

SKUPINY ROSTLIN DLE NÁROKŮ NA TEPLU

1. TEPLOMILNÉ

Takové, které těžko snáší pokles teploty pod 10-15°C:

Papája, avokádo, mango, karambola, mangostana, zázvor, psidium, kávovník, ananas, banánovník, kokosovník. Zimují v běžných skleníkových či pokojových podmínkách .
Hrnkové rostliny.

2. TEMPEROVANÉ (z teplých krajů, dle teplot z místa odkud pochází)

Takové, kterým vyhovuje v zimě teplota 5°C:

Olivovník, kumquat, fíkovník, datlovník, granátové jablko, citrusy, muraya. Lze je zimovat v bezmrazých prostorech. Hrnkové rostliny.

3. CHLADUVZDORNÉ (přírodní výběry z předešlých pěstované v chladnějších oblastech)

Takové, které snesou pokles teploty na bod mrazu:

Olivovník, granátové jablko, liči, kumquat, fíkovník, kaki, kiwi, čajovník, rohovník. Mohou se pěstovat ve volné půdě studených skleníků. Mohou růst i v květináči.

4. ZIMOVZDORNÉ (do -10 až -15°C)

Odolávající mírnějším mrazům v našich teplejších oblastech běžných.

Kaki, fíkovník, pekan, mandloň, kaštanovník, actinidia arguta. Rostou mimo skleník ve volné půdě, raději v atriu, na chráněných místech, v teplých oblastech republiky.

5. JEDNOLETÉ

Seté na jaře, v létě plodící, na podzim hynoucí.

Cukrové melouny, mochně, fazole - boby lima, dolichos lab-lab, lilek, lufa, podzemnice olejná.

1. skupina

PAPÁJA "melounový strom" obr.9

Latinsky *Carica papaya*. Pochází z oblasti Mexika a Kostariky, rozšířila se do tropů celého světa.

V tropech až 8 m vysoká rostlina připomínající dlanitodílnými listy palmu.

Plod je bobule (0,5-5 kg), hruškovitého tvaru. Na řezu je žlutá, oranžová nebo růžová, uprostřed jsou tmavá (hořká, pálivá) semena. Plod je zralý, když žloutne.

Dužnina je sladká bez výrazné chuti, používá se na přímý konzum, do salátů, ovocných konzerv, suší se, proslazuje a barví.

Množí se snadno, čerstvým semenem. Potomstvo je z poloviny samčí, z poloviny samičí, jen odrůda Solo je jednodomá. K nám se dodává zpravidla jen tato odrůda, má totiž malé plody. V přírodě naroste za půl roku 2 metry a začíná kvést. Kvete celý rok, má na sobě květy i plody v různých stádiích vývoje. Doma je růst i vývoj pomalejší. Kvete třetí rok, nemusí v té době mít ani 1 metr. Neupravuje se řezem, nemusí větvit.

!!! Papája nesnáší pokles teplot pod 15°C. Ani plody na konzum raději nepodchlazujeme. Trpí v suchém vzduchu sviluškou, při nedostatku světla stonek (kmínek) roste příliš rychle, měkne, láme se. Při poranění mléčí.

AVOKÁDO "máslo Inků" obr.7

Latinsky *Persea americana*. Je doma v tropické Americe, dnes se pěstuje i v Africe, Asii a Austrálii.

Strom dorůstá 20 metrů. Neopadává. Listy jsou velké, dlouhé až 30 cm, 7-15 cm široké. Konzumuje se bělavá "hmota" obalující semeno. Podle odrůdy jsou plody zelené, hladké nebo fialové, černé a bradavčité. Na trhu jsou odrůdy velikosti vejce i plody dlouhé 20 cm.

Zralé avokádo je měkké, lze ho prstem namáčknout. Tvrdý, pružící plod nebo měkký pomačkaný plod s tmavými skvrnami, nejsou chutné. Plod podélně rozřízneme až k pece, lehkým pootočením uvolníme poloviny. Jemně nasládlou dužninu můžeme jíst jen posolenou, pokapanou citronem, hořčicí s pečivem. Jindy ji namačkáme do salátů, krémů místo majonézy, tuku. Obsahuje 30% tuku, vitamíny A, B, E, D, K, PP. V tropech nahrazuje sýr k chlebu, módní je tortilla s plátky avokáda. Avokádo lze uložit k zelenině do chladničky bez jeho poškození chladem.

Pecku omyjeme, osušíme, můžeme ji oloupat od slupky. Dáme ji do květináče tak, aby jedna třetina vyčnívala ze substrátu. Brzy "pecka" pukne a z mezery vyroste "stromček". V přírodě plodí od 4.roku, doma později. Kvete na větvích 3. a 4.řádu, musí se tedy nutit řezem k tvorbě větví z kmene i dalšímu košatění.

Doma se dá udržet do výšky 2-2,5 m.

!! Při přerůstání se snadno zmladí řezem "na pařez". Trpí vlnatkou, snadno se jí zbavuje i vatičkou na špejli. V suchu trpí sviluškou.

MANGO "ovoce bohů" obr.13

Mangifera indica je stromem původním v tropech Indie. Strom vysoký 10, ale i 40 metrů přináší asi 0,5-1 kg těžké plody, visící na koncích tenkých větvíček. Listy jsou úzké, ale až 40 cm dlouhé, v mládí načervenalé.

Zralé plody mají pryskyřičnou příchut', některé odrůdy jsou cítit po terpentýnu. I když se dá mango jíst již nezralé, tvrdé (je jen sladkokyselé, suché), nejlepší je krásně vybarvené do žluta a červena, měkké. V té době se uvolňují od pecky vlákna, která při jídle zalézají mezi zuby. Nejlepší mango nelze oloupat ani krájet. Omačká se, nakousne a téměř vypije. Snad nejvhodnější pro konzum takového plodu je buď vana nebo pláštěnka. Mango se suší a mele (přísada do jídel) nebo kompotuje. Kompot mne zklamal, meruňky a broskve jsou lepší.

.... Pecka se očistí a opatrně nařízne, vyprostí se z ní semeno. Vysadí se a dá na teplé místo. Opravdu nemá rádo nízké teploty, snadno hnije. Může se stát, že z jedné "pecky" vyklíčí více rostlinek.

!! Koupíte-li mango, nedávejte ho do lednice. Jak ho podchladíte, již nevyzraje do řádné chuti, semeno nebude klíčit. Proto raději kupujte v obchodech, kde se jich prodává velké množství, kde je na noc nedávají do chladáku. Mezní teplota je 10°C.

KARAMBOLA "nakyslá hvězdička" obr.5

Averrhoa carambola, původně rostoucí jen na Malajském poloostrově.

Nízký stromek, listem je podobný našemu akátu. Zajímavě reaguje na světlo a tmu. Večer sklápí listy a "jde spát". Patří mezi šťavelovité rostliny, chová se stejně jako náš šťavel v lese nebo v zahradě.

Plod je dužnatý, tvoří na řezu pětícípou hvězdičku. Drobná semena (asi jako okurková) jsou uprostřed plodu. Ten bývá zelený, při dozrání žlutý až oranžový, okraje hvězdičky mohou být hnědé. Dobře se transportuje i skladuje, lednice jí neuškodí.

Dužnina je zpočátku nakyslá, připomíná šťavel, u zralých plodů příjemně sládné. Plátky karamboly se používají na ozdobu nápojů a pokrmů, čerstvých ovocných salátů. V tropech se přidává do konzervovaných ovocných i zeleninových salátů, marmelád.

!! Rostlina v přírodě kvete a plodí celý rok. Při pěstování v bytě se plodů nejspíše nedočkáme, ale ve skleníkových podmínkách dokáže kvést i plodit. Může trpět sviluškou, při přelití opadáva.

MANGOSTANA "rajské ovoce" obr.18,22

Zajímavá rostlina pocházející z asijských tropů. Latinsky se jmenuje *Garcinia mangostana*, patří do čeledi třezalkovitých. Pěstuje se i v Jižní Americe, odkud k nám přichází na vánoční trh.

Neopadavý stromek plodící tvrdé, fialové až černé plody, velikosti mandarinky. Po rozkrojení a oddělení horní čepičky se objeví 5-7 bílých dílků měkké hmoty, protkané jemnou růžovou žilnatinou. Vždy jeden dílek je větší, se semenem. To má tvar i velikost semene fazolu měsíčního. Dílečky jemně voní a chutnají skvěle. Nevím k čemu chuť přirovnat, ale je vynikající i po cestě z tropů k nám. Semena klíčí poměrně málo, snad je to dáno předčasnou sklizní, chlazením cestou. Pravidlem je, "čím větší plod, tím větší naděje na klíčivá semena".

!! Zástupce rodu *Garcinia*, *G. cambogia* patří mezi sledované druhy ovoce. Obsahuje údajně látky upravující metabolismus člověka tak, že neukládá tuky a naopak je z těla odbourává. Často se její jméno v současné době objevuje jak v reklamě v televizi (paní Paulová), tak v tisku (pan Novotný). Jestli opravdu funguje, pak ji "tělnatí lidé" v tropech kde roste, nejspíše nejdí v dostatečném množství.

ZÁZVOR "pálivý kořen" obr.33

Toto koření (*Zingiber officinalis*) pochází z indomalajské oblasti, z Číny. Roste jen jako kulturní rostlina, nevyskytuje se v plané formě.

Rostlina svými kopinatými listy připomíná nízkou, 0,5 vysokou kukuřici. Květenství je vzácné, pokud se vytvoří, nápadná jsou až červená semena v tobolkách.

Předmětem sklizně a obchodu jsou podzemní oddenky, žlutavé nebo okrové barvy. Na lomu je čerstvý zázvor žlutý, šťavnatý. Jde o koření do cukrovinek, polévek, salátů, omáček, i pro přípravu masa.

Zabaleny - sušený, bělený, mletý - se prodává běžně v obchodech, čerstvý jen někde (speciály, velké obchody - "super", "hyper",...).

"Čaj" ze lžičky čerstvého, nastrohaného kořene ve 2 dl vody pomáhá překonat chřipku, nachlazení, bolení v krku i nechutenství a nadýmání.

V tropech se čerstvý oddenek proslazuje, přidává do alkoholických nápojů, voňavek. Anglie je známá (krom jiného) zázvorovým pivem, zázvorovou limonádou.

!! Na sázení si v obchodě vybíráme části, které již mají zelené pupeny, nebo již dokonce prorůstají. Pak stačí kousek 2-3 cm dlouhý, zasadíme ho 1 cm hluboko, brzy proroste první výhon. Na jídlo jsou vhodné pevné, nesvraskalé, neklíčící části. S čerstvým a kandovaným zázvorem musíme opatrně, pálí.

PSIDIUM "jahodový strom" obr.1

Stálezelený keř, latinsky *Psidium quinense*. Do světa se rozšířil až po objevení a dobytí Ameriky, pochází z tamních tropů a subtropů.

Keř má pěkné tuhé listy, tvrdé dřevo, v plátcích odlučitelnou kůru. Květ připomíná kvetoucí myrtu. Plod je ve zralosti tmavě červený, veliký jako švestka. Voní a chutná po jahodách, pryskyřici.

Ve skleníku i v bytě (na světlém místě) kvete již od února. V té době mu stačí 15°C. Postupem času teplo přidáváme, v létě může růst venku na slunci. Kvete na vyzrálých výhonech loňských i nových, od konce zimy do léta. Dobře se upravuje řezem.

Množí se semeny, okrajově i řízků.

!! Doma (v zimní zahradě,...), při kvalitní péči (v létě venku, přesazován, hnojen, řezán v únoru) může přinést úrodu již pátý rok po výsevu. První plody a plody opylené jsou větší, při kvalitní péči můžeme mít ovoce od konce srpna až do Vánoc.

KÁVOVNÍK

Coffea arabica. Pochází z Afriky, okraje Asie.

Keř nebo stromek, vysoký 2-3-5 metrů s lesklými zvlněnými listy. Má bílé vonné květy, červené plody - peckovice. V nich jsou 1-3 semena. Existuje forma nana se žlutým plodem a menším vzrůstem.

Vápnostřežná rostlina, pěstuje se ze semen, okrajově z řízků. Semena se berou v době, kdy je plod světle červený - dřívě klíčí. Po vylouštění ztrácí poměrně brzy klíčivost. Semeno leží v zemi 3 týdny až 9 měsíců. Po vyklíčení opatrně nařízneme slupku na dělohách, ty se potom snáží samy uvolnit.

!!! Plodí 4 rok pokud je alespoň 70 cm vysoký. Při požití substrátu nebo hnojiv s vápníkem listy žloutnou, opadávají. "Léčit" se dají výluhem z hrabanky (cca 100g na 1 l vody, vodu dolévat).

ANANASOVNÍK

Ananas comosus, pochází z Jižní Ameriky a Antil.

Pěkná rostlina do pokoje. Pěkný, nezaschlý vrchol se odřízne. Nechá se několik dnů zavadnout, poté se vysadí do písku, perlitu, rašeliny, substrátů. Zalije se až za 5 dnů. Poté stačí mírně zvhčovat půdu. Vrchol pustí kořínky nejnázne nad spodním teplem. Sázíme do květináče prům. 12 a více. Kvalitně hnojíme (dávky pro květiny, 2x častěji). Plodí (pokud naroste) již rok po výsadbě. Ke kvetení ho donutí (a všechny bromelie) 10 ml etylénové vody do růžice (někdy se s ním sváří).

!!! Teplo, živiny, zálivka, světlo dávají předpoklad k úspěšnému pěstování.

BANÁNOVNÍK

Musa paradisiaca, M. sapientum. Pochází z jihovýchodní Asie. Druhý jmenovaný se k nám dováží k dozrávání, k jídlu. M.paradisiaca - pisang (banánovník rajský) je potravinou rovnou našim bramborám a obilím. Existují další banány se semeny v plodech - Musa textilis.

"Náš" banánovník se pěstuje ve formě vysoký až 10m a ve dwarf formě vhodné do bytu, haly a skleníku. Má listy s fialovými skvrnami, které jsou indikátorem osvětlení. Jak se ztrácí, má banán málo světla.

Plod se na rostlině mohou objevit 3-6 rok po vysazení oddenku. Sled velikostí květináče: 15-25- 30-35 cm, popř. více. Teplota v kořenech min.17°C, pravidelné hnojení (jako květiny v bytě - Biom,...), ochrana proti svilušce, oddělování nových rostlin

!!! Banánovník kvete nejdříve samičími květy. Jakmile se začínají objevovat květy jiné než tvořící banány, raději je odstříhneme. Banánky by nenarostly tak velké. Banánovník není strom. Po dozrání plodů ho odřízneme u země, pěstujeme novou odnož.

KOKOSOVNÍK "palma kokosová"

Cocos nucifera. Pochází z Malajsie nebo Jižní Ameriky. Plody dokáží vydržet ve vodě až několik měsíců a poté i klíčí. Dostávají se tak s mořskými proudy a bouřemi na nová místa. V přírodě vysoká palma až 25 m.

V plodu je peckovice - náš ořech. Poskytuje olej, bílkovinu, slupka vlákna, naříznutý kmen šťávu na kvašení. Ze skořápek se pálí dřevěné uhlí.

Stává se, že dovezené ořechy mají klíček - na teple v květináči zakoření. Lépe koupit přímo rostlinu v květináči. Teplomilná palma, pro vlhčí podmínky, nepřímo topené haly s více velkými květinami, zimní zahrady.

!!! V bytě s ústředním topením moc dobře neroste. Potřebuje stále vlhký bal, hnojení. Stejně jako ostatní palmy je velmi citlivá na poranění kořenů (viz datlovník). Zpravidla přežívá asi jen 1/3 rostlin déle než 3 měsíce.

2. skupina

OLIVOVNÍK obr.23

Rostlina s latinským jménem *Olea europaea* se ze Středomoří rozšířila do subtropů a tropů celého světa.

Stromy (až 16 m) připomínají naši vrbu. Staré stromy (běžně 100 let, údajně i přes 1000 let) mají vyhnílé dutiny, zmlazují a obrůstají jako vrba. Mají úzký list navrchu tmavě zelený lesklý, naspod bělavý až bílý, plstnatý. Plod je tmavá peckovice, která se sklízí v různých stadiích zralosti.

Množí se zejména snadno zakořeňujícími řízkami, ve šlechtění a u nás doma i semenem ze zralých plodů.

Vedle plodů nakládaných pro přímý konzum je největší část sklizně určena na lisování oleje (v oplodí je ho cca 20 %). První olej tzv. extra panenský, panenský je ten, který je vylisován tlakem zralých plodů, bez přičinění člověka. Má výraznou vůni a chuť, hodí se do salátů. Další druhy olejů (na trhu levnější) jsou lisovány různým tlakem za studena, za tepla, nakonec se ještě zbytek oleje extrahuje rozpouštědly. Mají kulinářské a technické využití.

!! Olivovník snese i teploty pod bodem mrazu. Nezkoušejte to raději s rostlinou pocházející z míst, kde ve Španělsku nebo Itálii a Řecku nikdy nemrzne. Přivezte si olivovník z chladnější oblasti, bude nejspíše odolnější. Dobře se tvaruje na "bonzaj". Netrpí chorobami, škůdci, jen v suchu sviluškou.

KUMQUAT "zakrslý pomeranč" obr.17

Latinsky se tento příbuzný citroníku jmenuje *Fortunella*. Pochází nejspíše z Číny.

V přírodě tvoří keř, okolo 2m výšky. Snese bez plodů teplotu -2 až -5°C. Plody jsou tvarem i velikostí jako menší švestka. Bývají žluté nebo oranžové. Na řezu mají stejnou stavbu jako pomeranč, mají jednotlivé dílky, v nichž bývají semena. Chuť je (podle odrůdy) od citronu až k pomeranči. Jako příloha k masu nebo do salátů se nemusí loupat. Vyrábí se z něj i marmeláda.

Kumkvát se pěstoval v nádobách již v dávné minulosti. U hostin v Číně se hostům "podávaly" celé stromky s plody, na otrhání.

Stejně tak můžeme mít *Fortunellu* i my doma. Ze semene vyroste rostlinka tvořící malý keřík. Kveté a plodí až 10-15 rok po výsevu. Jde-li nám o plody, musíme se poradit s někým, kdo pěstuje citrusy. Určitě sežene rouby nebo přímo rostlinu.

!! *Fortunella* je perspektivní do "paneláku". Vedle zimovzdornosti má i schopnost vyrovnat se s teplým a suchým zimováním v domě s ústředním topením.

GRANÁTOVÉ JABLKO "marhaník" obr.8

Malý stromek s úzkými drobnými listy, latinsky *Punica granatum* je doma od Středomoří až po Himaláje. Pěstuje se v subtropích a tropech celého světa.

Plody bývají zpravidla velké jako jablko (jindy jsou i 1kg těžké), s "hvězdičkou" na vrcholu. Barva kožovitého oplodí je od žluté, žlutohnědé až po výrazně červenou. Uvnitř jsou mezi blanitými přepážkami semena obalená bílým, růžovým nebo červeným šťavnatým osemením.

Konzumace je snadná. Buď plod rozřízneme a semena vysypeme na mističku nebo celý plod omačkáváme až je měkký. V prvním případě můžeme "semínka" přidat do ovocných salátů, nebo si je po lžičkách nabírat a v ústech vymačkat šťávu. Semena nemusíme sníst. Máme-li dobře omačkaný plod, pak stačí nakousnout a šťávu vysát, vymačkat do úst.

Ve velkém se z granátových jablek vyrábí mošt - šerbet a grenadina. Grenadina je alkoholický nápoj ze šťávy, ale dnes se tak označuje i vyčištěný nevykvašený mošt.

Granátové jablíčko ze semen snadno klíčí a roste. Na zimu opadává, stačí mu od listopadu do února chladný temný sklep a malá zálivka. Poté se upraví řezem a chystá na léto. Po otužení mu vyhovuje plné slunce. Kvete na loňských i nových vyzrálých výhonech, od jara. Plody na něm zůstávají i po opadu listů. Úrody se dočkáme asi až za 8-10 let.

Vedle tohoto "jedlého" se pěstuje malá forma, výhradně pro okrasu. Snadno se množí řízky, mívají ho citrusáři, botanické zahrady, nadšenci se skleníčky.

!! Rostlina trpí molicí a sviluškou. Je nutné se jim bránit olejovými preparáty nebo chemií. Když budeme mít "jablíčko" doma v teple i v zimě (vydrží to), namnoží se nám škůdci na neúnosnou míru. Proto je lepší ho dát zimovat.

FÍKOVNÍK "smokvoň" obr.2

Ficus carica. Pochází z Malé Asie.

Rod *Ficus* je rozšířen v tropech a subtropích ve velkém množství druhů. Patří k němu takzvaní "škrtiči", "kaučukovníky", největší stromy světa. Spouští k zemi vzdušné kořeny, které se po zakořenění mění v kmene. Jeden strom se dokáže rozrůst tak, že údajně armáda Alexandra Velikého na své cestě do Indie spala pod jedním stromem *Ficus indica*.

Fíkovník (jedlý) je strom nebo keř s laločnatými jakoby drsnými listy. V chladnějších oblastech opadává. Plod "pravých" fíků vzniká po opylení, existují fíky, které se opylovat nemusí. Pro nás jsou ty druhé cennější.

Fík se jí čerstvý, sušený, praží se na výrobu kávoviny, lisuje se na výrobu šťávy pro kvašení na víno, vyrábí se z něho přírodní projímadlo.

Semena v kupovaných fících jsou klíčivá, ale rostliny z nich nepřinesou úrodu. Je lepší použít řízky rostlin z oblastí, kde rostou partenokarpické fíky (to jsou ty, které nepotřebují opylení), kde je v zimě chladno. Řízky (20 cm dlouhé, asi 2 cm silné 1-2 leté výhony) odlistíme, uložíme v chladnu a po příjezdu domů vysadíme do běžné zeminy. Zakoření a porostou. Na zimu dáváme fíky do sklepa, venkovní nebo vysazené ve skleníku jen nasteleme listím, slámou. Plody rostou na loňských i nových výhonech, ponecháme raději jen několik největších, dříve dozrají. Ostatní raději odstraníme. Za mírné zimy malé fíky z loňska neopadají a na jaře dál rostou. V plodech nejsou semena.

!! Snadno pěstovatelná rostlina, vydrží -15°C , vydrží i $+25^{\circ}\text{C}$ v paneláku. Tam však může trpět sviluškou. Fíky, které plodí i u nás jsou ve sbírkách přátel subtropických rostlin. Dokonce si můžete vybrat, chcete-li žlutoplodé nebo rostliny s fialovými fíky.

JAPONSKÁ MIŠPULE obr. z CD

Neopadavý strom pocházející z Asie. Patří do stejné čeledi jako naše jabloň. Listy jsou úzké (5cm), dlouhé (20 až 25 cm) naspod od chloupků plstnaté. Strom snese až -15°C , malé plůdky $2-3^{\circ}\text{C}$ pod nulou. Pěstuje se v teplých oblastech Evropy na zahradách. Je to rostlina kvetoucí v listopadu, dozrávající v dubnu. Plody jsou žluté, oranžové, trochu připomínají vzhledem i chutí meruňku. Uvnitř je více semen (3 a více).

Pěstuje se ze semen i z řízků. Roste jako keř nebo stromek, dobře se upravuje řezem. Zajímavá rostlina do světlých, chladných místností, v létě po otužení pěstovatelná na slunci venku. Plodí i doma. Z květenství, kde je více než 50 květů se vytvoří obvykle 5-10 plodů.

Pěkná rostlina „dobře chytající prach“.

DATLOVNÍK "datlová palma" obr.12

Latinské jméno datlovníku obecného je *Phoenix canariensis*. Původně rostl v oblasti severní Afriky a Asie. Dorůstá výšky 30 metrů, zpravidla se dožívá cca 100 let.

Je to stará kulturní rostlina, již před 5000 lety se datuje její kulturní užití z Iráku a Egypta.

Z výsevu se štěpí na 50% rostlin samčích a samičích, proto se v praxi množí stonkovými odnožemi, které vyrůstají naspodu kmene. Opylení se dělá zpravidla uměle - samčí květenství

se zavěsí do samičích rostlin. Dozrávající (žluté plody) se sklízí postupně podle potřeby, omývají se, třídí, suší, či lisují. Druhá forma datlí tzv. moučnaté se sklízí v plné zralosti najednou. Z nich se vyrábí mouka, vaří se, pečou.

Cukrové datle se krom přímého konzumu a sušení lisují na výrobu datlového medu, šťáva z nich se kvasí. Vypálenému destilátu se říká "arak". Palmové víno se vyrábí kvašením šťávy vytékající z naříznutých listů, vrcholů, kmene.

Semeno datlí k nám dovezených je klíčivé. Seje se nejlépe do úzkých a vysokých květináčků "palmáků" nebo do úzkých kelímků (od některých pudinků). Hlavní kořen se nesmí při prvních přesazováních poškodit i když je dlouhý a omotává se okolo spodku květináčku. Přesazujeme nejlépe s neporušeným balem. Květináče hledáme užší a vysoké, palma se snaží prorůstat hluboko a kořeny přibývající na dně kořenáče ji zdvihají nahoru. Proto by se měly palmy přesazovat tehdy, kdy začínají "vylézat" z květináče a krčky sázet v nové nádobě alespoň 3-5 cm pod okrajem. Časem se opět vytlačí navrch.

Datlová palma snese v létě (po otužení) sluneční úpal, v zimě jí stačí 5°C, minimální zálivka. Má-li dostatek vody a tepla i v zimě, roste mnohem bujněji, za několik let nás "vyhání" z bytu. Držíme-li ji zkrátka, bude kompaktnější, pevnější a menší.

!! V zimě se nesmí přelít, měla by mít co nejvíce světla. Hnojí se jen v létě, když je venku. Po přesazení do přirozeně vlhkého substrátu ji asi 10 dnů nezaléváme. Rány na kořenech musí zaschnout. Když na ně brzy přijde voda, palma zahnívá a hyne. Poškození kořenů mladých rostlin (do 3 let) vede často ke ztrátě rostliny.

LIČI "čínská jablka" obr. 10

Obecné jméno je odvozeno z latiny Litchi chinensis, jinak se mu má odborně říkat dvouslivák lahodný. Pochází z Číny. Dnes se pěstuje v tropech celého světa.

Stálezelený strom vysoký v přírodě do 6-10 metrů. Má listy uspořádané jako akát, jen lístků na jednom řapíku je méně a jsou větší (suzožepeřené, dvou až pětijařmé). Podobně jako u manga jsou mladé listy načervenalé.

Plody vyrůstají ve svazcích (latách) na koncích větví. Plod je botanicky tobolka. Má pravidelně bradavčitý povrch - bělavé, růžové barvy s červeným líčkem. Pod touto "skořápkou" je bílá, sladká a šťavnatá dužnina. Mě připomíná vůni a chuť nehořký grep, jinému voní po ananasu, jahodách. Pod dužninou je velká hnědá pecka s jizvou.

Z pecek se dá množit. Klíček se objevuje na straně s jizvou. Lépe je dát semena naklíčit na vatu a teprve potom je sázet. Rychle ztrácí klíčivost. Na setí vybíráme semena z plodů největších a nejtmavších.

!! Rostlina snese chlad v zimním období. Uvádí se, že pokud nemá chladné období klidu, špatně kvete a plodí. U nás jsem ji ještě nikde plodit neviděl, viděl jsem jen mladé rostliny z plodů koupených v posledních letech v obchodě.

CITRUSY

Citrusy jsou skupinou plodin oblíbených u velkého množství lidí. Obecně: mohou se množit řízkem, roubováním: teploty v době kvetení a nasazování plodů 15-18°C: některé snášejí teploty do 5°C, jiné 0°C (kumquat, některé pomeranče, mandariny), pokles na -5°C (poncirus): snášejí teplé, studené zimování,...

MURAYA

Muraya paniculata. Asie. Keřík s bílým kmínkem a listy velikosti borůvky. Má výrazně vonné květy, drobné červené plůdky. Součástí koření kari.

Dobře se množí z výsevu, semenáčky kvetou již 1. rok. Tvaruje se na pokojové "bonzaje".

3.skupina

KAKI "kaki churma", "sharon", "persimon" obr.6

Strom má latinské jméno Diospyros kaki a pochází z Číny. Pěstuje se v tropech a subtropicech, i v oblastech, kde v zimě mrzne.

Na zimu opadává listí, jen plody se jako oranžové kouličky drží a do dálky svítí. Uvnitř plodu je v zralosti sladká měkká dužnina plná šťávy, chutnající podobně jako meruňka. Pěstují se odrůdy se semeny, odrůdy až do úplného dozrání trpké a plné tříslovin, ale i takové, které jsou sladké před dozráním. Trpké plody ztrácí svíravou chuť skladováním, máčením ve vápenném mléce, zmražením. Dnes se používá pro odstranění tříslovin etylén, který se po sklizni vžene do skladu.

Máme-li štěstí, najdeme v plodech (oranžové, kulovité) tmavé semeno velké asi jako dýňové. To sejeme raději až na jaře do květináčku. Mladá rostlina se na podzim dává do chladu 0-5°C, nevdá jí tma. V březnu se probudí a přesadí. Řeže se jako citrusy, má mít světlou pevnou korunku. Čtyřleté sazenice můžeme vysadit do volné půdy ve studeném skleníku, dobře zapěstované (kmínek o průměru 3 cm a více) i na chráněné místo, přímo ven. Rostliny začínají plodit zhruba po deseti letech.

!! Kaki může vydržet i 20°C mrazu. Pochází-li ze Španělska, nebude nejspíše tak zimovzdorné. Víme-li, že plody pochází z míst, kde mrzne, můžeme rostliny vystavit bez výčitek mrazu. Loňské mrazy (2002-3 pod -20°C) ve skleníku bez topení přežila rostlina pocházející z Albánie, setá v roce 1989.

KIWI

Actinidia chinensis. Liána pocházející z Asie.

Má samčí a samičí rostliny, dnes snad i oboupohlavné (odr. Janine,..). Kveté v době kdy jsou venku mrazíky, potřebuje ochranu. Hodí se spíše do studeného skleníku. Opylení zajistí včely nebo štěteček. Čím důkladnější (opakované) je tím jsou plody větší a pravidelnější.

Zraje od konce října.

Aktinidii mají rády kočky, válí se v ní, ničí ji. Týká se to kiwi i aktinidie kolomikty.

!!! Dá se řízkovat i roubovat na semenáče. U semenáčů není jasné, co to bude, zdali samec nebo samice, kvetou až po 8 roce věku. Rostlina je pěkná venku, i když omrzne, příští rok dobře obrazí. Má krásné, velké, chlupaté listy. Kolomikta má samčí rostliny s výrazným barevným listem (ta patří mezi kvalitní nemrzoucí druhy).

ČAJOVNÍK

Thea (Camelia) sinensis. Asijský keř nebo stálezelený stromek.

Pěstuje se jak v oblastech teplých, tak i v místech, kde přichází mrazy. Na čaj se sbírají rozvinuté mladé lístky - ty se jen suší nebo fermentují a suší, nebo se zavadlé balí (dračí oči).

Čajovník se množí semeny nebo řízků. Katedra Tropického a subtropického zemědělství v Praze je zimuje v prázdném pařeništi jen zahrnuté listím.

!! Nesnáší vápno v substrátu, pěstuje se ve směsi hrabanky, listovky a kompostu bez přidaného vápna. Je to blízký příbuzný kamélie, v pokojových podmínkách se pěstuje stejně.

ROHOVNÍK "svatojánský chléb"

Ceratonia siliqua. Neopadavý strom původně rostoucí v Arábii a ve Středomoří.

Plodí dříve známý svatojánský chléb, po usušení a umletí dává moučku, na karob. Má další užití zelené lusky se lisují,...

Semena jsou téměř všechna stejně velká, mají 0,2g, používala se jako oficiální závaží 1 karát.

!! Plody z něho nejspíše nedostaneme, ale "bonzaj" vypadá velmi pěkně. Dá se vcelku dobře řízkovat.

4. skupina

PEKANY "pumy" obr.15

Americké ořechy, zvané pekany patří do rodu *Carya* nebo *Hicora*. Pravý pekan *Carya illinoensis* nebo *Carya pekan* jsou méně odolné mrazu. Semenáče s tvrdší skořápkou však mají větší odolnost než roubované odrůdy s tenkým osemením. Prosperují v chráněných místech, v atriu, mezi budovami. Strom je vyšší než náš ořech, kmen je průběžný jako u jehličnanů, vyrůstají z něho tenčí větve do stran, nevětví jako "evropský" ořech.

Pro naše podmínky je vhodnější drobnější druh *Carya ovata*, který dává menší ořechy s tvrdší skořápkou, ale stejně dobré. V Čechách rostou plodné stromy.

Seje se čerstvé osivo (speciálně dodávané). Ořechy zakoupené v obchodě také mohou po stratifikaci vyklíčit, ale nemusí. Mohou být z loňské sklizně, nebo sušené vysokým teplem, neklíčivé. Stratifikuje se od ledna v chladu ve vlhkém písku.

!! V dubnu se sejí jednotlivě do vyšších úzkých květináčků. V prvních 2-3 letech nesnáší poškození kořenů, zejména hlavního, kulového. V republice jsou vysazeny pekany dovezené přímo z USA. Tyto roubované odrůdy loňskou zimu (2002-3) vydržely, ale ještě neplodí.

MANDLOŇ obr.16

Příbuzná broskve a meruňky, latinsky se jmenuje *Amygdalus communis*. Domov má ve Střední Asii a v Turkestánu.

Opadavý strom, podobný listem broskvoni. Kvete ještě před olistěním, v době květu meruněk. Plod je peckovice. Na pecce je kožovité chlupaté oplodí, připomínající zaschlou brokev. V pecce je zpravidla jedno "jádro" - mandle.

Podle tvrdosti "pecky" se dělí mandle na tvrdé (rozbíjí se kladívkem) a měkké tzv. krachmandle, které rozmáčkne v ruce.

Podle chuti jádra jsou mandle sladké - jedlé a hořké - jedovaté (obsahují více amygdalinu, ze kterého se v trávicí traktu uvolňuje kyanovodík). Vodní výtažek hořkomandlové silice se dříve užíval při tišení kolik, žaludečních křečí, nervového rozrušení, černého kašle.

Mandle obsahuje až 45% oleje (používá se jako projímadlo), kvalitní bílkoviny, cukry. Sladké mandle se konzumují syrové, solené a pražené, přidávají se do cukrovinek (marcipán), do pečiva.

Klíčí i mandle ze sáčků loupaných mandlí. Musí být čerstvé (balené koncem roku). Od ledna se stratifikují (ve vlhkém písku v teplotách okolo 5°C), setí připadá na konec dubna. Dají se sehnat mandle s peckou, bývají ve směsi s neloupanými pekany, lískovými ořechy.

!! V oblastech, kde jsou vinice, se mandloně pěstují, v ovocných školkách na Moravě jsou vcelku dobře k dostání odrůdy vhodné do našich podmínek.

KAŠTANOVNÍK "marony" obr.14, obr z CD

Kaštanovník setý dostal české jméno podle latinského *Castanea sativa*. Pochází z Malé Asie.

Strom až 30 metrů vysoký, s úzkými, až 25 cm dlouhými tmavě zelenými listy. Na jednom stromě bývají květy samčí i samičí, mladší stromy mohou být i dvoudomé. Plod je ostnitý ořech, s jedlými semeny.

Ze Španělska se dováží velké "marony", chutné, ale nevhodné k setí. Lépe se pěstují stromky z menších "lesních" kaštanů z Itálie, plodů sklizených u nás. Plodné stromy mohou růst a plodit i v chladných oblastech (Vyšší Brod, Humpolec). Ze škošek je možné získat "kulturní" vzrůstem menší a plodnější odrůdy.

Semena chráníme před vyschnutím, sejí se buď na podzim (rády je žerou myši), nebo se stratifikují od doby zakoupení (raději již říjen) do jara, nebo do doby než začínají klíčit. Sejí se do kelímků nebo do volné půdy, pařeniště. První rok potřebují zakrýt před většími mrazy, popřípadě vyrýpnout a uložit v studeném skleníku, sklepě. Semenáčky si můžeme naroubovat větvičkou z plodícího kaštanovníku, plodí od 4.roku, semenáče až mezi 10-20 rokem.

!! Kaštanovník je velký strom, vysazuje se do parků, botanických zahrad. Než ho budete sázet doma na zahradě, podívejte se jak narůstá. Mohli byste za několik let přijít na to, že Vás z malé zahrádky "vyhání".

AKTINIDIE "nemrznoucí kiwi"

Actinidia arguta, a.kolomikta. Asijské liány, rostou raději kořeny ve stínu. Potřebují vlhčí stanoviště substrát podobný listovce. A.arguta je jedno i dvoudomá. Ze řízku plodí 5.rok. Kvete již dříve, ale nebývá ještě oboupohlavný květ.

Kvete až v květnu, zraje dle odrůdy od září. Arguta má oválné, širší plody jako angrešt, pěstované kolomikty spíše delší váleček asi 3 cm na 1 cm.

5. skupina

MOCHYNĚ "třešeň Inků" obr.27

Jednoletá rostlina z čeledi lilkovitých, Physalis peruviana nebo Physalis pruinosa. Pochází z tropů a subtropů Ameriky. Podobná mochyně "židovská třešeň" se u nás pěstuje pro okrasu, na suchou vazbu.

Plody jsou bobule s drobnými semeny uvnitř, schované v suchém lampionku. Chutnají příjemně sladkokysele, voní po ananasu. Důležité je, že se v zimě nabízí jako zdroj vitamínu A, B₁₂, C.

Semena se sejí v březnu v bytě, skleníku. Péče je obdobná jako u rajčat. Tedy 2x přesadit do poloviny května držet doma a poté vysadit ven nebo do skleníku, folníku. Některé potřebují i tyčku. Zralé plody buď opadávají, nebo se poznají podle barvy - má být sytě žlutá. Plod vydrží v neporušeném obalu čerstvý, neseschlý nejméně do Vánoc. Zbavíme-li ho obalu, sesychá se (mochyně měly být v 50. letech náhradou rozinek pěstovanou v Polsku).

Vedle těchto "ovocných" mochyní se pěstují i druhy větší, s barvou plodu fialovou, světle žlutou, nazelenalou. Ty se konzumují jako zelenina ("tomatillo"), přidávají se do salátů, mají vysoký obsah pektinu.

!! Pro zachování klíčivosti je lepší ponechat několik plodů celých a semínka z nich vybírat až na jaře, před setím. Mochyni lze pěstovat i ve větším květináči a na podzim ji přenést do místnosti.

MELOUN CUKROVÝ "medový" či "ananasový" meloun, obr.4

Latinsky Cucumis melo. Pochází z tropické Afriky.

Jednoletá plazivá rostlina, pokrývající svými listy plochu nejméně 1m čtvereční. Plody jsou oválné, kulaté, žebnaté, podle odrůdy a typu.

Základní typ je oválný, připomínající míč na ragby, se žlutou nebo zelenou slupkou. V našich klimatických podmínkách se spíše daří odrůdám s "popraskaným" povrchem - melounům Galia a odrůdám žebnatým - typ Cantaloupe.

Zralý meloun specificky voní a přestává pod tlakem pružít, jemně se omačkává. Uvnitř je žlutá, oranžová, nazelenalá nebo bílá, voňavá, šťavnatá dužnina. Semena jsou uprostřed, snadno se odstraňují. Jsou podobná semenům okurek, jsou tuhá, na okrajích i ostrá, není dobré je jíst. Pro ty, kteří ho nemilují může sloužit jako miska na salát z nakrájeného ovoce, které můžeme přisladit, zastříknout rumem, koňakem. Nechá se 2-3 hodiny odležet. Pak stojí za to, vyškrábat i dužninu melounu.

Osivo buď získáme ze snědeného plodu nebo zakoupíme v obchodech se semeny. Sejeme koncem února, v březnu. Za pátým listem zaštipujeme (ne hybridy), protože klasické odrůdy plodí na bočních výhonech. Sázíme po ledových mužích do pařeniště, skleníku, foliáku, ven jen na velmi teplá prohnojená místa. O melouny pečujeme jako o okurky. Potřebují pro vytvoření plodu opylit hmyzem nebo opakovaně ručně, štětečkem. Sklízí se jednotlivé plody, tak, jak dozrávají. Před příchodem mrazíků sklídíme všechny a uložíme je v teple okolo 15°C. Postupně dozrávají. Vydrží až do Vánoc. V obchodě v té době koupíme plody vypěstované v Brazílii

!! Meloun potřebuje opravdu teplé místo. Abychom ve skleníku ušetřili prostor, můžeme rostlinu vést na provázek, narůstající plody musíme zavěsit v síťce od pomerančů tak aby rostlinu nestrhávaly k zemi. Pro opylení je nutné mít alespoň dvě rostliny.

FAZOL MĚSÍČNÍ "bob lima"

Phaseolus lunatus z Jižní Ameriky. Jemnější popínavá fazole s plody asi 5x3 cm, uvnitř 2 semena. Plochá, zelená. Nezralá se vaří - boby lima. Zralé semeno je menší, ploché 2 cm v průměru. Seje se po začátku května, nesnáší nízké teploty.

Vaří se i zralá semena, po převaření se voda slije a dá nová - mohlo. Na někoho působí lehce jedovatě.

LILEK "baklažán"

Solanum melongena, pochází z jihozápadní Asie. Tradiční je v Indii. Kde se pěstují lilky oválné, kulaté, dlouhé jako okurky, ..., bílé, pestré, fialové, ...

Jednoletá zelenina, pěstovaná jako papriky. Užití na pečení po naplnění masem, gilování nasucho - pije moc oleje, výrobu "kaviáru. Pokud je ho moc sráží palčivost pokrmů se zelenou a pálivou paprikou.

Setí ve stejnou dobu, kdy se sejí papriky, rajčata, výsadba též. Potřebujete alespoň 2 rostliny a opylovače.

!! Plodí vcelku hojně, lépe koupit semeno "Český raný" než cizí odůdy. Vhodný do foliáku skleníku, kde létají včely.

PODZEMNICE "buráky"

Arachis hypogea. Podzemnice olejná, pochází z Jižní Ameriky. Dnes se pěstuje v celém světě, nejčastěji se dováží z Asie, z Číny.

Čerstvé, nepražené buráky seženeme nejbližší na Balkáně v Bulharsku, v záp. Evropě. V některých státech se nepraží a jedí syrové. Ty klíčí. Do jara se mohou uložit v ledničce (loupané) nebo i v místě, kde je okolo 15°C (v lusku). Pečujeme o ně jako o papriky.

!! Půda okolo buráku by měla být od doby květu kypřená - odkvetlé květy se zavrtají do země a na nic se tvoří lusky s plody. Sklízíme po prvním mrazíku, který rostlinu poničí.

LUFA "žínka"

Luffa cylindrica. Pochází nejspíše z Egypta, Arábie.

"Okurka" v mládí jedlá, později je plná vláken. Sklízí se když odspodu žloutne. Poté se namočí, nahnilé slupky a semena se odstraní a máme mycí houbu, výstelku do obuvi, materiál na izolace, rohože.

!! Semena se dají sehnat v místě, kde se pěstuje nebo v botanických zahradách. Pěstuje se jako okurky, nejlépe na síti nebo provázku, dobře šplhá.

LAGENÁRIE "indická okurka", "kalebasa"

Lagenaria sp. Pochází z Asie.

Pěstuje se jako zelenina - v době kdy má mladé, málo chlupaté plody. Po dozrání "slupka" ztvrdne a z vyčištěného plodu se stává nádoba, hudební nástroj,...

!! Vcelku často bývá mezi lidmi. Starší plody nepříjemně voní, já už bych je nejedl. Lze z plodu ukrajovat a on stále dorůstá. Prosperuje jako rajče i venku "na tyčce" nebo jiné opoře.