



BYDLENÍ, ZAHRADA 16. 04. 2019

Pěstování bylinek: Tymián

O pěstování tymiánu jsme poprvé mohli slyšet už před 3000 lety před naším letopočtem. Řekové a Římané dokonce věřili, že přináší odvahu a sílu....

Bylinky jsou výtečným kořením a neměly by chybět v žádné kuchyni. Mezi oblíbené a hojně využívané bylinky řadíme tymián, který díky silné vůni pozná i začátečnický kuchař. Chuť tymiánu vynikne nejen při přípravě zvěřiny, ale i u tradičních českých omáček a nádivek. Tymián si můžete snadno vypěstovat doma v bytě, na zahradě i v truhlíku na balkoně. Budete ho mít neustále po ruce krásně čerstvý a za mnohem nižší cenu, než jej seženete v obchodech.

Tymián kvete od května do září

O [pěstování tymiánu](#) jsme poprvé mohli slyšet už před 3000 lety před naším letopočtem. Řekové a Římané dokonce věřili, že **přináší odvahu a sílu**. Bylina je vysoká **20 až 30 cm**, stonky jsou čtyřhranné a od spodu dřevnatí. Květy jsou **bělavé až modrofialové**.

Jeho **pěstování není vůbec náročné**, a dokonce na něj můžete natrefit i na loukách. Množí se semeny nebo řízkami. Pěstovat ho můžete na zahradě i v květináči. Tymián se používá v kuchyni, v kosmetice i v alternativní medicíně. Vyzkoušejte například [tymiánový čaj proti kašli](#) nebo [tymiánový sirup na kašel](#).

Tymián potřebuje sušší propustnou půdu

Tymián potřebuje hlavně **slunné místo a sušší propustnou půdu**. Prospívá mu propustná písčitá půda s **vysokým množstvím vápníku**.

Vhodné jsou také **terasovité záhony a svahy**. Rozhodně se bylince nebude dařit na zamokřené a kyselé půdě. Na zahradě můžete nechat bylinku přezimovat, **stačí přikrýt jehličnatou větví**.

Jak na pěstování?

- Pytlíček semen stojí okolo **12 korun**. Vyséváme je zhruba **od března do dubna** do pěstebních nádob třeba na parapet okna nebo do skleníku.
- Asi v **polovině května** vezmeme sazeničky a vysázíme na záhony na zahradě anebo do truhlíku.
- **Bylina klíčí světlem**, tudíž do zeminy semena nezahrabáváme, jen mírně přitiskneme.
- **Není nutné rostlinu příliš zalévat**. Pokud je příliš zalijete, ztratí své typické aroma.

Tymián: Jak správně hnojit?

Bylinku **určitě nikdy nehnojte chlévským hnojem ani silnějším organickým hnojivem**. To bylina nemá ráda. Stačí přihnojení plným hnojivem jako je *cerecit* nebo *kristalon*.

Vyhnete se také dusíkatým hnojivům. Ty by sice růst podpořily, ovšem aromatické látky by se vytratily.

Pěstování bylinek: Množení

Tymián se množí nejlépe **dělením z řízků o délce cca 5 až 7 cm**. Spon na záhon by měl být o velikosti **30x20 cm**. Jestli chceme sázet do zeminy na zahradě, je nutné půdu odplevelit.

Bylinku **lze také sázet do truhlíku**. V tom případě musíte zajistit slunné místo, aby se pěstování bylinek podařilo.



Sklízíme těsně před rozkvětem

Tymián se sbírá těsně před odkvětem, což je **období od května do září**. Bylina se sbírá celá, a to ještě nezdřevnatělá část. Nať i lístky můžete **usušit na stinném místě cca při teplotě 35 stupňů**. Pokud bylinu usušíte správně, uchová si příjemnou a typickou vůni.

Pěstování bylinek: Tymián má několik odrůd

Existuje celá řada odrůd tymiánu, k pěstování se ale využívají jen ty, které voní:

Tymián obecný

= Základní druh byliny, který se využívá hojně v kuchyni. Nejvíce se svým vzhledem podobá tymiánu rostoucímu volně ve Středomoří.

Tymián kmínový

= Hodí se skvěle ke smetanovým a sýrovým omáčkám. Navíc kořenové zelenině dodá skvělé aroma.

Tymián citronový

= Známe také pod jménem **mateřídouška citronová**. Výtečně se hodí do salátů i čaje.

Mateřídouška úzkolistá

= Je mnohem **jemnější než tymián obecný**, a tak se hodí hlavně k dochucování grilované zeleniny i salátů.



Tymián má i léčivé účinky: Upravuje trávení

Není to jen lahodné aromatické koření, ale také léčivá bylina.

- Upravuje trávení
- Pomáhá při uvolnění kašle
- Podporuje tvorbu žluči
- Působí jako antiseptikum
- Je složkou ústních vod, zubních past i koupelnových směsí

Uvařte si recepty s tymiánem

- [Pečené batáty s tymiánem](#)
- [Dýňové rizoto s tymiánem](#)
- [Jehněčí hřbet na tymiánu](#)

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](#)