

Červen 2015

BLESK HOBBY

DŮM | ZAHRADA | PĚSTUJEME | CHOVÁME

Slimákům **odzvoněno!**

Zaručené TIPY,
s čím na ně

jen za
25 Kč



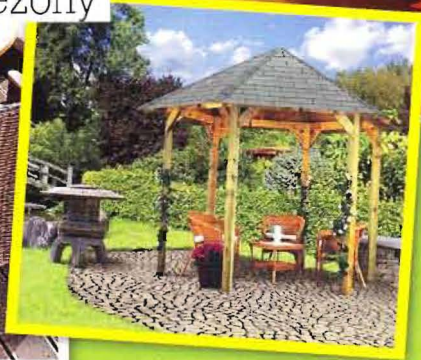
Minizahrádky

na balkoně
a za oknem

**Jak zamrazit
úrodu** krok
za krokem

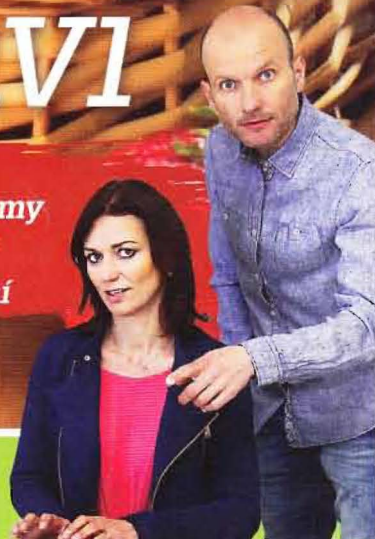


**Bydlení
na zahradě:**
trendy letošní
sezony



Léto v lahvi

- Nej recepty na džemy
- Šikovní pomocníci
- Rady na zavařování



Gondíkoví

Natáčejí v pronajaté
vile, kterou předělávají.
Co je baví nejvíc?





Kytkožroútské TOULKY

O tom, že někdo jí rád květiny, jsme slyšeli, ale nezkoušeli to. Až na kulinární procházce pražskou zelení. A nestačili jsme se divit...

Výpravy pořádá Jana Vlková, která je zároveň autorkou knížky *Jedlé květy*. Kurzy jsou zaměřené podle ročního období a rostlin, které právě rostou. Většinou se vyráží do pražské zeleně, ale občas je seminář i výjezdní. Já jsem se přihlásila na výpravu Zelené býlí a poklady Divoké Šárky. Program sliboval, že se naučíme určovat zelené rostliny z přírody vhodné do kuchyně. A to během dvouhodinové procházky. Naučila jsem se to.

Kdo nezkusil sedmikrásku?

Nevěřicně jsem sledovala, jak se pražský trávník mění ve spižírnu. A víte, jaká je začátečnická ochutnávací květina? Sedmikráska. Je skvělá do salátu nebo se ještě nerozvitá poupata nakládají jako kapary. Nejlepší jsou prý ty s růžovou kraječkou, čerstvé a svěží.

Proč rostliny hořknou

Postupně se dozvídám, jak to v přírodě chodí. Rostliny v zásadě fungují tak,

BUDE SE VÁM HODIT

Kytkožroútská výbavička
aneb náčiní na sběr v přírodě:

- ✓ košík nebo jakákoli taška, která drží tvar
- ✓ nůžky, jemné zahradní nebo hrubší kancelářské
- ✓ nůž zavírací
- ✓ papírové sáčky, plastové krabičky nebo sáčky
- ✓ gumičky na svázání



Botanická lupa funguje opačně – místo předmětu točíte jejím sklíčkem.



CO JSME OCHUTNALI

Polníček z louky je stejně krásný jako ten z hypermarketu (1). Když chcete s „kytkožroutstvím“ začít, tak rozhodně u sedmikrásek (2), jsou lahodné. Česnek podivný vypadá jako širší tráva, s olivovým olejem a trochou soli je skvělý do pesta (3). Naložené mladé jehličí s hořčičnými semínky připravuje Jana Vlková na zimu, kdy nic neroste (4). Je výtečné.

...poučila mě květinová kuchařka Jana Vlková, že na jaře jsou nejlepší. Jak postupuje sezona, vytvářejí sekundární metabolity, tedy látky, které mají zabránit tomu, aby je někdo sežral, odhánějí predátory, nebo naopak lákají pylovače. Výsledkem je, že většina rostlin hořkne. Typický je řebříček. Snaží se dostat nad trávu a udělat si listy, pak už se z něj dají využít jen aromatické květy do teplé kuchyně, aby dodaly správný šmak masu.

Trávníku, prostři se

...o pražských trávnících jsem si myslela, že jsou jen samá tráva a plevel. ...o to větší bylo překvapení, co všechno se tam dá najít. Jen musíte vědět, co hledat. Zatímco naleziště populárního česneku medvědího jsou dobře známá, na trávníku je to dobrodružství. ...A ve finále se dá jíst i ten plevel. Třeba zahrádkáři proklínaný ptačinec má čerstvě zelené lístky docela dobré. Nestála jsem se divit, když jsme našli i šťavnatý polníček, přesně takový, který kupujete po pytlích v hypermarketu. Když už máte tu správnou lokalitu, na výpravu se vždycky vydejte s lahodnou vodou. To abyste měli rostliny čím opláchnout. Raději několikrát.

Podezřelá zelená

Velkým problémem sběru ve volné přírodě je totiž znečištění. To shora, třeba od psů, snadno identifikujete, prach omyjete. Ale některé rostliny rostou na místech, kde mohou „něco tahat“ ze země. Třeba na rumišti může pod zemí ležet bůhvico. Je potřeba to vyhodnotit. „Třeba taková kopřiva má ráda dusík. Ukládá ho do buněk bezúčelně, a tak má krásný zelený zjev,“ varuje nás průvodkyně. „Problém je v tom, že uložené dusičnany se v lidském těle mění na jedovaté látky. S kopřivami si proto raději dejte pozor, aby nebyly moc krásné. Hrozí u nich, že jsou z přehnojeného místa.“

Rozšířené obzory

Během dvouhodinové procházky se co chvíli naše průvodkyně sehnula a ukázala nám další čerstvé soustíčko. A protože s sebou měla i botanickou lupu, mohli jsme si ho prohlédnout zblízka. Tedy když jsme pocho-

pili, že botanická lupa funguje jinak než lupa tradiční. To držíte sledovaný předmět a točíte sklem. Botanickou si nasadíte do oka a hýbete rostlinou. Fakt vtipné pro mě bylo zjištění, že spousta rostlin, které nám trůní na zahradě, například pažitka, se mají k světu i na obyčejném trávníku. Jenže tam je nevidíme, protože je tam nehledáme. Také jsem se dozvěděla jedno zlaté pravidlo: do salátů a na přímou konzumaci jsou vhodné čerstvé mladé listy; když už rostlina kvete, listy dobré nejsou, ale dají se v teplé i studené kuchyni využít květy. Je to stejné jako na zahradě. Když vám vykvete salát na záhoně, hodí se už jen pro slepice.



Kde se dozvíte víc?

V Květinové kuchařce Jany Vlkové (vydal SmartPress) nebo na kytkykjidlu.cz.

