



Adaptace na změnu klimatu

Z ruky do pusy

Zahradničíte? Ať už je to vlastní statek, zahrada, zahrádka, nebo třeba jen záhon v komunitní zahradě, tak dobře děláte. A asi víte, proč jste se do toho pustili, ale není od věci si to čas od času připomenout a pochválit se za to.

Blízké je čerstvé. A bez emisí!

Jablka ze stromu, mrkev ze záhonu – čerstvější to ani být nemůže. U domácích plodin se také nehledí na nějakou tu nepravidelnost nebo flíček a spotřebuje se všechno. Což znamená tuny ušetřených emisí, které jinak vyplivne průmyslová sklizeň, chlazení, dozrávání, doprava, vystavování (a často také vyhazování neprodaného nebo moc šišatého). V Česku je přes 33 milionů evidovaných ovocných stromů a keřů (v sadech a zahradách) a sklídilo se z nich necelých 340 tisíc tun ovoce. A přesto jsme necelých 600 tisíc tun sušeného a čerstvého ovoce dovezli (údaje jsou za rok 2022). Nejvíce banány, na druhém místě jsou trochu překvapivě jablka a až za nimi mandarinky a pomeranče. Asi to stojí za zamyšlení, až příště uvidíte kamiony na dálnicích. I tohle zboží se musí nějak dopravit.

Nestříkáno, netřeba umývat!

Na všechny ty krásné plody si kromě nás brousí zuby nejrozumnější žraví živočichové, plísňe, bakterie i viry. Není divu, vždyť je to všechno k nakousnutí. A tak se sady, zahrady i pole stříkají nejrozumnějšími látkami souhrnně zvanými pesticidy. Nejsou vidět, nejsou cítit a snad jsou bezpečné (podle toho, co o nich aktuálně víme). Jenže jsou pak všude – ve vodě, v půdě, samozřejmě v potravinách. A někdy jde o dost divoký koktejl s nepředvídatelnými účinky. Na vlastní zahradě máte dokonalou kontrolu, co se do ní dostalo a co potom jíte. Zvlášť působivé je upozornění, že „kůra plodů je chemicky ošetřena a není vhodná ke konzumaci“. Fajn, ale co asi bude uvnitř takové kůry?

Od kompostu k jablku a zase zpátky

Ten zázrak přeměny hnědé drobtovité hmoty – kompostu – na něco k jídlu je fascinující. Neméně fascinující je přeměna neužitečného „bioodpadu“ na kompost a stravu pro nové rostliny. A celé to běží víceméně samo. Je věčná škoda zahradní zbytky posílat na kompostárnu v hnědé popelnici, ten zázrak nechte běžet někde v rohu zahrady. Ušetříte si cesty k popelnici, odlehčíte obci při řešení odpadů a kompost, co je doma, se počítá. Zahradní kompost rád zhltně všechnu trávu (dlouhou bez úpravy, tu ze sekačky namíchejte s něčím suchým, aby nekvasila), zbytky z ovoce a zeleniny, lógr z kávy včetně filtrů i čajové sáčky. Poradí si i s jedlým olejem – nalijte ho do něčeho suchého, třeba starého papíru nebo pilin. Do průmyslového zpracování bioodpadu na bioplyn pošlete jen zbytky vařených jídel a zbytky živočišného původu. A větší množství přepáleného oleje.



Tento projekt je financován Evropskou unií v rámci Národního plánu obnovy.



Kultura na zahradě

Místní a staré odrůdy jsou kusem historického dědictví. V lidovém kroji už ani na vsi nikoho nepotkáte, ale místní odrůdy ovoce přežívají dodnes. Obchody mají jen několik málo odrůd, které se pěstují ve velkém – tady se pestrost nevyplatí, hlavní je hodně a rychle vypěstovat a dobře prodat. Na zahradě může mít každá odrůda docela jinou chuť, čas sklizně i zvláštní použití. Některé regiony jsou touto pestrostí ovoce vyhlášené, třeba Kravařsko na severní Moravě či Bílé Karpaty. Ale každý kout měl své zvláštní odrůdy, kterým se daří právě tady. Prozkoumejte ten váš a zkuste sami něco vysázet, navážete na práci a poznání předchozích generací. Golden Delicious a Jonagold mají všude, co takhle Jadernička, Grávštýnské nebo Řehtáč?

Pohádky tisíců a jedné chuti

Ve sklípku můžete zažít téměř rituální degustaci vína a znalci podle chuti poznají odrůdu, místo pěstování i ročník. Stejně tak jednotlivé odrůdy ovoce (zejména ty méně unifikované, tedy staré a krajové) mají každý rok trochu jinou chuť podle množství vody, slunce a tepla. A navíc každá odrůda chutná zásadně jinak, rozhodně se nelze spokojit se sladkým nebo kyselým jablkem. Chuť přechází od trpké nebo svíravé přes natrpklou, navinulou, sladce navinulou a navinule sladkou k sladkým. Obdobně se mění vůně.

A co teprve méně známé druhy ovoce. Vybaví se vám chuť přemrzlé mišpule? Nebo kdoulové aroma? Co třeba muchovník, který u nás není původní, ale ochotně roste a plodí na zahradě jako první. Nebo dřín, teplomilný strom nebo větší keř, který roste jak divoce, tak v zahradách a červené plody jsou doslova nabažené vitamínem C. Vyrábět šípkovou marmeládu z divokých šípků je práce pro otrlé a trpělivé, protože je nutné z plodů dostat chloupky a semena. Taková velkoplodá růže ale krásně kvete a plodí maxišípky, se kterými je mnohem lepší pořízení.

A zahrada sekaná jen občas (a nikoliv na kratičko sekačkou) nabídne ještě další plodiny, které stačí jen sbírat: Byliny na čaj nebo do salátů. Kontryhel, jitrocel, jetel, řebříček, pampelišky a kopřivy vyrostou samy, v mokřích místech tužebníky, na sušších třeba mateřídouška. Záleží na stanovišti, množství vody a slunce.

Zahrady – ostrovy přírody

Zahrady jsou někde mezi přírodou a městem. Lidé se jim věnují hodně a přírodu tam upravují podle svého. Na druhou stranu je tu celkem klid a mnoho stromů i keřů, často starých a málo ošetřovaných, s dutinami. Toho si samozřejmě všimly různé druhy živočichů a někdy pro ně právě zahrady nebo městské parky a hřbitovy představují zásadní útočiště.

Nechte jim na zahradě trochu prostoru a takové „domácí divočiny“. Často stačí jen hromada větví a listů někde v rohu, která tam bude celou zimu a přespí v ní ježek.	Suché zídky a hromady kamenů rádi využijí hadi a ještěrky. A budou se pak živit slimáky i drobným hmyzem, což zahrádkáři jistě ocení.
V křoví, kam se nedostanou dravci a kočky, zase rádi tráví čas a staví hnízda drobní pěvci. A keř rozezpívaný vrabčím hejnem, to je hotová zahradní symfonie.	Staré stromy, ale i jejich stojící torza nabízejí dutiny pro ptáky i veverky a ve dřevě vrtají brouci včetně chráněných a vzácných druhů.