



BYDLENÍ, ZAHRADA 24. 07. 2019

Pěstování bylinek: Bobkový list

Vavřín je obdivuhodná rostlina, jelikož v přírodě dorůstá výšky dvou až osmi metrů a dožívá se věku až tří set let. Pokud se rozhodnete bobkový list...

Vavřín - rostlina, která je spojená se starověkým Řeckem a Římem, kdy ji místní používali na věnce při slavnostech, bitvách a sportovních zápasech. V kuchyni pak můžete vavřín znát pod názvem bobkový list, který je výtečný v kuchyni a při přípravě zejména masových pokrmů. Vavřín pochází ze Středomoří, u nás proto rostlina podléhá mrazům. Bobkový list a jeho pěstování je možné v okrasných nádobách a přes zimu je třeba mít bobkový list na teplém místě.

Bobkový list - pěstování

Vavřín je obdivuhodná rostlina, jelikož v přírodě dorůstá výšky dvou až osmi metrů a dožívá se věku až tří set let. **Pokud se rozhodnete bobkový list pěstovat doma, nemusíte se bát, je to rostlina nenáročná.** Pěstovat ho můžete běžném substrátu pro pokojové rostliny (bohatou na humus) a **přihnojovat od konce února do konce září** jednou za dva týdny běžnými hnojivy na pokojové rostliny.

Co ale musíte hlídat, je jeho pravidelné zalévání. **Vavřín potřebuje pravidelně zalévat, přes léto a na přímém slunci dokonce každodenně.** Musíme ale dbát na to, aby rostlina nestála ve vodě. V létě poznáme, že rostlina potřebuje zalít, když se výhonky se začnou sklánět a mladé lístky se trochu zkroutí. Jakmile však rostlinu zalijeme, rostlinka by se měla znova „probudit“.

Bobkový list dobře snáší řez a nenapadají ho škůdci

Od jara do podzimu je ideální jej pěstovat venku na zahradě nebo balkóně. **Zimování vavřínu je ideální ve světlé chladné místnosti při teplotě 3 °C až 18 °C.** Pokud jsou nízké teploty, rostlinu tolik zalévat nemusíme. Vavřín je díky svým tuhým listům s obsahem silic **minimálně napadán škůdci**, jako jsou mšice (přečtěte si, [jak na mšice bez chemie](#)). **Bobkový list dobře snáší řez, ideální je provádět řez tak, aby rostlina dosahovala max 1,5 m.** Nejvíc rostlině sluší kulovitý tvar.



Bobkový list - léčivé účinky

Bobkový list se pěstuje hlavně pro své aromatické, zelené a dekorativní listy. **Využit ho můžete nejen při přípravě masa, ale také v omáčkách, na těstoviny, k rybím pokrmům a do marinád.** Bobkový list využijete například v receptu na [pomalu pečenou krkovičku](#), v [receptu na hovězí ragú](#) nebo v receptu na [polévku z pečeného květáku](#).

Má chuť s nádechem citrusů a muškátového oříšku. Kromě skvělé chuti je bobkový list také užitečný, protože **napomáhá zažívání a má lehké sedativní a antiseptické účinky.** Ve formě čaje prospívá i revmatikům a pomáhá odstraňovat škodlivé látky z organismu.

Jako koření se používají pouze listy, a to jak čerstvé, tak sušené. Listy sušíme na suchém a tmavém místě. Po usušení listy ze stonků odtrháváme a můžeme je použít celé nebo drcené. **Čerstvé listy vydrží v mikroténovém sáčku několik dní.** Před použitím spíše krájíme.

Přečtěte si také o dalším pěstování bylinek

- [Bazalka](#)
- [Rozmarýn](#)
- [Tymián](#)
- [Pažitka](#)
- [Řeřicha](#)
- [Citrónová tráva](#)
- [Stévie](#)
- [Koriandr](#)
- [Libeček lékařský](#)
- [Máta](#)
- [Šanta kočičí](#)
- [Šalvěj](#)
- [Yzop](#)
- [Rýmovník](#)
- [Kurkuma](#)
- [Bobkový list](#)
- [Verbena](#)
- [Levandule](#)