



Výr Ulli poznává východní Krušnohoří

Pomáháme přírodě – bylinková zahrada

www.ullihu.de

Statek v obci Colmnitz má velmi pěknou zahradu. Tam roste všechno, co dříve sedlák v naší oblasti potřeboval k životu. Dnes většina lidí chodí nakupovat potraviny do supermarketu – a mnozí už neví, kolik to stojí námahy vyrobit všechny ty hezké věci, které leží v policích obchodů.

Samozřejmě nemůžeš, pokud bydlíš ve městě, obdělávat žádné vlastní pole s bramborami nebo obilím. Ale na bylinky je potřeba jen malý kousek místa. Ten se najde i na té nejmenší domovní zahradě. Bylinky můžeme dokonce pěstovat ve květináčích na balkóně. Máš je pak na vaření a koření stále čerstvé a nemusíš pro ně běhat do obchodu. Ukážeme ti, jak si na balkóně vytvořit takovou malou bylinkovou „zahradu“.

Jaký balkón je vhodný? Pro bylinkovou zahradu se hodí jak osluněné jižní balkóny, tak i zčásti stinné balkóny obrácené na východ a na západ.

Nádoby

Pro výběr nádob nejsou stanoveny žádné hranice. Nejlepší - a nejlépe vypadající - jsou ty z přírodních materiálů jako např. hliněné květináče, dřevěná korýtka a ozdobné truhlice ze dřeva. Důležité jsou odvodní díry ve dně. Můžeš samozřejmě také používat obyčejné květináče. Do jednoho 60 – 70 cm dlouhého květináče se vejde asi 6 bylinek.

Příprava květináčů

Dej na dno květináče vrstvu šterku, aby mohla voda dobře odtékat. Malý květináč potřebuje jen málo kamínků, velký vylož asi 5 cm vysokou vrstvou. Velké nádoby, které stojí na terase nebo v zahradě vyplň vrstvou travnatých drnů. Zeminou pro bylinky by měla být směs hlíny ze zahrady a rašelinné zeminy. Ale opatrně, při příliš velkém množství rašelinné směsi, vyschne zemina příliš rychle.

Co se pěstuje jednotlivě

Bylinky dostaneš jako semena nebo jako sazeničky v zahradním oddělení obchodu pro stavebníky, v zahradnictvích a občas také v normálních prodejnách. Bylinky, které se silně rozrůstají, by měly mít svou vlastní nádobu. K nim patří: máta, fenýkl, estragon, libeček, meduňka. Zakrslé keře jako rozmarýn, šalvěj, levandule, vavřík je lepší pěstovat rovněž odloučeně. Pozor: kopr a estragon se navzájem nesnášejí. Když zaseješ jednoletou bylinu jako je kopr nebo bazalka, měl bys je také dát do vlastních nádob. Mladé rostlinky mohou být vysazeny mezi víceleté.

Péče

Většina koření, které používáme, pochází z jižních zemí a potřebuje hodně slunce. Nejvíce sluníčka potřebuje majoránka, dobromysl, rozmarýn a šalvěj. Měly by stát na slunci 5 až 6 hodin denně. Máta peprná a libeček

mají rády spíš polostín. Rostliny zasazené do květináče rychle vysychají, ale ani příliš velké množství vody nedělá bylinkám dobře. Zalévej je tedy teprve, když ucítíš, že je vrchní vrstva půdy suchá. U malého květináče můžeš vodu nalít do misky. Ačkoliv silné hnojení zamezuje plnému rozvoji bylinkové vůně, musí být bylinky v květináčích pravidelně – ale šetrně! – hnojeny, protože bez nutných živin z půdy nemusí dobře prospívat. Zředěné organické hnojivo - podávané jednou měsíčně – bohatě postačí. Pokud by bylinky chtěly v létě růst příliš vysoko, potom se odstřihnou konce výhonků. Rostliny pak budou široké a husté. Tvé bylinky se ti odvděčí dlouhou životností a bujným růstem.

Které bylinky se mohou používat?

Toto je pouze výběr koření, které se většinou používá v kuchyni. Vedle českých jsou zde i jejich latinské názvy – odborníci podle nich poznají zcela přesnou odpověď na to, o které rostlině je řeč. Pro výběr ale stačí také český název.

Ale ne všem bylinkám se daří všude. Mnohé mají svůj domov v jihoevropských zemích a potřebují proto hodně slunce a tepla pro svůj rozkvět. Na hřebeni Krušných hor nemáme tedy pro zahradu velký výběr.

Abys ihned věděl(a), kterou bylinu potřebuješ, k ochucení svého oblíbeného jídla, je ke každé bylince připsáno, kde se v kuchyni používá. Většina koření má navíc také ještě léčivé účinky.

