



Dalším klasikem mezi dřevinami s bobulovým ovocem je bílý, červený, nebo černý rybíz. Bílé a červené bobule chutnají velice podobně, sladkokysele. Černý rybíz má vlastní kořeněnou příchuť, kterou lze jen těžko popsat. Hodí se k přípravě pikantní marmelády či exklusivního želé. Ale nejenom bobule činí z rybízu užitečnou rostlinu v pravém slova smyslu, nýbrž i skutečnost, že se z keřů dají vypěstovat krásné živé ploty.

Rybíz je nenáročnou zimuvzdornou rostlinou, dává přednost vlhké půdě, bohaté na humus. Keře mají

Bobulové ovoce II

Pro keře, které vás mají obdarovat bohatou sklizní ovoce, byste měli vyhradit místo na slunci. Tam, kde vrhají stromy a zdi stín, naleznete mezi listím jen několik málo zakrnělých plodů. Také vítr a proudící vzduch nemají rybíz ani jahody v lásce. Jinak nejsou dřeviny s bobulovým ovocem náročné.



ploché kořeny, nebezpečí vyschnutí je tedy značné a musí se mu předcházet závlahou a mulčováním. Rostlina má ráda i stín, sklizeň je ale na slunných místech větší. Výnos podpoří pravidelný zmlazovací řez, který ponechá na keři jenom maximálně tříleté výhonky. Na závěr kapitoly o bobulích ještě několik slov k ostružiníkům. Jejich plody připomínají tvarem maliny, mají ale černomodrou barvu a podstatně výraznější chuť. Mimořádně chutné jsou divoké ostružiny, které však pro pěstování na zahradě nejsou vhodné. Rostou bujněji než zahradní formy a kromě toho mají podstatně méně menších plodů. Kulturní odrůdy ostružiníku se dělí na vzpřímené a plazivé. Vzpřímeně rostoucí odrůdy (např. "Wilsonův raný"), které mají větší praktický význam, se pěstují a ošetřují jako maliník. Pro plazivé odrůdy se musí po obou stranách řady postavit drátěnka ze dvou drátů. Životním elixírem ostružiníku je slunce, jinak nemají žádné nároky. Při pěstování se musí dbát na řez dřevin v pozdní zimě, přičemž je nutné odstranit všechny pruty a ponechat čtyři až sedm silných mladých výhonků. Každým rokem vyrůstají z kořenových pupenů nové jednoleté výhony, které přinašejí sklizeň v příštím roce.

Zdroj: HEZKY UPRAVENÉ MALÉ ZAHRADY
Nakladatelství Svojtka&Co.



Poisson Cru FRANCOUZSKÁ POLYNÉSIE

Vzduch prosycený květinovou vůní a tyrkysově vody laguny by se mohly smíchat v nádobě, a to je poisson cru - syrová ryba a zeleninový salát, marinované limetkovou šťávou a kokosovým mlékem.



Co to je?

Kousky syrové ryby (většinou tuňáka), velké akorát tak do pusy, jsou krátce marinovány v limetkové šťávě, smíchané se zeleninou, jako je okurka, rajčata a strouhaná mrkev, a pak zalité kokosovým mlékem. Občas se přidává i trochu česneku. Jídlo se podává s bílou rýží a jí se k snídani, obědu i večeři.

Kde pokrm najdete

Jen pár míst může překonat zážitek z jídla prodávaného z roulettes (jakýsi karavanů upravených na stánky s občerstvením) na Place Vaite v Papeete, hlavním městě Francouzské Polynésie. Očekávejte, že zaplatíte okolo 1000 CFP - pacifických franků, což je asi 12 USD.

Ochutnávka

Sladké po kokosu, kyselé po citrону, pikantní po rybě - poisson cru je tak osvěžující jako potěšení z pasátu a nejlépe je mu podlehnout při zvucích strun ukulele. Jídlo je připravené rukama Polynésanů a nabírá se naběračkou do obdélníkových plastových nádob, které si můžete odnést s sebou spolu s vrchovatou porcí dušené rýže. Pojídá se jako společná večeře u roulotte, často s několika známými rodinami. Současně s poisson cru se servíruje steak friters (steak s hranolky) a chow mein (smažené nudle). Atmosféru podtrhuje dusná noc s kouřem z otevřeného grilu. Rýže vsákla všechnu kokosovou příchuť z omáčky a křupavá zelenina trochu změkla - syrový tuňák získává konzistenci jako pevný pěnový dort - je měkký a jemný. Pretvárající vůně květin ve večerním vzduchu dokresluje pocit pobytu v chutovém ráji.

Původ

Polynésané pravděpodobně vždy jedli syrové ryby, zejména pak rybáři, kteří často trávili na moři několik dní, neměli na výběr. Japonci přinesli do Polynésie sašími

Pokračování na protější straně

inzerce

Robustní zahradní nábytek



1998 - 2017
19 let
na trhu



- Lavice s područkou pro 2 nebo 3 osoby
- Dva typy opěráků: s křížem nebo svislými prvky
- Široké lavice bez opěráků pro pohodlné povelování
- Masivní stůl a mohutné štokle
- Čepované truhlářské spoje
- Povrchová úprava dle přání zákazníka
- Materiál borovice, dub, akát



Vyrábí a dodává:
Robert Blíženec
374 01 Horní Stropnice
mobil: 608 270 000
e-mail: blizenec@blizenec.cz

www.blizenec.cz