



LONDON, NEW YORK,
MELBOURNE, MUNICH, a DELHI

First published in Great Britain in 2008 by Dorling
Kindersley Limited, 80 Strand, London WC2R 0RL in
association with The Royal Horticultural Society

Copyright © 2008 Dorling Kindersley
Limited A Penguin Company
Foreword copyright © 2008 Jill Bloomfield
Translation © 2009 Liselotte Teltscherová
Czech edition © 2009 Nakladatelství Slovart

All rights reserved

Vypěstuj si a sněž
Z anglického originálu Grow it Eat it
(Dorling Kindersley, London, 2008)
přeložila Liselotte Teltscherová
Odpovědný redaktor Petr Hejný
Vydalo Nakladatelství Slovart, s. r. o., v roce 2008
Vydání první
Sazbu zhotovil Alias Press, s. r. o., Bratislava
Tisk Tlačiarne Banská Bystrica

ISBN 978-80-7391-116-4

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

www.slovart.sk

Obsah

- 4–5 Poznej: Obratný zahradník
- 6–7 Poznej: Nádoby a pozemky
- 8–9 Poznej: Jmenovky a značky
- 10–11 Poznej: Od semene k semenáčku
- 12–13 Poznej: Od květu k plodu
- 14–15 Poznej: Zužitkuj znovu a obnov
- 16–17 Sněž: Praktické kuchařské znalosti
- 18–19 Vypěstuj: Rajčata
- 20–21 Vypěstuj: Lilek
- 22–23 Sněž: Věžičky z rajčat a lilků
- 24–25 Vypěstuj: Cukety
- 26–27 Sněž: Cuketová smaženka
- 28–29 Vypěstuj: Dýně
- 30–31 Sněž: Dýňové koláčky
- 32–33 Vypěstuj: Fazole
- 34–35 Sněž: Fazolová čína
- 36–37 Vypěstuj: Brambory
- 38–39 Sněž: Bochánky z ryb a brambor
- 40–41 Vypěstuj: Cibule a pórek





Předmluva

Vypěstovat si vlastní ovoce či zeleninu není vůbec složité. Může přitom být celkem zábava a výsledky také nejsou k zahoezení. Tak si třeba můžeš vypěstovat v květináči vlastní jahody nebo borůvky a vyhnout se tím otravným



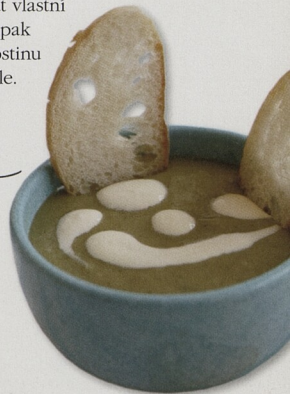
komárům, kteří znepríjemňují jejich sbírání v lese. Anebo si vypěstuješ vlastní dýni a vydlabeš si z ní skvělou lampu. Chce to jen trochu trpělivosti. Při správné péči ti zaseté semínko vyklíčí a ze země vyrazí zelená

rostlinka. Ta se musí samozřejmě zalévat, aby zesílila, vytvořila další listy a začas i květy. Nakonec se objeví drobné plody nebo jiné části, které se využívají jako zelenina, a porostou ti před očima. Představ si tu zábavu, až budeš sklízet vlastní ovoce nebo zeleninu.

O svoji sklizeň se můžeš podělit s kamarády nebo s rodinou, když z nich připravíš chutná jídla podle receptů v této knize. Pohár s borůvkami a smetanovým sýrem v létě nebo dýňové koláčky na podzim ti připomenou, že nejlépe chutná to, co si člověk dokáže sám vypěstovat. Ostatně takové potraviny jsou také nejčerstvější a nejzdravější. Připrav si tedy místo, kde budeš pěstovat vlastní potraviny, z nichž pak můžeš připravit hostinu pro rodinu a přátele.

Jill Bloomfieldová

Jill Bloomfield



- 42–43 Sněž: Polévka z cibule a pórků
- 44–45 Vypěstuj: Mrkev
- 46–47 Sněž: Mrkvo-pomerančové košíčky
- 48–49 Vypěstuj: Špenát a červená řepa
- 50–51 Sněž: Špenátové košíčky
- 52–53 Vypěstuj: Hlávkový salát
- 54–55 Sněž: Duhový salát
- 56–57 Vypěstuj: Máta
- 58–59 Sněž: Čokoládová a mátová pěna
- 60–61 Vypěstuj: Slunečnice
- 62–63 Sněž: Slunečnicové bochánky
- 64–65 Vypěstuj: Jahodník
- 66–67 Sněž: Jahodový pěnový dortík
- 68–69 Vypěstuj: Borůvky
- 70–71 Sněž: Sýrový dezert s borůvkami
- 72–73 Vypěstuj: Citroník
- 74–75 Sněž: Citronová lízátka
- 76–77 Poznej: Sběr semen
- 78–79 Sněž: Další recepty
- 80–81 Rejstřík a poděkování

