

# Mini manuál byliniek



Zmes byliniek

**Autor: Tatiana Plešová**

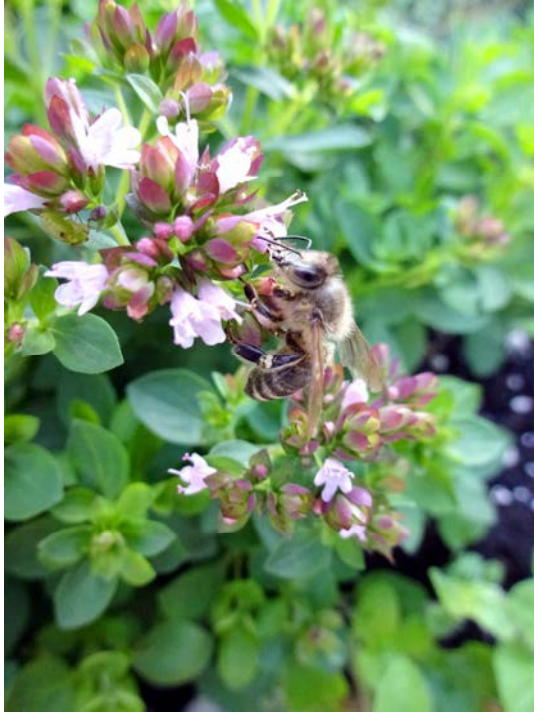
**Mini manuál byliniek je venovaný všetkým milovníkom byliniek. Manuál som vypracovala pre amatérskych a začínajúcich pestovateľov byliniek. Nájdú v ňom základné informácie o vybraných bylinkách, ich pestovaní ako aj možnosť vytvoriť si vlastné bylinkovište.**



Zmes byliniek



**Aj včielky a čmeliaky milujú  
bylinky.**



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Spomínanú levanduľu je vhodné na zimu chrániť pred mrazmi a to napr. zakrytím čečinou alebo prípadne maštalným hnojom, ktorý poskytuje optimálnu izolačnú vrstvu. Mám odskúšané na vlastnej levanduli, ktorú už roky pestujem.**

## **Správny výber stanovišta**

**Pri pestovaní rastlín platia určité pravidlá a bylinky nepredstavujú výnimku. Aj tu platí, že vhodný výber stanovišta je základom úspechu. Celkovo rastliny veľmi jednoducho môžeme rozdeliť na dve základné skupiny: rastliny slnka a tieňa.**

**Bylinky patria do skupiny „slnkomilných“ rastlín. Preto aj výber stanovišta by mal byť podmienený touto skutočnosťou. Ak disponujete priestorom s dostatočným prísunom slnečných lúčov, môžete sa pokojne pustiť do ich pestovania.**

**Bylinky sú rôzne, čo do chuti a vône, tak do vzrastu. Preto je potrebné už pred výsevom alebo samotným sadením prihliadať na samotnú veľkosť. Medzi rastliny náročné na priestor patrí napr. rozmarín, levanduľa, pamajorán, medovka a mäta.**

**Levanduľa a pamajorán sú veľmi dekoratívne, preto sú vhodné aj do okrasnej záhrady. Kde ich pokojne môžete kombinovať aj s inými okrasnými kvetmi.**

## Kam umiestniť bylinky

**Bylinky sa spravidla pestujú pre svoju úžitkovú hodnotu. Ideálne je ich pestovať tam, kde sú po ruke.**

**Preto sa tak často v bytoch pestujú na oknách. V záhradách majú svoje osobité miesto v podobe tzv. bylinkovišťa. To môže mať tvar ulity, čo je zrejme najbežnejšia forma alebo jedného veľkého kruhu.**

**Inú alternatívu predstavuje jedna veľká bednička. Je ideálna nielen na pestovanie bylín, ale aj iných druhov, napr. uhoriek a šalátu. V bylinkovišti sa dá rovnako dobre pestovať aj rukola a žerucha.**

## Bylinkovište

**Bylinkovište by malo byť v prvom rade praktické a účelné. Umiestnené na dostupnom mieste tak, aby bylinky boli prakticky po ruke, ideálne v blízkosti vchodu do domu alebo z terasy.**

**Na druhej strane bylinkovište môže byť včlenené do okrasnej záhrady, kde bude nerušene splývať s ostatnými rastlinami. A ak by vás už náhodou zunovalo, dá sa osadiť napr. kvetmi.**

**Na takýto účel je ideálny jeden veľký kruh, ktorý pôsobí kvázi ako gigantický črepník, do ktorého sa hodia napr. margaréta, echinacea, chryzantéma.....**