Jak pěstovat vlastní česnek



Nejlepší je český česnek

Koupit můžeme většinou česnek z Číny a Španělska. Je však dobře, že se v posledních letech v nabídce objevuje i **náš česnek, který je mnohem kvalitnější a chuťově intenzivnější.** Český česnek má ve světě velmi dobré jméno, protože pěstitelé velmi dbají na jeho dobrý zdravotní stav. Bohužel jeho cena je poněkud vyšší než u česneku odjinud. Není proto divu, že ti, kteří mají alespoň malou zahrádku, si česnek pěstují sami. Zvlášť když to není žádná věda.

Paličák, nebo nepaličák?

U nás můžeme pěstovat dva druhy česneku: paličáka a nepaličáka. **Paličák vytváří kulovité květenství, s pacibulkami**, které se musí odstranit. Dříve osychá a má větší, dofialova zbarvené stroužky, které jsou rozmístěny okolo tvrdého stonku ve středu cibule. **Nepaličák se snadněji pěstuje a nemá středový stonek.** Můžeme ho také po sklizni snadněji vázat do oblíbených copů a věnců.

Sadba

Musíme počítat s tím, že kvalitní sadba levná není. Výhodou je, že uznaná sadba registrovaných odrůd prochází úřední kontrolou zdravotního stavu.

V žádném případě není vhodné sázet česnek nakoupený u neznámých prodejců na tržištích, byť ho třeba

můžeme pořídit levněji. I na farmářských trzích buďme obezřetní. Vysázením tohoto materiálu pěstitel riskuje nejen zklamání ze špatných výnosů, ale především zamoření pozemku nebezpečnými chorobami a škůdci.

Vyplatí se obrátit se přímo na pěstitele (šlechtitele). Bohužel ti nabízejí jen větší množství sadby. Další možností je zakoupit sadbový česnek v zahradních prodejnách, centrech a hobby marketech, kde dostaneme i menší množství sadby. **Pozor si ale v hobby marketech musíme dávat na to, aby sadba byla skutečně česká, a ne z dovozu.**

Na větších zemědělských nebo speciálních výstavách mívají zastoupení i renomovaní šlechtitelé, tam obavy mít nemusíme.

Sázení

Při nákupu si musíme ověřit, zda zakoupená odrůda patří mezi ozimé a je možné ji sázet na podzim, anebo zda se má s výsadbou počkat až na jaro.

Podzimní odrůdy sázíme, když teplota půdy poklesne pod 9 °C, někdy to může být až na konci listopadu, nebo dokonce na začátku prosince. Tím si pojistíme, že česnek zakoření, ale nezačne před zimou rašit nebo ho nenapadne nebezpečné houbové onemocnění. **Jarní odrůdy sázíme v březnu.**

Záhon pro česnek volíme **na prosluněném místě**. Půda by měla být dostatečně hluboká, středně těžká až lehčí a propustná. Naopak zamokřené těžké půdy pro pěstování česneku ideální nejsou.

Záhon připravujeme dva týdny před vlastní výsadbou. Záhon důkladně zryjeme do hloubky přibližně 15 cm, odplevelíme, případně vylepšíme dobře uleželým kompostem.

Česnek však nesnáší přímé hnojení organickými hnojivy a přehnojování dusíkem.

Patří k rostlinám druhé až třetí trati. **Vhodná je výsadba česneku například po okurkách nebo košťálovinách.** Na stejné místo se nemá vysazovat dříve než po 4 až 5 letech, ani tam, kde minulou sezónu rostla cibule či pór, hrách, fazole, cibulnaté květiny.

Je třeba vysazovat pouze nepoškozené zdravé stroužky. **Před vysázením je moříme proti houbovým chorobám**tak, že je po rozloupání máčíme 20 minut v připravené suspenzi speciálního přípravku (např. Zdravý česnek) a bezprostředně poté je vysadíme. Moření má příznivý vliv na zvýšení výnosu a zdravotní stav česneku i v tom případě, že použijeme zdravou sadbu, kterou vysadíme do nezamořené půdy.

Česnek zasadíme do vyhloubených rýh tak, aby nad vrcholkem stroužku bylo 4 až 6 cm země. Řádky jsou od sebe vzdálené 25 až 30 cm, stroužky v řádcích jsou od sebe vzdálené 10 až 12 cm.

Pěstování

Po celou dobu vegetace opatrně rozrušujeme půdní škraloup malou motyčkou, tak abychom neporušili vznikající hlavičky, a odstraňujeme plevel.

Měli bychom také přihnojovat. Ideální je použití ledku vápenatého nebo síranu amonného ve 3 – 4 dávkách.

Dříve se říkávalo, že česnek nepotřebuje zalévat, to však už dávno neplatí. Největší nároky na vodu

má česnek v době zhruba od poloviny května do poloviny června.

Sklizeň

Kdy nastává ta správná doba? U paličáků je jedna z možností ponechat si několik rostlin s květním stvolem a začít sklízet, jakmile se začne zkroucený stvol s pacibulkami napřimovat. Nepaličáky sklízíme v době, kdy má zhruba polovina rostlin polehlou nať.

Česnek po sklizni opatrně očistíme a dosušíme, nejlépe s celou natí, na místě s dobrým prouděním vzduchu.

Skladujeme zásoby česneku

- Česnek **rozebereme na jednotlivé stroužky, uložíme do malé sklenice** se šroubovacím uzávěrem, pečlivě uzavřeme a vložíme do lednice. Není však záhodno takto skladovat větší množství česneku, mohl by zplesnivět.
- **V mrazáku česnek vydrží rok.** Oloupeme ho, dáme do mikrotenového sáčku a zamrazíme. Druhý den sáček s česnekem vyndáme. Udeříme s ním o tvrdou podložku, aby se jednotlivé stroužky od sebe oddělily. Poté je uložíme do uzavíratelné krabičky a vrátíme do mrazáku. Zmrazit se takto dá i česnek neoloupaný.
- **Oblíbený je také česnek sušený.** Jednotlivé stroužky oloupeme, nakrájíme na tenké plátky, rozložíme na síta a sušíme dva až pět dnů podle tloušťky. Použít můžeme i sušičku. Usušený česnek rozemeleme na prášek nebo nasekáme nadrobno. Skladujeme v dobře těsnící nádobě.
- Dalším způsobem, jak větší množství česneku uchovat, je **naložit ho do soli**. Česnek oloupeme, prolisujeme nebo rozdrtíme, smícháme se solí a naplníme do čistých sklenic. Na kilo česneku použijeme asi 300-400 gramů soli. Povrch ještě nakonec posypeme tenkou vrstvou soli a sklenice uzavřeme. Skladujeme na temném a suchém místě. Pozor, při použití této pasty do pokrmů už nepoužíváme sůl!
- Poslední možností je oloupané stroužky česneku, celé, rozdrcené nebo rozemleté, **nasypat do zavařovací sklenice a zalít nejlépe extra panenským olivovým nebo slunečnicovým olejem**. Můžeme také podle chuti přidat různé bylinky a koření. Skladujeme v temnu a chladu.