

UŽITEČNÍ ŽIVOČICHOVÉ: MALÍ POMOCNÍCI

V úvodu následující kapitoly několik poznámek o užitečných živočiších, přirozených spojencích v boji proti škůdcům. Hlavním pomocníkem jsou přítomní ptáci. Nám půjde pouze o menší pomocné skupiny živočichů, kteří svůj malý vzrůst na hradí počtem - když jim k tomu dáte příležitost.

Je všeobecně známé, že slunéčko má rádo mšice do slova "k sežrání". Právě za to vděčí tento malý brouček své proslulosti. Slunéčko, všeobecně nazývané sedmítečné, hraje roli i při různých lidových obyčejích. O jiných užitečných malých živočiších jsou rozšířené víc předsudky než znalosti. Mnohých se lidé dokonce bojí anebo se jich štítí, a řadí je k "obtížnému hmyzu". Přitom právě oni přispívají k zachování rovnováhy mezi "sežrat a být sežrán", rovnováhy, která je rozhodující pro zdraví vašich kultur na malé zahradě. Zůstaňme ještě chvíli u slunéčka, které se u nás vyskytuje se dvěma nebo sedmi tečkami na červených krovkách. Kromě toho existuje ještě jeden druh se čtrnácti tečkami na černých krovkách.

V poslední době u nás pozorovali vědci výskyt velkého amerického slunéčka se sedmnácti tečkami a srdcovitými vzory na krčku. Bohužel požívá i užitečné živočichy, takže existuje obava, že by mohlo vytlačit naše domácí druhy.

Všichni jmenovaní broučci požívají mšice, dospělé exempláře domácího dvoutečkového slunéčka až třicet kusů denně. Ale i larvy těchto brouků se živí dotěrnými zahradními škůdci a kromě toho požívají štítenku zhoubnou a jiný malý škodlivý hmyz. Až do zakuklení tak spotřebuje každá larva na šest set kusů hmyzu. Nikdo by nezničil slunéčka, malé polokulaté broučky, avšak u larev to není jisté, protože je jen málokdo rozpozná. Protože jsou velmi malé a vypadají jako jiné málo ceněné larvy, stanou se mnozí z těchto užitečných živočichů obětí pozorného zahrádkáře.

To je právě taková škoda jako pronásledování, kterému jsou vystaveni pavouci. Nejsou roztomilí, ba na-



opak. Mnozí lidé je považují za odporné kvůli jejich monstrózním formám a nepřehledným osmi nohám. Mnohdy to vyvolává skutečné fobie (chorobný strach). Často nádherně zbarvení pavouci, dovedně spřádající pavučiny, (samečci hrají důležitou roli jenom při rozmnožování), přitom spotřebují pozoruhodné množství létajících a lezoucích škůdců. Není nutné pěstovat pavouky přímo v obývacím pokoji. Na zahradě byste jim měli být za jejich činnost vděční a neníčit pavučiny, třpytící se v jarní rose. U nás neexistují žádní nebezpeční pavouci. Dokonce ani kousnutí křížáka obecného nepůsobí víc, než štípnutí komára.

Zdroj: RYCHLÝ POMOCNÍK ZAHRADA
Nakladatelství Svojtka&Co.



výroby zvládli mistrovsky. Ačkoli jsou ingredience na výrobu pizzy jednoduché, dovést výrobek k dokonalosti je těžko po-stižitelné umění. K úspěšnému završení díla jsou zapotřebí ty nejlepší suroviny a hlavně dobře rozpálená pec vytápěná dřívím. Římská verze pizzy má tenčí kůrku než jiné druhy pizzy, ale historicky vzato je to stále plochý chléb. Dnes naleznete pizzy mnoha druhů, ale králem zůstane ta tenká a křupavá.

* VARIACE * Bianca a rossa jsou jen začátek - brambory a rozmarýn, klobása a špenát, artyčoky a cime di rapa (brokolice). Pizza al taglio může obsahovat cokoliv, co si umíte vymyslet. Ale pamatujte, že kůrka je král. Obložení je pouze nepodstatná ozdoba.

Tom Parker Bowles



Recept na Pizzu al Taglio

BUDETE POTŘEBOVAT
30 g droždí
2 šálky teplé vody
7 šálek hladké mouky
1 1/2 lžičky soli
2 lžíce olivového oleje a trochu na vymazání pečícího plechu
obloha podle vašeho výběru - rajčatová omáčka, mozzarella, čerstvá bazalka, ančovičky, olivy...

POSTUP

1 Rozpusťte droždí v šálku vody, pak smíchejte všechny ingredience dohromady, zpracováváte těsto buď ručně, nebo elektrickým hnětačem s háky, dokud není zcela hladké a elastické.

2 Přendejte těsto do mísy vymazané olejem, zakryjte ho a nechte na teplém místě, dokud nezdvoujnásobí svůj objem.

3 Lehce potřete pečící plech olejem a předejte troubu na 220 °C. Na pomocněné pracovní ploše rozdělte těsto na 4 stejné díly a z každého vyválejte plát velikosti plechu, je-li třeba, trochu vytáhněte.

4 Pokapejte vyválenou placku těsta trochou oleje a pak začněte tvořit pizzu podle svých představ, použijte na obložení cokoliv, co máte rádi. Ale bude stačit jen pár jednoduchých ingrediencí.

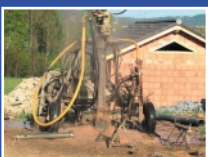
4 OBDĚLNÍKY VELIKOSTI DOMÁČÍHO PLECHU NA PIZZU

inzerce



Singer - vrtané studny s.r.o.
vrtané studny, vodoinstalace
www.studny-vrtane.cz

Vrtání studní
PRŮMĚR 150 mm
Cena od 750 Kč/m



- VYHLEDÁVÁNÍ PRAMENE
- KOMPLETNÍ ROZVOD VODY AŽ DO DOMU

Milan Singer • alej Svobody 933, 588 13 Polná
tel.: 567 212 041, mobil: 602 727 984 • singer@studny-vrtane.cz

Záruka
2000 l/24 hod.

