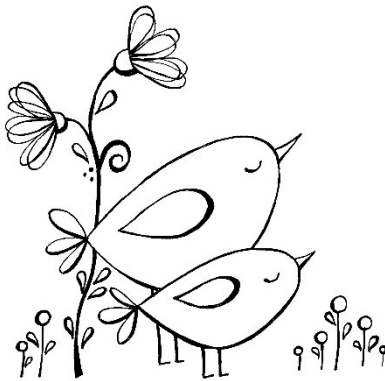


Z P R A V O D A J

č. 158



Ať je vám hezky na vašich zahradách

duben 2024

Vychází 3x ročně

Ediční rada Zpravodaje: Jitka Knížková, odp. redaktorka (j.knizkova@centrum.cz),
ing. Daniela Velebová (danivel@email.cz)

Kresby: Marie Tvrdková

Tisk: fa Papilion

Techn. zpracovala: Marcela Braunová

Internet: www.zahradkari.cz/szo/hortiklub

Zelená extáze

Vilém Závada

*Ze všech květů stoupá
vysoký tlak něhy
na pevninu lásky.*

*Země oblékne si šat
z nečistšího vzduchu tkaný
a stříbrem jezer krumplovaný.*

*Vítr – azurový křohout
na hřebenech trav.*

*Včelami prolíbán
také strom se vzdá
a nasadí plod.*

*A roub
nejbohatěji ženě do květů
v místě řezu zahradníka.*

*Bolestí je země
štípena a bolest její početí.*



„Ani se nestačíš ohlédnout“

... a je to všechno jinak!“ Jakpak je to dávno, co jsme dychtivě počítali první sněženky, pak krokusy ... Únor uletěl a najednou to vzalo spád. Sotva se dostaly ke slovu první paprsky slunce a den byl delší, rázem bylo v přírodě uklizeno. Jemné odstíny zeleně s nadýchanými kvítky trnek a třešní zdobené panenskou růžovou broskvoní a meruněk předběhly hospodyňky s velikonočním gruntováním. Svěží travička rozprostřela koberce i na ta nejzanedbanější místa.

Ale to už byl nejvyšší čas skládat účty z předjarních příprav na novou sezonu. Vzklíčilo včas všechno, co jsme doma vyseli? Nezapomněli jsme na nic, co rostlinky ochrání? Půjdou do pařeniště, nebo do skleníku? Samozřejmě, že je třeba zvážit vhodné hnojení a přeházet kompost. Ach, jak ta zem voní! Bože, oni už nabízejí letničky!!! Vždyť tu co nevidět máme „po zmrzlých“. A tak se na zahradě činíme, jak jen to jde.

Lidi, zabrzděte a honem koukněte do sadu na ty bohaté kytice korun jabloní a hrušní, vdechujte jemnou vůni květů, zaposlouchejte se do bzukotu včel. Jejich největší sláva nastane brzy, jakmile medově zavoní lípy a v aleji se objeví chrupky. To už bude horce dýchat červen nad rozkvetlými loukami a po éře pivoňek nabídne voňavé růže.

A taky bouřky, hromy a blesky. Ty přeci k životu právě tak patří.

Vladislava Neterdová

Vanilovník plocholistý – *Vanilla planifolia* – vanilka

Vanilovník plocholistý též vanilka plocholistá nebo vanilka pravá je epifytická lianovitá orchidej z čeledi vstavačovitých, pěstovaná především pro její plody – tobolky. Je to tropická pozemní nebo stromová orchidej s dužnatou, hladkou, válcovitou lodyhou, dělenou kolénky, z kterých vyrůstají lesklé, ploché listy bez zřetelného žilkování, 8–16 cm dlouhé a 3 až 6 cm široké. Z paždí listů pak vyrůstají bělavé, vzdušné kořeny, sloužící jak k zachycované vzdušné vlhkosti, tak k uchycení rostliny k opoře. V přírodě dorůstá až několika desítek



metrů, při čemž v některých obdobích liána přiroste až 1 metr za měsíc. Rostlina to je epifytická a živiny získává z humusu a jiných rozložených zbytků, usazených na kůře hostitele či ve spleti vlastních kořenů. Květy tvořené 6 korunními plátky mají v průměru 5 cm, dlouhé jsou až 8 cm, žlutobílé až zelenkavé, bez výrazné vůně. Tyčinka s pylem je od blizny oddělena přepážkou (labellum), aby se zabránilo samoopylení květu a tím genetickým poruchám. Tento typ orchideje je hmyzosprašný, ale vlastně jediným přírodním opylovačem jsou bezžihadlové včelky *Melipona*, endemické v oblastech jihovýchodního Mexika a Guatemaly. Někdy se ale udává, že k opylovačům mohou v přírodě patřit také některé druhy kolobříků. Ale jeden květ vanilovníku je aktivní pouze jen asi 24 hodin a nejsou-li květy v průběhu té doby opáleny, odpadnou a plody se nevytvoří.

Plodem vanilovníku je tobolka o průměru do 1 cm a délce 15–30 cm, zpočátku zelená, ve zralosti hnědá, vyplněná tmavohnědou, mazlavou, intenzivně vonící hmotou, která obsahuje velké množství velice drobných, černých semen. Klíčení semen vanilovníku je stejně jako u jiných zástupců orchidejovitých vázáno na symbiotickou houbu.

Rostliny vanilovníku se však dobře množí řízkováním. Ve volné přírodě se tato orchidej dožívá až 20–50 let.

Vanilovník vyžaduje vlhké, stinné až pohostinné stanoviště se stálou teplotou neklesající pod 20 stupňů. V oblastech poklesu teplot pod 15 °C rostlina hyne. Lze ho ale úspěšně pěstovat ve sklenicích a zimních



zahradách, ale je nutné jí zajistit požadovanou teplotu, časté mlžení listů i vzdušných kořenů.

Vzhledem k problémům s opylováním, byl vanilovník pěstován jen v oblastech jeho přirozeného výskytu, ale děly se i opakované pokusy s jeho pěstováním i v jiných oblastech, zejména ve francouzských koloniích na ostrovech Réunion v Indickém oceánu. V roce 1841 na Réunionu jistý 12letý otrok Edmond Albius objevil dodnes používaný jednoduchý způsob opylování. Spočívá v mechanickém odsunutí přepážky oddělující tyčinku květu

s pylem od blizny dlouhou jehlou nebo třískou z bambusu jednou rukou a druhou rukou stisknout květ tak, aby se tyčinka přitiskla na bliznu. Tím dojde k žádanému přenosu pylu, a tudíž k mechanickému opylení květu. Tento způsob opylení se používá dodnes.

Na vanilkových plantážích jsou rostliny množeny řízkováním a cca po 3 letech začnou kvést. Dlouhé rostliny se z důvodů lepší obslužnosti zakracují na asi jen 2 metry. Nejvyšší plodnosti dosáhnou mezi 5 až 8 rokem a nejpozději po 12 letech se nahrazují novými sazenicemi.

Plody vanilky se sklízí ne zralé již asi po 8 týdnech nebo 5–6 měsících, když už tobolky začínají trochu žloutnout. Kdyby se nechaly příliš dlouho zrát, tobolky puknou a aromatická vnitřní hmota by vytekla a vše by se



znehodnotilo. Právě tato hmota je předmětem všeho snažení a ona právě obsahuje tolik žádaný vanilin. Sklizené tobolky, nazývané obchodní terminologií „lusky“, se poté fermentují a suší.

V plodech vanilovníku plocholistého je obsaženo na 130 různých organických sloučenin, např. vanilin, kyseliny salicylová, vanilinová, octová, benzoová, dále glukosa, fruktosa, sacharosa a mnoho dalších.

V minulosti byly plody vanilovníku využívány různě ke kořeněným nápojům a pokrmům. Španělští dobyvatelé Aztécké říše se seznámili velice brzy s touto rostlinou a s jejím využitím. Vanilku dovezli do Evropy asi roku 1520–21. Francisco Hernandez ve spise o Mexiku (1615) popisuje ji pod názvem *aracus aromaticus* a uvádí i její domorodý název: „tlilxochitl“ což je v překladu „černý lusk“.

Od konce 17. století se plody v Evropě běžně užívají k ochucování čokolády, šňupavého tabáku i jako oficiální droga v lékařství.

První zprávy o jejím pěstování v evropských botanických zahradách pocházejí z roku 1807, ale v roce 1739 byly již v Chelsea pěstovány rostliny příbuzného druhu *Vanilla aromatica* Sw. Profesoru Neumanovi se v roce 1830 v pařížské botanické zahradě „Jardin des plantes“ poprvé v Evropě podařilo uměle opylit vanilovník. Tento úspěch přispěl k založení francouzských plantáží na Réunionu v roce 1839 ale teprve o dva roky později byla vyvinuta již zmíněná prakticky aplikovatelná metoda, která umožnila ekonomicky úspěšné pěstování tohoto koření. V roce 1841 byly založeny plantáže vanilovníku také v tehdejší holandské kolonii na ostrově Jáva.

Úspěch Réunionských plantáží vedl Francii k rozšíření pěstování vanilovníku i na jiné ostrovy v Indickém oceánu i do Polynésie v Tichém oceánu.

Angličané se víceméně neúspěšně pokusili pěstovat vanilovník v Indii, úspěšnější byli na Ceylonu, Seychelách a Malých Antilách.

Největším současným pěstitelem vanilovníku je Madagaskar, který se na současnou světovou produkci vanilky podílí 50 %.

Slovo „vanilla“ pochází ze španělského výrazu vainilla, což je zdvojnáslené slovo vaina – tj. pochva, pouzdro či lusk, a planifolia je složené slovo z latinského planum – rovina, plochý a folium – list, a tak je podobné českému názvu V. planifolia – Vanilovník plocholistý.

Je jaro – zajděte do lesa!

Jarní výhonky stromů jsou krásně světle zelené, měkoučké a jemné, takže mají ještě hodně daleko ke klasickému pichlavému jehličí. Bývají považovány za symbol jara, probouzení přírody, probouzení života.

Pro vysoký obsah vitaminů a antioxidantů se mladé smrkové výhonky tradičně využívají k léčebným účelům. A posvěcené současnými poznatky byly oficiálně povýšeny na tzv. superpotravinu.

Když není zelenina

roce 1536 se francouzský průzkumník a „objevitel Kanady“ Jacques Cartier, prozkoumávající se svými muži oblast kolem řeky sv. Vavřince dostal do potíží. Členové jeho výpravy začali umírat na kurděje. Při jejich záchraně se nakonec inspiroval zkušenostmi domorodých Irokézů a nemocným začal vařit čaj z jehličí místních stálezelených stromů. Na vysílené námořníky to působilo jako živá voda. Medicinský úspěch se rozkřikl a tento způsob léčby kurdějí byl později převzat i Britským královským námořnictvem. Smrkové jehličí bylo pravidelně přidáváno do piva vařeného na lodi během průzkumů v 18. století. Slavný mořeplavec James Cook zaznamenal „začali jsme vařit pivo z větví nebo jehličí stromu, který hodně připomíná smrk. Ze znalostí, které jsem o tomto stromu měl, a z podobnosti se smrkem, jsem usoudil, že s přidáním zahuštěné šťávy z mladiny a melasy by z něj bylo velmi zdravé pivo, které nahradilo nedostatek zeleniny na lodi. Opravdu se ukázalo, že jsem se nemýlil“.

Americký recept z roku 1796 uveřejněný v American Cookery zní:

„Vezměte 4 unce chmele, nechte je vařit půl hodiny v jednom galonu vody, sceďte chmelovou vodu a poté přidejte 16 galonů teplé vody, 2 galony melasy, 8 uncí smrkové esence rozpuštěné v 1 litru vody, vlijte do čistého sudu. Potom dobře protřepejte, přidejte ½ litru pivovarských kvasnic a nechte stát a zrát 1 týden. Pak stáčejte do láhví. přičemž do každé přidejte 1 lžici melasy“.

Už o nějaké to století dřív však mnohé domorodé komunity v různých koutech světa konzumovaly smrkové (ale třeba i borovicové) jehličí jako prevenci rozličných onemocnění. Jako účinný lék při chorobách dýchacích cest nebo trávicího ústrojí, své místo mělo i v mastech coby skvělý pomocník při revmatických bolestech.

Mladé výhonky a jehličí se v mnoha severských i alpských oblastech používaly k výrobě čajů, šťáv a sirupů nebo jako koření a ochucovadlo do masitých jídel a polévek. Učebnice biologických léčiv doktora Bernarda Madause z roku 1838 např. uvádí: „V současné medicíně je odvar

z mladého smrkového jehličí vnímán jako pomůcka při kašli, katarrech a dalších plicních potížích, ale také při revmatismu a kožních onemocnění. Koupele ze smrkového jehličí se často doporučují při nachlazení a používají se ke zlepšené prokrvení pokožky“.

Jehličnaté menu

V moderní společnosti zůstávají smrkové „špičky“ dlouho neprávem opomíjené. V posledních letech se k nim ale v nejrůznějších podobách opět vracíme. Sirupy, zmrzliny, oleje, čaje, džemy, saláty a mnohé další pokrmy mají společného jmenovatele v podobě mladých ještě světlých měkkých výhonků smrků. Není divu, ať už pocházejí z jakéhokoliv druhu smrku, obsahují velké množství vitamínu C. Udává se, že 100 gramů čerstvých smrkových špiček obsahuje 60 mg céčka, což je v podstatě doporučená denní dávka. Zároveň však ve stejném množství tohoto mladého jehličí najdete významné množství vitamínu A ve formě beta karotenu, ale také třeba okolo 1,2 mg manganu. Ten hraje důležitou roli ve zdraví kostí, kůže, pojivových tkání, ale i při produkci energie, imunitní funkci či srážlivosti krve. Nechybí tam ani vápník, železo nebo docela významné množství hořčíku. Zastánci zdravé výživy pak zdůrazňují zejména zastoupení jedinečných fytonutrientů. Smrkové špičky obsahují např. chlorofyl, o němž se předpokládá, že eliminuje volné radikály z organismu a pomáhá buňkám získávat kyslík.

Rozhodně neplatí, že se jehličí musí tepelně upravovat. Pokud do něj kousnete, možná vás překvapí vcelku výrazná citrusová chuť, díky níž tak v minulosti nezřídka suplovalo ústní vodu. A není divu, že v mnohých restauracích po celém světě najdete i částečně „jehličnaté“ menu. Mnohokrát oceněný šéfkuchař a autor mnoha kuchařek, přezdívaný „kuchař divoké přírody“ Alan Bergo je jedním z těch, kteří na smrkové výhonky nedají dopustit ani v té nejvyšší gastronomii. „Jsou-li čerstvé okamžitě uloženy do chladničky, vydrží v mé restauraci několik měsíců. Domácí ledničky vysušují potraviny rychleji než komerční chladicí jednotky, takže je třeba dbát na to, abyste je uchovávali ve vlhkém prostředí. Já je ukládám do plastového sáčku a několika otvory, aby mohly dýchat, spolu s vlhkým papírovým ubrouskem, který jim pomáhá udržet vláhu. Pokud budete výhonky uchovávat déle, ubrousky občas vyměňujte zhruba po týdnu.“

Jehličí se stalo pevnou součástí i nejvyhlášenější světové kodaňské restaurace Noma. Šéfkuchař Rene Redzepi vsadil výhradně na potraviny, které pocházejí ze severského regionu – žádná rajčata nebo olivový olej, ale produkty místní divoké přírody včetně smrkových výhonků. Jeho grilovaný chřest s čerstvým jehličím prý nemá konkurenci.

V restauraci Rouge v kanadském Calgary zaměřené také na regionální kuchyni je zase hvězdou bizonní tatárek se smrkovými špičkami. Zdejší Paul Rogalski doporučuje nasekat a vhodit smrkové výhonky do těstovin, ale též je použit do jakéhokoliv pokrmu.

Na smrkové jehličí přísahá i česká bylinkářka Dita Oškerová. „Jak říká moje babička, i ty nejobyčejnější věci dokážou překvapit a učinit zázraky. Jehličí je plné vitamínu C a dokáže nám od mnohých neduhů. Naše smrky známe spíš jako vánoční stromky a jejich šišky jako přírodní materiál k výrobě dekorací, ale nedejte se zmást. To zdaleka není vše, co nám nabízejí. Tváří se tak nenápadně, ale skrývají v sobě velkou léčivou moc.“

100 gramů čerstvých smrkových špiček obsahuje asi 60 mg vitamínu C.

(Jelikož se také již dlouho v babičkovském věku nacházím, tak já mám teď obavy, aby z našich lesů teď po té kúrovcové kalamitě zase smrky úplně nezmizely. Byla by to velká škoda a snad ti, co o osazování holin rozhodují na naše oblíbené stromy nezapomenou).

Pokud se s nějakými seznámím, tento článek jim s radostí přepošu (J. K.).

Inhalace smrkového jehličí

Do mísy nasypeme 50 g smrkového jehličí, zalijeme ho horkou vodou a necháme chvíli louhovat. No a pak si nad mísu dáme obličej, přes hlavu plenu nebo ručník, zavřeme oči a pomalu nadechujeme. Správná inhalace je nejméně čtvrt hodiny, ale nevádí, když to bude déle. Opakujeme dvakrát denně.

Lahodný čaj

Hrst nadrobno nastříhaných a opláchnutých smrkových špiček zalijeme půl litrem vody. Postupně zahříváme, počkáme až voda projde varem, a poté necháme ještě vypnuté dalších 5 minut louhovat. Nakonec přecedíme a pijeme maximálně 3 hrnky denně.

Tinktura

Můžeme ji užívat jak vnitřně, tak zevně.

Jako mazadlo na bolavé klouby a svaly, vnitřně při kašli a dýchacích obtížích.

Sklenici uzavřeme a necháme louhovat za občasného protřepání 28 dnů na světlém místě. Poté přecedíme a přelijeme do tmavé láhve. Lze kloktat i střídavě popíjet.

Smrková zmrzlina Alana Berga

Tři šálky smetany, $\frac{3}{4}$ šálku cukru, $\frac{1}{8}$ lžičky soli, 5 velkých žloutků, $\frac{1}{2}$ šálku čerstvých smrkových špiček a případně ještě 1 lžička limetkové šťávy.

Na nízkém stupni nahřejeme smetanu, cukr, sůl a žloutky, občas promícháme, dokud horká směs mírně nezhoustne. Pak ji necháme vychladnout na pokojovou teplotu a poté vlijeme do mixéru. Přidáme nejemno rozsekané smrkové špičky a rozmixujeme do hladka. Dále směs propasírujeme přes husté sítko a necháme přes noc odležet v lednici. Ráno vložíme do zmrzlinovače a postupujeme tak, jak jste při výrobě zmrzliny zvyklí. A potom mlsáme.

Smrkový cukr podle dánského šéfkuchaře Thorstena Schmidta

500 g. bio třtinového cukru, 200 g čerstvých smrkových jehliček, Smíchejte čerstvé jehličí a cukr, abyste získali konzistentní zelenou hmotu. Cukr je ihned k použití a v uzavřené sklenici vydrží až rok. Lze ho využít na slaná i sladká jídla.

Domácí smrkový sirup

Získá vás podmanivou chutí i nádhernou vůní.

2 kg mladých smrkových výhonků a 1 kg cukru (zkuste prosím jen poloviční množství, aby v lesích nějaké smrky ještě zbyly – J. K.)

Výhonky ve sklenici prosypáváme cukrem a vrstvy střídáme, každou stlačíme a vše pěkně upěchujeme. Poslední vrstvou je cukr, sklenici uzavřeme, postavíme na slunné místo u okna a necháme cca 6 týdnů zrát. Potom přes plátýnko vymačkáme šťávu a sirup uchováváme v lednici.

Smrkové máslo

100 g změkklého másla promícháme s 20 g sušených rajčat drobně pokrájených, 15 g smrkových výhonků a 3 stroužky česneku. Ze směsi uděláme ve folii váleček a dáme ztuhnout do ledničky.

Smrkový ocet

Pokud vás trápí oslabené kadeře, vsadte na smrkový ocet: 500 ml jablečného octa a hrst nadrobno nastříhaného a omytého smrkového jehličí dáme do sklenice, uzavřeme, protřepeme a necháme za občasného protřepání 14 dnů louhovat. Závěrem scedíme do tmavé láhve a skladujeme na tmavém místě.

Lesní koupel

Koupel osvěží a prokrví tělo a působí proti bolestem svalů, kloubů a páteře, rovněž i proti nervozitě a nespavosti: 2 l vody a 3 hrsti smrkových nastříhaných větviček povaříme asi 15 minut. Necháme tak 30 min louhovat, nálev přes sítko vlijeme do vany a doplníme teplou vodou. Teď už jen se do vody naložit a 20 min relaxovat. Po koupeli se neutírat, zabalit se do županu nebo velké osušky a alespoň na půl hodiny zalézt pod peřinu a zůstat v teple.

Ale nejen smrk, chutná i borovice. Čaj z jejího jehličí se podle přírodní medicíny pije při horečkách, kašli a nachlazení. Její jehličky jsou také močopudné. Na inhalaci borovicové špičky kombinovat se snítkami čerstvého tymiánu. Borovicový čaj je hřejivý a dobře se snoubí se skořicovou vůní či mátou.

Tolik J. Bednářová, já ještě jednu malou prosbu: pokud budete mladé jehličky lámat na některý z výše uvedených výrobků, prosím opatrně – v přírodě, přece na ulomeném místě tato větvíčka už nepřiroste, tak prosím s mírou, vypadá to, že smrky možná budou zase u nás vzácným stromem.

Z článku Judity Bednářové vybrala J. Knížková

Příběh jednoho druhu

Převážnou část svého života pobývám na malé vesnici na úpatí dominantního kopce Lužických hor, zvaném Klíč, který byl zřejmě před lidstvem sopkou. A jako sopka disponoval i jedním sopouchem, který hned vedle ční do úctyhodné výšky 501 m nad mořem, a pro změnu má teď jméno Sokolík. Hostí snad kromě lípy všechny listnáče vyskytující se v české kotlině. A pod nimi, ve vrstvě humusu ve stovkách exemplářů vegetuje snad jediná naše divoká lilie *Lilium martagon*, zvaná též lilie zlatohlavá (lilie zlatohlávek), snad pro její zlatě vyhlížející cibuli.

Na přelomu padesátých a šedesátých let minulého století zvykaný hajný dal vykácet na vrcholu sopouchu všechny staleté buky a duby na topení. Polostín zmizel a odhalená pláň s vrstvou mnohověkého humusu byla pro další léta vystavena celodenně napospas slunci. Během pár let se v tomto prostředí kolonie lilií rozrostla do neskutečné nádhery. Některé exempláře vyrůstaly až k výšce dospělého člověka. Škála barev květů hroznovitého květenství sahala od čistě bílé přes všechny odstíny, od bílé po růžovou a červenou až po téměř černou. Některé květy byly téměř barevným negativem jiným květům. A intenzivní těžká a omamná vůně si nezadala se špičkovými parfémy. Tato krása ale netrvala dlouho. Bujná vegetace rostliny udusila během několika let. A opět zasáhl příčinlivý hajný a paseku zalesnil smrkem. Smrky svým růstem dílo zkázy dokončili. Ale část lilií v nevykácené části kopce přece jen přežila, a jak se časem pod stromy díky jejich růstu prosvětlo, začaly se lilie vrchem kopce znovu šířit. Navíc kladivo všeobjímající pomíjivosti za čas udeřilo opět – smrky poničily vichřice a dorazil kůrovec.

Dnes je kopec opět ideálním místem pro život těchto nádherných květin. Objevil se ale problém nový. Pravidelně v čase vývinu poupat přitáhnou srny a nemilosrdně téměř všechna poupata vykousají. Mají to asi už za ta léta v genech tak jako šumavští jeleni pohraniční dráty. Takže se lilie neustále množí většinou vegetativně a porost na několika arech obnáší již stovky rostlin. Z nich se však vždy podaří vykvést jen několika jedincům.

Péčí obce však vznikla naučná stezka Za lilií zlatohlavou. Pracovníci CHKO Lužické hory pár metrů čtverečních oplotili, aby si příchozí krásu květů mohli vychutnat. Ovšem krásy, barevné pestrosti, vitality a mohutnosti svých „prapředků“ v nevelkém teritoriu nemohou zjevně zatím dosáhnout. Bohužel.

Jejich geny však stále na tom kopci určitě přetrvávají – a to kdesi čtvrt metru pod povrchem půdy ve zlatavých cibulích, kterým není dopřáno vykvést do patřičné nádhery. A když v některém z příštích let srny nepřijdou, snad dostanou šanci předvést se znovu jako tenkrát v dávno již propadlém čase, ve své ohromující kráse, aspoň padesáti odstínů červeně.

Nikon mám v pohotovosti.

Vladimír Jonák

Poznámka redaktora Zpravodaje pěstitelů lilií SZO ČZS MARTAGON č. 3/2020, z kterého jsem vám tento příběh převzala (www.martagon-lilie.cz).

Stejnou zkušenost s okusováním vegetujících lodyh martagonů srnkami na různých českých přírodních lokalitách jsme pozorovali také, když jsme v minulosti s partou liliářů podnikali do přírody výlety za kvetoucími lillemi. Okousané vršky lodyh s vyvíjejícími se poupátky neměly šanci vykvést, což pochopitelně značilo, že na postižených lodyhách nebyl možný vývoj semen.

Na zvláště nám milé lokalitě VH jsme zaznamenali, že jedna její část, kde martagony po léta přirozeně rostly, je zalesňována novou smrkovou výsadbou, což do budoucna není pro lilie dobrá perspektiva.

Jiří Kovář, redaktor čas. LILIÁŘ

NEKROLOG

Zemřel profesor Jiří Mareček, legenda českého krajinářství

S hlubokým zármutkem sdílíme zprávu, že v pátek 26. ledna 2024 zemřel ve věku nedožitých 94 let pan profesor Jiří Mareček (*3. 6. 1930–†26. 1. 2024), skvělý pedagog, odborník a člověk, legenda oboru zahradní a krajinářské architektury. Byl dlouholetým ředitelem výzkumného ústavu VÚKOZ v Průhoncích, iniciátorem založení průhonické dendrologické

zahrady a také profesorem na MENDELU v Lednici na Moravě. Jako jediný český krajinářský architekt byl nositelem medaile Za zásluhy I. stupně, které za své celoživotní dílo v oboru obdržel z rukou prezidenta ČR 28. října 2022. Dlouhodobě působil na ČZU. Pro naši universitu vykonal mnoho. Je autorem krajinářských úprav České zemědělské university v Praze, kde vynikajícím způsobem krajinářsky rozvinul původní urbanistickou a architektonickou koncepci areálu od prof. Dr. Ing. arch. Jana Čejky. S jeho dílem se tak můžeme setkávat každý den a obdivovat se jeho citu pro skloubení urbanistického řešení a jednotlivých staveb areálu ČZU s bravurní kompozicí dřevin, které jednotlivé stavby propojuje do harmonického krajinářského celku. Stál také u zrodu studijních programů na ČZU, které se zabývají zahradní a krajinářskou architekturou. Toto jeho dlouholeté úsilí vyústilo v akreditaci studijního programu „Krajinářská architektura“, který se nyní na FAPPZ ČZU v Praze vyučuje.

Zpráva o jeho úmrtí velmi hluboce zasáhla všechny, kteří měli to štěstí a osobně ho poznali.

Pan profesor byl odborníkem s neutuchající energií, který vždy kolem sebe šířil optimismus a nadšení pro obor a inspiroval tak mnoho generací studentů.

Velmi rád bych se s Vámi podělil o jeden svůj osobní zážitek s panem profesorem, který vždy dokázal pro líčení principů děl krajinářské architektury i jejich estetických, dendrologických i významových souvislostí zaujmout v podstatě kohokoliv, kdo mu naslouchal.

Na jedné z četných zahraničních exkurzí po západních evropských parcích, které vedl, měli řidiči autobusu obvykle povinné přestávky mezi jednotlivými cestami. Oba ale místo toho následovali pana profesora a společně se studenty i dalšími účastníky této exkurze celou dobu zaujatě naslouchali jeho charismaticky vedenému odbornému výkladu o kráse představovaného parku.

Poslední rozloučení s panem profesorem bylo 2. února 2024 v 11 hod. ve Velké obřadní síni krematoria v Praze-Strašnicích.



Čest jeho památce.

Pane profesore – děkujeme Vám

*Doc. Ing. Matouš Jebavý, PhD.
vedoucí katedry zahradní a krajinné architektury FAPPZ ČZU v Praze*

Profesor Jiří Mareček – narozen 3.června 1930 v Hradci Králové

Otec František Mareček (1899–1965) byl majitel zahradnictví v Hradci Králové-Kuklenách, pěstitel a šlechtitel růží, vynálezce mezinárodně patentovaného zařízení pro pěstování zeleninové sadby (balíčkováč VAJMA), propagátor a organizátor nízkoenergetického (studeného) rychlení zeleniny. Vybudoval československý skleníkový komplex (1 ha) pro rychlení zeleniny Komunálního podniku Hradce Králové. Těsně před kolaudací, po dokončení tohoto světově unikátního rychlírenského provozu, byl z „třídních důvodů“ donucen ukončit zaměstnání a do konce života pak dělal topiče a zahradního dělníka.

Matka Božena, roz. Černá (1901–1956) vychovala 5 dětí.

Manželka Františka, roz. Konečná (*20. 2. 1933), jeho celoživotní jistota a opora, „bez které by se daly jen těžko realizovat mé veškeré uváděné činnosti“ řekl o své paní sám pan profesor.

Na výčet veškeré jeho celoživotní odborné činnosti a jeho knih a publikací, by náš Zpravodaj rozhodně nestačil, to si musíte nahledat už sami.

Profesor Jiří Mareček byl mimo jiné také zakládajícím členem Hortiklubu Praha a v letech 1987–88 také jeho předsedou.

Jistě si vy starší členové pamatujete jeho perfektní přednášky a výlety jím pořádané.

Profesor Jiří Mareček se od 26.ledna 2024
věnuje své milované zahradní architektuře už jen nahoře.

Čest vaší památce, pane profesore.

Za Hortiklub Praha tajemnice J. Knížková



Průhonice-Stará pošta – 11. 1. 2003

Foto z archivu Frant. Ducháčka

ZÁJEZDOVÁ SEKCE

Prohlídka Botanické zahrady Malešice a vycházka podle Rokytky z Hrdlořez do Vysočan

Zveme Vás na vycházku ve středu 24. 4. 2024

Sraz ve 14:00 na zastávce **Botanická zahrada Malešice**

Spojení: **bus 195** od metra "B" Vysočanská ve 13:48 hod. a **bus 177** ve 13:42 hod. nebo od zastávky Nádraží Libeň asi o 3 minuty později.

Projdeme se podle Rokytky z Hrdlořez do Vysočan cca 6 km. Možnost individuálního ukončení dříve.

Průvodce: Jana Černá, dotazy: Jarmila Melicharová tel. 606 929 818

A ještě Vás zvú na exkurzi k manželům Sedláčkovým do Mšece– naše bývalé členy, na zahradu kvetoucích rododendronů,

kteřou uskutečníme ve čtvrtek 9. 5. 2024

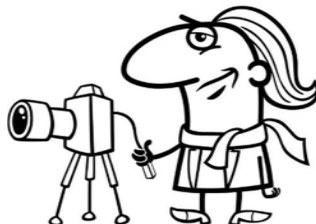
Sejdeme se ve 12:00 hod u východu z metra na Zličíně, odjezd autobusu č. 417 ve 12:20 hod. V případě nepříznivého počasí bychom změnili termín, proto mi dejte vědět, abych vám případnou změnu mohla oznámit.

Cesta do Mšece trvá 1 hodinu, zpět lze v 16:47 autobusem č. 580 do Řevničova a přestup na autobus č. 305 v 17:02 na Zličín nebo opět přímé spojení autobusem č. 417 v 17:20–18:31 na Zličíně.

Jarmila Melicharová tel. 606 929 818

Fotografie jako paměť našeho života

Můj otec rád fotografoval už za svých mladých let, ale obrázky z jeho dětství a jinošství se někam zatoulaly. Po první světové jako mladík po maturitě nastoupil do pojišťovny, kde měl mimo jiné na starost vyřizování žádosti vojáků, kteří byli ve válce těžce raněni a žádali o invalidní důchod. Jednoho dne také vyřizoval žádost drobného člověka, který na italské frontě přišel výbuchem granátu o celou pravou ruku. Byl vyučen knihařem, ale k tomuto zaměstnání byly rozhodně zapotřebí ruce dvě. Mladík žil několik roků v pražské Invalidovně a kromě starší sestry neměl žádnou rodinu. Mého otce osud tohoto člověka velmi zaujal a při složitých úředních postupech se spolu skamarádili. A bylo to kamarádství na celý život. Spojovalo je nejen celoživotní



přátelství, ale i vášnivý zájem o fotografování, hudbu, literaturu a kulturu vůbec.

Jednou jsem našla v rodinných fotografiích zajímavou černobílou fotografii letního posekaného žitného pole, na kterém stály vyrovnané panáky posekaného obilí v poledním slunci, modré nebe s bílými mráčky – prostě idylka. To bylo někdy z roku 1933 a táta se zúčastnil s tím kamarádem nějaké fotografické soutěže a cosi s ní vyhrál. Mám doma fotografickou ročenku z roku 1933, kde je táta s kamarádem uveden v rejstříku zúčastněných fotografů. A tu fotografii mám zarámovanou. To žitné pole ve mně vždy vyvolá vzpomínku na dětství na naší chatě na Dobříšsku. Třeba když začaly žně a na pojmy povřísl, snop a panák, tak úžasně vymyšlený útvar, kde obilí krásně na poli dosychalo. Ani letní bouřky je moc nenamočily, a pak obvykle za suchého a horkého dne přijel sedlák s žebříňákem s koňmi a pomocníky a obilí odvezli do stodol k vymlácení. Zažili jste někdy ten krásný zvuk, když se žnec rozmáchne kosou, kosa zasviští a hromádka obilí se zašustěním klidně položí do řádku. Pak obvykle ženy z trochy udělají v ruce povřísl, kterým svážou náruč obilí do snopů a vyskládají z nich ty krásné a pro mě velmi fotogenické panáky.

Jak v nich se potom hrálo na schovávanou!!

Myslím, že bych to ještě uměla uvázat, jako holka jsem chodívala pomáhat o prázdninách při žních. To ještě sem tam byly meze, v polích křepelky, práce na lukách tichá a voňavá.

Jo a ta tátova fotka byla z pole pod Skaleckým lesem u Mníšku pod Brdy.

A ten tátův kamarád se fotografováním velmi proslavil. Byl to totiž Josef Sudek.

Tak to jsem se nějak moc zasnila...

Taky se vám stává, že teď často vzpomínáte na mládí, prý je to příznak stáří tak budiž, co s tím naděláme?!

Tak zpátky k fotografování:

Veźměte toto jako výzvu, kterou tímto vyhlašuji pro následující období!

Dostala jsem nápad, že další setkání Hortiklubu buď podzimní, nebo jarní (event. obě) budeme sami promítat fotografie z našich prázdninových cest nejen po zahradách významných, po zajímavých lokalitách, které jsme v naší prázdninové pauze navštívili nebo jen s fotografiemi z našich vlastních zahrádek. Co se nám letos vyvede a bude stát za foto, anebo kde jsme prožili hezké chvíle. Snad to zvládneme vyfotit a v nejhorším s pomocí dětí nebo vnoučat nastrokat na „flešku“. Myslím, že všichni již vládneme mediem, které je pro nás sice stále trochu nepochopitelné, tj. počítačem, ale vlastně nám práci výborně urychlí a kvalitu nesrovnatelně vylepší. Když si vzpomenu, co mi dalo práce udělat negativy a posléze diapositivы takové



kvality, aby se vůbec diapojektorem daly prohlížet, a co teprve barevné, tak uznejte – je to přece jen úžasný pokrok, ty všechny počítače, scannery, tiskárny

Tak fot'me a udělejme si ta setkání ve vlastní režii.

Myslím, že vlastně ta setkávání jsou, kromě poznávání nových informací, vlastně velmi důležitou náplní celého našeho Hortiklubu.

A prohlížení fotografií uplynulé naší sezony je vlastně vždy milé a je nepochybně důkazem, že jsme se vlastně měli docela dobře a že ten náš život je vlastně docela fajn.

Tak necht' ještě je!

**Hezkou a pohodovou sezonu 2024 nejen na zahrádkách
vám všem ze srdce přeje vaše Jitka**

Už se těším zase na náš podzimní běh činností a na vás všechny. Pokusím se opět zajistit zajímavé examinátoary na přednášky.

Pokud se vy setkáte se zajímavými lidmi, ptejte se, zda by nám nepřednášeli.

Ale prosím vás, ne aby mi zase na podzim někdo z vás chyběl.

J. K.

Informace k webovým stránkám

Podle pokynu ČZS jsme museli přizpůsobit vzhled našich webových stránek Hortiklubu.

Původní adresa uváděná na titulní straně všech Zpravodajů platí. Je ale možné postupovat i jednodušší cestou. Stačí do vyhledávače Google zadat heslo Hortiklub. Objeví se několik možností a je třeba zvolit tu s barevným znakem ČZS /kytička/ před heslem HORTIKLUB. Otevrou se vám shodné webové stránky.



Projekt je realizován s finanční podporou MZE ČR.

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

Uzávěrka Zpravodaje č. 159 je 8. 9. 2024.