

# OBSAH

<b>1. ÚVOD</b> ( <i>Prof. Ing. J. Šroller, CSc.</i> ) .....	<b>1</b>
1.1. ÚVOD DO ROSTLINNÉ VÝROBY.....	1
1.2. VÝZNAM ROSTLIN PRO ČLOVĚKA.....	1
1.3. RŮST A VÝVOJ ROSTLIN .....	2
1.4. TVORBA VÝNOSU.....	4
1.5. STAV ROSTLINNÉ VÝROBY V ČESKÉ REPUBLICE.....	6
<b>2. ODRŮDY, OSIVO A SADBA</b> ( <i>Doc. Ing. V. Hosnedl, CSc.</i> ) .....	<b>10</b>
2.1. REPRODUKČNÍ SYSTÉMY ROSTLIN.....	10
2.2. ODRŮDA .....	10
2.3. OSIVO A SADBA .....	13
2.4. BIOLOGICKÁ A SEMENÁŘSKÁ HODNOTA OSIVA .....	16
2.5. OBECNÉ ZÁSADY MNOŽENÍ OSIV A SADBY .....	18
<b>3. OBILNINY</b> ( <i>Ing. O. Faměra, CSc.</i> ) .....	<b>21</b>
3.1. VÝZNAM OBILNIN .....	21
3.2. OBECNÉ PODMÍNKY PRO POSUZOVÁNÍ KVALITY OBILOVIN.....	22
3.3. BIOLOGICKÁ CHARAKTERISTIKA OBILNIN.....	22
3.4. TVORBA VÝNOSU OBILNIN I. SKUPINY .....	25
3.5. PŠENICE OBECNÁ .....	28
3.6. ŽITO SETÉ .....	33
3.7. TRITIKALE - ŽITOVEC.....	35
3.8. JEČMEN SETÝ .....	38
3.9. OVES SETÝ, OVES NAHÝ .....	42
3.10. KUKUŘICE .....	46
<b>4. LUSKOVINY</b> ( <i>Doc. Ing. V. Hosnedl, CSc.</i> ) .....	<b>50</b>
4.1. POSTAVENÍ LUSKOVIN V ČR A VE SVĚTĚ .....	50
4.2. VYUŽITÍ LUSKOVIN .....	51
4.3. BIOLOGIE LUSKOVIN, RŮST A VÝVOJ, POŽADAVKY NA PROSTŘEDÍ.....	52
4.4. TVORBA VÝNOSU LUSKOVIN.....	57
4.5. TECHNOLOGIE PĚSTOVÁNÍ A SKLIZNĚ .....	58
4.6. ODBYT LUŠTĚNIN.....	62
4.7. HLAVNÍ ZÁSADY PĚSTEBNÍ TECHNOLOGIE HRACHU .....	63
4.8. HLAVNÍ ZÁSADY PĚSTEBNÍ TECHNOLOGIE BOBU.....	65
<b>5. OLEJNINY</b> ( <i>Ing. P. Baranyk, CSc.</i> ) .....	<b>66</b>
5.1. ŘEPKA OZIMÁ .....	66
5.2. SLUNEČNICE ROČNÍ .....	80
5.3. HOŘČICE BÍLÁ.....	84
5.4. MÁK SETÝ .....	85
5.5. OLEJNÝ LEN.....	86
<b>6. PŘADNÉ ROSTLINY</b> ( <i>Doc. Ing. J. Vašák, CSc.</i> ) .....	<b>87</b>
6.1. LEN SETÝ .....	87

<b>7. OKOPANINY</b> ( <i>Doc. Ing. J. Pulkrábek, CSc.</i> ).....	<b>97</b>
7.1. OBECNÁ CHARAKTERISTIKA OKOPANIN A JEJICH VÝZNAM .....	97
7.2. BOTANICKÉ ZAŘAZENÍ A ROZDĚLENÍ OKOPANIN .....	97
7.3. CUKROVKA.....	98
7.4. ČEKANKA .....	109
7.5. KRMNÁ ŘEPA.....	110
7.6. KRMNÁ MRKEV.....	113
7.7. VODNICE .....	114
7.8. TUŘÍN.....	114
7.9. KRMNÁ BRUKEV .....	115
7.10. KRMNÁ KAPUSTA.....	115
7.11. BRAMBORY ( <i>Ing. K. Hamouz, CSc.</i> ) .....	117
<b>8. CHMEL</b> ( <i>Doc. Ing. J. Šnobl, CSc.</i> ) .....	<b>128</b>
8.1. VÝZNAM A ROZSAH PĚSTOVÁNÍ CHMELE .....	128
8.2. BIOLOGIE A MORFOLOGIE CHMELOVÉ ROSTLINY .....	128
8.3. CHEMICKÉ SLOŽENÍ CHMELOVÝCH HLÁVEK.....	131
8.4. POŽADAVKY CHMELE NA STANOVIŠTNÍ PODMÍNKY.....	131
8.5. ODRŮDOVÁ SKLADBA.....	132
8.6. ZALOŽENÍ CHMELNICE .....	132
8.7. VÝŽIVA A HNOJENÍ PRODUKČNÍCH CHMELNIC.....	133
8.8. TECHNOLOGIE PĚSTOVÁNÍ CHMELE NA PRODUKČNÍCH CHMELNICÍCH .....	134
8.9. HODNOCENÍ KVALITY A PRODEJ CHMELE .....	139
<b>9. PÍCNINY</b> ( <i>Doc. Ing. J. Šantrůček, CSc.</i> ).....	<b>141</b>
9.1. ÚVOD .....	141
9.2. VÝZNAM A UPLATNĚNÍ VÍCELETÝCH PÍCNIN.....	142
9.3. VOJTĚŠKA SETÁ .....	143
9.4. JETEL LUČNÍ.....	148
9.5. OSTATNÍ JETELOVINY ( <i>Ing. M. Svobodová, CSc.</i> ) .....	150
9.6. PÍCNÍ TRÁVY ( <i>Doc. Ing. M. Veselá, CSc.</i> ) .....	153
9.7. JETELOVINOTRAVNÍ SMĚSI NA ORNÉ PŮDĚ .....	158
9.8. PĚSTOVÁNÍ TRAV NA SEMENO ( <i>Doc. Ing. J. Šantrůček, CSc.</i> ) .....	160
9.9. JEDNOLETÉ PÍCNINY ( <i>Ing. J. Vrzal, CSc.</i> ) .....	161
9.10. LOUKY A PASTVINY ( <i>Doc. Ing. J. Mrkvička, CSc.</i> ).....	167
9.11. OSTATNÍ ZPŮSOBY VYUŽITÍ POROSTŮ ( <i>Doc. Ing. J. Šantrůček, CSc.</i> ).....	175
9.12. KONZERVACE A SKLADOVÁNÍ PÍCE .....	178
<b>10. OVOCNICTVÍ</b> ( <i>Prof. Ing. J. Duffek, CSc.</i> ) .....	<b>186</b>
10.1. VÝZNAM OVOCE VE VÝŽIVĚ ČLOVĚKA.....	187
10.2. HOSPODÁŘSKÉ ČLENĚNÍ OVOCNÝCH DRUHŮ.....	188
10.3. ROZMNOŽOVÁNÍ OVOCNÝCH ROSTLIN .....	188
<b>11. ZELINÁŘSTVÍ</b> ( <i>Prof. Ing. J. Duffek, CSc.</i> ) .....	<b>196</b>
11.1. ÚVOD .....	196
11.2. VÝZNAM ZELENINY .....	197
11.3. SOUČASNÝ STAV A PERSPEKTIVY ROZVOJE ZELINÁŘSTVÍ.....	197
11.4. HLAVNÍ ZÁSADY PRO PĚSTOVÁNÍ ZELENINY.....	198