

ZELINAŘÍME BIOLOGICKY

BATOLKA PROROSTLÁ

Batolka prorostlá (*Montia perfoliata* syn. *Claytonia perfoliata*) je rostlina z čeledi šruchovitých (*Portulacaceae*), která patří v západní Evropě vedle řeřichy a polníčku k nejoblíbenějším zimním salátovým zeleninám. Říká se jí také zimní portulák, postelein (čti postelajin) nebo kubánský špenát. Tuto bylinu znali již Indiáni pacifické části Severní Ameriky a používali jak syrovou do salátu, tak i vařenou. Postupem času pronikla batolka do atlantické části Ameriky, na Kubu, do Austrálie a do severozápadní Evropy. Zde se pěstuje především v Anglii, Francii, Německu, Belgii a Nizozemí.

Batolka prorostlá je jednoletá, otužilá rostlina s růžicemi dužnatých okrouhlých, oboustranně zašpičatělých listů s dlouhými řapíky. Dorůstá do výšky 10 až 20 cm. Kvete od dubna do června. HTS = 0,5 g. Jako zelenina se používají listy, které jsou ceněny pro vysoký obsah vápníku, hořčíku, železa a vitamínu C.

Na rozdíl od své příbuzné šručky zelné potřebuje batolka ke klíčení teplotu pod 12 °C, pěstuje se proto v zimní části roku pod sklem nebo fólií. K růstu jí stačí teplota 4 až 8 °C. Vysévá se v září pro podzimní sklizeň a v únoru a v březnu pro sklizeň jarní. Na trh se batolka dodává od listopadu do dubna.

Vyséváme ji do řádků vzdálených 5 až 8 cm nebo naširoko. Výsev: 80 až 120 g/100 m².

Odstupňované výsevy nám umožní kontinuální sklizeň. Během vegetace odstraňujeme plevel, který jinak komplikuje sklizeň. Při teplotě nad 12 až 18 °C větráme. Sklizeň následuje na podzim a na jaře za 6 týdnů po výsevu, v zimě za 7 až 9 týdnů. Sklízíme seřezáváním listů i s řapíky, ovšem tak, aby rostliny mohly obrůstat. Druhý řez následuje podle ročního období za 1 až 5 týdnů. Výnos 0,7 až 1 kg/m². Batolka prorostlá je nenáročná plodina a její pěstování v biologických podmínkách je bezproblémové.

Batolka doplňuje paletu salátů v zimních, na vitamíny chudých, měsících roku. Její chuť je mírná, příjemná, neutrální, ne tak aromatická jako u řeřichy nebo polníčku. Přidává se do různých salátů, připravit si můžeme i samotný salát batolkový. Můžeme ji také vařit jako špenát, přičemž jsou listy dovařené již za pár minut.

Ing. Radomil HRADIL



BIOZAHRADE V KVĚTNU

Milí zahradníci a zahradnice, počasí nám na jaře přeje a tak věřím, že jste vše stačili vyset a vysázet, jak jste chtěli, a vyrovnali jste tak nějaké zpoždění. Ranní teploty jsou sice u nás nízké, ale ty denní jsou skoro letní a s deštěm je to taký jak v létě – neprší.

Květen se svým počasím koresponduje s lidskými vlastnostmi. Teplé, slunné počasí s vysušujícími větry se střídá s chladným a deštivým a do toho nám v půli měsíce uhodí ledový muž, snažící se zhatit naši snahu. Proto v tomto měsíci musíme využít náš cit a předvídatost, aby nás nic nezaskočilo. Zvláště v tomto atypickém teplém jaru. Pracovitost a um nám umožní, abychom vše stihli a správně vykonali. Lásko pak, aby se nám vše ujalo a zdravě rostlo.

Pokračujeme s postupnými výsevy ředkviček, ředkve (japonské typy), salátu, mrkve, řepy salátové, hrachu, mangoldu, tuřínu, vodnice a špenátu do volné půdy. Případně i jinou zeleninu, která vám v daném místě do podzimu doroste (květák, brokolice, kapusta, kadeřávek...). Také vyséváme čekanku salátovou – pukovou, kterou pak v zimě rychlíme na puky, případně hlávkovou. Musíme dávat pozor, abychom použili vhodných odrůd pro toto období. To platí i pro ostatní zeleninu. Můžeme vysazovat kedlubny, salát, štěrbák (endivie), pór, brokolici, kapustu (hlávkovou, růžičkovou, kadeřávek), zelí, pekingské zelí a květák.

Přímým výsevem ve vhodném období, aby nám mladé rostlinky nezničili ledový muž vyséváme na záhony fazole, kukuřici, kopr, okurky (nakladačky, salátovky) a ostatní tykvovitě rostliny. Po odeznění ledových mužů vysazujeme na záhony rajčata, papriky, všechny tykvovitě rostliny (okurky, dýně, cukeřky, patisony, melouny) a celer.

V pařeništích, fóliovnících a ve sklenicích dokončujeme sklizeň rané zeleniny (ředkvičky, salát, kedlubny). Na uvolněné místo vysazujeme papriky, rajčata, okurky, případně ostatní tykvovitě rostliny a lilek.

Proti dřepčákům škodícím na ředkvičkách, ředkvích a ostatní brukvovité zelenině můžeme použít netkanou textilii. Tuto textiliu můžeme také použít proti housenkám bělásků a můr škodících na brukvovité zelenině, okurkách (květílka všežravá), cibuli (květílka cibulová), póru (vrtalka pórová) a česneku (houbomilka česneková), mrkve (pochmurnatka mrkvová, případně u brambor (mandelinka bramborová) a jahodníku (květopas jahodníkový).

Při použití netkané textilie musí mít rostliny dostatek prostoru pro růst. Dávat pozor, aby se nám pod ní nerozšířovaly houbové choroby a plísňe, musíme tedy větrat. U rostlin potřebující opylení květů (jahody, okurky) musíme odkrytím zajistit přístup včel. Délka zakrytí rostlin se různí dle doby a délky náletů jednotlivých škůdců, což je odvislé i od průběhu počasí.

Proti mšicím a sviluškám můžeme použít Biool. **Proti housenkám** Biobit. A uveřejněné rady v části na březen týkající se osevních postupů...

V okrasné zahradě vysazujeme převážně po odeznění ledových mužů letničky. Osázené truhlíky a mísy dáváme na své místo. K tomu jen pár rad pro nejpoužívanější truhlíkové okrasné rostliny. Muškáty snášejí plné slunce a jsou geneticky zvyklé na přísušek, proto méně vody je pro ně lepší jak přemokření a odvědí se vám bohatějším kvetením. Surfinie a petúnie potřebují dostatek závlahy a přísušek se jim nelíbí, ale ani přemokření, při kterém rostliny začnou žloutnout.

Jiří POSPÍŠILÍK

SLOVENSKÁ INSPIRACE od Ladislava ze Záturče

Kvasená zelenina – uhorky, cukini nebo iná zelenina

Na spodok zaváraninovej alebo 5 litrovej sklenenej fľaše sa položí viničný list, na neho zelenina nakrájaná na pásky, pokrájaný cesnak, kôpor a horčičné semienko. Všetko sa dobre zatlačí, zalej sa slaným nálevom, navrch sa položí viničný list a zafatí sa, aby bola všetka zelenina pod vodou. 2–4 dny necháme nádobu kvasiť pri izbovej teplote, potom ju odložíme do chladnej komory.

Kvasený ovos

Naklíčený ovos (klíčky by mali byť dlhé ako semená ovsa) a cibuľa nakrájaná na väčšie kusy, obidvoje zaliaté slanou vodou, zatiažené tak, aby bol ovos pod vodou. Nechať kvasiť 2–3 dni.

Jabĺko s pohánkou

Na jemno postrúhané jabĺka zamiešame s pohárkom pomletou na makovom mlynčeku.

Obilie tritikale s medovou vodou

Suché tritikale (alebo iné obilie) pomeleme na mlynčeku, mletá rasca, všetko zaliaté medovou vodou.

Mak na slano

Mletý mak, soľ, pomleté orechy, klinčeky, aníz, koriander, zaliaté medovou vodou. V zime je chutné nechať zmes zmraziť.



Vepřové maso na šalvěji se žampiony a mangovým čatní

25 g	másla a 1 lžice oleje
750 g	vepřového masa
175 g	cibule a 2 lžice mouky
450 ml	vývaru nebo vody
4 lžice	bílého vína
225 g	žampionů
6	čerstvých lístků šalvěje
2 lžice	mangového čatní, sůl, pepř

1. Na kousky nakrájené maso zprudka orestujeme na rozpáleném tuku. Maso přemístíme do hrnce. Na pánvi osmažíme cibulku a zaprášíme moukou. Minutu smažíme.

2. K cibuli přiléváme vývar a maso. Dochutíme a přidáme nakrájené žampiony, šalvěj a čatní. Omáčkou přelijeme maso a dusíme v předehřáté troubě (180 °C) asi 60 minut. Podáváme s rýží.

<http://www.moje-rodina.cz/salvej-lekarska>

Květnový lektvar lásky

3 lžičky skořice, 3 lžičky zázvoru, 1 kousek vanilkového lusu, 2 šálky červeného vína, 2 lžičky rebarborové šťávy (není povinná)

Vanilkový lusť podélně rozřízněte. Přidejte bylinky spolu s luskem do červeného vína. Přidejte dvě lžičky rebarborové šťávy (pokud ji máte) a nechte 3 dny odstát. Potom podávejte.