



U některých druhů rostlin, např. máku, musíme při semenaření dát pozor na okolní pole. Na obrázku velké makové pole na Hané.

vypodložit kostru v rozích např. starými hadry nebo smotky textilie.

Pro papriku, která je oproti máku nízká, je stavba izolační konstrukce jednodušší. Stačí konstrukce jen

nízká, přízemní. Případně je možno zkusit textilií na rostliny přímo položit, bez konstrukce. V domácím osivaření přijde technická izolace obecně v potaz snad jen vzácně, pokud vůbec.

Stručně lze shrnout, že běžně v domácích podmínkách při získání osiva a udržování starých odrůd využijeme především izolaci prostorovou. Je bezpracná a za dodržení potřebných podmínek jistá. Vyžaduje od nás sledovat, co se pěstuje v okolí a jistou sebekázeň v tom, co budeme semenařit my sami. Izolaci časovou a technickou při domácím semenaření použijeme spíše omezeně, jen ve vybraných případech.

Petr Dostálék

**FOTO – autor
a archiv Gengel**

MIRABELKA NANCYSKÁ

Vždycky jsem ráda ochutnávala mirabelky různých barev a chutí, které jsem si trhala v přírodě, většinou v mezích a podél cest. Některé byly dobré, některé kyselé nebo mdlé, jen zřídka jsem narazila na plody chuti opravdu výborné.

Věděla jsem, že semenáčky mirabelek, přesněji řečeno myrobalánů, si ponechávají vlastnosti rodičovské rostliny. To znamená, že kdybych si v přírodě našla keř, jehož plody by mně chutnaly tak moc, že bych je zataušila mít na své zahradě, stačilo by zaset pecku z jeho plodu a vyrostl by mi keř s plody stejné chuti.

Takový byl i můj plán. Časem sice myrobalány vyrostou v obrovské keři s rozsáhlým a tak trochu dravým kořenovým systémem, ale nevadí, místa na pozemku je dost i pro tyto obry. A pár keřů s dobrými plody v okolí už jsem měla vytipovaných.

Než jsem se ale k tomuto činu odhodlala, náhodou jsem narazila v jedné staré ovocnářské knize, čerstvě vyřazené z místní knihovny, na zmínku o staré francouzské odrůdě mirabelky s názvem Nancyská. Prý má skvělou chuť, je úrodná a navíc vysoce odolná proti virové šarce. To mě zaujalo. Na obrázku mi její plody připomínaly právě ony mirabelky z naší krajiny, které jsem toužila na zahradě mít. Na pohled se mi velmi líbila – jakási

obyčejnost, skromnost a veselost v jejím vzezření si získaly moje sympatie. Hned na podzim jsem si ze zahradnictví odnesla krásnou silnou sazenici právě této odrůdy a pěstování semenáčků jsem prozatím odložila.

Už po pár letech se stala uznávanou a ceněnou součástí našeho ovocného sadu. Plodit začala brzy, a tak jsem si mohla ověřit pravdivost tvrzení o její chuti. Kniha nelhala, její chuť je opravdu vydařená – hodně sladká, vyvážená, aromatická. Plody mají v plné zralosti hezkou zlatožlutou barvu a úplně lákají k sněžení.

Navíc je tato odrůda hodně úrodná a pravidelně plodí. Zrovna letos, kdy tady u nás není po švestkách ani vidu, mirabelka nancyská je, jako obvykle, plná žlutých kulíček.

Co na této odrůdě oceňuji opravdu hodně, je fakt, že pecky jsou lehce odlučitelné od dužniny. Lidově řečeno:



jde dobře od pecky. A to u mirabelek vůbec není obvyklé. Proto se dají plody dobře využívat i ke kuchyňskému zpracování – do buchet, ovocných knedlíků, marmelád, kompotů či k sušení.

Já osobně ji ráda zavažuji, a to zcela bez cukru. Na rozdíl od běžných mirabelek nevznikne kompot kyselý, ale pěkně sladoučký. Samozřejmě jen pokud se plody sklídí v plné zralosti. Stejně pozitivní zkušenosti mám se

sušením vypeckovaných plodů – vzniklé křížalky jsou sladké přímo mimořádně. Rychle a dobře se suší, a to i díky tomu, že jsou menší velikosti. Nejraději je mám ale stejně jen tak, utržené přímo ze stromu do pusy. Na rozdíl od planých mirabelek se mi jen tak nepřejí.

Mirabelka nancyská dozrává od poloviny srpna, a tak si člověk ještě stihne oslavit konec letních prázdnin. Píše se, že plody lze dobře sklízet setřásáním, ale to jsem ještě nezkoušela. Víím, že by to šlo rychleji, ale zatím si užívám láskyplného trhání kuličky po kuličce hezky do košíku.

Tato osvědčená a léty prověřená odrůda se běžně prodává v podobě stromku, ne keře, jak jsme u planých myrobalánů zvyklí. Roste bujně a vytváří široce kulovité koruny. Je tedy dobré



Rozhodně neplatí, že bych si už nevážila všech těch úžasných mirabelkových keřů, tak typických pro naši krajinu. Ráda je budu sázet třeba do přírodně laděných remízků či nepropustných živých plotů. I nadále si budu užívat rozmanitosti chutí jejich kulačkových plodů při svých toulkách přírodou.

Ale přece jenom, co se chuti týče, proč by se měl člověk spokojit s trabantem, když může mít doma mercedes?

Jaroslava Ševčíková

FOTO – autorka

Převzato z blogu www.ekozahradnice.cz/blog/ (Mirabelka Nancyská 01.09.2021) s laskavým svolením autorky.

nechat jí hodně prostoru, aby měla dostatek slunce a aby vzduch kolem ní mohl volně proudit. Tuto mirabelku jsem viděla v několika zahradách už vzrostlou a opravdu, průměr koruny dosahoval kolem osmi metrů. Dobrou zprávou je i skutečnost, že je samosprašná a nepotřebuje tedy žádného opylovače.

Ne že bych zcela upustila od plánu vypěstovat si vlastní semenáčky mirabelek posbíraných v přírodě. Vlastně jich mám momentálně ve své množině několik truhlíků. Nedělám to už ale z důvodu, že bych potřebovala na své zahradě mirabelku s opravdu výbornou chutí. Takovou už mám – ušlechtilou Francouzku 'Mirabell de Nancy', jak zní přesný název mirabelky Nancyské.

