

# ZAHRADNÍKŮV KALENDÁŘ I.

rajčata, papriky, okurky,  
listová zelenina, jahody, melouny,  
česnek, kořenová zelenina

+ 89 tipů, jak pečovat  
o nejoblíbenější plodiny





# ZAHRADNÍKŮV KALENDÁŘ I.

rajčata, papriky, okurky,  
listová zelenina, jahody, melouny,  
česnek, kořenová zelenina

+ 89 tipů, jak pečovat  
o nejoblíbenější plodiny



Odborný garant:  
Ing. Michala Brabcová

## SEZNAM PLODIN

Klikněte  
na kapitolu,  
která vás  
zajímá.

- 08 .....  Rajčata
- 32 .....  Papriky
- 62 .....  Okurky
- 78 .....  Listová zelenina  
saláty, polníček, čekanka
- 100 .....  Jahody
- 118 .....  Melouny
- 136 .....  Česnek
- 160 .....  Kořenová zelenina  
mrkev, petržel, pastinák

## 89 TIPŮ, JAK PEČOVAT O PLODINY

- 04 ..... Nákupní seznam
- 26 ..... Prevence nad zlato
- 42 ..... Jak hnojit na jaře
- 56 ..... Vyrobte si jíchu
- 58 ..... 10 pravidel správné zálivky
- 96 ..... Jak ochránit zahradu před škůdci – bez chemie
- 132 ..... Podzimní hnojení
- 154 ..... Domácí krmení pro ptáčky
- 178 ..... Zahradnický slovníček

# Nákupní seznam

**Než se zapáleně vrhneme na záhony, je dobré si nejdříve všechno dopředu promyslet a připravit. Vyhnete se tak opakovaným návštěvám zahradnictví či hobbymarketu, a ušetříme si tak spoustu času. Tohle budeme nejspíš potřebovat:**

## **Květináčky, kelímky a nádoby na předpěstování**

Pořádná zásoba je základ! Sbíráme po celý rok kelímky od jogurtů, květináčky od sousedů a na nádoby se můžeme zeptat i v supermarketech a hobbymarketech. Leckdy najdeme květináčové poklady u žlutých popelnic na recyklaci.

## **Teploměr**

Hodí se při předpěstování sazeniček. Ke klíčení potřebují vyšší teploty a pak šup s nimi do chladku, aby se nevytáhly.

## **Květináče a truhlíky**

Plastové i keramické, nikdy jich není dost. Pokud nás nebaví zalévání, zainvestujeme do samozavlažovacích květináčů.

## **Rukavice**

Na nich rozhodně nešetříme a koupíme si takové, které nám sedí jak ulité.

## **Rozprašovač**

Abychom malá semínka a pidisazeničky nevyplavili, potřebujeme rozprašovač. Hodí se nám i na postřiky weiki nebo ošetření proti plísním a škůdcům.

## **Lopatka**

Bez lopatky ani ránu, povinná výbava všech zahradníků.

## **Kbelíky i kbelíčky**

A to všech velikostí! A čím více, tím lépe, protože jsou vždy nedostatkovým zbožím.

## **Rýč**

Na podzim se bez něj neobejdeme, pokud chceme zapravit hnůj do záhonu a provzdušnit půdu.

## **Označovátky a zapichovátky**

Často podceňovaná položka, která nám ale ušetří mnohé strasti. Zanedlouho už nevíme, kam jsme vyseli dlouho klíčící petržel a jaké odrůdy rajčat jsme v obchodě nakonec vybrali. Stačí dřívka od nanuku po dětech.

## **Konvičky i konve**

Vždycky se hodí mít při ruce malé i velké konve, které strategicky rozmístíme po zahradě.

## **Nůžky a zahradnické nůžky**

Bez nich se neobejdeme. Zkontrolujeme, jestli jsou pořádně ostré, abychom rostlinky nepižlali.

## **Provázky**

Ve výbavě by neměl chybět jutový provázek, který je skvělý na sezonní navazování rajčat či okurek. Na podzim stačí jen škušnout a provázek se sám přetrhne. My nepotřebujeme nůžky a juta může putovat bez starostí do kompostu. Pořídte si ale i umělý provázek, bude se hodit tam, kde má přečkat bez úhony po celý rok.

## Motyka a motyčka

Velkou i malou motyčku do ruky je rozhodně dobré mít. Pomůže nám proti plevelům a načechrá půdu kolem rostlinek, aby lépe přijímala vodu a živiny.

## Srp

Vypadá jako věc navíc, ale několikrát do roka jeho pomoc stejně vyhledáme. Ať už na kopřivy pro jíchu, nebo na vysokou travu a plevel.

## Hrábě a hrábě

Kovové hrábě jsou nutnost, bez nich hroudy na záhonku neurovnáme. Na hrabání listů jsou zas dobré hrábě lehké a s širším záběrem.

## Hnojivo

To, co si rostlinky z půdy berou, my musíme zase vracet. Vybírejme nejlépe hnojivo organické, které má v sobě nepostradatelnou humusovou složku. Sypké organické hnojivo weiki je 100% přírodní a vyrobené patentovanou technologií fermentace z drůbežího hnoje, kvalitního kompostu a dřevěných hoblin. Rostlinkám bude dodávat živiny pozvolně a rovnoměrně po celou sezonu. Skvělý je také kvalitní kompost. K rychlému dodání živin můžeme použít rostlinné jíchy či zkvašené slepičince, při podzimním hnojení zas sáhneme čerstvém hnoji či kompostu.

## Výsevní substrát

Kdo si chystá předpěstovat sazeničky, bude potřebovat výsevní substrát, který je lehoučký a s menším obsahem živin. Můžeme si ho i namíchat sami doma. Jak na to, najdete ve slovníčku.

## Substrát

Hodí se na větší sazeničky, které potřebují mít u kořínků už více živin. Ani do truhlíků a květináčů se bez něj neobejdeme. Můžeme si ho ale vyrobit i sami smícháním kompostu a zeminy.

## Weiki

Aby rostlinky měly bohatý kořenový systém, byly vitální a mohly se snadněji bránit patogenům a škůdcům, nesmíme zapomenout na probiotickou zálivku weiki. My pak budeme za odměnu sklízet sladké velké plody a obdivovat barevné květy.



# 01

# Rajčata

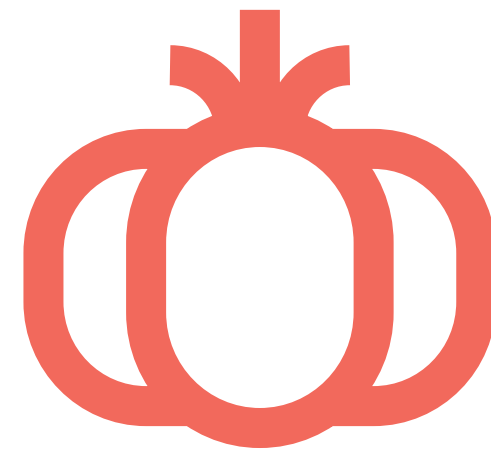
## Zálivka:



## Nároky na sluneční svit:



## Nároky na živiny:



## Specifika

Nejlépe se jim bude dařit v hlinitopísčité půdě bohaté na živiny. Rajčata mají ráda slunce, pod stříškou ale najdou potřebné zastínění za horkého letního poledne. Stříška také poskytne ochranu před popraskáním po prudkém lijáku a snižuje riziko plísní. Keříčková rajčata nepotřebují nic než hodně živin, vody a lásky. Tyčkové odrůdy si už svým názvem říkají o oporu a také potřebují průběžně zaštipovat.

# Zima a jaro



## Leden

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	Čas vybrat semínka, ať nám ta nejlepší nikdo nevyfoukne! Co se letos kromě nákupů klasických <b>hybridních odrůd</b> (na sáčku je poznáte podle označení F) podívat po nabídce <b>permasemínek</b> ? Semínkovny zase nabízejí bezplatné sdílení semen mezi zahrádkáři.
<b>VÝŽIVA</b>	
<b>PÉČE</b>	Obstaráme si <b>nádoby</b> na předpěstování sazenic. Na zasetí naklíčených semínek bude stačit mělká větší nádoba pro více semínek. Jakmile budou mít rostlinky jeden či dva pravé listy, přepíchneme je do většího – v této fázi budeme potřebovat hodně kelímků od jogurtu nebo sadbovačů. Potom se sazenice přestěhují do skleníku, ven nebo do nádob, ve kterých zůstanou po zbytek sezony. Co dalšího budeme potřebovat? Mrkněte na náš nákupní lístek.
<b>SKLIZEŇ</b>	
<b>UCHOVÁNÍ</b>	
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	Nejlepší semínka jsou vlastní úlovky z loňské úrody. Už víme, jak se mateřským rostlinám na zahradě dařilo a jakou péči od nás potřebují. Používat ale můžeme jen semínka permaodrůd, s hybridy to nefunguje. Na záhony nepustíme ani semínka scvrklá, viditelně nemocná a napadená plísní. Zbytečně bychom si roznegli nákazu.

# Únor

## VÝSEV A VÝSADBA

V půlce až koncem měsíce začínáme s **klíčením** rajčat, která půjdou do skleníku. Semínka dva dny máčíme v odstáté vodě. Pak je přestěhujeme do **výsevního substrátu**. Klíček můžeme vyhlížet asi o tři dny dříve než bez koupele. V této fázi ještě rostlinky nutně nepotřebují vlastní nádobu, stačí nižší miska s otvorem pro odvod vody. Sázíme je do hloubky 0,5 až 1 cm s odstupem minimálně 3 cm. V tuto chvíli už bude ideální teplota kolem 16–18 °C, aby nám přehřáté sazeničky nešplhaly zbytečně do výšky. Cílem není vypěstovat rychle co nejvyšší sazenice, ale naopak postupně a pomalu vyvíjet silné a vitální jedince.

## VÝŽIVA

Výsevní substrát už základní porci živin obsahuje. Další přihnojení vůbec není třeba, protože dostatečnou zásobu živin čerpá malý zelenáč ze semínka. Zato probiotická zálivka **weiki** bude trefou do zeleného. Pomůže malé rostlince rozvinout bohatý kořenový systém a ochrání ji před patogeny. Do výsevního substrátu patří semínka a pidirostlinky s prvními dvěma **děložními listy**. Jakmile sazeničky nasadí další dva lístky, kterým zahradníci říkají „pravé“, je čas sbalit si kořínky a přestěhovat se do většího. Zelenáče s pravými listy už přesazujeme do pěstebního substrátu.

## PÉČE

Substrát s vysetými semínky jen opatrně **rosíme**, abychom si semínka nevyplavili. Malé zelenáče potom zaléváme s mírou. Nesmějí zůstat na suchu, ale v přemokřeném substrátu jim uhnívají kořínky. Vláhú účinně zadrží poklop z potravinářské fólie s dírkami pro proudění vzduchu. Pokud předpěstováváte doma na parapetu, od věci nebude ani umělé **přisvěcování** alespoň do poloviny března. Moderní dvojskla totiž pohltnou velkou část ultrafialového záření, které rostlinky potřebují. Navíc v zimě u nás slunce zapadá moc brzy.

## SKLIZEŇ

## UCHOVÁNÍ

## ZPRACOVÁNÍ

## NA CO SI DÁT POZOR

Při máčení musí být semínka úplně ponořena ve vodě, tu měníme dvakrát denně. Dalším preventivním trikem proti plísnivění namočených semínek je nálev s kapkou weiki a máčení ve vychladlém heřmánkovém nebo kopřivovém výluhu. Bylinky a **rostlinná probiotika** spolu můžeme kombinovat.



**O paradajky je potrebné sa starať a vyštípkávať pazušky. No môžete ich pestovať aj nadivoko, aj dolu hlavou, aj v kvetináčoch... pri poctivej starostlivosti o ne a pravidelnom prihnojovaní budete s úrodou určite spokojný...**

[Domček pod lesom](#)





# Březen

## VÝSEV A VÝSADBA

Ke konci března máčíme a klíčíme semena k předpěstování sazeniček, které později půjdou na venkovní záhony. Kontrolujeme únorové sazeničky a postupně je podle potřeby přesazujeme.

## VÝŽIVA

Minirostliny ve výsevním substrátu **nehnojíme**, ale nezapomeneme na **probiotickou zálivku** pro posílení imunity a rozvoj kořínků. Každé stěhování je pro rostlinku stres jako pro nás lidi. Weiki posiluje odolnost a imunitu, a pomůže tak změny ustát a rychleji se zabydlet v novém. Sazenice s „pravými listy“ v pěstebním substrátu poprvé přihnojíme – ideálně vyzrálým kompostem, organickým hnojivem weiki nebo jíchou.

## PÉČE

Jakmile mají sazeničky první dva pravé listy, je to signál pro první přepíchování, jinak řečeno **pikýrování** do **pěstebního substrátu**. Tentokrát už bude mít sazenička vlastní bydlení. Stejně dobře jako sadbovač poslouží i kelímek od jogurtu s otvorem na dně.

## SKLIZEŇ

## UCHOVÁNÍ

## ZPRACOVÁNÍ

## NA CO SI DÁT POZOR

Malé sazeničky teď potřebují hlavně dostatek **světla** a **slunce**, proto jim bude nejlépe na jižním okenním parapetu. Pozor ale na správnou **teplotu**, ideální je okolo 18 stupňů. Při vyšší teplotě jsou z nich křehotinky, které se vytahují až moc do výšky.



**Pokud chcete zlepšit chuť rajčat, tak v poslední fázi dozrávání plodů snižte dočasně zálivku. Chuť pak bude intenzivnější.**

[zahradazdravi](http://zahradazdravi)

# Duben

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	Jakmile únorové sazeničky nasadí další dva lístky, kterým zahradníci říkají „pravé“, je čas sbalit si kořínky a přestěhovat se do většího. Tentokrát už poputují do <b>pěstebního substrátu</b> . Rajčata pěstovaná v nádobách se stěhují do truhlíků a květináčů, ve kterých zůstanou po zbytek sezony. Do většího přepíchneme i březnové sazeničky.
<b>VÝŽIVA</b>	Únorovým sazeničkám přesazeným do pěstebního substrátu už přilepšíme hnojivem. Nejlépe vrstvičkou vyzrálého kompostu, <b>sypkým organickým hnojivem weiki</b> nebo zálivkou s naředěnou jíchou. Jedno z toho, ne všechno najednou. A s mírou, ať si prcky nespálíme. Na jaře je pro rostliny nejdůležitějším prvkem dusík, potřebný pro růst organické hmoty. Jako dezert podáváme weiki v zálivce. Probiotika pomohou nově dodané živiny rostlinám zpřístupnit a posílí kořenový systém. Rostliny s gustem konzumují i dusík uvolněný z odumřelých těl mikroorganismů a tím se nám celý kruh pěkně uzavírá.
<b>PÉČE</b>	Snažíme se rostlinám poskytnout dostatek <b>světla, teplotu</b> kolem 18 °C a dostatek vláhy. Nikdy ale nezaléváme na list ani na stonku. Nejlepší je vytvořit „příkop“ asi dva centimetry okolo stonku, aby se voda dostala přímo k žíznivým kořínkům. Kapky na listech fungují jako malé lupy, slunce přes ně může jemné pletivo popálit. Voda na stonku může zase způsobit uhnívání. Na jaře <b>zaléváme ráno</b> , aby listy případně stihly uschnout a zbytečně nelákaly plísň.
<b>SKLIZEŇ</b>	
<b>UCHOVÁNÍ</b>	
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	Při <b>druhém přesazování</b> už mají rajčata bohatě vyvinutý kořenový systém, proto je ze sadbovačů vyklápíme velmi opatrně. Nejlepší je na to jít tlakem – zmáčknout plastový obal ze stran a vyklopit celou rostlinku včetně kořenového balu. A bacha, snaha dopřát rostlinám pořádnou dusíkovou minerální baštu vede sice k rekordní velikosti rostlin, ale je to na úkor květů a plodů. Rostliny jsou také náchylnější k napadení nemocemi a škůdci. <b>S kompostem a dalšími organickými hnojivy</b> se předávkování dusíkem nemusíte bát. Dusík z organické hmoty totiž potřebují k životu i půdní mikroorganismy, které jeho případný nadbytek využijí.

# Květen

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	V druhé půlce května vysazujeme <b>sazeničky</b> určené pro venkovní záhony. Vždy až po „ledových mužích“, venkovní teplota by měla vystoupat nad 16 stupňů. Sázíme navečer. Namokro, hlouběji a trochu našikmo, aby sazenice dobře zakořenily. Po zasazení je pořádně <b>zalijeme</b> . Tyčková rajčata sázíme ve sponu aspoň 1 m × 0,4 m a rovnou jim přidáme tyčku jako oporu. Keříčkovým dopřejte rozestup mezi jednotlivými rostlinami aspoň 1 metr.
<b>VÝŽIVA</b>	Ted' zjistíme, proč je tak důležité <b>podzimní hnojení</b> – půda je plná živin a připravená se o ně podělit s mladými rostlinami. Každopádně vrstva zralého <b>kompostu</b> sazeničku zahřeje a postupně vyživí, ještě lepší službu prokáže <b>organické hnojivo weiki</b> . Rostlinná jácha dodá oproti kompostu potřebné živiny hned (to se bude hodit v případě, že jsme nehojili na podzim a půda moc živin neobsahuje). Při přesazování na stanoviště rostliny vždy ošetříme probiotiky weiki, aby lépe zvládly stres spojený se stěhováním.
<b>PÉČE</b>	Tyčková rajčata <b>vyvazujeme</b> jutovým provázekem. Pokud se ptáte po první třídě mezi tyčkami, jsou to spirálovité kovové tyče určené speciálně pro rajčata. Jsou z nerez a vydrží navěky. Dřevěné tyčky mají po čase sklon v zemi zahnívat, a šířit tak v půdě patogeny.
<b>SKLIZEŇ</b>	
<b>UCHOVÁNÍ</b>	
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	Abychom předešli teplotnímu šoku, naši školku sazeniček před vysazením ven vždy jeden až dva týdny <b>otužujeme</b> . Vždy když je pěkné počasí, vyneseme prcky v nádobách ven. Ze začátku bohatě stačí na hodinu až dvě a radši do stínu, postupně interval prodlužujeme a ubíráme zastínění. Bez této přípravné fáze by mohly šokované sazeničky zastavit růst nebo úplně zajít. Nezapomeňte, s překonáním stresu i výkyvů počasí pomůžte rostlinám <b>weiki</b> .



# Léto



## Červen

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	Koncem května až začátkem června můžeme semínka vysévat ven rovnou na záhon. Jenom počítejte s tím, že úspěšnost přímého výsevu je u rajčat mnohonásobně nižší. Jakž takž ho zvládnou divoká rajčata, ale i tak nejspíš nestihnou dozrát celá úroda. Rajčata jsou zkrátka fajnovky s vysokými nároky na půdu, teplo a výživu. Šance si zvýšíme tím, že semínka ošetříme <b>probiotickým roztokem weiki</b> .
<b>VÝŽIVA</b>	Rajčata jdou do květu, budou potřebovat <b>extra výživu</b> . V tomto období rostliny ocení hlavně <b>fosfor</b> . Rychlé živiny dodá rostlinná <b>jícha nebo zkvašené slepičince</b> . Pomaleji, ale rovnoměrně rostlinám potřebný fosfor poskytne <b>kompost</b> . Chcete si to ulehčit? Kombinaci kvalitního kompostu i kvašených slepičinců obsahuje i sypké organické hnojivo weiki, takže je na přihnojení ideální. Nezapomeneme ani na pravidelnou probiotickou zálivku, která pomůže s rozkladem organické hmoty i „přežvýkáním“ živin do stravitelné formy. A co víc, těla probiotických mikroorganismů obsahují fosforu hodně. Proto ze živé půdy vycházejí tak krásné květy.
<b>PÉČE</b>	Tyčkovým rajčatům pravidelně <b>odstraňujeme zálistky</b> v úžlabí listů. Bez zaštipování by se rostlina vysílila nasazováním velkého množství plodů, které by nestihly dozrát. Zálistek uchopíme mezi prsty za vrcholek a odtrhneme. Vzniklého poranění se nedotýkáme.
<b>SKLIZEŇ</b>	
<b>UCHOVÁNÍ</b>	
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	Pokud se budeme držet uvedených rad, čeká nás nejspíš velká úroda. Pojdme se kochat rajčatovými recepty. Třeba v kuchařce <b>Košík plný rajčat</b> .
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	Zvlášť během upršeného léta si na rajčátka brousí zuby <b>plíseň</b> . Nejlepším lékem je <b>prevence</b> . Pozor na vzájemně si stínící rostliny v hustém sponu i špatné sousedy. Z brambor si plíseň přeलेze, než napočítáte do tří. Jak se bránit přírodně a bez chemie? Zkuste probiotický postřik z weiki. Prospěšné bakterie brání množení patogenů a přirozeně zvyšují imunitu rostliny.

# Červenec

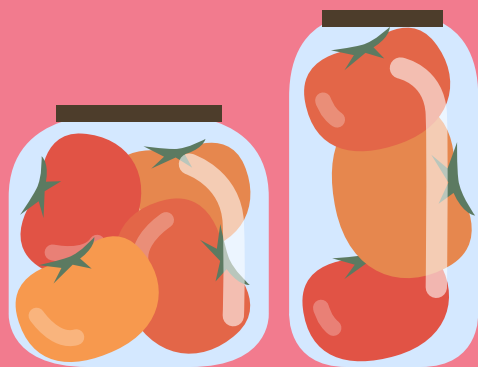
VÝSEV A VÝSADBA	
VÝŽIVA	Rostliny nasazují <b>plody</b> . Jde o energeticky náročné období, proto jim dobijeme baterky přihnojením sypkým organickým hnojivem weiki spolu s probiotickou zálivkou weiki. Když rostliny nasazují na plody, potřebují zvýšený přísun <b>fosforu</b> . Ten udržuje rostlinu v dobré kondici, a hlavně má vliv na to, kolik rajčat sklídíme a jak budou sladká, voňavá a chutná. Nejvíc fosforu najdeme v půdě s bohatým půdním životem, protože <b>mikroorganismy</b> ho potřebují ještě dvakrát více než rostliny, takže ho vytrvale uvolňují z organické hmoty. Dobře stravitelný fosfor se tak dostává přímo ke kořenům hladových rostlin.
PÉČE	Pravidelně <b>zaštipujeme výhony</b> . Během horkých letních měsíců zaléváme rajčata až k večeru. Vodou nešetříme, žíznivá rajčata zalijeme radši jednou a pořádně než po více menších dávkách během dne. Nebojte se postupně naučit rostliny na opravdu vydatnou zálivku 2× až 3× týdně. Je to zároveň skvělá prevence proti popraskání plodů.
SKLIZEŇ	Sklízíme první rajčátka ze skleníku a balkonu. Rajčata by měla být pěkně vybarvená, ale na omak tvrdá. Měkká už jsou přezrálá.
UCHOVÁNÍ	Rajčata nikdy nedáváme do lednice, ztratila by svou jedinečnou chuť. Mnohem lépe jim bude v chládku chodby nebo spíže.
ZPRACOVÁNÍ	Rychlovka k večeři: Plněná rajčata s fetou nebo balkánským sýrem. Plnění vydlabaných rajčat si užijí i děti a voňavou lahodu vytáhnete z trouby za pouhých 10 minut zapékání. Plněná rajčátka si nejlépe notují s čerstvou francouzskou bagetou.
NA CO SI DÁT POZOR	Sucho rajčata nesou těžce. Jsou stejně žíznivá jako hladová po živinách. Pokud je srpen horký a suchý, přidáváme do zálivky víčko weiki. Obsažené bakterie totiž příznivě mění i strukturu půdy, která díky nim pojme a zadrží více vláhy. Dalším trikem na zadržení vody je mulč. <b>Mulčování a rostlinná probiotika se vzájemně doplňují.</b>



# Srpen

VÝSEV A VÝSADBA	
VÝŽIVA	Ve fázi dozrávání bude rostlina ke sladkým a vybarveným plodům potřebovat přísun <b>draslíku</b> . Z <b>organického hnojiva weiki</b> si ho vezme přesně tolik, kolik bude potřebovat – stejně jako dalších živin. Rostliny draslík snadno přejímají i z těl mikroorganismů. Při nedostatku draslíku jsou plody ovoce a zeleniny bez chuti. Draslík rostlinu také zpevňuje, aby se pod tíhou plodů nezbortila. Důležitý je také <b>hořčík</b> , dříve opomíjená živina. Při jeho nedostatku jsou plody malé a dřevnaté, brzy se kazí. Hořčík zvyšuje obsah cukru ve zralém ovoci i zelenině, zlepšuje výnos i odolnost rostlin. I pro dostatečný příjem hořčíku je důležitá biologická činnost mikroorganismů. <b>Probiotickou zálivku weiki</b> opakujeme každých 10 dnů. Užitečné bakterie podpoří dozrávání. Navíc zvyšují cukernatost rajčat a tím i náš chuťový zážitek. Vědecky prokázáno!
PÉČE	Každý den kontrolujeme listy a dozrávající rajčata. K praskání plodů jsou náchylnější některé odrůdy, přispívá k němu ale hlavně nepravidelná zálivka, vydatné letní deště a následná sucha.
SKLIZEŇ	<b>Srpen je hlavní měsíc sklizně.</b> Nejchutnější jsou rajčata sklizená v první polovině měsíce, chladná rána už se začínají podepisovat na plné a vyvážené chuti.
UCHOVÁNÍ	V srpnu sklízíme rajčata každý den. Kam s nimi? V chladnější a stinné místnosti vydrží dny až týdny. Při delším skladování je ale potřeba kontrolovat jejich stav. Jedno hnijící rajčátko rychle nakazí i své sousedy v bedýnce.
ZPRACOVÁNÍ	Jedním z prověřených způsobů zpracování je sušení. Usušená rajčátka můžeme naložit ještě do oleje, třeba se snítkou oregana. Mňam!
NA CO SI DÁT POZOR	Na sladká rajčátka si kromě nás brousí zuby také plísňe a nemoci plodů. Jakmile na rajčatech pozorujeme podezřelé šedé, hnědé nebo černé skvrny, hned plody zlikvidujeme. Kompostu se ale raději vyhneme obloukem, abychom si do něj nezanesli nákazu. Preventivní postřiky z weiki pomáhají udržet mikrobiální rovnováhu i na povrchu listů a plodů. Stejně jako lidská probiotika obsažená v potravinových doplncích a keřfech neublíží přírodě ani nám lidem.

# Podzim

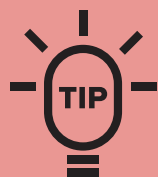


## Září

VÝSEV A VÝSADBA	
VÝŽIVA	Po poslední sklizni uklidíme stanoviště. Části rostliny ještě poslouží v <b>kompostu</b> . Předtím ale vždy zkontrolujeme, zda jsou zdravé. Na záhon můžeme vyset a následně zapracovat do půdy <b>zelené hnojení</b> pro doplnění chybějících živin.
PÉČE	Sezonu ukončíme podle počasí od konce srpna do půlky září odštípnutím vegetativního vrcholu rostliny. Díky tomu bude mít víc síly na dozrání posledních plodů. První podzimní mrazíky jsou zpravidla to poslední, co rostliny venku snesou.
SKLIZEŇ	Co s plody, které nestihly dozrát? Vezměte je domů, většina z nich ještě dojde. Nezralíkům pomáhá, když k nim do bedýnky nebo papírového sáčku přidáme červené jablko či přezrálý banán.
UCHOVÁNÍ	Pokud máme dostatek místa v chladnější místnosti, jednoduše vytrhneme celou rostlinu i s kořeny a pověsíme ji „hlavou dolů“. Rajčata budou dozrávat postupně a déle vydrží.
ZPRACOVÁNÍ	Tvrdohlavá <b>nedozrálá rajčata nemusíme vyhazovat</b> , stačí je tepelně ošetřit. Spolu s kořením a bylinkami je naskládáme do sterilizované sklenice, zalijeme octovým nálevem s cukrem či medem a 5 minut prudce povaříme. Vydrží celou zimu.
NA CO SI DÁT POZOR	Zelená rajčata nikdy nekonzumujeme syrová! Obsahují solanin a tomatin, které ve vyšší koncentraci působí jako rostlinný jed.

# Říjen

VÝSEV A VÝSADBA	
VÝŽIVA	Vzrostlé zelené hnojení zaoráme do půdy a přidáme vrstvu kompostu nebo chlévský hnůj. Nemáme? Nevadí, nahradí ho sypké organické hnojivo weiki. Užitečné bakterie v zálivce se zase postarají o <b>rychlejší rozklad organické hmoty, potlačení patogenů v hnoji i uvolnění živin pro další sezonu.</b>
PÉČE	
SKLIZEŇ	Sklízíme poslední rajčátka ze skleníků. Doma pěkně dojdou i rajčata, která se vrátila do tepla z balkonu.
UCHOVÁNÍ	Zbývající rajčata zavaříme nebo nasušíme. Pravidelně hlídáme, jestli ve skladovací nádobě neplesniví.
ZPRACOVÁNÍ	Vyzkoušejte některý z receptů v našem <b>e-booku o rajčatech.</b>
NA CO SI DÁT POZOR	<b>Chlévský hnůj</b> obsahuje spoustu potřebných prvků, ale také v něm mohou být skryté patogeny. Proto ho vždy používáme spolu se zálivkou z weiki. <b>Užitečné mikroorganismy</b> nejsou jen specialisté na rozklad organické hmoty, postarají se i o zachování rovnováhy a příznivého prostředí pro růst rostlin.



**Za nejdůležitější při pěstování paradajok považujem to, aby dostávali dostatok slnka a aby sa okolo nich poriadne „vetralo“.**

Domček pod lesom



# Prevence nad zlato

**Vždycky je lepší, když k průšvihů vůbec nedojde, než hasit následky, to je zlatá rada našich babiček. Jak na zahradě včas předcházet problémům, aby nás vůbec nepotkaly?**

Zahradu netvoří jen naše záhony a vypiplané rostliny, je to složitý ekosystém s mnoha obyvateli, které propojují vzájemné vazby. Jedním si můžeme být jistí: na budoucí úrodu si nebrousíme zuby sami.

Pěstované plodiny jsou v hledáčku škůdců i virových, bakteriálních a houbových nemocí. Žádnou chemickou válku ale nechceme. Tím bychom totiž nezasadili bolestivou ránu jen patogenům, ale hlavně půdě, která do sebe chemické postřiky absorbuje. Kdepak, tahle daň za „léčbu“ napadených rostlin je až příliš vysoká.

Dobrou zprávou je, že patogeny vyhledávají určitý typ prostředí a situací. Stejně jako kapsáři dovedou trpělivě vyčkávat a troufnou si zaútočit, jen když nastane ta správná příležitost. Když prokoukneme jejich strategii a zařídíme se podle toho, máme do značné míry vyhráno. Na co si dát pozor?

## 1. Vybíráme vhodné stanoviště

Před vysetím osiva nebo zasazením sazenic vždy respektujeme jejich nároky na typ půdy, obsah živin a délku slunečního svitu. Pokud teplomilná rajčata vysadíme na nedostatečně vyhnojené stanoviště ve stínu, nebude to dělat dobrotu. Vystresovaná rostlina se bude vytahovat jako guma od trenek ve snaze pochyvat aspoň pár paprsků. A patogeny? Pro ty jsou rostliny v oslabení jako magnet. Zanedlouho tak rostlina nebude bojovat jen s nepřízní okolních podmínek, ale také s nemocemi a škůdci.

## 2. Preferujeme odolné odrůdy

Někdy je to se semínky jako s jídlem z fast foodu. Necháme se nalákat fotkou velkých šťavnatých ředkviček, ale ze záhonu potom vytáhneme neduživý kořínek. Příčinou může být náchylnost odrůdy k plísním nebo nízká odolnost vůči chladu nebo výkyvům počasí. Pokud pěstujeme ve vyšší nadmořské výšce, vyzbrojíme se otužilejší sadbou než na jižní Moravě. Zkuste kromě katalogů s hybridním osivem nakouknout i do nabídky permasemínek. Jde o staré krajové odrůdy, které díky desítkám let šlechtění získaly přirozenou odolnost proti patogenům a dokonale se přizpůsobily našim klimatickým podmínkám.

### 3. Zachováme správné pořadí předplodin

Stejně důležité jako typ půdy je i to, co jsme v ní pěstovali minulý rok. Každá rostlina do půdy totiž vylučuje specifické chemické látky, které nemusejí jiným rostlinám „vonět“. Nejde jen o vzájemnou chemii, po sezoně v záhonech mohou spolu s organickými zbytky plodin přespávat i zárodky nemocí a škůdci. Patogeny se málokdy specializují jen na jednu plodinu, ochotně si přeseďnou z jednoho druhu zeleniny na druhý. Nenasytná plíseň bramborová tak vezme zavděk i okurkami a rajčaty, stejné nepřátele sdílí také hrášek s fazolí.

### 4. Podporujeme přirozená přátelství rostlin

Když už jsme u těch vzájemných rostlinných sympatií, nenutíme do disharmonických vztahů ani plodiny na záhonu. Kopr si notuje s mrkví, ale s celerem by si nejradši navzájem zakroutili kořínkem. Přítomnost „přátel“ rostliny naopak posiluje. Mohou si nabízet potřebné živiny, navzájem se chránit před škůdci. Na souhrn přirozených koalic a vyhlášených válek se můžete podívat **tady**.

### 5. Dopřejeme rostlinám dostatečný životní prostor

Na začátku stojí dobrý úmysl. Chceme ušetřit místo a předpěstované sazeničky vypadají tak drobně. Ale už za pár týdnů jsou z nich vzájemně si stínící dlouháni a malé rozestupy začínají způsobovat velké komplikace. Rostliny nemají dostatek slunce, v zastíněných vlhkých částech bují plísně a vlivem těsného kontaktu list na list se patogeny šíří jako mexická vlna. Proto rostlinám na záhoně dopřejeme dostatek místa. Po vysetí osiva vzešlý porost včas protrháme a sazeničky sázíme do stejného sponu, jako by šlo o „dospěláky“.

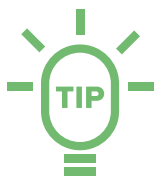
### 6. Staráme se o půdu, aby zůstala zdravá

Jakmile je půda v panice, nebude se dařit ani rostlinám a živočichům, kteří v ní žijí. Nadužívání minerálních hnojiv, chemické postřiky, nesprávná zálivka, příliš hustý spon nebo chyby ve výsevním plánu. To všechno hraje patogenům do karet. Kolonizují oslabenou půdu a vyrážejí z ní loupit a plenit na horní části rostlin. Pravidelná zálivka spolu s víčkem probiotik weiki pro rostliny udržuje v půdě rovnováhu. Užitečné bakterie vytvářejí příznivé prostředí pro život půdních živočichů i růst rostlin, zároveň berou patogenům krmení a vylučují látky, které jim znepříjemňují život.

### 7. Pomáháme rostlinám zvyšovat jejich přirozenou imunitu

Se zdravím rostlin je to stejné jako s tím naším. Pokud nemáme dobrou imunitu, přepere nás každý bacil, který jde náhodou okolo. Proto si imunitu posilujeme správnou životosprávou, vitaminy a probiotiky, ta mají vědecky prokázaný vliv na naši celkovou schopnost ubránit se nemocem. Prospěšné bakterie hrají klíčovou roli i ve zdraví rostlin. Posilují jejich vitalitu a sílu odrazit útok virů nebo škůdců. Pokud už dojde k napadení, proběhne nemoc v mírnější formě. Probiotika weiki také urychlují hojení poškozených rostlinných pletiv.





## Preventivní postřiky proti plísním

Deštivé a teplé počasí, to je pro plísně něco jako pozvánka na raut. Nejvíc řadí od června do srpna a v této době není od věci rostlinám dopřát preventivní postřik. Bez obav, čistě přírodní a ekologický.

### 1. Probiotický postřik proti plísním

Probiotika pro rostliny nepomáhají jen „dole“ v půdě, ale taky „nahore“ na tělech rostlin. Účinně brání plísním a dalším patogenům v dalším množení a růstu.

**Jak na to?** Víčko **weiki** doplníme dvěma až třemi decilitry vody, promícháme a přelijeme do rozprašovače. Vzniklý probiotický roztok nastříkáme přímo na rostliny. Neublíží ani květům a plodům, právě naopak.

### 2. Česnekový zabiják

Česnek jako přirozený fungicid nesmrdí jen upírům, zdatně odpuzuje také plísně.

**Jak na to?** 10 gramů drceného česneku zalijeme litrem vařící vody a necháme jeden den vyluhovat. Potom směs scedíme a naředíme v poměru 1 : 3 s vodou. Na rostliny aplikujeme rozprašovačem.

### 3. Protiplísňový svařák

A na závěr něco voňavého. Skořice a hřebíček vytvářejí na tělech rostlin neviditelný film bránící plísním v růstu.

**Jak na to?** 15 gramů směsi skořice a hřebíčku zalijeme litrem vařící vody. Po jednom dni louhování přecedíme a můžeme bez dalšího ředění použít k ošetření pomocí rozprašovače.



# 02

# Papriky

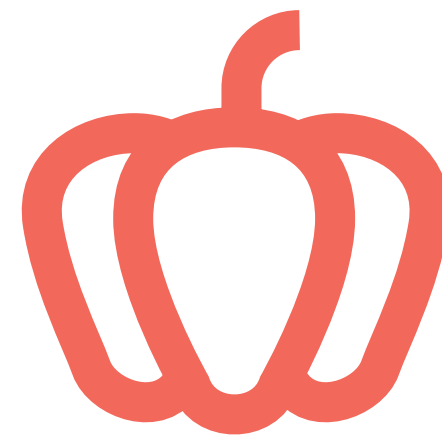
## Zálivka:



## Nároky na sluneční svit:



## Nároky na živiny:



## Specifika

Papriky jsou fajnovky se speciálními požadavky. Milují propustnou půdu bohatou na živiny, teplo a vlhko. Naopak je nepotěší průvan a velké výkyvy vláh a teplot. Rozhodit je mohou dokonce i větší teplotní rozdíly mezi dnem a nocí. Proto se jim nejlépe daří ve skleníku. Rozdělujeme je na dvě hlavní skupiny: papriky kořeninové se pěstují na pozdější namletí zralého oplodí do koření. Zeleninové papriky jsou mnohem větší a rozmanitější co do tvarů i barev. Podle příchutí je můžeme ještě zaškatulkovat na sladké a pálivé.

# Zima a jaro



## Leden

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	Plnou parou vpřed k výběru osiva! První papriky totiž můžeme naklíčit už koncem ledna. Semínka nejdříve máčíme ve <b>vlažném nálevu s kapkou probiotik weiki</b> . Misku k nakličování umístíme poblíž topení nebo zakryjeme dírkovanou fólií pro zahřátí. Osivo totiž nejlépe naklíčí při teplotě 28–30 °C. Úspěšní ale budeme i při pokojové teplotě kolem 22 stupňů. Akorát to potrvá déle.
<b>VÝŽIVA</b>	
<b>PÉČE</b>	<b>Obstaráme si nádoby na předpěstování sazenic.</b> Na zasetí naklíčených semínek bude stačit mělká větší nádoba pro více semínek. Jakmile budou mít rostlinky jeden nebo dva pravé listy, přepíchneme je do většího – v této fázi budeme potřebovat hodně kelímků od jogurtu nebo sadbovačů. Potom se sazenice přestěhují do skleníku, ven nebo do nádob, ve kterých zůstanou po zbytek sezony. Co dalšího budeme potřebovat? Mrkněte na náš nákupní lístek.
<b>SKLIZEŇ</b>	
<b>UCHOVÁNÍ</b>	
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	Semena z loňské úrody je nejlepší použít hned další sezonu, s každým dalším rokem ztrácejí životaschopnost. Semínka nejsou archivní víno a „ležáci“ zpravidla nevyklíčí. Papriky mají tisíce odrůd, zkuste dát letos šanci i těm méně tradičním. Třeba čokoládové paprice z <b>permasemínek</b> .

# Únor

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	Naklíčená semínka stěhujeme do <b>výsevního substrátu</b> . Vlastní nádoba je zatím nepovinná, paprikové školce postačí i větší mělká miska s otvorem pro odvod přebytečné vody. Rostlinky s „pravými“ listy později mohou do vlastní nádoby s <b>pěstebním substrátem</b> .
<b>VÝŽIVA</b>	Ve výsevním substrátu platí zákaz přihnojování, abychom malé rostlinky nespálili. Raději jim přilepšíme probiotickou zálivkou <b>weiki</b> . Pomůže malé papričce rozvinout bohatý <b>kořenový systém</b> a ochrání ji před <b>patogeny</b> . Do výsevního substrátu patří semínka a pidirostlinky s <b>děložními listy</b> .
<b>PÉČE</b>	Po <b>naklíčení</b> se už klubající se rostlinka bohatě spokojí s běžnou pokojovou teplotou okolo 20° C, velké teplo by tahalo sazeničky zbytečně do výšky. Zato potřebuje opravdu hodně, hodně a ještě jednou hodně světla. Ideální bude parapet u jižních oken. Odhrneme záclony, ať ani paprsek nepřijde nazmar. Divili byste se, jak moc pomůže také umýt okna! Rostlinkám prospěje i přisvěcování.
<b>SKLIZEŇ</b>	
<b>UCHOVÁNÍ</b>	
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	Papriky klíčí dlouho, klidně až tři týdny. Celou dobu musíme hlídat správnou vlhkost <b>substrátu</b> . Rosíme a dáváme pozor na <b>plísňě!</b> Kapka <b>weiki</b> v zálivce obsahuje miliony prospěšných bakterií, které účinně potlačují množení <b>patogenů</b> .





Papriky doporučuju vysazovat po dvou, aby se vzájemně podpíraly. Pod kořenový bal jim nasypu trochu posekané trávy. Po výsadbě půdu hezky prohřeje a tím podpoří růst kořenového systému. Později, jak tráva postupně tleje, zase rostlinu zásobuje dusíkem.

[gardeniczech](http://gardeniczech)

## Březen

### VÝSEV A VÝSADBA

Poslední **výsevy a klíčení** bychom měli zvládnout do konce března. Později by už během sezony nestihly dozrát všechny plody. Do **vytápěného skleníku** mohou jít sazeničky v druhé půlce měsíce.

### VÝŽIVA

Zelenáče s pravými listy sázíme do **pěstebního substrátu** a větší nádoby. Na cestu jim přibalíme výživnou svačinku – **kompost, sypké organické hnojivo weiki nebo rostlinnou jíchu**. A na zapití zálivku s weiki pro lepší vstřebatelnost živin. Tak na zdraví, sazeničky!

### PÉČE

Zajistit světlo, teplo a vlhko, to je to jediné, co od nás teď papričky chtějí. Ostatní zařídí příroda. Sazenice **zaléváme** tak, aby se ke kořenům dostal vzduch a nebyly stále přemokřené. Z bláta u kořínků papriky nadšené rozhodně nejsou.

### SKLIZEŇ

### UCHOVÁNÍ

### ZPRACOVÁNÍ

### NA CO SI DÁT POZOR

Pokud máme sazeničky na parapetu, **pozor na průvan**. My víme – větrat se musí. Jen na své fajnovky myslíte a při delším větrání je raději přeneste do jiné místnosti. Paprika průvan nerada.

# Duben

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	Podle počasí mohou naše vyplávané sazeničky do <b>skleníku</b> zhruba od půlky dubna. Doporučený spon je 50 × 30 cm a pamatujete? Papriky nesnášejí průvan. Proto je sázíme raději doprostřed skleníku, ne na okraje ke dveřím. Paprika se vysazuje „na vodu“. Připravíme si jamky o něco hlubší než květináče, prolijeme je zálivkou a počkáme, až se voda vsákne. Teprve potom sázíme rostliny i s kořenovým balem. Znovu zalijeme.
<b>VÝŽIVA</b>	Přesazeným sazeničkám přilepšíme pořádným nášupem. Nejlépe vrstvičkou vyžralého kompostu, <b>sypkým organickým hnojivem weiki nebo zálivkou s naředěnou jíchou</b> . Jedno z toho, ne všechno najednou. Na jaře je pro rostliny nejdůležitějším prvkem <b>dusík</b> , potřebný pro růst organické hmoty. Hnojení je grunt, probiotická zálivka špunt. Probiotika pomohou živiny rostlinám zpřístupnit a posílí kořenový systém. Rostliny s gustem konzumují i dusík uvolněný z odumřelých těl mikroorganismů a tím se nám celý kruh pěkně uzavírá.
<b>PÉČE</b>	Sazenice můžou mít před stěhováním na stálé místo nasazená poupata, neměly by ale přímo kvést. Pokud se objevují květy, nebo dokonce malé plody, před sázením je otrháme. Nebojte, brzy se ukážou další. Nejdřív ale sazenice potřebuje zesílit a zmohutnět.
<b>SKLIZEŇ</b>	
<b>UCHOVÁNÍ</b>	
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	Choulostivé paprikové princezny bude potřeba <b>otužovat</b> i před cestou do skleníku. Stačí je v týdenním předstihu před vysazením aspoň na hodinku dvě „vyvenčit“ v otevřeném okně nebo na zahradě. Nejdřív raději ve stínu, postupně mohou i na sluníčko.

# Květen

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	V druhé půlce května, po <b>takzvaných ledových mužích</b> , můžeme vysazovat i na <b>venkovní stanoviště</b> . Vybíráme nejméně prosluněný záhonek na zahradě s propustnou a výživnou půdou. Sazenice k venkovní sadbě otužujeme stejně jako skleníkovky aspoň týden. Klidně i dva, ať holkám dopřejeme postupnou <b>aklimatizaci</b> . Sázíme „na vodu“ a k večeru.
<b>VÝŽIVA</b>	Ted' zjistíme, proč je tak důležité <b>podzimní hnojení</b> – půda je plná živin a připravená se o ně podělit s mladými rostlinami. Každopádně vrstva zralého kompostu sazeničku zahřeje a postupně vyživí, ještě lepší službu prokáže <b>organické hnojivo weiki</b> . Rostlinná jícha dodá oproti kompostu potřebné živiny hned (to se bude hodit v případě, že jsme nehnojili na podzim a půda moc živin neobsahuje). Při přesazování na stanoviště rostliny vždy ošetříme probiotiky weiki, aby lépe zvládly stres spojený se stěhováním.
<b>PÉČE</b>	Sazenice vysazujeme tak, abychom jim mohli poskytnout podporu v průběhu růstu. Na rozdíl od rajčat k nim nejde jednoduše zapíchnout opěrnou tyčku hned od začátku. Rostlinu podpíráme průběžně podle jejího růstu. Paprika má rozdvojené výhony a bez opory se mohou větvíčky s dozrávajícími plody snadno ulomit.
<b>SKLIZEŇ</b>	
<b>UCHOVÁNÍ</b>	
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	V polohách nad 300 m n. m. raději vysazujeme ven až začátkem června a volíme <b>odolnější odrůdy</b> . Z hybridů drsnější podmínky zvládne otužilá Amy, z permakulturních odrůd potom Numex Twilight nebo superpálivka Gelbe Kirschen.

# Jak hnojit na jaře?

**Zahrádka začíná vystrkovat první zelené lístky a je také pořádně vyhládlá. Připravíme jí bohatou hostinu a ona nám vynaložené úsilí vrátí v podobě velké úrody a nádherných květin.**

## **Minerální hnojivo: fast food pro rostliny**

Pokud potřebujeme dostat do půdy živiny co nejrychleji, aby je mohly rostliny okamžitě slupnout, můžeme sáhnout po minerálním hnojivu. Na trhu jsou jich stovky, složení je ale podobné. Průmyslové hnojivo vnímejte jako prostředek první pomoci, nikoli jako pravidelnou stravu. Je to něco jako fast food – nasýtí v krizi, ale dlouhodobě způsobí spíš škody. Aplikace je velmi snadná, ale pozor, minerálními hnojivy můžeme rostliny snadno nechtěně přehnojit, anebo dokonce spálit. Přebytky živiny z hnojiva pak silný déšť bez užitku spláchne až do povrchových či spodních vod, kde dělají neplechu.

Minerální hnojiva navíc neobsahují organickou hmotu, a jejich jednostranné používání tak půdě spíše škodí. Rostliny sice dostanou rychle zpracovatelnou výživu, ta se ale v půdě bez humusu moc dlouho neudrží, a stejně tak voda. Půda ztrácí svou správnou strukturu, úrodnost a schopnost zadržet vodu.

Rostliny hnojené minerálními hnojivy prospívají poměrně dobře, ale každý větší stres pro ně může být fatální. Jsou příliš zvyklé na okamžitou snadnou potravu, a nepotřebují si tak budovat silný kořenový systém. Výsledek? Neumějí si sáhnout pro potřebnou vlhkost a živiny do hlubších vrstev půdy, a tak je nepříjemně zaskočí sucho nebo jiná nepřízeň počasí. Jsou také náchylnější k chorobám a snadno podlehnou škůdcům.

## **Organické hnojení: živá půda a zdravé rostliny**

Živiny z organického hnojení se uvolňují ve složitějších sloučeninách, postupně a rovnoměrně. Aby je rostlina mohla zkonsumovat, potřebuje silné kořeny, které dosáhnou do větší hloubky, a také užitečné bakterie, které jí pomohou živiny přeměnit do stravitelnější formy. Bakterie milují sladké kořenové výměšky, takže je rostlina tvoří jako o závod, aby malé pomocníky přilákala ke spolupráci. Organická hnojiva tímto podporují růst kořenového systému. Rostlina se silnějším kořenovým systémem je odolnější a samostatnější – ať už jde o to, obstarat si živiny, nebo natáhnout se kořínkem pro vodu.

S organickým hnojením navíc do půdy dostáváme i organickou hmotu. Humus dodává půdě strukturu, váže vodu i živiny. Je potravou pro užitečné mikroorganismy, které jsou pro rostliny nepostradatelné nejen proto, že jim upravují živiny tak, aby je dokázaly lépe vstřebat, ale také se starají o jejich zdraví i imunitu, podporují fotosyntézu i růst a likvidují patogeny. Rostlina opečovávaná kvalitním organickým hnojivem a užitečnými mikroorganismy také více kvete a plodí. Užitečné bakterie můžeme hravě dodat probiotickou zálivkou weiki. Stačí jedno víčko na konev a můžeme zalévat.

## Jaké organické hnojivo použít na jaře?

Když mluvíme o organických hnojivech, máme na mysli hlavně hnůj, kompost a rostlinné jíchy. Každý druh přírodního hnojiva je vhodný v jiný čas a pro jiné účely. Jenže kdo se v tom má vyznat? Pamatujeme si hlavně jedno základní pravidlo: čerstvý hnůj se používá na podzim, aby měl čas se do jara rozložit. K rostlinám nepatří, a už vůbec ne ke křehkým sazeničkám. Je totiž moc agresivní a mohl by je spálit. Po jakém organickém hnojivu tedy sáhnout v jarních měsících?

- Můžeme využít alespoň rok, nebo raději dva roky **uleželý koňský hnůj**. Obsahuje plno dusíku, a je tak na start sezony ideální, protože podpoří růst zelené hmoty. Stačí ho zaryt do půdy a dál se nemusíme starat. Kdo má přístup ke slepičkám, může na záhon dát zkvašené slepičince. Jsou bohaté na fosfor, prvek, který nejvíce ovlivní sladkou chuť plodů a velikost úrody nebo květů. Živiny ze zákvasu vyrobeného ze slepičinců nebo z bylinné jíchy dokážou rostliny vstřebat okamžitě, a tak jimi snadno nahradíme expresní jarní dávku živin z minerálního hnojiva.
- Perfektním jarním hnojením je **kompost**. Živiny se z něj postupně uvolňují po celý rok, a udržuje tak půdu výživnou a kyprou.
- Pokud nemáme přístup k čerstvým hnojivům, můžeme koupit **granulované hnoje** (kravský, slepičí či koňský) a přidat je i přímo k rostlinám. Na rozdíl od čerstvého hnojiva ale obsahují minimum života.

- Výhody jak kvalitního kompostu, tak i kvašených slepičinců spojíme dohromady, když si na pomoc vezmeme **100% přírodní sypké hnojivo weiki**. Je vyrobené patentovanou technologií fermentace z drůbežího hnoje, kvalitního kompostu a dřevěných hoblin. Má vysoký obsah živin i stopových prvků a díky podílu kvašených slepičinců je také bohaté na fosfor, který je potřeba pro sladké plody a krásné květy. Živiny dodává do půdy pozvolně a rovnoměrně po celou sezonu.



- Organická hnojiva ideálně **doplníme probiotiky weiki**, která rostlinám pomohou nově dodané živiny lépe využít a podpoří je v růstu.

**Pozor, i jinak skvělé čerstvé organické hnojení má své stinné stránky. Může obsahovat různé patogeny, zárodky plevelů a plísně. Největší nebezpečí číhá v hnoji nebo kompostu, který neprošel řádně horkou hygienizační fází. Pomohou nám užitečné mikroorganismy pravidelně přidávané do kompostu i na záhon – probiotické bakterie berou patogenům krmení a vylučují kyselinu mléčnou a další pro patogeny nesnesitelné látky.**



## Co uvítá zelenina

Zelenina potřebuje zejména velké množství organické hmoty. A hladová plodová zelenina také hromadu živin. Nejvíce jim prospějeme pořádnou dávkou kompostu, sypkým organickým hnojivem weiki nebo uleželým koňským hnojem. Pro rychlé nastartování růstu můžeme mladé rostliny pokropit rostlinnou jíchou, zkvašenými slepičinci nebo jim přilepšit granulovaným hnojem. Aby si rostliny mohly na čerstvé dávce živin smlsnout co nejrychleji, přidáme do zálivky i probiotika weiki. Užitečné bakterie jim živiny upraví tak, aby je mohly rychle a beze zbytku vstřebat. Navíc klíčícím pidirostlinkám a sadbě pomůžou posílit imunitu, zvládnout stres z přesazování a vybudovat si rozsáhlý kořenový systém.

## Jak se postarat o květiny

Abychom se mohli radovat z kvetoucí nádhery, potřebujeme květinám dopřát hlavně dostatek fosforu. Nejvíce se ho nachází v půdě bohaté na bakteriální život, protože spousta tohoto prvku obsahují těla mikroorganismů. A proto čím živější půda, tím bohatší květenství! Půdu můžeme snadno obohatit užitečnými organismy weiki, a to v zálivce jednou za 10 až 14 dní.



## Čím zjara potěšit trávník

Na jaře se nevyhneme vertikutaci trávníku. Tato pečující „kúra“ půdu krásně provzdušní a po ní travnímu porostu dopřejeme minerální či organické hnojivo s vyšším obsahem dusíku. Výhoda organického hnojiva spočívá v tom, že uvolňuje dusík postupně a zároveň ho v sobě váže až do chvíle, než ho trávník bude potřebovat. Díky tomu se nevyplaví, a trávník tak nebudeme muset tolik přihnojovat. Mysleme na to, že čím více zelený porost sekáme, tím více hnojiva spolyká. Prospěšné bakterie weiki trávníku pomůžou posílit kořeny, rychle zahájí růst a získat zdravou barvu. Nastartují rychlejší rozklad posečené trávy a usnadní transport dusíku kořenům.

## A co dřeviny?

Stromy a keře uvítají hnojení, které uvolňuje živiny velmi postupně během celého roku. Proto nejvíce ocení vyzrálý kompost. Při sázení nezapomeneme jámu pořádně prolít vodou s probiotiky weiki, aby keře nebo stromy dobře zakořenily a vybudovaly si bohatý kořenový systém. Můžeme užít i speciální hnojiva, která mají složení ušité přesně na míru různým potřebám dřevin – ať už si žádají kyselejší, nebo zásaditější půdu.

# Léto



## Červen

VÝSEV A VÝSADBA	
VÝŽIVA	Papriky jdou do květu, budou potřebovat <b>extra výživu</b> . <b>V tomto období rostliny ocení hlavně fosfor</b> . Rychlé živiny dodá rostlinná jícha nebo zkvašené slepičince. Pomaleji, ale rovnoměrně poskytně přísun fosforu kompost. Chcete si to ulehčit? <b>Kombinaci kvalitního kompostu a kvašených slepičinců obsahuje i sypké organické hnojivo weiki</b> , takže je na přihnojení ideální. Nezapomeneme ani na pravidelnou probiotickou zálivku, která pomůže s rozkladem organické hmoty i „přežvýkáním“ živin do stravitelné formy. A co víc, těla probiotických mikroorganismů obsahují fosforu hodně. Proto ze živé půdy vycházejí tak krásné květy.
PÉČE	Jakmile papriky ucítí pořádné letní sluníčko, nasadí hromadu květů. Často víc, než je v jejich silách. Když rostlina příliš „investuje“ do všech budoucích plodů, stává se, že časem ztratí energii na jejich dozrání. Proto přebytečné květy <b>vyštípeme</b> nehtem nebo nůžkami.
SKLIZEŇ	
UCHOVÁNÍ	
ZPRACOVÁNÍ	
NA CO SI DÁT POZOR	V červnu už začíná v zahradě řádit plíseň. Nejlepším lékem je <b>prevence</b> . Pozor na vzájemně si stínící rostliny v hustém sponu i špatné sousedy. Jak odrazit útok přírodně a bez chemie? <b>Zkuste probiotický postřik z weiki</b> . Prospěšné bakterie brání množení patogenů a přirozeně zvyšují imunitu rostliny.

# Červenec

VÝSEV A VÝSADBA	
VÝŽIVA	Papriky nasazují plody. Jde o energeticky náročné období, proto jim dobijeme baterky <b>přihnojením sypkým organickým hnojivem weiki spolu s probiotickou zálivkou</b> weiki. Když rostliny nasazují na plody, potřebují zvýšený přísun fosforu. Ten udržuje rostlinu v dobré kondici, a hlavně má vliv na to, kolik rajčat sklídíme a jak budou sladká, voňavá a chutná. <b>Nejvíce fosforu najdeme v půdě s bohatým půdním životem</b> , protože mikroorganismy ho potřebují ještě dvakrát více než rostliny, takže ho vytrvale uvolňují z organické hmoty. Dobře stravitelný fosfor se tak dostává přímo ke kořenům hladových rostlin.
PÉČE	Během horkých letních měsíců <b>zaléváme</b> papriky až k večeru. A žádné upejpání, zalijeme je radši jednou a pořádně než po několika menších dávkách během dne. Nebojte se rostliny postupně naučit na opravdu vydatnou zálivku 2× až 3× týdně.
SKLIZEŇ	
UCHOVÁNÍ	
ZPRACOVÁNÍ	
NA CO SI DÁT POZOR	Kolem dozrávajících plodů začínají mlsně kroužit škůdci – molice, mšice a svilušky. <b>Přírodní ochranu</b> vytvářejí okolo záhonu aromatické bylinky, jako je bazalka, lichořejšnice nebo tymián.



# Srpen

VÝSEV A VÝSADBA	
VÝŽIVA	Ve fázi dozrávání bude rostlina ke sladkým a vybarveným plodům potřebovat přísun draslíku. Z <b>organického hnojiva weiki</b> si ho vezme přesně tolik, kolik bude potřebovat – stejně jako dalších živin. Rostliny draslík snadno přejímají i z těl mikroorganismů. Při nedostatku draslíku jsou plody ovoce a zeleniny bez chuti. <b>Draslík</b> rostlinu také zpevňuje, aby se pod tíhou plodů nezbotila. Důležitý je také <b>hořčík</b> , dříve opomíjená živina. Při jeho nedostatku jsou plody malé a dřevnaté, brzy se kazí. Hořčík zvyšuje obsah cukru ve zralém ovoci i zelenině, zlepšuje výnos i odolnost rostlin. I pro dostatečný příjem hořčíku je důležitá biologická činnost mikroorganismů. <b>Probiotickou zálivku weiki opakujeme každých 10 dnů</b> . Užitečné bakterie podpoří dozrávání. Navíc zvyšují cukernatost paprik a tím i náš chuťový zážitek. Vědecky prokázáno!
PÉČE	Pravidelně <b>kontrolujeme dozrávající plody</b> . Zmenšené, deformované a skvrnité plody musí pryč dřív, než nakazí své sousedy. Raději je nepřidáváme ani do kompostu, abychom si do něj nevnesli nákazu.
SKLIZEŇ	Jak poznat den D sklizně? Nejdřív si vysvětlíme pojmy. <b>Technická zralost</b> znamená, že je paprika už ve své finální velikosti a dá se bez problémů sklízet. <b>Botanická zralost</b> nastává, když se plod plně vybarví, nejčastěji do červena (barva se u jednotlivých odrůd liší). Zeleninové papriky se obvykle sklízí v technické zralosti. Kořeninové papriky včetně chilli odrůd necháváme dojít až do botanické zralosti, kdy mají nejvyšší obsah aromatických látek.
UCHOVÁNÍ	Plnou chuť si papriky podrží v chladnější, stinné místnosti. Vyskládáme je vedle sebe do bedýnky a pravidelně kontrolujeme. Do lednice nepatří, přišly by o část své neodolatelné chuti. Kořeninové papričky sušíme a meleme.
ZPRACOVÁNÍ	Duet pro právě dozralá rajčata a papriky, to je klasické <b>maďarské lečo</b> . A co zkusit malou změnu? <b>Shakshuka</b> je původem ze severní Afriky a od tradičního receptu se liší hlavně použitým kořením.
NA CO SI DÁT POZOR	Od srpna necháváme na rostlině pouze papriky dorostlé aspoň do půlky své velikosti. Menší prckové už nemají šanci dozrát, stejně tak rostlině zbytečně ubírají síly nasazené květy.

# Podzim



## Září

VÝSEV A VÝSADBA	
VÝŽIVA	
PÉČE	Po poslední sklizni uklidíme stanoviště. Části rostliny ještě poslouží v kompostu. Předtím ale vždy zkontrolujeme, zda jsou zdravé. Na záhon vyséváme zelené hnojení pro doplnění chybějících živin, které později zaoráme do půdy.
SKLIZEŇ	Co s nedozrálými paprikami? Sklidit je můžeme i zelené, vyskládané v bedýnce postupně dojdou. <b>Pro rychlejší zrání k nim můžeme přidat dobře uzrálé červené jablko.</b> Uvolňovaný etylen přiměje k rychlejšímu zrání i papriky.
UCHOVÁNÍ	Co s nedozrálými paprikami? Sklidit je můžeme i zelené, vyskládané v bedýnce postupně dojdou. Pro rychlejší zrání k nim můžeme přidat dobře uzrálé červené jablko. Uvolňovaný etylen přiměje k rychlejšímu zrání i papriky.
ZPRACOVÁNÍ	Přáli byste si neodolatelné pečené papriky po celý rok? Máte je mít! <b>Stačí je po upečení naložit s voňavými bylinkami.</b> Není to žádná velká piplačka a jejich chuť se snad nikdy neomrzí!
NA CO SI DÁT POZOR	

# Říjen

VÝSEV A VÝSADBA	
VÝŽIVA	Vzrostlé zelené hnojení zaoráme do půdy a přidáme vrstvu <b>kompostu</b> nebo <b>chlévký hnůj</b> . Nemáme? Nevadí, nahradí je sypké <b>organické hnojivo weiki</b> . Prospěšné bakterie v zálivce se zase postarají o rychlejší rozklad organické hmoty, potlačení patogenů v hnoji i uvolnění živin pro další sezonu.
PÉČE	
SKLIZEŇ	Sklízíme poslední papriky ze skleníků. Doma dojdou v suché vystlané bedýnce. Semínka vyloupneme z jádřinců a necháme je důkladně vyschnout. Teprve potom je <b>skladujeme</b> v sáčcích označených odrůdou a rokem. Na jaře jako když najdeme! Podělit se o ně můžeme i v rámci semínkoven.
UCHOVÁNÍ	Velkou úrodu paprik můžeme i zamrazit. Stačí papriky nakrájet na nudličky a zamrazit v označeném sáčku. Při zimním vaření určitě přijdou vhod.
ZPRACOVÁNÍ	Domácí kečup z rajčat už určitě máte, ale co <b>ajvar</b> , protlak z paprik? Ten mu může směle konkurovat!
NA CO SI DÁT POZOR	<b>Chlévký hnůj</b> obsahuje spoustu potřebných prvků, ale také v něm mohou být skryté patogeny. Proto ho vždy používáme spolu se <b>zálivkou z weiki</b> . Užitečné mikroorganismy nejsou jen specialisté na rozklad organické hmoty, postarají se i o zachování rovnováhy a příznivého prostředí pro růst rostlin.

# Listopad

## PÉČE

Papriky jsou vytrvalé rostliny a možná se i nám podaří udržet je při životě celou zimu. Stačí odštípnout vrchol a přestěhovat si květináč domů. Větší úspěšnost budeme mít s chilli papričkami. Respektujeme **vegetační klid**, rostlinku zaléváme méně často a nehnojíme. Zato jí můžeme dopřát porci weiki v zálivce. Rostlinná probiotika ji pomohou udržet zdravou a vitální. Na jaře se vzbudí ze zimního spánku a bude plodit mnohem dříve než nová sadba. Návod najdeme **tady**.



# Vyrobte si jíchu

**Zahrady a zahrádky v sezoně ve velkém obsazují mohutné rostliny rajčat, paprik, okurek, cuket nebo dýní. A právě ony patří mezi ty nejhladovější plodiny, dokážou totiž spořádat ohromné množství živin. Z půdy velmi rychle vyzobou dusík, fosfor i draslík. Ty je ale potřeba do půdy vrátit, nejlépe ve formě přírodního hnojení. K tomu se výborně hodí rostlinné jíchy, spolehlivý zdroj rychlých živin. Nejznámější kopřivová jícha rostliny na jaře báječně podpoří v růstu tím, že jim naservíruje štědrú dávku dusíku.**

Jíchy z pampelišky a kostivalu zase vylepší jejich odolnost. Ingredience k výrobě jíchy rostou skoro všude, přesto se vyplatí opečovávat si na zahradě vlastní zásobu.

Jak jíchu vyrobit? Jde to raz dva. Stačí nasbírat zelené části rostlin, naložit je do plastové, skleněné nebo nerezové nádoby – pozor, nikdy ne do kovové – a zalít vodou tak, aby byly potopené pod hladinou. Ideální je natě natrhat nebo nasekat. Měly by tvořit zhruba polovinu obsahu kbelíku. Pokud si s porcováním na kousky nechceme lámat hlavu, dáme zeleně do nádoby tolik, aby se obsah dal dobře zamíchat – obvykle stačí deset až patnáct centimetrů pod okraj kbelíku – a zalijeme vodou. Počítejme však s tím, že na hotové hnojivo budeme čekat o něco déle. Pak už stačí nechat obsah pěkně kvasit a každý den zamíchat, čímž proces urychlíme. Odoláme pokušení kbelík přikrýt, bez přístupu vzduchu se jícha neobejde.

Proces kvašení trvá jeden až dva týdny, v závislosti na okolní teplotě. Že jícha kvasí, poznáme podle bublinek, které z tekutiny odcházejí. Pilně vznikající hnojivo na sebe také upozorní neopominutelným zápachem. Jakmile lektvar dobublá, je jícha připravena k použití. Pro zálivku zeleniny se ředí v poměru 1 : 10. Nejvhodnější dobou pro hnojení je chvíle, kdy zelenina kvete a nasazuje plody. Dozrávající plody už jíchu neocení. Je také potřeba počítat s tím, že déšť náš rostlinný elixír odplaví, zálivku proto vhodně načasujeme – kropíme buď po dešti, nebo před delším suchem. K zálivce přidáme víčko rostlinných probiotik weiki, která hladovým rostlinám pomůžou živiny lépe vstřebat, podpoří je v růstu a pomůžou potlačit škodlivé mikroorganismy.

- Pokud se na povrchu jíchy objeví plísňový povlak, odstraníme ho, hnojivo však můžeme dál bez obav použít.
- Jakmile jícha přestane kvasit, nastane úpěnlivě očekávaný okamžik – zapáchající lektvar můžeme konečně přiklopit.

# 10 pravidel správné zálivky

## 1. Dešťovka je grunt

Napojit při kropení hadicí na městský vodovod je snadné a praktické, považujeme to ale spíš za nouzové řešení pro žíznivou zahradu. Nejlepší osvěžení zelené oáze totiž přinese voda dešťová. Nepohrdne ani vodou ze studně, pozor však na teplotu, neměla by se příliš lišit od teploty půdy. Pokud jsme přece jen odkázáni na vodovodní řad, necháme vodu aspoň řádně odstát a neplýtváme.



**Na zachycení dešťové vody si kromě klasických sudů můžeme pořídit i nejrůznější ozdobné nádoby, nejlepším řešením však je podzemní retenční nádrž.**

## 2. Obden, zato vydatně

Není pravda, že vítězem je ten, kdo s konví pobíhá denně. Když svou zeleň zalijeme dvakrát až třikrát týdně, zato štedrou dávkou vody, dostane se vláha hluboko do půdy. Odtud se jen tak rychle neodpaří a rostlina si pro ni bude moci kořeny sáhnout. Pozor však na přelití a nepravidelnost. Pokud necháte rostliny úplně vyschnout a pak je přelijete, plody popraskají. Optimální je dávka asi pět až dvacet litrů na metr čtvereční. Aby si sazenice vytvořila rozsáhlejší kořenový systém, pomůžeme jí přidavkem probiotických bakterií weiki do zálivky. Rostlinu pak větší sucho rozhodně nezaskočí.

## 3. Ráno, nebo večer?

Kdy nejlépe zalévat? Záleží na ročním období. Na jaře a na podzim úrodě nejlépe prospěje ranní zálivka. Rostlina během dne rychleji uschne, a nedá tak šanci plísním, pro které jsou mokré listy perfektním startovacím prostředím. Vláha v půdě zůstane po celý den, protože dopoledne půda vodu dobře přijímá. V létě naopak vsadíme na večerní zalévání.

Za teplých letních nocí listy dlouho mokré nezůstanou, půda si však vláhu udrží déle než ve dne, kdy se bleskově odpaří. Pokud nám nevyjde plánované načasování kropení, hlavně za horkých slunečných dní dodržujeme pravidlo, že se konve chopíme buď ráno, nebo až večer. Odpoledne má hadice i konev pohov, studená sprcha by sluncem rozpáleným rostlinám rozhodně neprospěla.

Večerní zálivka je ideální v létě, kdy i v noci půda uschne, zato na jaře a na podzim hrozí, že noční mokro přiláká nemoci a plísně. Je tedy lepší si kvůli úrodě přivstat. Každopádně vždy zaléváme mimo dobu intenzivního slunečního záření, abychom nespálili rostliny a voda se zbytečně rychle nevypařila.

## 4. Pozor na listy

Při kropení se vyhýbáme listům. Pokud by nestihly oschnout, než se jich dotkne sluneční paprsek, kapky vytvoří miniaturní lupy, které zesílí záření a listy spálí. Raději vyhloubíme kolem rostliny jakýsi „talíř“ nebo „misku“ a zaléváme v kruhu do okolí stonku či kmínku tak, aby voda neodtékala. Pozor na vznik louží, kromě toho, že jsou rájem pro patogeny, zbude po nich krusta a voda se pak hůře vsakuje do půdy.

## 6. Servis pro nový trávník

Mezi největší žíznivce patří čerstvě založený trávník, dopřejeme mu proto dvojnásobnou dávku vody. Jakmile totiž porost vyschne do hloubky dvacet centimetrů pod zem, je s ním amen. Poléváme ho proto každý den a nezapomeneme přidat víčko probiotik weiki. Pomůžou mladým zelenáčkům lépe zakořenit, odolávat vrtochům počasí a také mu „předžvýkají“ živiny, aby je kořínky dokázaly snáze vstřebat.

## 7. Vyprovod'te plevel

Aby se rostliny nemusely o vodu dělit s plevelem, sázíme je v první řadě na důkladně odplevelený záhon. Plevely však bývají obzvláště úporné. Třeba takový pýr nebo bršlice kozí noha nám dovedou pěkně zatopit a tvrdošjně rostou i tam, odkud jsme je už několikrát vyprovodili. Pomůže nám mulčování rostlin, ale nevyhneme se ani pravidelnému pletí.

## 5. Svěží sprška

V parném létě toužíme po osvěžení nejen my, ale i náš trávník. Dopřejeme mu rychlou sprchu. Kdepak, žádné velké kropení, stačí tři minuty. Zelený porost výrazně pookřeje a my se koneckonců můžeme svlažit s ním.

## 8. Mulčujte

Vodu v půdě pomůže zadržet vrstva mulče. Jak na to? Kolem keřů, květin i zeleniny nasypeme přírodní materiál, nejčastěji posekanou trávu, štěpku, slámu nebo kompost. Mulčování rostlinám pomůže hned několikrát – zamezí odpařování vlhkosti, zkrotí růst plevelů a tím, jak se postupně rozkládá, půdu také hnojí. Jak na správné mulčování, se dočtete **tdy**.

## 9. Závlahový systém

I v menších zahradách se začíná objevovat systém kapkové závlahy. Kapky jsou prostřednictvím systému přivedeny až k rostlině a zavlažují ji postupně, doslova kapku po kapce. Omezí se tak výpar, zalívá se rovnoměrně, zásoba vody se servíruje přímo ke kořenům, a my navíc ušetříme čas – pro zálivku jen otočíme kohoutkem. Odpadá zdlouhavé stání s hadicí i běhání s konvemi. Zvolit můžeme i závlahové systémy jiných typů, často bývá k vidění klasický načasovaný postřik, na který narazíme třeba na větších travních porostech.

## 10. Každý potřebuje něco jiného

Nezaléváme hlava nehlava. Každá rostlina má jiné nároky na vodu a podle toho se k ní také chováme. A pamatujme si pár obecných pravidel: sucho víc trápí rostliny v květináčích než ty v záhoně. Nejvíce vody potřebují čerstvě zasazené rostlinky, ale i trvalky, keře a stromy, které ještě neoslavily druhé narozeniny.



# 03

# Okurky

## Zálivka:



## Nároky na sluneční svit:



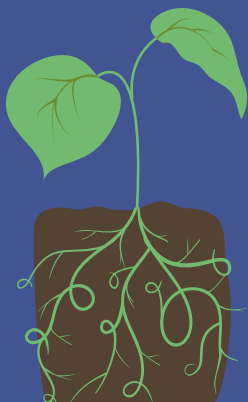
## Nároky na živiny:



## Specifika

Okurka je šťavnatá pohodářka, její pěstování zvládnou levou zadní i začátečníci. Je do značné míry soběstačná a velkoryse odpustí i pár pěstitelských chybiček. Potřebovat bude jen pravidelné přihnojování a spouuustu vody! Salátovky i nakládačky mají podobné nároky, můžete si tedy pohrát s odrůdami a vyzkoušet hned několik druhů. Libuje si v propustných hlinitopísčitých půdách a záhon bychom měli před začátkem sezony i po ní dostatečně přihnojit. Okurka totiž patří do plodin první trati s vysokými nároky na živiny. A pozor na plíseň, ta dokáže celou úrodu sebrat.

# Zima a jaro



## Únor

VÝSEV A VÝSADBA	Čas na výběr osiva. Tak jaké to budou – <b>salátovky, nakladáčky, nebo hadovky</b> ? Hadovkám bude nejlépe ve skleníku, ostatní mohou i ven. Vybírejte odrůdy s potlačenou hořkostí, ta může později zkřivit úsměv a radost z úrody. Chuťově vyvážené a odolné odrůdy najdete mezi hybridy i permasemínky.
VÝŽIVA	
PÉČE	<b>Nevyhazujte kelímky!</b> Na vysetí bude stačit mělká větší nádoba pro více semínek. Jakmile ale budou mít rostlinky první dva děložní listy, přepíchneme je do většího – třeba právě do kelímků od jogurtu. Na dně vytvoříme otvor pro odvod přebytečné vody. Později, když se objeví dva pravé listy, přesuneme ji ještě do většího. Nakonec se sazenice přestěhují do skleníku nebo rovnou ven. Co dalšího budeme potřebovat? Mrkněte na náš nákupní lístek.
SKLIZEŇ	
UCHOVÁNÍ	
ZPRACOVÁNÍ	
NA CO SI DÁT POZOR	



## Březen

### VÝSEV A VÝSADBA

Předpěstujeme si hadovky. Není nutné je naklíčovat – někdy je to naopak na škodu. Názory na předklíčení se různí. My jsme za vás ozkoušeli, že semínka stačí zasít přímo do **výsevního substrátu** a opatrně rosit zálivkou s rostlinnými probiotiky weiki. Za pár dnů by se měly začít klubat první rostlinky.

### VÝŽIVA

Nepřihnojujeme – výsevní substrát už základní porci živin obsahuje. Rostlinka čerpá živiny i ze svých „skladových zásob“, tedy ze semínka. Další přidané hnojivo by ji v tuto chvíli mohlo nenávratně spálit. Zato **rostlinnými probiotiky** nemusíme šetřit. Zlepšují přirozenou imunitu a pomáhají pěkně rozvinout kořínky.

### PÉČE

Těsně před výsevem, ať už do výsevního substrátu, nebo na záhony, semínka ošetříme probiotickým roztokem weiki v rozprašovači. Rostlinná probiotika podporují klíčivost semínek a chrání je v kritickém období jejich růstu. Čerstvě „vylíhnutá“ rostlinka bude díky nim mít lepší imunitu a bohatě rozvinutý kořenový systém.

### SKLIZEŇ

### UCHOVÁNÍ

### ZPRACOVÁNÍ

### NA CO SI DÁT POZOR

Při plánování odrůd berte v potaz místo na zahradě i budoucí sousedy. Okurka se totiž nekamarádí jen tak s někým. Dobré vztahy pěstuje s hrachem, fazolí, koprem a ředkvičkami. **Nikdy ji ale nesázíme k bramborám**, předávají si mezi sebou nemoci a plísň. Okurkám nevoní ani šalvěj.



**Pozor na vysazování okurek moc brzy zjara. Sázíme je později než rajčata, protože jsou choulostivější. Vyplatí se počkat na lepší počasí, aby se jejich růst nezastavil.**

[zahradazdravi](#)

# Duben

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	Krátce před půlkou dubna začínáme s <b>předpěstováním nakládaček a salátovek</b> určených do skleníku a ven. Semínka zaséváme rovnou do výsevního substrátu a rosíme. V této fázi stačí nižší miska pro více semínek opatřená otvorem pro odvod vody. Jakmile bude mít rostlinka dva děložní listy, přepícheme ji do vlastního kelímku a později, když se objeví dva pravé listy, přesuneme ji ještě do většího. Koncem dubna vyséváme inkrustovanou sadbu přímo na venkovní záhon. V teplých oblastech jižní Moravy můžeme vysévat i bez inkrustace. Jak praví přísloví: „Na Marka sad' oharka!“ Osivo zaséváme do hloubky 1 až 2 cm.
<b>VÝŽIVA</b>	Výsevní substrát nikdy <b>nepřihnojeme</b> , tečka. Pokud máme potřebu prckům nějak přilepšit, raději sáhneme po probiotické zálivce weiki. Pomůže malé okurce rozvinout bohatý kořenový systém a ochrání ji před patogeny. Do výsevního substrátu mohou semínka a pidirostlinky s děložními listy.
<b>PÉČE</b>	Okurky, obzvláště ty ve sklenících, bývají náchylné k napadení patogeny, které si brousí zuby na jejich kořínky. Poradíme vám jeden pokročilý <b>zahradnický trik</b> : roubování okurek na tykve. Tykev má oproti okurce robustnější a odolnější kořenový systém. Naroubované okurky potom snesou chlad i výkyvy počasí, lépe rostou a plodí. Semínka okurek vysejeme o týden dřív než tykve. Malé okurkové sazeničky roubojeme na podnože tykví ve fázi dvou děložních listů a přesadíme do samostatné nádoby. Po té náročné operaci je <b>zalijeme elixírem weiki</b> , aby rostlinka překonala stres z roubování a zapustila bohaté kořeny.
<b>SKLIZEŇ</b>	
<b>UCHOVÁNÍ</b>	
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	Klubající se sazeničky potřebují <b>hodně světla a pravidelné střídání teploty</b> , nižší teploty v noci, vyšší přes den, jinak mají tendenci vytahovat se do výšky. Lépe než ve vytopeném pokoji jim bude v chladnější chodbě – aspoň na noc.

# Květen

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	Po ledových mužích a aspoň týdenním <b>otužování</b> vysazujeme sazeničky určené pro venkovní záhony. Sážíme ve sponu 60 × 60 centimetrů a dobře zalijeme. Při studeném jaru rostlinky chráníme před chladem netkanou textilií.
<b>VÝŽIVA</b>	<b>Vrstva kompostu</b> sazeničky zahřeje a postupně vyživí. Nemáme? Žádný problém, stejnou práci zastane i sypké organické hnojivo weiki. Na jaře je pro rostliny nejdůležitějším prvkem dusík, potřebný pro růst organické hmoty. Prospěšné bakterie weiki ho hladovým kořínkům z organického hnojení „předchroupají“ do formy stravitelné pro rostliny. <b>Jícha</b> dodá potřebné živiny hned, ale zase jsou rychleji pryč. Rostliny s gustem konzumují i dusík uvolněný z odumřelých těl mikroorganismů a tím se nám celý kruh pěkně uzavírá.
<b>PÉČE</b>	Okurky se s oblibou plazí po zemi, což my nevidíme rádi kvůli plísni. Proto rostliny raději navádíme na <b>vertikální pěstování</b> pomocí tyčí, drátů nebo sítí. Pokud je máme na kraji zahrady, klidně využijeme plot. U pěstování na síti vybíráme velikost ok 10 × 10 centimetrů. Co dál? <b>Nikdy nezaléváme na list a stonek</b> . Lepší je kolečko okolo stonku, tak půjde vláha rovnou ke kořenům.
<b>SKLIZEŇ</b>	
<b>UCHOVÁNÍ</b>	
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	<b>Plíseň</b> je nejčastější škodná, která nás může o křupavé okurčičky připravit. Vždy je lepší prevence než hasit pozdější problémy. V případě okurek prevence začíná výběrem odrůdy vhodné do našich podmínek a pokračuje vertikálním pěstováním a ochrannými probiotickými postřiky weiki. Prospěšné bakterie se postarají o rovnováhu i na vnějším těle rostliny.

# Léto



Červen	
VÝSEV A VÝSADBA	
VÝŽIVA	Okurky nasazují květy, budou si žádat porci extra výživy. V tomto období rostliny potřebují hlavně <b>fosfor</b> pro bohaté květenství. <b>Rychlé živiny dodá rostlinná jícha nebo zkvašené slepičince</b> . Z kompostu a sypkého organického hnojiva weiki se uvolňují pomaleji, zato déle. Parta užitečných bakterií weiki pomůže s rychlejším rozkladem organické hmoty i následným „přežvýkáním“ živin do stravitelné formy. A co víc, těla probiotických mikroorganismů obsahují fosforu hodně. Proto ze živé půdy vycházejí okurky jako lusk.
PÉČE	Hadovkám pravidelně <b>odstraňujeme zálistky</b> v úžlabí listů. Bez zaštipování by se rostlina vyčerpala nasazováním velkého množství plodů, které by později nezvládly dozrát. Až sazeničky povyrostou, můžeme je zaštipnout za pátým květem. Díky tomu budou košatější a budou víc plodit.
SKLIZEŇ	
UCHOVÁNÍ	
ZPRACOVÁNÍ	Že by první okurčičky? Ty sníme samotné dřív, než stačíme říct „křup“.
NA CO SI DÁT POZOR	Včelky vítány: při vnitřním pěstování nezapomínáme <b>větrat skleník</b> , abychom přilákali opylovače. Jejich práci budou okurky potřebovat k nasazení plodů po odkvetení. Větráním zároveň snižujeme riziko plísní.

# Červenec

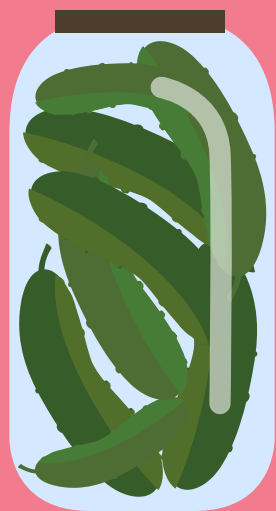
VÝSEV A VÝSADBA	
VÝŽIVA	Pomalou se blížíme do křupavého finále, rostliny nasazují plody. Okurky dávají do plodů všechnu energii, proto jim dobijeme baterky přihnojením sypkým organickým hnojivem weiki doplněným zálivkou s probiotiky pro rostliny weiki. Když rostliny nasazují na plody, potřebují zvýšený přísun fosforu. Ten udržuje rostlinu v dobré kondici, a hlavně má vliv na to, kolik plodů sklídíme a jak budou sladké a chutné. <b>Nejvíc fosforu najdeme v půdě s bohatým půdním životem</b> , protože mikroorganismy ho potřebují ještě dvakrát více než rostliny, takže ho vytrvale uvolňují z organické hmoty. Dobře stravitelný fosfor se tak dostává přímo ke kořenům hladových rostlin.
PÉČE	Během horkých letních měsíců <b>zaléváme až k večeru</b> . Vodou nešetříme, žíznivé okurky zalijeme radši jednou a pořádně než po více menších dávkách. Postupně naučíme rostliny na opravdu vydatnou zálivku 2× až 3× týdně. Bez obav, nebudou strádat. Weiki v zálivce vytrénuje i ty nejmenší kořínky, aby si sahaly pro vláhu do větší hloubky. Tím je rostlina zároveň pevněji ukotvená v zemi.
SKLIZEŇ	Hurá, začíná okurková sezona! Nejlepší na chuť jsou právě dozrálé malé okurčičky. Pokud je máme vyvázané, nebudou ani od hlíny.
UCHOVÁNÍ	Kam s prvními okurkami? Přece rovnou na talíř!
ZPRACOVÁNÍ	Okurky známe všichni spíš ze studené kuchyně. To ale ještě neznamená, že s nimi nemůžeme experimentovat i v hrnci. My vás k tomu naopak vybízíme, tuhle <b>polévku z okurek</b> prostě musíte ochutnat. V zimě ji můžete vyzkoušet i ze sterilovaných okurek. Chcete raději zůstat u ledu? <b>Zkuste polévku tarator</b> – to pravé letní blaho.
NA CO SI DÁT POZOR	Sem tam nám nějaká okurka zhořkne v ústech. Může za to cucurbitacein. Nemějte to okurkám za zlé. Tuto látku vylučují, jen když jsou ve stresu, nebo přímo v ohrožení – třeba vlivem špatné zálivky nebo po útoku škůdců. Zpátky do pohody rostlinu dostanou pravidelná zálivka, dobrá výživa a rostlinná probiotika weiki. Ta prokazatelně zlepšují kondici a imunitu celé rostliny.

# Srpen

VÝSEV A VÝSADBA	
VÝŽIVA	Ve fázi dozrávání bude rostlina ke sladkým a vybarveným plodům potřebovat přísun draslíku. Z organického hnojiva weiki si ho vezme přesně tolik, kolik bude potřebovat – stejně jako dalších živin. Probiotickou zálivku weiki opakujeme každých 10 dnů. Užitečné bakterie podpoří dozrávání. Rostliny draslík snadno přijímají i z těl mikroorganismů. Při nedostatku draslíku jsou plody ovoce a zeleniny bez chuti. <b>Draslík</b> rostlinu také zpevňuje, aby se pod tíhou plodů nezbortila. Důležitý je také hořčík, dříve opomíjená živina. Při jeho nedostatku jsou plody malé, dřevnaté a brzy se kazí. <b>Hořčík</b> zvyšuje obsah cukru ve zralém ovoci i zelenině, zlepšuje výnos i odolnost rostlin. Také pro dostatečný příjem hořčíku je důležitá <b>biologická činnost mikroorganismů</b> . Probiotickou zálivku weiki opakujeme každých 10 dnů. Užitečné bakterie podpoří dozrávání. Navíc zvyšují cukernatost rajčat a tím i náš chuťový zážitek. Vědecky prokázáno!
PÉČE	Pravidelně kontrolujeme dozrávající plody. Podivné flíčky a deformace nejsou hříčky přírody, ale nemoci a plísňe. Rychle s infikovanými plody pryč, než nakazí své sousedy. Raději je nepřidáváme ani do kompostu, abychom si do něj nezanesli nákazu.
SKLIZEŇ	Dozrálé okurky hned sklízíme. Rostlina vyživuje všechny své části, včetně zralých plodů. Ubírají jí tak energii, kterou by mohla vložit do nezralých prcků.
UCHOVÁNÍ	Okurky skladujeme v chladnější a tmavší místnosti. Hlavně žádná lednička, z té mají okurky jen vrásky a ztrácejí svou jedinečnou chuť.
ZPRACOVÁNÍ	Celou sezonu rozmazlujeme okurku rostlinnými probiotiky, teď je řada na nás. <b>Kvašáky</b> jsou geniálně jednoduché na přípravu a zajistí nám zdravou střevní mikroflóru.
NA CO SI DÁT POZOR	Jak poznat plíseň na listech? Může to být nenápadná bílá, šedá nebo černá skvrnka. Anebo taky „kožíšek“. I kdyby se plíseň tvářila nevinně, věřte, že malý flíček bude zítra klidně dvakrát větší a pozítří si může přeskočit na sousední rostlinu. Proto při jakémkoliv náznaku napadené části rostliny likvidujeme. Nedá se nic dělat, jen <b>preventivně ošetřovat postříky z weiki</b> . Prý zabírají i voňavé výluhy ze skořice a hřebíčku.

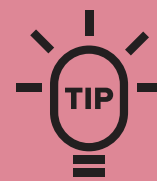


# Podzim



## Září

VÝSEV A VÝSADBA	
VÝŽIVA	Na záhon vyséváme <b>zelené hnojení</b> pro doplnění chybějících živin. Později zaoráme do půdy.
PÉČE	Po poslední sklizni uklidíme stanoviště. Části rostliny ještě poslouží v <b>kompostu</b> . Předtím ale vždy zkontrolujeme, zda jsou zdravé.
SKLIZEŇ	Okurková sezona je rychlá a intenzivní. Na začátku září už bývá většinou po všem. Necháváme dojít poslední okurky ve skleníku.
UCHOVÁNÍ	Poslední úlovky můžeme sterilovat nebo kvasit.
ZPRACOVÁNÍ	Kdo někdy ochutnal domácí nakládané okurky, už nikdy nechce ty z obchodu. Vyzkoušejte náš recept na <b>křupavé blaho</b> jako od babičky.
NA CO SI DÁT POZOR	Přerostlé okurky nebo chudinky přešlé mrazem rychle ztratí chuť a zhořknou.



**Doporučuji pěstování okurek vertikálně na opoře. Je to dobrá prevence proti plísni. Navíc jsou okurky čisté a lépe se sklízají.**

[zahradazdravi](#)





# 04

# Listová zelenina

**Zálivka:**



**Nároky na sluneční svit:**



**Nároky na živiny:**



## Specifika

Listová zelenina má hned několik výhod v jednom. Nemá velké požadavky na půdu ani výživu, takže ji zvládnete vypěstovat skoro všude a za velmi krátkou dobu. Některým druhům listovky, jako například polníčku, nevadí ani nízké teploty. Čerstvou dávkou vitaminů a minerálů tak můžete sklízet skoro celou zimu. Zelenému lupení se bude nejlépe dařit v propustné hlinitopísčité půdě se zaoraným kompostem nebo organickým hnojivem weiki.

# Zima a jaro

## Leden

VÝSEV A VÝSADBA	Koncem ledna začínáme s <b>předpěstováním jarních odrůd hlávkového a římského salátu do skleníků a fóliovníků</b> . Semínka vyséváme přímo do výsevního substrátu do mělkých truhlíků a zalijeme společně s víčkem probiotik weiki pro podporu růstu a lepší zakořenění.
VÝŽIVA	Výsevní substrát už základní porci živin obsahuje. Rostlinka čerpá živiny i ze svých „skladových zásob“, tedy ze semínka. Další přidané hnojivo by ji v tuto chvíli mohlo nenávratně spálit. Zato s probiotiky šetřit nemusíme. <b>Zlepšují přirozenou imunitu</b> a pomáhají pěkně rozvinout kořínky.
PÉČE	Těsně před výsevem semínka ošetříme probiotickým roztokem weiki v rozprašovači. Probiotika pro rostliny podporují klíčivost semínek a chrání je v kritickém období jejich růstu.
SKLIZEŇ	
UCHOVÁNÍ	
ZPRACOVÁNÍ	
NA CO SI DÁT POZOR	

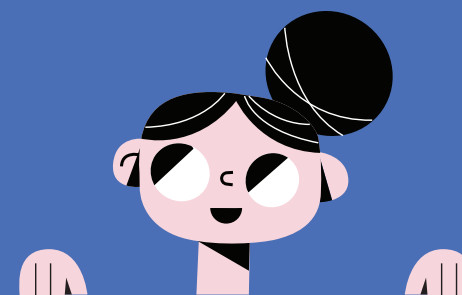


# Únor

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	Tuhé mrazy jsou pryč? V druhé polovině měsíce můžeme <b>vysévat polníček</b> , nejotužilejší listovou zeleninu. Osivo vyséváme přímo do půdy zhruba 1 cm hluboko na vzdálenost řádků zhruba 15–25 cm, v řádku 0,5 až 1 cm od sebe. Po vysetí semínek pojistíme své šance na zdravou sadbu probiotickou zálivkou weiki. Rostlinky díky weiki <b>rychleji vyklíčí</b> , rozvinou bohatší kořínky a lépe se vypořádají s únorovým chladem. Na konci zimy a na jaře polníček vyséváme na co nejvíc prosluněné záhony. Během února také pokračujeme s předpěstováním <b>hlávkového, ledového a římského salátu</b> . Jakmile mají salátky dva pravé lístky, přesadíme je do vlastních nádob.
<b>VÝŽIVA</b>	Listová zelenina si na žádnou kalorickou výživu nepotrpí. Patří totiž mezi zeleninu druhé trati, které by naopak přebytek „rychlých živin“ z hnoje a jíchy uškodil. Přehnojené saláty by obsahovaly moc dusičnanů a netvořily by tak pěkné a kompaktní hlávky. <b>Vhodná předplodina listovky je zelenina první trati</b> . Odčerpá z půdy hodně živin, a přesně tak to mají skromné saláty, polníček i čekanka rády. Pokud máte půdu chudší na živiny, prospěje jim malé přihnojení kompostem nebo sypkým organickým hnojivem weiki. Z nich se totiž živiny uvolňují postupně během celé sezony.
<b>PÉČE</b>	Jakmile vyrostou malé polníčky, vytrháme vše přebytečné a jednotíme rostlinky na vzdálenost 10 až 15 cm od sebe, aby měly dostatek místa k růstu.
<b>SKLIZEŇ</b>	Polníček sklízíme, jakmile mu naroste čtvrtý lístek. Žádné pižlání nehty ani škubání stonků, rostlinku vyrýpneme celou. Když jí dopřejeme pořádnou koupel, můžeme ji sníst klidně i s kořínky.
<b>UCHOVÁNÍ</b>	Lístky polníčku můžeme uchovávat v chladnější místnosti i v lednici. V teple listy brzy zavadnou. Osvědčilo se nám nechat je na záhoně a skočit si vždycky jen pro pár lístků podle potřeby.
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	Křehké <b>lístečky polníčku</b> jsou nejlepší čerstvé na přímou spotřebu. Hodí se do salátů i jako na ozdoba na talíř s čímkoliv kromě krupicové kaše. Vyrobit z polníčku můžeme i <b>lahodné pesto</b> do těstovin.
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	V únorových mrazech raději nezkoušíme, co všechno polníček ještě vydrží, a zakryjeme ho bílou netkanou textilií pro zahřátí.

# Březen

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	<b>Sazeničky hlávkového a římského salátu</b> se třemi až čtyřmi pravými lístky už se koncem měsíce stěhují do skleníku i na venkovní záhony. <b>Ledový salát</b> zatím jen do skleníku, na venkovní záhony si ještě počká. Sazenice přesazujeme do sponu 30 × 30 cm. Před stěhováním naši zelenou školku aspoň týden postupně otužujeme vnesením sazeniček ven. Koncem měsíce vyséváme semínka hlávkového i římského salátu přímo do půdy, do řádků s hloubkou 1 cm. Odstup řádků by měl být 30 cm. Jakmile salátky vzejdou, protrháme je na vzdálenost 30 cm mezi jednotlivými rostlinkami.
<b>VÝŽIVA</b>	Přesazeným salátům můžeme lehce přilepšit. <b>Dobře jim udělá vrstvička kompostu nebo sypkého organického hnojiva weiki</b> . Hodně zaléváme, hlavně v době po přesazení. Víčko weiki v zálivce rostlince umožní lépe vstřebat všechny živiny a vytrénuje jí kořínky, aby si sahaly pro výživu a vláhu i do hlubších vrstev půdy.
<b>PÉČE</b>	Pod peřinou z bílé netkané textilie sazeničky můžeme nechat i 4 až 5 týdnů. Urychlí to jejich růst i zraní, hlávky tak navíc budou lépe chráněné před hnilobou listů.
<b>SKLIZEŇ</b>	Průběžně sklízíme dorůstající <b>polníček</b> .
<b>UCHOVÁNÍ</b>	Vadnutí sklizeného polníčku také oddálíme, když mísu s natrhanými lístky zakryjeme vyždímanou utěrkou, kterou jsme předtím namočili ve studené vodě.
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	Polníček můžeme upravovat úplně stejně jako špenát. Při vaření také dodá nový rozměr omáčce na těstoviny, zpestří i zeleninové směsi s masem restované na pánvi. Zkuste ho umixovat i do jarního <b>detox smoothie</b> pro barvu a nálož čerstvých vitaminů.
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	Březen, za kamna vlezem, říkáme my lidé. Saláty si to ale myslí také, zvláště když slunce v březnu moc nevylézá a nehřeje. V chladném počasí sadbu zakrýváme <b>bílou netkanou textilií</b> jako peřinkou. Odolnost proti chladu také zvýší pravidelná probiotická <b>zálivka weiki</b> .





## VÝSEV A VÝSADBA

# Duben

Hned začátkem měsíce je nejlepší čas na předpěstování **endivie neboli čekanky**. Semínka vyséváme přímo do výsevniho substrátu v mělkých nádobách s otvorem pro odvod přebytečné vody. Jakmile mají malé čekanky dva pravé lístky, přepícheme je do vlastní nádoby. V dubnu vyséváme přímým výsevem **hlávkový i římský salát a také semínka rockety**, blízké příbuzné rukoly. V našich klimatických podmínkách se jí bude dařit lépe než rukole. Vyséváme ji do hloubky 1 cm a řádek vzdálených 20 cm. Později porost protrháme, aby měla každá rostlinka aspoň 15 cm odstup. Od půlky dubna mohou po důkladném otužování ven sazeničky **ledového salátu**.

## VÝŽIVA

Přidrostlinky ve výsevni substrátu **nehnojíme**, ale nezapomeneme na probiotickou zálivku pro posílení imunity a rozvoj kořínků. Každé stěhování je pro rostlinku stres jako pro nás lidi. Weiki posiluje odolnost a tak pomáhá změny ustát a rychleji se zabydlet v novém.

## PÉČE

Záhony pravidelně **plejeme a kypříme**. Zaléváme vždy jen okolo rostliny, nikdy ne na list (natož na hlávkou). Zbytečně bychom tím lákali plísně.

## SKLIZEŇ

Koncem měsíce sklízíme první křehké saláty. Nejlepší doba pro šfavnatou sklizeň je brzy ráno. Rukou zkontrolujeme pevnost dozrálé hlávky, řežeme nožem hned pod ní. Anebo jen postupně othráváme lístky zespoda a srdíčko necháváme dál růst.

## UCHOVÁNÍ

Utržené saláty patří do temna a chladu. Při skladování můžete použít trik s namočenou utěrkou stejně jako u polníčku.

## ZPRACOVÁNÍ

Jak zpracovat salát? Zatímco nejchutnější jsou křupavá „srdíčka“, nejvíce vitamínů a minerálů obsahují tmavě zelené listy. Právě z nich můžete vyrobit **krémovou polévku** nebo je zapéct jako **netradiční přílohu**.

## NA CO SI DÁT POZOR

Na křehounké jarní saláty si nebrousíme zuby sami. Úplně stejně nebo ještě víc na saláty letí slimáci. Jak takové zdivočelé hordě slimáčích nájezdníků odolat? **Zkuste jeden z našich prověřených triků.**





Salát pěstuji jako předplodinu hlavních letních plodin. Pravidelně ho zalévám, postupně ho sklízím a na volná místa sázím třeba rajčata, cukety nebo papriky.

[gardeniczech](http://gardeniczech)



## Květen

### VÝSEV A VÝSADBA

Pokračujeme s postupným **přesazováním sazeniček** ledového salátu ven. Na rozdíl od „hlávkáče“ snese i prosluněné stanoviště, aniž se hned žene do výšky nebo touží vykvést. Vysévat můžeme stále ještě i „hlávkáč“, ale už jen **letní odrůdy**.

### VÝŽIVA

Listová zelenina nemá velké nároky na živiny. Stačí jí malá **jarní porce kompostu nebo sypkého organického hnojiva weiki**, kterou bude spokojeně chroupat celou sezonu. Zálivka s víčkem probiotik weiki pomůže živiny postupně převádět do formy vstřebatelné pro kořínky.

### PÉČE

Při zálivce vodou ani weiki nešetříme. Nedostatečně zavlažené saláty neprosívají a mají nahořklou chuť. **Weiki zadržuje v půdě vláhu**. Přírodně obsaženou celulózu prospěšné bakterie přemění na hemicelulózu, která v sobě zadrží až 600× více vody, než sama váží.

### SKLIZEŇ

Sklízíme saláty, dorůstající **polníček i roketu**. První lístky roketu sbíráme 5–8 týdnů po výsevu, když dorostou do výšky 10 až 15 centimetrů. Přerostlé listy uřízneme nad růstovým vrcholem, za dva týdny znovu dorostou.

### UCHOVÁNÍ

Utržené saláty patří do temna a chladu. Při skladování můžeme použít trik s namočenou utěrkou stejně jako u polníčku. A ještě jedna ověřená rada na uchování čerstvých salátů: zavřete je do krabičky s trochou vody nebo použijte uzavíratelný sáček. Takhle vydrží ve špičkové kondici i týden!

### ZPRACOVÁNÍ

Výrazná **roketa** dodá šmrnc všem salátům. Sluší jí ale také kombinace s vlaškými nebo piniiovými ořechy v pestu.

### NA CO SI DÁT POZOR

Prudké jarní lijáky dovedou sazeničky pěkně potrápít. **Probiotika pro rostliny weiki** trénují kořínky, aby si pro svou porci vláhy a živin sahaly do větší hloubky. Celá rostlina je díky tomu pevně ukotvená v půdě. Sazeničky zůstanou „nohama při zemi“, i kdyby se venku ženili všichni čerti!

# Léto



## Červen

VÝSEV A VÝSADBA	Do půdy vyséváme semínka <b>ledového salátu</b> nebo <b>letní odrůdy „hlávkáče“</b> . Na venkovní záhony i do skleníku se stěhují také předpěstované sazenice. Průběžně dosíváme polníček. Teď před létem už ale jenom na částečně zastíněná stanoviště. V létě saláty uvítají aspoň menší zastínění přes horká poledne.
VÝŽIVA	Osivo můžeme před vysetím ošetřit koncentrovaným <b>roztokem probiotik weiki</b> . Prospěšné bakterie pomohou k rychlejšímu vyklíčení a ochrání malou rostlinku v kritickém období růstu.
PÉČE	Při zálivce vodou ani weiki nešetříme. Nedostatečně zavlažené saláty neprospívají a mají nahořklou chuť. <b>Weiki zadržuje v půdě vláhu</b> . Přirozeně obsaženou celulózu prospěšné bakterie přemění na hemicelulózu, která v sobě zadrží až 600× více vody, než sama váží.
SKLIZEŇ	Sklížíme poslední hlávkové saláty jarních odrůd. Ty mají za dlouhých slunečních dnů tendenci vybíhat do výšky a do květu.
UCHOVÁNÍ	Utržené saláty patří do <b>temna a chladu</b> . Při skladování můžete použít trik s namočenou utěrkou stejně jako u polníčku. A ještě jedna ověřená rada na uchování čerstvých salátů: zavřete je do krabičky s trochou vody nebo použijte uzavíratelný sáček. Takhle vydrží ve špičkové kondici i týden!
ZPRACOVÁNÍ	Klasika, která se nikdy neomrzí – <b>hlávkový salát se smetanou a koprem</b> .
NA CO SI DÁT POZOR	Na saláty si nebrousí zuby jen slimáci, ale také mšice a molice. Přírodní <b>prevenci</b> je vysazení aromatických bylinek na obrubu záhonů. Bylinky škůdcům prostě rozhodně nevoní.

# Červenec

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	Vyséváme semínka <b>ledového salátu</b> přímo do půdy. Na venkovní záhony i do skleníku se stěhují také předpěstované sazenice. Průběžně dosíváme polníček. Teď v létě už ale jenom na částečně zastíněná stanoviště.
<b>VÝŽIVA</b>	Osivo můžeme před vysetím ošetřit koncentrovaným roztokem probiotik <b>weiki</b> . Prospěšné bakterie pomohou k rychlejšímu vyklíčení a ochrání malou rostlinku v kritickém období růstu.
<b>PÉČE</b>	Při zálivce vodou ani <b>weiki</b> nešetříme. Nedostatečně zavlažené saláty neprospívají a mají nahořklou chuť. <b>Weiki</b> zadržuje v půdě vláhu. Přírodně obsaženou celulózu <b>prospěšné bakterie</b> přemění na hemicelulózu, která v sobě zadrží až 600× více vody, než sama váží.
<b>SKLIZEŇ</b>	Průběžně sklízíme ledové saláty, dorůstající polníček i roketu.
<b>UCHOVÁNÍ</b>	<b>Utržené saláty patří do temna a chladu.</b> Při skladování můžete použít trik s namočenou utěrkou stejně jako u polníčku. A ještě jedna ověřená rada na uchování čerstvých salátů: zavřete je do krabičky s trochou vody nebo použijte uzavíratelný sáček. Skvělé je také salát umýt, listy odstředit, ale ne úplně do sucha a dát do sáčku. Takhle vydrží ve špičkové kondici i týden!
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	Ledový salát může chutnat tisíckrát jinak. <b>Třeba po čínsku!</b> Výborný je také ledový salát s opraženou slaninou, ztraceným vejcem a kapkou citronu a olivového oleje.
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	A ještě jeden trik proti škůdcům a nemocem: ošetření probiotiky <b>weiki</b> . Koncentrovaný roztok z <b>weiki</b> a odstáté vody pomocí rozprašovače aplikujeme přímo na list. <b>Prospěšné bakterie působí na celé rostlině</b> , zabraňují patogenům v množení a pomáhají rychlejší obnově poškozených pletiv. Nebojte, <b>weiki</b> je oproti chemickým postřikům zcela <b>přírodní a netoxické</b> stejně jako probiotika třeba v jogurtu. Ošetřené salátky tak můžete později bez obav křoupat vy i vaše děti.



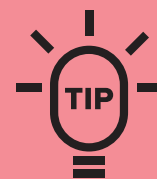
# Srpen

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	Poslední <b>ledové saláty</b> dosíváme a vysazujeme nejpozději do poloviny srpna. Znovu vyséváme <b>roketu a polníček</b> na stinnější stanoviště.
<b>VÝŽIVA</b>	Osivo můžeme před vysetím <b>ošetřit koncentrovaným roztokem probiotik weiki</b> . Prospěšné bakterie pomohou k rychlejšímu vyklíčení a ochrání malou rostlinku v kritickém období růstu.
<b>PÉČE</b>	Při zálivce vodou ani <b>weiki</b> nešetříme. Nedostatečně zavlažené saláty neprospívají a mají nahořklou chuť. <b>Weiki</b> zadržuje v půdě vláhu. Přírodně obsaženou celulózu <b>prospěšné bakterie</b> přemění na hemicelulózu, která v sobě zadrží až 600× více vody, než sama váží.
<b>SKLIZEŇ</b>	Průběžně sklízíme ledové saláty, dorůstající polníček i roketu.
<b>UCHOVÁNÍ</b>	Utržené saláty patří do temna a chladu. Při skladování můžete použít trik s namočenou utěrkou stejně jako u polníčku. A ještě jedna <b>ověřená rada</b> na uchování čerstvých salátů: zavřete je do krabičky s trochou vody nebo použijte uzavíratelný sáček. Takhle vydrží ve špičkové kondici i týden!
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	A teď něco extra rafinovaného. Řekli byste, že si <b>salát bude notovat i se sardelkami?!</b>
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	Jakmile na listech zpozorujeme podezřelé flíčky, hned zakročíme. Někdy stačí utrhnout jen poškozený list, při větším napadení se ale musíme rychle rozloučit s celou rostlinou. Riziko plísně snižují dostatečné rozestupy mezi rostlinami a správná zálivka. Ta nikdy nemíří přímo na list a jednou za 10 až 14 dnů do ní přidáme víčko <b>probiotik pro rostliny weiki</b> .

# Podzim



Září	
VÝSEV A VÝSADBA	Průběžně vyséváme <b>roketu a polníček</b> .
VÝŽIVA	
PÉČE	Těsně před výsevem semínka ošetříme probiotickým roztokem weiki v rozprašovači. <b>Probiotika pro rostliny podporují klíčivost semínek</b> a chrání je v kritickém období jejich růstu.
SKLIZEŇ	Dva až tři týdny před sklizní <b>čekanku</b> bělíme pro jemnost listů. Růžice svážeme provázkem a do poloviny je zahrneme půdou. Pozor, růžice musí být před svázáním zcela suché, aby nehnily. Během září můžeme také vykopat kořeny na pozdější <b>zimní rychlení</b> .
UCHOVÁNÍ	Lístky <b>polníčku</b> můžeme uchovávat v chladnější místnosti i v lednici. V teple listy brzy zavadnou. Osvědčilo se nám nechat je na záhoně a skočit si vždycky jen pro pár lístků podle potřeby.
ZPRACOVÁNÍ	Chuť rukoly a polníčku hraje prim v tomto báječném <b>kroupotu se žampiony</b> . Můžete je nahradit i čerstvými lesními houbami.
NA CO SI DÁT POZOR	



Trápí vás dřepčící? Platí na ně pravidelná zálivka, nemají totiž rádi vlhko. Také jim vážně nevoní zředěná kopřivová jícha. Mšice občas rozmáčknu mezi prsty, ale hlavně čekám, až si na nich pochutnají slunéčka sedmítečná nebo škvoři.

[gardeniczech](https://gardeniczech.com)



# Říjen

VÝSEV A VÝSADBA	Průběžně vyséváme <b>polníček</b> .
VÝŽIVA	
PÉČE	
SKLIZEŇ	<b>Sklízíme čekanku</b> , hlávky odřezáváme nožem. Opatrně vykopeme i kořeny a skladujeme je v bedýnce s vlhkým pískem, abychom je mohli v zimě použít k rychlení.
UCHOVÁNÍ	Pro <b>maximální čerstvost</b> čekanku sklízíme i s kořeny a skladujeme ji při teplotě 2–5 °C ve tmě a s dostatkem vlhkosti. Vyržít až do ledna!
ZPRACOVÁNÍ	Čekanka si rozumí i s dýní, která v tomto období také dozrála. <b>Zkuste je spolu zapéct</b> pro jedinečnou symfonii chutí. Slanina je nepovinná, recept můžete upravit i pro vegetariány.
NA CO SI DÁT POZOR	

# Listopad

VÝSEV A VÝSADBA	Průběžně vyséváme <b>polníček</b> .
VÝŽIVA	
PÉČE	Při mrazech polníček zakryjeme <b>netkanou textilií</b> .
SKLIZEŇ	Sklízíme poslední čekanky.
UCHOVÁNÍ	Pro maximální čerstvost <b>čekanku</b> sklízíme i s kořeny a skladujeme ji při teplotě 2–5 °C ve tmě a s dostatkem vlhkosti. Vyržít až do ledna!
ZPRACOVÁNÍ	Čekanka zlepšuje metabolismus a upravuje hladinu cholesterolu. Rozhodně ale neplatí rovnítko zdravé = fádní. Přesvědčí vás o tom třeba <b>čekankové puky s kozím sýrem a sezamem</b> .
NA CO SI DÁT POZOR	

# Prosinec

VÝSEV A VÝSADBA	Sklízíme poslední polníček. Rychlíme čekankové puky v bedýnce. Bednu položíme na bok a naskládáme do ní kořeny čekanky tak, aby byly špičkou kořene u dna a hlavy měly v jedné rovině. Zасыпeme pískem nebo substrátem a uložíme do temné a chladné místnosti. Za 4 až 5 týdnů jsou puky připravené ke sklizni: nažloutlé a dlouhé zhruba 15 cm. Opatrně je odlamujeme.
VÝŽIVA	
PÉČE	Při mrazech polníček zakryjeme <b>netkanou textilií</b> .
SKLIZEŇ	Pokud nemrzne až praští, můžeme <b>polníček</b> sklízet skoro celou zimu.
UCHOVÁNÍ	Lístky polníčku můžeme uchovávat <b>v chladnější místnosti i v lednici</b> . V teple listy brzy zavadnou. Osvědčilo se nám nechat je na záhoně a skočit si vřdycky jen pro pár lístků podle potřeby.
ZPRACOVÁNÍ	U nás jde <b>polníček</b> v zimě ze záhonu přímo na talíř. Ať už do salátu nebo jako příloha vhodná skoro ke každému jídlu.
NA CO SI DÁT POZOR	



# Jak ochránit zahradu před škůdci – bez chemie

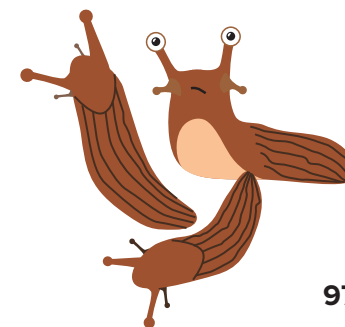
**Bránit svou úrodu i samotné rostliny před bezobratlými nenechavci můžeme i bez rozsáhlého chemického arzenálu. Neopominutelným základem zdravé zahrady je prevence: škůdci si totiž k útoku vybírají oslabené kusy. A pokud u nás narazí jen na silné, dobře opečovávané jedince, rozbalí svůj hodokvas někde jinde. Rostlinám proto pravidelně dopřáváme zálivku i postřik s probiotiky pro rostliny weiki, která posilují jejich imunitu i odolnost vůči jakémukoli stresu, zpomalují nástup případné nemoci a urychlují následnou rekonvalescenci zeleného pacienta.**

**Bez prevence se v přírodním pěstování neobejdeme. A čím se vyzbrojit, jestliže se přece jen musíme škůdcům postavit?**

## Ručně stručně – mechanická likvidace

Vezmeme si rukavice a škůdce z rostlin jednoduše ručně odstěhujeme. Sesbíráme housenky z kedluben a brokolice, mšice stáhneme z listů prsty či pomocí ubrousku. Na stromy a kolem zeleniny rozmístíme lepové destičky, brouky malinovníky, listohlody, nosatce lískové či klopušky jednoduše sklepeme z keřů a stromů do plachty a zlikvidujeme. Proti mravencům či píďalkám zakročíme lepovými pásy, jimiž omotáme kmeny stromů. Na některé záškodníky stačí pouhý proud vody – mšice, ploštice nebo housenky tak jednoduše smyjeme. Voda v podobě pravidelné zálivky platí i na dřepčíky, vlhko jim je proti srsti. Nasadit proti nim můžeme i bílou netkanou textilii, pod takovou dobře utěsněnou pokrývku se nevloupají a sazenice zůstanou v bezpečí. Proti okusu se dobře osvědčily i průhledné plastové kelímky s otvory, které na malé sazeničky nasadíme dnem vzhůru.

Postrach zahrádkářů, slimáci, zase nemají rádi, když se jim do cesty postaví měď, můžeme proto záhony obehnat měděnými pásy. Také se o nich ví, že milují pivo, a právě to jim nastražíme do pastí. Lapit na návnadu můžeme i drátovce, škodící na mrkvi – nastražíme slupky od mrkve či brambor, které pak i s (ne)milými drátovci vyhodíme.



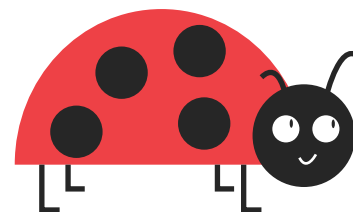
## Lektvary, bylinky a koření

Mravence zkrotí sáček mleté skořice, kterou jim posypeme cesty. Můžeme přidat i prášek do pečiva s trochou cukru. Aromatické koření jim nejde pod nos a „prdopeč“ s cukrem jako návnadou je po pozření zahubí. Nejen na mravence doporučují babské rady také směs mletého pepře a mouky. Zmíněný cukr nás zbaví i háďátek: na každých 25 metrů půdy nasypeme asi 2 až 2,5 kilogramu cukru, a háďátka si sbalí fídlátka a odstěhují se do příjemnějšího prostředí. Prověřené a odborníky sestavené bylinné směsi proti škůdcům už najdeme i v regálech hobby marketů. Mšicím, molicím nebo obaleči hrachovému dá co proto postřík mýdlovou vodou. K padesáti dílům vody přidáme díl mazlavého mýdla a nalijeme do postřikovače. A jdeme sprchovat! Dobře fungují i směsi řepkového oleje a vody, dají se buď zakoupit hotové, nebo si je můžeme sami umíchat. Zalepí škůdcům dýchací otvory, a ti se odeberou do hmyzích věčných lovišť.

## Přirození predátoři

Do první linie můžeme místo sebe postavit i zástupce zvířecí říše, obzvlášť v boji se slímkami. Našimi spojenci jsou indiští běžci – bez obav, nejde o sportovce, ale o poměrně nenáročnou kachny – gurmány, pro něž je slimák největší pochoutkou. Stačí běžce vypustit na zahradu a máte po starostech. K zahradě jsou kačeny ohleduplné a neničí ji. Slimáky zlikvidují i parazitické hlístice PHASMARHABDITIS HERMAPHRODITA. Jde o mikroorganismy, dravá háďátka, která slimáky aktivně vyhledávají. Plž nám pak přestane během pár dnů okusovat salát a za týden až tři uhynie. Aplikují se zálivkou nebo postříkem na záhony, trávničky či kompost.

**Také si pečlivě hýčkáme slunéčka sedmitečná i jejich larvy s obrovským apetitem, brouky, škvory, žáby, ještěrky, ježky a další obyvatelé zahrady, kteří si na škodlivých nenechavcích rádi smlsnou.**



## Strážci z říše rostlin

Aromatické rostliny a bylinky jsou nejen krásné jako obruba záhonů, ale osvědčily se i jako zdatní rostlinní bodyguardi, před nimiž škůdci vezmou nohy na ramena. Jejich vůně je nám většinou příjemná, hmyzí záškodníky však odpuzuje. Navíc nám poslouží při vaření či jako ozdoba ve váze. Pusťte proto mezi zeleninu třeba aksamitník nebo lichořeřišnici, těm se vyhýbají mšice a molice, aksamitník navíc zamezuje růstu plevelů. Máta, kopr či šalvej zaženou housenky běláška zelného a levanduli zase nesnesou ploštice.

# 05

# Jahody

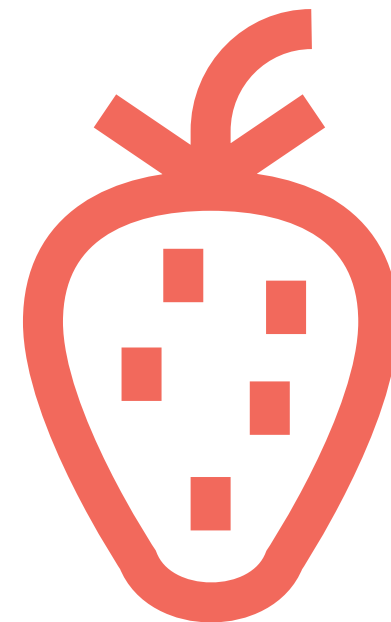
## Zálivka:



## Nároky na sluneční svit:



## Nároky na živiny:



## Specifika

Jahody jsou svatý grál všech labužníků. Vyhovují jim hlinitopísčité půdy s dostatkem humusu a živin. Nemusíme to s nimi ale vzdávat ani v těžších půdách – stačí je pěstovat na vyvýšeném záhonu. Když zkombinujeme rané, polorané a pozdní odrůdy, můžeme se ze sladkých jahůdek radovat od jara až do konce léta. Jahody patří na slunce, aby byly pěkně sladké a vybarvené. Nejlepším termínem pro výsadbu je podzim, na úrodu se můžeme těšit už za půl roku. Jarní výsadba přináší menší sklizeň až koncem léta a pořádnou úrodu až za rok. Letní výsadba umožní rostlinám dobře zakořenit, ale zase je potřeba počítat se zvýšenými nároky na zálivku.

# Zima a jaro

## Leden

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	Jahody můžeme pěstovat z odnoží i ze semínek. Obojí má své pro i proti. Pokud se rozhodneme vyplat si vlastní jahodníky ze semínek, je nejlepší čas rozhlédnout se po té správné odrůdě. Kromě hybridů (na sáčku je poznáme podle označení F) můžeme vyzkoušet také malinké, ale o to sladší lesní jahody z <b>permasemínek</b> . Stáleplodící odrůdy mají sice nižší výnosy, ale pro čerstvé jahůdky do jogurtu až do prvních mrazíků je stojí za to vyzkoušet.
<b>VÝŽIVA</b>	
<b>PÉČE</b>	Obstaráme si <b>nádoby na předpěstování</b> sazenic. Na výsev bude stačit mělká větší nádoba pro více semínek. Jakmile budou mít rostlinky první dva děložní listy, přepícheme je do většího – v této fázi budeme potřebovat hodně kelímků od jogurtu nebo sadbovačů. Potom se sazenice přestěhují do větší nádoby s <b>pěstebním substrátem</b> a nakonec ven. Co dalšího budeme potřebovat? Mrkněte na náš nákupní lístek.
<b>SKLIZEŇ</b>	S předpěstováním prvních semínek můžeme začít už na konci ledna. Rostlinky z lednových a únorových výsevů budou připravené ke stěhování na záhon v květnu a červnu, první plody přinesou koncem léta. Plnohodnotnou úrodu ale můžeme čekat až <b>napřesrok</b> .
<b>UCHOVÁNÍ</b>	
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	



# Únor

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	Pidisemínka jahod nemáčíme, <b>sejeme je přímo na povrch výsevního substrátu</b> v mělké nádobě s otvorem pro odtok přebytečné vody. A žádné rituální pohřbívání pod vrstvou zeminy, prosím. Stačí je lehounce zatlačit do substrátu. <b>Vyklíčení</b> malým semínkům trvá dva až tři týdny.
<b>VÝŽIVA</b>	Hned po vysetí semínka <b>rosíme</b> zálivkou s kapkou weiki. Probiotika pomohou urychlit dlouhý proces <b>klíčení</b> . Zvýší také šance, že se probudí většina semínek.
<b>PÉČE</b>	Během dlouhé doby klíčení semínka potřebují rovnoměrnou vlhkost a pokojovou teplotu okolo 20 stupňů a výš. Optimální podmínky jim zajistíme, když nádobu se semínky překryjeme <b>potravinářskou fólií</b> s pár dírkami pro větrání.
<b>SKLIZEŇ</b>	
<b>UCHOVÁNÍ</b>	
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	Největší výhodou pěstování jahodníků ze semínek jsou zdravé rostlinky. <b>Odnože</b> totiž mohou obsahovat <b>zárodky virových nemocí</b> , kterými jahody často trpí. Naštěstí proti nim můžeme nasadit těžkého soupeře – probiotika pro rostliny weiki potlačují množení patogenů a zvyšují imunitu celé rostliny.



# Březen

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	Zelenáče se dvěma děložními listy <b>přepíchneme</b> do samostatné nádoby s <b>výsevním substrátem</b> . Později, až budou mít dva až tři pravé listy, poputují ještě do <b>pěstebního substrátu</b> a větší nádoby. Nenechte se zneklidnit pomalým růstem, malá jahůdka si dává opravdu na čas. Jakkmile bude mít tři a víc pravých listů, šlápne do pedálů.
<b>VÝŽIVA</b>	<b>Ve výsevním substrátu je přihnojení nežádoucí.</b> Základní porci živin už obsahuje a další dávkou hnojiva bychom si malé prcky jen spálili. V pěstebním substrátu už ale malým rostlinkám přilepšit můžeme. Zachutná jim vrstvička prozrálého kompostu i sypké organické hnojivo weiki. Do zálivky pro výsevní i pěstební substrát přidáváme <b>kapku probiotik pro rostliny weiki</b> . Těmi rostlinku nikdy předávkovat nemůžeme. Prospěšné bakterie jí naopak pomohou lépe zakořenit, lépe snášet výkyvy teplot a odrážet útoky patogenů – ať už jsou to nemoci, nebo plísně, které malou sazeničku slupnou jako malinu.
<b>PÉČE</b>	Sazeničky teď potřebují hodně světla, bez něj by se slabé stonky vyťahovaly příliš do výšky. Pěstujeme nejlépe na parapetech u oken směrem na jih. Roztáhneme záclony a vyplatí se i umýt okna. Divili byste se, jak tahle maličkost může pomoci!
<b>SKLIZEŇ</b>	
<b>UCHOVÁNÍ</b>	
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	<b>Pozor na přemokřený substrát</b> , kořínky malých sazeniček v něm mohou uhnívat. Probiotika pro rostliny weiki omezují množení patogenů a díky tomu fungují jako skvělá prevence plesnivění a uhnívání kořínků.



# Duben

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	Na venkovní záhony vysazujeme odnože. Můžeme je nakoupit nebo namnožit šlahouny stávajících jahodníků. Někteří zahradníci pomocí šlahounů omlazují svůj jahodový záhon každé dva až tři roky. Říkají, že ty nejsladší a nejšťavnatější plody jsou z mladých rostlin. <b>Odnože sázíme</b> do vyhloubených jamek k večeru „namakro“ a ještě jednou pořádně zalijeme. Řádky by měly být vzdálené 30–35 cm od sebe a spon v řádku 20–40 cm podle velikosti odrůdy. Máte na zahradě málo místa? <b>Sázejte jahody pod stromkové rybízy a angrešty</b> . Zakryjíte tak i volnou půdu, z níž se bude méně odpařovat voda.
<b>VÝŽIVA</b>	Rostlinky zahrneme vrstvičkou <b>vyzrálého kompostu</b> pro zahřátí. Kdo nemá kompost, může použít i <b>sypké organické hnojivo weiki</b> , ze kterého si budou jahodníky také odčerpávat živiny pěkně postupně po celou sezonu. Přesazené rostliny zalijeme probiotickou <b>zálivkou weiki</b> pro rychlejší adaptaci a rozvinutí kořínků. Prospěšné bakterie jahodníkům pomohou i s rychlejší adaptací na nové prostředí a ochránějí je proti patogenům.
<b>PÉČE</b>	Množit můžeme i své vlastní jahodníky. Stačí odstříhnout šlahoun a nechat ho na pár týdnů zakořenit přímo ve výsevním substrátu v květináči. K rychlejšímu zakořenění odnoží pomůže probiotická zálivka weiki. Prospěšné bakterie kořínky navíc vytrénují, aby si sahaly pro výživu do větších hloubek.
<b>SKLIZEŇ</b>	Jarní výsadbu volíme v případech, že jsme nestihli rostliny vysázet na podzim. Jarní jahody totiž plodí až na <b>konci léta</b> a ta hlavní sklizeň nás čeká až příští sezonu. Co se dá dělat, lepší než nic!
<b>UCHOVÁNÍ</b>	
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	Jasně, žádné plody ještě nemáme, ale víte, že <b>čaj z jahodníku</b> je nejen moc dobrý, ale i léčivý? Nejlepší je z lesních jahod, ale vyzkoušet můžete i lístky ze zahradních jahod. Jahodníkové lístečky sbírejte hned zjara, dříve než rostlina začne kvést. Tehdy jsou pěkně svěže zelené a plné účinných látek. Zalijte je vařící vodou a nechte asi 15 minut vyluhovat. Čaj samozřejmě vaříme jen z lístků bez chemického ošetření.
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	Čas nákupu a vysazování odnoží! Pěstování z odnoží je mnohem jednodušší a časově méně náročná varianta než pipláčka se semínky. Musíme ale vybrat jen <b>zdravé a vitální šlahouny</b> , abychom si na záhonky nezanесли plíseň a nemoci. Kvalitní odnože seženeme v zahradnictví nebo na zahrádkářských burzách. Viditelně slabé a nemocné kusy nebrat! A pozor, <b>jahody by neměly být na stejném stanovišti jako vloni</b> . Z hlediska výživy i případných zárodků nemocí je lepší „putovní“ záhon. Na stejné místo se mohou jahody <b>vrátit po pěti letech</b> .



**Na začátku sezony rostliny potřebují hlavně dusík, aby dobře rostly, hnojím proto ředěnou kopřivovou jíchou. Jak na ni?**

**Celé kopřivy i s kořeny natrhám na menší kusy a v kbelíku je zaliju dešťovou vodou. Nechám kvasit přibližně týden až čtrnáct dní, pak ředím v poměru 1 : 10 a zalévám. V době, kdy plodiny nasazují na květ, jednou za dva týdny hnojím kositvalovou jíchou. Tu vyrábím a používám stejně jako kopřivovou jichu. Když plodová zelenina, jako rajčata, dýně, cukety a papriky, začíná plodit, používám k hnojení zkvašený holubinec nebo slepičinec. Do zálivky opět ředím v poměru 1 : 10. Jednou za čtrnáct dní aplikuji zálivku weiki.**

[gardeniczech](http://gardeniczech)

## Květen

### VÝSEV A VÝSADBA

Na záhony se stěhují sazeničky z předpěstované lednové a únorové sadby. Raději až po „zmrzlících“ v druhé polovině května a nezapomínáme ani na postupné **otužování** aspoň týden před přesazovací akcí. Sázíme je stejně jako odnože: do sponu 20 až 40 cm v řádcích 30 až 35 cm od sebe. **Jamky před vysazením zalijeme** a pak ještě jednou po zahrnutí zemínou.

### VÝŽIVA

Čerstvě přesazené sazenice budou vděčné za pořádnou zálivku s weiki. Zálivku pravidelně opakujeme – u malých rostlin ve fázi růstu nejlépe každých 10 dnů. Stejně jako odnože můžeme i sazeničky zahrnout **kompostem** nebo jim přilepšit sypkým organickým hnojivem weiki. Tak, teď mají vše, co potřebují. Jahody z podzimní sadby jdou do květu. Těm přihnojení a probiotika pro rostliny zase pomohou s **rozvinutím většího počtu květů**. Z prvků teď kvetoucí jahody potřebují hlavně **fosfor**. Z organického hnojiva si ho hladové kořínky vezmou přesně takové množství, jaké potřebují.

### PÉČE

Kolik zahradníků, tolik způsobů, jak jahody pěstovat. Někdo nedá dopustit na pěstování v černé fólii nebo netkané textilií. Brání růstu plevelu, jahody dozrávají dříve a nejsou špinavé od zeminy. Nevýhodou je ale přehřívání půdy a množení různých breberek a nemocí pod povrchem. Snáz také omrznou květy při přizemních mrazících. Za nás doporučujeme pěstování přímo ve volné půdě, nejlépe na vyvýšeném záhonu. Je s tím o něco víc práce, ale za zdravé jahody to rozhodně stojí! Jakmile je půda dostatečně prohřátá, můžeme záhony mulčovat slámou.

### SKLIZEŇ

### UCHOVÁNÍ

### ZPRACOVÁNÍ

### NA CO SI DÁT POZOR

Pokud po výsadbě slunce šlápl do pedálů, **chráníme sazeničky přistíněním**. A nezapomínáme žíznivé rostliny pořádně zalévat. Jahody milují kapkovou závlahu, která nezpůsobuje zahňívání. Nemusíme si ale nutně pořizovat celý závlahový systém. Stačí dodržet hlavní zásadu: **nezalévat na list a stonek**, místo toho obkroužit s konví kolečko kolem rostliny. Tímto způsobem jde vlaha také přímo ke kořenům.



# Léto



## Červen

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	Až do půlky června můžeme vysévat semínka pro předpěstování a budoucí výsadbu v září. Průběžně <b>přesazujeme</b> dorůstající sazeničky na <b>venkovní záhony</b> .
<b>VÝŽIVA</b>	Čerstvě přesazené rostlinky hýčkáme <b>zálivkou s weiki</b> . Zálivku pravidelně opakujeme – u malých rostlin ve fázi růstu nejlépe každých 10 dnů. Stejně jako odnože můžeme sazeničky zahrnout <b>kompostem</b> nebo jim přilepšit sytkým organickým hnojivem weiki. Jahody z podzimní sadby nasazují plody. Pro rostlinu je to energeticky nejnáročnější fáze, proto hladovým jahodníkům přilepšíme kompostem nebo sytkým organickým hnojivem weiki a do zálivky přidáme víčko probiotik weiki pro <b>lepší vstřebatelnost živin</b> . Probiotika pro rostliny také prokazatelně zvyšují cukernatost plodů a tím i výsledný chuťový zážitek ze sklizně.
<b>PÉČE</b>	V červnu už jsou záhony pěkně prohřáté a můžeme je <b>mulčovat slámou</b> . Zadrží v půdě vláhu a jahody nebudou v přímém kontaktu s půdou, což výrazně omezí ušpinění plodů od zeminy a nebudou následně uhnívat. Ostrá stébla zase přirozeně odhání mlsné slimáky. Slámou mulčujeme vždy až v letním období, na jaře totiž tento výborný izolační materiál zpomaluje prohřívání půdy. <b>Před mulčováním půdu ošetříme pomocí probiotické zálivky weiki</b> , aby se pod vrstvou slámy nemnožily patogeny. U plodících jahodníků průběžně odstřiháváme šlahouny, aby rostlinu zbytečně nevyčerpávaly.
<b>SKLIZEŇ</b>	Dozrávají jahody z podzimní sadby, hurá pro ně!
<b>UCHOVÁNÍ</b>	Jahody obsahují okolo 85 % vody a díky tomu podléhají rychlé zkáze, hlavně na slunci a v teple. Jejich <b>životnost prodlouží lednička</b> , důležité je ale plody předtím neumývat ani jinak nevlhčit.
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	Začátek jahodové sezony si zaslouží pořádnou oslavu! Co byste řekli nadýchanému dezertu <b>Pavlova s čerstvými jahodami</b> ?
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	Zralé jahody snadno plesniví, zvláště ty zapomenuté pod listy a u země. Proto chodíme sklízet každý den. Napadené plody vyhazujeme, neposlouží ani v kompostu. Naopak bychom si tím mohli nežádoucí patogeny dobrovolně zanést i na další záhony. V červnu plísňe řadí i na listech. <b>Preventivně tak celé rostliny ošetříme probiotickým roztokem weiki v rozprašovači</b> .

# Červenec

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	V červenci a srpnu vysazujeme <b>letní sadbu</b> . Do zimy totiž na rozdíl od té podzimní stihne pořádně zakořenit, takže bude odolnější proti mrazu a výkyvům počasí. Na druhou stranu ji musíme opravdu hodně zavlažovat, aby sazenice na horkém letním slunci opravdu hodně zavlažovat, aby sazenice na horkém letním slunci neuschly. Při sázení <b>rostlinky zahrneme zeminou</b> , ale srdéčko musí vykukovat ven. Jamky před vysazením zalijeme a pak ještě jednou po zahrnutí zeminou. Doporučený spon zůstává 20 až 40 cm v řádcích vzdálených 30 až 35 cm od sebe.
<b>VÝŽIVA</b>	Jahody z jarní sadby jdou do květu, dopřejeme jim závlivku s probiotiky <b>weiki</b> každých 10 dnů pro více květů a plodů. Novou letní sadbu na záhoncích podpoříme závlivkou s panákem <b>weiki</b> . Na zdraví a silné kořínky, malé zelenáči!
<b>PÉČE</b>	Jako prevenci plísni a nemocí rostlinky ošetříme <u>koncentrovaným roztokem weiki</u> v rozprašovači. Prospěšné bakterie působí na celém povrchu rostliny, zabraňují patogenům v množení a pomáhají rychlejší obnově poškozených pletiv. Bez obav, <b>weiki</b> je oproti chemickým postřikům <b>zcela přírodní a netoxické</b> stejně jako probiotika třeba v jogurtu nebo kvašené zelenině. Ošetřené rostliny tak můžeme později konzumovat my i naše děti.
<b>SKLIZEŇ</b>	Pokračujeme ve sklizni podzimní sadby.
<b>UCHOVÁNÍ</b>	Podle lidového receptu prodlouží jahodám život lázeň v naředěném bílém octu. Dává to smysl, kyselé prostředí zabíjí plísni i další patogeny. Ocet promícháme v misce s vodou v poměru jeden díl octa k osmi dílům vody. Jahody ve <b>vzniklém nálevu</b> necháme vykoupát dvě minuty a lehce opláchneme, aby v nich nezůstala octová příchuť. Před dalším skladováním je dobře vysušíme.
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	Jahodová bublanina, to je nehynoucí prázdninová klasika, která pohladí jako kakao z puntíkováného hrnku od babičky. Tak jaká to bude? <b>Jednoduchá hrníčková, jogurtová, nebo ze šlehané smetany</b> ? Raději něco netradičního? Co třeba <b>jahodovou polévku s proseccem</b> ?
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	Jahody jsou pro mlsné slimáky jako magnet! Jak se přírodně a bez chemie zbavit věčně hladových nájezdníků? Mrkněte na naše <b>antislimáčí devatero</b> .

# Srpen

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	V červenci a srpnu vysazujeme <b>letní sadbu</b> . Do zimy totiž na rozdíl od podzimní sadby stihne pořádně zakořenit, takže bude odolnější proti mrazu a výkyvům počasí. Na druhou stranu ji musíme opravdu hodně zavlažovat, aby sazenice na horkém letním slunci neuschly. Při sázení rostlinky zahrneme zeminou, ale srdéčko musí vykukovat ven. <b>Jamky před vysazením zalijeme</b> a pak ještě jednou po zahrnutí zeminou. Doporučený spon zůstává 20 až 40 cm v řádcích vzdálených 30 až 35 cm od sebe.
<b>VÝŽIVA</b>	Novou letní sadbu na záhoncích podpoříme závlivkou s panákem <b>weiki</b> . Na zdraví a silné kořínky, malé zelenáči!
<b>PÉČE</b>	Na jahody si nebrousí zuby jen slimáci, ale také mšice, molice, ploštice a třásněnky. <b>Přírodní prevencí</b> je vysazení aromatických bylinek na obrubu záhonů. <b>Bylinky škůdcům rozhodně nevoní</b> . Pomáhá i česnek. Bez obav, jahody od svého ochránce nenačichnou.
<b>SKLIZEŇ</b>	Začínáme sklízet jahůdky z jarní sadby. Dozrávají také pozdní a stáleplodící odrůdy.
<b>UCHOVÁNÍ</b>	Kam s úrodou jahod? Nabízí se <b>i mrazák</b> . Díky němu si budete moci vychutnat své oblíbené jahody se šlehačkou klidně na Štědrý den.
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	Máme pro vás tip, jak se zchladit v srpnovém horkém odpoledni. <b>Zmrzlina z jahod může být i bez cukru</b> a tím i bez výčitek! A jako večere přijde vhod skvělý <b>letní salát s jahodami</b> .
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	Padlí, plísňe, virové nemoci jahod. Pro tyhle všechny patogeny začíná hlavní sezona. <b>Prevence je nad zlato</b> , rozjetou nemoc už přírodní cestou nevyлéčíme. A tou chemickou si zase můžeme kontaminovat svoji rozmazlovanou půdu na záhonech. K preventivním opatřením náleží dostatečné <b>rozestupy</b> mezi rostlinami, závlivka okolo rostlin (ne na list!) a <b>pravidelná probiotická péče weiki</b> . Mezi vhodné sousedy na záhonu patří saláty a česnek, s kapustou by si jahody naopak nejraději zakroutily kořínkem.



# Podzim



## Září

### VÝSEV A VÝSADBA

V září až říjnu nastává ideální čas pro **podzimní výsadbu**. Sazenice nespálí horké letní slunce a my se můžeme těšit na bohatou sklizeň už příští červen. Sázíme je do sponu 20 až 40 cm v řádcích vzdálených od sebe 30 až 35 cm. Jamky před vysazením zalijeme a pak ještě jednou po zahrnutí zeminou. Mrkněte na náš článek.

### VÝŽIVA

Čerstvě přesazené rostlinky budou vděčné za pořádnou **zálivku s weiki**. Zálivku pravidelně opakujeme u malých sazenic ve fázi růstu nejlépe každých 10 dnů. Sazeničky zahrneme kompostem nebo jim přilepšíme sypkým organickým hnojivem weiki.

## Říjen

### VÝSEV A VÝSADBA

Poslední sazenice pro podzimní výsadbu se stěhují na záhon. Sazenice nespálí horké letní slunce a my se můžeme těšit na bohatou sklizeň už příští červen. Sázíme je do sponu 20 až 40 cm v řádcích vzdálených od sebe 30 až 35 cm. Jamky zalijeme probiotickou zálivkou před sázením a podruhé po zahrnutí zeminou.

### VÝŽIVA

Před vysazením do půdy zaoráme **kompost nebo organické hnojivo weiki**. Organika sazenice zahřeje a půdu postupně vyživí. Místo sladké tečky servírujeme probiotickou zálivkou weiki. Ta se postará o rychlé zakořenění a křehkou rostlinku **otuží i ochrání** před číhajícími patogeny.

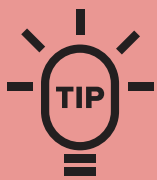
### PÉČE

Jarní i podzimní sadbu jahod po sezoně zkontrolujeme a vypeleme. Jahodníky na konci října **zazimujeme**. Vhodnou zimní peřinu vytvoří větvičky chvojí, jimiž rostliny obložíme.

## Prosinec

### PÉČE

Pokud udeří holomrazy s teplotou pod  $-8$  stupňů, přikryjeme raději choulostivé jahodníky **netkanou textilií**.



**Vysad'te si mezi jahodníky česnek, jsou to dobří sousedé a odpuzují si škůdce a choroby. A ještě získáte pár palic česneku navíc.**

[zahradazdravi](#)



# 06

# Melouny

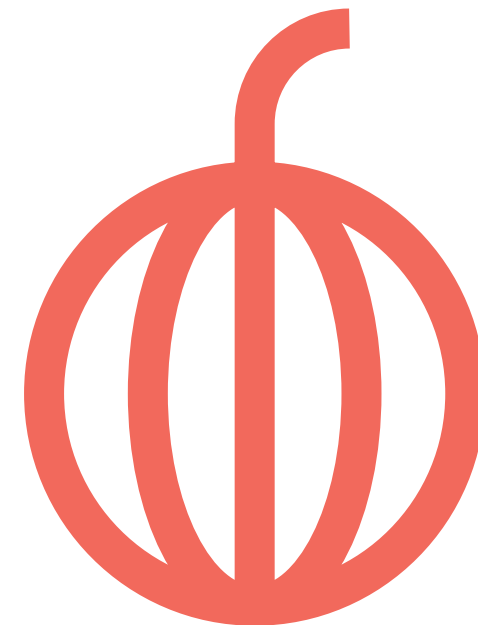
## Zálivka:



## Nároky na sluneční svit:



## Nároky na živiny:



## Specifika

Melouny, sladcí hromotluci s křehkým nitrem. Možná považujete jejich pěstování za vysokou zahradnickou, ale není to žádná věda. S trochou péče se o sebe postarají samy a za odměnu vás čeká opravdu velká a sladká sklizeň. Meloun miluje teplo, dostatek vláhy a půdu bohatou na živiny. Dařit se mu bude na prosluněných jižních záhonech, vděčný bude i za stanoviště u kompostu. Z úrodné půdy pod kompostem si vytáhne dostatek živin a na oplátku kompostu nabídne částečné zastínění. Sladké melouny nejsou jen doménou jižní Moravy. Pěstovat se dají skoro všude, stačí si vybrat tu správnou odrůdu. Odrůdy dělíme na vodní a cukrové.

# Zima a jaro



## Únor

### VÝSEV A VÝSADBA

Vybrat správná semínka je základ úspěchu. Pokud nemáte zahrádku na jižní Moravě, poohlédněte se raději po raných odrůdách. Ty dozrají do sladka i ve vyšších nadmořských výškách. Mezi spolehlivé a otužilé hybridy patří vodní **Sugar Baby**, **Zobor F1** a **cukrový Solartur**. Sugar baby můžete vypěstovat i z permasemínek. Stejně jako **Early Moonbeam**, vyšlechtěný speciálně do chladnějších oblastí.

### PÉČE

Obstaráme si **nádoby na předpěstování** sazenic. Na výsev naklíčených semínek bude stačit mělká větší nádoba. Jakmile budou mít rostlinky první dva pravé listy, **přepícháme** je do většího. V této fázi budeme potřebovat hodně kelímků od jogurtu nebo sadbovačů. Nakonec se sazenice přestěhují do skleníku nebo rovnou na venkovní záhony. Co dalšího budeme potřebovat? Mrkněte na náš nákupní lístek.

## Březen

### VÝSEV A VÝSADBA

S předpěstováním začínáme až koncem března. Meloun je **teplomilná rostlina**, není kam spěchat. Semínka namočíme do probiotického roztoku s vodou a weiki pro rychlejší naklíčení. Nejlépe jim to půjde při teplotě 22 °C. Naklíčená semínka hned přestěhujeme do výsevního substrátu. Vlastní nádoba je ještě nepovinná, melounové školce zatím postačí i větší mělká miska s otvorem pro odvod přebytečné vody.

### VÝŽIVA

**Ve výsevním substrátu platí přísný zákaz přihnojování**, abychom malé rostlinky nespálili! Raději jim přilepšíme probiotickou zálivkou weiki. Pomůže malým sazeničkám rozvinout bohatý kořenový systém a ochrání ji před patogeny. Do výsevního substrátu mohou semínka a pidirostlinky s děložními listy.

### PÉČE

Po naklíčení se už klubající se rostlinka bohatě spokojí s běžnou pokojovou teplotou okolo 20 °C. Zato potřebuje opravdu **hodně světla**. Ideální bude parapet u jižních oken. Umyjeme okna a odhryneme záclony, ať nepřijde ani paprsek nazmar.

# Duben

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	Jakmile březnové sazeničky nasadí <b>dva druhé neboli pravé lístky</b> , přichází čas sbalit si kořínky a přestěhovat se do většího. Tentokrát už poputují do <b>pěstebního substrátu</b> a vlastních nádob (květináčů, kelímků a sadbovačů), ve kterých zůstanou až do přesazení ven nebo do skleníku.
<b>VÝŽIVA</b>	Sazeničkám přestěhovaným do pěstebního substrátu už můžeme kromě povinné <b>zálivky s probiotiky pro rostliny weiki</b> přilepšit i hnojivem. Nejlépe vrstvičkou vyzrálého kompostu nebo jíchou. Stejnou práci zastane i sypké organické hnojivo weiki, které má navíc díky podílu <b>kvašených slepičinců</b> vysoký obsah fosforu. Prvku, který nejvíce ovlivňuje budoucí chuť plodů. Hnojíme s mírou, ať si prcky nespálíme. Na jaře je pro rostliny nejdůležitějším prvkem dusík, potřebný pro růst organické hmoty. Jako dezert podáváme weiki v zálivce. <b>Probiotika pomohou nově dodané živiny rostlinám zpřístupnit a posílí kořenový systém.</b> Prospěšné bakterie ale poslouží i po svém zániku. Rostliny totiž s gustem konzumují dusík a fosfor uvolněný z jejich odumřelých těl a tím se celý kruh uzavírá.
<b>PÉČE</b>	
<b>SKLIZEŇ</b>	
<b>UCHOVÁNÍ</b>	
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	Pozor na přelívání sazenic a později i dospělých rostlin na záhonu. Melouny potřebují vydatnou zálivku, ale neustále <b>přemokřené kořeny vedou ke žloutnutí listů</b> . Chudák přemokřený meloun nemá jak dýchat, a pokud substrát nenecháme přiměřeně vyschnout, může celá rostlina uhynout.

# Květen

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	Po ledových mužích nastává den D výsadku na záhon. Týden (a nejlépe dva) naši teplomilnou sadbu postupně <b>otužujeme</b> , aby si zvykla na venkovní podnebí. Ze začátku stačí na hodinku dvě, postupně přidáváme čas i sluneční svit. <b>Sázíme navečer a „mokrou“ metodou:</b> do záhonů vykopeme jamky a dobře je zalijeme. Do jedné jamky můžeme zasadit dvě až tři sazenice. Dobře upěchujeme vrstvou zeminy až po první lístky a znovu zalijeme. Melouny by okolo sebe měly mít místo aspoň 2 x 2 metry.
<b>VÝŽIVA</b>	Meloun je i podle svého vzhledu opravdový Otesánek. Snědl a vypil by všechno, co mu nabídneme. Dokonce mu nevádí ani nadbytek dusíku v půdě (my ale nebudeme zkoušet, co všechno slupne, aby nebyla později jeho dužina plná dusičnanů). Hned po zasazení ho můžeme <b>přihrnout vrstvičkou kompostu nebo organického sypkého hnojiva weiki</b> . Na žízeň podáváme zálivku s vícem weiki. Prospěšné bakterie nově dodané živiny „předchroustají“ do formy, kterou kořínky dokážou strávit. Při používání hnoje probiotickou zálivku doporučujeme jako nezbytnou součást péče. Omezuje množení patogenů, které hnůj často obsahuje.
<b>PÉČE</b>	
<b>SKLIZEŇ</b>	
<b>UCHOVÁNÍ</b>	
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	Vybíráme správné stanoviště: mělo by by být prosluněné a plné živin. Klidně vedle kompostu, kde do půdy prosakuje velké množství živin. Melouny nikdy nepěstujeme po tykvovitých rostlinách a naopak – mohou si mezi sebou předávat zárodky nemocí a mají i společné škůdce. Tykvovitě rostliny by neměly být ani v těsném sousedství melounů. Pokud jsme na jaře nebo na podzim vyživili záhony hnojem, ošetříme je ještě před výsazením probiotickou zálivkou weiki. Hnůj totiž neobsahuje jen přírodní mix živin, ale často také patogenů. Když je jich až moc, mohou se přemnožit a infikovat zeminu. <b>Prospěšné bakterie</b> jim zabrání v přemnožení a pomohou v půdě udržet rovnováhu.



# Léto



## Červen

VÝŽIVA	Sadbu znovu <b>přihnojíme vrstvou kompostu nebo organického sypkého hnojiva weiki</b> , použít můžeme i zředěnou jíchu. Na žízeň pak podáváme zálivku s víčkem weiki. Prospěšné bakterie nově dodané živiny „předchroustají“ do formy dobře stravitelné pro kořínky rostlin.
NA CO SI DÁT POZOR	Zvlášť během upršeného léta si na melouny brousí zuby plíseň. Nejlepším lékem je prevence. <b>Pozor na vzájemně si stínící rostliny v hustém sponu i špatné sousedy.</b> Jak se ubránit přírodně a bez chemie? Zkuste probiotický postřik z weiki. Prospěšné bakterie brání množení patogenů, protože jim berou krmení a vylučují kyselinu mléčnou a další látky, které patogenům dost znepřijemňují život. Přirozeně také zlepšují imunitu rostliny.

## Červenec

VÝŽIVA	Melouny jdou do květu, budou potřebovat extra výživu. V tomto období rostliny ocení hlavně fosfor. Melounům šmakuje stejně „kcalorické“ hnojení jako rajčatům. <b>Rychlé živiny dodá rostlinná jácha nebo zkvašené slepičince.</b> Pomaleji, ale rovnoměrně rostlinám potřebný fosfor poskytnete kompost a sypké organické hnojivo weiki, které zkvašené slepičince obsahuje také. Nezapomeneme ani na pravidelnou probiotickou zálivku, která pomůže s rozkladem organické hmoty i uvolněním stravitelných živin.
PÉČE	Melouny obsahují 92 % vody, na zálivce se ošidit nedají. Největší nároky má rostlina v době květu a tvorby plodů, tedy od začátku července.
NA CO SI DÁT POZOR	I melouny mají své škůdce. Jejich listy chutnají svilušce chmelové, na tu většinou narazíme při pěstování ve skleníku. Mezi další patří molice skleníková. Navzdory svému názvu si ráda smlsne i na rostlinách na venkovních záhonech. V obou případech útok škůdců poznáme podle skvrn na listech. Silně napadené rostliny mohou i uhynout. <b>Prevence nad zlato:</b> posílujeme přirozenou imunitu melounů pravidelnou zálivkou s probiotiky weiki. Rostliny pravidelně kontrolujeme a odstraňujeme napadené listy.



# Srpen

## VÝŽIVA

Rostliny nasazují plody. V tomto náročném období budou melouny potřebovat znovu dobít baterky. **Příhnojíme je kompostem, zkvašenými slepičinci nebo sypkým organickým hnojivem weiki** spolu s probiotickou zálivkou weiki. Když rostliny nasazují na plody, potřebují zvýšený přísun fosforu. Udrží je rostlinu v dobré kondici, a hlavně má vliv na to, jak budou melouny nakonec sladké a chutné. V druhé polovině srpna potřebují dozrávající plody pro sladkou a plnou chuť také draslík. Z organického hnojiva si rostlina „vytáhne“ přesně ty prvky, které v danou chvíli potřebuje. **Cukernatost plodů** také prokazatelně zvyšují probiotika pro rostliny weiki, proto je ve fázi dozrávání přidáváme do zálivky každých 10 dnů.

## PÉČE

Pokud je horké a suché léto, zaléváme melouny i 4× týdně odstátou vodou s víčkem weiki. **Prospěšné bakterie pomáhají i v období sucha.** V půdě totiž přeměňují běžně obsaženou celulózu z rostlinných pletiv na hemicelulózu, která zadržuje vodu. Nasákne do sebe až šestisetnásobek své vlastní hmotnosti! V době zrání plodů by tedy měla mít rostlina pořád stejný přísun vody. Výchyly v záživce vedou k praskání plodů a otevřené rány jsou zase magnetem pro patogeny. Pravidelně kontrolujeme celou rostlinu. Listy napadené plísní musí hned pryč.

## SKLIZEŇ

Koncem měsíce sklízíme první melouny. Jak poznáme, že je náš vykrmovaný obřík **opravdu zralý**? Na poklep duní a jeho stopka zasychá. Dalším důkazem zralosti je žlutá skvrna na jeho spodní části.

## UCHOVÁNÍ

Melouny uchováváme v **chladnu a temnu**. Jejich plné chuti neuškodí ani lednička. Mají tuhou slupku a díky tomu je můžeme skladovat i tři měsíce po sklizni při teplotě 5 °C. Je ale třeba počítat s tím, že plody po celou dobu skladování zrají. Svou jedinečnou chuť si ponechají dva až tři týdny, potom už to s chuťovým zážitkem jde pomalu z kopce.

## ZPRACOVÁNÍ

**Meloun hydratuje** tělo, podporuje detoxikaci, a díky své nízké kalorické hodnotě dokonce i hubnutí. Kromě osvědčených sorbetů a ovocných salátů se vyplatí zkusit i nevědní kombinace. Co třeba přidat ho do řeckého zeleninového salátu s fetou? Úplná symfonie sladkých a slaných chutí. Poslední tropické dny můžeme též oslavit spolu s **opilým melounem**. Stačí kvalitní vodku vstříknout stříkačkou přímo do melounu, nechat pár hodin odpočinout, pořádně vychladit a tradá! Množství alkoholu, které napustíme do melounu, můžeme regulovat dle vlastní výdrže :-). Pro děti a abstinenty připravíme **osvěžující smoothie** z vodního melounu, jahod, vody a ledu. Léto si také nedokážeme představit bez melounového gazpacha – studené polévky připravené z vodního melounu, rajčat, okurek, papriky, olivového oleje, limetkové a šťávy dochucené bylinkami, česnekem a cibulí.

## NA CO SI DÁT POZOR

Melouny volně se plazící po zemi mívají tendenci uhnívat, zvláště během upršeného léta. **Preventivně proto můžeme rostoucí plody podkládat.** Hodí se třeba cihla, ale i prkno. Můžeme využít v podstatě jakoukoliv izolaci od mokré země, kterou doma najdeme.



# Podzim



## Září

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	
<b>VÝŽIVA</b>	Naposledy přihnojíme dozrávající plody a pokračujeme s <b>probiotickou zálivkou weiki</b> pro dosažení maximální chuti sklizených melounů.
<b>PÉČE</b>	
<b>SKLIZEŇ</b>	Přelom srpna a září je hlavním obdobím sklizně. Po sklizni posledních melounů ukladíme stanoviště. Zelené části rostliny ještě poslouží v kompostu, nesmí být ale napadené plísní ani žádnou jinou nemocí. Z kompostu bychom si zárodky patogenů mohli zbytečně roznést do okolních záhonů.
<b>UCHOVÁNÍ</b>	Další možností, jak si dopřát meloun kdykoliv, je jeho zamrazení. Meloun rozkrájíme na kostky, vložíme do znovuotevratelného sáčku a šup s ním do <b>mrazáku</b> .
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	Jak uchovat šťavnatou chuť melounu i na dobu, kdy budou venku poletovat první vločky sněhu? Zkuste <b>melounovou zavařeninu se zázvorem</b> . No fakt, za chvíli je hotovo a sladký meloun si se štíplavým zázvorem opravdu rozumí.
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	

# Říjen

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	
<b>VÝŽIVA</b>	Připravíme si půdu pro další sezonu. Zeminu <b>zryjeme a zapracujeme do ní chlévský hnůj, kompost nebo sypké organické hnojivo weiki</b> . Půda je po pěstování melounů vyčerpaná a potřebuje doplnit živiny, aby mohla příští sezonu nakrmit další plodiny. Ideální je po melounech na jaře zasadit zeleninu druhé trati. Nemá totiž tak velké nároky na živiny, naopak jí přehnojená půda nesvědčí. Po zarytí hnojiva zeminu dostatečně <b>zalijeme konví s víčkem weiki</b> . Užitečné bakterie urychlí rozklad organické hmoty a zamezí šíření patogenů v záhonech.
<b>PÉČE</b>	Na hnůj bacha. Ne že bychom chtěli zpochybňovat jeho úžasnou schopnost vyživit půdu i organismy, které v ní žijí. A navíc je čistě přírodní, bez chemie. Jenže i to může občas zavařit na pěkný problém. V produktech živočišného původu mohou být přemnožené patogenní mikroorganismy. Spolu s hnojem potom své záhony krmíme také porcí zárodků nemocí, plísňí nebo hlístů. Probiotika pro rostliny weiki obsahují prospěšné bakterie, které v půdě pomáhají nastolit a udržet rovnováhu. Omezují množení nežádoucích patogenů a tím půdu i <b>rostliny udržují zdravé</b> .
<b>SKLIZEŇ</b>	
<b>UCHOVÁNÍ</b>	
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	



# Podzimní hnojení

Vydatná večere před zimním spánkem.

**Ještě než se s našimi posledními úlovkami schováme pěkně do tepla domova, zaděláme si na zahradě na kvalitní půdu. Po poslední sklizni půdu důkladně prokypříme a zaoráme do ní organické hnojivo či chlévský hnůj, nebo alespoň nadrobno posekané zbytky rostlin a keřů z úklidu zahrady. Půda bude podzimní hostinu postupně trávit celou zimu. Jaká hnojiva použít?**

## Kompost

Pokud jsme kompostér celou sezonu poctivě krmili organickými zbytky, měli bychom ho mít dostatek pro podzimní hnojení. Kompost je hnědé zlato – zvyšuje obsah humusu, podporuje činnost půdních bakterií, provzdušňuje a zadržuje vláhu. Zbývající materiál v kompostéru na podzim přeskládáme.



**Ještě nemáte založený kompost? Udělejte to ještě letos, teď je ten správný čas. Mrkněte na náš [e-book o kompostování](#). Poradíme vám, jak kompostovat bez začátečnických chybiček, venku i v bytě. Nebo na článek [tady](#).**

## Chlévský hnůj

Pracuje v zemi tři roky. První rok uvolní cca 50 % živin, další rok 30 % a v tom posledním 20 % živin. Speciálně pro podzimní hnojení používáme nejhodnotnější hovězí hnůj. Do těžké půdy ho zarýváme mělce, do lehké naopak hluboko.

## Granulovaný hnůj

Alternativa pro všechny zahrádkáře, kteří nemají přístup k čerstvému hnoji. Granulky obsahují sušený, přírodně fermentovaný hnůj většinou v různých kombinacích (hovězí, slepičí, koňský), někdy i s příměsí guana a rohoviny. Manipulaci se sušeným hnojivem zvládne každý, a ačkoliv nikdy plně nezastoupí čerstvou chlévskou mrvu, rozhodně to s ním „nepohnojíme“. Využít ho můžeme i do okrasné zahrady, truhlíků a pařeníšť.

## Granulované slepičince

Obsahují velké množství fosforu. Je dobré je proto namíchat s jiným organickým hnojivem.

## Nadrcené vaječné skořápky

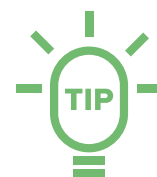
Dodají půdě vápník a provzdušní ji. Ideální je kombinace s koňským hnojem s rohovinou.

## Zelené hnojení

Alternativa, která nás fakt baví. Více si o něm přečtete [tady](#).

## Sypké organické hnojivo weiki

100% přírodní hnojivo weiki je vyrobené patentovanou technologií z drůbežího hnoje, kvalitního kompostu a dřevěných hoblin. Má vysoký obsah živin i stopových prvků. Je také bohaté na fosfor, což je prvek, který má největší vliv na budoucí sladkou chuť plodů nebo krásu květů. Živiny dodává do půdy pozvolně a rovnoměrně po celou sezonu, takže rostlinky nejsou nikdy hladové ani překrmené. A to není všechno. Sypké organické hnojivo weiki také zlepšuje kvalitu a strukturu půdy a tím i její schopnost zadržovat vodu, snižuje nároky na zalévání a omezuje vyplavování živin z půdy do spodních vod. Výsledkem jsou kvalitnější plody a větší úroda. Hnojivo je skvělé pro základní hnojení i přihnojení. Neobsahuje zárodky plevelů ani patogeny.



**Pokud přihnojíme na podzim, živiny se budou postupně uvolňovat během celé zimy a na jaře bude půda připravená.**

## Probiotická tečka

Na závěr záhonům dopřejeme probiotickou zálivku. Organická hnojiva a probiotika jsou sehraná dvojka. Vzájemně se podporují a zesilují své přednosti. Dohromady dají rostlinám nejvíc. Je to stejné jako chleba a máslo nebo jahody a šlehačka. Každé zvláště je skvělé, ale dohromady ještě mnohem lepší! Kombinací organického hnojení a přírodních probiotik zajistíme harmonii půdě, zlepšíme její strukturu i schopnost zadržet vodu. Rostlinkám se bude všeobecně lépe dařit, zesílí jim kořínky i imunita, dokážou lépe odolat škůdcům, a co nás asi zajímá nejvíce – budou více kvést a plodit. Péče o půdu se nám tedy mnohonásobně vrátí.



# 07

# Česnek

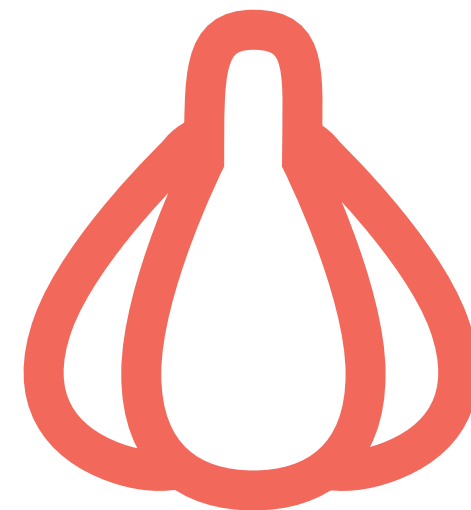
## Zálivka:



## Nároky na sluneční svit:



## Nároky na živiny:



## Specifika

Kdepak, kdo jednou vyzkouší poctivý český paličák, už nikdy nechce španělské a čínské náhražky. U pěstování česneku je nejdůležitější načasování. Nejlepší je sázet ho na jaře nebo na podzim, když teplota trvale klesne pod devět stupňů. Tehdy mu totiž nehrozí houbové nemoci, které jsou nejčastějším důvodem pěstitelských nezdarů. Česnek má rád prosluněné stanoviště a lehkou půdu bohatou na humus. Nesnese ale přehnojování dusíkem ani organickým hnojivem. Základní rozdělení odrůd je na paličáky a nepaličáky. Paličáky obsahují méně aromatických silic, zato mají větší stroužky, vhodné na kuchyňské zpracování. Nepaličáky mají menší stroužky, zato pořádně peprné. Oproti paličákům nemívají tendenci časem vysychat a díky tomu se lépe skladují.

# Zima a jaro

## Leden

### VÝSEV A VÝSADBA

Správná sadba je základ. Nepouštíme se do zbytečných experimentů se stroužky česneku přineseného z obchodu. Čínské nejspíš vůbec nevyrostou, ze španělských zase žádná slavná úroda nebude. **Znát původ stroužků je důležité** také proto, abychom si na záhon nezavlekli nemoci a plísně. Raději vsadíme na ověřené odrůdy určené přímo k pěstování a klidně jich vyzkoušíme víc. Dopředu nikdy nevíme, které z nich se na naší zahradě bude líbit nejvíc. Mezi oblíbené jarní odrůdy patří Mirka a Jovan. Vekan a Stanik se řadí mezi ozimy, stejně jako nově vyšlechtěný **Hanácký paličák od permasemínek**.

### VÝŽIVA

### PÉČE

U česneku si můžeme odpustit shromažďování kelímků a nádob na předpěstování. Stroužky se totiž **sázejí přímo do půdy**. Přesto budeme potřebovat aspoň základní zahradnickou výbavu. Mrkněte na náš nákupní lístek.

### SKLIZEŇ

### UCHOVÁNÍ

### ZPRACOVÁNÍ

### NA CO SI DÁT POZOR

Jarní sadbu můžeme odstartovat hned, jak trochu povolí záhony. Pokud je mírná zima, klidně i na konci ledna, většinou to ale bývá od února do března. Sklízíme později, až během srpna, a v tuto dobu už je přece jen vyšší riziko napadení plísní a dalšími houbovými chorobami. S podzimní sadbou začínáme od konce září, kdy **teplota klesne lehce pod 9 °C**. Sklízíme potom v červenci. Úroda bude bohatší než u jarní sklizeň a také méně ohrožená nemocemi.

# Únor

## VÝSEV A VÝSADBA

Jakmile zmrzlá půda trochu povolí, můžeme se vrhnout na **jarní sadbu**. Jako prevenci houbových chorob můžeme stroužky před vysazením **namořit** v odvaru z přesličky, heřmánku, hřebíčku nebo skořice. Těsně před výsadbou stroužky také ošetříme koncentrovaným roztokem weiki. Víčko probiotik pro rostliny smícháme s vodou a celou sadbu postříkáme rozprašovačem. Vysazujeme do hloubky 4 až 6 centimetrů, v řádcích vzdálených 25 až 30 cm. Rozestupy mezi stroužky by měly být alespoň 10 cm. Po vysazení stroužky zahrneme zeminou, jemně udusáme a zalijeme – jasně, přidáme víčko weiki! **Prospěšné bakterie pomáhají česneku vyklíčit a chrání ho proti patogenům**. A ještě něco – vykolíkujeme si místo, kam jsme stroužky zasadili. Nějakou chvíli se nebude nic dít, tak abychom si na stejné místo v jarní zahradnické horečce nevyseli další plodiny.

## VÝŽIVA

Česnek nepřihnojujeme, má rád lehké půdy s přirozeným obsahem humusu. O co méně hnojíme, o to větší probiotickou péči rostliny potřebují jako **prevenci houbových chorob**. Probiotika pro rostliny weiki přidáváme do závlivky každých deset dnů.

## PÉČE

Průběžně odstraňujeme plevel na záhonu.

## SKLIZEŇ

## UCHOVÁNÍ

## ZPRACOVÁNÍ

## NA CO SI DÁT POZOR

Někteří zahradníci radí sázet pouze obvodové stroužky česneku, ale je to mýtus. Dobře se chytanou jakékoliv stroužky, jenom je důležité, aby byly po důkladné prohlídce zdravé a vitální. Jako prevenci houbových nemocí stanoviště česneku každý rok měníme. Na stejné místo se můžeme vrátit nejdříve po čtyřech letech. V případě nakažené sadby ještě později, raději až po osmi letech. **Česnek nesázíme nikdy po cibuli a nepouštíme je spolu ani na jeden záhon**. Přitahují stejné škůdce a patogeny. Česneku se naopak daří mezi jahodami, navzájem se opatrují a chrání.



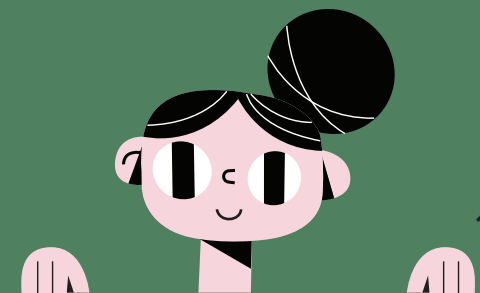


## Březen

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	Pokračujeme v jarní výsadbě. Stroužky namožené v bylinkovém odvaru těsně před výsadbem na záhon ošetříme ještě koncentrovaným roztokem weiki. Víčko probiotik pro rostliny smícháme s vodou a celou sadbu postříkáme rozprašovačem. <b>Vysazujeme</b> do hloubky 4 až 6 centimetrů, v řádcích vzdálených 25 až 30 cm. Rozestupy mezi stroužky by měly být alespoň 10 cm. Po vysazení stroužky zahrneme zeminou, jemně udusáme a zalijeme – jasně, <b>přidáme víčko weiki!</b> Prospěšné bakterie pomáhají česneku vyklíčit a chrání ho proti patogenům. Hlídáme venkovní teploměr. Jakmile teploty přesáhnou devět stupňů, je jarní výsadba u konce.
<b>VÝŽIVA</b>	Česnek nepřihnojujeme, má rád lehké půdy s přirozeným obsahem humusu. O co méně hnojíme, o to větší probiotickou péčí rostliny potřebují jako prevenci houbových chorob. Probiotika pro rostliny weiki přidáváme do zálivky každých deset dnů.
<b>PÉČE</b>	Průběžně odstraňujeme plevel na záhonu.
<b>SKLIZEŇ</b>	
<b>UCHOVÁNÍ</b>	
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	Obávané nemoci česneku v průběhu vegetace i během skladování způsobuje komplex několika patogenů. Nejčastěji jde o houby z rodu Fusarium, Botrytis, Penicillium a Sclerotium cepivorum. Prevencí je výsadba v období nižších teplot, <b>ošetření stroužků a semínek koncentrovaným probiotickým roztokem weiki</b> a pravidelná zálivka s víčkem probiotik pro rostliny. Weiki obsahuje prospěšné bakterie, vedle kterých se patogeny necítí silné v kramflecích. Účinně totiž potlačují jejich množení, a udržují tak v půdě prostředí příznivé pro růst rostlin.

## Duben

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	
<b>VÝŽIVA</b>	Česnek nepřihnojujeme, má rád lehké půdy s přirozeným obsahem humusu. O co méně hnojíme, o to větší probiotickou péčí rostliny potřebují jako prevenci houbových chorob. <b>Probiotika pro rostliny weiki</b> přidáváme do zálivky každých deset dnů. Probiotika podpoří tvorbu kořenů i budoucí skvělou chuť.
<b>PÉČE</b>	Průběžně odstraňujeme plevel na záhonu. Jakmile rostliny vzejdou zhruba 15 centimetrů nad zem, půdu okolo nich lehce prokypříme.
<b>SKLIZEŇ</b>	
<b>UCHOVÁNÍ</b>	
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	<b>Česnek si vzájemně nevoní s fazolemi a hrachem,</b> proto je nikdy nevysazujeme po sobě. Nejsou ani dobří sousedé na jednom záhonu. Bobovité rostliny totiž do půdy uvolňují velké množství dusíku, a česnek přemíru živin v zemině nerad.





Na našej záhrade prispôsobujeme hnojivá tomu, aké rastliny pestujeme. Máme ich mnoho, a preto volím najradšej čo najjednoduchší postup prípravy, pri ktorom sa nemusím zaťažovať meraním a vážením. Nič sa nestane, ak rastlinky prihnojíte častejšie. Dokonca si to niektoré vyžadujú, no záleží aj od počasia a lokality. Preto sa netreba báť experimentovať, a aj keď sa dostaví neúspech, o rok budete opäť múdrejší...

Domček pod lesom



## Květen

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	
<b>VÝŽIVA</b>	Česnek nepřihnojujeme, má rád lehké půdy s přirozeným obsahem humusu. <b>O co méně hnojíme, o to větší probiotickou péčí rostliny potřebují jako prevenci houbových chorob.</b> Probiotika pro rostliny weiki přidáváme do zálivky každých deset dnů, aby-chom se mohli později pochlubit sladkými šťavnatými palicemi.
<b>PÉČE</b>	V květnu a červnu má česnek <b>vyšší požadavky na zálivku.</b> Zaléváme raději méně často, zato pořádně. Bohatě stačí 2 až 3x týdně. Podzimní sadba jde do květu. A teď – vylamovat květní stvoly, nebo je na rostlině nechat? Názory se různí. Jedni tvrdí, že nevytámané květenství rostlinu zbytečně vyčerpává a odvádí od toho hlavního, tedy tvorby podzemních hlaviček. <b>Permazahradníci zase naopak květní stvoly na rostlině nechávají.</b> Tvrdí, že když je půda dobře vyživená a plná prospěšného mikrobiálního života, sklídíme bohatou úrodu i bez vylamování. Podle narovnávání květních stvolů můžeme později také celkem spolehlivě poznat, že je česnek připravený ke sklizni. Proto je užitečné nechat stvoly aspoň na několika rostlinách.
<b>SKLIZEŇ</b>	Můžeme sklízet mladé <b>česnekové výhonky</b> – stvoly s poupaty. Stvoly sklízíme, dokud jsou měkké, a hned je využijeme v kuchyni. Jsou lahodné a plné vitamínů.
<b>UCHOVÁNÍ</b>	
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	Čerstvé květní stvoly přidáváme do <b>polévky</b> , fantastické jsou i v pánvi s míchanými vajíčky nebo pod restovanou směsí. Pomleté a smíchané se solí vytvoří báječné česnekové pesto.
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	Jak na správnou zálivku? Konví vykroužíme kolečko okolo rostliny, <b>nikdy nezaléváme na list.</b> Kapky na rostlině fungují jako malé lupy a slunce přes ně může popálit citlivá pletiva rostliny. Vlhké stvoly a listy také přitahují plísň.

# Léto



## Červen

VÝSEV A VÝSADBA	
VÝŽIVA	Česnek <b>nepřihnojujeme</b> , má rád lehké půdy s přirozeným obsahem humusu. O co méně hnojíme, o to větší probiotickou péči rostliny potřebují jako <b>prevenci houbových chorob</b> . Probiotika pro rostliny weiki přidáváme do zálivky každých deset dnů. Teď začíná česnek kvést a probiotika mu pomohou k bohatšímu květenství.
PÉČE	Kvete jarní sadba. A teď – vylamovat květní stvolý, nebo je na rostlině nechat? Názory se různí. Jedni tvrdí, že nevyhlávané květenství rostlinu zbytečně vyčerpává a odvádí od toho hlavního, tedy od tvorby podzemních hlaviček. Permazahradníci zase naopak květní stvolý na rostlině nechávají. Tvrdí, že když je půda dobře vyživená a <b>plná prospěšného mikrobiálního života</b> , sklídíme bohatou úrodu i bez vylamování. Podle narovnávání květních stvolů můžeme později také celkem spolehlivě poznat, že je <b>česnek připravený ke sklizni</b> . Proto je užitečné nechat stvolý aspoň na několika rostlinách.
SKLIZEŇ	Můžeme sklízet <b>mladé česnekové výhonky</b> – stvolý s poupaty. Stvolý sklízíme, dokud jsou měkké, a hned je využijeme v kuchyni. Jsou lahodné a plné vitaminů.
UCHOVÁNÍ	
ZPRACOVÁNÍ	Čerstvé květní stvolý přidáváme do <b>polévky</b> , fantastické jsou i v pánvi s míchanými vejčičky nebo pod restovanou směsí. Pomleté a smíchané se solí vytvoří báječné česnekové pesto.
NA CO SI DÁT POZOR	V červnu začínají řádit plísňe. <b>Nejlepším lékem je prevence</b> . Pozor na vzájemně si stínící rostliny v hustém sponu i špatné sousedy. Jak se ubránit plísňím přírodně a bez chemie? Zkuste probiotický postřik z weiki. <b>Prospěšné bakterie</b> brání množení patogenů a přirozeně zvyšují imunitu rostliny.

# Červenec

VÝSEV A VÝSADBA	
VÝŽIVA	Česnek nepřihnojujeme, má rád lehké půdy s přirozeným obsahem humusu. O co méně hnojíme, o to větší probiotickou péči rostliny potřebují jako <b>prevenci houbových chorob</b> . Probiotika pro rostliny weiki přidáváme do závlivky každých deset dnů. Teď je to obzvláště důležité – probiotika zlepší chuť česneku.
PÉČE	
SKLIZEŇ	A je to tady, česnek z podzimní sadby je <b>připravený ke sklizni</b> . Jak to poznáme? Paličáky bývají zralé v době, kdy jim zbývá posledních pět dužnatých listů. Ponechané květní stvolky se napřimují. <b>Nepaličák potom sklízíme ve chvíli, kdy jeho nať slehne k zemi.</b> Pokud je půda trochu vlhká, cibulky bychom měli ze záhonu snadno vydolovat pouhým zatažením za nať.
UCHOVÁNÍ	Sklizené česneky musejí <b>dobře vyschnout</b> , jinak by si na nich rychle smlsla hniloba. Můžeme na to jít tradičním <b>splétáním do věnců</b> : česnek sklídíme i s natí, ta by měla být v době sklizně tak akorát pevná a pružná. Kolem nati jedné rostliny obtáčíme postupně další, dokud se kruh neuzavře. Oba konce kruhu svážeme provázkem. Ve věnci se česnekové hlavičky vzájemně nedotýkají a dobře vysychají. Alternativou jsou potom <b>spletené česnekové copy</b> . Stejně jako věnce jsou plně funkční a zároveň udělají parádu. Dřív se tyto věnce zavěšovaly do místností, aby odpuzovaly zlé duchy a upíry. Udělají nám ale službičku i v boji proti běžnějším krvesajům: efektivně vyženou z místnosti otravné komáry.
ZPRACOVÁNÍ	Stroužky česneku můžeme <b>naložit do oleje</b> – ať už samotné, nebo s dalším kořením (bylinky, chilli). Přiložené stroužky česneku také spoluvytvářejí neodolatelnou chuť populárního nakládaného hermelínu. A co <b>špagety aglio olio</b> ? Skvělé letní jídlo, kde výtečná chuť domácího česneku vynikne ve velkém. A když nejaromatičtějšího příbuzného cibule upečete, vzdá se své čpavé podstaty a získá jemnou, sladkou, oříškovou chuť. Pak už ho stačí máznout na rozpečenou bagetku, nalít si skleničku vína a těšit se z letního večera.
NA CO SI DÁT POZOR	V červenci a srpnu už plísně řádí jako černá ruka. Rostliny ošetřujeme koncentrovaným <b>probiotickým postřikem z weiki</b> . Prospěšné bakterie pomáhají dole v půdě i nahoře na rostlině. Brání patogenům v množení, protože jim berou krmení a vylučují látky, které fakt nerady. A kromě toho <b>zvyšují imunitu rostlin</b> , zpomalují nástup nemocí, zmírňují jejich průběh a urychlují případnou regeneraci.

# Srpen

VÝSEV A VÝSADBA	
VÝŽIVA	Česnek nepřihnojujeme, má rád lehké půdy s přirozeným obsahem humusu. O co méně hnojíme, o to větší probiotickou péči rostliny potřebují jako <b>prevenci houbových chorob</b> . Probiotika pro rostliny weiki přidáváme do závlivky každých deset dnů. Ať je náš česnek sladoučký!
PÉČE	
SKLIZEŇ	Sklízíme jarní sadbu. Vybrat den D chce trochu cviku. Cibulky by měly být v plné velikosti, ale nepřezrálé. Když je vytáhneme z půdy o něco později, hlavičky se už rozpadají. U <b>paličáků</b> můžeme jako indicií pro určení zralosti použít rostliny, u kterých jsme nechali <b>květní stvolky</b> . V době zralosti se totiž začínají narovnávat, právě proto je někteří zahradníci nazývají „česnekoví policajti“. Příliš brzy sklizené cibulky jsou ještě zelené a určené spíš k přímému konzumu než k delšímu skladování.
UCHOVÁNÍ	Dobře usušený česnek uchováváme pokud možno v <b>chladu a temnu</b> . I tak časem vysychá, je to přirozený proces. Čerstvou a šťavnatou chuť můžeme ale skoro navždy uchovat <b>zamrazením</b> . Jednotlivé stroužky oloupáme a očistíme od nečistot. Vložíme je do znovuotevratelného sáčku a šup s nimi do mrazáku.
ZPRACOVÁNÍ	Poctivá česnečka zaslouženě trůní mezi nejoblíbenějšími polévkami vůbec. Pomáhá s nachlazením i následky příliš veselého večírku. Vyzkoušejte i její <b>rafinovaně jemnou variantu v krémovém základu</b> .
NA CO SI DÁT POZOR	V červenci a srpnu už plísně řádí jako černá ruka. Rostliny ošetřujeme koncentrovaným <b>probiotickým postřikem z weiki</b> . Prospěšné bakterie pomáhají dole v půdě i nahoře na rostlině. Brání patogenům v množení a zvyšují imunitu rostlin.

# Podzim



## VÝSEV A VÝSADBA

## Září

Koncem září můžeme začít s vysazováním **podzimní sadby**. Sledujeme teplotu, mělo by být trvale méně než devět stupňů. A pozor, česnek nikdy nevysazujeme po cibulovinách. Stejně jako na jaře ošetříme před výsadbou stroužky **namořením v bylinkovém nálevu** a těsně před vysazením ještě koncentrovaným roztokem weiki. Víčko probiotik pro rostliny smícháme s vodou a celou sadbu postříkáme rozprašovačem. Vysazujeme do hloubky 4 až 6 centimetrů, v řádcích vzdálených 25 až 30 cm. Rozestupy mezi stroužky by měly být alespoň 10 cm. Po vysazení stroužky zahrneme zeminou, jemně udusáme a zalijeme – jasně, do zálivky přidáme víčko weiki! Prospěšné bakterie pomáhají česneku vyklíčit a chrání ho proti patogenům. Místo kolem zasazených stroužků vykolíkujeme. Ať na jaře víme, že tady už je plno.

## VÝŽIVA

Česnek nepřihnojujeme, má rád **lehké půdy** s přirozeným obsahem humusu. O co méně hnojíme, o to větší probiotickou péči rostliny potřebují jako prevenci houbových chorob.

## PÉČE

Na podzim už nemusíme zalévat pravidelně. Pokud je ale suché počasí, vzpomeneme si na zasazené stroužky a jednou za čas je potěšíme **zálivkou s víčkem probiotik weiki**.

## SKLIZEŇ

## UCHOVÁNÍ

## ZPRACOVÁNÍ

## NA CO SI DÁT POZOR

# Říjen

## VÝSEV A VÝSADBA

Říjen bývá skvělým měsícem pro **podzimní výsadbu**, teploty už se trvale drží níž. Namořené stroužky těsně před výsadbou ošetříme koncentrovaným roztokem weiki v rozprašovači a vysazujeme do hloubky 4 až 6 cm v řádcích vzdálených 25 až 30 cm. Rozestupy mezi stroužky by měly být alespoň 10 cm. **Po vysazení stroužky zahrneme zeminou, jemně udusáme a zalijeme** – jasně, přidáme víčko weiki! Prospěšné bakterie pomáhají vyklíčit a chrání proti patogenům. Místo kolem zasazených stroužků vykolíkujeme. Ať na jaře víme, že tady už je plno.

## VÝŽIVA

Česnek nepřihnojujeme, má rád lehké půdy s přirozeným obsahem humusu. O co méně hnojíme, o to větší **probiotickou péči** rostliny potřebují jako prevenci houbových chorob.

## PÉČE

Na podzim už nemusíme zalévat pravidelně. Pokud je ale suché počasí, vzpomeneme si na zasazené stroužky a jednou za čas je potěšíme zálivkou s víčkem probiotik weiki.



# Listopad

## VÝSEV A VÝSADBA

Podzimní sadbě vyhovuje i klasické dušičkové počasí. Namořené stroužky těsně před výsadbou ošetříme koncentrovaným roztokem weiki v rozprašovači a vysazujeme do hloubky 4 až 6 cm v řádcích vzdálených 25 až 30 cm. Rozestupy mezi stroužky by měly být alespoň 10 cm. **Po vysazení stroužky zahrneme zeminou, jemně udusáme a zalijeme** – jasně, přidáme víčko weiki! Prospěšné bakterie pomáhají vyklíčit a chrání proti patogenům. Místo kolem zasazených stroužků vykolíkujeme. Ať na jaře víme, že tady už je plno.

## VÝŽIVA

Česnek **nepřihnojujeme**, má rád lehké půdy s přirozeným obsahem humusu. O co méně hnojíme, o to větší probiotickou péči rostliny potřebují jako prevenci houbových chorob.

## PÉČE

Na podzim už nemusíme zalévat pravidelně. Pokud je ale suché počasí, vzpomeneme si na zasazené stroužky a jednou za čas je potěšíme zálivkou s víčkem probiotik weiki.

# Prosinec

## VÝSEV A VÝSADBA

Dokud nemrzne, **můžeme stále vysazovat**. Namořené stroužky těsně před výsadbou ošetříme koncentrovaným roztokem weiki v rozprašovači a vysazujeme do hloubky 4 až 6 cm v řádcích vzdálených 25 až 30 cm. **Rozestupy mezi stroužky** by měly být alespoň 10 cm. **Po vysazení stroužky zahrneme zeminou, jemně udusáme a zalijeme** – jasně, přidáme víčko weiki! Prospěšné bakterie pomáhají vyklíčit a chrání proti **patogenům**. Místo kolem zasazených stroužků vykolíkujeme. Ať na jaře víme, že tady už je plno.

## VÝŽIVA

Česnek nepřihnojujeme, má rád lehké půdy s přirozeným obsahem humusu. **O co méně hnojíme, o to větší probiotickou péči rostliny potřebují jako prevenci houbových chorob.** Na podzim už nemusíme zalévat pravidelně. Pokud je ale suché počasí, vzpomeneme si na zasazené stroužky a jednou za čas je potěšíme zálivkou s víčkem probiotik weiki.

# Domácí krmení pro ptáčky

a jejich úloha na zahradě – proč se o ně starat a v zimě přikrmovat?

**Živá zahrada znamená zdravá zahrada. A ptáčci k ní neodmyslitelně patří! Nejdříve si je ale k sobě musíme pozvat. Na čem si ptačí neposedové rádi pochutnají, co jim rozhodně nedávat a proč je vůbec dobré si opeřené návštěvníky hýčkat?**

## Přelétaví pomocníci

Zpěv ptáků je balzám pro uši a rádi si ho dopřejeme i s našupem. Stačí se zaposlouchat do jejich švitoření a trylků, nadchnout se rozličností zbarvení nebo sledovat čilý ruch ptačího sněmu a hned máme lepší náladu. A jak často ptákům závidíme volnost! Pozorování jejich letu nám dokáže naplno rozproudit fantazii.

Když se ptáci prohánějí po zahradě, vysílá to jasný signál: tady to žije! Jsou totiž nezpochybnitelným ukazatelem, že je v naší zelené oáze dostatek potravy. Rádi si smlsnou na nejrůznějších broucích a dalším hmyzu, housenkách či hlodavcích. Opeřenci tak pomáhají udržovat na zahrádce rovnováhu, sezobnou totiž kdejakého škůdce, který se už už chystá zakousnout se do naší úrody. Pojďme k sobě tedy ptáčky pozvat už teď a kdo ví, třeba se jim u nás zalíbí natolik, že na naší zahradě zahnízdí a na jaře vyvedou další mlsné nezbedníky.

## Co do ptačích zobáčků nepatří

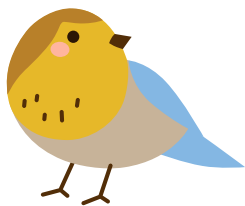
V zimě jsou zdroje potravy omezené, a tak je dobré, když ptáčkům podáme pomocnou ruku. Některým pochoutkám bychom se ale měli vyhnout. Rozhodně neservírujeme nic solného, sladkého (či jen přislazeného cukrem), kořeněného, praženého, uzeného, natož pak připáleného. Plesnivé, žluklé či jinak zkažené suroviny rovnou vyhodíme, ani ty v krmítku nemají co dělat. Naši okřídlení kamarádi mají totiž přísně zdravou dietu a rozhodně si je nepletete s popelnicí!



## Čím jim podstrojíme

**Přikrmování ptáků není žádná věda a je dobré mít na paměti, že čím pestřejší stůl jim prostřeme, tím více druhů návštěvníků můžeme očekávat. Časem zjistíme, co zrovna těm našim zobáčkům nejvíce chutná a co jim už znova nabízet nemusíme.**

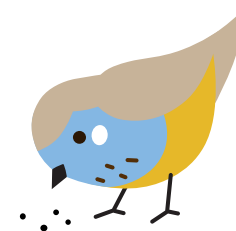
- Nejoblíbenější pochutinou v krmítkách je rozhodně slunečnicové semínko. Na něm si rádi smlsnou sýkorky, zvonci, stehlíci, vrabci i hrdličky. Na slunečnici nalákáme nejvíce druhů zpěváčků a zaručeně se po ní zapráší!
- Ptákům můžeme nasypat nejrůznější semínka, od prosa či ova přes pšenici, obiloviny až k luštěninám. Pokud máme oříšky (vlašské, lískové nebo třeba mandle), sem s nimi! Samozřejmě pouze nesolené, nepražené a nežluklé. Jen je nadrtíme na menší kousky, ať se vejdou do zobáčků.
- Na kousek jablka či hrst jeřabin snadno přilákáme kosy či drozdy. Dobroty položíme nejlépe pod krmítko, tam je zobají raději.
- Někteří ptáci, jako třeba strakapoud či koňadra, si rádi pochutnají na kousku masa či loje, zavěšeném jen tak na krmítku či na větvi. Ptačím hitem jsou lojové koule se semínky a jejich obdoby, ty si můžeme hravě vyrobit i sami! Navíc přivábí snad ty nejroztomilejší ptáčky, mlynaříky dlouhoocasé.



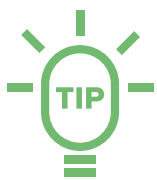
- Pokud chceme z našeho krmítka udělat opravdové terno, pohostíme zmrzlé zpěváčky sušenými moučnými červy či kuklami bource. To u sousedů zaručeně nemají!
- Na ptačí tabuli můžeme nachystat i nesolenou vařenou rýži a brambory nebo strouhanou mrkev. Ať si dají do zobáčků!

## Čistota půl zdraví

Aby si ptáci co nejvíce pochutnali, připravíme jim čistý stůl. Základem je stříška – dobroty, které jim prostíráme, tak zůstanou suché a nezplesniví. Vybíráme krmítko, které se snadno čistí, to přijde vhod. Měli bychom jej totiž každý den vymetat, zbavovat trusu a zbytků potravy. My si přece také po sobě nádoby vždy umyjeme. Jednou za týden či čtrnáct dní krmítko vydezinfikujeme, předejdeme tak šíření nemocí. Pokud uvidíme mezi ptačími návštěvníky takového, který je pocuchaný, ošuntělý, zdá se apatický a spíš jen tak postává a nezobe, okamžitě ptačí bistro alespoň na čtrnáct dní uzavřeme a krmítko důkladně vycídíme dezinfekčním roztokem. Může se totiž jednat o ptáčka nakaženého takzvanou krmítkovou nemocí, trichomonózou.







**K dezinfekci můžeme použít roztok sava s vodou ředěný 1 : 9 anebo ocet s vodou v poměru 1 : 1.**

### **Kam s ním?**

I místo pro konání ptačích rautů je důležité, aby si naši opeření pomocníci mohli nacpat bříška hezky v klidu. Dáme je do výšky alespoň 1,5 metru, a pokud se po okolí potulují mlsné kočky, opatříme ho zespodu límcem, aby na něj číči nemohly vyskočit. Ze stejného důvodu krmítko zřídíme i dále od pevných větví stromů. Pokud chceme mít na ptáčky co nejlepší výhled, prostřeje jim v krmítku přímo na parapetu okna. Takové místo vyžaduje bezpečnostní opatření, okřídlení návštěvníci by totiž mohli narazit do okenního skla. Nezapomeneme proto zatahovat záclony nebo na okna nalepíme třeba ultrafialové nálepky.



# 08

# Kořenová zelenina

**Zálivka:**



**Nároky na sluneční svit:**



**Nároky na živiny:**



**Mrkev**  
**Petržel**  
**Pastinák**



## Specifika

Kořenová zelenina si libuje v lehkých propustných půdách, kde mají kořeny dostatečný prostor k růstu. Půda by měla obsahovat dostatek organické hmoty, díky níž bude tak akorát kyprá, vlhká a vzdušná. Kamenitá nebo těžká jílovitá půda jí nesevďčí, sklízíme pak zakrslíky. Patří mezi zeleninu druhé trati. Ráda se stěhuje na záhony, kde už přemíru živin vyčerpala třeba věčně hladová rajčata, papriky a okurky. V přehnojených půdách se rostliny zbytečně šplhají do výšky a kořínky mají tendenci prskat.

# Zima a jaro

## Únor

### VÝSEV A VÝSADBA

Vybíráme semínka pro letošní sadbu. Pokud se chceme radovat z průběžné sklizně po celou sezonu, kombinujeme rané, polorané a pozdní odrůdy. Věděli jste, že jen základních druhů mrkví je šest, podle tvarů kořenu? Od rovné **karotky** přes krátký kónický tvar typu **Chantenay** až po kulatý typ **Parisian** připomínající ředkvičku. Stejně rozmanité jsou i barvy: třeba bláznivě fialová **Cosmic purple z permasemínek**. Oblíbená karotka patří mezi rané odrůdy, kterým stačí kratší čas na dozrání a mají plnou, sladkou chuť. Nehodí se k dlouhému skladování, nejchutnější a nejzdravější je sníst ji co nejdříve po sklizni. Nebojte se pastináku, na pěstování je nenáročný pohodář a jeho nasládlá chuť je jemnější než u petržele.

### VÝŽIVA

### PÉČE

Stop hromadění kelímků, u kořenové zeleniny nám odpadá práce s předpěstováním. **Semínka se sejí přímo půdy**. Přesto budeme potřebovat aspoň základní zahradnickou výbavu. Mrkněte na náš nákupní lístek.

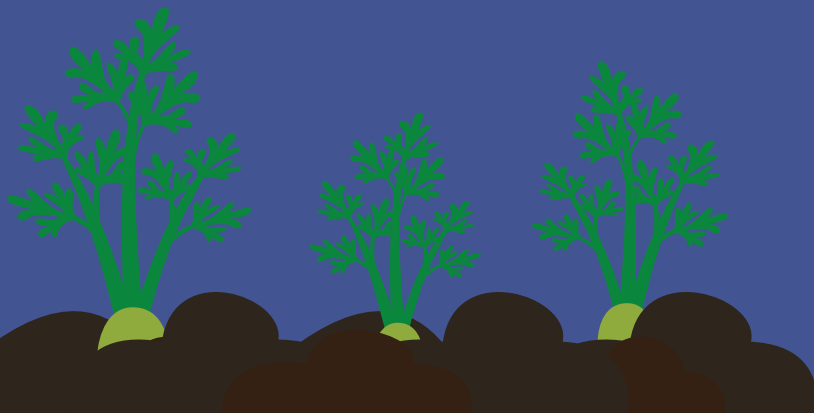
### SKLIZEŇ

### UCHOVÁNÍ

### ZPRACOVÁNÍ

### NA CO SI DÁT POZOR

Mrkev, petržel (kořenovou i naťovou) a pastinák můžeme vysít **na podzim jako ozim nebo potom jako jarní výsev**. Za nás je podzimní termín lepší volbou. Semínka můžeme zasít rovnou do uvolněných záhonů po sklizni zeleniny první trati. Na jaře pak vzejdou dřív než ta čerstvě vysetá a díky tomu se můžeme radovat i z rychlejší křupavoučké sklizně. **Kořenovou zeleninu nepěstujeme nikdy na stejném místě, stanoviště střídáme**. Zpátky na stejný záhon se může vrátit nejdříve po třech letech. Pozor na špatné sousedy, kořenovka se nese s kapustou, koprem a zelím. Daří se jí u cibule, rajčat a voňavých bylinek. Šalvěj, rozmarýn a pažitka ji chrání i před škůdci.



## Březen

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	Začínáme s <b>jarním výsevem raných odrůd mrkve a pastináku</b> . K semínkům přisypeme písek a dobře je s ním promísíme v lahvi. Do víčka potom uděláme malý otvor, díky němu můžeme ptřavá semínka vysévat do řádků rovnoměrně. Vyséváme do hloubky jeden centimetr, v řádcích vzdálených 30 až 40 cm. Vyseté osivo postříkáme koncentrovaným roztokem weiki v rozprašovači jako ochranu proti patogenům v půdě. Semínka jemně zahrneme zeminou a zalijeme – jasně, znovu spolu s víčkem weiki. Prospěšné bakterie pomáhají rostlinám vyklíčit a ochrání je v kritické fázi růstu. Vysetý záhon si vykolíkujeme. <b>Kořenovka si totiž s klíčením dává opravdu na čas.</b>
<b>VÝŽIVA</b>	Kořenovou zeleninu nepřihnojujeme, miluje lehké půdy s přirozeným obsahem humusu. Rozmazlování si ale vynahradíme na probiotické péči. <b>Pravidelnou zálivku s přidaným víčkem weiki rostliny potřebují jako prevenci plísni a virových nemocí.</b>
<b>PÉČE</b>	Semínka mrkve, petržele a pastináku obsahují kumariny. Tyto přírodní látky se uvolňují do půdy, kde brání v klíčení a růstu dalších rostlin. Kořenová zelenina si tím strategicky hlídá svůj životní prostor, kumariny ale brání i jejímu vlastnímu klíčení. Proto se nelekejte, když semínka nevzejdou tak rychle, jak jste zvyklí u ostatních plodin. Třeba taková <b>petržel</b> dovede i v ideálních podmínkách odolávat 3 až 4 týdny, než konečně vypustí klíček. Probiotická zálivka weiki pomáhá semínkům s <b>klíčením</b> přirozenou cestou, proto je ideálním doplňkem právě pro probuzení těchto semínkových ospalců.
<b>SKLIZEŇ</b>	
<b>UCHOVÁNÍ</b>	
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	Pokud máme na zahradě spíše <b>jílovitou nebo kamenitou půdu</b> , ještě pořád to s kořenovou zeleninou nemusíme vzdávat. Musíme jen počítat s tím, že budou kořeny o něco kratší než v lehkých půdách. Vyzbrojit se můžeme odrůdou, které těžší zemina nevádí. Takhle nenáročná je třeba <b>Parmex z permasemínek</b> , která vyroste dokonce i na balkoně. Další možností je pěstování v hrůbcích ze zeminy navršené do výšky aspoň 15 cm s šířkou 50 až 60 cm. V těchto <b>vyvýšených místech</b> bude <b>půda načechnější</b> než na slehlých záhonech. Přesně tak, jak to má kořenovka ráda.

## Duben

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	Pokračujeme s <b>jarním výsevem mrkve</b> , na záhon se stěhují i semínka petržele. Semínka smíchaná s pískem vyséváme pomocí lahve s otvorem ve víčku. Vyséváme do hloubky 1 cm, v řádcích vzdálených 30 až 40 cm. <b>Po vysetí semínka jemně zahrneme zeminou a zalijeme – jasně, do vody přidáme víčko weiki.</b> Prospěšné bakterie pomáhají semínkům vyklíčit a chrání je proti patogenům. Vysetý záhon si vykolíkujeme, abychom věděli, že tady už je plno.
<b>VÝŽIVA</b>	Kořenovou zeleninu nepřihnojujeme, miluje lehké půdy s přirozeným obsahem humusu. Rozmazlování si ale vynahradíme na <b>probiotické péči</b> . Pravidelnou zálivku s víčkem weiki rostliny potřebují jako prevenci plísni a virových nemocí.
<b>PÉČE</b>	Výhodou obsaženého kumarinu je, že okolo nově vzešlé kořenové zeleniny neroste tolik plevele. Po vzejití osiva <b>řádky protrháme</b> , aby měly jednotlivé rostlinky odstup aspoň pět až osm centimetrů, podle velikosti odrůdy. Řádky můžeme probírat postupně a vytažovat z nich křehounké pidikořínky, které můžeme rovnou zasyrova chroupat nebo je dáme do polévky.
<b>SKLIZEŇ</b>	Protrhaný porost nevyhazujeme, malé kořínky můžeme sníst.
<b>UCHOVÁNÍ</b>	Nestíháme protrhané výhonky spotřebovat čerstvé? Nic se neděje, můžeme je zamrazit. <b>Zeleninový vývar</b> jimi tak oživíme kdykoliv během roku.
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	Protrhané a umyté výhonky na křupavém krajíci s máslem, to je stejná lahoda jako řeřicha na chlebu. Hodí se i do <b>polévek a salátů</b> .
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	



Za najsilnejšie sadenice považujem práve tie, ktoré si sama nepredpestujem. Každým rokom nás prekvapia v záhonoch rôzne vysiate kvety alebo zelenina. Napríklad také paradajky, ktorým každý venuje v marci svoj čas, majú oveľa silnejšiu stavbu, keď sa vysejú samé. S citom im vždy hľadáme miesto a potom sa nám odvd'acia bohatou úrodou. Postupne dostávajú od nás živiny v podobe probiotík a aj keď vylievajú neskôr ako predpestované sadenice, sú oveľa silnejšie a odolnejšie voči plesňovým chorobám.

[Domček pod lesom](#)

## Květen

### VÝSEV A VÝSADBA

Pokračujeme s jarním **výsevom mrkve**. Semínka smíchaná s pískem sejeme pomocou lahve s otvorem vo víčku. Vysévame do hĺbky 1 cm, v riedkách vzdálených 30 až 40 cm. Po vysetí semínka jemne zahrneme zeminou a zalijeme – jasne, znovu pridáme víčko weiki. **Prospěšné bakterie** pomáhajú semínkum vyklíčiť a chráni je proti patogénom. Vysetý záhon si vykolíkujeme, aby chom vedeli, že tady už je plno.

### VÝŽIVA

Kořenovou zeleninu neprihnojujeme, miluje **lehké pôdy** s prírodným obsahom humusu. Rozmazlování si ale vynahradíme na probiotické péči. Pravidelnou záľivku s víčkem weiki rastliny potrebujú ako prevenciu pľsní a virových nemocí.

### PÉČE

Vzešlé rastlinky môžeme protrhat hneď, a zabezpečiť tak všetkým dostatok miesta k životu. Alebo riadky probírat postupne a vyťahovať z nich krehké pidikořinky, ktoré môžeme chroupat i pridať do polievky. Platí také pravidlo, že **čím dále plodina zůstane na záhonu, tím více místa bude potrebovat**. Záhony pravidelne kypřime a vytrhávame plevel.

### SKLIZEŇ

Protrhaný porost s malými kořinkami nevyhazujeme, hodí sa k jidlu.

### UCHOVÁNÍ

Protrhané výhonky môžeme bez obáv **zamrazit**. Zeleninový vývar jimi tak oživíme kedykoľvek během roku.

### ZPRACOVÁNÍ

Protrhané a umyté **výhonky** na křupavém krajici s máslem, to je stejná lahoda jako řeřicha na chlebu. Hodí se i **do polévek a salátů**, stejně jako pidimrkve, pidipetrželky a mikropastináčky.

### NA CO SI DÁT POZOR

# Léto



## Červen

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	Vyséváme letní odrůdy mrkve. Semínka smíchaná s pískem sejeme pomocí lahve s otvorem ve víčku. Vyséváme do hloubky 1 cm, v řádcích vzdálených 30 až 40 cm. Po vysetí semínka jemně zahrneme zeminou a zalijeme – jasně, znovu s víčkem weiki. <b>Prospěšné bakterie pomáhají semínkům vyklíčit</b> a chrání je proti patogenům. Vysetý záhon si vykolíkujeme, abychom věděli, že tady už je plno.
<b>VÝŽIVA</b>	Kořenovou zeleninu nepřihnojujeme, miluje lehké půdy s přirozeným obsahem humusu. Rozmazlování si ale vynahradíme na probiotické péči. Pravidelnou zálivku s víčkem weiki rostliny potřebují jako <b>prevenci plísni a virových nemocí</b> .
<b>PÉČE</b>	Při letních výsevech je těžší uchovat v záhonech dostatečnou vlhkost, aby semena <b>naklíčila</b> a malé rostlinky neuschly. Důkladná zálivka je tedy namístě. Zaléváme raději 2 až 3× týdně, zato pořádně než častěji a po malých dávkách. <b>Do zálivky přidáváme weiki</b> pro rostliny každých 10 dnů. Prospěšné bakterie mění strukturu půdy a ta díky jejich činnosti pojme a zadrží víc vláhy.
<b>SKLIZEŇ</b>	Z jarních raných výsevů sklízíme <b>první křupavé mrkve</b> , z těch podzimních potom celou kořenovou trojku – mrkve, petržele i pastináky. Jak poznáme, že je kořenovka připravená opustit záhony? Počkáme si na dobu, kdy <b>nať začne usychat a žloutnout</b> , v tu chvíli je v kořenech nejvíc síly a živin. Konce kořenů se začínají zaoblovat a vylézat ze země.
<b>UCHOVÁNÍ</b>	Kořenová zelenina <b>vydrží dlouho čerstvá</b> , skladovat bychom ji měli pokud možno v chladu a temnu. Ale zase ne přímo v ledničce. Svědčí jí skladování v uzavřených krabičkách, aby si zachovala vlhkost a neměkla.
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	Máslově sladké blaho, to přesně je čerstvá kořenovka pěstovaná <b>přírodně a bez chemie</b> . Co byste řekli na zdravý <b>mrkvový krém</b> se sedmi druhy koření? Mimochodem, jedlá je i nať. Bez obav ji můžeme použít pro polévky i do salátů. U vlastnoručně vypěstované kořenové zeleniny máme jistotu, že bude <b>zdravá a bez chemických postřiků</b> .
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	Plísně neohrožují ani tak rostoucí kořenovou zeleninu na záhonech, jako uskladněnou úrodu. Proto sklízíme nejlépe za sucha a kořeny necháme před uložením důkladně proschnout. <b>Weiki nám pomůže k tomu, aby byla sklizená úroda zdravá</b> . Prospěšné bakterie pomáhají dole v půdě i nahoře na rostlině. Brání patogenům v množení a zvyšují imunitu rostlin.

# Červenec

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	Až do půlky července vyséváme <b>letní odrůdy mrkve</b> . Semínka smíchaná s pískem sejeme pomocí lahve s otvorem ve víčku. Vyséváme do hloubky 1 cm, v řádcích vzdálených 30 až 40 cm. Po vysetí semínka jemně zahrneme zeminou a zalijeme – jasně, znovu v doprovodu víčka weiki. <b>Prospěšné bakterie pomáhají semínkům vyklíčit</b> a chrání je proti patogenům. Vysetý záhon si vykolíkujeme, abychom věděli, že tady už je plno.
<b>VÝŽIVA</b>	Kořenovou zeleninu nepřihnojujeme, miluje lehké půdy s přirozeným obsahem humusu. <b>Rozmazlování si ale vynahradíme na probiotické péči</b> . Pravidelnou zálivku s víčkem weiki rostliny potřebují jako prevenci plísni a virových nemocí.
<b>PÉČE</b>	Při letních výsevech je těžší uchovat v záhonech <b>dostatečnou vlhkost</b> , aby semena <b>naklíčila</b> a malé rostlinky neuschly. Důkladná zálivka je tedy namístě. Zaléváme raději 2 až 3× týdně, zato pořádně než častěji a po malých dávkách. <b>Do zálivky přidáváme weiki</b> pro rostliny každých 10 dnů. Prospěšné bakterie mění strukturu půdy a ta díky jejich činnosti pojme a zadrží víc vláhy.
<b>SKLIZEŇ</b>	<b>Postupně sklízíme podzimní i jarní výsevy</b> . Pozor, kořenová zelenina může v zemi přezrát. Stává se to nejčastěji během léta, kdy úroda přeschne. Vystresovaná rostlina potom stáhne vláhu a živiny z okrajových částí a zbyde nám „gumový“ kořínek bez chuti a barvy, který už nezachrání ani následná „oživovací“ zálivka.
<b>UCHOVÁNÍ</b>	Do lednice sklizenou kořenovou zeleninu dáme, jen pokud jednotlivé kořínky měknou a „gumovají“. Vložíme je na noc do lednice ponořené v lázni s odstátou vodou a ráno bude zelenina zase křupavá.
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	<b>Pastinákové hranolky</b> jsou parádní příloha a se salátem si klidně troufnou i na hlavní jídlo. Pečou se v troubě, takže nás nemusí trápit ani výčítky svědomí jako u klasické bramborové verze.
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	Plísně neohrožují ani tak rostoucí kořenovou zeleninu na záhonech, jako uloženou úrodu. Proto sklízíme nejlépe za sucha a kořeny necháme před uskladněním <b>důkladně proschnout</b> . Weiki nám pomůže k tomu, aby byla sklizená úroda zdravá. Prospěšné bakterie pomáhají dole v půdě i nahoře na rostlině. Brání v patogenům v množení a <b>zvyšují imunitu rostlin</b> .

# Srpen

<b>VÝSEV A VÝSADBA</b>	
<b>VÝŽIVA</b>	Kořenovou zeleninu <b>nepřihnojujeme</b> , miluje lehké půdy s přirozeným obsahem humusu. Rozmazlování si ale vynahradíme na probiotické péči. Pravidelnou zálivku s víčkem weiki rostliny potřebují jako prevenci plísni a virových nemocí.
<b>PÉČE</b>	Pořádně zaléváme, aby dozrávající kořenovce nechyběla <b>vláha</b> .
<b>SKLIZEŇ</b>	Postupně sklízíme podzimní i jarní výsevy.
<b>UCHOVÁNÍ</b>	Znáte <b>krecht</b> , ledničku našich předků? Je to jáma hluboká 1 až 1,5 metru určená ke skladování potravin. Jámu vykopeme na suchém místě bez průsaku vody, dno vyložíme kameny a slámou. Do slámy můžeme zeleninu naskládat rovnou nebo na ni postavit úložnou bedýnku. Jámu zaklopíme dřevěným poklopem nebo opět přikryjeme slámou a zasypeme zeminou. Dalším osvědčeným způsobem je <b>uchovávání kořenové zeleniny v bedýnce s pískem</b> . Sklizenou zeleninu do písku zapícháme kořenem dolů – stejně jako roste na záhonech. Bedýnku můžeme umístit do sklepa nebo do jiné chladnější místnosti. Pokud máme suchý sklep, písek občas mírně navlhčíme, aby nevysychal. Tadá, takto uskladněná kořenová zelenina vydrží celou zimu.
<b>ZPRACOVÁNÍ</b>	Že se petržel hodí jen pod svíčkovou a do polévky? <b>Tento recept</b> jí představí v úplně novém světle.
<b>NA CO SI DÁT POZOR</b>	Na kořenové zelenině si rádi smlsnou <b>škůdci</b> . Nadzemní nať napadají <b>mšice</b> , do kořenů se zakusují nejčastěji <b>drátovci</b> . Následkem jejich hodů jsou 2 až 3 mm velké okrouhlé otvory v kořenech. Drátovce můžeme nalákat na překrojené brambory zahrabané poblíž mrkvi. Brambory i se škůdci potom vykopeme a zlikvidujeme. Ještě větší chmury než drátovec nám může způsobit <b>pochmurnatka mrkvová</b> . Její larvy se totiž zakuklí v půdě a dovedou napáchat škody na celé úrodě. Útok pochmurnatky poznáme podle červenání a odumírání listů a na kořenech najdeme vyhloubené tunely od hladových larviček. Jediným řešením je <b>sklidit rychle celou úrodu a poškozené kořeny zlikvidovat</b> . Pochmurnatka by jinak mohla zazimovat a na jaře vyvádět další nepěkné kousky. Nezapomínáme, že škůdci si stejně jako nemoci nejraději vybírají slabé rostliny. Proto <b>nejlepší prevencí jejich útoku je pravidelná probiotická péče weiki</b> , přirozeně posilující vitalitu a imunitu rostlin. Probiotika pro rostliny v případě napadení pomáhají i s rychlejší regenerací poškozených pletiv.



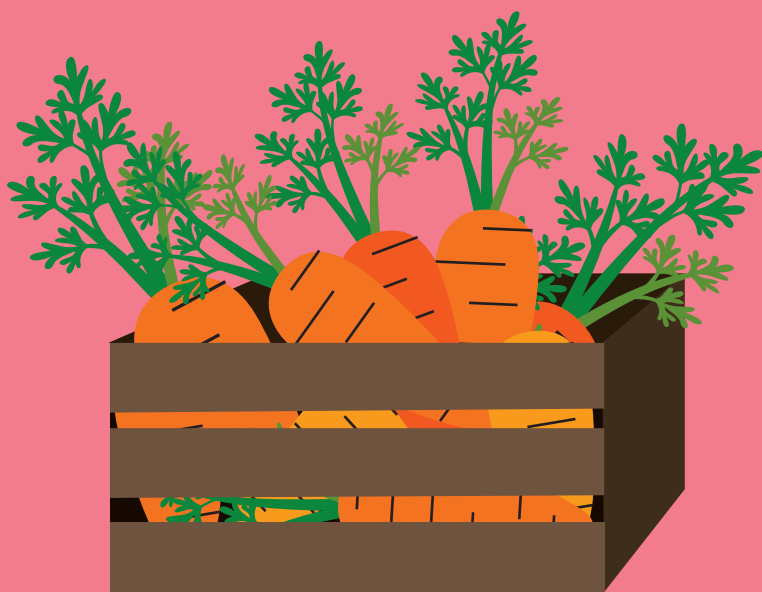
**Pro krásné a zdravé sazenice je zásadní dokonalý soulad množství tepla, světla a živin.**

[janapodloucka](#)





# Podzim



## Září

VÝSEV A VÝSADBA	
VÝŽIVA	
PÉČE	
SKLIZEŇ	Postupně sklízíme poslední úrodu.
UCHOVÁNÍ	Znáte <b>krecht</b> , ledničku našich předků? Je to jáma hluboká 1 až 1,5 metru určená ke skladování potravin. Jámu vykopeme na suchém místě bez průsaku vody, dno vyložíme kameny a slámou. Do slámy můžeme zeleninu naskládat rovnou nebo na ni postavit úložnou bedýnku. Jámu zaklopíme dřevěným poklopem nebo opět přikryjeme slámou a zasypeme zeminou. Dalším osvědčeným způsobem je <b>uchovávání kořenové zeleniny v bedýnce s pískem</b> . Sklizenou zeleninu do písku zapícháme kořenem dolů – stejně jako roste na záhonech. Bedýnku můžeme umístit do sklepa nebo do jiné chladnější místnosti. Pokud máme <b>suchý sklep</b> , písek občas mírně navlhčíme, aby nevysychal. Tadá, takto uskladněná kořenová zelenina <b>vydrží celou zimu</b> .
ZPRACOVÁNÍ	Sklizenou kořenovou zeleninu můžeme <b>zapéct</b> v jednom pekáčku s řepou, která také dozrává. Zeleninu nakrájíme na hranolky, zakápneme olejem a pečeme doměkka. Skvěle se k ní hodí domácí česnekový dip ze zakysané smetany. Slanou tečku dodá i zapečení s hrudkami <b>balkánského sýru</b> .
NA CO SI DÁT POZOR	



## Říjen

### UCHOVÁNÍ

Zbývající úrodu můžeme **nechat na záhonu až do jara**. Uřežeme zelené natě a celý záhonek zamulčujeme vrstvou suchého listí nebo slámy. Než přijdou velké mrazy a půda ztuhne, můžeme si na zahradu kdykoliv skočit pro čerstvou mrkvičku nebo petržel.

### ZPRACOVÁNÍ

Sklizenou kořenovou zeleninu můžeme nakrájet na tenká kolečka a nasušit v sušičce nebo v troubě. Vyrobíme si tak vlastní **polévkové koření**.

## Listopad

### VÝSEV A VÝSADBA

Přichází ten pravý čas na **podzimní výsevy**. Na podzim a v zimě bývá půda udusaná, vyséváme proto do hrůbků s výškou aspoň 15 cm a šířkou 50 až 60 cm. Hned po vysetí **semínka ošetříme koncentrovaným roztokem weiki**. Jemně přihrneme zeminou, udusáme a dopřejeme jim zálivku s víčkem weiki. **Prospěšné bakterie je pomohou ochránit proti mrazu i patogenům**. Je nežádoucí, aby semínka vyklíčila ještě letos, proto vysetí odkládáme až těsně před přicházející zimou.

## Prosinec

### VÝSEV A VÝSADBA

Když je mírná zima, můžeme **vysévat ozim ještě během prosince**. Na podzim a v zimě bývá půda udusaná, sejeme do hrůbků s výškou aspoň 15 cm a šířkou 50 až 60 cm. Hned po vysetí semínka ošetříme koncentrovaným roztokem weiki. Jemně přihrneme zeminou, udusáme a dopřejeme jim zálivku obohacenou víčkem weiki. **Prospěšné bakterie je pomohou ochránit proti mrazu i patogenům**. Je nežádoucí, aby semínka vyklíčila ještě letos, proto vysetí odkládáme až těsně před přicházející zimou.



# Zahradnický slovníček

## Vegetační doba

označuje čas, který rostlině zabere dorůst od výsevu až po sklizeň. Zatímco bleskovým ředkvičkám stačí pouhých pět týdnů, celer potřebuje ke své zralosti i půl roku, stejně jako pozdní mrkev. Vegetační dobu se vyplatí znát pro plánování výsevů během celé sezony. Jakmile jeden druh zeleniny dozraje, můžeme volné místo obsadit další odrůdou nebo tam vysadit úplně jinou zeleninu.

## Rané odrůdy

mají nejkratší vegetační dobu. Můžeme je sklízet už několik týdnů po výsevu, zato se hůře skladují. Nejlepší je dát je rovnou na talíř.

## Polorané odrůdy

mají středně dlouhou vegetační dobu, hodí se i ke skladování.

## Pozdní odrůdy

potřebují k dozrání a sklizni oproti raným odrůdám klidně i dvojnásobný čas. Týdny navíc znamenají také vyšší požadavky na pravidelné hnojení, závluku a ochranu před nemocemi a škůdci. Odmění se ale výbornou chutí, která vydrží i dlouhodobé uchování.

## Hybridní odrůdy

jsou vyšlechtěné odrůdy, kombinující ty nejlepší vlastnosti mateřských rostlin, jako je například vyšší výnosnost nebo odolnost proti chladu a plísním. Nedovedou si je ale uchovat i v další generaci. Hybridy semínka buď vůbec nevytvoří, nebo z nich příští rok vyrostou rostliny, které nejsou schopné dovést své plody ke zralosti. Plody mohou mít také jiné barvy a tvary, ztrácejí i své chuťové vlastnosti. Hybridní semínka tak musíme každý rok kupovat nanovo.

## Permaodrůdy

vznikají také šlechtěním, na rozdíl od hybridů se ale hodí k semenaření. U permaodrůd můžete často vybírat ze starých krajových odrůd, které se za dlouhou dobu pěstování dokonale přizpůsobily našim podmínkám. Díky tomu také došly k odolnosti hybridů, jen delší cestou. Jejich plody zpravidla neohromí velikostí, zato vám vykouzlí úsměv na rtech jedinečně plnou chutí. Pěstováním permaodrůd také rozvíjíme přirozenou diverzitu plodin.

## Přímý výsev

znamená vysetí semínek přímo do půdy. Abychom je podpořili ve vzcházení, dopřejeme jim probiotickou zálivku. Prospěšné bakterie usnadňují vyklíčení, omezují napadení klíčící rostlinky patogeny a pomáhají jí rozvinout bohatý kořenový systém.

## Předpěstování

teplomilné zelenině pomůže překlenout dobu časného jara, kdy by mohly sazeničky na venkovních záhonech umrznout. A při pozdním výsevu bychom zase do podzimu nestihli sklídit úrodu. Při předpěstování vyipláme choulostivé sazenice doma na okenním parapetu a v květnu už se stěhují na záhon jako silné a soběstačné rostliny. Mezi nejčastěji předpěstovávané druhy zeleniny patří rajčata, papriky, okurky, dýně a melouny. Kromě fajnovek s vyššími požadavky na teplo se vyplatí předpěstovat také pozdní zeleninu s dlouhou vegetační dobou – třeba bulvový celer.

## Pikýrování

znamená přesazování malé sazeničky do větší nádoby. Bacha na křehké kořínky! Pro rostliny je stěhování stejný stres jako pro nás lidi. Proto je po přesazení ošetříme blahodárnou zálivkou s weiki, aby se rychleji zabydlely v novém a zapustily více kořenů.

## Děložní listy

jsou první dva vejčité listy, které se na vzešlém stonku objeví jako první.

## Pravé listy

jsou charakteristicky vykrojené listy dané plodiny. Rostlina je nasazuje jako druhé, hned po děložních listech.

## Substrát nebo také pěstební substrát

můžeme koupit ve všech zahradních centrech a hobby marketech. Pokud nepořizujeme substrát přímo od zahradníka, jedná se většinou o zeminu průmyslově smíchanou s dalšími materiály. Ze substrátu jsou procesem hygienizace odstraněny veškeré patogeny a životaschopná semena plevelu. Je tedy dokonale sterilní, ale tím bohužel i mrtvý. Mikroorganismy mají ve zdravé půdě nenahraditelnou úlohu – podílejí se na drobtovité struktuře, schopnosti zadržet vláhu i na výživě rostlin. Proto je potřeba kupovanému substrátu před pěstováním nejdřív vdechnout život zálivkou s přídatkem probiotik pro rostliny weiki. Prospěšné bakterie potom pomohou rostlinkám správně zakořenit, zvyšují jejich přirozenou imunitu a rozkládají živiny na kousky stravitelné i pro ty nejmenší kořínky.

## Výsevní substrát

je pěstební substrát namíchaný s dalšími složkami (kompost, rašelina, kokosová vlákna, písek...) určený speciálně pro předpěstování. Měl by být lehký a provzdušněný, aby si v něm malé sazeničky nemusely složitě razit cestu ke slunci. Obsahuje základní porci živin, ale ani o chlup víc. Přehnojený substrát by totiž malé zelenáče mohl snadno a nenávratně spálit. Každé semínko obsahuje dostatek zásobních látek ke svému vyklíčení a počátečnímu růstu. O výživu se tedy nemusíme starat minimálně do chvíle, kdy sazenice nasadí první dva pravé listy.





**Kupované výsevní substráty většinou obsahují rašelinu, neobnovitelný přírodní zdroj. Pokud chceme pěstovat s čistým svědomím vůči planetě, je lepší namíchat si vlastní výsevní substrát svépomocí. Znáť jeho původ je zároveň tou nejlepší prevencí proti zavlečení patogenů na záhony. Přece nechceme místo rostlin pěstovat plísně a breberky! Jak na to? Jeden díl zahradní zeminy smícháme s polovičním dílem vyztáhlého kompostu a druhou půlku dílu doplníme listovkou (kompostované listí). Listovka obsahuje málo dusíku a substrát provzdušní tak dobře jako rašelina. Stejný efekt bude mít i kokosové vlákno. O co méně jim stačí živin, o to více budou malí zelenáči potřebovat probiotické péče. Probiotika pro rostliny weiki jim pomůžou rozvinout bohatý kořenový systém a ochrání je v kritické fázi růstu.**

## Listovka

je jemný a sypký substrát vzniklý zkompostováním listí. Za jeden rok kompostování listy ztratí velkou část objemu a částečně se rozloží. Tímto materiálem už můžeme mulčovat. Listovka to ale ještě není, ta dozrává až druhým rokem. Nechcete tak dlouho čekat? Zrání urychlíme občasným přisypáním zralého kompostu a pravidelným používáním probiotik weiki určených speciálně pro kompost. Na rozpad organické hmoty jsou tyto bakteriální kmeny odborníci s praxí pěkných pár milionů let! Listovka neobsahuje téměř žádný dusík a po zaorání provzdušňuje strukturu půdy. Díky tomu ji můžeme míchat do výsevních substrátů jako ideální náhradu rašeliny.

## Jiffy

alias zakořeňovače jsou malé květináče nebo tablety s otvorem pro semínko, vyrobené z rašeliny, čedičového nebo kokosového vlákna. Používáme je pro předpěstování. Zkracují dobu zakořeňování a chrání před plísní krčku, která si ráda pochutná právě na malých sazeničkách. Vzhledem k udržitelnosti vám jen doporučíme vynechat rašelinové jiffy, jedná se o neobnovitelný přírodní zdroj.

## Spon

je vzdálenost a směr vysazených rostlin. Podle tvaru může být čtvercový, obdélníkový a trojúhelníkový neboli trojspon.

## Pěstování zeleniny podle tratí

znamená respektování požadavků na obsah živin v půdě, které se u jednotlivých plodin liší.

### Zelenina první trati

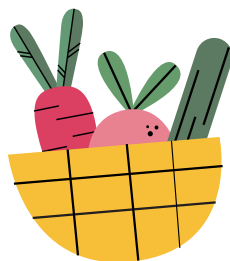
je ta nejhladovější parta na záhoně. Už před vysetím nebo zasazením vyžaduje půdu s velkou dávkou živin. Potěšíme ji organicky vyhnojenou půdou a průběžně ji přihnojujeme po celou sezonu. Hlavně ve fázi květu, v době nasazení plodů a jejich dozrávání. Mezi zeleninu první trati patří plodová zelenina (rajčata, papriky, okurky), brambory, košťálová zelenina kromě raných kedluben, z kořenové zeleniny je to celer (pozor, zbývajícím kořenovcům přehnojená půda škodí). Po sezoně je potřeba půdu obohatit o odčerpané živiny, nebo v ní můžeme rovnou pěstovat zeleninu druhé trati.

### Zelenina druhé trati

se spokojí s mnohem nižším obsahem živin a pěstujeme ji druhý rok po zelenině první trati. Patří sem kořenová zelenina kromě celeru a cibulová zelenina s výjimkou póru.

### Zelenina třetí trati

nepotřebuje téměř žádné živiny, nebo je do půdy naopak sama dodává. Pěstujeme ji třetím rokem po zelenině první trati a řadíme do ní listovou zeleninu a luskoviny.



### Zastíněné stanoviště

je takové, kam přímý sluneční svit nedosáhne ani uprostřed horkého letního poledne. Stín vyhovuje špenátu a mangoldu, v létě i salátům (na jaře a na podzim naopak potřebují prohřát sluncem). Z bylinek stín vyhledává máta, meduňka a libeček.

### Částečně zastíněné stanoviště

vyhovuje kořenové zelenině. Díky vyšší vlhkosti pak bývá šťavnatější. V polostínu se bude dařit také bramborám, hrášku a fazolím. Slunce sem svítí tři až šest hodin denně podle ročního období.

### Slunečné stanoviště

nabízí více než šest hodin slunečního svitu denně. Tohle „solárko“ miluje většina trvalek a plodové zeleniny (rajčata, papriky, dýně, cukety, melouny...). Hodně slunce potřebují také středomořské bylinky, aby získaly své jedinečné aroma.

### Lehké půdy

jsou písčité a hlinitopísčité půdy. Jsou vzdušné, propustné a snadno zpracovatelné. Hůř ale zadržují vláhu, proto potřebují průběžně obohacovat o organická hnojiva, jako je kompost nebo sypké hnojivo weiki. Nezapomínáme na pravidelnou probiotickou zálivku weiki, aby to v půdě žilo. Probiotika zároveň pomáhají půdě uzamknout v sobě potřebnou vláhu. Bakterie rozkládají přirozeně obsaženou celulózu na hemicelulózu, schopnou zadržet až šestisetnásobek své hmotnosti.

## Středně těžké půdy

jsou hlinité a písčitohlinité půdy s ideální strukturou a obsahem živin. Dovedou efektivně zadržet vláhu, přesto si od nás ale zaslouží další péči. Jarní a podzimní hnojení jim poskytne potřebnou výživu, pravidelná probiotická zálivka zase pomáhá udržet prostředí příznivé pro růst rostlin.

## Těžké půdy

jsou jílovitohlinité, jílovité a jíly. Tyto půdy sice dobře udržují vláhu, zato jsou ale slehlé a nepropustné. Přesto nad pěstováním nemusíme lámat hůl. Těžké půdy je potřeba na zimu hluboko zryt a pravidelně jim dodávat porce organického hnojení. To je prohřeje, vyživí a odlehčí. Je to běh na dlouhou trať, ale na jeho konci může být krásná úroda. Rozhodně se vybavte dostatkem organického hnojiva a probiotik pro rostliny, které vám výrazně usnadní práci.

## Humus

je nejúrodnější součástí půdy a vzniká rozpadem organické hmoty – od pletiv rostlin po těla půdních živočichů a bakterií. Řízeně ho vytváříme kompostováním.

## Kompost

je zakrytá ohrádka nebo nádoba, do které skládáme organické zbytky ze zahrady. Kompost si rád smlsne na štěpce, posekané trávě i zbytcích zeleniny. Ale pozor, je striktní vegan. Kompostování není žádná raketová věda, stačí dodržet pár pravidel a občas kompost oživit těmi správnými bakteriemi. Poradíme vám v našem **kompostovacím e-booku**.



## Jícha

je koncentrovaný roztok vyrobený kvašením rostlin, používaný jako tekuté hnojivo. Oproti kompostu působí jako energetická vzpruha, která rostlinám rychle dobije baterky. Neuvolňuje však živiny postupně. Jíchu vždy ředíme (nejčastěji v poměru 1 : 10), jinak by křehké kořeny spálila.

## Mrva nebo také chlěvská mrva

je směs výkalů, moči a podestýlky hospodářských zvířat. Oproti hnoji ještě neprošla procesem mineralizace a humifikace. Koncentrovaný amoniak může citlivé kořeny rostlin snadno spálit, proto mrvu používáme jen střídme a s velkou opatrností. Může obsahovat ještě větší množství patogenů žijících ve střevech zvířat a semen plevel než hnůj, v němž proces fermentace škodlivou sebranku částečně zkontroluje. Stejně jako u hnoje vybíráme mrvu pouze v biokvalitě.

## Hnůj nebo také chlěvský hnůj

pěkná řádka lidí zaměňuje s mrvou. Jde ale o dva odlišné produkty stejného původu. Tak jako mrva je i hnůj směsí výkalů hospodářských zvířat s podestýlkou – nejčastěji slámou, senem nebo konopným pazdeřím. Hnůj ale na rozdíl od mrvy zraje a prochází procesem fermentace. Vznikne souvislá, tmavá hmota se zbytky nerozložené podestýlky. Dobře vyztřížený hnůj je pro rostliny mana, ale musíme zmínit i rizika. Hnůj může obsahovat řadu virových i bakteriálních patogenů, stejně tak jako stále ještě životaschopných semen plevel. Používáme ho proto jen na podzimní hnojení a po zaorání záhonů ošetříme probiotickou zálivkou weiki.

Obsažené prospěšné bakterie v půdě ohlížejí rovnováhu půdního mikrobiálního světa a nedovolí patogenům převzít vládu nad záhonky. Pozor, pravidlo číslo jedna před použitím hnoje zní „prověř si původ“. Žádný jiný než ten v biokvalitě není pro záhonky dost dobrý. Hnůj z velkochovu obsahuje chemický koktejl antibiotik a antiparazitik, jimiž jsou hospodářská zvířata běžně ošetřována. Na tom si v budoucí úrodě pochutnat opravdu nechceme.

## Zelené hnojení

jsou rychle rostoucí rostliny nejčastěji z čeledi bobovitých a brukvovitých, které za pár týdnů posekáme a zapracujeme do půdy. Druhou možností je vysít je začátkem podzimu, kdy rostliny zakryjí půdu, a chrání ji tak proti erozi. Tenhle zelený koberec stačí posekat a zarýt do půdy až na jaře, dřív než rostliny vysemení. Organická hmota se v zemi díky půdním bakteriím postupně rozkládá na živiny potřebné pro rostliny. Nejde jen o nadzemní část, prospěšné je hlavně kořenové vlášení. Pouhým okem neviditelné odumřelé kořínky patří mezi vyhledávané delikatesy půdních mikroorganismů a ty se na ně sbíhají z celého okolí. Bobovité rostliny na svých kořínkách navíc shromažďují nitrifikační bakterie, které obohacují půdu o spoustu vzdušného dusíku. Po zaorání zeleného hnojení půdu vždy zalijeme konví s přidaným víčkem weiki. Prospěšné bakterie se postarají o rychlejší rozklad organické hmoty a také nově dodané živiny „předchroustají“ do formy vstřebatelné pro kořeny rostlin.



## Mulčování

znamená zakrývání záhonů vrstvou organického materiálu. Díky mulčování nejspíš přehodnotíte svůj vztah k zahradnímu odpadu. Další využití totiž najde posekaná tráva, sláma i spadané listy. Správně založená mulč v půdě udržuje vláhu a příznivé podmínky pro rozvoj kořenů a mikrobiálního života. Pod mulčí se naopak nedaří patogenům a plevelům. Ušetříme si tak práci s okopáváním, a ještě navíc hnojíme. Mulč se totiž postupem času rozpadá a obohacuje půdu o živiny.

## Patogeny

jsou živé organismy, které narušují přirozenou rovnováhu a způsobují nemoci. Patří mezi ně škodlivé bakterie, viry, škodlivé houby i jejich choroboplodné zárodky. Žijí v půdě i na povrchu rostlin a čekají na svou příležitost. Stejně jako u vyšších živočichů si patogeny před útokem vyhlédnou nejčastěji „slabé kusy“ – rostliny se sníženou imunitou, nedostatečnou výživou, ale i ty přehnojené. Nejlepším lékem je prevence: užitečné bakterie weiki omezují množení patogenů, a naopak vytvářejí vhodné podmínky pro růst dalších prospěšných kmenů. Navíc zvyšují imunitu a tím i přirozenou schopnost rostlin ubránit své zdraví.

## Plísně

patří mezi patogenní houby, napadající nadzemní části rostlin. Maskují se různě – od tmavých skvrn až po nevinně vypadající bílý „kožíšek“. Nenechte se napálit, proti plísním je nutné bojovat hned. Napadené listy odtrhneme a zlikvidujeme (nepatří ani do kompostu, to abychom si nákazu neroznesli i na další záhony). Silně napadenou rostlinu už většinou zachránit nejde. Nejlepším lékem proti plísni je prevence: udržovat dostatečný spon, nezalévat na list a nestresovat rostliny nevhodnými sousedy. A samozřejmě víčko weiki do zálivky, pro zdraví a silnou imunitu. Koncentrovaný roztok weiki můžeme rozprašovačem nastříkat přímo na list.



**weiki®**

[www.weiki.bio](http://www.weiki.bio)