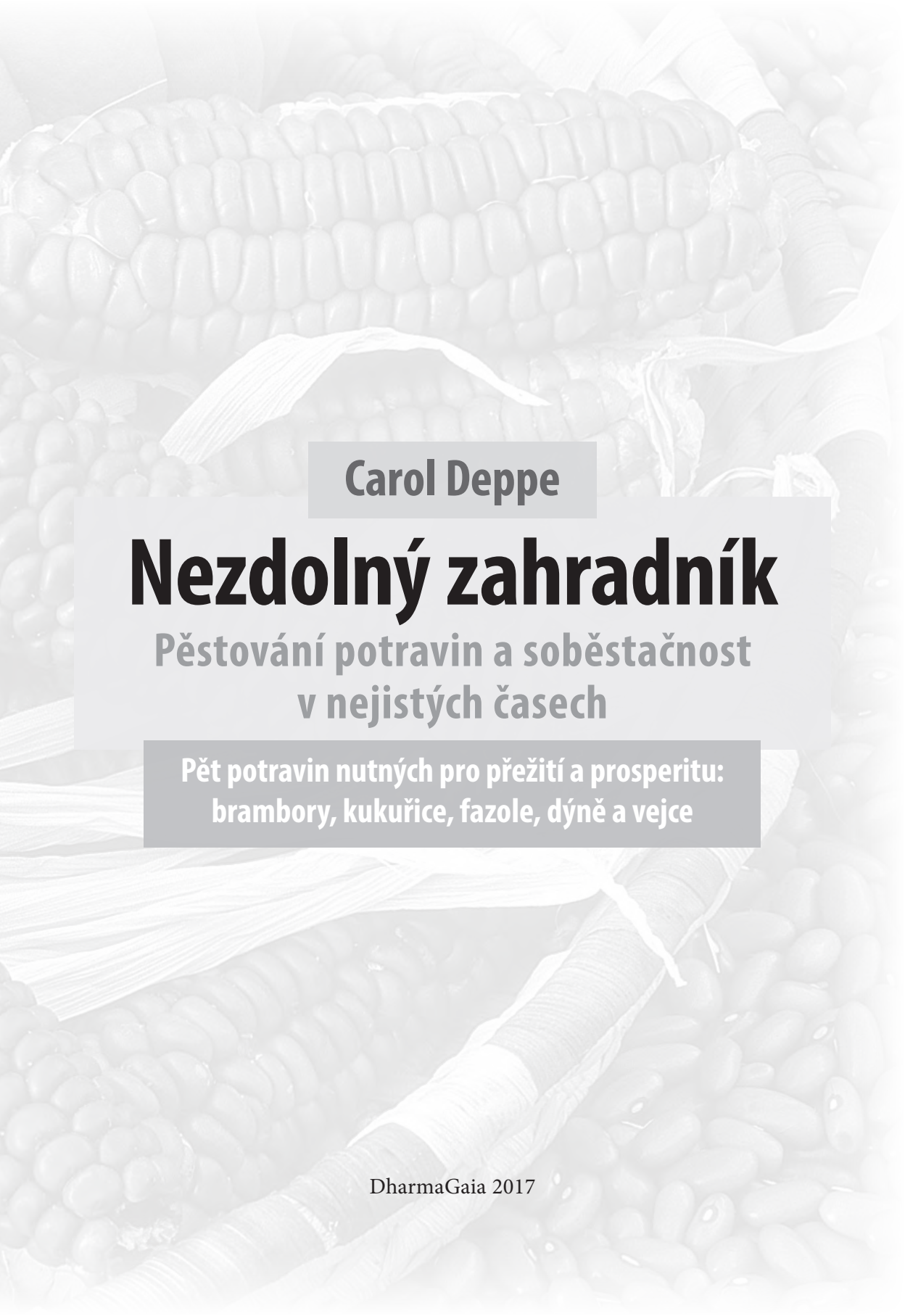
Carol Deppe

Nezdolný zahradník

Pěstování potravin a soběstačnost v nejistých časech

Pět potravin nutných pro přežití a prosperitu: brambory, kukuřice, fazole, dýně a vejce

DharmaGaia



Carol Deppe

Nezdolný zahradník

Pěstování potravin a soběstačnost v nejistých časech

Pět potravin nutných pro přežití a prosperitu: brambory, kukuřice, fazole, dýně a vejce

DharmaGaia 2017

Věnováno Merry Youle

Přeložila Pavla Kosinová

KATALOGIZACE V KNIZE – NÁRODNÍ KNIHOVNA ČR

Deppe, Carol
[Resilient gardener. Česky]
Nezdolný zahradník : pěstování potravin a soběstačnost v nejistých časech : pět potravin nutných pro přežití a prosperitu – brambory, kukuřice, fazole, dýně a vejce / Carol Deppe ; přeložila Pavla Kosinová. – Praha : DharmaGaia, 2017. – 311 stran
Přeloženo z angličtiny

634/635:631.147 * 635.01 * 636.08 * 631.147:502.131.1
– ekologické zahrádkářství
– pěstování zahradních rostlin
– chov hospodářských zvířat
– permakultura
– populárně-naučné publikace

635 – Zahrádkářství [24]

The Resilient Gardener by Carol Deppe
Copyright © 2010 by Carol Deppe
DharmaGaia edition published by arrangement with Chelsea Green Publishing Co, White River Junction, VT, USA, www.chelseagreen.com
Translation © by Pavla Kosinová, 2017
Czech edition © by DharmaGaia, 2017
ISBN 978-80-7436-071-8

Obsah

Poděkování **8**

Předmluvy k českému vydání
Nezdolná Carol Deppe aneb Je to permakultura nebo ne? **9**
Jak číst knihu Nezdolný zahradník **11**

1. Zahradničení a odolnost **15**
Velké a malé těžké časy / Zvláštní stravovací potřeby a těžké časy – a pozvánka k zahradnickým dobrodružstvím / V očekávání Y2K se stala zvláštní věc / Trénink rovnováhy / Přiměřená soběstačnost / Kolik půdy potřebujete? / Zahradničení – základní dovednost k přežití

2. Zahradníkova smlouva: Třiatřicet zlatých pravidel **26**
Velká Smlouva / Smlouva: Dohoda mezi domestikovanou rostlinou a jejím pěstitelem / 33 zlatých pravidel zahradničení

3. Zahradničení v období zdivočelého počasí a klimatických změn **38**
Globální oteplování na vaší zahrádce / Dobrodružství se zdivočelým počasím a co se stalo toho roku, kdy nám Kaliforňané ukradli déšť / Poučení z malé doby ledové – model zemědělské odolnosti / Elektřina / Pravidlo kmene Hopiů / Vyhodnoťte odolnost a využijte možnosti svojí půdy / Sázka na globální oteplování – strategie s jednoletými a víceletými plodinami / Hloubka setí, půdní typ a počasí / Sázkařův průvodce vysazováním sazenic / Předkličování osiva a testy klíčivosti / Klimatické změny, choroby a škůdci / Přezimující plodiny, střídavé pěstování a odolnost / Vejce, košíky a rozmanitost / O sušení sena za slunečného počasí

4. Výživa a potravní soběstačnost **60**
Dva oranžové kufry a záplavy v Nové Anglii / Zvyky v nakupování, jablka a odolnost / Ořechová dáma – o ořechách, využívání příležitostí a o ústní tradici / Obchod, výměna, půjčování a dary / Voda / Vyberte si své kalorické a bílkovinné základní potraviny / Alergie na pšenici, nesnášenlivost lepku a celiakie / Ideální podmínky skladování 49 druhů ovoce a zeleniny, které vydrží déle než dva měsíce / Mletí a skladování celozrnné mouky / Použití celozrnných bezlepkových mouk / Astma, alergie a dobrodružství s omega-3 mastnými kyselinami / Nákup masa pasených zvířat a mléčných výrobků / Chybějící složka – můžeme ztloustnout z toho, co *nejíme*? / Odlišný pojmový rámec pro porozumění obezitě / Cukr / Sůl, vysoký krevní tlak a otoky / Další oleje a tuky / Vitamíny, minerály, fytochemiká-

lie a vláknina / Zvláštní závěry pro celiaky, lidi s glutenovou intolerancí a nesnášenlivostí mléčných výrobků / Způsoby konzervace a skladování / Sušení ovoce a zeleniny / Sušení švestek (a fíků, meruněk, broskví a nektarinek) / Sušičky / Uchovávání a skladování semen

5. Práce a cvičení **95**

Účelné cvičení / Problém všechno-nebo-nic / Zahřívání a celková kondice / Syndrom neklidných nohou, chůze a zahradničení / Styly pěstování a práce – záhony nebo řádky / Vyberte si způsoby pěstování, metody práce a nářadí, které vyhovují vašemu tělu / Záhony ryté na hloubku dvou rýčů, jednoho rýče, ryté občas a ryté žížalami / Rolnická motyka / Volba sponu a práce / Výsadba sazenic / Rýhovací pluh / Střídejte druhy práce / Plevel / Nákup nářadí / Použití těžké rolnické motyky / Použití lehké motyky / Broušení nářadí / Mulčování / Ještě jednou výsadba sazenic versus přímý výsev / Výběrová nepořádnost / Vědět kdy přestat / Méně námahy pro záda (a kolena) / Pomocníci

6. Voda a zavlažování **121**

Základní vodní poměry na vaší půdě / Ovocné stromy a ořešáky / Okrasné a krajinářské výsadby / Tráva / Voda a spon / Voda a úrodnost / Voda a eroze / Trojí účinek mulčování / Proč nesnáším kapkovou závlahu / Půdní kapilarita a efekt nádoby / Setí za sucha / Zálivka kropením / Odolnost vůči suchu a zelenina / Odolnost vůči suchu a staré odrůdy / Staňte se domorodcem v krajině, kde žijete

7. Půda a půdní úrodnost **139**

Velký obraz / Půdní test / Pokus / Zvyšování půdní úrodnosti / Přidávejte hnojiva na správná místa / Zachování půdní úrodnosti / O nekupování věcí / Zvyšujte úrodnost pomocí bobovitých rostlin / Pěstujte si hnojivo s azolou / Hnůj / Mocné čůrání / Listí / Hnojení posekanou trávou / A znovu Squanto a syrové ryby / Proč už nekompostuji / Dodatek k hromadám odpadu

8. Brambory **151**

Chvála brambor / Brambory a dobrodružství odolnosti / Brambory, výživa, diety a stravování / Brambory, glykoalkaloidy a citlivost na lilkovité / Brambory pro každou příležitost / Pěstování brambor – témata a variace / Zalévání / Sklizeň / Výnosy brambor / Skladování brambor / Vyhněte se chorobám brambor / Skladování vlastní sadby a udržovací šlechtění brambor / Hlavní způsoby vaření brambor / Příprava bílých a žlutých brambor / Příprava modrých brambor

9. Hejno nosnic **174**

Drůbež ve městě a na předměstí / Kachny nebo slepice / Drůbež pro různé účely: výběr typu a plemene / Plemena a chování nosných kachen / Krmení hejna ve volném výběhu v dobrých časech / Krmení drůbeže v těžkých časech / Kachny k hubení zahradních škůdců / Vaření z kachních vajec

10. Dýně a tykve **193**

Proč nekoupíte prvotřídní dýni / Tři druhy dýní, tři způsoby ošetření a použití / Sedm vynikajících trvanlivých odrůd dýní pro gurmány / Podzimní dýně – výborné delikaty a Small Sugar / Letní dýně / Ve stopách Buffalo Bird Woman – dobrodružství se sušením dýní / Moderní rám na sušení dýní / Pěstování dýní a tykví / Sklizeň, skladování a ošetřování / Dokonalý dýňový koláč / Schraňování osiva dýní a tykví / Uchovávání osiva dýní a tykví

11. Fazole **221**

Představení fazolí / Vaříme fazole: maximální chuť a minimální zvukové efekty / Vyberte si vlastní přátelské mikrobiální členy Velké smlouvy / Zadržte vodu / Použijete na suché zrno keříčkové fazole nebo tyčkové? / Smíšená kultura kukuřice a fazolu / Fazolové strategie / Neobyčejný fazol obecný / Bob obecný / Čínské fazolky (vigna) / Fazol šarlatový / Cizrna na pražení / Fazol ostrolistý / Proč nemůžete u fazolu poznat křížence, pěstování semen, izolační vzdálenosti a čísla / Sklizeň a luštění luštěnin / Turbo-fukar / Kolik fazolí?

12. Kukuřice **243**

Kukuřice a výživa / Na obranu kukuřice / Sušení sladké kukuřice / Typy kukuřice na zrno – tvrdá, moučná a koňský zub / Znovuobjevení kukuřice / Porušte zažitá pravidla vaření / Odrůdy tvrdé kukuřice a jejich použití / Rychlá polenta / Carolin univerzální rendlíkový chleba / Speciální rendlík na chleba / Pražení kukuřice / Odrůdy moučné kukuřice a jejich použití / Polouniverzální palačinky / Polouniverzální piškot / Magic Mana / Pikantní kukuřičná omáčka / Pěstování osiva kukuřice – triky a taktika s izolační vzdáleností / Vyhněte se inbrední depresi / Selekce / Pěstování, sklizeň a skladování kukuřice / Výnosy / Partyzánské zahradničení (guerilla gardening)

Příloha A: Poznámky a odkazy **280**

Příloha B: Osivářské společnosti a zdroje **298**

Pěstování zdravého jídla – zdroje informací v češtině **299**

O autorce **299**

Rejstřík **303**

Poděkování

Informace, podporu, společnost a přátelství mi poskytli Merry Youle, Nate France, Alan a Linda Kapulerovi, Rose Marie Nichols McGee, Mike Hessel, Harry Mc Cormack, Paul Harcombe, Dave Holderread a Tom Wagner.

Dík patří i těm, kdo mi důvěřovali a podpořili můj projekt: Mark Deppe, Nick Routledge, Charlotte Anthonisen, Julia Mallalieu, Janet a Jerry Russellovi, Dawn McGee, Mary Saunders, Andrew Still, Sarrah Kleeger, Kathy Ging, Denise-Christine, James Rodell, Janice Wilson, Beverly Scholz, Bev Koch, Kathy Saranpa, Jacqueline a Joseph Freemanovi, Elaine Zablocki a Tree Bressen.

Všechno, čeho jsem v tomto životě dosáhla, je i úspěchem mých výjimečných učitelů, na něž chci teď s poděkováním vzpomenout. Jsou to vědci genetik Henry Wallbrunn, biochemik Arthur L. Koch a specialista na genetiku hub John R. Raper, a dále učitelé literární tvorby Roger Swain a Christina Ward.

Děkuji své literární agentce Christině Ward za povzbuzování a vedení ve všech etapách práce i za příležitostnou pomoc nad rámec jejích povinností.

A nakonec děkuji Benu Watsonovi za odbornou a citlivou korekturu a Cannonu Labrie za jeho nelehkou práci s redakčními úpravami.

Nezdolná Carol Deppe *aneb* Je to permakultura nebo ne?

Eva Hauserová

Kniha, kterou držíte v rukou, na našem trhu zatím citelně chyběla. Dnes už je u nás k dostání řada publikací o ekozahradách, přírodních zahradách, dokonce několik o permakulturním zahradničení, ale chytrá kniha pro úplné začátečníky, nabitá zkušenostmi týkající se samozásobitelské obživy, s podtextem, že mohou nadejít krize a těžké časy nejrůznějšího typu, tu zatím k dispozici nebyla.

Většina knih o přírodním, ekologickém a permakulturním zahradničení se zabývá pěstebními systémy typu jedlého lesa, kdy co nejvíce spolupracujeme s přírodou a obrazně řečeno otevíráme dveře svého pozemku tomu, co si na něm sama příroda přeje mít, a to je právě les. Tyto metody se tedy hodně zaměřují na vytrvalé porosty, dřeviny, ovoce, ořechy, byliny a odolnější zeleninu, ale v podstatě se počítá s tím, že kalorický a bílkovinný základ své stravy (přinejmenším mouku) si pořád pořizujeme „zvenčí", nejlépe od blízkého biofarmáře.

Carol Deppe na to jde zgruntu jinak. Jejím naprosto prvořadým cílem je vypěstovat si základní zdravé jídlo, vlastním úsilím a vlastníma rukama se uživit. A pojímá to hloubkově a analyticky, konečně je původem vědkyně. Tomuto cíli podřizuje všechno ostatní, včetně toho, že dělá víc zásahů „bojujících" proti přírodě, než je pro permakulturu typické, jako je třeba pletí, závlaha nebo pěstování v monokulturách, i když jen v drobném. Podle mého názoru můžeme i její počínání označit za permakulturní – každá permakultura totiž beztak pracuje s rozrušováním původního přírodního systému a nastavuje (tedy buď urychluje, nebo vrací) proces přírodní sukcese do takového stadia, které se pěstiteli nebo hospodáři hodí nejvíc. A Carol Deppe prostě jen vrací sukcesi blíž k začátku, to jest k holé, neosídlené půdě zarůstající jednoletkami, než bývá v permakultuře běžné. Přitom si vždy vyhodnocuje, jak nejefektivněji investovat energii a další zdroje, všechno zužitkovává a nevytváří odpady, nepoužívá vůbec „chemii", zlepšuje půdu organickou hmotou, příležitostně využívá i „hostující" či „dobrovolnické" rostliny, místo aby je pokládala za plevele. Co by se stalo, kdyby místo jednoletých kultur volila jedlý les? Můžeme odhadovat, že její výtěžky by byly daleko proměnlivější, jak se to děje v samotné přírodě, tedy ne úplně předvídatelné, a musela by se živit převážně „listím" a plody, které by se právě urodily. Přežití zimního a jarního období na základě vlastnoručně vypěstovaných plodin by bylo mnohem problematičtější.

Při čtení této knihy a přebírání autorčiných zkušeností je třeba brát v úvahu, že u nás ve střední Evropě je trochu jiná situace než v Oregonu, co se týče přírodních podmínek, ale i po kulturní a sociální stránce. Co se týče klimatu, v důsledku jeho globálních změn (většinou oteplování, ale někde ochlazování a celkově vyššího výskytu extrémů a živelních pohrom) platí v obou lokalitách úplně stejně, že se musíme přichystat na nevyzpytatelné a nepředvídatelné výkyvy, takže

je dobré vsadit na rozmanitost pěstovaných plodin. Místní klima se ale u nás a v autorčině domovině liší – v Oregonu jsou pravidlem zimní deště, u nás naopak nejvíc prší v teplých měsících, od května do srpna. Celkem v ČR ročně spadne asi 680 mm srážek, z toho v zimních měsících kolem 30 mm za měsíc, v letních kolem 60. Úhrnem je to skoro třikrát méně než v Oregonu. Proto počítejte s tím, že klima je u nás celkově sušší než to popisované autorkou. Zároveň je oregonské klima zřejmě teplejší, například pěstování cizrny nebo únorové výsevy raného hrášku u nás lze provozovat jen v nejteplejších oblastech.

Pokud jde o získávání půdy k pěstování, u nás je sdílení zahrádek (tedy to, že vám někdo přenechá kus vlastní zahrady, o kterou se nestíhá starat) poměrně neobvyklý koncept, zato nově zakládané komunitní zahrady vyrůstají ve městech jako houby po dešti a asi nebude problém nějakou ve svém okolí najít nebo případně založit, protože lidé jsou už na tuto myšlenku připraveni. Pronajímání půdy je běžné u zemědělských pozemků, ale půda se typicky pronajímá zaběhnutým zemědělcům a úplný začátečník by asi vzbudil údiv. Zato ale máme dlouhou tradici zahrádkových kolonií, kde se občas nějaký pozemek k pronájmu uvolní.

Ještě poznámka k chovu hovězího dobytka a jeho vlivu na změny klimatu: je třeba autorku doplnit a poopravit, protože ve skutečnosti nezvyšuje uhlíkovou stopu hovězího dobytka ani tak produkovaný oxid uhličitý, jako metan, což je mnohokrát (podle některých pramenů 23×) účinnější skleníkový plyn. Proto je chov dobytka z hlediska klimatických změn mnohem nepříznivější, než autorka vypočítává (hovězí maso má proti drůbežímu zhruba 7× větší uhlíkovou stopu).

Co a jak u nás pěstovat, to vám nejlépe poradí autor druhé předmluvy v této knize, Marek Kvapil, který ve svém úsilí a škále svých aktivit s Carol Deppe podivuhodně souzní. Ti dva mají hodně společného – oba se stali profesionálními pěstiteli a šlechtiteli poté, co získali vzdělání v úplně jiné oblasti, a oba se zaměřují primárně na pěstování jídla, spíše než na designování komplexních permakulturních systémů blízkých přírodě. Osobně si myslím, že by bylo nejlépe, kdyby Marek napsal důkladnou příručku analogickou této knize, ale zaměřenou na české poměry. Snad si na to někdy najde čas a udělá to!

Jak číst knihu Nezdolný zahradník

Marek Kvapil / *www.potravinovezahrady.cz*

Až odrůdy, které jsou v této knize popsány, vyklíčí a vzejdou ve vaší zahradě, až je sklidíte a ochutnáte, až z nich uchováte semínka a další rok je znovu vysejete, budete to právě vy, milí čtenáři, kdo bude psát další kapitolu příběhu, do něhož vedou následující stránky. Je to stále živý a dosud neukončený příběh, do kterého můžete vstoupit a zanechat v něm svou stopu. Vyprávění, na které každý zahradník může navázat a rozvíjet ho dál ve své vlastní zahradě.

Tento příběh začal v prehistorických časech lidstva před více než desetitisíci lety. Tehdy někteří lovci a sběrači radikálně změnili dosavadní způsob života a postupně vytvořili zemědělství. Usadili se a začali experimentovat s pěstováním rostlin ze semínek. Některé druhy rostlin se jim podařilo domestikovat. Změnili jejich plané formy v kulturní a ty potom selekcí utvářeli další tisíce let.

Tradiční zemědělci byli nejen pěstiteli, ale věnovali se rovněž tomu, čemu dnes říkáme semenaření a šlechtění. Mnohdy nevědomě. Metody, které používali, formovaly evoluci rostlin, které jim skýtaly obživu.

Teprve moderní doba vydělila osivářství a šlechtitelství jako dvě samostatné a vysoce specializované zemědělské disciplíny. Těm se dnes věnuje hrstka odborníků, zaměstnaných obvykle u velkých osivářských a chemických korporací, které mají zásadní vliv na podobu a vývoj moderního zemědělství. To se již několik dekád ubírá monokulturní krajinou osetou uniformními odrůdami, vysterilizovanou pesticidy a vyčištěnou od planých rostlin herbicidy.

Jak tento příběh skončí?

Stopa, kterou v příběhu zanechává Carol Deppe, míří jinam. Prošlapává pěšinu, na níž jsou semenářské i šlechtitelské umění opět součástí zahradnického řemesla. Na jednu stranu je v tom určitá podobnost s tradičním zemědělstvím, na stranu druhou aplikuje poznatky moderní vědy, zejména genetiky, jimiž naši předkové nedisponovali. Experimentuje, pečlivě vybírá, s jakými odrůdami bude pracovat, a u těch osvědčených uchovává semínka. Šlechtí nové odrůdy a vyzývá k tomu ostatní pěstitele. Tento směr naznačila již ve své první knize:

„Odrůdy zemědělských plodin ztělesňují hodnoty svých tvůrců. Když pěstujete odrůdy vyšlechtěné jinými lidmi, šíříte spolu s jejich odrůdami jejich hodnoty. Současní univerzitní i korporátní šlechtitelé šlechtí rostliny, aby posloužili a pomohli agrobyznysu moderních megafarem. Jejich odrůdy dobře plodí v rozsáhlých monokulturách, které jsou udržovány masivními dávkami herbicidů a chemických hnojiv. Vneseny do odrůd jsou hodnoty jejich tvůrců – že více je vždy lépe, že monokultury jsou nejlepší a že na znečištění, biodiverzitě a udržitelnosti nezáleží.

Nadešel čas nových vzorů. Nových vzorů pro zemědělství a nových vzorů pro šlech-

tění rostlin. Nadešel čas, aby z půdy našich zahrad a farem povstala nová generace šlechtitelů rostlin. Nadešel čas pro farmáře a zahradníky kdekoli na světě, aby vzali zpět svá semena, znovuobjevili semenářské umění a pustili se do šlechtění. Nadešel čas, abychom začali šlechtit rostliny na základě zcela odlišného souboru hodnot." (DEPPE, Carol. *Breed Your Own Vegetable Varieties*. Chelsea Green Publishing, 2000.)

Pro ty, kdo by se chtěli vydat stejným směrem, Carol Deppe šlechtí, vyhledává, testuje a množí odrůdy na základě „zcela odlišných hodnot". Jakých? Tak například na rozdíl od ekologického zemědělství, které schvaluje používání některých chemických postřiků, Carol nepoužívá vůbec žádnou chemii. Její odrůdy mají pomoci lidem přežít na Zemi dalších tisíc let, tedy i případný kolaps průmyslové civilizace (a chemického průmyslu). Jsou nehybridní, aby je každý mohl množit, jsou vhodné pro samozásobení a mnohdy jsou rozmanitější než jejich uniformní průmysloví sourozenci. Ve svém katalogu osiv 2017, který najdete na jejím webu www.caroldeppe.com, je charakterizuje takto:

> *„Veškeré odrůdy v tomto katalogu jsou vyšlechtěny či vybrány primárně pro svou skvělou chuť a vysokou vitalitu, vysoké výnosy a odolnost (v originále resilience) při pěstování v ekologickém systému. Všechny odrůdy jsou volně opylované (nehybridní /pozn. př./) a žádná není geneticky modifikovaná."*

V knize *Nezdolný zahradník* najdete spoustu tipů na konkrétní odrůdy kukuřice, dýní a luštěnin včetně cenných praktických zkušeností s jejich pěstováním a využitím. Nabízí se otázka, jak jsou odrůdy, které Carol Deppe doporučuje, použitelné do podmínek typických pro naši zemi. Česká republika přece jen leží kousek dál od rovníku než americký Oregon, kde žije Carol, a není tolik pod vlivem oceánského klimatu.

Odrůdy, které jsem měl možnost vyzkoušet, lze na Hané, kde zahradničím, pěstovat relativně bez větších problémů. Mnohé jsou dokonce vhodné do drsnějších horských podmínek. Zde jsou mé zkušenosti s vybranými odrůdami:

Cascade Ruby Gold. Odrůda kukuřice vyšlechtěná Carol Deppe. Je zajímavá svou trojbarevností. Zahrnuje semena žluté, oranžové a červené barvy, přičemž na každém klasu je vždy jen jedna barva. Carol Deppe tvrdí, že semena různých barev se liší chutí. Jedná se o odrůdu s tvrdým typem kukuřičného zrna, které je vhodné na vaření. Doma zrno meleme na kuchyňském elektrickém mlýnku a vaříme z něj skvělou polentu. Rostliny jsou o dost nižší než běžně pěstovaná hybridní kukuřice a hodně rozvětvují. Výhodou je ranost, díky níž máte sklizeno dříve, než přijde podzimní vlhké počasí, které přispívá k plesnivění palic. Odrůda je tak raná, že vykvete a opylí se dříve než konvenční pozdní kukuřice, která se u nás často pěstuje na velkých plochách půdy. V semenářství se tomu říká „časová izolace" a je to jedna z technik, jak předejít sprášení dvou odrůd. Semínka lze sehnat u irské rodinné semenářské firmy Brown Envelope Seeds, kterou si snadno vyhledáte na internetu.

Painted Mountain. Velice raná, odolná a rozmanitá odrůda kukuřice, kterou poznáte podle nádherných pestrobarevných zrn. Carol Deppe o ní v knize píše jako o standardu ranosti u kukuřice. Na rozdíl od odrůdy Cascade Ruby Gold má moučný typ kukuřičného zrna, které je vhodnější na pečení. Na mých kurzech pečeme z Malovaných hor tortilly

a kukuřičný chléb. Zkoušeli jsme ji i pražit, ale zrna zůstávají dost tvrdá a špatně se koušou. Díky své ranosti se dá pěstovat i ve vyšších polohách. Znám člověka, který pěstuje Malované hory v Beskydech v nadmořské výšce cca 700 m. n. m. Dle mých zkušeností chutnají moučnatá zrna hodně ptákům, kteří je na poli vyklovávají z dozrávajících klasů a způsobují ztráty. Protože moučná kukuřice snadněji chytá plíseň, je důležité sklízet klasy průběžně, hned jak začnou dozrávat. Vzápětí po sklizni je třeba je oloupat a zavěsit k vyschnutí na místo chráněné před ptactvem. Proti myším se mi osvědčilo rozvěsit schnoucí klasy na drát natažený na půdě mezi trámy.

Sweet Meat Oregon Homestead. Odrůda tykve velkoplodé, kterou vyšlechtila Carol Deppe. Doma jsme si ji oblíbili jako nejchutnější mezi všemi dýněmi, které jsme vyzkoušeli včetně hokkaidových odrůd. Má sladkou dužninu, z níž vaříme velice lahodnou dýňovou polévku s nasládlou chutí. Osvědčený postup zpracování je rozkrojit plod na čtvrtiny, vložit na pečicí papír na plech slupkou vzhůru a péct hodinu a půl až dvě hodiny v troubě. Dužnina jde potom snadno od slupky a výsledné dýňové pyré lze zpracovat nebo zamrazit na pozdější využití, což se osvědčilo, neboť plody jsou větší a málokdy se spotřebují naráz celé. Výhodou oproti hokkaidovým dýním je výrazně mohutnější dužnina a delší skladovatelnost. Při pěstování vyžaduje hodně místa. Carol Deppe doporučuje spon 1,2 na 2 metry, což mohu potvrdit. Dále doporučuje přímý výsev ven, což bych doporučil jen za předpokladu většího množství semen. Máte-li jen pár semínek, je lepší předpěstovat doma sazeničky a ty následně vysadit ven. Výrazně tím snížíte riziko zničení klíčících rostlinek slimáky a jinými škůdci. Odrůdu se mi v roce 2015 podařilo zaregistrovat a jsem jediný její oficiální udržovatel v Evropské unii. Semínka seženete na mém webu www.permaseminka.cz.

Costata Romanesca (Costates Romanesco). Stará italská odrůda cukety, kterou Carol Deppe doporučuje jako vůbec nejlepší odrůdu na sušení. Doma používáme sušené plátky z plodů této odrůdy do polévky a do fazolového guláše. Při pěstování vyžaduje dostatek místa. Je to sice keříčková odrůda, má ale tendenci mírně expandovat. Na mohutných rostlinách tvoří obrovské listy. Pokud plody nesklidíte mladé, vyrostou z nich obrovské protáhlé cukety. Semínka seženete na mém webu www.permaseminka.cz.

Beefy Resilient Grex. Na počátku této odrůdy bylo náhodné zkřížení odrůd Gaucho a Black Mitla, které Carol Deppe ve své knize doporučuje jako velice plodné, chutné a odolné odrůdy fazolí. Nutno podotknout, že tohle není odrůda v pravém slova smyslu, nýbrž tzv. grex, tedy velice rozmanitá a mnohonásobně prokřížená populace fazolí, která je mnohem adaptabilnější než běžně dostupné uniformní odrůdy. Legendární oregonský ekošlechtitel Alan Kapuler, jenž je v knize označován jako „Mushroom“, o grexech říká, že „jsou způsobem, jak řešíme problém adaptace našich plodin na naše lokální ekosystémy a na nevyhnutelnost klimatické změny“. Populace tohoto grexu je z většiny tvořena keříčkovými rostlinami, mezi nimiž se však tu a tam vyskytují jedinci s úponky. Není tedy čistě keříčková. Rostliny jsou velice nízké a při pěstování v klasickém sponu 60 na 30 cm mají tendenci poléhat, což vede k plesnivění lusků. Doporučuju proto pěstovat hustěji v řádcích 40 cm od sebe. Výhodou tohoto grexu je ranost a odolnost vůči suchu. Tu ocení zejména ti, kdo pěstují na vyvýšených záhonech nebo na lehké písčité půdě. Drobné fazolky se používají jako luš-

těnina do polévek, na fazolový guláš či pod maso. Carol Deppe tvrdí, že „chutnají více po hovězím než samotné hovězí“, což ale nemohu potvrdit a nepotvrdili mi to ani účastníci mých kurzů, kteří je ochutnali. Nikdo v nich hovězí příliš necítí, nicméně chutné jsou a vypadají hezky a pestře, neboť semena jsou černé, zlaté a hnědé barvy. Problém je v tom, že tento grex u nás budete těžko shánět, protože mu chybí uniformita, což je jedna z nezbytných podmínek registrace jakékoli nové odrůdy. S největší pravděpodobností ho nebude možné zaregistrovat a uvádět do oběhu. Zajímá mě oficiální stanovisko Národního odrůdového úřadu, a tak jsem podal žádost o registraci tohoto grexu a nyní čekám na vyjádření. Předběžné vyjádření úředníků bylo bohužel spíše zamítavé. Kvůli jednostranné osivářské legislativě, která staví uniformitu nad rozmanitost a adaptabilitu, u nás semínka tohoto grexu nejspíš legálně neseženete, dokud se něco nezmění.

Stupice. Stará česká odrůda tyčkového rajčete, jejíž správný původní název je pravděpodobně „Stupické polní rané“. Je to jedna z mála starých českých odrůd, které se rozšířily do celého světa a jsou tam velmi ceněné. Jedná se o velice ranou odrůdu, na níž Carol Deppe oceňuje výtečnou chuť, která je zajímavá zejména ve spojitosti s raností, neboť rané odrůdy nebývají chuťově nejlepší. Plody této odrůdy jsou prý dokonce chutné i při pěstování v částečném stínu a za špatného počasí. S odrůdou mám dobré zkušenosti při venkovním pěstování bez chemie. Plody uzrají dříve, než udeří plísňové choroby. Mám u ní ovšem podezření, že kvůli pestíku trčícímu ven z květu je „kříživější“ než jiné odrůdy rajčat, a při semenaření je proto důležité umístit Stupické polní co nejdál od ostatních odrůd, aby nedošlo ke sprášení. Semínka u nás není problém sehnat.

Vybrané odrůdy, které jsem zde popsal, jsou svým způsobem legendární, ale není vždy snadné si je opatřit. U některých jsem uvedl zdroj semínek, u jiných budete muset zapátrat sami. Možná při svém pátrání narazíte na další pozoruhodné odrůdy, o kterých dnes netušíte, že existují.

V době internetu a globalizace je biodiverzita zemědělských plodin zahradníkům mnohem dostupnější než kdykoli v minulosti. Bylo by chybou toho nevyužít k posílení odolnosti našich zahrad a polí. Ke zvratu v příběhu, jenž zabředl příliš hluboko do monokulturnosti a uniformity, vytěsnil přespříliš nepředvídatelnosti, až začal být nesnesitelně nudný a šedivý.

Bylo by chybou toho nevyužít k vykročení po stezce, o níž vypráví kniha *Nezdolný zahradník*.

1. Zahradničení a nezdolnost

Velké a malé těžké časy / Zvláštní stravovací potřeby a těžké časy – a pozvánka k zahradnickým dobrodružstvím / V očekávání Y2K se stala zvláštní věc / Trénink rovnováhy / Přiměřená soběstačnost / Kolik půdy potřebujete? / Zahradničení – základní dovednost k přežití

Deset let jsem pečovala o svoji zestárlou a nemocnou maminku, která byla upoutaná na lůžko a jejíž vědomí se vytrácelo. Nakonec i doma zemřela, pokojně, držela se mne přitom za ruku. Stálo to za to. Byla to však nejtěžší věc, kterou jsem v životě dělala. V té době mi moje zahrada a zahradničení poskytovaly obrovskou úlevu a uspokojení. Dávaly mi jistotu. Uklidňovaly mě a obnovovaly moji sílu. Připomínaly mi základy existence. Pravidelně mne uváděly do časoprostoru rozjímání, takže jsem mohla vidět věci v širších souvislostech.

Také mi poskytovaly něco, co jsem mohla ukazovat a vyprávět mamince, něco, co ještě dokázala pochopit a radovat se z toho. Ráda se dívala na krásně zbarvené a chutné ovoce a zeleninu, dotýkala se jich a poslouchala vyprávění, co jsou zač a jak přesně jsem je vypěstovala. Vyprávění si nedokázala zapamatovat, ale ráda je poslouchala. A stále ještě si vychutnávala dobré jídlo. Opravdu výborné jídlo z těch nejchutnějších odrůd, sklizených v pravé zralosti a optimálně upravených – je to zvláštní potěšení. Maminka oceňovala výborné jídlo až do samého konce. Zahrada nám oběma pomáhala přežít tělesně i emocionálně.

Přesto se však mnohokrát stalo, že se moje zahradničení hroutilo a přemáhalo mne, místo aby mi poskytovalo podporu. Byly tu zdravotní problémy, které vyžadovaly po celé týdny veškerý můj čas a pozornost. Dokud nepominuly, zahrada se péče nedočkala. Mnohokrát jsem přišla o celou úrodu a nedostala se k sezónním pracím, protože jsem v rozhodující době neměla čas. I já sama jsem někdy měla zdravotní potíže a zranění, které zahradničení znemožňovaly. A když jsem sama nejvíc potřebovala pomoc, zahrada mě často ještě více stresovala, místo aby mi od stresu pomáhala.

Máme v dnešní době sklon navrhovat své zahrady a způsoby zahradničení tak, aby fungovaly v dobrých časech, kdy všechno vychází dobře. To ale není potřeba. Ve skutečnosti téměř vždycky něco dobře nevychází. Je normální, že přicházejí těžké časy. Moje zkušenost se zahradničením během péče o nemocnou maminku mi pomohla pochopit, že potřebuji zahradničit jinak. Potřebovala jsem zahradu navrženou s vědomím skutečnosti, že v životě nastávají vrcholy i pády, dobré i zlé časy. Nebylo důležité, jak zahradničit v těch nejlepších časech. Potřebovala jsem se naučit víc o tom, jak zahradničit v těžkých dobách, potřebovala jsem odolnější zahradu. A potřebovala jsem zahradu, která lépe podpoří moji vlastní odolnost v každém období, dobrém i zlém.

VELKÉ A MALÉ TĚŽKÉ ČASY

Stává se, že přijdou těžké časy. Je to tak v životě každého stvoření, v historii každé země

a kultury, ve vývoji každého druhu. Mají různé podoby, různou sílu. Mohou postihnout pouze vás, nebo celé vaše sousedství, zemi nebo planetu. Mohou být dočasné – to pak stačí přežít, dokud není lépe. Mohou být i trvalé a vyžadovat přechod k dramaticky jinému a novému způsobu života. (Pozn. 1–1.)

Těžké časy bývají často individuální, soukromé. Mohou být převážně tělesné, emocionální, duševní, nebo kombinované. Nebo se mohou především týkat financí. Těžké časy v zahradě někdy znamenají jednoduše dobu změn, kdy zahrada trpí, protože lidé mají jiné priority. Tato kniha je právě o těchto situacích.

V klasickém taoistickém vyprávění se Konfucius se svými žáky kochá výhledem na vodopády v Lu Liangu, kde se řeka vaří ve vírech a peřejích. Náhle se na protějším břehu řeky objeví muž a vrhne se do proudu. Konfucius si pomyslí, že chce spáchat sebevraždu, a rozestaví své žáky podél břehu, aby vylovili tělo. Muž se však brzy objevil před nimi nezraněný; odkapává z něj voda a vesele si prozpěvuje. Konfucius se ho hned zeptá, jak dokáže plavat v tak divoké řece. Muž vysvětlí, že se ponoří tam, kde se ponoří i víry, a vynoří se zase tam, kde se vynořují i víry. Plave s proudy a využívá jich, místo aby s nimi bojoval a třeba se i utopil. Takto se snaží žít taoisté. Vyžaduje to přistupovat s respektem a úctou k různým proudům kolem sebe. Plavec ovšem musí vědět hodně o vodě i o jejích proudech, než do nich vůbec skočí. A *musí se naučit plavat* dlouho předtím, než bude potřebovat skočit do řeky. Tato kniha je o hledání našeho místa a o práci s přírodou, s přírodními a společenskými proudy kolem sebe. A také o výuce plavání. (Pozn. 1–2.)

První polovina této knihy spojuje praktické zahradničení s novými informacemi z mnoha oborů – z vědy o odolnosti vůči stresu, z klimatologie, z poznatků o změnách klimatu, z ekologie, antropologie, paleontologie, z trvale udržitelného zemědělství (ekologického zemědělství), z nauk o výživě, o zdraví a z medicíny. Druhá polovina ilustruje a rozvádí myšlenky a zásady z první části detailními praktickými informacemi o pěstování a využití pěti potravin, které můžete získávat na své zahradě: brambor, kukuřice, fazolí, dýní a vajec. Tato nanejvýš optimistická a přitom realistická kniha pojednává o nezdolných zahradnících a nezdolných zahradách. O jejich schopnosti přežít a vzkvétat a pomoci přežít a prospívat i svým komunitám, ať je potká cokoliv – od zítřka třeba po následujících tisíc let.

Kniha se nejdřív zaměří na téma osobního přežití v současné době. Jde o dosažení větší kontroly nad zásobením se potravinami. Jde o získání potravy optimální pro naše zdraví, přitom v kvalitě vhodné pro labužníky, a to navzdory vzorcům zemědělsko-potravinářského komplexu, který vyřazuje mnohé z nejlepších a nejzdravějších plodin a rovněž prakticky odstraňuje některé kriticky potřebné živiny z obchodně dostupných potravin. Tato kniha mluví o malých i velkých zahradách, které nejlépe podporují naše zdraví a štěstí v dobách dobrých i zlých.

Dalším tématem je přežití běžných druhů individuálních traumat a menších katastrof, které se běžně stávají v životech většiny lidí a zahrad. Přijdou-li sucha, může to znamenat, že bude zakázáno zahrady zalévat. Nebo možná nemáte elektřinu ani vodu, protože jste nezaplatili účty. Ve studni poklesla voda nebo úplně vyschla. Taky se mohlo porouchat čerpadlo a zahrada se musí týden nebo dva obejít bez vody, než čerpadlo vytáhnou a opraví. Nějaký finanční nezdar může zavinit, že si můžete dovolit jen zeleninu ze své zahrádky nebo ovoce ze stromů a keřů volně rostoucích v krajině.

Zranění nebo operace v rodině může mít za následek, že po nějakou dobu nebude moci v zahradě nikdo pracovat. Můžete si ublížit vy sami nebo se do zahrady nedostanete, protože vaším hlavní starostí bude pomoci někomu, kdo je nemocný, zraněný nebo má jiné problémy. Co se stane s vaší zahradou, když ji týden nebude nikdo zalévat, plít ani okopávat? Co když to potrvá měsíc? Celou sezónu? Mnoho moderních zahrad může zničit pouhý týden, kdy budou zanedbané, a to právě tehdy, když je jejich majitel nejvíc potřebuje. Mnohé okrasné výsadby, sady a zeleninové zahrady jsou zcela závislé na pravidelném zavlažování, a to zase závisí na dodávkách elektřiny. Tato kniha je o vytváření odolnějších zahrad, tedy takových, které mohou vzkvétat s minimální péčí, či dokonce i zcela zanedbávané po podstatnou část roku, a jež tvoří oázy povzbuzujícího míru, normálnosti a bezpečí.

Pokud vy sami nebo některý člen vaší rodiny máte zvláštní stravovací potřeby, působí to neustálé potíže. Ve 4. kapitole pouvažujeme o tom, jak přizpůsobit naše zahrady, aby pomáhaly řešit problémy, jako je nesnášenlivost lepku, astma, alergie, nesnášenlivost některých potravin, cukrovka, obezita a kontrola váhy a jiné individuální zdravotní záležitosti.

V současnosti probíhá změna klimatu. I normální průběh počasí obvykle způsobí v zahradě nějaké potíže. Posledních sto let je obdobím neobvykle stabilního počasí, ale v následujících letech zřejmě musíme počítat s počasím divočejším a podivnějším. Třetí kapitola se zaměřuje na zahradničení v dobách divokého počasí a změn klimatu.

Třetím tématem této knihy je zahradničení v obzvlášť těžkých časech. I ty někdy přicházejí. Jednotlivec se s nimi během svého života vůbec nemusí setkat, ale během generací se objevují. Ráda uvažuji v souvislostech příští tisícovky let. Mohu zkoumat a experimentovat, shromažďovat znalosti, pomoci vytvořit vzory a předat všechno tak, aby to pomohlo mojí generaci nebo těm následujícím přežít a prospívat? Zahradník, který umí pracovat v dobách dobrých i zlých, může být zásobárnou znalostí a zdrojem odolnosti pro celou společnost.

Žiji na americkém severozápadním pobřeží. Každých tisíc let nás postihne jedno nebo dvě obrovská zemětřesení. Takový masivní otřes by zničil všechny mosty, silnice a elektrická vedení. Trvalo by měsíce a spíš roky, než bychom znovu měli k dispozici elektřinu a všechny služby i úplné spojení s ostatním světem. Přibližně jednou za tisíc let také někde na světě dochází k dost velkému sopečnému výbuchu, aby drasticky ochladil celou planetu na roky, dekády, nebo dokonce staletí. Vážné problémy mohou způsobit i změny klimatu samy o sobě. Lidská populace je pravděpodobně už teď příliš početná, než aby to naše planeta vydržela ve zdraví, a dále narůstá. Průvodním projevem přelidnění jsou krize způsobené znečištěním, války, hladomory a nemoci. Vyskytují se i pandemie. V jejich důsledku se určitá populace může ocitnout v izolaci, buď protože se chrání, nebo protože je jí nařízena karanténa. Nafta a benzín mohou být nedostupné nebo pro většinu účelů příliš drahé. Dochází ke krizím. Hroutí se burzy. Měnu může postihnout deflace, a pak jí bude nedostatek, nebo inflace, a pak ztratí hodnotu. Nebude práce. Finanční nebo společenská nestabilita, válka nebo terorismus mohou zničit pracovní příležitosti nebo přístup ke zboží a službám.

V nejrůznějších těžkých časech zahradníci plnili důležitou úlohu, protože podporovali sebe, své rodiny i své komunity. Byli byste schopni něčeho podobného? Nebo by se vaše zahrada úplně zhroutila, protože zcela závisí na elektřině, závlahách, benzínu, dovozu

produktů pro zemědělce a na silnicích, peněžní a společenské infrastruktuře potřebné k jejich distribuci? Dokázala by vás vaše zahrada uživit, kdybyste zareagovali na nastalou situaci? Nebo by měla jen velmi omezenou hodnotu, protože pěstujete jen květiny a bylinky do salátů? Dokázali byste vypěstovat rozhodující množství základních potravin, protože jste to vyzkoušeli, pěstovali je v malém a naučili se to už teď? Určili jste si plodiny a odrůdy, které by se vám dařilo úspěšně pěstovat, kdybyste na nich opravdu záviseli? Uměli byste je vypěstovat bez elektřiny, závlah, bez dovezených hnojiv a osiva? Dokázali byste to bez půdní frézy nebo bez služeb traktoristy? Mohli byste zvýšit produkci tak, abyste uživili víc lidí než sebe a svoji rodinu? Uměli byste poskytnout osivo a zkušenosti ostatním, aby to dokázali i oni? Víte, jak se osivo skladuje? Mohli byste být zdrojem osiva a znalostí pro svoji komunitu?

My zahradníci milujeme experimentování. V této knize proto vyzývám všechny zahradníky k dobrodružstvím a průzkumům, které by se v případě hodně těžkých časů ukázaly jako nesmírně cenné pro ně samé i pro ty, které by učili. Možná že vy sami tak těžké časy nezažijete. Pokud však nahromadíte množství příslušných znalostí, předáte je ostatním a podpoříte je, aby dělali totéž, pak je pravděpodobné, že (dřív či později, pro někoho a někde během příštího tisíciletí) budou tyto znalosti velmi užitečné.

Věřím, že možná úloha zahradníků je dnes pro případné „extra těžké" časy důležitější než kdy jindy. V minulých dobách uměla pěstovat a skladovat potraviny podstatná část populace a dokázala z toho opravdu přežít. V dnešních USA farmaří jen 2 % obyvatel, a to převážně způsobem zcela závislým na dovážené ropě a plynu, elektřině, zavlažování, silnicích, domácích a zahraničních trzích a na nenarušené peněžní a společenské infrastruktuře. V případě oněch velmi těžkých časů by však tyto farmy nebyly funkční a znalosti o jejich způsobu hospodaření by byly bezcenné. V takových případech by o tom, co budeme jíst, mohly rozhodovat vědomosti a schopnosti *zahradníků.* Vyzývám tedy všechny zahradníky, aby naplno přijali svou úlohu jako zdroje nezdolnosti pro své komunity v těžkých časech; aby si v dobách příznivých hráli a dobrodružně experimentovali, a nabyli tak znalostí a schopností, které posléze mohou být rozhodující.

Sbírat znalosti a zkušenosti v příznivém období je snadné, je to příjemné dobrodružství. Navíc zahradničit s minimálními vstupy a minimální prací nás naučí víc než obejít se bez nich v těžkých časech, kdy vstupy nebudou dosažitelné. Umíme-li minimalizovat práci, zálivku a další vstupy, méně utrácíme, méně vyhazujeme, méně znečisťujeme a jsme důmyslnější a výkonnější zahradníci, ať je doba zlá, či dobrá.

ZVLÁŠTNÍ STRAVOVACÍ POTŘEBY V TĚŽKÝCH ČASECH A POZVÁNKA K ZAHRADNICKÝM DOBRODRUŽSTVÍM

Nemohu jíst pšenici ani její příbuzné obilniny (ječmen, žito, špaldu, triticale). Trpím celiakií, což je nesnášenlivost lepku. Jsem také silně alergická na pšenici a mírně alergická na kravské mléko a některé další potraviny. (Celiakie narušuje povrch střeva, takže člověk má k původnímu problému s pšenicí navíc sklon získávat alergie na další potraviny.) Téměř všechny komerčně vyráběné potraviny – všechno od chleba a hotových polévek po sójovou omáčku a většinu ochucovadel – pšenici obsahují. Podobný problém mají ti, kdo nemohou jíst sóju nebo mléčné výrobky. Pšenice, sója a mléko jsou v našem jídle na-

tolik všudypřítomné, že pokud je nemůžete konzumovat, jste zcela vyřazeni ze stravovacích návyků naší kultury. A pokud nemůžete jíst většinu jídel obvyklých ve vaší kultuře, máte věčný osobní problém.

Jako mnoha celiakům a lidem s potravními nesnášenlivostmi nebo alergiemi trvalo i mně dlouhé roky, než jsem se dozvěděla správnou lékařskou diagnózu. Moderní medicína mne zklamala. Moje zahradničení mne však nezklamalo. Dlouho předtím, než jsem zjistila příčiny svých problémů, jsem mohla pozorovat, jak se moje zahradnické zájmy proměňují. Stále víc mne zajímalo, jak si vypěstovat vlastní základní potraviny – výborné potraviny v kvalitě pro gurmány – potraviny, které mi umožní obejít se bez pšenice.

Vařila jsem stovky starých a v rodech předávaných odrůd kukuřice. Zjistila jsem, že ve srovnání s nimi chutná moderní komerční kukuřice velmi uboze a že zastupuje pouze jednu z více různě chutnajících skupin kukuřice. Existuje spousta jiných výborných a zcela odlišných chutí kukuřice; tak odlišných, že lidé často nevědí, že obilovina, kterou konzumují v chlebu, je kukuřice, dokud jim to neřeknu.

Našla jsem odrůdy tvrdozrnné kukuřice, z nichž se dá za pouhých sedm minut míchání uvařit vynikající polenta (kaše z kukuřičné krupice). Nalezla jsem ty nejlepší odrůdy na pražení, které poskytnou výbornou zdravou přesnídávku nebo jídlo na cesty.

Jako člověk s nesnášenlivostí lepku jsem nejvíc postrádala chleba. Většina moderních receptů na kukuřičný chléb zahrnuje pšenici a produktem je pak v podstatě pšeničný chléb s obsahem kukuřice, jehož výroba je založena na vlastnostech pšeničného lepku. Takové recepty mi však nebyly nic platné. Starší recepty zase vyžadovaly zcela konkrétní odrůdy kukuřice, jež ale nebyly specifikovány. Informace, jaké odrůdy jsou vhodné do kterého receptu, se časem ztratily. Tak jsem znovu objevila použití jednotlivých odrůd a vyvinula vlastní recepty, jež se bez pšenice obešly. Mám recepty na výborný chléb, palačinky, a dokonce i koláče bez pšenice nebo jiné obiloviny, bez mléka a bez xantanu nebo jiného umělého pojiva. Můj rendlíkový kukuřičný chleba je strukturou podobnější tradičnímu hutnému pšeničnému chlebu, než by většina lidí od kukuřičného chleba čekala. Drží pohromadě tak dobře, že se z něj dají dělat sendviče. Obsahuje jenom kukuřici, vodu, vejce, sůl, prášek do pečiva a máslo (nebo jiný tuk či olej).

Začala jsem také pěstovat kukuřici s krátkou dobou vegetace na polentu, kukuřičný chléb, koláče, na pražení a na pikantní hnědou kukuřičnou omáčku.

Pěstovala a ochutnávala jsem tucty odrůd luštěnin několika druhů a hledala odrůdy chutné, bohatě plodící a snadno pěstovatelné. Vyšlechtila jsem dvě nové odrůdy, ‚Hannan Popbean', cizrnu, která se může pěstovat organickým (ekologickým) způsobem v přímořské oblasti severozápadu bez závlahy, a velmi ranou, na tuto oblast adaptovanou ‚Fast Lady Northern Southern Pea', fazoli vhodnou pro organické pěstování.

Nadchla jsem se pro výborné dýně, zvlášť pro ty dobře skladovatelné, které tvoří značnou část mojí stravy po většinu roku.

Také jsem se naučila napodobit metodu indiánů kmene Hidatsů, kteří uměli sušit tykve. Sklidím cukety, nakrájím je na plátky a usuším, takže vznikne trvanlivá základní potravina. Dokonce jsem vyvinula i několik moderních variací této tradiční metody. Pak jsem informace od původních obyvatel aplikovala na další moderní odrůdy. Mnohé byly mdlé a bez chuti, ale několik jich poskytlo unikátní, nové, vynikající chuti, takže stojí za to je pěstovat právě jen na sušení. Je výhoda,

že můžeme pěstovat spoustu rostlin těchto chutných odrůd, a ty, které nám přerostou, nasušíme a získáme prakticky zadarmo úrodu trvanlivé potraviny. Sušené cukety se staly jedním ze základních součástí mých zimních polévek a dušených pokrmů.

Snažit se žít z kupovaných potravin a zůstat zdravý je samo o sobě problém i pro toho, kdo nemá žádné zvláštní stravovací potřeby. Zahradničení nám všem umožní získat větší kontrolu nad tím, co jíme. Můžeme produkovat jídlo lepší, výživnější, chutnější než cokoliv, co se dá koupit. Zvlášť důležité je zahradničení pro ty z nás, kdo mají zvláštní stravovací potřeby. Mít opravdu gurmánské jídlo, v kvalitě, jaká není ke koupi, to je mnohem víc než pouhá kompenzace toho, že něco jíst nemůžeme. Navíc se můžeme soustředit na pěstování toho, co přesně potřebujeme. Moje vlastní dietní potřeby formovaly a vedly moje zahradničení i šlechtitelskou práci a dodávaly jim originalitu. Moje dietní „problémy" se tak, jinak řečeno, staly bohatým zdrojem zahradnické a kuchařské kreativity.

V OČEKÁVÁNÍ Y2K SE STALA ZVLÁŠTNÍ VĚC

Spousta lidí si během roku 1999 dělala starosti s tak zvaným Y2K – očekávaným problémem s příchodem roku 2000. Báli se, že výpadek počítačů by mohl zapříčinit zhroucení moderní společnosti, přinejmenším dočasné. Utratili spousty peněz za drahé a nechutné komerční sušené potraviny a za drahé záložní zdroje pro svoje počítače. Já jsem to nedělala. Nechutné sušené jídlo zůstane nechutné i v těžkých časech. Možná by se člověk musel v těžké době s nechutným jídlem spokojit, ale já si nikdy špatné jídlo dobrovolně nepořizuji. Vždycky se snažím zařídit tak, abych jedla dobře. Jak se Y2K blížil, nedělala jsem naprosto nic. Kvůli svým dietním potřebám a zahradnickým zálibám jsem měla koncem roku 1999 zahradu plnou zimovzdorné zeleniny, v garáži pytle brambor a spíž plnou suché kukuřice, fazolí, dýní a sušených cuket. Všechno v gurmánské kvalitě a v množství dostatečném pro moji rodinu a nejbližší sousedy, alespoň na chvíli. Zařízení na mletí kukuřice jsem už měla, měla jsem vyzkoušené recepty. Pěstování a využívání těchto základních potravin byly běžné součásti mého života.

A co se týče mého počítače… ten to měl se mnou vždycky těžké. Když nastal Y2K, byl můj počítač o dva roky pozadu. Řekla jsem si, že když nebude o ničem vědět, neublíží mu to. Někdy se různé druhy potíží navzájem vyruší.

My zahradníci již víme, že dokážeme pěstovat mnohem lepší potraviny než cokoliv, co se dá koupit v obchodě. Pro základní potraviny to platí ještě víc než pro běžnější zahradní zeleninu. Takže si základní potraviny pěstuji sama a hluboce mě to uspokojuje. Zlepšuje to mou duševní i tělesnou odolnost. Ponechává mi to větší kontrolu nad zásobováním potravinami. Moje malá, soukromá, individuální odolnost se tak ovšem přenáší i do většího měřítka. Nepěstuji a neskladuji základní potraviny s představou, že civilizace se už v příští sezóně zhroutí a uskladněné potraviny mne zachrání před hladověním. Dělám to především proto, že pěstování a používání těchto brambor, kukuřice, fazolí a dýní poskytuje výborné jídlo skvělé kvality, osobní zadostiučinění a více štěstí a zdraví pro mne osobně.

Kdyby můj svět postihla nějaká katastrofa, několik metráků suché kukuřice a vybavení i znalosti potřebné k její proměně v lidskou potravu by mohlo pro mne a moje sousedy znamenat podstatný rozdíl. Nezdolnost jed-

notlivých zahradníků pracujících pro vlastní uspokojení a radost v běžně obtížných dobách (potřebují-li například zvláštní dietu) se tak může proměnit v odolnost za výjimečně těžkých podmínek jak pro zahradníka, tak i pro celou společnost. Jestliže se naučíme zahradničit v běžných dobách, které přinášejí malé těžkosti, a budeme své znalosti předávat dál, můžeme tak pomoci svým dětem, jejich dětem, své zemi i celému lidskému rodu projít časy běžnými i obzvlášť těžkými, jaké někdy během generací přicházejí.

TRÉNINK ROVNOVÁHY

Jak se ukázalo, při Y2K se nestalo vůbec nic. Nevím, jestli to bylo proto, že všechny velké společnosti dokázaly včas seřídit počítače. Ale tohle vím: je mnoho druhů katastrof, které dokážeme předvídat. K mnoha nebo dokonce k většině z nich vůbec nedojde. A pokud ano, nemusí to být za našeho života. Přicházejí ale i nečekané katastrofy. A v těžkých časech nedostáváme na vybranou. Mohli byste strávit spoustu času a utratit množství peněz přípravou zásob pro případ očekávané katastrofy, a místo toho přijde neštěstí v podobě ohně. Jediný způsob, jak přežít, je zapomenout na všechny zásoby a utíkat. A příliš žít budoucností je duševně nezdravé. Je důležité zaujmout takovou pozici, abychom posílili odolnost svoji i celé společnosti v dobách dobrých i těžkých. To vyžaduje plánování, učení se a výzkum. Potřebujeme si i užívat života, žít naplno. Proto je důležité žít především přítomností.

V těžkých časech bych nemusela mít elektřinu na zalévání ani na závlahu. Takže se učím, jak minimalizovat potřebu elektřiny a závlah při svém současném zahradničení. Nezkouším se však obejít bez proudu úplně. Přizpůsobila jsem své zahradničení tomu, abych zavlažování potřebovala co nejméně a co nejlíp je využila. Tím nejen zvyšuji svoji schopnost zahradničit i v možných budoucích problematických časech, ale zároveň i hospodařím efektivněji v době dostatku. Snažím se neplýtvat vodou, takže šetřím elektřinu potřebnou k jejímu čerpání i práci při zalévání. Přebytek vody také vyplavuje z půdy některé živiny. Takže když zbytečně a nadbytečně nezalévám, snižuji i spotřebu hnojiv, a tím i dopad na ekologii. Stávám se lepším, ekologičtějším, účinnějším zahradníkem v dobách dobrých i zlých.

V těžké době mohou být hnojiva nedostupná. Učím se proto, kolik hnojiv přesně potřebuji v jaké situaci, kdy se bez nich obejdu zcela a jak využít všechny zdroje k zachování a zvýšení půdní úrodnosti. Znamená to, že pokud se náhle budu muset po určitou dobu zcela obejít bez dodávek zvenčí, vím, jak to udělat. A když se vyhýbám přehnojování, šetřím v době dostatku peníze. A ve všech dobách tím předcházím znečisťování.

Zatímco k opravdovým katastrofám dojde pravděpodobně v budoucím tisíciletí, vy osobně zřejmě nebudete muset čelit ničemu horšímu, než je zlomená noha nebo dočasný místní zákaz kropení zahrádek kvůli suchému počasí. Na možnost příchodu těžkých časů všech druhů a velikostí tedy navrhuji odpovědět jemným, mírným způsobem. Vaše současné zahradničení se pravděpodobně zakládá na předpokladu, že v následujících letech bude všechno pokračovat tak, jak jsme byli zvyklí z minulosti, že společnost zůstane netknutá a funkční a dodá vám součástky k rotavátoru, palivo, osivo i hnojivo; že budete mít vždycky spoustu vody a elektřiny na zalévání, že si budete moci kdykoliv koupit všechny potraviny, které budete chtít, a že pěstování a skladování potravin bude pro vás především záležitostí odpočinku nebo přepychu. Navrhuji však, abyste

část své zahradnické teorie i praxe věnovali přesně opačným předpokladům. Zaměřujte se i nadále především na svůj běžný současný život a zahradničení, ale učte se také dobrodružným způsobem, jak zvýšit odolnost svoji i své zahrady. Ovšem prvořadou pozornost věnujte svému běžnému životu a radostnému prožitku přítomnosti. Prvním krokem k přežití možných budoucích těžkých časů je vůbec se jich dožít.

PŘIMĚŘENÁ SOBĚSTAČNOST

Do jaké míry bychom měli být nezávislí? Jak moc nezávislí *chceme* být? A na čem, na kom? Vidím, že mnoho lidí, kteří si začnou být vědomi nejistoty života a možnosti těžkých časů, začne přehánět. Domnívají se například, že zhroucení sociální struktury zaviněné společenskou nebo přírodní katastrofou by znamenalo, že budou mít přístup pouze k vlastním produktům a produktům bezprostředních sousedů. Lidé ale nebyli nikdy takto omezení. Ani předtím, než měli koně, voly a kolo, ani dnes. Věřím, že pokud by naše dopravní prostředky, metody a obchodní vztahy zničila velká katastrofa, netrvalo by nám dlouho vytvořit si nové. Mýlit se může i nemusí být lidské, ale obchodovat je lidské určitě.

Lidé obchodují po tisíciletí. Například nejlepší pazourek a obsidián na výrobu nástrojů se nacházejí pouze na určitých místech, obchodovalo se s nimi však po celém světě, daleko od nalezišť. Tady na americkém severozápadě se v určitých ročních obdobích pravidelně konaly trhy. Kmeny z pobřeží a od řeky Columbia vyměňovaly s vnitrozemskými kmeny sušené lososy za sušené koláče z jedlých kořenů, za sušené losí maso a jiné zboží. Lewis a Clark prošli cestu přes hory, kterou užívali indiánští obchodníci. Hlavními cestami obchodníků byly splavné řeky. Řeky a oceány byly vždycky využívány jako obchodní cesty a na pobřežích pak vznikaly nové osady. Tyto vodní cesty existují pořád. I v těch nejhorších možných scénářích jsou tu pořád ještě řeky, oceány, jezera, zkrátka vodní cesty, obchodníci a obchod. Myslím, že lidé by na svých vlastních dovednostech, talentech a místních zdrojích byli závislí pouze dočasně. Představuji si, že by rychle vytvořili společenskou strukturu, zjistili, co kde komu zbývá, a rychle se vrátili k tomu, co vlastně dělali vždycky – specializovali se, směňovali se sousedy a obchodovali i na značné vzdálenosti.

Myslím, že nejhorší scénář nevypadá tak, že by rodina nebo místní komunita byla zcela odkázána sama na sebe. Místo toho by byly závislé na místních zdrojích jen dočasně, nebo by obchodování na větší vzdálenosti mohlo být nákladné, obtížné či nebezpečné. V posledním případě by komunity musely spoléhat hlavně na blízké zdroje, méně na vzdálené. Ale budou tu stále stejně lidé různých povah, sklonů, schopností a nadání a jejich půda bude vhodná k pěstování určitých plodin a nevhodná pro jiné. Lidé se vždycky budou specializovat. Jednotlivci si nebudou muset pěstovat sami veškeré potraviny, vyrábět všechny nástroje a přístřeší ani si sami zjednávat dodržování zákonů a bezpečnost. Už v předhistorických dobách měli lidé rodiny, komunity, společnost, na něco se specializovali a s něčím obchodovali, aby měli tyto věci zajištěné. V případě opravdu velké katastrofy by ale vaše povolání mohlo být nepoužitelné a to, na čem by opravdu záleželo, by mohla být výroba potravin a obchod s nimi. Pro takový případ potřebujete určitý soubor schopností k přežití a vaše zahradničení může být jednou z nich.

Je „nezávislost“ vůbec nějakou ctností? Připadá mi, že k tomu, abych byla opravdu

nezávislá, bych musela milovat jen sama sebe a o nikoho jiného se nestarat, a také nebýt milována a nepřijímat ničí péči. Neměla bych se od koho učit a neměla nikoho, komu znalosti předat. To je depresivní představa.

Lidé jsou veskrze společenská stvoření. I opravdu velcí samotáři jsou jimi jen přerušovaně. Jsme všichni součástí složité sítě vztahů a závislostí. Být „nezávislý" není pro nás normální, přirozené ani zdravé. Zdravá je vzájemná provázanost. V běžných dobrých časech ani opravdovou nezávislost nevyhledáváme, ale spíš chceme mít dostatek vědomostí a schopností, abychom svou úctyhodnou provázanost vytvářeli a pozvedali. A myslím, že to by platilo i v dobách nejtěžších. Nepotřebujeme se snažit o „nezávislost". Místo toho potřebujeme znalosti a dovednosti, které z nás učiní platné a prospěšné členy úctyhodně provázané společnosti v dobrých i zlých časech.

KOLIK PŮDY POTŘEBUJETE?

Vlastnit dobrou zahradnickou půdu je velké štěstí. Alespoň si to myslím. Doufám, že i já ji budu jednou mít. Až donedávna jsem žádnou půdu nevlastnila a to, co mám nyní, žádná dobrá zahradnická půda není. Je to asi 2 000 metrů čtverečních silně stíněných stromy ze sousedních pozemků. Většinu navíc zabírá dům a část je vyčleněna na vyvážení septiku. Všechno je to těžký jíl. Někde je nad pevným podložím jen necelých 30 cm těžkého jílu. Dokud sousedovy stromy nevyrostly natolik, že zahrádku zastínily zcela, využívala jsem omezený prostor k pěstování zeleniny na vyvýšených záhonech a k experimentování v malém měřítku. Jakmile jsem potom vyzkoumala, kterou odrůdu například kukuřice nebo fazolí opravdu chci a jak ji pěstovat v malém měřítku, sjednala jsem si spolupráci s lidmi, kteří měli půdy víc a lepší. V některých případech jsem opravdu uzavřela s místními farmáři smlouvu, že budou pěstovat odrůdu, kterou jsem chtěla. V pozdějším stadiu jsem něco zeleniny a svých experimentů pěstovala na zahrádce, ale měla jsem také ornou půdu u přátel nebo spřátelených farmářů, kde jsem pěstovala kukuřici, fazole a dýně. Nyní je moje zahrada v úplném stínu, takže jsem si pronajala asi 8 000 metrů čtverečních jinde a zahradu ponechala hejnu nosných kachen. Půda je tu mnohem vhodnější pro získávání kachních vajec, než kdy byla pro pěstování zeleniny.

Ve skutečnosti nepotřebujete vlastnit žádnou půdu. Roky jsem v Oregonu zahradničila na různých kouscích země; kromě jednoho byly všechny vyžebrané, vypůjčené nebo pronajaté. Jestliže nevlastníte půdu, na níž byste zahradničili, jste samozřejmě velmi zranitelní. Ani vlastnictví půdy vás však neučiní nedotknutelnými. Nemáte záruku, že vaši zahradu nezničí stádo dobytka ze sousedovy nedbale ohrazené pastviny. Moje první výsadby na první zahradě v Oregonu zahubil úlet herbicidu, kterým poblíž prováděla postřik jedna elektrárenská společnost. „Vlastnictví" je vůbec podivný koncept, použijeme-li ho ve vztahu k půdě. Uvážíme-li, že za ni musíme odvádět daň a nemůžeme si ji nikam vzít s sebou, vidíme, že se jedná spíš o smlouvu o pronájmu než o opravdové vlastnictví. Rozhodující není ani tak vlastnictví půdy jako spíš vědomosti a schopnosti s půdou zacházet. Pokud by nastal okamžik, že by lidé ve vašem okolí potřebovali k přežití zvýšit výrobu potravin, a vy jste měli znalosti, osivo a nářadí, půdu by vám jistě zpřístupnili. Do té doby potřebujete jen dost místa na to, abyste si hráli, učili se přitom a pěstovali to, co máte nejraději a co vám udělá největší radost.

Můžete se třeba začít učit na malém zá-

honku v komunitní zahradě. Jste-li univerzitní student, na vaší univerzitě je možná zahradnický klub, jehož členem se můžete stát, a získat tak přístup k půdě. Většinou je to zemědělská orná půda. Sousedé a přátelé často zahrádky sdílejí. Pokud mají vaši sousedi kus nevyužité krásné zahradní půdy, nabídněte jim, že se výměnou za možnost tuto půdu využívat postaráte v době jejich dovolené o jejich domácí mazlíčky nebo jim budete zalévat zahradu. Někdy stačí, když zahradník bezzemek dá do místních novin inzerát, že se rozdělí o úrodu s tím, kdo mu dobrou zahradní půdu poskytne.

V zemědělských oblastech si možná budete moci regulérně pronajmout tolik půdy, kolik si jen pro svou zahradu budete přát. Pronájem i té nejlepší zemědělské půdy tady ve Willamette Valley – nejlepší půdy v Oregonu – vyjde ve srovnání s koupí půdy levně. Nájem obyčejně pokryje daň a náklady na zavlažování. Vlastník často potřebuje pronajmout půdu někomu, kdo na ní bude opravdu provozovat zemědělskou výrobu, aby mohl platit nižší daň z nemovitosti. Velké množství zemědělské výroby probíhá na pronajaté půdě. Lidé sjednávají dlouhodobé smlouvy, a pěstují tak dokonce i vánoční stromky a maliny. Vaše místní zemědělské noviny mají možná rubriku se seznamem pozemků k pronajmutí a lidí, kteří pronájem hledají. Pro mnoho osob je od prvního kroku na cestě k zahradničení k vlastnictví půdy velmi daleko.

Minulé léto, poté co jsme spolu pár let zahradničili a rozhodli se, že se nám to líbí, jsme s Natem Francem spojili své síly a pronajali si dlouhodobě dva akry prvotřídní půdy pouhých pět minut jízdy od domova. Postupovali jsme jednoduše. K tomu, abychom identifikovali každý kousek té nejlepší půdy ve svém okolí, jsme použili podrobné půdní mapy. Pak jsme všem jejím majitelům dali do schránek letáčky: „Hledáme dlouhodobý pronájem 8 000–20 000 m^2 pro organické pěstování obilovin, zeleniny a osiv. Můžeme platit penězi, prací, péčí o farmu nebo jejím vedením či vynikající organicky vypěstovanou zeleninou."

Zahradničení na cizí půdě má samozřejmě své nevýhody. Ale jsou tu i výhody. Můžete se z první ruky učit od jiného zkušeného zahradníka. Navíc každý kousek země je jiný a má odlišnou půdu. Jestliže zahradničíte jen na své půdě, můžete se naučit určitým postupům, z nichž některé mohou fungovat právě jen za těch určitých podmínek. Často si neuvědomíte, jak úzce jsou vaše vzorce a postupy vázané na konkrétní kousek země a konkrétní půdu. Když se pak přestěhujete, třeba jen na nedaleký pozemek, zjistíte najednou, že se do určité míry musíte učit zahradničit znovu od začátku. Abyste opravdu rozuměli zahradničení ve svém regionu, potřebujete zkušenost s různými druhy pozemků a půd. Takové zkušenosti jsou také ideální přípravou na koupi nebo dlouhodobý pronájem půdy pro zahradničení či farmaření.

Ostatně ani pronajatá či vypůjčená půda není naprosto nutná. Můžete vypěstovat úžasné množství bylin a potravin jen v kontejnerech. A jste-li student nebo se často stěhujete, kontejnerovou zahradu můžete snadno naložit na dodávku nebo nákladní auto a vzít ji s sebou. (Pozn. 1–3.)

Pěstování rostlin a potravin je pouze částí obsahu této knihy. Stejně důležité je naučit se zpracování, skladování a optimálnímu používání potravin. Myslím, že je užitečné si dát za cíl umět zpracovat a skladovat všechny druhy plodin z vašeho regionu, které by mohly dobře sloužit jako základní potraviny. To neznamená, že je musíte pěstovat. Lidí, kteří umějí ovoce a zeleninu vypěstovat, je mnohem víc než těch, kteří je umějí optimálně proměnit v trvanlivé potraviny, tak

aby mohly sloužit jako podstatná součást jejich výživy. Takže když se naučíte, nacvičíte si (a naučíte i ostatní) všechno o skladování, uchovávání a použití potravin, také přispějete k potravní soběstačnosti a odolnosti své rodiny i celé komunity.

Asi tři kilometry od mého domu se nachází Andersonova borůvková plantáž. Prodávají perfektně sklizené (všechny pěkně zralé a bez stopek) borůvky po 1,80 dolaru za půl kila. To mi stojí za to, abych si ušetřila práci a čas s jejich trháním. V sezóně kupuji kolem 18 kg týdně a spoustu jich zkonzumuji jako výborný hlavní červencový zdroj uhlovodanů. Většinu pak zakonzervuji a spotřebuji v zimě a časně na jaře, kdy není dostupné žádné místní ovoce.

Co je pro mne důležité u borůvek a čím jejich prostřednictvím zvyšuji kvalitu svého života? Není to jejich pěstování, ale to, že jsem se je naučila používat, vymyslela jsem recepty na hlavní jídla z borůvek (nejen zákusky) a naučila jsem se je konzervovat. A k tomu všemu potřebujete kuchyni, ne půdu. Všichni nemáme po celý život přístup k zahradě ani si nemůžeme vypěstovat každou plodinu, která roste v našem regionu. Můžeme však shromažďovat informace o tom, co se v naší oblasti pěstuje, kdo to pěstuje, jak se to skladuje, konzervuje, a použít je. Můžeme získat znalosti a postupy zaměřené na plodiny, které zvyšují kvalitu našeho každodenního života, naši osobní odolnost i odolnost našich komunit.

Kdybyste si museli vyrábět úplně všechno, být skutečně „nezávislí", potřebovali byste k pěstování spoustu půdy. Vy však nejste „nezávislí", a ani to nepotřebujete. Nemusíte dělat všechno, ale musíte dělat něco. Začít. A pak provádějte to, co můžete, co chcete a co vás nejvíc baví.

ZAHRADNIČENÍ – ZÁKLADNÍ DOVEDNOST K PŘEŽITÍ

Jisté věci by měl umět každý člověk a být tak plně funkčním a přínosným členem společnosti. Některé tyto schopnosti definují dospělost. Jejich zvládnutí je součástí dospívání. Jiné naopak pro plné ovládnutí vyžadují celá desetiletí života a označují přechod od pouhé dospělosti k moudrosti. Každý z nás bude mít trochu jiný seznam těchto schopností. Tady je ten můj:

Potřebujete umět chodit, běhat, stát a lézt. Umíte číst, psát, počítat a psát na stroji. Umíte řídit auto, plavat, poskytnout první pomoc, používat antikoncepci, porodit dítě, postarat se o starou nebo nemocnou osobu, doprovázet umírajícího. Umíte se postarat sami o sebe. Myjete si ruce. Jste zdvořilí. Dokážete odpovídajícím způsobem, nebo možná výborně, fungovat v případě krize a dokážete ji rozeznat od pouhé nepříjemnosti. Dokážete dávat i přijímat příkazy, poznáte, kdy máte vést a kdy poslouchat. Nepijete alkohol. Víte, kdy mluvit a kdy mlčet. Umíte naslouchat. Umíte se upřímně omluvit a přiznat svoji chybu. Dokážete založit oheň. Umíte uvařit dobré jídlo ze základních ingrediencí. A umíte zahradničit.

Umíte zahradničit. Víte, jak pěstovat jídlo, včetně několika základních potravin. Možná nebudete zahradničit po celý svůj život, ale alespoň víte, jak se to dělá.

Znalost těchto věcí je základem individuálního osobního štěstí a přežití – přežití tělesného, duševního i duchovního. Komunita, jejíž členové tyto věci zvládají, je zdravá a odolná. Je to společenství, které má ty nejlepší předpoklady vzkvétat v časech dobrých a přežít ty ostatní.

2. Zahradníkova smlouva: *33 zlatých zahradnických pravidel*

Velká Smlouva / Smlouva: Dohoda mezi domestikovanou rostlinou a jejím pěstitelem / 33 zlatých pravidel zahradničení

VELKÁ SMLOUVA

My lidé mluvíme o některých rostlinách a zvířatech jako o „domestikovaných", jako kdyby byly zcela pasivními hráči v procesu, který jsme jim vnutili. Ve skutečnosti nejsou lidé v procesu domestikace jednostranně aktivní. Jsme spíš součástí toho, co nazývám Velkou smlouvou, složitého propojení lidí, rostlin, zvířat a celé krajiny. Propojení, v němž se všichni navzájem domestikovali a utvářeli po celé generace. (Pozn. 2–1.)

Tahle kapitola obsahuje základní přehled vztahů mezi lidmi a jejich hlavními potravinami z ekologického hlediska a náčrt toho, jak se tyto vztahy promítají do základních postupů farmaření a zahradničení. Kapitola obsahuje úvod do zahradničení pro začátečníky a uvádí hlavní témata, z nichž pak pro naši odolnost vybíráme a volíme jejich obměny. Kapitola je rozdělena podle základních skupin jedlých rostlin na oddíly věnované zelenině, obilovinám, ovocným stromům a ořechům. Jsou to rostliny velice závislé na nás a my na nich. Poslední oddíl je věnovaný prvkům Velké smlouvy, jež jsou pro zahrady a malé farmy také velmi důležité.

SMLOUVA: DOHODA MEZI DOMESTIKOVANOU ROSTLINOU A JEJÍM PĚSTITELEM

Já…, dále jen „Rostlina", slibuji, že budu plodit víc a lepší potravy pro tebe, svého Zahradníka, než kdy plodili moji divocí předkové. Nebudu vyrábět jedovaté nebo nezdravé látky, které by ti bránily jíst moje listí, stonky, kořeny, hlízy, plody nebo semena. (Nebo jich vyrobím jen tolik, aby způsobily osobitou vynikající chuť, případně vyrobím jed jen v těch částech, které nebudeš chtít jíst.) To znamená, že budu náchylnější na poškození hmyzem, býložravci a nemocemi. Navíc omezím vznik tvrdých dřevnatých tkání, které nemůžeš strávit. Zaměřím se na produkci velkých, pro tebe jedlých částí, namísto jiných, které by mi pomohly samostatně lépe přežívat (jako velký agresivní kořenový systém). Obětuji tvrdé obaly semen a mechanismus vegetačního klidu (*dormance*), které činí moje semena nejedlými nebo nevhodnými k výsevu či přizpůsobenými jen pro omezené území. To všechno mne činí zranitelnou. Neobstojím v konkurenci divokých rostlin a plevelů. A bez mechanismu dormance nebudu vědět, kdy mají moje semena klíčit a růst.

Já…, dále jen Zahradník, slibuji, že dám tobě, své Rostlině, zvlášť dobré místo k růstu, s větším množstvím živin, než je obvyklé, a s ideálním množstvím vody. Budu kypřit půdu, abych ulehčil tvým kořenům. Než tě vyseju nebo zasadím, odstraním konkurenci v podobě plevelů. Budu odpovídat za správnou dobu a hloubku výsevu tvých semen. Budu tě živit. Dám ti dostatek prostoru k růstu a úspěšnému vývoji. Budu tě chránit a pomáhat ti vypořádat se s hmyzem, býlo-

žravci, škůdci a nemocemi. Budu odstraňovat konkurenční plevel. Nakonec budu sklízet, opatrovat, šířit a vysévat tvoje semena. Společně budeme prospívat.

33 ZLATÝCH PRAVIDEL ZAHRADNIČENÍ

1. Všechno zahradničení je místní

Kupte si jednu nebo dvě dobré knížky o pěstování rostlin, které se týkají vašeho kraje. Knihy, zahradnické časopisy a internetové stránky mohou být dobrým zdrojem obecných zásad, inspirace a nápadů, ale pokud jsou orientované na celou zemi, nemusí všechno platit právě pro váš kraj.

Také osivo a školkařské katalogy si objednávejte z vašeho kraje. Tak získáte nejlepší zdroj odrůd a variet semen a rostlin nejlépe přizpůsobených místním podmínkám. Jedním z nejlepších zdrojů informací z vašeho kraje mohou být katalogy.

2. Vyberte si rostliny, které se už kolem vás pěstují

Ze zahradnických knih místních autorů a z katalogů místních semenářských firem se můžete dozvědět, které rostliny a odrůdy se tu pěstují. Přibližnou představu o místních podmínkách vám poskytnou klimatické mapy. V katalozích bývá také někdy uvedeno, pro jakou oblast je rostlina vhodná. Někdy i malá vzdálenost znamená velký rozdíl v podmínkách k pěstování.

Mmy zahradničtí výzkumníci občas odvážně riskujeme a zkusíme přidat k místnímu repertoáru plodinu, kterou tu nikdo před námi nevyzkoušel.

3. Odrůdy, odrůdy, odrůdy

Tři nejdůležitější faktory úspěšnosti v zahradě jsou: odrůdy, odrůdy, odrůdy. Z plodin určitého druhu – například dýní – se bude ve vašem kraji dařit pouze určitým odrůdám. Některé budou potřebovat víc tepla nebo delší vegetační dobu bez mrazu, než jak je tomu u vás. Jiné podlehnou nemocem, které se ve vašem kraji vyskytují.

Zemědělské podniky většinou pěstují odrůdy, které nechutnají zdaleka tak dobře jako lahůdkové domácí zahrádkářské odrůdy. Ty nejplodnější a pro mechanizovanou sklizeň a dalekou přepravu nejvhodnější odrůdy nemívají tu nejlepší chuť.

Odrůdy rajčat, které mají v jednom kraji výbornou chuť, mohou být při pěstování jinde úplně nevýrazné. Moje oblíbené odrůdy rajčat jsou ‚Stupice' a ‚Amish Paste'. ‚Stupice' je velmi rané rajče, ale má přitom plnou chuť, což rané odrůdy nemívají. Plody mívají průměr jen do 5 cm. ‚Amish Paste' je veliké masité rajče, které má výbornou chuť i za syrova, což většina masitých rajčat nemá. Je to mohutná rostlina asi o tři týdny pozdnější než ‚Stupice'. Poté, co jsem vyzkoušela tucty odrůd rajčat, jsem zůstala u těchto dvou jednak kvůli jejich chuti, ale i proto, že dokážou dozrát do dobré chuti i v částečném stínu a za špatného počasí. Mnoho jiných odrůd dosáhne špičkové chuti jenom na plném slunci nebo v místech s teplejším létem, než tu míváme.

Staré odrůdy mívají často zvláštní vlastnosti, pro něž byly dřív ceněny a které mohou být pro domácí zahrady cenné i dnes. Například kapusta ‚Russian Hunger Cap' vybíhá na jaře do květu o měsíc nebo i o víc později než jiné odrůdy, a poskytuje tak ke zpracování zelenou hmotu během tak zvaného hladového období, kdy už přezimovavší kapusty vyběhly do květu, ale jarní druhy listové zeleniny ještě nenarostly. Mnohé staré odrůdy prosluly svojí chutí. Brambor ‚Green Mountain' je jednou z nejstarších odrůd a je úžasný na pečení (ale na žádnou jinou úpravu).

Různé odrůdy jsou často dobré jen pro určitý způsob přípravy. Některé odrůdy hrášku jsou dobré za syrova. Jiné mají masité jedlé lusky. Další se nehodí ani k jednomu, ale je z nich výborný suchý hrách na polévky. Lusky tohoto polévkového hrachu jsou tuhé, vláknité a nejedlé, a jejich semena ztvrdnou příliš rychle, než byste je stačili sklidit k jídlu za syrova.

Odrůdy mohou být determinantní nebo indeterminantní. Determinantní rostlina roste do určité velikosti, pak přestane tvořit vegetativní části (stonek, listy) a místo toho vytvoří plody nebo semena. Indeterminantní rostliny pokračují i po tvorbě plodů nebo semen v růstu. Determinantní rostliny mívají keříčkový tvar a jejich plody dozrávají víceméně najednou. Indeterminantní rostliny se buď neuspořádaně rozrůstají, nebo jsou popínavé a jejich dozrávání je rozložené do delšího období. Vyžadují většinou víc prostoru než determinantní odrůdy a mohou potřebovat oporu, jako jsou tyčky, mříže nebo drátěné klece.

Některé odrůdy se dobře skladují, jiné ne. Brambor ‚Yukon Gold' vydrží celé měsíce, ‚Rose Gold' vyklíčí do měsíce po sklizni.

Určité odrůdy ovoce a zeleniny se výborně hodí ke zmrazování, jiné odrůdy téže plodiny se po zmrazení nebo uvaření či zakonzervování promění v kaši a ztratí úplně chuť. Jahoda ‚Benton' je výborná za syrova, ale když ji povaříme nebo blanšírujeme a zmrazíme, ztratí všechnu chuť a většinu barvy. Jahoda ‚Totem' je ohromná do zavařenin, ale pro konzumaci za syrova není dost sladká. Do zavařeniny ji můžete osladit podle chuti.

Různé odrůdy jedné plodiny mohou vyžadovat rozdílnou dobu výsevu. Některé odrůdy ředkviček se dají pěstovat buď jen na jaře, nebo jen na podzim. Zimní ředkve ke skladování, jako je například ‚Black Spanish', se pro podzimní sklizeň musejí pěstovat v létě.

Zahradnické zkušenosti nahromadíte během let jedině tak, že si budete zaznamenávat poznatky o jednotlivých odrůdách, které pěstujete. Jen tak můžete opakovat to, co mělo úspěch. Pokud se něco nepovede, můžete to zkusit jinak.

Udržovat přehled o odrůdách může být těžší, než si představujete. Ptáci, děti a celá příroda mají nepotlačitelnou chuť ty malé cedulky, které umístíte do řádků, vytahovat, přehazovat nebo vyhazovat. Zkušení zahradníci budou mít někde doma napsané poznámky, kde mohou odrůdu dohledat, až cedulky zmizí nebo písmo vybledne. Já si také poznamenávám zdroj osiva, protože se může stát, že různé semenářské firmy mohou prodávat pod stejným jménem úplně jinou verzi odrůdy.

4. Vyberte si odrůdy, které se ve vašem okolí už pěstují

Knihy o zahradničení od tuzemských autorů a místní školkařské katalogy jsou hlavním zdrojem informací o odrůdách, kterým se ve vašem okolí daří. Je rovněž užitečné při procházce nahlížet přes ploty a promluvit si s lidmi, které vidíte pracovat na zahradě. Většina z nich si o svých zahradách moc ráda povídá.

5. Kupujte ty nejkvalitnější rostliny a semena

Prodejny velkých obchodních řetězců nejsou tím správným místem na nákup rostlin a osiva. Vyznačují se regály plnými balíčků semen té nejnižší kvality, které označí jménem některé celostátně oblíbené odrůdy. Často neobsahují nabízenou odrůdu, ale jen co nejlevnější typ, jenž vypadá přibližně podobně, ale vůbec se nemusí podobně chovat ani chutnat. Zkušení zahradníci, kteří vědí, že název na sáčku a obsah se nemusejí shodovat, taková osiva nekupují.

Tyto obchody mají stejnou stereotypní nabídku na Floridě, v Minnesotě i v Oregonu. Většina těchto odrůd stejně nebude pro váš region vhodná. Některé u vás ani neporostou nebo nebudou plodit. A i když odrůda bude vhodná a bude se shodovat se jménem na obalu, nekoupíte si většinou ty nejlepší linie dané odrůdy, ale jen ty nejlevnější. Na linii ale v mnoha případech velmi záleží. Celostátně distribuované balíčky semen v obchodních řetězcích mají většinou kvalitu stupně co-jsme-zametli-ve-skladišti.

Stejně tak ovocné stromky nabízené v obchodních řetězcích většinou nejsou v odrůdách vhodných pro vaši oblast a mohou tam být některé, které u vás vůbec nemohou plodit. Někdy se ani neudává jméno odrůdy. Na visačce je napsáno jen Hrušeň či Jabloň. Nikdo neodpovídá svojí pověstí za to, jestli je váš stromek mrtvý, nemocný nebo jestli je to odrůda, která u vás nemůže přežít ani průměrnou zimu. Obchodní řetězce nakupují často od těch nejlevnějších dodavatelů.

Chcete-li nakoupit vhodná semena nebo rostliny, vyhledejte si nejdřív místní nebo oblastní osivářské firmy a školky. Mnohé z nich prodávají především nebo výlučně na písemnou objednávku nebo v internetovém obchodě. Staňte se fanoušky jejich internetových stránek. Skoro všechny „místní" a „oblastní" semenářské firmy mají ve skutečnosti zákazníky z celého státu. Místními je činí důraz na odrůdy, kterým se v jejich kraji daří, a ostatní odrůdy, které by u nich neprospívaly, ve svých katalozích označí. Otevřete-li katalog celostátní velké firmy, hodně nebo většina odrůd bude pro vás nevhodných, vy však nebudete mít šanci zjistit, které to jsou.

Dobrá semena a sazenice lze získat i na farmářských trzích.

Když kupujete rostlinu nebo sazenici, podívejte se, jestli nejeví známky onemocnění, jako je plíseň, zakrnělý růst, pokroucené nebo skvrnité listy. Rostlina by neměla být neúměrně velká na svůj kontejner. Kořeny by měly být v půdě, neměly by obrůstat několikrát dokola kolem stěn a dna kontejneru. Rostlina by měla mít svoji obvyklou barvu, nikoliv například žlutou (což většinou znamená nedostatek dusíku).

6. Rostliny potřebují slunce

Některé ho potřebují víc, jiné méně. Ovocné stromy zpravidla prospívají na plném slunci. Většina zeleniny, například kukuřice a rajčata, také chce co nejvíc slunce (až na extrémní oblasti). Některé listové zelenině, například salátu nebo kapustě, se však daří i v částečném stínu. Obecně řečeno, ovoce a rajčata, dýně a melouny potřebují spoustu slunce. Jestliže sklízíme listy, bude polostín stačit. Kořenová zelenina je někde na pomezí. Rozdílné požadavky na slunce mohou mít i jednotlivé odrůdy. V mnoha katalozích je u nich symbol, podle něhož poznáte, jestli vyžadují plné slunce nebo mohou růst v polostínu. Pokud žijete v místech s velmi horkým a suchým létem, mohou přistínění vyžadovat i takové plodiny, jako jsou rajčata či dýně.

Při navrhování zahrady vyhradíme většinou nejvíc osluněná místa zeleninovým záhonům a ovocným stromům. V zeleninové zahrádce umístíme řádky vysokých tyčkových fazolí a vysoké kukuřice na severní stranu, aby nestínily nižším druhům zeleniny.

7. Rostliny potřebují teplo

Některé rostliny mrazivé počasí přežijí, ale žádná rostlina za mrazu *neroste*. Některým se daří za chladného počasí časného jara. Jiné potřebují tepla víc a musíme počkat až do léta, než je vysejeme nebo vysadíme na zahradu.

STARÉ A VOLNĚ OPYLOVANÉ ODRŮDY

Obecně se dá říci, že pěstuji zeleninu starých nebo jiných volně opylovaných (tedy *nikoliv hybridních*) odrůd. Jen u těch můžeme vyrábět vlastní osivo a mít je pod kontrolou. Hybridy mohou či nemusí tvořit semena. Pokud je mají, jejich potomstvo ale neodpovídá původní odrůdě. Místo toho představuje každý potomek různé kombinace rodičovských vlastností. Obvykle pěstuji staré a jiné volně opylované odrůdy, jejichž potomstvo je odrůdě věrné. Často pěstuji některé hybridy pro srovnání. Mnoho semenářských firem dává přednost hybridům, abychom si my zahradníci nemohli pěstovat vlastní osivo. (My ale můžeme použít hybridy k vyšlechtění vlastní volně opylované odrůdy, jak jsem popsala v knize *Vyšlechtěte si vlastní odrůdy zeleniny: Příručka šlechtění a pěstování semen pro zahradníky a farmáře*, viz pozn. 2–3.) Ve většině případů nejsou hybridy výnosnější než nejlepší místní volně opylované odrůdy a jejich chuť bývá podřadná. Všechny výhody hybridů jsou na straně šlechtitelů a semenářských firem, nikoliv na straně farmářů a zahradníků. A už vůbec ne na straně nezdolných zahradníků, kteří si budou vždycky chtít uchovávat vlastní osivo. (Další literatura v pozn. 2–2.)

8. Některé rostliny potřebují chladno

Ovocné stromy často potřebují v zimě určité chladné období, aby na jaře začaly kvést. Proto o vhodnosti odrůdy pro váš kraj rozhoduje i to, jestli je pro ni vhodná místní zima.

Některé rostliny potřebují chladno, aby měly dobrou chuť. Kapusta a kadeřávek nevyvinou tu nejlepší nasládlou chuť, pokud nebude období chladného počasí. Pastinák potřebuje i mrazivé počasí, aby měl sladký kořen.

9. Rostliny potřebují půdu

Existuje sice hydroponie, což znamená pěstování rostlin ve skleníku bez půdy. Toto je však špičková technologie závislá na infrastruktuře a na přístupu k agrochemikáliím. Tato kniha je o technologicky nenáročném zahradničení a farmaření a je založena na postupech organického pěstování. My budeme pěstovat své rostliny na půdě.

10. Rostliny potřebují živiny

Většinu toho, co rostliny potřebují, získají z vody a ze vzduchu a energii zase ze slunce. Zbytek pochází z půdy. Záleží tedy na kvalitě půdy, zda vaše rostliny budou potřebovat k optimálnímu růstu i hnojení. Panenská úrodná půda v takzvaném americkém kukuřičném pásu mohla poskytnout dobrou úrodu kukuřice, fazolí a dýní pět let za sebou, aniž byla přihnojována.

Potom výnosy poklesly, indiáni okopali další políčko a staré nechali několik let ležet ladem, aby znovu načerpalo síly. Na tak dobré půdě však pěstuje málokdo z nás ani nemáme neomezené množství nové půdy. Se sklizní odvážíme z pole nebo sadu i výživné látky, které musíme nahradit, abychom zachovali půdní úrodnost. K tomu potřebujeme postupy k udržení a zvýšení půdní úrodnosti, které popisuje 7. kapitola.

TABULKA 1

Ideální podmínky pro skladování 49 druhů ovoce a zeleniny, které vydrží déle než 2 měsíce

druh	teplota v °C	relativní vlhkost %	doba skladování (měsíce)
artyčok	–0,5 až 0	90–95	4–5
asijská hruška (nashi)	1	90–95	5–6
batáty	13–15	85–95	4–5
brambory (rané)	4	95	3–5
brambory (pozdní)	4–13	95	5–10
brusinky	2–4	90–95	2–4
celer (bulvy)	0	97–99	6–8
celer stonkový	0	98–100	1–3
cibule (suchá)	0	65–70	6–8
cibule sazečka	0	65–70	6–8
citrón	10–13	85–90	2–3
černý kořen	0–1	95–98	6
česnek	0	65–70	6–7
čínské zelí	0	95–100	2–3
datle	–18 nebo 0	75	6–12
dýně	10	50–70	2–6*
dýně (Gigant)	10–13	50–70	2–3
granátové jablko	5	90–95	2–3
hroznové víno	–1 až –0,5	90–95	2–6
hrušky	–1,5 až –0,5	90–95	2–8
jablka	–1–4	90–95	2–7
jamy	16	70–80	3–6
kapusta (pozdní)	0	98–100	5–6
kedluben	0	98–100	2–3
kdoule	–0,5 až 0	90	2–3

druh	teplota v °C	relativní vlhkost %	doba skladování (měsíce)
kiwano	10–15	90	6
kiwi	0	90	3–4
kozí brada (kořen)	0	95–98	2–4
křen	–1–0	98–100	10–12
limetka	9–10	85–90	6–8 týdnů
malanga (podobná jamu)	7	70–80	3
mrkev (bez chrástu)	0	98–100	7–9
pastinák	0	95–100	6
persimon (kaki)	–1	90	2–4
pomelo	7–9	85–90	2–3
pomeranče	0–9	85–90	1–3
pomeranče Jaffa	8–10	85–90	2–3
pórek	0	95–100	3
ředkev daikon	0–1	95–100	4
řepa (bez chrástu)	0	98–100	4–6
ředkev Lo Bok	0–1,5	95–100	2–4
ředkvičky (zimní)	0	95–100	3–4
sladké brambory	13–15	85–90	4–10
tamarillo (rajčenka)	3–4	85–90	2–3
taro (kořen kolokázie)	7–10	85–90	4–5
tuřín	0	98–100	4–6
tykev	10–13	50–70	2–3
vodnice	0	95	4–5
zázvor (kořen)	13	65	4–6

* Podle mých zkušeností vydrží správné odrůdy víc než 6 měsíců.

řičná mouka z obchodu je ze stejných odrůd, které se používají i jako krmné a průmyslové. Zpravidla není z chutných odrůd. Chceme-li dobrou kukuřičnou mouku, musíme si ji obvykle vypěstovat a umlít. (Existuje i několik malých komerčních mlýnů, které prodávají lahůdkovou kukuřičnou mouku čerstvě umletou ze starých odrůd.)

Dalším problémem pro ty, kdo se musejí vyhýbat pšenici, je skutečnost, že nepšeničné mouky se často melou v mlýnech určených i na pšenici, takže jsou jí kontaminovány. Proto máme další důvod k pěstování a mletí vlastních zrnin. Jestliže se musíte vyhýbat pšenici, nedovolte nikomu, aby ji mlel na vašem mlýně.

Chceme-li dobrou celozrnnou mouku, uděláme jednu ze dvou věcí: objednáme celozrnnou mouku přímo z farmy s mlýnem nebo ze mlýna, který mele pravidelně a expeduje okamžitě; potom ji hned zmrazíme nebo dáme do ledničky. Nebo si meleme mouku sami z celých zrn a pak ji hned spotřebujeme nebo zmrazíme či uskladníme v ledničce. Celá zrna mohou být náš výpěstek nebo kupovaná.

Obvykle melu asi dva litry mouky nebo šrotu najednou, dám to do zavíracích sáčků (Ziploc) a do mraznice.

S mletím pro domácí potřebu doporučuji začít na domácím šrotovacím mlýnku. Klasická značka Corona stojí asi padesát dolarů a zdá se, že je masivnější než chrastítka, která jsem viděla. Corona je poháněna ručně klikou. Zrna sklouznou mezi dva rotující ocelové talíře s ostny, které je rozlámou. Mlýnek může umlít cokoliv ve velikosti od zrnka rýže po největší zrna kukuřice nebo fazolí. Po dvou průchodech mlýnkem je z většiny zrní hrubá (ale zpracovatelná) mouka, dostatečně jemná na hrubý (ale výborný) chleba. Drobná zrna jako amarant nebo teff jsou na tento mlýnek příliš malá. Zničili byste ostny na ocelových talířích a do mouky by se dostal kovový prach. S jednou výjimkou jsou mlýnky Corona určeny na výrobu hrubé mouky. Nejsnadněji se melou pravé moučné odrůdy kukuřice (o nichž píši v 12. kapitole), které se i na tomto mlýnku rozpadají na jemnou hladkou mouku. I když mám teď elektrický úderový (kladívkový) mlýnek, pořád používám svoji Coronu na krupici na polentu z tvrdozrnné kukuřice. Krupice na polentu má být dost hrubá, což se přesně daří na tomto mlýnku.

Když chci mlít kukuřici, nastavím ostnité talíře v mlýnku tak, aby zrno při prvním průchodu nadrtily na hrubo. Hrubý šrot pak vrátím do násypky a melu znovu s talíři už nastavenými na tak jemnou mouku, jakou chci. Na menší zrna stačí někdy jedno mletí. (Jde to i s kukuřicí, ale když melete nadvakrát, lehčeji se otáčí klikou.)

Chcete-li opravdu jemnou hladkou mouku, potřebujete jiný mlýnek. Většina domácností si může dovolit úderový mlýnek poháněný elektricky, v němž jehly udeří do zrna a roztrhnou je. Mouka je velmi jemná, podobná strukturou hladké pšeničné mouce z obchodu. Používala jsem dva modely. Jeden je K-tec, který nedoporučuji. Má maličkou násypku, je strašně hlučný (dokonce i se sluchátky) a ucpává se. Model, který vlastním a doporučuji, je Grainmaster Whisper Mill. Jeho nové jméno, které odráží změny ve světě obchodu, je Wonder Mill. Nový stojí asi 250 dolarů. Má velkou násypku, pracuje poměrně tiše (ale stejně byste měli použít ochranu sluchu), ucpe se jen zřídka, a i potom se dá snadno uvolnit otočením kličky. Úderové mlýnky neumožňují ovlivňovat jemnost mletí, můžete mlít pouze na jemno. (Nastavuje se jen poloha jehel podle velikosti mletého zrna, na jemnost mletí to nemá vliv. Často to nevědí lidé, kteří píší v reklamách na tyto mlýnky, že můžete jemnost mletí nastavit.

To není pravda.) Takže na úderovém mlýnku nevyrobíte správně hrubou krupici na polentu. Také nemůžete mlít nic menšího než rýže a o moc většího než velkozrnné odrůdy kukuřice. A nemůžete mlít ani nic s větším obsahem tuku, jako je sója nebo burské oříšky.

Většinou melu na Whisper Mill, protože chci většinou získat hladkou mouku na chleba, a elektrický pohon je příjemný, když chcete víc než pár hrníčků mouky. Ale bez mlýnku Corona bych být nechtěla. Melu na něm všechnu krupici na polentu a také šrot pro kachňata. A kdybychom byli delší dobu bez proudu, mlela bych na něm všechno. Corona je moje neelektrická záloha.

Pro výrobu většího množství hladké mouky, než je potřeba pro domácnost, jako například pro pekařství, restauraci, pro farmu, která prodává mouku, nebo pro celé město doporučuji mlýny Meadows Mills (www.meadowsmills.com). Mají žulové mlecí kameny ve velikostech průměru od osmi centimetrů do mnoha desítek centimetrů a stojí od asi 2000 do mnoha tisíc dolarů. Jejich prodejci vám poradí s výběrem správného typu. Jestli nesnášíte lepek, řekněte to v Meadows Mills a požádejte je, aby rutinní test vašeho mlýnku provedli s kukuřicí. Tyto mlýnky umožňují mletí od úplně jemné hladké mouky až po tak hrubý šrot, jaký si přejete.

ASTMA, ALERGIE A DOBRODRUŽSTVÍ S OMEGA-3 MASTNÝMI KYSELINAMI

Dvacet let, přibližně v 70. a 80. letech, jsem měla vážné potíže s astmatem a se sennou rýmou. Vyléčily mne moje kachny. Alespoň mi rozhodujícím způsobem napověděly. Jakmile jsem začala chovat kachny na vejce ve volném výběhu, zaznamenala jsem, že to mělo dva velké účinky na mé zdraví. Za prvé se zdálo, že moje obtíže s astmatem a sennou rýmou se mění nepřímo úměrně množství konzumovaných kachních vajíček. Pokud jsem jedla hodně vajíček od kachen z volného výběhu, měla jsem málo potíží s astmatem nebo sennou rýmou, nebo vůbec žádné. Jakmile jsem neměla kachní vejce, nebo když bylo venku málo krmení a nejednalo se o pravý volný výběh, astma a senná rýma se vrátily.

Ještě nápadnější a viditelnější efekt kachních vajec byl ten, že uspokojily moji touhu po mase a tučných jídlech. Toto dychtění nikdy neuspokojilo žádné množství koupeného masa a tučných jídel. Mohla jsem spořádat víc než kilový stejk a přestat (dočasně) jíst jen proto, že jsem neměla na víc místo. Ale za půl hodiny jsem měla chuť na další. Stejk v žádném množství nemohl uspokojit moji chuť. Ale po několika vejcích od kachen z volného chovu jsem byla úplně sytá a spokojená – poprvé v životě. Byl to úplně nový pocit. Strava s jedním nebo dvěma kachními vejci denně mi umožnila jíst skromné, řádné množství jídla a být spokojená. Účinek byl tak dramatický a bezprostřední, že jsem s ním mohla snadno experimentovat. Asi dvacet minut po snědení vajíček se dostavil pocit sytosti. Mohla jsem tak testovat, která jídla obsahují to něco, co mi dává pocit nasycení.

Zkoušela jsem jiné druhy vajec. Komerční slepičí vejce nefungovala. Slepičí vejce „s vysokým obsahem omega“ nefungovala. Kachní vejce fungovala pouze z volného výběhu, ale ne z klecových chovů nebo od špatně krmených zvířat. Potřebu velmi dobře uspokojoval divoký losos, ale nikoliv losos chovaný na farmách. Nefungovalo žádné komerční maso. Někdy fungovalo maso z místní produkce. Velmi dobré bylo jehněčí a hovězí maso od zvířat z pastvin. Vepřové od pas-

SUŠENÍ ŠVESTEK (A FÍKŮ, MERUNĚK, BROSKVÍ A NEKTARINEK)

Švestky jsou k sušení obzvlášť vhodné. Mám je také nejraději ze všech slivoní k jídlu za syrova (dobré kultivary švestek jsou například ‚Italian', ‚Brooks', ‚Stanley', ‚Imperial Epineause'). Švestky na sušení otrhám nebo setřesu a uložím do jedné vrstvy do kartónových beden. Švestky se dají setřást v okamžiku, kdy už jsou zralé, ale ještě dost tvrdé, aby se nepoškodily. Sklidila jsem už ohromné množství švestek tak, že jsem je setřásala každé dva až tři dny, dokud jsem neshromáždila celou sklizeň. Nechám je dozrát do dokonalosti doma, zatímco je denně kontroluji. Když každou švestku jemně zmáčknete, poznáte nejlépe správnou zralost.

Při přípravě na sušení švestky opláchnu (je-li to nutné), rozkrojím na poloviny a vycvrnknu prstem pecku. Při pokládání do sušičky přitlačím na každou polovinu ze strany slupky, aby se obrátila naruby. Jiná příprava není zapotřebí. Optimální teplota sušení je 57 °C. Vysoušení probíhá na straně řezu, nikoliv přes slupku, takže není třeba poloviny obracet a nelepí se k povrchu táců.

Stejně postupuji při sušení půlených fíků a dobře vypeckovatelných meruněk, broskví a nektarinek. Všechno ostatní ovoce vyžaduje práci navíc při odstranění pecek nebo semen a/nebo při krájení na plátky. Krájené ovoce zabere v sušičce mnohem víc místa než půlené. Musí se během sušení kousek po kousku obrátit a lepí se k tácům. Takže jestli máte rádi sušené ovoce, ale netoužíte po práci s jeho zpracováním jako já, shánějte nejdřív švestky a odrůdy meruněk, broskví a nektarinek, které jdou od pecky.

sušičky s kulatými tácy a zdaleka nejlepší, ale nejdražší značka Excalibur.

Sušičky špatné konstrukce ženou vzduch od nejnižšího tácu výš k ostatním, takže každý další tác je vystaven vlhkosti ze všech táců pod sebou. Čím vyšší tác, tím suší pomaleji. Této konstrukci se vyhněte.

V jiném typu sušičky stoupá vzduch středovým válcem a vychází přes tácy ven po stranách. To je lepší konstrukce. Vlhkost z jednoho tácu se nedostává k ostatním. Ale celkové množství vháněného vzduchu se musí dělit mezi všechny tácy, takže čím víc táců vložíte, tím déle bude sušení trvat. Začala jsem skladovat semena s pomocí dvou malých kulatých sušiček. Pro materiál, který je už při vložení skoro suchý, jako jsou semena, jsou nanejvýš užitečné. Jinak řečeno, nejlepší jsou, když po nich nežádáte víc než konečné dosušení. Nechci tu zmiňovat žádné značky, protože se každých pár let mění. Pro úpravu semen potřebujete, aby sušička měla spolehlivý termostat už od 35 °C. (Některé nejsou zařízené na tak nízké teploty.) Pro sušení ovoce a zeleniny je užitečné mít termostat nastavitelný alespoň do 65 °C.

Množství materiálu, které se vejde do jednoho tácu, je značně omezené, a otvor uprostřed je nevýhodou. Velkou výhodou malých sušiček je nízká cena a dostupnost nových i použitých. Nové stojí okolo padesáti dolarů, použité často už kolem deseti. Myslím, že nejsou praktické pro sušení víc než jednoho tácu s obsahem do půl kilogramu najednou.

Ale víc na experimentování a učení nepotřebujete. A taková malá sušička se šesti tácky stačí i na vážně míněné semenaření.

Cokoliv umí malá sušička s kulatými tácy, umí Excalibur lépe. Má silnější ventilátor i topení a je lépe zkonstruován. Proud vzduchu se rozděluje na stejné díly pro každý tác, ať jich použijete jakýkoliv počet. Sušení celé náplně trvá stejně dlouho jako sušení jediného tácu. Tácy Excaliburu jsou čtverhranné bez otvoru uprostřed a do jednoho se vejde tolik, jako do celé malé šestitácové sušičky. Plný obsah vysuší asi čtyřikrát rychleji než malá sušička. Menší čtyřtácový Excalibur stojí asi dvě stě dolarů, de luxe devítitácový, který má kromě kontroly teploty i časování na dvacet šest hodin, asi tři sta.

UCHOVÁVÁNÍ A SKLADOVÁNÍ SEMEN

Semenářství je rozsáhlá činnost. Zahrnuje pěstování rostlin tak, aby semena byla geneticky čistá a byla geneticky tím, čím být mají, dále čistění a zpracování. O semenářství existuje řada knih včetně mojí *Breed Your Own Vegetable Varieties* (viz pozn. 4–17).

Navíc o semenářství kukuřice, fazolí a dýní píši v této knize v příslušných kapitolách. Ale o *uchovávání semen* se obecně nemluví. Myslím tím ukládání zásob semen na dlouhodobé skladování. Mohou to být vámi sklizená semena i koupená.

Mám v mraznici celé litry semen, speciálně vysušených a zapečetěných ve sklenicích. Většinu jsem vypěstovala, některá koupila. Mohu předpokládat, že semena vydrží tak dlouho jako mraznice a elektřina a ještě (například kukuřice) nějakých deset let navíc. Myslím, že je dobrý nápad mít takovou záložní zásobu semen těch odrůd, na kterých mi opravdu záleží. Kdykoliv se mi zalíbí nová odrůda, můj první krok není schovat si vlastní semena, ale koupit nějaká navíc, dosušit je a zmrazit. Neuchovávám semena každé odrůdy, kterou používám. Ale naučila jsem se, jak se to dělá. A snažím se mít zásobu každé odrůdy, kterou pěstuji. Kdybych nemohla koupit její osivo, měla bych dost vlastního k tomu, abych plodinu vysela a začala se uchováváním jejích semen.

Před mrazením potřebujete semena zapečetit ve sklenicích nebo jiných vzduchotěsných obalech. Mnoho kupovaných semen k tomu není dost vysušených. Semeno dál pomalu dýchá a potřebuje kyslík. Důkladněji vysušená semena upadnou do hlubší dormance. Po dosušení mohou být semena uzavřena ve vzduchotěsném obalu a zmrazena. Pečetit semena do sklenic je třeba v místě s nízkou vzdušnou vlhkostí. Suším semena v sušičce při 35 °C dokud zkouška neukáže, že jsou dostatečně suchá. Hlavním testem pro kukuřici, fazole a jiné luštěniny je „zkouška kladivem". Několik semen položíte venku na cestu a několikrát do nich uhodíte kladivem. Když se semena roztříští, jsou dost suchá a můžete je zabalit a zmrazit. Když se rozplácnou nebo rozmažou, jsou stále ještě moc vlhká. Se semeny dýní je to trochu složitější; mluvím o nich v kapitole o dýních.

Jakmile vyndáte sklenici se semeny z mraznice, vždycky ji nechte celý den přirozeně ohřát, než ji otevřete. Jinak na semenech zkondenzuje vzdušná vlhkost a je to pro ně moc velký šok.

Výhodou navíc je u mrazení to, že zničí hmyz a jeho vajíčka, takže zmrazit osivo na pár týdnů je užitečné, i když je tím způsobem nechcete uskladnit. (Kratší zmrazení nemusí stačit.)

Uchovávat semena můžete i bez mraznice. Jen je vysušte a zapečeťte ve vzduchotěsném obalu. Skladujte je na nejchladnějším místě, jaké máte. Zásobu příležitostně obměňujte.

(U většiny semen bude stačit jednou za pět let.) Indiáni Hidatsové schovávali při odchodu do zimních vesnic své zásoby semen do země. Nepřišla jsem na to, jak schovat semena do země na víc než pár let. (Kovová víčka zreznou, většina plastů se rozpadne.) Ale i několik let by mohlo být užitečných.

Raději uchovávám semena, která jsem sama sklízela. Dá se pěstovat ručně sklízené osivo, které je daleko kvalitnější než kterékoliv komerční. Má úžasnou trvanlivost a vitalitu. Například šest let stará semena kukuřice, která byla zcela vysušená a uložená ve sklenici při pokojové teplotě, klíčí rychleji a energičtěji než většina čerstvě koupených. Vloni na jaře jsme s Natem vysévali šest let stará semena kukuřice, z nichž většina byla skladovaná při pokojové teplotě. Byl to šlechtitelský projekt a chtěli jsme mít spočítané každé semeno, takže jsme seli na přesnou vzdálenost. Vzešlo téměř každé semeno. Pochybuji, jestli jsme ztratili víc než tucet semen z celého pole několika tisíc.

Samozřejmě že uchovávám semena těch plodin a odrůd, které mám nejraději. Šlechtím své vlastní odrůdy, takže si mohu vybírat odrůdy s výbornou chutí, kterým se daří při organickém pěstování, které prospívají bez moření osiva a na půdách s nedostatkem vody a s nízkou úrodností, které jsou odolné vůči všemu, co se může na mojí zahradě vyskytnout, a které jsou optimálně adaptované v mojí oblasti a na moje pěstitelské metody a záměry.

Abych mohla šlechtit, musím umět skladovat osivo. A dělám to i proto, že tak získávám tu nejlepší kvalitu. Nemusím se obávat, že někdo zamění nebo nechá zkřížit odrůdy, nemusím se bát zavlečení chorob. Mám dobrou cenu. A semenaření je taková zábava! S radostí sklízím, vylušťuji a čistím osivo. Miluji ten pocit, když prohrábnu semena prsty, hraju si s nimi a srovnám je ve sklenicích na poličky, kde je vidím a můžu se z nich radovat.

Uchovávání semen znamená uzavírání kruhu. Skladujeme-li semena, jsme šlechtitelé, kteří vybírají, které genomy budou přetrvávat. Do semen tím vkládáme svoje hodnoty a spolu se semeny je rozšiřujeme. Takto pomáháme tvořit a tvarovat další generace Velké smlouvy.

5. Práce a cvičení

Účelné cvičení / Problém všechno-nebo-nic / Zahřívání a celková kondice / Syndrom neklidných nohou, chůze a zahradničení / Styly pěstování a práce – záhony nebo řádky / Vyberte si způsoby pěstování, metody práce a nářadí, které vyhovují vašemu tělu / Záhony ryté na hloubku dvou rýčů, jednoho rýče, ryté občas a ryté žížalami / Rolnická motyka / Volba sponu a práce / Výsadba sezenic / Rýhovací pluh / Střídejte druhy práce / Plevel / Nákup nářadí / Použití těžké rolnické motyky / Použití lehké motyky / Broušení nářadí / Mulčování / Ještě jednou výsadba sazenic versus přímý výsev / Výběrová nepořádnost / Vědět kdy přestat / Méně námahy pro záda (a kolena) / Pomocníci

ÚČELNÉ CVIČENÍ

Kdysi dávno lidé veškeré cvičení vykonávali při tvorbě a udržování svých příbytků a při získávání potravy. Dnes je obvyklé, že lidé najímají někoho jiného, aby se jim staral o zahrádku, a pak chodí nebo běhají dlouhé trasy odnikud nikam a tvrdě cvičí, aniž by něco tvořili, aby zůstali zdraví. Přitom má mnoho z nás potíže s váhou. Asi nemáme tu „kázeň", abychom bez důvodu usilovně chodili nebo běhali nebo tvrdě pracovali, a přitom nic nedělali. Myslím, že nás lidi, stejně jako ostatní rozumné tvory, vedl přírodní výběr k tomu, abychom se zbytečné práci vyhýbali. Šetříme energií pro případ, že ji budeme potřebovat později, až nás bude něco honit. Lidé, kteří měli sklon se zbytečně vyčerpávat, byli s větší pravděpodobností už unavení, když se objevil šavlozubý tygr, a byli dávno odstraněni z genetické zásobárny. Vyvinuli jsme se tak k rozumné lenosti. Takže když odmítáme umělé cvičení, není to proto, že máme „slabou vůli", ale proto, že máme dobré instinkty.

Ovšem cvičit *potřebujeme*, abychom zůstali zdraví. To víme. Ale duševně potřebujeme k tomu, abychom byli ochotni cvičení *vykonávat*, aby mělo důvod, účel, aby uskutečňovalo opravdové věci a my abychom při něm dostávali potřebnou fyzickou aktivitu jako vedlejší produkt.

Péče o zahradu a pěstování může být výborným účelným cvičením. Ale *není* výborným cvičením *automaticky.* Mnoho lidí dostane na zahradě infarkt, mrtvici, syndrom karpálního tunelu nebo jiná akutní i chronická onemocnění. Tato kapitola pojednává o tom, jak navrhnout a organizovat naše zahradničení tak, aby co nejlépe plnilo svoji úlohu zdravého cvičení, a přitom abychom minimalizovali celkovou práci, práci neúčinnou a nezábavnou, stejně jako pravděpodobnost zranění. Také budeme mluvit o tom, jak zahradu navrhnout, aby byla odolnější vůči výpadku naší práce, k němuž může dojít, když nás nebo naše milované postihne zranění, nemoc nebo jiná nehoda a zahrada se bez naší práce musí chvíli obejít.

PROBLÉM VŠECHNO-NEBO-NIC

Hlavní potíž se zahradničením jako cvičením je v tom, že ho bývá moc nebo žádné. Jeden druh cvičení se dlouho vůbec nevyskytne, a pak je ho moc najednou. Takový postup

tělo spíš vyčerpá nebo poraní místo posílení a udržení v kondici. Musíme lépe pochopit pracovní důsledky rozvržení zahrady a zvyků při pěstování, abychom cvičení různých typů mohli lépe rozvrhnout v čase. Potom naše zahrada poskytne víc užitečných posilovacích cvičení a méně návalů práce a nouzových situací.

„Nouzovými situacemi" myslím například nutnost sklidit všechnu suchou kukuřici a fazole najednou a rychle, než přijde náhlý déšť, nebo potřeba *dnes* sklidit osm metráků dýní, protože v noci má přijít mráz. Sušit seno, dokud svítí slunce, je jedna věc. Ale pokud potřebujete sklidit najednou všechnu kukuřici a fazole nebo celé pole dýní, naznačuje to, že potřebujete lepší plánování. Někteří lidé mají ale nouzové situace rádi. Jestliže je vám něco přes dvacet a jste ve výborné kondici, možná zvládnete zahradničit jakýmkoliv způsobem, zneužívat svoje tělo kolik hodin chcete, a po několika bolavých dnech se rychle a bez následků zotavíte. Můžete si dokonce v zahradě připravovat fyzické výzvy, které pak budete překonávat. A je to v pořádku – dokud jste mladí a fit. Dejte se do toho. Kdysi jsem časně na jaře plavala šest mil diagonálně přes jezero Long Lake v Adirondackých horách, jen abych viděla, jestli to dokážu. Chápu to.

Ale kdybych zahradničila teď tak jako kdysi, mohla bych se velmi snadno zranit nebo i zabít. A když se příliš namůžu jednostrannou prací vykonávanou moc dlouho, nejsem schopná pracovat v zahradě další den, dva nebo i několik. Zkrátka se nezotavím tak rychle, jako když jsem byla mladší. Ale zahradničím teď mnohem lépe a efektivněji než před několika desetiletími. A zahradám se daří. Produkují úžasně a hojně s překvapivě malým množstvím práce. Při pěstování je zkušenost důležitá.

ZAHŘÍVÁNÍ A CELKOVÁ KONDICE

Viděla jsem mnoho knih a článků, které jsou zastáncem myšlenky, že člověk by měl před zahradničením nebo i jen před chůzí dělat zahřívací cvičení. Jestli vám to vyhovuje, tak dobře. Mně ne. Nemám ráda zbytečné cvičení a znamená pro mne jen to, že mi zbyde míň času na zahradničení nebo na chůzi. Navíc do zahradničení nebo do chůze se často pustím spontánně. Nikdy jsem se při chůzi nebo při práci na zahradě nezranila. Takže když se mi chce jít se projít, jdu se projít. A když se mi chce pracovat na zahradě, prostě jdu a pracuji. Ovšem začnu pomalu. Moje procházky začínají loudavě a pak automaticky zrychluji, když se zahřeji a mám chuť zrychlit. Mám sklon začínat pomalu i s každým úkolem na zahradě. Například začátek okopávání je sám zahříváním. Pokud ovšem rádi vtrhnete do každé činnosti plnou rychlostí, je asi pár zahřívacích cviků předem dobrý nápad.

Mnoho knih a časopisů také radí cvičit doma speciálně kvůli kondici před začátkem zahradnické sezóny. Ani tohle nedělám, jen se dvěma výjimkami. Doporučovaná cvičení se obvykle nehodí k práci, jakou vyžaduje moje zahradní nářadí. Které svaly na zahradě namáháte, to záleží hlavně na způsobu vašeho zahradničení a na výběru používaného nářadí. Navíc se cvičení většinou zaměřují na posilování zádových svalů jako přípravu na jejich přetěžování a ničení na zahradě. Místo toho jsem vyvinula metody, které záda nezatěžují.

Ráno provádím pár minut jemné protahování, abych si zachovala celkovou ohebnost. Také pravidelně chodím. Jdu na procházku kvůli odpočinku mezi prací, když si chci něco rozmyslet, nebo když se cítím neklidná. Chůze je výborný prostředek pro udržení zdravého kardiovaskulárního systému

ZÁKLADY BEZPEČNOSTI

Noste nářadí ostřím nebo špičkou k zemi a od sebe. Kdybyste zakopli a upadli, nebylo by to na ostří. Když nářadí i jen na chvíli odkládáte, vždycky ostřím nebo špičkou dolů a od sebe. Nepokládejte nářadí tak, aby se někdo při šlápnutí na kteroukoliv jeho část píchl, řízl nebo způsobil vymrštění nářadí.

Nepředvádějte, jak hodně, jak dlouho nebo jak rychle dokážete pracovat, pokud nejste příliš mladí a zdraví na infarkt nebo pokud není dost chladno na úpal. Nenechte se někým mladším nebo zdravějším vyprovokovat (přímo nebo náhodou) k soutěžení. Nevyzývejte nikoho jiného, aby se snažil někomu stačit.

Vyčerpání může vést k neopatrnosti a k úrazu.

Pijte vodu dřív, než „potřebujete". Signály našeho těla zaostávají za skutečnou potřebou vody. Jak stárneme, signál žízně se stává méně zřetelným. I lehká dehydratace je spojena se svalovou slabostí a vyčerpáním a může zvýšit pravděpodobnost úžehu a úpalu.

Ne každý může pracovat v horkém počasí přes den. Mnoho z nás potřebuje omezit práci na zahradě na chladnější hodiny.

Výborná rada pro horký den je „běž si namočit hlavu do kbelíku s vodou". Na hlavě máme blízko pod pokožkou hodně cév. Jestliže si hlavu polijeme nebo postříkáme hadicí, ochladí to celé tělo a značně zmírní přehřátí. Pomáhá i proud studené vody na zápěstí a ruce, kde je také hned pod povrchem hodně cév.

Důležitý je klobouk.

V chladnu noste víc vrstev oblečení, abyste je mohli svlékat podle potřeby, jak se prací zahříváte a jak se počasí mění. Je-li zima a vy potřebujete pracovat bez rukavic, pomůže ruce prohřát i klobouk (nebo kukla), šála, teplé boty a ponožky.

Věnujte svému tělu pozornost. Sledujte srdce, všimněte si, co dělá, když se jen dobře procvičujete, a když jste přepracovaní. Pokud vám silně tluče, přestaňte pracovat a lehněte si na chvíli do stínu, místo abyste se nutili až k infarktu. Někdy jindy možná dokážete pracovat víc a déle než ostatní. Záleží na počasí, na tom, co a kdy jste jedli, zda jste dostatečně hydratovaní, jestli se z něčeho zotavujete nebo na vás nějaká nemoc přichází, a na dalších okolnostech.

a tím i celkové kondice a vytrvalosti. Jsem pak schopná pracovat v zahradě po celé hodiny, když chci nebo potřebuji. Chůze navíc posiluje celou spodní polovinu těla.

Hodně prací v zahradě vyžaduje sílu horní poloviny těla. Jsou ovšem hlavně sezónní nebo nárazové, a proto nestačí k vytvoření podstatné síly a vytrvalosti svalů. Kromě zahradničení nedělám v životě nic, co by sílu horní poloviny těla trénovalo. Tak se uchyluji k troše lehkého vzpírání. Používám pár činek o váze 3,6 kilogramu a pár půlkilových. Použiji takovou váhu, abych cítila námahu při deseti opakováních cviku a nemusela ho dělat víc než dvacetkrát. Stačí to k získání dostatečné síly na nejtěžší úkoly v zahra-

9. Nosné hejno

Drůbež ve městě a na předměstí / Kachny nebo slepice / Drůbež pro různé účely: výběr typu a plemene / Plemena a chování nosných kachen / Krmení hejna ve volném výběhu v dobrých časech / Krmení drůbeže v těžkých časech / Kachny k hubení zahradních škůdců / Vaření z kachních vajec

Moje kachny mohou využívat části zahrady, které jsou příliš strmé, příliš mokré po většinu roku nebo příliš zastíněné pro pěstování. Jejich hnůj zúrodňuje zahradu a pěstební plochu. Tady v přímořském Oregonu mnohem snadněji vypěstujete trávu a slimáky než zahradní rostliny. Kachny jsou vynikající na přeměnu trávy a slimáků ve vejce. A kvalita těchto vajec předčí cokoliv, co si mohu koupit. Kachny jsou odborníci na hubení zahradních škůdců. Drůbež nás zásobuje hnojivem a dobře zužitkovává přebytky nebo méně kvalitní produkci zahrady. Navíc vejce drůbeže z volného výběhu nás zásobují omega-3 mastnými kyselinami s dlouhými řetězci, které nejsou dostupné v rostlinných potravinách. Je potom div, že tolik zahradníků drůbež miluje? Zahradničení a drůbež se k sobě přirozeně hodí.

Moji odolnost kachny velice zlepšují, i kdybych nepočítala s vejci. Jsem s nimi šťastnější a veselejší. Můj život je bohatší. Když se cítím znechucená nebo přemožená, jenom jdu a sednu si na chvilku ke kachnám. Zdá se nemožné zůstat příliš dlouho depresivní uprostřed pasoucího se hejna.

Hodně lidí, kteří chtějí vlastní vajíčka, začne automaticky pomýšlet na slepice a ani neuvažuje o tom, že by kachny mohly lépe uspokojit jejich potřeby. Je tomu tak dokonce i na přímořském severozápadě, kde se kachny (ale nikoliv slepice) mohou celý rok spokojeně pást venku. Doporučuji každému, kdo chce mít doma nosné hejno, aby začal důkladným zvážením výhod a nevýhod slepic a kachen.

Tato kapitola však není kompletním návodem k chovu drůbeže a nemůže vám sloužit jako jediný zdroj informací. Měli byste si tedy přečíst jednu nebo víc odborných knih. Pro ty, kdo se zajímají o nosné kachny, je nejlepší kniha Dave Holderreada *Storey's Guide to Raising Ducks* (*Příručka chovu kachen*, pozn. 9–1). Pro ty, kdo si vybrali slepice, existuje spousta možností (viz pozn. 9–2). V této kapitole se soustředím především na propojení mezi zahradou, drůbeží a odolností a na informace jinde těžko dostupné.

KACHNY NEBO SLEPICE

Nejlépe ekologicky adaptovaným domácím zvířetem pro přímořský severozápad je kachna. A nejlepší chovy nosných kachen mají větší snůšku než nejlepší chovy nosných slepic. V našem regionu se kachny mohou po celý rok chovat ve volném výběhu. Kachny si pastvou obstarají podstatně větší podíl potravy než slepice a žerou širší sortiment přírodního krmiva, které se tu všude přirozeně vyskytuje. Kachny žerou hlemýždě a slimáky a jsou lepšími ochránci zahrad před škůdci. Kachny milují naše počasí. (Měla bych se možná zmínit o svojí předpojatosti. Měla jsem pět chovů slepic, dva chovy husí a sedm

chovů kachen. Kachny mám nejraději, zvlášť ankonské, a v současné době chovám jenom je. Mám jich dvaatřicet. Ale slepice mám ráda taky.)

Hodně lidí alergických na slepičí vejce může kachní vejce jíst. Málo lidí je alergických na oboje. Příležitostně jsem narazila i na lidi, kteří prohlašovali, že se slepičími vejci nemají problémy, ale kachní jíst nemohou, ale zdá se, že to se stává zřídka. Kachny nosných plemen a z dobrých chovů mohou snášet tolik, že se je vyplatí chovat celé roky. Nosné slepice se většinou po druhém roce ekonomicky nevyplácejí.

Kachny je snazší udržet pod kontrolou než slepice. Kachnám nosných plemen stačí vymezit prostor plůtkem vysokým 60 cm (pokud mají potravu, jídlo a kamarádky). Většina nosných plemen slepic umí dost dobře létat, aby překonala každý plot. Pokud je chcete udržet mimo zeleninovou zahradu nebo verandu u domu, znamená to každému ptákovi zastříhnout křídla.

Kachny mívají větší vejce než slepice stejně velkého plemene. Některá plemena kachen určená na vejce i na maso (jako ankonské) kladou na svoji velikost hodně velká vejce.

Kachna obvykle snáší vejce mezi 4. a 8. hodinou ranní. To znamená, že snese vejce v hnízdě v nočním domečku, místo aby je schovala venku na zahradě. Vejce proto stačí sebrat jednou denně, když pouštíte kachny na pastvu. Slepice však mají šestadvacetihodinový snáškový cyklus, což znamená, že každá slepice snese vejce každý den o něco později. Takže hejno slepic snáší po celý den i noc. Pokud mají přístup do volného výběhu, někdy se vrátí snést vejce do hnízda a někdy ne, takže vyhledat všechna vejce může být problematické.

Slepice mohou pomoci za určitých okolností s hubením škůdců v zahradách a na pastvinách. Nežerou ovšem velké slimáky a hlemýždě, dva nejdůležitější škůdce zahrad tady na severozápadě. (Některé slepice sežerou malé slimáky a plzáky.) Hrabání slepic ničí rostliny a zbytek pohází hnojem a špínou. Kachny se považují za nejlepší hubitele škůdců. Všechna nosná plemena kachen jsou dostatečně velká, aby sežrala i dvaceticentimetrového banánového slimáka, a dělají to s nadšením, polykajíce je trochu jako polykači mečů.

Kachny je také snadné hnát v hejnu. Můžete použít dva pruty nebo jen jdete za hejnem s rozpaženýma rukama, kterýma mácháte směrem, kam chcete kachny přesunout, a velíte: „Kachny, jdeme!“

V Asii je průmyslový chov kachen na vejce ve volných výbězích organizován tak, že v noci jsou kachny na stálých bezpečných místech a ve dne jsou hnány na různé pas-

DRŮBEŽ VE MĚSTĚ A NA PŘEDMĚSTÍ

I na malé zahrádce ve městě nebo na předměstí můžete chovat pár nosných slepic nebo kachen. Ověřte si, jaké jsou místní předpisy a zvyklosti mezi sousedy. Například v Portlandu nebo v Eugene v Oregonu vám dovolí chovat tři slepice nebo kachny. V Corvallisu můžete mít celé hejno, pokud je chováte na svojí vlastní půdě. Já teď bydlím mimo město Corvallis a jeho omezení. Ale o svoje práva se hlásí i místní sdružení obyvatel se svými pravidly. Ta povolují chovat koně, hovězí dobytek, ovce a domácí drůbež, ale nikoliv kozy, prasata nebo drůbež ke komerčnímu využití.

tevní plochy. Protože slepice nemůžete přehánět jinam, jejich kurník nebo noční domeček musí být přímo u výběhu. Při střídání výběhů je třeba stěhovat i kurník, který proto musí být mobilní. Jestliže střídáte pastvinu pro kachny, během dne jen přeženete hejno na jiné místo a jejich noční domek necháte na stálém místě.

Kokrhání kohoutů je mnohem hlučnější než zvuky, které vydávají kachny. Je méně pravděpodobné, že sousedi kachny uslyší nebo si budou na hluk stěžovat.

V mnoha oblastech se dostanou slepičí vejce z volných výběhů jen v sezóně, ale kachní jsou dostupná po celý rok. Tady na přímořském severozápadě se kachny ve volném výběhu spokojeně pasou po celý rok a kachny správných nosných plemen nesou dobře i v zimě. Kachny studený déšť vysloveně těší. Slepice ve studeném dešti trpí a spotřebují na udržení tělesného tepla tolik energie, že produkce jejich vajec není ekonomická nebo nesnášejí vůbec. V místech s chladnou vlhkou zimou jsou kachny jediným celoročním ekonomickým zdrojem vajec z volného výběhu. (V oblastech, kde je půda po většinu zimy zmrzlá, není možné získat vejce *z volného výběhu* od žádné drůbeže.)

Kachny si na pastvě najdou větší část potravy než slepice. Slepice žerou hlavně zrní a potravu živočišného původu, zeleň jen jako salát. Kachny také žerou zrní i potravu živočišného původu, ale také podstatně víc rostlin než slepice, včetně trávy, pokud roste a je šťavnatá.

Kachny mohou také výborně využít mokřady, vodní toky, jezera a rybníky.

Kachny jsou méně náchylné k nemocem než slepice. Káčata jsou odolnější než kuřata. Káčata jsou hustěji opeřená a mají vrstvu podkožního tuku. Jsou určena do chladného vlhkého počasí. Káčata mohou být na jaře venku dřív než kuřata. Pokud mají možnost se schovat před deštěm, mohou být venku ve výběhu už od třetího týdne (viz pozn. 9–14). Kuřata se obyčejně drží pod střechou prvních 6–8 týdnů.

Kachny jsou ovšem mnohem víc ohroženy čtyřnohými predátory než slepice, zvlášť slepice s neporušenými křídly. Někteří lidé, kteří mají mizivé oplocení a nepevné noční příbytky pro drůbež, mohou chovat slepice, ale kachny ne.

Slepice jsou mnohem snadněji k sehnání a bývají levnější. Jednodenní kuřata mnoha plemen se prodávají často sexovaná, takže můžete koupit přesně tolik od každého pohlaví, kolik chcete. Většinu nosných plemen kachen je obtížnější sehnat a obvykle se prodávají netříděné, takže nevíte, kolik jedinců kterého pohlaví kupujete.

Kachny potřebují vodu na koupání. Slepice si udržují pokožku a peří v dobrém stavu popelením. Někomu připadá jednodušší zajistit drůbeži popeliště než koupaliště. V knihách se často uvádí, že kachny lze chovat bez vody na koupání. Ačkoliv technicky je to pravda, chovat kachny tímhle způsobem není zrovna laskavé. Kachny si udržují kůži a peří ve správném stavu koupáním a uhlazováním a voskováním (pozn. 9–3). Všechno, co potřebujete pro hrstku kachen, je dětský bazének s vodou vyměňovanou několikrát týdně. Moje kachny mají malý rybníček, který jsem jim udělala tak, že jsem rozprostřela kousek jezírkové fólie proti svahu. Mohu tak rybníček snadno na jedné straně otevřít, vypustit a zase napustit hadicí. Pokud nejste ochotní kachnám opatřit vodu na koupání, doporučuji vám chovat slepice.

Slepice jsou však mnohem vhodnější do omezeného prostoru než kachny. Kachny pijí mnohem víc vody, mají mnohem řidší, tekutější výkaly a potřebují víc prostoru než slepice. Někdo potřebuje mít drůbež zavřenou na menším místě a krmení ze zahrady jim nosí.

„JAK ÚŽASNÉ BÝT KAČKOU V DEŠTI“ (KACHNÍ SONG)

Vymyslela jsem tuhle písničku pro svoje kachňata, ale taky pro všechny kachny a děti (všeho stáří, včetně mne), ať jsou kdekoliv. Zpívá se na nápěv dětské písničky, která začíná „Když jsi šťastný a víš o tom, zatleskej“. Na kachňata dělá zpěv a pískání ohromný dojem a od prvního okamžiku, kdy jim zazpíváte nebo zapískáte, budou vaším nejpozornějším a nejvděčnějším publikem. Dospělé kachny jsou rády uloženy na noc s několika písničkami (vedle čisté vody a jídla).

Jak úžasné být kačkou v dešti. Kvak! Kvak!
Jak úžasné být kačkou v dešti. Kvak! Kvak!
Za deště jsem vždycky mokřejší, a to je lepší.
Jak úžasné být kačkou v dešti.

Jak úžasné být kačkou na slunci. Kvak! Kvak!
Trocha slunce nikomu neublíží.
Mám vážně velké štěstí, že jsem spokojená kachna.
Jak úžasné být kačkou na slunci.

Jak úžasné být kačkou ve vodě. Kvak! Kvak!
Ve vodě dělám právě to, co kachny dělat mají. Kvak! Kvak!
Plavu, potápím se a pádím, hraju si a koupu se a cákám.
Jak úžasné být kačkou ve vodě.

Jak úžasné být kačkou v seně. Kvak! Kvak!
Udělám si útulné hnízdo a lehnu si. Kvak! Kvak!
Pak si krásně odpočinu, zahrabaná v pohodlném hnízdě.
Jak úžasné být kačkou v seně.

Kvak! Kvak! Kvak! Kvak!… (klesání hlasitosti až k charakteristickému hlasu, který kachny vydávají)

Poznámka: Když zpíváte maličkým kachňatům, zpívejte Vuk! Vuk! místo Kvak! Kvak! Kvákání je poplašný hlas a může mláďata polekat nebo zmást.

V takovém případě jsou slepice většinou lepší volbou.

V oblastech s drsnou zimou, kde je půda po celé měsíce zmrzlá nebo pokrytá sněhem, potřebuje každá drůbež uzavřené přístřeší. Tehdy mohou být slepice jednodušším řešením. Myslím, že kdybych žila v Minnesotě nebo Wisconsinu, anebo v severní části New Yorku, chovala bych místo kachen slepice.

„Slepičí traktor“ je malý přenosný kurník

čajové lžičky omáčky tamari, abych získala trochu bílkovinovou příchuť. Struktura vařené pěny a to, že se dokonale uvaří, ale nepřevaří, záleží na nastavení nízké intenzity vaření. Nedá se to urychlit. Vaječné kousky mají jemnou neutrální chuť a nechutnají nijak výrazně jako vajíčka. Proto je používám na doplnění výživné hodnoty do pokrmů, u nichž nestojím o chuť vajec.

Sleďová paštika s kachními vejci

Je to výborná pomazánka na krekry nebo do sendvičů stejně jako hlavní chod. Použiji malou konzervu dobrého soleného uzeného sledě se šťávou, jedno kachní vejce vařené na tvrdo a stopu některé česnekovité rostliny (jemně krájený česnek, mladou cibulku, šalotku nebo cibuli). Vejce a sledě rozmačkám vidličkou, promíchám se šťávou a ochutím.

Salátové dresinky a omáčky ze žloutků kachních vajec

Žloutek správně natvrdo uvařených kachních vajec je tak sytý a jemný, že se snadno rozpouští v tekutinách a může se použít jako základ výborných salátových dresinků nebo omáček. Žloutek v nich může zcela nahradit olej, který byste jinak museli použít. Odloupnu bílek a žloutek vařeného vejce rozmáčknu vidličkou. Jedním pohybem vidličky se žloutek rozpadne na jemné plátky. Ty potom lžící rozmíchám v trošce vody a přidám kaši z ostatních ingrediencí. Dresink spotřebujte tentýž den, kdy jste ho připravili. (Jakmile jste jednou žloutek rozmíchali a vystavili tak vzduchu, omega-3 mastné kyseliny rychle oxidují.) Tady je pár příkladů dresinků a omáček.

Ruský dresink z kachního žloutku

Žloutek z vařeného kachního vejce rozmačkejte vidličkou a rozmíchejte v troše vody na jemnou pastu. Vmíchejte kečup Heinz, vinný ocet balsamico, trochu cukru, pepře a italské bylinky nebo oregano. Pak přidejte trochu vody, abyste získali žádanou konzistenci.

Stejkový dip z kachních žloutků

Žloutek na tvrdo vařeného kachního vejce rozmíchejte v troše vody na jemno a přidejte svoji oblíbenou stejkovou omáčku. Jeden rozmíchaný žloutek stačí na trojnásobný objem omáčky. Stejk pak nakrájím na porce a přidám do omáčky všechnu horkou šťávu z masa.

10. Dýně a tykve

Proč si nemůžete koupit prvotřídní dýni / Tři druhy dýní, tři způsoby ošetření a použití / Sedm vynikajících trvanlivých odrůd dýní pro gurmány / Podzimní dýně – výborné delikaty a Small Sugar / Letní dýně / Ve stopách Buffalo Bird Woman – dobrodružství se sušením dýní / Moderní rám na sušení dýní / Pěstování dýní a tykví / Sklizeň, skladování a ošetřování / Dokonalý dýňový koláč / Uchovávání osiva dýní a tykví / Skladování osiva dýní a tykví

PROČ SI NEMŮŽETE KOUPIT PRVOTŘÍDNÍ DÝNI

Špatné dýně mají podobně jako špatné mince sklon vytlačovat ty dobré. Pokud jsou někde v oběhu špatné mince, lidé si ty dobré schovávají a špatné utrácejí. Brzy jsou v oběhu jen špatné mince. Pěstitel, který dýně sklidí moc brzy, je první na trhu. Předběhne ty, kdo nechávají dýně plně dozrát, o celé týdny. Zákazníci zahlédnou první představitele podzimní dýňové nádhery a chtějí oslavit začátek sezóny koupí dýně. Pak se ji pokusí sníst a vzpomenou si, proč dýně obvykle nekupují. Takto jsou rok za rokem zákazníci odrazováni od kupování dýní a skutečnost, že dýně může být úžasným lahůdkovým pokrmem, zůstává rok za rokem pro většinu lidí tajemstvím.

Dýně v supermarketech a dokonce ani na farmářských trzích často nepatří k těm nejlepším odrůdám. Ale dokonce i dobré rané odrůdy jsou sklízeny nezralé. Pak se hned prodají, aniž by se nechaly dojít. Odrůdy druhu *Cucurbita maxima* (dýně s plazivými výhony) by měly mezi sklizní a prodejem dozrávat celý měsíc. Farmáři na to ale obvykle nejsou zařízeni a zákazníci ani nevědí, že by to tak mělo být. A mimochodem to ani nestojí za námahu, pokud dýně není zralá. Chceme-li tedy prvotřídní dýně, musíme si vybrat lahůdkové odrůdy a pak si je vypěstovat a ošetřovat sami. (Další literatura viz pozn. 10–1.)

TŘI DRUHY DÝNÍ, TŘI ZPŮSOBY OŠETŘENÍ A POUŽITÍ

V USA a Kanadě se pěstují tři hlavní druhy dýní: *Cucurbita maxima, C. pepo* a *C. moschata.* (Čtvrtá, *C. mixta,* není příliš rozšířená, protože na většině území USA je pro ni málo teplo a má tenkou dužninu. Ale v Mexiku se řada jejích odrůd pěstuje především pro její jedlá semena. V této kapitole se jí však nevěnuji.)

Odrůdy druhu *Cucurbita maxima* je třeba po sklizni celý měsíc skladovat pod střechou, aby dozrály do prvotřídní kvality. Mnohé její odrůdy vydrží skladování několik měsíců. Některé dokonce po šest měsíců skladování ještě sládnou a vyvíjejí intenzivnější chuť. ‚Sweet Meat-Oregon Homestead' je po šesti měsících sladší a chutnější než při sklizni a dál se jen zlepšuje. Některé odrůdy, jako ‚Sweet Meat-Oregon Homestead' a ‚Blue Hubbard', dosahují značné velikosti a jsou zvlášť vhodné pro toho, kdo chce používat prvotřídní dýně jako hlavní součást potravinových zásob pro domácnost. Existují také výborné menší odrůdy jako ‚Buttercup' pro ty, kdo potřebují pokrm jen pro jednoho či dva lidi najednou. Lépe skladovatelné od-

růdy *C. maxima* poskytují výborné dýně do března i déle. Obrovské oranžové dýně, které nejsou určeny k jídlu, patří také k tomuto druhu.

Odrůdy *Cucurbita maxima* jsou ‚All Gold', ‚Amish Pie Pumpkin', ‚Atlantic Giant', ‚Autumn Pride', ‚Banana' (všechny), ‚Big Max', ‚Big Moon', ‚Black Forest', ‚Blue Ballet', ‚Buttercup' (všechny), ‚Flat White Boer', ‚Gold Nugget', ‚Hokkaido' (všechny), ‚Hubbard' (všechny), ‚Jarrahdale', ‚Kindred', ‚Kuri' (všechny), ‚Marina di Chioggia', ‚Mooregold', ‚Queensland Blue', ‚Rouge Vif d'Etampes' (neboli Cinderella), ‚Sibley' a ‚Turban' (všechny).

Druh *Cucurbita pepo* zahrnuje téměř všechny naše cukety a patisony, většinu středně velkých nejedlých halloweenských dýní, spoustu ozdobných tykví, nahosemenné dýně a různé tykve. Patří k němu i některé odrůdy výborných dýní, jako jsou delikaty a ‚Small Sugar Pie' (neboli ‚New England Pie Pumpkin'). Všechny odrůdy *C. pepo* prvotřídních kulinářských kvalit mají malé plody. Vyžadují jen 7–14 dní dozrávání, takže je můžeme konzumovat, zatímco čekáme na pomalejší maximy. Je dobré zkonzumovat všechny *C. pepo* před koncem prosince. Ani ty nejlépe skladovatelné už tou dobou nejsou prvotřídní. Nejlepší jsou hned po období dozrávání a dál se jen zhoršují. Dužnina je vláknitější a chuť i cukr se ztrácejí. Lépe skladovatelné *C. pepo*, jako jsou delikaty, vydrží výborné jen dva měsíce a dobré ne víc než tři. Nejlepší *C. pepo*, jako jsou delikaty a ‚Small Sugar', mají chuť natolik odlišnou od *C. maxima*, že jsou úplně jinou zeleninou.

Odrůdy *Cucurbita pepo* jsou ‚Acorn' (všechny), ‚Baby Bear', ‚Baby Boo', ‚Baby Pam', ‚Cocozelle' (všechny), ‚Connecticud Field', ‚Crookneck' (všechny), ‚Delicata' (všechny delikaty včetně ‚Cornell Bush', ‚Delicata JSS', ‚Honeyboat', ‚Sugar Loaf', ‚Sweet Dumpling' a ‚Zeppelin'), ‚Half Moon', ‚Jack Be Little', ‚Lady Godiva', ‚Lebanese', ‚Long Pie', ‚New England Pie', ‚Omaha', ‚Ronde de Nice', ‚Scallop' (všechny), , Small Sugar', ‚Snack R. Jack', ‚Spaghetti' (všechny), ‚Straightneck' (všechny), ‚Styrian', ‚Vegetable Marrow' (všechny), Winter Luxury Pie', ‚Zapalito del Tronco', ‚Zucchini' (všechny), stejně jako nejrůznější ozdobné tykve (mnohé, ale ne všechny jejich odrůdy).

Cucurbita moschata (muškátová) zahrnuje všechny světle žlutohnědé a „sýrové" dýně jako ‚Waldham Butternut' a ‚Long Island Cheese'. Vesměs dávají přednost teplejším oblastem než *C. pepo* a *C. maxima*, a pokud jsou pěstovány tady na přímořském severozápadě a zřejmě i v Nové Anglii, nedosahují jejich plody kvality předchozích dvou druhů. Některé, jako ‚Tahitian Melon Squash', mohou být výborné, pokud se pěstují na místech s mnohem větším množstvím tepla a delší vegetační dobou, než máme my. (Ochutnala jsem jednu vypěstovanou ve skleníku.) Některé muškátové dýně jsou také vysoce rezistentní vůči nemocem a vůči škůdcům (*Melitta cucurbitae* – brouk, jehož larvy vyžírají dutiny ve stoncích), takže jsou zvlášť užitečné v jižních oblastech pěstování.

Muškátové dýně mají jemnou slupku, která se snadněji poškodí než u předchozích dvou druhů. Proto se často používají tam, kde potřebujeme syrové oloupané kousky k orestování nebo do polévky. Ale stejně dá práci je oloupat, třebaže ne takovou, jako když loupete *C. pepo* a *C. maxima*. Navíc, když kousky dýně vaříte ve vodě nebo v páře, mají značně mdlou chuť. Chci-li dýni do polévky, použiji místo toho rozmačkanou pečenou dýni některé odrůdy *C. pepo* nebo *C. maxima*.

V této kapitole už ale o muškátových dýních víc mluvit nechci, Oregon zkrátka není muškátovou zemí. Pokud však žijete na jihu,

měli byste v místních semenářských katalozích vyhledat dobré muškátové odrůdy a zařadit je do svého repertoáru. Kniha Amy Goldmanové *The Compleat Squash* (*Dokonalá dýně*) je výborným zdrojem pro zkoumání kulinářských kvalit prakticky všech odrůd dýní, na jaké jen pomyslíte, včetně muškátových a *C. mixta*.

Odrůdy *Cucurbita moschata* jsou ‚Butternut' (všechny), ‚Cheese' (všechny), ‚Chirimen', africký ‚Choctaw', ‚Courge Longue de Nice', ‚Fairytale', ‚Futtsu' (všechny), ‚Golden Cushaw', ‚Kentucky Field', ‚Kikuza', ‚Musque de Provence', ‚Orange Cushaw', ‚Ponca', ‚Seminole', ‚Tahitian Melon Squash' a ‚Tromboncino' (neboli ‚Zuccheta Rampicante'). ‚Tromboncino' se na rozdíl od ostatních muškátových odrůd většinou používá jako cuketa.

Každý z těchto tří druhů má tak odlišná semena, typy listů, stonků a připojení plodů ke stonkům, že je od sebe snadno rozeznáte, pokud jste již viděli několik odrůd každého druhu. V knize Suzanne Ashworthové *Seed to Seed* (*Semínko k semínku*) je mnohem úplnější seznam odrůd každého druhu (včetně *C. mixta*).

SEDM NEJLEPŠÍCH TRVANLIVÝCH ODRŮD DÝNÍ PRO GURMÁNY

Veliké dlouho skladovatelné dýně jsou ideální pro základní domácí zásoby. Je mnohem snazší sklidit, otevřít a očistit jednu devítikilovou dýni než osmnáct půlkilových. A malé dýně se většinou skládají ze slupky a semen, zatímco větší dýně má i mnohem větší podíl dužniny. Jako hlavní potravinovou zásobu mám ráda dýně co největší, až asi do 10 kg, což největší dýně, kterou mohu upéct v troubě. Rozmačkaná pečená dýně se dá dobře zmrazit, takže malá rodina není důvodem se vyhýbat pěstování velikých dýní, které jsou nejefektivnějším zdrojem podstatného množství potravy.

‚Sweet Meat-Oregon Homestead'

S Natem pěstujeme tuto odrůdu jako hlavní zimní dýni. Plod váží asi 7–11 kg, je břidlicově modrošedý, diskovitého tvaru. Dužnina je velmi sladká, plné chuti a nepřekonatelné kvality. Je silná až 9 cm. Dutina se semeny je maličká. Jestliže uvážíme velikost plodu, tloušťku dužniny a vysoký obsah sušiny v ní, je tato dýně nejlepším producentem podstatného množství potravy opravdu labužnické kvality s minimální pracností. (Ze ‚Sweet Meat-Oregon Homestead' získáte asi třikrát tolik jídla než ze stejně velké ‚Blue Hubbard'.) Pečená dýně se rovněž dá dobře zmrazit. Běžně upeču celou dýni, sním z ní jedno jídlo, upeču z ní několik koláčů a zbytek zmrazím. Chci-li příště dýni, načnu další a všechno se opakuje. Do pozdního jara mám všechny dýně zpracované a mám zmraženou zásobu na rok. Pečená ‚Sweet Meat' je hlavní zeleninou, kterou mrazím.

‚Sweet Meat' je starou oregonskou odrůdou s velikými semeny a se schopností klíčit ve studeném blátě a bujně růst ve studeném počasí. Rostliny mají velké plazivé výhony, které se rozbíhají až šest metrů všemi směry. Komerční ‚Sweet Meat' se však zkazila a nemá už ani silnou dužninu, ani velká semena a schopnost vyniknout v typickém oregonském jarním počasí. Celé roky jsem hledala linii, která ještě nebyla moc špatná, a potom jsem ji zpětně selektovala na původní ctnosti odrůdy. Výsledkem je po několika rocích a více než tuně dýní ‚Sweet Meat-Oregon Homestead' (pozn. 10–2).

U všech ostatních odrůd, které jsem pěstovala, se nezralé nebo nedorostlé pozdní plody nedají dobře skladovat. Avšak i nezralé a druhořadé plody ‚Sweet Meat' se skladují

dobře. Už nesládnou, jako to dělají prvotřídní plody, ale také se nezhoršují. Jsou-li správně sklizené a skladované, téměř všechny plody vydrží bez ztráty kvality až do příštího léta nebo dokonce i déle. Pro mne zvláště důležitá skutečnost, že vydrží i horší plody. Ty jsou totiž v zimě a na jaře hlavní složkou potravy pro moje kachní hejno.

Použití ‚Sweet Meat'. Nejezte žádnou ‚Sweet Meat' předčasně. Následuji starou oregonskou tradici a načínám první ‚Sweet Meat' až na Den díkůvzdání. Otevřu dýni pomocí velkého nože bowie a gumové palice tak, abych získala stejné poloviny. Hodně lidí je otevírá sekyrou. (Silná kožovitá slupka a tlustá dužnina jsou na obyčejný kuchyňský nůž trochu moc velké sousto.)

Jeden tradiční způsob přípravy je nakrájet dýni na osmicentimetrové čtverce (silné asi 5–8 cm podle toho, z které části plodu pocházejí) a upéct je položené dužninou nahoru. Tímto způsobem upečené kousky na vnější straně dužniny zkaramelizují a chutnají jako cukroví, zatímco dužnina uvnitř zůstane měkká a sladká. Tyto kousky ‚Sweet Meat' se často používají jako pohoštění pro neočekávané hosty a podávají se jako teplé nebo studené zákusky do ruky.

Já ale většinou upeču ‚Sweet Meat' rozkrojenou na poloviny. Odstraním semena, půlky položím řezem na plech a peču při 180 °C, dokud není dýně celá měkká. (Rošt dávám v troubě do poloviny výšky.) Vnitřní povrch plodu před pečením nijak neoškrabuji a nečistím, jen vyndám semena. Hrubší dužnina, která se nachází kolem dutiny se semeny, pomáhá ochránit zbytek před vysycháním a po upečení se snadněji odstraní. Dýně se částečně upeče a částečně uvaří v páře. Pečení půlené dýně trvá většinou 1,5–2,5 hodiny. Jakmile je dýně při propíchnutí vidličkou v celém objemu měkká, vyndám ji i s plechem, odříznu kus k jídlu a zbytek nechám vychladnout.

Obvykle rozmačkám ‚Sweet Meat' s trochou soli a másla, ačkoliv chutná ohromně i jen samotná. Přidávat cukr je nadbytečné, dýně by byla přeslazená. Někdy zvolím opačný přístup a přidám máslo, sůl a trochu čerstvě vymačkané citrónové nebo limetkové šťávy k dosažení výborného sladkokyselého účinku. Někdy použiji trochu mražené ‚Sweet Meat' jako základ pro sladkokyselou smaženou směs nebo pro sladkokyselou pálivou polévku. Tuto odrůdu také obvykle používám do koláčů.

‚Sunshine F_1'

Hybridní odrůdy většinou nepěstuji, protože se neshodují s mojí touhou pěstovat si vlastní semena. Navíc obecně nejlepší hybridní odrůdy nedosahují kvality a chuti nejlepších volně opylovaných odrůd. Výjim-

VAŘENÍ NAKRÁJENÉ DÝNĚ VE VODĚ NEBO V PÁŘE

Tohle nedělejte. Když uvaříte dýni nakrájenou na plátky nebo i na větší kusy ve vodě nebo v páře, proměníte výbornou, lahůdkovou, dokonale ošetřenou a kvalitní dýni ve vodnatou kaši jen o málo lepší, než je komerční konzervovaná dýně. Když už si dáte práci s vypěstováním kvalitní dýně, dejte si práci i s její řádnou přípravou. To znamená upéci ji nebo, v případě menších dýní, propíchat a uvařit vcelku. Menší dýně nebo tykve se také mohou propíchat a vcelku upéct.

kou je ‚Sunshine F_1', jasně červená diskovitá dýně vyšlechtěná Robem Johnsonem z firmy Johnny's Selected Seeds. Váží asi 1,4–2,3 kg a je trochu vlhčí než ‚Sweet Meat'. Dužninu má ale stejně jemně strukturovanou a téměř stejně sladkou. Chuť je trochu odlišná, ale stejně výborná. ‚Sunshine' je jediná červená dýně špičkové kvality, kterou jsem měla. (Například ‚Rouge Vif d'Etampes' je stejně červená, ale má hrubou strukturu, slabou chuť a je vodnatá. ‚Delicious' není obzvlášť lahodná, stejně jako ‚Boston Marrow'.) Tloušťka dužniny ‚Sunshine' je srovnatelná s lepšími dýněmi této velikosti. Její plody vydrží při správném sklízení a dozrávání, jak je popisuji, až do ledna, a její kvalita celou dobu stoupá. (Potom už se rychle zhoršují.) Slupka ‚Sunshine' je kožovitá, středně silná a dá se snadno rozříznout, aniž byste se museli uchylovat k nějakým heroickým výkonům. Rostlina je raná, bujného polokeřovitého vzrůstu. V Oregonu dokáže produkovat prvotřídní dýně i v chladném létě a při omezeném množství vody.

Máme rádi velkou část našeho dýňového políčka osetou spoustami ‚Sunshine' a ‚Sweet Meat'. ‚Sweet Meat' je dýně s dlouhou vegetační dobou a ve většině roků produkuje nejefektivněji největší množství potravy. Ale někdy okolnosti nespolupracují a dlouhou vegetační dobu nemáme. V těch letech nemusí ‚Sweet Meat' plně vyzrát. ‚Sunshine nám ukazuje na dýňovém políčku při sklizni záblesky krásně červené barvy každý rok, ale také na ní závisíme, chceme-li dýně labužnické kvality dokonce i z pozdního výsevu, když je vegetační doba zkrácená nebo je něco špatně. ‚Sweet Meat' má špičkové plody, jenom když je dobře pěstovaná. Ale zdá se, že ‚Sunshine' dává špičkové plody, i když je pěstovaná špatně.

Jeden rok Nate obhospodařoval vyprahlou zahradu tady v přímořském Oregonu, kde celé léto neprší. Každou rostlinu dýně zaléval kbelíkem, přesněji dal každé dvakrát za sezónu dva kbelíky, celkem 76 litrů. Používal dvacetilitrové kbelíky s malými dírkami, které vodu pomalu vypouštěly. Většina rostlin dýní většiny odrůd byla při tomhle systému tak zakrnělá, že neměla žádné plody. Ale jak ‚Sweet Meat', tak i ‚Sunshine' měly slušné množství dobře vypadajících plodů i přes omezený přísun vody. Nicméně plody ‚Sweet Meat' byly jen podřadné kvality. Všechny jsme je zkrmili kachnám a Nateově krávě a praseti. Zato plody ‚Sunshine' byly prvotřídní. Další dýní, která měla i za těchto podmínek prvotřídní plody, byla ‚Katy Stokes' Sugar Meat' (její dužnina je opravdu sladká a jedinečná chuť a aroma této dýně je nezaměnitelné).

V roce 2009, kdy jsme s Natem tak pozdě začínali pracovat na nově pronajaté půdě, jsme vyseli méně ‚Sweet Meat' a víc ‚Sunshine'. Nevěděli jsme, jestli ‚Sweet Meat' bude mít dost času plně dozrát. Ukázalo se ale, že to byla dobrá volba. Navíc k pozdnímu výsevu přišlo studené léto. ‚Sweet Meat' byla toho roku dobrá ve srovnání s většinou jiných odrůd, ale zdaleka ne tak dobrá, jaká může být. Zato ‚Sunshine' byla úžasná jako vždycky.

‚Katy Stokes' Sugar Meat'

Katy Stokes z Oregonu udržovala svoji vlastní linii odrůdy ‚Sweet Meat' a každý rok si ze snědených dýní schovávala semena těch nejsladších. Věřím, že ‚Katy Stokes' Sugar Meat' představuje kříženec mezi ‚Sweet Meat' a jednou menší modrou dýní, kterého pak Katy Stokes stabilizovala. ‚Sugar Meat' jsou bujně se rozrůstající rostliny. Plody jsou míň než poloviční ve srovnání se ‚Sweet Meat', váží kolem 2,3–5,5 kg. Dužnina je silná jako u ostatních odrůd této velikosti a je sladší než ‚Sweet Meat'. Chuť ‚Sugar Meat' je vynikající, mnohem lepší než většiny dýní, a řadí se do

elitní skupiny spolu se ‚Sweet Meat', ‚Buttercup' a ‚Sunshine'. Já dávám přednost vícevrstevné chuti správně pěstované ‚Sweet Meat', stejně jako její velikosti a tloušťce dužniny – ovšem v dobrých rocích. Ale dýně ‚Sugar Meat' je *výrazně* lepší než ‚Sweet Meat' ve špatném roce. V roce Nateova experimentu na vyprahlé půdě, kde měly dýně omezený přísun vody na 76 litrů na rostlinu za celou sezónu, dala ‚Katy Stokes' Sugar Meat' (spolu se ‚Sunshine') prvotřídní potravinu, zatímco ‚Sweet Meat' se daly použít jen na pikantní pokrmy nebo krmení pro kachny.

‚Katy Stokes' Sugar Meat' původně uvedlo zahradnictví Nichols Garden pod jménem ‚Katy's Sweet Sweet Meat'. Na trzích v okolí se stala známou jako ‚Sweet Meat', což je poněkud matoucí. (Modifikace mají sklon se působením trhu ztrácet.) Nichols pak se souhlasem Katy jméno změnil na ‚Katy Stokes' Sugar Meat'. Je to zcela nová, jedinečná odrůda, odlišné velikosti a chuti od ‚Sweet Meat', a s vlastními charakteristickými vlastnostmi. Komerční pěstitelé i zahradníci by měli zbystřit pozornost.

‚Buttercup-Burgess'

Je to dýně klasické staré odrůdy. Plod o váze 1,4–2,3 kg je tmavozelený, s ploškou na konci. Rostlina bujně roste a plodí. Je celkově kvalitnější než většina variant Buttercup, které byly až dosud vyšlechtěny a uvedeny na trh.

Hubbardovy

Mnoho Hubbardových variet je oblíbených zvlášť v Nové Anglii. S ohledem na kvalitu se zvlášť často hovoří o ‚Blue Hubbard'. Zdá se, že název Hubbard znamená spíš tvar – silný uprostřed a špičatý na obou koncích – než genetické příbuzenství. Staré odrůdy Hubbard byly obrovské dýně, některé variety s váhou i přes 23 kg. Klasická ‚Blue Hubbard' má dužninu silnou asi 2,5–3,8 cm a bohatou typickou chuť. Teď existuje i hodně menších Hubbardových odrůd.

V mojí oregonské zahradě předčila ‚Sweet Meat-Oregon Homestead' zdaleka všechny ze šesti Hubbardových odrůd, které jsem tu zkoušela, v podílu dužniny na váze plodu, ve sladkosti, chuti, jemné struktuře i skladovatelnosti. Mám také raději silnou, kožovitou slupku ‚Sweet Meat' než tvrdou skořápku, kterou mají Hubbardovy odrůdy. Slupka ‚Sweet Meat' je dostatečně silná, aby plod ochránila, ale dobytek jako dojnice a prasata ji může konzumovat. Moje kachny slupnou každý kousek slupky pečené ‚Sweet Meat' i s kousky dužniny, které na ní ulpěly. Dýni s tvrdou skořápkou tak dobře využít nemohou. Ale tyto Hubbardovy odrůdy s tvrdou skořápkou mají i některé výhody. Někdy se ke konci vegetace dostane na pole vysoká zvěř a některé plody ‚Sweet Meat' okouše. Kousance se většinou zahojí, ale na jizvách se nejdřív může ukázat plíseň, takže nakousané plody je třeba zkonzumovat do dvou měsíců. Hubbardových odrůd si vysoká zřejmě nevšímá. Někdy se do některé ‚Sweet Meat' pustí zespoda sysel nebo jiný hlodavec a nenechá do sklizně o moc víc než prázdnou slupku. S Hubbardovými odrůdami jsem tento problém nikdy neměla.

Chci-li otevřít tvrdé dýně typu Hubbardových, nekrájím je. Vezmu je ven a upustím je na chodník asi z výšky pasu. Většinou se čistě rozlomí na poloviny lehce přidržované u sebe dužninou. Pokud dýně nepraskne, pustím ji z větší výšky. Hubbardovy dýně peču a používám úplně stejně jako ‚Sweet Meat', jen s tím rozdílem, že se kvůli tenčí dužnině pečou rychleji.

Hubbardovy odrůdy mohou být rovněž břidlicově modré, tmavozelené, oranžové

a dokonce černé, což pomáhá rozšířit barevnou paletu dýňové přehlídky.

‚Sibley' je břidlicově modrá dýně tvaru banánu nebo kapky s váhou až do 13 kilogramů. Má kožovitou slupku. Má vynikající chuť výrazně odlišnou od ‚Sweet Meat', ‚Sunshine', Hubbardových i většiny ostatních dýní. Rostliny mají plazivé výhony.

‚Flat White Boer' je silně zploštělá velká dýně diskovitého tvaru s váhou až do 13 kg, rostoucí na rostlině s plazivými výhony. Má jemnozrnnou žlutou dužninu výborné struktury a chuti. Chuť je výrazně odlišná ode všech výše zmiňovaných dýní. Dužnina je také vlhčí než u ostatních a hodně silná, asi 8 cm i víc. Dutina se semeny je maličká. Nevím o žádné jiné bílé dýni, která by stála za pěstování k jídlu. ‚Thelma Sanders Sweet Potato' a ‚Cream of the Crop' jsou bílé *C. pepo* s jemnou strukturou a poměrně silnou dužninou na velikost plodu, ale mají jen velmi málo chuti. Bílá dýně ‚Lumina' má silnou, hrubou, strašně chutnající dužninu. ‚Manteca White' (*C. maxima*) má hrubou strukturu a míň chuti než kterákoliv ze sedmi odrůd z tohoto krátkého seznamu.

(Zřejmě již neexistuje ‚Guatemalan Blue Banana', dýně s tvrdou skořápkou tvaru banánu se špičatými konci, kterou jsem mívala moc ráda. Nic z toho, co se teď pod tímto jménem prodává, nepřipomíná dýni, kterou jsem kdysi pěstovala. Zachovalo se jen jméno, nikoliv odrůda. Škoda, že jsem nenahromadila semena, dokud jsem měla příležitost.)

PODZIMNÍ DÝNĚ – VÝBORNÉ DELIKATY A ‚SMALL SUGAR'

Mluvíme-li o druhu *C. pepo*, musíme se zmínit o žaludových dýních, protože jsou na trhu tolik oblíbené. Ale žádná z nich nedosahuje kvality delikat. Většina lidí, kteří mají rádi žaludové dýně, na ně dává spoustu cukru nebo sirupu. Jestli jste jedním z nich, zkuste delikaty nebo některé ze sedmi velkých odrůd popsaných výš a vynechte přislazování.

Delikaty. Nejsladší dýně druhu *C. pepo* s nejúžasnější chutí jsou odrůdy delikata. Jsou to malé dýně o váze 0,2 až 0,9 kg. Nejraději mám světle hnědé delikaty ‚Sugar Loaf-Hessel' a ‚Honeyboat' (viz pozn. 10–3). Jsou nejsladší, mají nejbohatší chuť a nejsušší dužninu. Další dobré odrůdy delikat jsou ‚Delicata JSS', ‚Zeppelin Delicata', ‚Cornell Bush Delicata' a ‚Sweet Dumpling'. ‚Sweet Dumpling' má kulovitý tvar knedlíku, ostatní mají tvar jako krátké tlusté cukety. ‚Sugar Loaf Hessel' a ‚Cornell Bush' mají kratší a silnější plody než ostatní.

S výjimkou ‚Cornell Bush' a patentově chráněných odrůd mají všechny delikaty výběžkatý habitus. ‚Cornell Bush' je údajně rezistentní vůči padlí, ale na našem poli vydrží tato rezistence jen asi týden. Rezistence se obvykle týká jen určitých linií nemocí, a která linie nemoci se zrovna vyskytne, to se může lišit podle regionu. Takže rezistence ‚Cornell Bush' vůči padlí se jinde může osvědčit lépe. Zjistila jsem, že komerčně dostupná ‚Cornell Bush' má poněkud proměnlivou kvalitu a není už tak dobrá, jako byla bezprostředně po objevení se na trhu před několika lety. (V semenářských katalozích není obvykle uvedeno, že ‚Cornell Bush' je patentově chráněna. Považuji tuto situaci za nepatřičnou. Myslím, že když si kupujeme semena, máme právo předpokládat, že si kupujeme i všechna práva k nim, pokud není uvedeno jinak.)

Delikaty se mohou péct a chutnají pečené výborně, pokud máte plod s dostatečně silnou dužninou a umíte ji upéct, aniž byste ji připálili. Peču jen ty největší delikaty. Podélně

je rozpůlím, odstraním semena a peču řezem dolů, jak je to popsáno u ‚Sweet Meat'.

Ale můj častější způsob úpravy delikat je propíchat každý plod, aby unikala pára, vložit je do hrnce s vodou, držet je ponořené pomocí obráceného pařáku zatíženého kamenem a vařit do měkka. Tato metoda se dá použít pro plody s tenkou dužninou i pro ty pěkně silné. Navíc se tím zkrátí čas přípravy, protože vařenou delikatu je mnohem snadnější rozkrojit a vybrat semena.

Obvykle ochucuji delikaty jen máslem a solí. Příležitostně udělám citrónovou dýni tak, že ji ochutím máslem, solí a citrónovou šťávou.

Další moje oblíbená dýně druhu *C. pepo*, která stojí za zvláštní zmínku, je ‚New England Pie' (neboli ‚Small Sugar Pie'). Tato malá oranžová dýně váží nanejvýš 1,8–2,7 kg (a mnoho plodů je menších). Rostlina neroste tak bujně a plody dozrávají a oranžovějí až pozdě ke konci vegetační doby, a jen tehdy, pokud je povzbuzujete. „Dělejte, vy dýňová mimina, vy to dokážete, já vím, že na to máte." Tohle mám sklon jim vykládat, i když si vůbec nejsem jistá, že na to mají. Ale dokážou to. Ovšem trvá jim to celou vegetační dobu.

‚Small Sugar' není podle dýňových měřítek sladká. Je sladká jen ve srovnání s ozdobnými tykvemi nebo tykvemi krmnými. Má jemnou strukturu. Ale zase, jemnou na tykev. Její struktura už není jemná ve srovnání s popsanými odrůdami *C. maxima* nebo s delikatami. Ale ‚Small Sugar' má jedinečnou chuť, naprosto odlišnou od všech ostatních dýní nebo tykví a výbornou na koláče. Výrazná chuť a skutečnost, že ‚Small Sugar' není tolik sladká, ji činí univerzálněji použitelnou k různým kuchyňským úpravám ve srovnání se sladšími dýněmi.

Pečená rozmačkaná dužnina ‚Small Sugar' je moje nejoblíbenější podzimní surovina na polévky a dušené pokrmy. Ráda také připravuji mačkanou dužninu s máslem, solí a kmínem a podávám ji jako mačkané brambory s omáčkou a masem na povrchu. Nebo dám vrstvu dýně do zapékací misky, pokryju ji sýrem a zapékám tak dlouho, dokud se sýr neroztaví. Ráda mám i vrstvu dýně s chilli na vrchu. Všechny tyto úpravy jsou dobré, protože ‚Small Sugar' má výbornou osobitou chuť a není moc sladká.

V posledních třech letech jsem zkoušela pěstovat ‚Small Sugar' ze semen ze tří různých zdrojů, u nichž se prokázalo, že byly buď zkřížené, nebo neměly charakteristickou chuť ‚Small Sugar'. Některé byly sladké, což byl pro moje úmysly krok nesprávným směrem. Myslím, že na komerčním trhu probíhá ztráta nebo pokažení odrůdy. Ale doufám, že ztracená úplně ještě není, a chci ji napřesrok pěstovat ze semen od společností, které si samy osivo pěstují.

V našich podmínkách vyžaduje ‚Small Sugar' dva týdny vyzrávání, pak je opravdu prvotřídní jen asi po dobu šesti týdnů. Potom se charakteristická chuť velmi rychle ztrácí a do třináctého týdne je pryč. Dužnina se pak stává vláknitou a ubyde i její tloušťka, jak se kolem dutiny se semeny mění ve vlákna. Když lidé říkají, že ‚Small Sugar' vydrží tři měsíce, hovoří o tom, jak dlouho vydrží, aniž by zplesnivěla nebo shnila. Ale pokud chcete špičkovou chuť, nechte ‚Small Sugar' dozrát dva týdny a pak ji během dalších šesti týdnů spotřebujte. Věřte mi.

Dobře informovaní pěstitelé často vychvalují odrůdy ‚Witer Luxury Pie' a ‚Long Pie' (neboli ‚Nantucker Pie'). Mají jemnou strukturu a jsou při pěstování tady značně produktivní, ale mají velmi málo chuti. Může to být záležitost podnebí.

Recept na rychlou polentu

2 šálky hrubé krupice z pravé tvrdé kukuřice čistě tvrdého typu

6 šálků vody

4 polévkové lžíce másla nebo jiného tuku či oleje

0,5 čajové lžičky soli

Máslo a sůl dejte do hrnce s vodou a přiveďte k varu. Pak přidejte ve třech várkách kukuřičnou krupici. Každou várku dobře ve vodě rozmíchejte. Až se voda začne znovu vařit, stáhněte plamen a nechte hmotu mírně vařit 7 minut za stálého míchání vařečkou. Pak hrnec přikryjte, stáhněte z plotny a nechte pokrm „dojít". Po 45 minutách polentu naposled promíchejte, aby se spojila s trochou vody, která se možná oddělila. Sním ráda trochu polenty, dokud je horká, a zbytek dám do formy na pečení chleba, kterou přikryju a po vychladnutí zmrazím.

CAROLIN UNIVERZÁLNÍ RENDLÍKOVÝ CHLEBA

Trvalo mi víc než deset let, než jsem vyvinula recept na kukuřičný chleba, jenž chutná ohromně, drží pohromadě tak dobře, že se z něj dají dělat sendviče, nevyžaduje žádnou jinou obilovinu a nepotřebuje xantan ani jiné umělé pojivo. Tady je základní trik: aby kukuřice držela pohromadě, přidáte do části mouky vařící vodu, takže vznikne lepkavé napůl vařené těsto. Potom přidáte většinu ostatních ingrediencí, aby vzniklo husté mazlavé „předtěsto". Do něj nakonec dáte zbytek kukuřičné mouky se zamíchaným kypřícím práškem. Lepkavé vařené těsto i vejce pomáhají dostatečně dobře držet těsto pohromadě, takže nejsou potřebné jiné obilniny, mléko ani umělá pojiva.

Základní představu o přidání vroucí vody a o použití vzniklého těsta jsem získala z velmi starých jižanských receptů na kukuřičný chleba a ze starého skotského receptu na ovesný koláč. Zvýšila jsem podíl vařeného těsta a přidala nerezovou mísu a jednominutové čekání, aby „předtěsto" bylo lépe uvařené, takže se zlepšila soudržnost chleba. Kukuřici na chleba melu v mlýnku Whispermill, který mele tu nejjemnější možnou kukuřičnou mouku, což také soudržnosti chleba napomáhá. (Z jednoho šálku kukuřice je asi 1,25 šálku hladké mouky.) Pokud vím, tohle je jediný recept na kukuřičný chleba tak soudržný, že se z něj dají krájet sendviče. Chleba z moučných odrůd kukuřice drží pohromadě dokonce ještě lépe než z tvrdých, ale sendviče jdou z obou.

Uvedené ingredience jsou na rendlíkový chleba z pravých tvrdých odrůd velmi čistého tvrdého typu. U nich používám polovinu mouky na přípravu lepivého „předtěsta" a množství vody jako dvě třetiny objemu mouky. U čistě moučných typů kukuřice dávám do „předtěsta" jenom třetinu mouky a množství vody snížím na polovinu objemu mouky. Vzorec pro koňský zub je někde mezi tím. (Na pohanku a teffovou mouku se podívejte na pozn. 12–7.) Většina odrůd koňského zubu a moučných chutná lépe s trochou cukru; dávám asi 1 polévkovou lžíci na šálek mouky. Jižanský recept na bílý kukuřičný chleba ale cukr nepoužívá.

Postup při pečení kukuřičného chleba

Při přípravě rendlíkového kukuřičného chleba z tvrdé kukuřice začínám tím, že polovinu mouky nasypu do velké nerezové mísy (tak velké, aby se v ní dalo všechno promíchat). Nerezová ocel je důležitá, protože polovina mouky se musí uvařit na lepkavou hmotu, když přidáme vařící vodu. Masivnější mísy pohltí část tepla a ochlazují ingredience. Druhá polovina mouky přijde odděleně

INGREDIENCE NA RENDLÍKOVÝ CHLEBA

(Na dva velké bochníky celkem 6 šálků kukuřičné mouky. Na konci receptu jsou modifikace pro mouku z koňského zubu a z moučných odrůd kukuřice a návod, jak odhadnout množství pro různé odrůdy.)

- 3 šálky (polovina celkového množství) kukuřičné mouky ve velké nerez míse rozmíchané tak, aby se rozdrobily všechny hrudky
- 4 šálky vody v hrnci
- 12 polévkových lžic másla nebo jiného tuku (2 lžíce na šálek mouky) také v hrnci
- 0,75 čajové lžičky soli také v hrnci
- 2 šálky vajec připravených vedle do „předtěsta“

Suché ingredience

- 3 zbylé šálky kukuřičné mouky
- 2 polévkové lžíce prášku do pečiva rozmíchané v mouce

Na chleba z moučných odrůd použijte do „předtěsta“ třetinu mouky a uberte vodu na 3 šálky. Na chleba z koňského zubu použijte postup mezi tvrdou a moučnou kukuřicí v závislosti na tom, jak moc moučná nebo tvrdá je konkrétní použitá odrůda. Na pohanku a teffovou mouku se podívejte na poznámku 12–7. Množství vody a podíl mouky do „předtěsta“ musíte přizpůsobovat podle odrůdy a dokonce i podle konkrétní vlhkosti mouky. Suchý chleba potřebuje víc vody, mokrý méně. Pokud se vám chleba rozpadá, potřebujete větší podíl mouky použít do „předtěsta“, aby konečné těsto bylo lepivější a drželo chleba pohromadě. Je-li naopak hotový chleba příliš lepivý, dejte do „předtěsta“ menší podíl mouky.

do menší mísy spolu s práškem do pečiva. Obě dávky mouky promíchám, aby se rozdrobily všechny hrudky, a do menší mísy zamíchám prášek do pečiva. V receptu samozřejmě používám kachní vejce, ale slepičí by byla také dobrá.

Rošt v troubě umístím do nejnižší polohy a troubu předehřeji na 230 °C. (Rendlíky začínám předehřívat v okamžiku, kdy dám vařit vodu do těsta.) Než udělám „předtěsto“, vyndám rendlíky z trouby. (Rendlíky se nezahřívají na nejvyšší teplotu, protože olej by se pálil a kouřil. Pokud těsto vložené do rendlíku začne vařit a bublat, je rendlík příliš horký.)

Množství ingrediencí uvedené v receptu stačí na dva velké rendlíky, z kterých budou dva velké kulaté bochníky. Moje rendlíky mají průměr 22 a 23 cm, měřeno uvnitř u dna. (Všechno v mojí domácnosti je individuální.) Tradiční předehřívání rendlíků vytvoří pěknou kůrku a zkrátí dobu pečení. Je pak snazší upéct bochník, který je hotový i uvnitř a nezačne se připalovat.

Nejdřív do hrnce se čtyřmi šálky vody dám sůl a máslo nebo jiný tuk či olej a dám všechno vařit. Mezitím jdou rendlíky do předehřáté trouby. Vroucí vodu s máslem a solí naliji na 3 šálky kukuřičné mouky

SPECIÁLNÍ RENDLÍK NA CHLEBA

Mám dvě litinové formy, které používám výhradně na chleba. Říkám jim rendlíky. Jsou to obyčejné formy, ne ty, jimž se někdy říká „pánev na kukuřičný chleba“, které mají víc oddílů. Takovou pánev jsem si koupila, ale byla příliš malá a olejování a čistění všech jednotlivých oddílů bylo příliš pracné. Používám svoje litinové rendlíky pouze na chleba i z toho důvodu, že nechci, aby chleba náhodou chutnal po rybě nebo po koláčích. (Litinové formy se pokaždé nemyjí mýdlem. Cokoliv mastného přispívá k vytvoření trvalé vrstvy na formě a je nějakou dobu cítit i na chuti. Mýdlo mastné je.) Další hlavní důvod, proč jsem rendlíky vyhradila pouze chlebu je to, že je nikdy nemusím mýt, dokonce ani jen vodou. Běžný postup při čistění litinových forem je vymýt je čistou vodou, potom je lehce zahřát, aby se voda odpařila, a znovu je namastit olejem. Místo toho postupuji následovně.

Jakmile vyndám kukuřičný chleba z trouby, obrátím rendlíky dnem vzhůru nad kovovým roštem, aby bochníky vypadly ven. Pak naliji do ještě horkých rendlíků trošku kukuřičného nebo jiného rostlinného oleje a vymažu jím celý rendlík pomocí papírového ubrousku. (Dávám přitom pozor, abych se rendlíku nedotkla holou rukou, protože je ještě pořád hodně horký.) Později, až rendlíky vychladnou, vytřu přebytek oleje dalším ubrouskem a odstraním přitom všechny drobečky, takže mám naprosto čisté naolejované rendlíky. (Ponechám jen olej, který nešel vytřít. Všechen přebytek odstraním.)

Litinové rendlíky uskladňuji na polici obrácené dnem vzhůru. Měly by se ukládat na místě s volným přístupem vzduchu. Poloha dnem vzhůru nedovolí, aby se v rendlících usazoval prach. Když je čas péct další kukuřičný chleba, jen šoupnu rendlíky do trouby, aby se ohřály. Jsou už namaštěné tak, jak je třeba. Takže nejen že rendlíky nikdy nemyji mýdlem, ale nemyji je ani vodou. Na chleba z moučných odrůd použijte do „předtěsta“ třetinu mouky a uberte vodu na 3 šálky. Na chleba z koňského zubu použijte postup mezi tvrdou a moučnou kukuřicí v závislosti na tom, jak moc moučná nebo tvrdá je konkrétní použitá odrůda. Na pohanku a teffovou mouku se podívejte na poznámku 12–7. Množství vody a podíl mouky do „předtěsta“ musíte přizpůsobovat podle odrůdy a dokonce i podle konkrétní vlhkosti mouky. Suchý chleba potřebuje víc vody, mokrý méně. Pokud se vám chleba rozpadá, potřebujete větší podíl mouky použít do „předtěsta“, aby konečné těsto bylo lepivější a drželo chleba pohromadě. Je-li naopak hotový chleba příliš lepivý, dejte do „předtěsta“ menší podíl mouky.

a rychle promíchám, protože mouka se uvaří a zhoustne téměř na pevnou hmotu. Pářící těsto nechám minutu dovařit. Potom přidám vejce a důkladně je do hmoty zapracuji, takže vznikne „předtěsto“. Vyndám rendlíky z horké trouby.

Suché ingredience nasypu do „předtěsta“, velmi rychle všechno zamíchám a hned naliji

(a vyškrábu pomocí vařečky) těsto do rendlíků. Plné rendlíky vložím do trouby vyhřáté na 230 °C.

Po 25 minutách chleba zkontroluji. Někdy ho už vyndám, jindy potřebuje dalších 5 minut. Hotový chleba má na povrchu krásnou zlatohnědou kůrku a po obvodu se odtáhl od rendlíku. Vyklopím hotové bochníky na rošt a nechám je alespoň půl hodiny chladnout. (Chleba je dobrý teplý, ale ne horký. Myslím, že i po vytažení z trouby se ještě vaří a dotváří své chuti.) Nechám chleba úplně vychladnout, z obou bochníků ukrojím patku k jídlu a zbytek bochníků uložím do uzavíratelných plastových sáčků Ziploc. (Celý bochník se tam špatně vejde.) Jeden sáček pak zmrazím. Druhý bochník zůstane v pokojové teplotě a sní se během tří dnů. Když je první bochník pryč, vyndám z mraznice druhý. Chleba vydrží jen asi 3–4 dny, potom by plesnivěl, protože neobsahuje žádné konzervanty.

Na sendviče většinou nakrájím bochník na krajíčky silné asi 1 centimetr a široké asi 4 centimetry (tloušťka bochníku) a udělám obdélníkové řezy místo tradičních čtvercových. Drží pohromadě líp než čtvercové a snáze se mi ukusují.

PRAŽENÍ KUKUŘICE

Moje první zkušenost s praženou kukuřicí se odehrála v obýváku mého přítele a kolegy, nezkrotného rebelského sběratele genofondu, šlechtitele rostlin a osiváře Alana Kapulera, PhD, známého jako Mushroom. Onen rok Mushroom pěstoval sedm různých moučných kukuřic od kmene Hopiů. Na podzim měl Mushroom obývák nacpaný palicemi jednotlivých odrůd. Každý návštěvník rodiny hned dostal pytel palic a kbelík, aby na návštěvě nezahálel. Ke konci podzimu byly všechny pytle palic proměněny v kbelíky kukuřičného zrna a Mushroom se snažil vymyslet, jak je použít. Zkoušel pražit různé odrůdy kukuřice na suché litinové pánvi a krmil jimi svoji rodinu (nebo se o to pokoušel).

„Hele, ochutnej tohle," přinesl Mushroom plnou pánev pražené kukuřice ke gauči, kde jsem odpočívala u krbu. „Některé odrůdy nejsou tak dobré, když se upraví tímhle způsobem. Popravdě řečeno," usmál se smutně, „některé jsou opravdu hrozné. Ale tahle rodině opravdu *chutná*."

Dívala jsem se na pražená zrna spíš rezervovaně než nadšeně. Myslela jsem na „kukuřičné oříšky", ony tvrdé, zuby ohrožující věci, které se někdy prodávají v malých sáčcích v obchodech s potravinami, a jejichž hlavní příchutí je žluklý olej a příliš mnoho soli. Vzala jsem si z pánve asi tři zrnka, dala je do úst a opatrně skousla. Zrna se při prvním tlaku rozdrobila. Začala jsem je kousat a zdálo se, že mi v puse sládnou. Potom najednou vyvinuly výbornou, unikátní chuť. Nepodobalo se to vůbec kukuřičným oříškům ani ničemu jinému, co jsem kdy jedla.

„Není to špatné," řekla jsem a nabrala si plnou hrst. Jakmile jsem rozkousala větší množství, jedinečnost zážitku mi konečně došla. „Vlastně je to skutečně *dobré*," řekla jsem překvapeně. Mushroom se smál. Vzala jsem si další hrst. Každé zrno bylo měkké. Spokojeně jsem žvýkala.

„To by mě zajímalo, jestli bych to mohla dělat v mikrovlnce," řekla jsem. Mushroom pokrčil rameny. V domácnosti Kapulerových žádná mikrovlnka není a nebude. „Tumáš," řekl, sáhl do kbelíku a podal mi hrst zrn. „Vezmi si je domů a zkus to."

Doma jsem pak dala dvanáct zrn do nejmenší misky z varného skla, zakryla je papírovým talířem a nastavila mikrovlnku na minutu na vysoký výkon. Asi za 30 vteřin se ozvalo velmi hlasité lupnutí, potom celý pří-

val lupání. Asi po 45 vteřinách se zdálo, že lupání skončilo, tak jsem mikrovlnku vypnula a podívala se, co v ní mám. V misce leželo dvanáct zrn, pořád stejně zbarvených jasnými červenými a bílými proužky. Byly teď o něco větší než předtím a na každém byla výrazná prasklina, kterou byl pod obalem zrna vidět jeho vnitřek. Dala jsem několik zrn do pusy a začala kousat. Zrna byla měkká a sladká, chuť byla úžasná. Dívala jsem se v naprostém tichu na pár zbylých zrn.

Ta věc byla výborná. A vůbec jste nepotřebovali olej. (Pražení znamená zahřívání suchým teplem, bez oleje.) Potřebujete jen mikrovlnku nebo pánev a sporák nebo oheň. A ve svojí malé misce mohu zkoušet vhodnost k pražení jen s několika zrny od každé odrůdy.

Rychle jsem se ponořila do své sbírky kukuřičných semen a zkoušela všechno. Různé odrůdy a různé doby přípravy, ale všechno chutnalo hrozně spáleně. Hodně odrůd se nafukovalo a praskalo, alespoň částečně, ale zůstávaly v nich nejedlé syrové tvrdé kousky. Z některých se po upražení staly kukuřičné oříšky, jaké se prodávají, tvrdé a nepříliš jedlé, bez sladkosti a bez zvláštní chuti. Brzy jsem zjistila, že všechny „pravé kukuřice na pražení" byly moučného typu. Všechny moučné kukuřice se dají pražit. Některé z nich rychleji a jednotněji. Ale jen několik odrůd bylo po upražení sladkých a velmi chutných. Ovšem měla jsem jen několik tuctů moučných odrůd. Bylo jasné, že to nestačí.

V následujících dnech jsem proto obvolávala osivářské firmy s dobrou nabídkou moučných kukuřic a vyžádala si vzorky všech dostupných odrůd. Zavolala jsem i Marku Millardovi, který měl v té době na ministerstvu zemědělství na starosti sbírku kukuřic. Nikdo nevěděl o odrůdách na pražení, ale všichni chtěli s nadšením přispět dalšími odrůdami a dozvědět se výsledky. Brzy jsem tak měla asi dvě stě vzorků moučných kukuřic k vyzkoušení. Moje kuchyně po několik dní vydávala exotické vůně a hlasité lupání. Na konci testování mohla jsem udělat několik jednoduchých překvapivých obecných závěrů. Černé a modré odrůdy byly tak děsné, že jsem testovací vzorky musela obvykle vyplivnout. Bílé moučné kukuřice jsou bez chuti. Žluté odrůdy mají odpornou následnou chuť. Všechny kukuřice, které byly pražené výborné, měly barvu červenou, levandulovou, tmavě purpurovou nebo purpurovou, nebo měly proužky či skvrny těchto barev. (Několik černě vypadajících odrůd mělo dobrou chuť, ale to byly odrůdy ve skutečnosti homozygotně červené, ne doopravdy černé.) K pražení nejvhodnější odrůdy také měly relativně malé kousky dřevnatého materiálu v místě, kde zrno přirůstá k vřetenu. A všechny měly zrna dokonale moučného typu, bez příměsi tvrdých nebo koňského zubu.

Dvě z nejlepších kukuřic na pražení byly ty od Hopiů, které pěstoval Mushroom. Jedna tmavě purpurová, druhá červenobíle pruhovaná. Pěstoval je už pár let a rozděloval je do několika skupin, částečně podle krásy. Ale krása nebyla v tomhle případě relevantní. Nejzářivější, nejatraktivnější palice byly lesklé proto, že měly víc charakter tvrdých kukuřic. Tenká tvrdá vrstva na povrchu je činila lesklejšími, ale na pražení byly horší. „Hele, vsadila bych se, že ty druhé, proti kterým jsi selektoval, sis schoval taky." Smál se. „*Samozřejmě.* Znáš mě, já nevyhodím ani semínko." Dal mi druhé skupiny. Testovala jsem je v mikrovlnce a vybrala skupiny nejlepší na pražení. U těchto dvou skupin jsme rok selektovali na kvalitu při pražení. Ve spolupráci se Seeds of Change jsem zařídila, že tyto dvě kukuřice vyseli pěstitelé v odlehlých údolích, aby je společnost mohla uvést na trh. Sama jsem prováděla selekci palici za palicí; v druhé selekci jsem vybírala speciálně na kvalitu

při pražení. (Směňovala jsem své genetické služby za podíl na sklizni, což se mi na značnou dobu postaralo o snídaně. Hrst pražené kukuřice a šálek čaje jsou výborná snídaně.) Společnosti Seeds of Change a Peace Seeds uvedly naše linie na pražení pod jmény ‚Parching Magenta' a ‚Parching Red Supai'.

Mezitím jsem uzavřela podobné dohody s dvěma dalšími pěstiteli a s Tessou Govan z Abundant Life Seed Foundation. Výsledkem bylo vypěstování a uvedení dvou dalších výborných kukuřic na pražení, z nichž jedna je dosud dostupná – ‚Parching Lavender Mandan' (neboli ‚Mandan Clay Red'). (Tu jsem získala z USDA/ARS – sbírky ministerstva zemědělství. Má přístupové číslo PI 213730.) Abundant Life Seed Foundation už dnes neexistuje. Tessa Govan a Shane Murphy teď vlastní malou osivářskou společnost zvanou Seed Dreams, která ‚Parching Lavender Mandan' prodává. Tato odrůda je dost raná a otužilá, takže se dá pěstovat i v Port Townsendu ve státě Washington.

Společnost Native Seeds/SEARCH navíc už prodávala dvě kukuřice, které jsou na pražení výborné. Jedna byla ‚Hopi Chinmark', další kukuřice s červenými proužky. Druhá byla ‚Hopi Pink', která mimochodem není totožná s ‚Hopi Pink' prodávanou někým jiným. Má červené skvrny a pražená byla vynikající. Craig Dremann z Redwood City Seeds měl také dobrou kukuřici na pražení, zvanou ‚Aztec Red', která je ve skutečnosti levandulová a má obrovská zrna. Je to velmi pozdní mexická odrůda, příliš pozdní na pěstování u mne. (Pozn. 12–8.)

Některé linie moučné ‚Mandan Red' jsou také dobré na pražení. (Vyhněte se těm liniím, které mají hodně černých zrn.)

Většina růžových, levandulových anebo purpurových moučných odrůd se také dá pražit. Obvykle však nemají tak dobrou chuť jako ty, které jsem jmenovala. Zdá se, že kukuřice na pražení se dají rozdělit do tří základních skupin podle chuti. Záleží na tom, jestli hlavní chuť udává červená barva (perikarp), růžová, purpurová a tmavě purpurová (aleuron) nebo červeně a bíle pruhovaná (perikarp).

Kukuřice na pražení jsou všechny dobré moučné odrůdy a je z nich výborný chleba. K moučným kukuřicím mne přivedly. Po několik let byla ‚Parching Magenta' mojí hlavní kukuřicí, pražená nebo jako chleba. Je nejvhodnější na pražení v mikrovlnce. Ale ‚Parching Red Supai' je lepší při pražení na pánvi, protože se tak snadno nepřipálí. Dnes používám k pražení červené palice ‚Magic Manna'.

Ozdobné vícebarevné kukuřice *nejsou* pražené dobré, protože jim dají špatnou chuť pražená černá a žlutá zrna. Tak například ‚Mandan Pride' a ‚Painted Mountain', které se jako všechny moučné odrůdy dají pražit, nechutnají dobře. Že se kukuřice při pražení nafukuje a praská, ještě neznamená, že je k pražení vhodná. Musí také dobře chutnat.

Někdy poté, co jsem pracovala na identifikaci a uvedení kukuřic na pražení, cestoval jeden z mých přátel do hor v Guatemale, kde lidé ještě používají kukuřici na pražení a mají mnoho speciálních odrůd. Přinesl mi vzorky asi tuctu odrůd na pražení. Všechny byly levandulové, purpurové, tmavě purpurové nebo červené, nebo měly proužky a skvrny těchto barev.

Často se mi stává, že vymyslím nebo znovuobjevím věci známé lidem v jiných zemích a jiných dobách už po staletí.

Pojídání pražené kukuřice

Pokud pražená zrna jen párkrát rozkousnete a spolknete, nezažijete moc jejich sladkosti a chuti. Škrob v zrnech se vlastně začíná trávit na jednoduché cukry už působením enzymů ve slinách. Proto zrna chvíli žvýkejte. Rozžvýkejte několik zrn na kaši. Přidejte

pár dalších zrn a žvýkejte je, zatímco budete polykat jen trochu kaše. Pokračujte v přidávání do úst po několika zrnech najednou a v pomalém polykání.

Pražená kukuřice chutná výborně samotná. Nepotřebujete olej ani sůl. Chutná výborně i s několika přimíchanými ořechy, buráky nebo slunečnicovými semínky. Mám ji obzvlášť ráda se zrajícím sýrem.

Koupila jsem několik vzorků pražené kukuřice, kterou prodávalo několik osivářských firem. Byly připravené na oleji, takže podle mého přesvědčení nebyly pražené. A vůbec nechutnaly dobře. Nebyly vhodné na pražení typem ani chutí. Jestli chcete ochutnat praženou kukuřici předtím, než ji začnete pěstovat, vezměte trochu zrn některé z odrůd, které jsem doporučila, a upražte si je sami.

Pražená kukuřice vydrží při pokojové teplotě asi tři měsíce, aniž by moc ztratila na kvalitě. (Je sice vařená, ale olej je v klíčku, který není vystavený vzduchu.) To z ní dělá zvlášť šikovnou potravinu na cestování a stanování. Dokonce až pět měsíců po upražení je kukuřice jedlá, ale tou dobou už chutná trochu zvětrale.

Pražení v mikrovlnce

Kukuřici pražím nejraději v mikrovlnce. Je to jednoduché. Dám něco na pár minut do mikrovlnky, aby se ohřála. Čtvrtinu až třetinu šálku kukuřičných zrn nasypu do jedné vrstvy na papírový talíř, dalším papírovým talířem přikryji a nastavím mikrovlnku na vysoký výkon. Nařídím mikrovlnku na tři minuty, ale tak dlouho tam kukuřici nenechám. (Kdybych ji tam nechala tři minuty, ztratila by výbornou chuť a připálila by se, a spálená chutná odporně.) Místo toho odhaduji čas podle lupání, přesně jako když děláte popkorn. Většinu to trvá něco přes minutu. Poté, co lupání většinou (ale ne zcela) utichne, je čas kukuřici vyndat. Bohatá výborná vůně naplní místnost těsně předtím, než je kukuřice hotová. Jakmile to aroma ucítíte, asi do tří vteřin vyndejte kukuřici z mikrovlnky. Jednotlivá neprasklá zrna nevadí, protože moučnatá zrna jsou stejně měkká a vlastně chutnají docela dobře i syrová. Na rozdíl od popkornu jsou zrna kukuřice na pražení s prasklou slupkou většinou upražená.

Vlhkost zrn je při pražení důležitá, i když je možné větší rozmezí než u popkornu. Suším kukuřici na pražení v sušičce stejně jako semena na uskladnění, aby měla správnou vlhkost. Důležité je i celkové množství pražené kukuřice. Míň i víc než čtvrtina až třetina šálku mezi dvěma papírovými talíři se praží hůř. A podle mého testu s malou miskou přikrytou papírovým talířem se upraží tucet zrn, ale ne jedno nebo dvě nebo padesát. Přikrytí varné misky skleněným víčkem nefunguje. Asi absorbuje příliš mnoho mikrovln.

Pražení na pánvi

Na pražení použijte těžkou litinovou pánev. Nedávejte na ni žádný olej. Předehřejte pánev na středním plameni. Nasypte zrno a během pražení je míchejte vařečkou. Pánev odstavte ze sporáku, když přestává lupání. Pražení trvá asi minutu.

Pražení u táboráku

Sama jsem je nevyzkoušela, jen jsem o něm četla. Buffalo Bird Woman v knize *Buffalo Bird Woman's Garden* vypráví o prvním setkání jejího kmene Hidatsů s Mandany, kteří byli mistrovskými šlechtiteli a zahradníky. Průzkumná skupina Hidatsů, samí bojovníci, stáli na břehu řeky a pozorovali tábor Mandanů na opačném břehu. Obě skupiny byly v tu chvíli před sebou navzájem v bezpečí díky řece. Ale napětí existovalo. Nikdo nevěděl, co může od druhého čekat.

Mandanové zareagovali rychle. Rozlámali palice kukuřice na pražení na poloviny, na-

píchali je na šípy, opražili je na ohni a vystřelili je přes řeku. Hidatsové nikdy předtím kukuřici neviděli. Ale úžasné aroma jim napovědělo, co se s ní dělá. Když Hidatsové ráno našli přechod přes řeku, přišli s mírem v srdcích a s touhou dozvědět se o kukuřici v myslích. Hidatsové a Mandanové se stali blízkými spojenci.

ODRŮDY A POUŽITÍ MOUČNÉ KUKUŘICE

Moučná kukuřice chutná úplně jinak než tvrdá nebo koňský zub. Chuť bílé tvrdé kukuřice se nijak nepodobá chuti bílé moučné kukuřice. Stejně jako u tvrdých kukuřic, i u moučných má barva rozhodující dopad na chuť a dají se podle ní určit hlavní skupiny chutí. Levandulová, červená, pruhovaná, bílá, modrá a žlutá, všechny tvoří výrazně odlišné skupiny chutí. A tyto chuti jsou zase úplně jiné než chuti tvrdých kukuřic odpovídajících barev.

‚Parching Magenta' je středně raná odrůda s 15 cm dlouhými palicemi s 12–14 řadami malých zrn. Geneticky je současně levandulová a růžová. Pochází z odrůd získaných od Hopiů a selektovaných Alanem Kapulerem a mnou na moučný typ a na pražení. Dorůstá výšky 1,5 metru a má vedlejší stébla nesoucí palice. Pěstovala jsem této kukuřice stovky kilogramů a používala ji řadu let jako hlavní zásobu na pražení i na mouku. Mouka má trochu nasládlou příchuť i bez přidaného cukru, až příliš sladkou na nesladký chleba. Vždycky jsem ji radši používala na sladké chleby.

‚Magic Manna' je moje vlastní moučná odrůda, kterou popisuji v dalším textu.

‚Parching Red Supai' je odrůda s dlouhou vegetační dobou dorůstající do výšky asi 2,1 metru a produkující palice dlouhé 25 cm s 12–16 řadami červeně nebo oranžově a bíle pruhovaných zrn. Palice vyrůstají pouze na hlavním stéble. ‚Parching Red Supai' je tu dost pozdní, takže u nás dozrává v období dešťů, což ji činí problematickou. Má mnohem vyšší výnosy než ‚Parching Magenta'. Máte-li teplejší léta než já nebo delší vegetační dobu nebo míň potíží s deštěm a rosou, vyzkoušejte ji. ‚Parching Red Supai' je výborná na chleba s cukrem.

‚Parching Lavender Mandan' (neboli ‚Mandan Clay Red') vůbec nemá červenou barvu. Je levandulová. Jedná se o ranou odrůdu vysokou 180 cm; 15 cm dlouhé palice nesou 8–12 řad velkých levandulových zrn. Zdá se být odolnější vůči chladu a vlhku a rezistentnější vůči plísni než moučné odrůdy od Hopiů, které jsem pěstovala.

‚Hopi Chinmark' je kukuřice s dlouhou vegetační dobou. Dvacet pět centimetrů dlouhé palice mají 12–14 řad červeně nebo oranžově a bíle pruhovaných zrn. ‚Hopi Pink' je vysoká asi 180 cm a má 30 cm dlouhé palice s 14–18 řadami červených, bílých a růžových zrn. Tyto dvě odrůdy prodává pouze Native Seeds/SEARCH. (Ostatní linie ‚Hopi Pink', které jsem viděla, jsou od ní odlišné.) Ta je získává od indiánských pěstitelů z rezervace Hopiů. Já jsem je nikdy nepěstovala.

‚Aztec Red' je 300 cm vysoká mexická odrůda. Třiceticentimetrové palice nesou veliká levandulová zrna. Odrůda má velice dlouhou vegetační dobu (140 dní i víc). Hlavní stéblo odnožuje předtím, než se na palicích objeví vláknité čnělky; palice jsou pak opylovány vláknitými tyčinkami z odnoží. Proto je třeba dopřát rostlinám dostatek prostoru, aby se vedlejší stébla dobře vyvinula. Palice rostou pouze na hlavním stonku. Kdybych měla dostatečně dlouhé a teplé léto, zkusila bych tuto odrůdu pěstovat.

‚Mandan Red' je středně raná moučná odrůda s 15 cm dlouhými palicemi na nízkých

POLOUNIVERZÁLNÍ PALAČINKY

Připravujte je z kukuřičné mouky z moučných odrůd, z mouky teffové, ovesné, pohankové, rýžové nebo jiné hladké mouky, ale ne z mouky z tvrdých kukuřic nebo z koňského zubu. (Teffové nebo pohankové palačinky jsou výborné. Tak výborné, že většinou kupuji a skladuji nějakou teffovou a pohankovou mouku jenom na palačinky.) Podstatné v tomhle receptu je přidat dostatek vody, abyste získali těsto správné konzistence, potom jako poslední krok přimíchat prášek do pečiva a lít těsto na (těžkou) horkou pánev dřív, než kypřící účinek prášku do pečiva změní strukturu natolik, že těsto nepůjde lít, nebo než vyprchají všechny bubliny.
Suché ingredience: 1 šálek mouky, 1 polévková lžíce cukru (nepovinně), osmina čajové lžičky soli.

Dále 1 vejce, 2 polévkové lžíce másla nebo jiného tuku či oleje, 1 čajová lžička kypřícího prášku do pečiva, voda – kolik bude třeba na těsto správné konzistence; s kukuřičnou moukou je to asi osmina šálku.

Předehřejte sporák. Použijte těžkou pánev na smažení.

Smíchejte v míse mouku, cukr a sůl. Rozklepněte na vršek vajíčko, rozšlehejte je vidličkou a zamíchejte do části mouky na jedné straně mísy (vejce nenavlhčí všechnu mouku). Přidejte rozpuštěné máslo a zamíchejte je do suché mouky (na druhé straně mísy). Teď přidejte trochu vody, tolik, kolik stačí ke vzniku hodně hustého těsta, a všechno promíchejte. Přilívejte pomalu další vodu, jen polévkovou lžíci najednou, a míchejte ji do těsta, dokud není těsto tak řídké, že téměř stéká z vidličky v podobě stuhy, ale ne úplně. Jeho hustota je mezi stužkou a pevnějšími kapkami. (Já mám ráda hustší těsto, z něhož jsou asi centimetr silné palačinky.) Ohřejte pánev na středním plameni, než uděláte poslední krok, a tím je přidání kypřícího prášku. Horkou pánev těsně před litím těsta ráda mažu máslem.

Kypřící prášek zamíchejte ho rychle do povrchu těsta a potom do celého objemu. Rychle nalejte těsto do pánve na tři nebo čtyři palačinky. Při silnějších palačinkách musíte být trpěliví, zvlášť při smažení první strany. Počkejte, až jsou palačinky zespoda stejnoměrně hnědé, teprve pak je obraťte. (Žádné zvláštní úkazy – jako jsou bubliny u palačinek z pšeničné mouky – vám neprozradí, kdy je čas palačinky obrátit. Musíte na spodní stranu nakukovat pomocí špachtle, než palačinky obrátíte.) Po obrácení palačinky krátce dodělejte na druhé straně. Jakmile začínají lehce hnědnout, sundejte pánev ze sporáku a nechte palačinky dojít (a vyschnout) další asi dvě nebo tři minuty mimo plamen.

keřovitých rostlinách. Je na severním středozápadě lépe adaptovaná než ostatní kukuřice Hopiů.

‚Tuscarora' je velice známá bílá moučná odrůda kukuřice od indiánů Tuscarorů s dlouhou vegetační dobou. (Není použitelná na pražení.) Nikdy jsem se k jejímu pěstování nedostala, ale zkoušela jsem ji použít

POLOUNIVERZÁLNÍ PIŠKOT

Ingredience: 4 šálky vajec rozdělené na bílky a žloutky, 0,5 čajové lžičky vinného kamene (součást prášku do pečiva), 0,25 čajové lžičky soli, 2 šálky cukru.
Suché ingredience: (promíchané dohromady) 2 šálky mouky z moučné kukuřice, 4 čajové lžičky vanilkového prášku, 1 čajová lžička muškátového oříšku.
Do tohoto receptu můžete použít kukuřičnou mouku z moučných odrůd, teffu, ovsa, pohanky, rýže nebo jakoukoliv jinou hladkou mouku, ale ne mouku z tvrdé pšenice nebo z koňského zubu. Piškot je podobný andělskému dortu, ale obsahuje i vaječné žloutky. Piškot se skládá převážně z vajec s trochou cukru a s malým množstvím mouky. Není tučný jako jiné pečivo nebo jako většina zákusků. Je to opravdový pokrm. Mouka ovlivňuje chuť, ale struktura na ní moc nezáleží, protože mouka je menšinová přísada. Piškot drží pohromadě vejce. Jeho kyprost vytváří vzduch, který se do těsta dostane v našlehaných vejcích. Budete potřebovat moderní formu na andělský dort s válcem uprostřed a s odnímatelným dnem, abyste získali dobrou stejnoměrnou strukturu. Formy se nemažou tukem, což pomáhá těstu vzlínat po stěnách formy. Když potom piškot chladne, forma se obrátí dnem vzhůru, takže se lehká struktura nestlačí. Recept je na dva piškoty do forem o průměru 23 cm u vrcholu. Na šlehání vajec používám ruční šlehač.

Začněte šlehat bílky. Přidejte do nich vinný kámen a sůl a šlehejte dál, až bílky tvoří měkké špičky. Pak do nich ve třech dávkách zašlehejte polovinu cukru. (Tyto ingredience a tento postup jejich přidávání tvoří část procesu stabilizace sněhu z vaječného bílku, který pak dokáže udržet kyprost těsta.) Ve zvláštní míse rozšlehejte žloutky. Zamíchejte do nich ve třech dávkách druhou polovinu cukru. Suché ingredience nasypte do žloutků s cukrem a přimíchejte sníh z bílků. Těsto rozdělte do dvou forem a dejte do trouby předehřáté na 160 °C. Rošt umístěte do druhé nejvyšší polohy. Pečte asi 50 minut. Piškot je hotový, když se na většině obvodu odlepil od stěn formy a povrch je na dotyk pružný. Před jídlem ho nechte asi 1,5 hodiny nebo i déle chladnout ve formě obrácené dnem vzhůru.

ve svých receptech. Myslím, že ‚Tuscarora' musí být šířeji adaptovaná a odolnější vůči plísni než většina moučných odrůd, protože ji pěstují domorodí Američané v New Yorku stejně jako Shane Murphy v Kalifornii (v kalifornské odnoži společnosti Seed Dreams) a pochází z jihovýchodu. Údajně ji z jihovýchodu na severovýchod přinesli Tuscarorové při své migraci. Této odrůdě se někdy říká také ‚Iroquois' nebo ‚Six Nations' podle konfederace kmenů, k níž Tuscarorové patřili. Je to osmiřadá kukuřice a má větší palice i větší zrna než moučné odrůdy, které většinou pěstuji. Je výborná na pečení palic a velmi dobře se hodí i jako opora pro tyčkové fazole. Vytváří jednostébelnou rostlinu na rozdíl od mnoha moučných kukuřic, které mají charakter malých keřovitých rostlin s mnoha vedlejšími stébly. (Stejně jako ostatní bílé kukuřice nemá upražená moc chuť.) Chleba

Cascades, používám jiný standard. Tyto odrůdy jsou tak rané, že dozrají do srpna, takže ušetří téměř všechnu práci se zaléváním. Navíc to umožňuje vypěstovat následnou plodinu nebo zasít přezimující plodinu nebo založit dobrou plodinu krycí. Pro tak rané kukuřice je pro mne standardem výnos asi 9 kg na 30 m řádku. Myslím, že oněch šest odrůd, které jsem pěstovala, se může tomuto standardu blížit.

PARTYZÁNSKÉ ZAHRADNIČENÍ (GUERILLA GARDENING)

Máte-li zájem o organické zahradničení a farmaření a představujete si udržitelnější zemědělství i udržitelnější budoucnost, pak máte zvláštní důvod pěstovat, šlechtit a jíst vlastní odrůdy volně opylovaných kukuřic a uchovávat jejich semena. Každá odrůda potravinové plodiny je spojena s určitými metodami pěstování a zemědělskými a kulturními zvyklostmi. Odrůdy, postupy a zvyky jsou spojené, podporují se a umožňují navzájem. Moderní hybridní odrůdy kukuřic jsou šlechtěné na nejvyšší výnosy při pěstování v hustě setých monokulturách s vysokými dávkami rozpustných hnojiv. Nebere se v úvahu, že vyplavovaná hnojiva znečisťují vodní toky a spodní vody, ani to, že monokultury jsou vysoce náchylné k chorobám a škůdcům.

Navíc průmyslově pěstované odrůdy kukuřice byly zbaveny své přirozené výborné chuti a proměněny v hmotu, která se hodí pouze na krmivo pro zvířata nebo do chřtánů továren. Když umelete moderní hybridní kukuřici a uděláte z ní celozrnný kukuřičný chleba, výsledek nestojí za tu námahu. Potřebujete továrnu za mnoho miliónů dolarů a spousty cukru, soli a tuku, aby moderní hybridní kukuřice chutnala jako jedlá. Velkou část ohromného množství kukuřice, které se dnes pěstuje v USA, tvoří geneticky modifikované odrůdy. Ty jsou omezeny zákonem, aby si farmáři nevyráběli vlastní osivo. Žádnou jinou plodinu zemědělsko-potravinářský komplex tak plně neovládl a nerozvrátil tak dokonale základní povahu rostliny. Bezstarostně přitom zničil její chuť, výživnou hodnotu, lidskou nezávislost i životní prostředí.

Do těchto komerčních odrůd kukuřice je vtištěno mínění jejich tvůrců, že víc je vždycky lépe, že monokultury jsou to nejlepší, že na znečistění, biodiverzitě, udržitelnosti a chuti nezáleží a že lidé by měli jíst jen předem zpracované rafinované potraviny. Jestliže pěstujete nebo jíte odrůdy kukuřice vyšlechtěné a vypěstované komerčním zemědělstvím, šíříte spolu s odrůdami i jeho hodnoty. Kukuřice je srdcem moderního zemědělství, nejdůležitější jedlou plodinou v Severní Americe. V žádné jiné plodině nejsou hodnoty moderního komerčního zemědělství tak hluboce vtištěné. Neexistuje nic tak v podstatě podvratného, co bychom mohli dělat, není žádný čin při zahradničení tak silně rebelský, žádný akt pojídání tak schopný přispět ke kvalitě potravin a k rozumnému systému stravování, jako když opět vrátíme kukuřici na svoje zahrádky a budeme pěstovat, šlechtit, jíst a rozmnožovat semeny kukuřici založenou na zcela odlišném souboru hodnot.

Příloha A
Poznámky a odkazy

KAPITOLA 1

1–1. Některé knihy s obecným vztahem k tématům obsaženým v této knize a v této kapitole:

DIAMOND, Jared. *Collapse: How Societies Choose to Fail or Succeed*. New York: Viking, 2005. (Česky *Kolaps.* Academia, 2008.)

DIAMOND, Jared. *Guns, Germs, and Steel: The Fates of Human Societies.* New York: Norton, 1997. (Česky *Osudy lidských společností.* Columbus, 2000.)

KUSTLER, James Howard. *The Long Emergency: Surviving the Converging Catastrophes of the Twenty-first Century.* New York: The Atlantic Monthly Press, 2005.

KRAFEL, Paul. *Seeing Nature: Deliberate Encounters with the Visible World.* White River Junction, VT: Chelsea Green Publishing Company, 1999.

1–2. Toto vyprávění o Konfuciovi je klasickou taoistickou povídkou, která se vyskytuje v dílech obou velkých taoistických klasiků, mistrů Čuang-c'a a Lie-c'a. Jejich díla jsou dostupná v několika překladech do angličtiny. Pro tuto verzi vyprávění jsem čerpala z mnoha překladů obou zdrojů. Česky například MISTR ČUANG-C'. *Vnitřní kapitoly.* Odeon, 1992, nebo MISTR ZHUANG. *Sebrané spisy.* Odeon, 1992.

1–3. MCGEE, Rose Marie Nichols a Maggie STUCKEY. *The Bountiful Container: A Container Garden of Vegetables, Herbs, Fruits, and Edible Flowers.* New York: Workman 2001. Nejdůležitější kniha o pěstování podstatného množství potravin v kontejnerech.

KAPITOLA 2

2–1. Zdá se, že základní myšlenka, že na celé planetě existuje součinnost mezi lidmi, rostlinami a živočichy (spíš než jen mezi lidmi), je obecně rozšířená, třebaže většinou není tak otevřeně formulovaná. Stejně obecně je uznávaná představa, že lidé a různé rostliny a zvířata (do různé míry) se domestikovali navzájem (spíš než aby lidé byli jednostranně aktivní) a vyvíjeli se společně. Patří k tomu i poznání, že určité druhy (klasickým příkladem je pes) se v podstatě domestikovaly dobrovolně a mohly se na domestikaci podílet větším dílem než my. Že mezi člověkem a celými krajinami je vztah domestikace, je myšlenkou nedávno předloženou Kairevou et al. Zdroj: KAIREVA, Peter, Sean WAATS, Robert MCDONALD, Tim BOUCHER. Domesticated Nature: Shaping Landscapes and Ecosystems for Human Welfare. *Science.* 316 (29. 6. 2007), 1866–69.

Evoluce byla kdysi považována za velmi pomalou, bez větších vývojových změn u člověka poté, co se začal věnovat zemědělství v posledních 10–15 tisících let. Nyní chápeme, že dokonce i lidé dříve považovaní za nezemědělce ve skutečnosti provozovali výběr, šlechtění a formování „divokých" rostlin ve svém okolí. Indiáni na severozápadě například selektovali a pěstovali „divoké" kamasie. Společná evoluce lidí, domestikovaných rostlin a zvířat zřejmě sahá desítky tisíc let před dobu, kterou považujeme za počátky nejranějšího formálního zemědělství. To je pro evoluci spousta času, dokonce i pro stará měřítka, která považují evoluci za pomalý proces.

Většina biologů ovšem už dnes nevěří, že evoluce je nutně pomalý proces. Místo toho se zdá, že celkové pomalé měřítko evoluce odráží průměr dlouhých period, v nichž se nic moc neděje, a krátkých období rychlých, někdy extrémně rychlých evolučních změn. K hlubokým evolučním proměnám pak někdy dojde během pouhých několika generací. K prostudování těchto myšlenek a k výbornému a čtivému úvodu k modernímu chápání evoluce obecně si přečtěte knihu WEINER, Jonathan. *The Beak of the Finch: A Story of Evolution in Our Time.* New York: Vintage, 1995.

2–2. Následující knihy jsou dobrým zdrojem informací o starých a jiných volně opylovaných odrůdách:

FACCIOLA, Stephen. *Cornucopia II: A Sourcebook of Edible Plants.* Vista, CA: Kampong Publications, 1998.

GUILLET, Dominique. *The Seeds of Kokopelli: A Manual for the Production of Seeds in the Family Garden.* Mount Shasta, CA: Kokopelli Seed Foundation, 2002. (www.kokopelli--seed-foundation.com)

Seed Savers Exchange. *Garden Seed Inventory.* 6. vydání, Decorah, IA: Seed Saver Publications, 2005.

WATSON, Benjamin. *Tailor's Guide to Heirloom Vegetables.* New York: Houghton Mifflin, 1996.

WEAVER, William Woys. *Heirloom Vegetable Gardening: A Master Gardener's Guide to Planting, Growing, Seed Saving, and Cultural History.* New York: Holt, 1997.

2–3. DEPPE, Carol. *Breed Your Own Vegetable Varieties: The Gardener's and Farmer's Guide to Plant Breeding and Seeds Saving.* White River Junction, VT: Chelsea Green Publishing Company, 2000.

2–4. Za základní myšlenku, že použít lopatu je lepší než použít bagr, když jste na úrovni chápání lopaty, vděčím Franku Mortonovi (Shoulder to Shoulder Farm), zakladateli Wild Garden Seeds.

2–5. Oregonské Willamette Valley, vymezené na jihu Eugene a na severu Portlandem a řekou Columbia, je hlavním zemědělským údolím Oregonu a domovem většiny jeho obyvatel. S léty málokdy příliš horkými, se zimními teplotami jen zřídka pod nulou, orámované na východě rozeklanými vrcholy pohoří Cascades a na západě sytě zelenými Coastal Mountains, s hlubokou hlinitou půdou protkanou potůčky a řekami je toto údolí vskutku nádherným, úrodným, vlídným a štědrým kusem země.

2–6. Dvě knihy o osivářství, které obvykle doporučuji (s nevyhnutelným důrazem na druhou z nich):

ASHWORTH, Suzanne. *Seed to Seed: Seed Saving Techniques for the Vegetable Gardener.* Decorah, IA: Seed Saver Publications, 1991.

DEPPE, Carol. *Breed Your Own Vegetable Varieties: The Gardener's and Farmer's Guide to Plant Breeding and Seed Saving.* White River Junction, VT: Chelsea Green Publishing, 2000.

KAPITOLA 3

3–1. Zdroje informací o klimatu a klimatických změnách, z nichž jsem čerpala pro syntézu obsaženou v této kapitole:

COOK, Edward, R., Connie A. WOODHOUSE, C. Mark EAKIN, David M. MEKO, David W. STAHLE. Long Term Aridity Changes in the Western United States. *Science* 308 (5. 11. 2004), 1015–18.

DIAMOND, Jared. *Collapse: How Societies Choose to Fail or Succied.* New York: Viking, 2005. (Česky *Kolaps.* Academia 2008.)

DIAMOND, Jared. *Guns, Germs, and Steel: The Fates of Human Societies.* New York: Norton, 1997. (Česky *Osudy lidských společností.* Columbus, 2000.)

FAGAN, Brian. *The Great Warming: Climate*

Change and the Rise and Fall of Civilizations. New York: Bloomsbury Press, 2008.

FAGAN, Brian. *The Little Ice Age: How Climate Made History – 1300–1850.* New York: Basic Books, 2002. (Česky *Malá doba ledová. Jak klima formovalo dějiny v letech 1300–1850.* Academia 2007.)

GEDALOF, Ze'ev, David L. PETERSON, Nathan J. MANTUA. Columbia River Flow and Draught Since 1750. *Journal of the American Water Resources Association (JAWRA)* 40, no. 6 (2004): 1579–92 (dostupné volně na internetu).

MACDOUGAL, Doug. *Frozen Earth: The Once and Future Story of Ice Ages.* Berkeley: University of California Press, 2004.

MACDOUGAL, J. D. *A Short History of Planet Earth: Mountains, Mammals, Fire, and Ice.* New York: Wiley, 1996.

OVERTON, Mark: *Agricultural Revolution in England: The Transformation of the Agrarian Economy 1500–1850.* Cambridge Studies in Historical Geography 23. Cambridge: Cambridge University Press, 1996.

SEAGER, Richard, Mingfang TING, Isaac HELD, Yochanan KUSHNIR, Jian LU, Gabriel VECCHI, Huei-Ping HUANG, Nili HARNIK, Ants LEETMAA, Ngar-Cheung LAU, Cuihua LI, Jennifer VELEZ, Naomi NAIK. Model Projections of an Immitent Transition to a More Arid Climate in Southwestern North America. *Science* 316 (25. 5. 2007): 1181–84.

STOMMEL, Henry, Elizabeth STOMMEL *Volcano Weather: 1816 – The Story of the Year without a Summer.* Newport, RI: Seven Seas Press, 1983.

3–2. Článek od Cooka et al. (viz 3–1) shrnul a rekonstruoval roční záznamy o počasí z letokruhů stromů a dalších zdrojů z větší části Severní Ameriky za posledních 1 200 let. Pozoruhodným závěrem bylo, že období odpovídající středověké teplé periodě, obecně příznivé pro Evropu, se vyznačovalo celkově větší ariditou a častými mnohaletými suchy na západě Severní Ameriky. Pokud bude celkové oteplování znamenat pro severoamerický západ větší ariditu a horší a delší sucha, voda může být při úvahách o globálním oteplování v této oblasti důležitější než teplota.

3–3. Zdá se, že většina klimatických modelů naznačuje, že v době globálního oteplování se na americkém jihozápadě mohou stát běžnými sucha podobná nebo horší, než byla v 30. letech 20. století v době katastrofických prachových bouří (viz Seager, 3–1). Budeme-li uvažovat o vyšší ariditě a o vícerých mnohaletých suchách, je jasné, že oblasti pro zemědělství už nyní okrajové kvůli suchu budou v sušší éře pro zemědělství zcela nevyužitelné. Města a větší populace v pouštních oblastech by se mohly stát stále hůř udržitelnými, až zcela nemožnými. Pouštní zemědělství zcela závislé na závlahách by se také mohlo stát stále nezvládnutelnějším, kdyby řeky vysychaly a vyčerpávaly se i zásoby spodní vody.

3–4. Ze shrnutí 32 různých sad údajů z letorostů stromů citlivých na sucho zrekonstruovali Gedalof et al. (viz 3–1) obraz toku řeky Columbia a suchých period v The Dalles v Oregonu. Z jejich pozorování: Období 1950–87 je „abnormální…, protože se nevyskytlo žádné významné víceleté sucho". Mnohaletá sucha bývala na pacifickém severozápadě obecně mnohem častějším jevem, než je tomu v poslední době. V posledních 250 letech bylo na severozápadě šest mnohaletých období sucha. Nejhorší z nich začalo v roce 1840 a trvalo dvanáct let. Druhé nejhorší sucho je spojováno s prašnými bouřemi ve 30. letech 20. století. Je to jeden z údajů naznačujících, že současné období je neobvykle stabilní.

3–5. Kde se nyní nacházíme vzhledem k cyklům ledových dob? Tyto cykly trvají asi sto tisíc let. Posledních několik cyklů se (podle nepřímých údajů) vyznačovalo rychlým vzestupem teplot z minimálních k maximálním, který trval jen asi 10–20 tisíc let. Pak následovalo pomalejší a kolísavé zhoršování po asi osmde-

sát tisíc let až k minimálním teplotám. Podle normálního vzorce jsme právě zažili vzestup k nejvyšším teplotám současné doby meziledové. To znamená, že naměřené hodnoty jsou nyní tam, kde byly v nejteplejší fázi poslední doby meziledové, a měly by se začít zhoršovat a směřovat k další době ledové. Poslední maximum doby ledové bylo asi před dvaceti tisíci let, což také naznačuje, že teď přichází osmdesát tisíc let globálního ochlazování. (Tedy pokud činnost člověka nepřehluší přirozené vzorce.)

3–6. Důkazem snížené genetické rozmanitosti u člověka je její srovnání s genetickou rozmanitostí primátů a ostatních zvířat. Větší část předpokládané genetické rozmanitosti u člověka chybí. Genetické rozdíly jsou u lidí větší mezi jednotlivci než mezi populacemi, což svědčí o tom, že vznikly poměrně nedávno. Myšlenka, že k zúžení populace došlo asi před 72 tisíci let, je podložena důkazem molekulárních hodin, které spočívají ve sledování podílu mutací v DNA. Mnozí se domnívají, že je za to zodpovědná velká erupce vulkánu Toba (asi před 70–75 tisíci let). Zřejmě způsobila mohutné klimatické změny a nadcházející dobu ledovou náhle a silně zhoršila. Podle tohoto scénáře zahynuli téměř všichni tehdejší lidé; my jsme povstali z přeživšího zbytku, který možná nebyl větší než jeden tisíc až deset tisíc plodných párů. To bylo o vlásek.

3–7. Vysvětlení pro divný průběh počasí v přímořském Oregonu v roce 2005 jsem získala z rubriky Climate Matters klimatologa George Taylora z Oregonské státní univerzity, zvlášť z rubriky nadepsané „2005: A year of drought and flooding". Climate Matters se objevuje v novinách *Corvallis Gazette – Times* a v dalších regionálních novinách.

3–8. Informace o počasí v malé době ledové, o jeho vlivu na zemědělství a o revolučních změnách v zemědělství, které byly výsledkem přizpůsobení se malé době ledové, jsem čerpala především z knih Andersona, Fagana, Overtona, Manna a Stommela (viz 3–1 a 3–11).

3–9. WHITING, Alfred F. *Ethnobotany of the Hopi.* Flagstaff, AZ: Northern Arizona Society of Science and Art, 1939.

3–10. Půdní mapy a informace jsou na http://soils.usda.gov/survey/.

3–11. Informace a pohledy na to, jaká byla Amerika a jak hospodařili indiáni před příchodem evropských osadníků, pocházejí především z těchto knih:

ANDERSON, Virginia DeJohn. *Creatures of Empire: How Domestic Animals Transformed Early America.* New York: Oxford Univerzity Press, 2004.

BOTKIN, Daniel B. *Our Natural History: Lessons of Lewis and Clark.* New York: Perigee, 1995.

KRECH, Shepard, III. *The Ecological Indian: Myth and History.* New York: Norton, 1999.

MANN, Charles C. *1491: New Revelations of the Americas before Columbus.* New York: Vintage, 2006.

WHITING, Alfred F. *Ethnobotany of the Hopi.* Flagstaff, AZ: Northern Arizona Society of Science and Art, 1939.

WILSON, Gilbert L. *Buffalo Bird Woman's Garden: Agriculture of the Hidatsa Indians.* St. Paul, MN: Minnesota Historical Society Press, 1987.

KAPITOLA 4

4–1. JUNTUNEN, Judy Rycraft, May D. DASCH, Ann Bennett RODGERS. *The World of Kalapuya: A Native People of Western Oregon.* Philomath, OR: Benton County Historical Society and Museum, 2005.

4–2. CALKINS, Erica. *Hatchet, Hands and Hoe: Planting the Pioneer Spirit.* Caldwel, ID: The Caxton Printers Ltd., 1996.

Chvála *Nezdolného zahradníka*

„*Nezdolný zahradník* je zásadní, důležitý a přichází v pravou chvíli. Doporučím knihu každému známému. Nezáleží na tom, jestli zahradničíte nebo ne; tady jsou praktické znalosti dobré pro každého, předávané pečlivou studentkou vlastního života. Carol Deppe se soustřeďuje na zahradu, což je výborné pro pěstitele, ale ve skutečnosti mluví zřetelně ke každému z nás. Jestliže zkusíte uvažovat jako ona, zjistíte, že jste získali nový pohled na vlastní život, ať jste kdokoliv. Je to moudrá a rozumná kniha. Smekám před Carol Deppe!“

Deborah Madison, autorka *Local Flavors*
a *Vegetarian Cooking for Everyone*

„*Nezdolný zahradník* je nejúplnější a nejpodrobnější kniha o zahradničení, kterou jsem doposud četl. Není v ní jediná věta, s níž bych nesouhlasil. Deppe nejen probírá všechny konkrétní informace o domácím pěstování a používání potravin, ale také související kulturní hlediska a záležitosti životního prostředí, které jsou pro úspěch nezbytné. Povinná četba pro začínající pěstitele a spousta podrobností užitečných i pro ty nejzkušenější.“

Gene Lodgson, autor *Small-Scale Grain Raising* a *Holy Shit: Managing Manure to Save Mankind*

„Od té doby, kdy Carol Deppe napsala knihu *Vyšlechtěte si vlastní odrůdy zeleniny*, získávala další zkušenosti a hlubokou moudrost. *Nezdolný zahradník* je skvěle současný. Ukazuje nám, jak vytvořit zahrady, jež mohou přežít naše stále nevypočitatelnější počasí a zásobovat nás živinami mnohdy v zahradách chybějícími. Tato kniha vyplňuje důležitou mezeru a já ji bezvýhradně doporučuji.“

Toby Hemenway, autor *Gaia's Garden: A Guide to Home-Scale Permaculture*

„Autorčin přístup k zahradničení a k výživě je vstřícný vůči celiakům a přináší spoustu informací o tom, jak se vypořádat s intolerancí, s níž jsou mnozí denně konfrontováni. Pokud bojujete s alergiemi na potraviny nebo s citlivostí na ně, nebo chcete vytvořit zdravý svět pro sebe a svoji rodinu s použitím přírodních zdrojů, tato kniha je určena vám.“

Peter H. R. Green, MD,
ředitel Celiac Disease Center na Columbia University

„Pěstování potravin je jednou z nejpozitivnějších změn, které může člověk učinit tváří v tvář nejisté budoucnosti. Kniha je zdrojem nabitým informacemi pro ty, kdo začínají se zahradničením nebo svoji praxi rozšiřují. *Nezdolný zahradník* vyzbrojuje čtenáře dovednostmi a pochopením, stejně jako autorčina předchozí kniha *Vyšlechtěte si vlastní odrůdy zeleniny.*"

Sandor Ellix Katz, autor *Wild Fermentation* a *The Revolution Will Not Be Microwaved*

„*Nezdolný zahradník* dává konkrétní příklady, jak naložit s dietou, počasím a ekonomickými změnami dřív, než se stanou naléhavými. Deppe nás vyzývá, abychom experimentovali a zkoušeli všechny stránky zahradničení, semenářství a skladování potravin. Radí, jak se pomocí pěstování vypořádat se speciálními požadavky na potraviny a s nároky počasí tváří v tvář křehkosti našeho systému zásobování potravinami. Tato kniha je neocenitelným nástrojem pro zahradníky a farmáře v době rostoucí nestability potravních systémů."

Suzanne Ashworth, autorka *Seed to seed*

„Carol Deppe nás informativním, zábavným a poutavým způsobem provází všemi fázemi pěstování. Boří mýty a poukazuje i na technické, citové a duchovní stránky pěstování potravin. *Nezdolný zahradník* je základní průvodce pěstováním od autority, která si umí také užívat života."

Didi Emmons, autor *Vegetarian Planet*

O autorce

Oregonská šlechtitelka rostlin Carol Deppe se specializuje na široce dostupné plodiny vhodné do podmínek organického pěstování, na trvale udržitelné zemědělství a na přežití člověka. Je autorkou knih *Breed Your Own Vegetable Varieties: The Gardener's and Farmer's Guide to Plant Breeding and Seed Saving* (Chelsea Green, 2000) a *Tao Te Ching: A Window to the Tao through the Words of Lao Tzu.* Deppe, která experimentuje s plodinami a se zahradničením v Corvallisu v Oregonu od roku 1979, má bakalářský titul (BS) ze zoologie na University of Florida a doktorát (PhD) z biologie na Harvard University.

Prosím navštivte Caroliny stránky na www.caroldeppe.com.

TVŮRČÍ A VÝKONNÉ ZAHRADNIČENÍ PRO DOBRÉ I TĚŽKÉ ČASY

V době nejistého počasí a společenské nestability prudce stoupá zájem lidí o pěstování vlastních potravin. Tato kniha představuje techniky pěstování schopné čelit výzvám sahajícím od zdravotních a finančních problémů přes speciální dietní požadavky až po vážné katastrofy a klimatické změny.

Americká bioložka a odbornice na zahradničení Carol Deppe čerpala z vědeckých objevů v mnoha odvětvích a vyvinula obecné principy „nezdolného" zahradničení. Zahradníci se podle autorčiných podrobných instrukcí naučí pěstovat, získávat, skladovat a používat pět potravin, které jsou z hlediska soběstačnosti zásadní: brambory, kukuřici, fazole, dýně a vejce.

Dozvědí se, jak:

- pěstovat potraviny za divokého počasí a klimatických změn
- zahradničit s malou nebo nulovou zálivkou a bez přísunu kupovaných zdrojů
- zahradničit efektivně a pohodlně (dokonce i s bolavými zády)
- přizpůsobit svoji zahradu speciálním dietním potřebám nebo nutnosti mít pod kontrolou svou tělesnou hmotnost
- péct podle originálních bezlepkových receptů (bez dalších zrnin, umělých pojiv či mléčných výrobků) chleba a koláče z doma vypěstované kukuřice
- chovat hejno nosných kachen nebo slepic, propojit chov se zahradničením a pěstovat si pro drůbež většinu krmiva
- a mnohem víc…

Nezdolný zahradník **je koncepční, praktická příručka pro zahradníky všech úrovní zkušenosti. Carol Deppe je optimistická, a zároveň realistická a nabízí neocenitelné rady, jak mohou zahradníci (i jejich komunity) vzkvétat.**

„Pěstování potravin je jedním z nejpozitivnějších rozhodnutí, které může člověk učinit tváří v tvář nejisté budoucnosti."

Oregonská šlechtitelka rostlin CAROL DEPPE získala bakalářský titul (BS) ze zoologie na Floridské univerzitě a doktorát (Ph.D.) z biologie na Harvardově univerzitě. Od roku 1979 experimentuje v Corvallisu v Oregonu s „nezdolným" způsobem zahradničení a specializuje se na široce dostupné plodiny vhodné do podmínek organického pěstování, k trvale udržitelnému zemědělství a pro přežití člověka v příštích tisíci letech. Carol je rovněž zakladatelkou a majitelkou semenářské firmy Fertile Valley Seed.

www.dharmagaia.cz
knížky pro přemýšlivé lidi

9 788074 360718