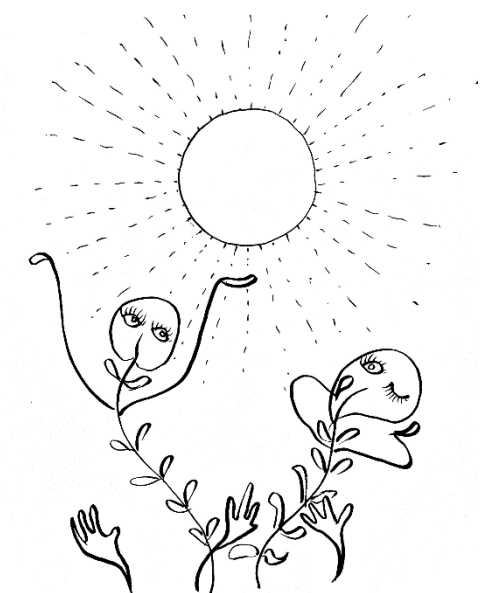




NEOBYČEJNÉ KEŘE



**Jak pěstovat a užívat si
klokočí, dřín a divoký citron**

Milí přátelé,

půda (nejen) nás vyživuje, stromy jsou moudří obyvatelé krajiny - nesou v sobě minulost, i vizi budoucnosti. Vzájemná komunikace všech živých složek tvoří přírodní svět a obohacuje i ten lidský. V letošním roce ZAzemí a Nadace Pro půdu spolupracují na projektu SVOBODU SADU. A jedním z plodů vzájemné spolupráce je i tato brožurka. A je právě v těch nejsprávnějších rukách.

Semínka skrývají v sobě něco zázračného - malé zrníčko má potenciál být chutná bylina, keř či dokonce strom! Samo o sobě to ale nezvládne - vždycky potřebuje podporující prostředí a partáky v podobě živé půdy, vody a slunce. Děkujeme, že pro nás jste těmito partáky vy.

Přejeme vám, aby se pěstování stalo součástí vašeho života, protože víme, jakou nám kontakt s půdou dává radost a pomáhá vnímat život jako smysluplný.

*Za ZAzemí z.s. a Nadaci Pro půdu
Anna Hudská a Kateřina Klimešová*

KLOKOČÍ

Klokoč zpeřený (*staphylea pinnata*)

Zná ho každý a přece málokdo...

Písničku „Po babičce Klokočí“ zná každý, avšak co to vlastně po té babičce je, o čem se zpívá...?

Klokoč je opadavý keř 2-5 m vysoký. Plodí na podzim hrozny zvláštních 3-4 cm velkých zelených lampionků skrývajících překvapení. Asi 1cm velké, velmi tvrdé oříšky připomínající korálky se používaly k výrobě růženců, které se pak klokočím nazývaly.

Pěstování

Pěstování vyžaduje trpělivost. Na podzim se klokočí seje ihned po sklizni, zaschlé pak na jaře po stratifikaci (jakéhosi dozrávání ke klíčení, kterého dosáhneme uložením ve vlhku a chladu, nejlépe v lednici). I tak semínko obvykle přeléhá, což znamená, že se mu nechce vstávat a poleží si ještě do dalšího jara, než se uráčí klíčit. Tomu se lze vyhnout stratifikací, kterou prodloužíme taktéž o rok (celkem na 18 měsíců). Takže! Semínko z tohoto pytlíčku buď uchovejte do jara v lednici ve vlhkém písku, zasejte a čekejte do dalšího jara, nebo až do toho dalšího jara v lednici ponechte.

Po takových počátečních drahotách je už však klokoč keřem nenáročným. V našich podmínkách se mu daří i ve vyšších polohách, vystačí si s polostínem, zaplodí kolem čtvrtého roku a žije desítky let. Hodí se na okraj pozemku, do živých plotů a jelikož od země časem přestane vytvářet výhony, daří se pod ním v jeho zetlelém listí bledulím, sněženkám, jaterníkům, plicníku a jiným jarním radovánkám.

Využití

Silná dřevitá schránka klokočí chrání malý oříšek. Dá se jíst a chutná asi jako piniový, ale jinak nestojí za řeč, protože je opravdu velmi malý. Chcete-li si vyrobit korálek, musíte oříšek provrtat a to není tak docela snadné. Dřív se prý dírka vyškrabovala jehlou, dnes na něj nejspíš vezmete vrtačku, ale pozor, rád praská. Je důležité pustit se do takové práce ihned po sklizni, dokud není slupka ještě definitivně ztvrdlá.

Klokočí mile překvapí permakulturní pěstitele i další příznivce pěstování původních rostlin, neboť u nás téměř původní je. Na Moravě. Archeologické nálezy dokládají využití k jídlu i ozdobám už v době bronzové.

DŘÍN OBECNÝ

Cornus mas

Dřín je doslova prastarou, u nás původní dřevinou. Roste velmi pomalu, ale když už, tak už - dožije se stáří 100 i více let. Plodí po 4-5 letech plody tvarem podobné olivě nebo malé švestičce, chutí podobně višni.

Kvete velmi časně, žluté neohrožené kvítky plné nektaru jsou pro hmyz, ale i pro nás nadějným příslibem jara už v březnu.

V minulosti býval dřín ceněn pro tvrdé, houževnaté dřevo, které se používalo k výrobě nezdolných násad, kopí, oštěpů, luků a šípů.

Pěstování

Dřín je velmi skromná dřevina vhodná do nížin i do hor, zvyklá bydlet na okrajích lesů i slunných stráních, takže přečká i suchší léta, navíc netrpí chorobami ani škůdci.

Doroste výšky 3-5 metru, pěstovat ho můžeme jako monumentální soliterní keř nebo malý stromek, ale hodí se i do živého plotu, snáší i hluboký řez a dobře regeneruje. Zdá se, že pěstování dřínu téměř nelze nijak pokazit.

Pěstování ze suchých semen vyžaduje dlouhou stratifikaci (viz postup u klokočí).

Využití

Nejlepším využitím je vždy konzumace ovoce za čerstva. Dřínky se odmění vysokým obsahem vitamínu C. Sklizeň se však musí dobře trefit. Celý podzim se švestičky tváří nepoživatelně a když už dozrají do sladkosti, což je někdy až po přemrznutí, mají tendenci z keře opadat. Sklizené ráda mrazím. Většinou velkým příznivcem mražení nejsem, ale ke dřínu to tak nějak přirozeně patří, protože přemrzá bez úhony i na keři, tudíž po tom co opustí mrazák chutná jako by nic – jako by byl pořád podzim.

Nejčastěji dřín využívám tak, že z mrazáku, kde ho uchovávám v uzavřené sklenici trochu usypu a беру s sebou na návštěvy a jiné společenské akce. Není totiž větší exotiky než ovoce, které nikdo nezná a přitom vyrostlo u vás za barákem, navíc tak nějak mimochodem samo bez větší péče.

Jinak se dřínky dají všelijak zavařovat, marmeládovat, kandovat a sušit, ale jak je dřín skromným keřem, neplatí to o jeho pecce, která se v plodu roztahuje a rozvaluje a zabírá jeho značnou část.

DIVOKÝ CITRON

Citronečník trojlístý (*Poncirus trifoliata*)

Mrazuvzdorný opadavý trnitý keř, dorůstající rozměrů až 4x4 m s jemnými voňavými 3-5 cm velkými plody, které se podobají citronu.

Pochází z Koreje a severní Číny a je to jediná s citrusy spřízněná rostlina, kterou lze pěstovat i ve volné přírodě v Čechách. Citronek není tedy u nás původním keřem, ale je nositelem jediného způsobu, jak se být citrusově soběstačný, takže mu to odpouštíme. Citrusáři trifoliátu používají jako podnož, na níž roubojí ušlechtilé citrusy.

Pěstování

Vysejte doma do květináčku ve kterémkoliv ročním období. Buďte trpěliví, klíčí i několik týdnů. Sázejte ven až když je starší jednoho roku a na první venkovní zimu či 2 přikryjte chvojím. Mrazu (až 25 stupňů) totiž spolehlivě odolává, až když povyroste. Namrzne-li, nezoufejte, úspěšně regeneruje. Plodí poprvé ve 3-4 letech.

Využití

Plody nádherně voní po citronu a zároveň kdouli a jsou krásné a heboučké na omak. Sousedí vám nebudou věřit, že jste něco takového vypěstovali venku. O to víc překvapí trpká a hořká chuť kůry a šokující kyselost šťávy. Po odstranění velkého množství semínek používám pokrájené citronky do pití místo citronu, pár kapek šťávy do salátů.

Vysoký obsah vitamínu C je po ochutnání zřejmý.

Uchovávám ve sklenici. Rozpůlím, odstraním semínka, nakrájím na malé měsíčky, důkladně prosypu cukrem, upěčuju jako zelí a sterilizuji. Pár týdnů vydrží v lednici i bez sterilizace. Přidávám pak do čajů nebo do pečených čajů, zavařenin. Podaří-li se Vám citronky usušit a podrtit, provoní úžasně též jakoukoliv sypkou čajovou směs či buchtu. Dají se použít též mladé, po citrusu vonící listy nebo květy (na čaj, do salátu, k ozdobě moučnicku...).

Další způsob využití je v šatníku, kde voní - stejně tak, jak se využívá kdoule.

Semínka pochází z plodů dvacetiletého 3 m vysokého keře mé sestry, která žije ve středních Čechách 400 m n.m. Její malé holčičky – moje roztomilé neteře léta využívaly plody jako míčky, které pro radost pouštěly a nechaly skutálet po asfaltce, dolů z prudkého kopce, na kterém stojí jejich dům. Říkala jsem si, že musí existovat i jiný způsob využití. Najít jej vyžaduje trochu fantazie, a to já mám ☺, , ale vynaleznete-li nějaký další, dejte vědět.

sestavila:

Anna Hudská z Klokočí

ZAzemí z.s. v Turnově

Husova 713, 511 01 Turnov

č.ú. - 2600620755/2010

zazemiturnov@gmail.com

www.zazemi-turnov.cz

Nadace Pro půdu

Jedlová 354, 330 08 Zruč-Senec

č.ú.: 0218717565/0600

info@nadacepropudu.cz

www.nadacepropudu.cz

*Až mě nebudete potřebovat, nevyhazujte mě.
Pošlete mě, prosím, dál, nebo vraťte do ZAzemí.*