Bylinky za oknem i v zimě

KTERÉ TO JSOU?

Pažitka, petrželka, bazalka, tymián, rozmarýn, libeček, dobromysl, šalvěj, meduňka, máta, levandule nebo třeba saturejka.

PRVNÍ KROK: SETÍ

- Vhodný květináč by měl být spíše hliněný než plastový. Rostlinky potřebují dostatek prostoru pro kořenový systém, avšak příliš velký objem je zase zbytečný.
- Na dno dáme hliněné střepy, úlomky cihel nebo kamínky a hrubý štěrk.
- Přidáme**zeminu smíchanou s kompostem a pískem**, i do zakoupeného substrátu připraveného speciálně pro bylinky zamícháme trochu agroperlitu, hrubého písku či jemného štěrku. Počítáme s dvoucentimetrovým volným prostorem pod horním okrajem květináče.
- Na povrch zeminy rozprostřeme **8 až 10 semínek, nejlépe do kruhu**. Lehce přimáčkneme a zasypeme cca 1 cm vysokou vrstvou zeminy.
- **Povrch půdy pravidelně rosíme**. Pozor, trvá delší dobu, než semínka vzejdou. Pokud vykouknou a povyrostou všechna, rozesadíme je rovnoměrně po květináči

nebo vyjednotíme.

DRUHÝ KROK: UMÍSTĚNÍ A ZALÉVÁNÍ

- Bylinkám pěstovaným v zimě za oknem svědčí teplota od 15 do 20 °C. Dělá jim dobře 4 až 5 hodin přímého slunečního svitu denně. Postavíme je proto **na nejsvětlejší okno v bytě**, nejlépe umístěné na jih, východ nebo západ. Nesvědčí jim velké kolísání teplot a průvan, proto bychom na ně neměli nadlouho otevírat okno.
- **Byliny zaléváme až tehdy, když je povrch substrátu suchý.** Raději méně často a více. Přebytečnou vodu nikdy nenecháváme stát v misce. Přemokření vede k hnilobě kořenů a může způsobit uhynutí. Výhodné jsou proto samozavlažovací květináče nebo truhlíky.
- Rostlinky bychom samozřejmě měli přihnojovat. Stačí jim poloviční dávka, kterou běžně hnojíme pokojové květiny.
- **Sklízíme, až když vyrostou do výšky alespoň 5 centimetrů**. Nejlépe je nůžkami opatrně odstřihnout pouze vrcholky výhonů. Výjimkou jsou petrželka a pažitka, z nichž sbíráme nať v celé délce.

JDE TO I JINAK

Lístky petrželky a pažitky si na zimu nejsnadněji zajistíme tak, že vyryjeme část trsu ze záhonu, sestřihneme a zasadíme do květináče. Obdobně to můžeme udělat i s malým bulvovým celerem. Brzy vyraší znovu.

Jiná možnost je **využití odřezku horní části petržele a celeru** (jak bulvového, tak naťového). **Vložíme ho do misky s vodou, necháme na světle a za pár dnů nám z něj začne rašit nať nová.** Vodu pravidelně vyměňujeme.

ŘEŘICHA JE FENOMÉN

Vypěstovat si doma řeřichu může každý, dokonce k tomu nepotřebuje květináč. Zcela **postačí obyčejná vata**, kterou rozprostřeme na talíř nebo tácek, pořádně navlhčíme a umístíme na okenní parapet s dostatkem světla. Na vatu pak rovnoměrně nasypeme semínka a každý den rosíme vodou tak, aby vata zůstala vydatně provlhčená. Sklízet můžeme už za týden.

BYLINKY Z OBCHODU

Bylinky v květináčích nabízené v potravinových obchodech **jsou určené k přímé spotřebě, nikoli k dalšímu pěstování**. Pěstují se ve sklenících tak, že v nádobě roste často několik desítek rostlinek. Uchovat je doma bývá problém. Semenáčky nejsou dostatečně pevné a otužilé, aby vydržely podmínky bytu.

Na bazalku ale můžeme vyzrát: z rostliny zakoupené v obchodě si uštípneme malé stonky i s listy a umístíme je do sklenice s vodou. Bazalka brzy pustí kořeny, a když ji pak zasadíme, vypěstujeme si nové, odolnější rostliny.

VYZKOUŠEJTE NAŠE BYLINKOVÉ RECEPTY:

DOBROTY Z BYLINEK ROZHUDA

× 250 g měkkého tvarohu × 75 g másla × sůl × 1 lžička drceného kmínu × 1 lžička mleté sladké papriky × 2–3 lžíce mléka nebo smetany na vaření × ½ cibule nakrájená nadrobno × tmavý chléb × hrst nakrájené pažitky

Tvaroh rozmícháme se změklým máslem, solí a kořením dohladka. Zjemníme mlékem či smetanou, vmícháme cibuli. Pomazánkou natřeme plátek chleba, posypeme pažitkou.

PESTO

× 6 lžic olivového oleje × 1 stroužek česneku × 50 g listů bazalky (nebo řeřichy či petrželky) × 25 g parmazánu (nebo jiného sýru tohoto typu) × 1 lžíce piniových oříšků × sůl

Do mixéru dáme bylinky, olej, česnek, trochu soli a oříšky, mixujeme, až vznikne pyré. Pak směs přendáme do mísy, kde ji smícháme se strouhaným parmazánem. Jakmile je pesto hotové, naplníme ho do uzavíratelných sklenic. V lednici vydrží dlouho. Podává se zejména zamíchané do těstovin, ale hodí se i do salátů, lasagní, můžeme jím naplnit jarní závitky, šneky z listového těsta apod.

SALÁT TABOULEH

× 100 g bulguru × citronová kůra × 1 menší salátová okurka × 4 tvrdá rajčata × 1 menší červená cibule nasekaná najemno × 6 jarních cibulek nakrájených nadrobno × hrst petrželky × hrst máty × 1 lžička mletého římského kmínu × špetka mletého pepře × špetka mletého koriandru × 130 ml extra panenského olivového oleje × 2 lžíce citronové šťávy × špetka soli

Bulgur uvaříme podle návodu. Okurku a rajčata zbavíme semínek a nakrájíme nadrobno. Poté vložíme do mísy, přidáme cibuli, bylinky, citronovou kůru, koření, sůl, uvařený a vychlazený bulgur, zalijeme olejem a citronovou šťávou. Necháme alespoň hodinu odležet v chladu.