

VAŠE EKOZAHRADA V ÚNORU

Zima v únoru je ještě plná mrazivé síly, ale my zahradníci již pociťujeme a vnímáme onen silící hlas přírody, který nám vhnání energii do těla a naše aktivita roste, čím více se blížíme k jaru. A při teplejším slunečném dni bychom nejraději začali pracovat na záhonu. Ale i toho se již ke konci měsíce můžeme dočkat, pokud nám to půdní stav dovolí.



Pokud máme na záhonu ještě přezimující zeleninu, tak ji dle potřeby průběžně sklízíme, jako je *hlávková, růžičková a kadeřavá kapusta, pórek, špenát, topinambury, polníček* a jiné podle našich klimatických podmínek (*mrkev, pastinák...*). Kontrolujeme uskladněné ovoce a zeleninu. Rychlíme *čekankové puky* a můžeme si naklíčovat vhodná semena (*řeřicha obiloviny, luštěniny, vojtěšku...*).

Připravujeme si pařeniště. Kdo chce přirychlit zeleninu v pařeništi teplem z hnoje, tak ho již nyní zakládá, pokud již má připravenou přísadu salátu nebo kedluben a nebo ho chce využít k jinému účelu (přímo výsev ředkviček...).

V únoru už můžeme začít předklíčovat rané *brambory*. Pokud je půda již obdělávatelná, tak můžeme již vysévat *mrkev, petržel, polníček, pór, cibule, černý kořen*, ale i *hrách* nebo *salát*. Ve vytápěném skleníku vyséváme pro vypěstování si vlastní přísady dle potřeby *celer bulvový a řapíkatý, papriku, salát, kedlubny, ranou kapustu, zelí, květák, okurky salátovky* a jinou zeleninu, kterou budeme chtít rychlit, případně vysazovat přímo do volné půdy.

Možnosti jsou zde velké jak obohatit sortiment zeleniny s co nejranější sklizní, ale vše je podmíněno našimi podmínkami, zimním počasím v daném roce, ale hlavně také naší touhou a dovedností. Vysévat musíme pouze vhodné odrůdy pro dané období. Každý si musí sám zhodnotit kdy bude co vysévat. Zda bude topit a nebo bude pěstovat zeleninu přirozenějším, a tím i ekologičtějším způsobem a počká až na příznivější jarní teploty.

Také je potřeba vysévat okrasné květiny a bylinky, které pomaleji rostou a pokud chceme, aby nám brzo kvetly (*petúnie, celosie, bazalka, pažitka...*).

Plno jarní energie na těle, na duši a na zahrádce přeje

Jirka Pospíšilík
(Bio 2/2011)

FOTO – výpěstky z vlastní zahrady
Pavla Momčilová



Biobedýnky
s poslední podzimní
zeleninou
z ekostatku Částkov.

FOTO – facebook
Rodinná farma
Částkov



NÁPOJE Z JEDLÝCH KYTEK

VIRGIN BLOODY MARY ÚPLNĚ JINAK

Cibule poschoďová se obvykle používá jako pažitka. Nechejte se inspirovat dětským hraním s jídlem a udělejte si nápoj s brčkem „zero waste“.

1. Pro dvě osoby smíchejte 200 ml rajčatové šťávy s pár kapkami worcestrové omáčky a šťávou z 1/2 limetky.

2. Pro dospělé (pokud nechcete virgin verzi) přidejte pálivou chilli omáčku nebo Tabasco a alkohol (vodku) dle vlastního uvážení.

3. Do nízkých sklenic na whisky dejte pár kostek ledu (do kterých můžete předem zamrazit nějaké dostupné květy) a zalijte připraveným nápojem.

4. Posypte špetkou soli a pepřem z mlýnku.

5. Do každé sklenice vetkněte dva stonky cibule poschoďové seříznuté na stejnou velikost, tak aby se dala použít jako brčka.

6. Nápoj můžete ozdobit květy česneku kýlnatého, česneku převislého, pažitky pobřežní nebo pažitky čínské dle aktuální nabídky.

Uvedené rostliny najdete na webu
www.kytkykjidlu.cz

PRO BIOSPOTŘEBITELE

Na Youtube kanálu LOVÍME BIO najdete zbrusu nová videa na téma **Pasená drůbež, Jak to chodí v ekobaru** nebo **Jak se vyznat na farmářském trhu**. Věříme, že budou k užžitku! A na příští nákup si určitě stáhněte náš tahák s desaterem otázek, které vám pomůžou najít na trhu toho nejlepšího farmáře. Fandíte lokálním potravinám a nákupům na farmářském trhu? Chtěli byste mít větší jistotu, že váš oblíbený farmář hospodář ekologicky, i když nemá certifikaci? Náš leták Jak se vyznat na farmářském trhu a Sherlockovy indicie vám napoví, jak poctivého farmáře-srdcaře poznat. Sherlock vám nabídne desatero otázek, na které je dobré se zeptat, abyste nekupovali „zajíce v pytli“, ale kvalitní lokální jídlo za rozumnou cenu. Vaše nákupy na trhu tak dostanou nový rozměr. Staňte se Sherlockem a nebojte se zeptat!

<https://www.youtube.com/c/Lov%3A%ADmebio/videos>