech a Moravy II

13⁰⁰hod Ing. Helena Melicharová: Barma

25.3.2017 – Jarní setkání členů Hortiklubu

9⁰⁰hod Přednáška: arch. Petr Kolka a Jana Kolková:
Zahrada a její plánování

Po skončení přednášky navazuje jarní členská schůze Hortiklubu.

Kromě 4. února 2017 jsou všechny ostatní přednášky v Krajinové posluchárně PŘFUK Praha 2, Benátská 2.

SEKCE ARANŽOVÁNÍ

V roce 2017 je plánováno aranžování v termínech:

28. března a 21. listopadu pod vedením Aleny Hrdinové.

*Za aranžování J. Melicharová
tel. 606 929 818*

Sdělení hospodářky Hortiklubu k placení členských příspěvků.

Členské příspěvky na rok 2017, je třeba uhradit **do 30.6.2017** a to buď hotově na pořádaných akcích nebo na bankovní účet **FIO banky 2900995137/2010**. Do zprávy pro příjemce uvádějte prosím své jméno. Lze platit i poštovní poukázkou na stejné číslo účtu. Při tomto způsobu úhrady však občas bývá problém s identifikací plátce. **Výše členského příspěvku na 1 rok je 150 Kč.** Tito členové obdrží známku. Členové Hortiklubu, kteří jsou zároveň členy jiné základní organizace ČZS ve které platí a dostávají známku, uhradí Hortiklubu členský příspěvek ve výši 100 Kč na rok. Ve zvláštních případech lze obdobným způsobem uhradit i členské příspěvky za rok 2016.

V. Pícková

Jubileá první poloviny roku 2017

V období od 1.1. do 30.6.2017 se dožívají
kulatých narozenin následující členové Hortiklubu:

Ing. Margita Němečková
Libuše Červová
Miroslava Zelená

Helena Pavlíková
Jiří Pavlík



**Přejeme všem nadcházejícím jubilantům vše nejlepší,
hodně a hodně zdraví a mnoho dalších spokojených let.**

* * * * *

INFO:

Zahradkářské přednášky

Dovolujeme si vás pozvat na zahradkářské přednášky pro širokou veřejnost.

Přednášky se konají ve spolupráci se Stanicí mladých přírodovědců DDM, v
prostorách Stanice, Drtinova 1a, Praha 5 - Smíchov (cca 500 m od stanice **Metro Anděl**
- nad poliklinikou Kartouzská).

Přednášky začínají v 18 hodin. V době od 17 do 18 hodin je plánována prohlídka Stanice
mladých přírodovědců, především skleníků a terária s tropickými plazy.

Konec přednášek je plánován na 20 hodin. U každé přednášky je počítáno s prostorem
na odbornou diskusi.

PROGRAM

• 15. 2. 2017

Pokojové květiny

- nové druhy květin, pěstování, péče, ochrana před chorobami a škůdci.
Ing. Naděžda Fusková (Střední stavební a zahradnická škola Praha 9)

• 22. 2. 2017

Bylinky, tonizující a kořeninové rostliny

- pěstování doma za oknem - na balkoně, využití. Nové druhy léčivek pro posílení
imunity
Ing. Marie Havlíčková (Střední stavební a zahradnická škola Praha 9)

**Územní sdružení Českého zahradkářského svazu
Praha město**

Přetlucká 130, 100 00 Praha 10, č.zo: 800000, IČO: , tel. 720 970 264

Praha město

Program školení na rok 2017

Pozvánka na cyklus přednášek oblastního školení pro odborné instruktory a všechny zahrádkáře Prahy a Středočeského kraje

Školení se koná v budově ZO ČZS Na Skalce, Přetlucká 130, Praha 10 vždy od 9 do 13-14 hodin.

Dopravní spojení:

- autobusem MHD č. 101 ze zastávky **Skalka** do zastávky **Královická** (3. zastávka - na znamení!).
- pěšky cca 12 minut od Metra Skalka ulicí Vyžlovská - Přetlucká, viz plánek



Program:

- **7. 1. 2017**
Zelinařství od A do Z
- Ing František Pazdera ([SZŠ Rakovník](#))
- **21. 1. 2017**
Pěstování meruněk a broskvoní na zahrádce
- Jaroslav Kraus (odborný instruktor ČZS)
- **4. 2. 2017**
Hnojiva, podpůrné a biologické prostředky, dusíkaté vápno
- Ing. Josef Balda ([Fertistav](#))
Chemická ochrana rostlin a nové trendy
- Ing. Pavel Hasman ([Lovelá Terežín](#))
- **18. 2. 2017**
Asijské hrušně, maliny, aostružiny a drobné ovoce
- Ing. Ivan Dvořák (Ústředí ČZS)
- **4. 3. 2017**
Léčivé houby a jejich účinky na lidský organizmus
- Ing. Jiří Baier
- **18. 3. 2017**
Agrotechnika, ochrana rostlin, hnojení nové odrůdy zeleniny pěstování česneku
- Radek Aust ([MoravoSeed](#))

Srdečně Vás zveme na uvedená sobotní dopoledne za symbolické vstupné 15 Kč

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.138 je 1.3.2017.