

Z P R A V O D A J

č.145



*Hezký podzim
vám všem*

říjen 2019

Vychází 3x ročně

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

Zuzana Holancová (holancovaz@gmail.com),

Soňa Neumannová a Dana Velebová

Kresby: Marie Tvrdková

Tisk: Tiskárna J+H, Praha 3

Techn. zpracoval: Jan Heřmánek

Internet: www.zahradkari.cz/szo/hortiklub

Hřbitovy – místa ztišení

Blíží se podzim a s ním i doba, kdy budeme přemýšlet, jak vyzdobíme hrob našich blízkých. Pomalu totiž přichází svátek Všech svatých (1. listopad) a svátek Dušiček, které se slaví hned 2.11., a kdy se určitě vypravíme na hřbitov. Hřbitov je místo, kde se setkává život živých i mrtvých. A přitom je to kus přírody, je to takový park ztišení. Můžeme tam v parném létě potkávat lidi, jak se procházejí v konejšivém stínu vysokých stromů. Maminky s kočárky zde uspávají své ratolesti. Může to být háj nebo lesík. Pamatuji se, jak jsme jednou s manželem v NDR hledali místo ke stanování na jednu noc a v tom jsme spatřili šikovný lesík vlevo od silnice, tak jsme tam odbočili a teprve po chvíli jízdy jsme zjistili, že se jedná o hřbitov. Tak to tam bylo hezké – lesík se stromy, podrostem a mezi tím náhrobky.

I u nás bývaly doby, že náhrobky a sochy na hrobkách dělali sochaři, takže hřbitov fungoval jako umělecká galerie.

Zákon definuje suše hřbitov jako místo k uložení lidských ostatků, ale hřbitov má rovněž duchovní význam. Návštěva v době brzkého soumraku, kdy jsou hroby osvětleny svíčkami, je skutečně hluboký zážitek. Původně byly hřbitovy kolem kostela, tzn., že byly uprostřed obce, v jejím srdci. Teprve později z hygienických důvodů se přesunuly na kraj obce.

Co ale zůstalo, je to, že uprostřed hřbitova je zádušní kaple či kostelík. V moderním hřbitově smuteční síň. Nejkrásnější a nejslavnější hřbitov, který nepatří žádné obci, ale celému národu, je Slavín na Vyšehradě, kde jsou uloženy ostatky slavných českých lidí. A jsou i jiné krásné hřbitovy, kam chodíme vzpomínat, jako třeba Ďáblický hřbitov v Praze, který má výstižný název *Les vzpomínek*, který je v českých zemích novátorský a právě ten se přibližuje zahraničním biopohřebištím (Freiwald) v podobě lesíku. Dalším slavným hřbitovem je hřbitov v Kuksu, který vyzdoben sochami je uceleným barokním dílem a od roku 2008 je uznán Národní kulturní památkou.

Přeji Vám, abyste si připravili pěknou ozdobu a při nadcházejícím svátku Dušiček jí vyzdobili hrob Vašich blízkých, tak jako celý rok zdobíte Vaši zahrádku.



Soňa Neumannová

Sadovnická tvorba IV (pokračování z č. 143)

Dřeviny v sadovnické tvorbě

Stromy a keře mohou mít nejen mnoho barev, ale i množství různých tvarů, zejména v případě, zahrneme-li možnosti řezem upravených dřevin. Ale i přirozeně rostoucí formy kultivarů zahrnují volně i přísně kuželovité, sloupcové a kulovité tvary. Působení jednotlivých částí dřeviny je třeba vzít v úvahu, stejně jako barvu a tvar koruny. Textura habitu je různá u kroucených větviček kultivaru lísky, u sloupovitých topolů (*Populus nigra*, *italica*) se vzpřímenými větvemi, u jemných větví ptačího zobu, nebo i stejně jemných, ale převisajících vrb (*Salix c. 'Pendula'*), u nepořádně rostoucích budlejí, nebo naopak strnulých jalovců. Takové vlastnosti dřevin vyniknou v zimě, ale jsou výrazné i během vegetace a někdy mohou sehrát největší roli při výběru dřeviny. Rostliny, stejně jako ostatní živé organismy, prodělávají během svého života změny velmi pronikavé, neboť se vyvíjí a dospívají, pak stárnou a nakonec umírají, aby udělali místo jiným – mladším. Je proto třeba uvažovat o díle architekta jako o celku, organismu, který se vyvíjí a jako takový mění. Přičemž by dílo mělo být schopno ukázat v průběhu dospívání a vývoje své estetické kvality.

Rozdělení dřevin na skupiny podle výšky

V sadovnické praxi rozlišujeme: zeleň vysokou (stromy), zeleň střední (keře) a zeleň nízkou (podrost), bylinné patro (trvalky, letničky a dvouletky). Vzrůst a tvar u těchto skupin je dán rozvětvením nadzemních částí (lodyh), a to u dřevin postavením, tloušťkou a hustotou větví a větviček.

Dekoratивní znaky částí dřevin

Kmen

Kmen dřevin se uplatňuje nejen svou mohutností, délkou a tloušťkou, ale i strukturou a zbarvením kůry. Tato borka je u některých druhů různě hrubě rozpukaná, např. na starých dubech.

Koruna

Při uplatnění stromů jako výtvarného prvku je velmi důležitá výška a šířka koruny, její hustota a textura. Možnosti použití se řídí podle výšky stromů, délky větví a úhlu jejich postavení, podle daného obrysu koruny, dále také podle hustoty koruny. Jejich uplatnění je tak omezeno možností vytvářet vyváženou směs kontrastních a harmonických vztahů mezi jednotlivými prvky kompozice.

Textura koruny

Je dána jednak velikostí, tvarem a povrchem listových čepelí, jednak množstvím a seskupením, popřípadě postavením listů na větvích. Délka, tloušťka větví a větviček, jejich postavení, počet a vzájemný poměr dodávají stromu určitý ráz nejen v době olistění, nýbrž i v zimním období. V zimě se dokonce u listnáčů uplatňuje větvení holé koruny nápadněji než v létě, neboť v době vegetace je zakryto listím.

Jehličiny

Podle použití v sadovnictví se rozlišují jehličiny (konifery) na dvě hlavní skupiny, a to na jehličiny, které používáme hlavně ke krytí (výplňové dřeviny) nebo vytvářejí rámce a obruby, a na jehličiny solitérní, jež vysazujeme do míst zvláště exponovaných, kde jsou určeny jako základní nebo zvláště výrazné body v zahradní architektuře. Kromě těchto dvou skupin rozeznáváme typy používané převážně k pokrytí povrchu půdy (půdopokryvné dřeviny).

Barevné kultivary stálezelených jehličin patří mezi nejpoužívanější rostliny sadovnické tvorby, zejména v úpravách malých prostor. Jehličnany jsou ve svém habitu a v estetickém účinku tak svérázné, že vyžadují mnohdy promyšlenější umístění než ostatní stromy a keře. Jejich použitím mohou být vytvořeny strnulé, jednotvárné nebo naopak příliš neklidné skupiny. Důvodem je jejich olistění. Listy jehličnanů se ve vánku a větru nepohybují, jejich tvary jsou často velmi pravidelné a někdy až přísné a celkově tak jehličnany působí strnulým dojmem. Změny, které jehličnany prodělávají během roku nejsou oproti listnatým dřevinám tolik výrazné.

Použití

Většina štíhlých, pyramidálních a vůbec protáhlých stromů je vnímána pozorovateli jako obvyklá pro kopcovité a nerovné terény. Takto se vhodně uplatní právě protáhlé a pyramidální tvary jehličnanů. Vysazením úzkých a vzpřímených jehličnanů na nepravidelnosti terénu lze tyto nerovnosti zvýraznit a zdůraznit tak charakter povrchu místa. Velká seskupení tvoří vůbec nejtemnější ze všech prostor vůbec a lze je použít jako kontrastní pozadí.

Do alejí a při úzkém vstupu do budov jsou často používány sloupovité jalovce, cypřišky a tůje. Často jsou jako podrost používané nižší tvary jehličnanů, které tvoří neprodyšné porosty. U solitérně a řídky ve skupinách vysázených jehličnanů je snaha, aby byly zavěšeny až k zemi, zvláště u jehličnanů rostoucích v kuželovitých a sloupovitých tvarech, např. u smrků a cypřišů. Koruna jehličnatých stromů musí mít dostatek prostoru, neboť její redukce v pozdějším období je nesnadná. Jehličnany jsou ohroženy zastíněním a porušením habitu, způsobené příliš hustým sponem výsadby nebo dokonce stínem sousedních dřevin, mají za následek odsychání části koruny. Živé ploty a stěny z konifer jsou vzhledem k technickým i dekoračním vlastnostem jehličnanů velmi oblíbeny. Široké uplatnění mají konifery také ve skalce.

Významné vlastnosti jehličnanů

Barva

Barevná krása jehličnatých dřevin představuje barevnou paletu od stříbrných, sivých, modravých, celé barevné stupnice zelených, ale i žlutých, hnědavých až nafialovělých barev a odstínů jehlic.

Struktura a barva borky

K dalším důležitým dekorativním znakům jehličnanů, které lze v zahradě použít, patří zbarvení a struktura kůry nebo borky. Uplatní se hlavně u starších

exemplářů dřevin. K nejkrásnějším patří kmeny borovic, především naší domácí borovice lesní (*Pinus sylvestris*).

Květy a plodenství

Tvarem nebo barvou mohou být použity květy (květenství) samičích šištice modřínu (*Larix decidua*), nebo červené, nahoře otevřené míšky tisu (*Taxus*), popřípadě bizarní tvary i barvy borových šišek.

Jehlice

Výraznost solitery ovlivní výrazně i velikost jehlic nebo šupin. K vyhledávaným jehličnanům proto patří zejména borovice s mohutnými jehlicemi. Zajímavé jsou také druhy výrazné bohatě pryskyřičnými pupeny, jehlicemi nebo šišticemi. Někdy může být okrasným znakem dřeviny i výrazná kresba na listech.

Stálezelené dřeviny

V sadovnické terminologii to jsou listnáče, které neshazují každoročně listy (např. bobkovišně, mahonie, buxus, rododendron a p.) Tvarem sice odpovídají spíše opadavým keřům, ale svou temnou zelení jehličinám. Uplatňují se všude tam, kde je třeba vytvořit trvalé dekorace, zejména v zimním období. Stálezelené dřeviny jsou většinou poněkud choulostivé, ale bývají výrazným prvkem skladby kompozice. V přírodně krajinářských zahradách tvoří často popředí nebo podrost větším stromům.

Opadavé stromy a keře

Největší podíl v porostech v krajině u nás, v zahradách i v parcích, tvoří opadavé listnáče.

Dřeviny, jejichž asimilačními orgány jsou listy. Na jaře raší, postupně se vyvíjejí a na konci vegetačního období odumírají a opadávají. Na rozdíl od temně stálezelených dřevin a jehličin, jsou opadavé dřeviny celkově lehčími a měkčími prvky v estetice zahradní kompozice. Je to způsobeno právě méně tuhými listy, kterými prosvítá více světla a pohybují se velmi dynamicky ve větru, čímž působí dojem lehkosti.

Působení tvaru listů opadavých dřevin

Tvar listu výrazně ovlivňuje působení rostliny a má vliv na celkový habitus a dokonce i na výraznost zbarvení rostliny. Dřeviny s vejčitými listy vyvolávají při použití v sadovnické kompozici dojem masivnosti a hustoty. Dřeviny s protáhlými, úzkými a čárkovitými listy jsou zřetelně patrné jen z blízka. Při pohledu z dálky se jednotlivě ztrácejí a struktura stromu je jednotná. Stříhané listy zase korunu značně zlehčují a zjemňují.

Vliv textury

Textura je na vzrůstových podmínkách nezávislá a pro jednotlivé druhy nebo variety daná, neměnná. Lze ji využít zejména při tvorbě kontrastních a harmonických skupin.

Keře

Keře dorůstají zpravidla menších rozměrů než stromy. Ačkoliv jejich hlavní osa a větve jsou zdřevnatělé jako u stromů, nevytvářejí kmen, nýbrž se rozvětvují už odspodu.

Trvalky

Z trvalek (*Peren*) jsou pro výsadby v parcích vhodné např. záplevák (*Helenium*), kolotočník (*Telekia*), stračka (*Delphinium*) a ostatní výrazně kvetoucí druhy, z cibulnatých to jsou například narcisy a tulipány, hyacinty, ladoňky aj.

Poznámky

1. Náročnost sadovnické architektonické tvorby spočívá tedy v tom, že sadovník komponuje obrazy v přírodě, v prostoru, jednotlivé obrazy jím vytvořené se uplatňují při pohledu z několika stanovišť a k jejich provedení používá převážně materiál měnící svůj objem. Původně malé mladé rostliny dosahují během růstu i několikanásobných rozměrů, čímž se samozřejmě ovlivní i celkový obraz a hodnota obrazu v budoucnu. Že je k sadovnické tvorbě třeba dostatek znalostí ale i představitivosti si uvědomí každý, kdo vysadil k domu malý smrček, který po několika letech celý dům zastíní a znemožní růst okolním rostlinám. V neposlední řadě atakuje i stavbu domu samotnou svými kořeny. Novodobí architekti také vytvářejí, aranžují, jako hotové dekorativní celky obvykle ze stálezelených rostlin bez ohledu na vzrůst a expanzivnost použitých kultivarů. Je pak potřeba v dalších letech zahradu znovu nákladně zrekonstruovat. Zákazník obvykle požaduje zahradu vyřešenou ihned. Jejich prioritami bývá použití neopadavých rostlin, pokus možno hodně barev, pestrosti, aby zahrada byla celý rok hodně nápadná a použije se mnoho různých druhů rostlin (neobvyklé tvary, pestrolisté jehličnany, keře a stromy, zpravidla mnoho druhů). Tento současný styl tvorby zahrad nelze jednoznačně označovat za kýčovitý nebo špatný. Je to soudobý styl moderní tvorby, rychlý a jednorázový jako soudobá moderní kultura. Krása je kritérium, které je dáno názorem většiny. Moderní zahradník stojí před hranicí, kdy bude společensky únosné použít místo skutečných šlechtěných a růstovými stimulatory a retardatory ošetřených rostlin a dřevin použity okrasné dřeviny z plastu.
2. Atraktivní sadovnické realizace se pokouší napodobit i sami zahrádkáři a majitelé malých zahrad na vlastních pozemcích. Jakkoliv je mnoho kritérií, podle kterých lze hodnotit kvalitu díla, lze konstatovat, že někdy není poznat, zda je zahrada dílem architekta nebo amatéra. Jindy je dílo amatéra dokonce i zajímavější, než zahrada od architekta. Přestože jsou vyvinuty programy, které podle informací dokážou vytvořit návrh srovnatelný s dílem zahradního architekta a zásadně tak snížit náklady na projekci, lze doporučit kvůli znalostem vlastností rostlin a tvůrčímu postupu odborníka.
3. Záměrem architekta může být úmyslně upravit vzdálenosti mezi prvky a rostlinami nejednotně i v geometricky symetrické zahradě,

použít různě velké rostliny, nebo upravit velikost dřevin s úmyslem vytvořit u diváka mylný dojem většího prostoru. Pravidla harmonie lze porušit se znalostí pravidel a vždy v rámci uceleného vyjádření myšlenky. Porušování pravidel bude pozorovatel akceptovat zpravidla v hlubším kontextu, nevědomky anebo je nesmí zpozorovat vůbec, jinak by působily znepokojivě.

J.K.

Literatura:

Hurych, Václav: Sadovnictví, 1972

Jansa František, Wagner Bohdan, Curych Václav: Sadovnictví, 1961

Kavka Bohumil, Malý Jiří: Krajinářské sadovnictví, 1970

Lubica Klimanová, Karol Weissberger: Okrasná zahrádka, 1972

Praktické zahradnictví, Květinářství-sadovnictví, A. Horynová a kol. 1969

Citováno z Wikipedie, Sadovnická tvorba

Moringa olejodárná

Je to stálezelený teplomilný strom (*Moringa oleifera*) domovem z jižního úpatí Himálají. Rozšířil se na celý indický subkontinent, do Arábie a Afriky, včetně Madagaskaru. Nyní se jeho nejrůznější kultivary pěstují v teplých oblastech téměř po celé zeměkouli. Roste na územích s tropickým i subtropickým podnebím v suchých, písčitých a jalových půdách s ročním úhrnem srážek jen 250 mm a také nevlhkých úrodných zeminách se srážkami až 3000 mm. Snese i nadmořskou výšku 2000 m. n. m. Rychlost růstu a plodnost je úměrná kvalitě půdy, vláze a teplotě. Nesnáší trvalé zamokření, vyžaduje plné slunce, alkalitu snese až do pH 9.

V přírodě roste ve tvaru stromu s kmenem hnědé barvy o tloušťce až 30 cm do výšky max. 12 m. Větve jsou svislé a koruna je řídká a neuspořádaná. Pro snazší pěstování se seřezává na výšku 1 m a nové větve dobře obrázejí. Za rok přirostou až 3 m. Kvete po dvou letech. V závislosti na místních podmínkách je buď stálezelený nebo opadavý. Kořeny začínají hlízou, která pomáhá překonat sušší období.

Výhony větví jsou dlouhé, listy 2x až 3x zpeřené, u řapíku i řapíčků žláznaté. Jsou střídavé, bez palistů a dlouhé až 60 cm, jejich primární i sekundární větvena



mají 8 až 12 dílů. Lístečky tvaru eliptického, obvejčitého nebo podlouhlého mají bázi klínovou nebo zaoblenou, obvykle je jich 6 - 11.

Květy jsou v mládí souměrné, krémově bílé, starší nažloutlé, s medovou vůní a jsou velké asi 2 cm. Jsou uspořádány v dlouhých latách. Květ má 5 drobných



volných kališních lístků 7 - 14 cm velkých. Jeden je ale výrazně větší a napřímený vzhůru, ostatní směřují do stran. Tyčinky s nitkami přesahují ven z květu a jsou zkroucené. Pět jich nese oranžové prašníky a pět je bez prašníků (patyčinky).

Hlavní období květu je od února do dubna a pak ještě jednou v září, mezitím stromy vykvétají průběžně, tj. kvetou a mají plody zároveň.

Plody se vyvíjejí asi 3 měsíce, začínají jako narůžovělá zkroucená trubice, která se postupně prodlužuje do délky asi 20 cm, výjimečně do 60 cm, a šířky 2,5 cm. Dostává postupně zelenou barvu a v plné zralosti hnědou. Jsou to podélně hluboce žebrované tobolky, mírně trojhranné ve tvaru lusku. V každé je až 20 olejnatých semen, kulatých nebo trojhranných, velikých 1 - 1,5 cm s třemi tenkými křídélky až 2,5 cm dlouhými.

Moringa olejdárná je často popisována jako víceúčelová rostlina, z které se dá vše zužitkovat a v mnoha oblastech je důležitou součástí základní stravy obyvatel. Plodnost se urychlí seříznutím do tvaru keře.

Listy jsou důležitou potravinou hlavně na indickém subkontinentu a v Africe. Získávají se jak z rostlin divoce rostoucích tak i na plantážích pěstovaných stromů a bývají k zakoupení na místních tržištích. Listy se jedí syrové jako saláty i vařené v polévkách a omáčkách. V období nadbytku se suší. V oblastech s dostatkem tepla a vody lze získat z mladých stromků listí již za 2,5 měsíce po výsadbě, na 1 ha pozemku se tak může získat až 27 tun čerstvých listů. Listy jsou zdrojem vitamínů, minerálů a proteinů, suší se a drtí na prášek a podávají se jako výživový doplněk stravy dětem, sportovcům a pod.



Zelené lusky jsou oblíbenou zeleninou zejména v indické kuchyni, kde se za tím účelem šlechtí rostliny, z kterých se mohou lusky sklízet brzy po výsadbě. Přípravují se obdobně jako fazolové lusky a vyvázejí se i konzervované. Zralá semena se praží a chutnají jako ořechy.

Zralé semeno obsahuje až 40% oleje, který se po vylišování používá v kuchyni, ale i v kosmetice, jemné mechanice a v hodinářství. Olej, prodávající se po názvem „BEHEN“ je totiž nevysychavý.

Zbytky po vylišování lze použít jako hnojivo nebo i krmivo (pokrutiny).

Prášek z rozdrčených semen dokáže vyčistit i kalnou vodu (0,2 g prášku pročistí 1 litr kalné vody). Ve vodě rozpustné proteiny ve funkci koagulantu dokáží vyvločkovat vodní zákal, který se usadí u dna. V některých oblastech kolem Nilu se takto voda tradičně upravuje.

Květy se konzumují vařené jako listy.

Kořeny mají palčivou chuť a lze je použít v omezeném množství jako náhradu křenu. Označuje se jako „horseradish tree“ nebo „sahijana“, ale obsahuje nebezpečný alkaloid spirochin.

Z kůry stromů se získává hrubé vlákno na výrobu rohoží a provazů.

Větvě jsou oblíbenou potravou domácích zvířat, především velbloudů.

V lidovém léčitelství má moringa olejodárná také široké využití, kořenů se používá při poruchách trávení, proti břišním a střevním parazitům i jako lék tlumící bolest. Semena působí protizánětlivě i snižují horečku. Listy jsou účinné proti kurdějím a osteomalacii.

Tak uznejte, našli bychom v naší floře takto všestranně použitelnou rostlinu? Třeba bude vyšlechtěna odrůda, která přežije naši někdy i velmi krutou zimu.

Toto zhruba praví Wikipedie o morinze, ale zaujal mě článek v časopisu Lidé a Země. Autor článku Filip Šebek článek v únorovém časopise nazval:

„Moringa olejodárná – etiopský diamant Čechy broušený“.

Pokusím se z něho něco citovat.

Seznamte se se superpotravinou, která obsahuje 2x větší množství vitaminů a minerálů než chlorela a spirulina, nehledě na přítomnost antioxidantů. To a nejen to zaujalo naše mladé vědce z Brna v roce 2014 – vodního inženýra Jaromíra Nováka a botanika Petra Němce, kteří byli v Etiopii v rámci rozvojových projektů. Vytvořili projekt „moje MORINGA“, a tím významně prospěli komunitě lidí v jižní části Etiopie na břehu jezera Abaya u města Arba Minch. Zodpovědná produkce moringy nastartovaná s podporou projektu České rozvojové agentury a férový obchod s místními producenty tak dělá z moringy (nejen) superpotravinu. V jižní Etiopii je velmi rozšířeným stromem nejen ve volné krajině, ale i u lidských obydlí. Je to všestranně využitelná rostlina, která velmi rychle roste a nepotřebuje zvláštní péči. Americkou organizací Národního institutu zdraví byla v roce 2008 vyhlášena za rostlinu roku a stala se výživovým hitem. Většina Etiopanů ji zná jako běžně používané jídlo.

Odborníci z Brna naučili místní farmářky správně pěstovat a sušit moringu, a tak zaměstnat spoustu lidí v oblasti. Farmářky se naučili správně plodinu zpracovat a distribuovat v bio kvalitě. Je nutné zachovat správné postupy, aby v moringových listech byla zachována v plné výši požadovaná hodnota.

Jednotlivé ženy procházejí pravidelným školením a nyní již se na projektu podílí na 40 farmářek ze dvou velkých družstev. Bylo nutné je naučit finální zpracování v bio kvalitě včetně hygienických postupů nejen při balení pro distribuci. V Etiopii se již staví nová hala, kde se bude lisovat olej ze semen, a tím vznikne v místě mnohem více pracovních příležitostí pro obyvatele oblasti, a tak přidaná hodnota zůstane u nich doma. Dále projekt podporuje také dalších asi 150 zemědělců v té oblasti tím, že od nich kooperativa odkupuje pravidelně listy a semena moringy z jejich sklizní.

Prášek ze sušených listů moringy od jezera Abaya se v kilových balíčcích distribuuje do velkých měst jako je Arba Minch nebo Addis Abeba, ale přesto je lokální trh pro lidi tím nejdůležitějším odbytištěm. Ve městech je kupují velké řetězce a různí zahraniční investoři. Také zaměstnanci ambasad berou určitá množství.

Na závěr malé srovnání:

Ze sušených listů moringy lze získat následující množství zdravích důležitých látek:

Vitamin A - moringa 6780mg - mrkev 1,89mg
Vitamin C - moringa 220 mg - pomeranč 30 mg
Vápník - moringa 440 mg - kravské mléko 88 mg
Draslík - moringa 259 mg - banán 88 mg
Protein - moringa 6,7 mg - kravské mléko 3,2

J. Knížková

Informace čerpány z:

Wikipedie, Lidé a Země, Byliny bylin.cz, Kvalitní život

Zapomenuté ovoce

Dřínky, mišpule, kdoule, oskeruše nebo moruše z českých zahrad skoro vymizely, ale dnes se pomalu vracejí.

Školky, které nabízejí tyto skoro zapomenuté ovoce, se těší velkému zájmu.

Na konci léta a v časném podzimu je (nejen) Slovácko krásnější než jindy – a to nejen kvůli střapcům vína, které dozrávají na vinicích a sladkým švestkám, které se modrají na stromech. Právě v této části republiky více než jinde přežily různé staré plodiny jako jsou dřínky, mišpule nebo oskeruše. Chutí jsou někdy až podivné, ale za vyzkoušení rozhodně stojí. Vždyť byly tolik oblíbené u našich předků a třeba si je zase zamilujeme.

Zrádné oskeruše

Právě v této části roku se můžeme vypravit na kopec Žerotín nedaleko Strážnice, kde rostou staré jeřáby oskeruše. Zatímco budou místní sklízet úrodu plodů podobných malinkým jablíčkům, jistě se najde něco k ochutnání i pro výletníky. Ovšem pozor, syrová oskeruše k jídlu není, musí se nechat ležet – tedy uhnílit –

tak dlouho, až se zbarví dohněda a teprve potom dostane krémovou konzistenci a aroma podobné skořici. Však se také na Slovácku říká, že ženská je oskeruška – moc mladá je na pohled pěkná, na chuť však kyselá a teprve ty zralé jsou sladké.

Ve Tvarožné Lhotě mají oskeruše svoje muzeum a tady také můžete pořídit výrobky z tohoto ovoce i vzácnou (a pochopitelně drahou) pálenku. Oskeruše, podobně jako další zapomenuté ovoce, jsou výborným materiálem nejen na kořalky, ale i na různé zavařeniny a kompoty. Na jihu Evropy takto ve velkém zpracovávají třeba kdoule. Dělá se z nich výborné želé, marmelády úžasné k sýrům a také „kdoulový sýr“. Stejně zajímavé oživení domácí spižírny nabízejí mišpule, které jsou sice dlouho tvrdé, ale jakmile zasáhne první mrazík (nebo po cíleném zmrazení v mrazničce), trpkost se přetaví v příjemně sladkou chuť a z měkké hmoty skryté pod slupkou snadno uvaříte výborný džem.

Dřínková omáčka a moruše

Jedním z těch, kteří se na zapomenuté ovoce specializují, je Radim Pešek, sadař hospodařící v Bojkovicích. Právě k němu se vydávají třeba přes půl republiky lidé, kteří chtějí oživit svůj sad stromy, které byly zcela běžné v zahrádkách našich babiček a prababiček, Dnes jsou už velkou vzácností. Na podzim můžete u pana Peška ochutnat i dřínky, které se dřív vysazovaly jako keře ozdobné a zároveň užitečné, ale postupem času je v zahradách nahradil čistě dekorativní „zlatý déšť“. Chuť dřínkové omáčky, která se zvláště na východě republiky servírovala k masu, zná už jen pár pamětníků.

Červené plody dřínků se na rozdíl od oskeruší nebo mišpulí dají jíst už rovnou z keře. Také je lze zpracovat na výborný mošt s vysokým obsahem vitamínu C. A jestli dřínky zavaříte ve slanečném nálevu, výsledek chutí bude připomínat středomořské olivy.

Hledáte-li ovoce, které je nejlepší čerstvě utržené, existuje mezi zapomenutými ještě jedno, které se k okamžité konzumaci hodí skvěle a to jsou moruše. Ve velkém se u nás vysazovaly naposledy ještě za Hitlera, ale dnes je najdeme spíše u našich slovenských sousedů. Hned za hranicemi, na úpatí Bílých Karpat, rostou na nejednom dvorku.

Slastně sladká chuť zasáhne pusu už při prvním skousnutí, bez ohledu na to, zda jste si utrhlí moruši černou či bílou. Neodolatelný strom býval v Praze na Smíchově u Ženských domovů, kde byly všechny zralé plody v dosahu lidské ruky brzy ozobány.

Jestliže se vám podaří nespást všechny zralé plody naráz, zkuste si, pokud se dostanete k větší úrodě, nějaké zpracovat na zavařeninu, která se výborně hodí třeba do omáček k bílému masu. V neposlední řadě je také naprosto úžasná morušová zmrzlina. Kdo rád ovoce suší, lze morušky nasušit a v zimních měsících je zolat, či přidat do ovocných čajů nebo do myslí jako sladidlo.

Ne každé ze zmíněného zapomenutého ovoce má chuť tak přístupnou jako lahodné moruše a jejich vynikající vlastností je i vysoký obsah vitamínu C. A tak podzimní i předjarní chuťové experimenty budou mít i pozitivní vliv na vaše zdraví.

Dřín

Květy má jasně žluté, plody výrazně červené. Protáhlé malé peckovice jsou oblíbené mezi ptáky. Pokud je vám všechny neozobají, užijte si sladkokyselou chuť v zavařeninách, sirupech či v ovocném víně.

Dřišťál

Shluky jasně červených plodů jsou poznávacím znamením tohoto keře. Předkové z dřišťálek dělali bonbony, marmelády nebo kompoty. Plody jsou hodně kyselé a tak lze jejich šťávu použít místo citrónové.



Dřín

Oskeruše

Sladké šťavnaté plody se konzumují syrové, ovšem až po té, co se nechají uhniličit, tedy uležet až zhnědnou a změknou. Připravuje se z nich džem nebo kompot. Na Slovácku se suší a drtí na prášek, jímž se sypou sladká jídla. Někde se dělá i pálenka.



Jeřáb oskeruše

Kdoule

Kdoule jsou plody kdouloně nikoliv kdoulovce. (Kdoulovec je okrasný keř s plody podobnými kdoulím, ale nekonzumují se.) Plody kdouloně jsou hruškovitého či kulovitěho tvaru mají krásně žlutou barvu, ale za syrova nejsou požitelné. I zralé jsou tvrdé jako kámen. Mají však vysoký obsah prospěšných pektinů a výrazné aroma, tak se hodí k přípravě želé, kompotů a marmelád.



Kdoule

Mišpule

Jsou velké až jako vejce a jejich šťáva se používá při průjmech. Pokud je chcete jíst čerstvé, vydlabejte je lžičkou nebo vymačkejte dužinu, nebo je zpracujte na zavařeninu.

Špendlíky

Špendlíky jsou již známější ovoce. Plody jsou podobné švestce, ale obsahují hodně cukru a tak jsou dobrým základem pro výrobu pálenky. Na Slovensku jsou oblíbená z nich i povidla.



Mišpule

Muchovník

Plody málo známého keře připomínají černé jeřabiny, ale sklízí se již v červnu. Mají medově pikantní chuť a vysoký obsah vitamínu C. Chutnají čerstvé, ale dají se z nich vyrobit marmelády i šťáva do vody.



Muchovník

Podle článku P.Pospěchové (MFDnes)

KLUBOVÝ ŽIVOT

JUBILEA 2019

Koncem roku 2019 se dožívají životního jubilea naši členové:

Marie Tvrdková
Milan Černý

Hortiklub přeje oběma jubilantům všechno nejlepší a hodně zdraví do dalších let.



PROGRAM PŘEDNÁŠEK - podzim 2019 + první lednová 2020

9.listopadu 2019 9⁰⁰hod - Ing.Ivan Dvořák: Drobnoplodé ovoce
13⁰⁰hod - Jarmila Melicharová: Z cesty rakouskými Alpami

23.listopadu 2019 Podzimní setkání

9⁰⁰hod - Přednáška Ing.arch. Ivana Buttry: Bylinkové
(o)kouzlení

Po skončení přednášky navazuje tradiční klubový program.

7.prosince 2019 9⁰⁰hod - Ing. Miroslav Ezechel: Listnaté stromy ve fotografii II.
13⁰⁰hod - RNDr. Vladimíra Loydová: Čínské zahrady

11.ledna 2020 9⁰⁰hod - Bc. Tomáš Vencálek: Řez okrasných dřevin
13⁰⁰hod - Radmila Trnková Lorencová: Léto ve španělské
Kantábrii

SEKCE ARANŽOVÁNÍ

Podzimní aranžování se koná **26.11.2019 od 16⁰⁰ hodin** v Rokycanově ulici, jako obvykle.

Připravily jsme pro aranžování jako hlavní vánoční aranžování na dlouhou kůru s lišejníky, kouličkami a dalšími přízdobami. A jako rychlý a efektní výrobek - anděla.

S sebou si přineste: tavné pistole, nůžky, tužku a hlavně nasbírané lišejníky, drobné choroše a kůry - silnější kusy borové, akátové apod. (hezké procházky!).

My zajistíme: veškerý materiál na anděly, vánoční kouličky různých barev a další přízdoby a aranžovací dráty. Snad i pár kusů kůry, ale nespolehejte na to.

Těšíme se na dobrou náladu, pohodu a pěkné výrobky!

Všem vám s předstihem zavolám.

S pozdravem

*Majka Tvrdková (m.tvrdkova@seznam.cz, 732213680), vedoucí aranžování
a Dana Velebová (danivel@email.cz, 604469771)*

Výtah ze zápisu z členské schůze Hortiklubu Praha, konané dne 23.3.2019 v Krajínově posluchárně PřFUK, Praha2, Benátská 2

Hlavním bodem členské schůze byla volba nového výboru a předsedy / předsedkyně Hortiklubu.

Členskou schůzí bylo zvoleno následující složení výboru Hortiklubu:

Předsedkyně: Ing Daniela Velebová
Tajemnice: Jitka Knížková
Hospodářka: Ing. Věnceslava Pícková
Aranžování: PhDr. Marie Tvrdková
Zájezdy a exkurze: Jarmila Melicharová

Výbor je volen na období 2019 – 2024.

Kontrolní komise:

Předsedkyně: Ing. Marie Lorencová
Členka: MVDr. Mariana Balážová
Členka: Ing. Margita Nemečková

V dalších funkcích budou pracovat následující členové Hortiklubu:

Redakční rada Zpravodaje:

Odpovědná redaktorka: Jitka Knížková
Redaktorka: Mgr. Zuzana Holancová
Korektury: Ing. Daniela Velebová
Ilustrace: PhDr. Marie Tvrdková
Emeritní členka Hortiklubu a red. rady: Ing. Soňa Neumannová
Příprava nového čísla Zpravodaje pro tisk: Ing. Jan Heřmánek (nečlen)
Distribuce Zpravodaje: Ilona Kostečková

Kronikářka: Jana Černá

Zápis v plném znění bude k dispozici členům na podzimním setkání Hortiklubu dne 23.11.2019, případně na vyžádání na podzimních přednáškách 2019.

* * * * *

Desatero pěstování lilií

1. Stanoviště

Lilie vydrží na jednom místě řadu let a můžeme buď sázet ve skupinách, 3-5 cibulí mezi růžemi, jehličnany nebo trvalkami, nebo větší počet na samostatném záhonu. Lilie žádají slunné stanoviště nebo alespoň dopolední slunce.

2. Půdní nároky

Většina u nás pěstovaných hybridních lilií, ale i mnohé botanické druhy se spokojí s dobrou zahradní zemí, obohacenou kompostem nebo rašelinou a u těžších půd s přidavkem písku. Půdní reakce má být spíše kyselá (rašelina), jen některé lilie vyžadují vápník.

3. **Jaké cibule sázet**

Na rozdíl od tulipánů, hyacintů a jiných cibulovin, nejsou cibule lilií nikdy v úplném klidu. Nakoupené cibule mají být zdravé, nepřeschlé a mají mít své vytrvalé kořeny.

4. **Kdy sázet**

Optimální doba sázení velkých květoschopných cibulí je podzim, nejlépe září až říjen. Dobře přezimované cibule se mohou sázet i na jaře (březen, duben).

5. **Jak sázet**

Liliím se dobře daří na svažitém pozemku nebo na vyvýšeném záhonu s přirozeným odtokem vody. Pokud nesázíme celý záhon, vyhloubíme jamku na šířku a výšku rýče. Na dno dáme drenáž ze šterku či úlomky cihel, vrstvo kompostní země, na níž položíme cibuli, kterou obsypeme pískem. Potom přijde zbytek země tak, aby špička cibule byla asi 10 cm pod úroveň terénu. Výsadbu dobře zalijeme.

6. **Zimní kryty**

Většina lilií je mrazuvzdorná. Osvědčuje se však čerstvou výsadbu na zimu zakrýt suchým krytem (chvojím nebo folii pokrytou listím).

7. **Zálivka**

V době růstu a kvetení potřebují lilie dost vláhy, nikdy však přemokření. Zásadně nestříkáme vodu na list a do květů.

8. **Hnojení**

Většina lilií jsou mohutné rostliny a potřebují proto i dobrou výživu. Hnojíme běžnými dávkami vícesložkových plných hnojiv jako Cererit, Herbasyn a pod.

9. **Ochrana proti škůdcům**

Proti mšicím používáme stejné insekticidy jako u jiných zahradních rostlin. V zahuštěné výsadbě a ve stínu trpí lilie listovými plísněmi, proti kterým použijeme Fundazol, Karathane, Topsin nebo jiný fungicid. Požerové škody působí někdy červený brouk chřestovníček liliový a jeho larvy, které se dají ničit mechanicky.

10. **Co lilie nesnášejí**

Nevyhovuje jim přemokřené stanoviště a přílišná vlhko, zejména na podzim a v zemi. Dále jednostranné přehnojování dusíkatými hnojivy nebo alkalická půda s vysokým obsahem vápníku. Nevhodný je i letní úpal a přehřátí půdy. Tomu všemu však umí každý zahrádkář zabránit.

*Toto desatero pěstování lilií kdysi zpracoval doc.RNDr. Karel Vereš, CSc.
Převzato z časopisu LILIÁŘ 2/2019 (V.Novák)*

Za věcnou správnost příspěvku ručí autor a redakční rada si vyhrazuje příspěvky krátiť, stylisticky upravit a po dohodě s autorem eventuelně i doplnit.
Uzávěrka Zpravodaje č.146 je 2.12.2019.