**Řícmanický zálistek**

**Podzim 2022** V polovině srpna napršela za jeden den celá čtvrtina dosavadních letošních srážek, což poněkud vylepšilo nepříznivou bilanci, ale pro některé rostliny už to stejně bylo 5 minut po dvanácté. Navíc takové množství vody po dlouhé suché epizodě často přináší více škody než užitku – popraskala zrající rajčata, réva, fíky, vysoká vlhkost poničila i drobné ovoce jako maliny či ostružiny. Inu, jak se říká: „Co neuschlo, to zhnije.“ Teď začátkem září se naštěstí situace zlepšila a vypadá to, že zrání zbylých plodů může zdárně pokračovat.
 Navzdory drsným podmínkám v první polovině roku se celkem vydařila sklizeň rakyníků. Tentokrát bylo ale potřeba zasíťovat i kyselejší odrůdy, protože žízniví ptáci brali útokem naprosto každou zrající bobuli.
Jako tradičně se sklidily desítky kilogramů borůvek, které teď koncem srpna střídají dříny. Ty obvykle začínáme setřásat až v průběhu září, ale letos je díky vysokým letním teplotám vše urychleno. Jablka v sadu jsou letos kvůli suchu drobnější, menší část bude možné uskladnit, většina bude ale použitelná maximálně tak do moštu. Vydařily se hrušky, které snáší nedostatek vody o něco lépe.
 Z netradičních ovocných druhů zrají teď v září kromě dřínů fíkovníky, asiminy, pepína, nashi a zanedlouho se snad začnou vybarvovat první plody na jujubách. Vkládám do tohoto ovoce, hojně pěstovaného například v drsných polopouštních oblastech Číny, poměrně velké naděje. Zdejší klima se totiž poslední roky takovým podmínkám velmi přibližuje a je čím dál náročnější vypěstovat zde ve slušné kvalitě běžné ovoce. I když se podaří s vynaložením maximálního úsilí uchránit stromky před suchem a jarními mrazy, tak z toho zpravidla vyjdou natolik oslabené, že se stávají snadným cílem pro nejrůznější choroby a škůdce. Jujuba raší později, takže mrazům uniká, navíc je mimořádně odolná suchu – strom je svým vzhledem i vlastnostmi trochu podobný zdejším akátům. Plody ve zralosti připomínají tvarem i barvou datle, proto se jim někdy také říká “Chinese dates”. Mají všestranné využití, dají se konzumovat v čerstvém stavu nebo sušené a jsou zároveň již více než 3000 let součástí tradiční čínské medicíny.
 Letošní počasí velmi přeje paprikám. S ranými odrůdami obvykle problém nebývá, ale ty pozdnější některé roky nezvládnou do konce sezóny dostatečně vyzrát. Tentokrát se zadařilo a papriky máme k snídani, k obědu i k večeři, jíme je čerstvě utržené, vařené, pečené, dušené a budeme se jimi pravděpodobně cpát i celou zimu, protože přebytky se naloží, zavaří, usuší a kdo ví co ještě...

Michal Hladký
plna.zahrada@gmail.com
[www.plnazahrada.cz](file:///D%3A%5Csil%5Cflora%5C_zalistek%5Cwww.plnazahrada.cz)