

Mini manuál byliniek



Zmes byliniek

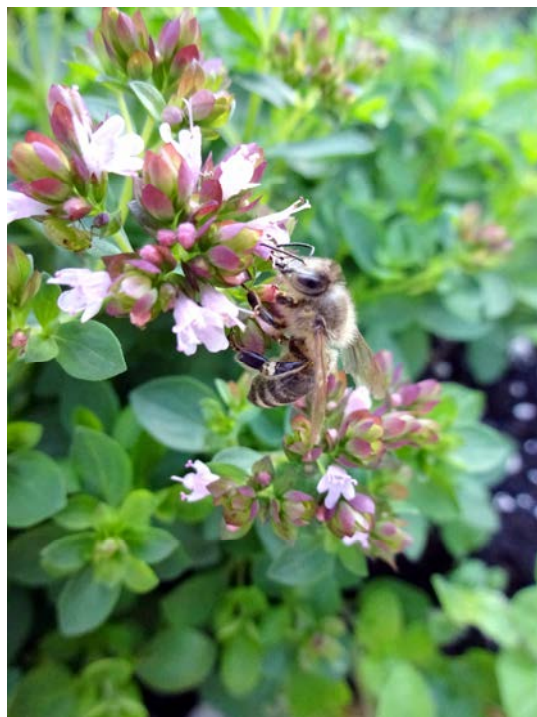
Autor: Tatiana Plešová

Mini manuál byliniek je venovaný všetkým milovníkom byliniek. Manuál som vypracovala pre amatérskych a začínajúcich pestovateľov byliniek. Nájdú v ňom základné informácie o vybraných bylinkách, ich pestovaní ako aj možnosť vytvoriť si vlastné bylinkovište.



Zmes byliniek

**Aj včielky a čmeliaky milujú
bylinky.**



Bylinky sú krásne, rozmanité, plné chuti a vône. Svoje korene majú v dávnej minulosti. Pestujú sa už od nepamäti. Tešia sa veľkej obľube a miesto si našli v záhrade. Rovnako sa stali súčasťou nejedného balkónu či parapetu.

Ponoriť sa do vône a chuti byliniek je známkou leta, kedy všetko žiari farbami a nám sa ponúka široký výber.

Bylinky je možné pestovať priamo zo semien alebo z priesad, čo má značné výhody. Máte možnosť priamo posúdiť rastlinu, najmä jej celkový stav. Listy by mali byť nepoškodené a mali by pôsobiť sviežim dojmom.

Rovnako dôležitý je aj koreňový systém. Korene by mali byť dobre vyvinuté s primerane (dostatočne) vyvinutým koreňovým balom, zdravé a nepoškodené.

Pri výseve zo semien je nutné dodržať určité pravidlá, aby bola zaručená vysoká klíčivosť. Dôležité je prihliadať na dobu výsevu, dostatočnú vlhkosť a svetelné podmienky. Tie sú potrebné pre správny rast rastliny.

Vysievať by sa mali len zdravé a nepoškodené semená, ktoré neboli dlhodobo uskladnené. Staré semená môžu ovplyvniť klíčivosť, ktorá tak môže byť značne nižšia alebo nulová.

Pri správnom výseve alebo sadenicami sa vám odvd'acia bohatou „úrodou“. A vy tak môžete mať úžitok aj počas zimného obdobia. Bylinky môžete sušiť alebo prípadne aj mraziť.

Ich použitie je široké a v kuchyni majú právom svoje miesto. V čerstvom stave sú však najlepšie a ich chuť najvýraznejšia.

Svoje uplatnenie majú nie len v studenej kuchyni, ale rovnako aj v teplej. Ideálne sa hodia napr. do omáčok na cestoviny.

Ja osobne ich rada kombinujem do omáčky, ktorá sa dá použiť nie len na špagety, ale aj pod mäso. Na prípravu používam čerstvé, „mäsité“ paradajky, ktoré na troche oleja rozvarím.

Pridám bujón (hubový), cesnak, nasekané čerstvé bylinky (zmes). Celú omáčku chvíľu povarím a pridám teplé na špagety.

Mnohé bylinky vydržia na stanovišti aj roky. Osobne niektoré pestujem už veľmi dlhú dobu, napr. levanduľu, šalviu a pamajorán.

Tieto 3 uvedené bylinky predstavujú trvalky. No medzi bylinkami nájdeme aj jednoročné rastliny – bazalka, saturejka.... Bazalka je ideálna na sušenie, ale rovnako dobre sa dá aj mraziť. Aj keď v čerstvom stave chutí najlepšie.

Bylinky majú radi dostatok slnka a tepla. Preto najmä pri pestovaní v podhorských a horských oblastiach môžu byť náchylné (citlivé na mráz). Jednou z takých rastlín je napr. rozmarín. Ten je potrebné na zimu umiestniť napr. do zimnej záhrady.