



Pěstování a skladování chřestu

Chřest je velmi odolná rostlina, která přežívá bez problému v obtížných podmínkách sucha nebo nedostatečné výživy. Avšak dostatečně silné výhonky,...

Pěstování chřestu

Chřest je velmi odolná rostlina, která přežívá bez problému v obtížných podmínkách sucha nebo nedostatečné výživy. Avšak dostatečně silné výhonky, které budou vhodné ke spotřebě, vykoulíte **pouze řádným hnojením a zaléváním**. Chřest se sklízí nejčastěji v květnu podle počasí v předchozích měsících. Půda by měla být **písčitohlinitá až písčitá**. Pokud budete chtít, aby rostl chřest zelený, vyberte **slunnou část zahrady**. I bílý chřest umístěte na místo, kde svítí slunce, je tam díky němu tepleji. Bílý chřest přiklopte lavorem nebo jinou nádobou tak, aby se k němu nedostalo světlo.

Pěstování chřestu vyžaduje dávku trpělivosti

Jáma pro sazeničky chřestu by měla dosahovat **hloubky okolo půl metru**. Téměř celou ji vyplňte hnojem nebo kompostem, aby měl chřest dostatek živin. Zalévání je nutné **v případě delšího období sucha**. Pěstování chřestu však vyžaduje trpělivost, protože úrody se dočkáte **nejdříve až třetí rok od výsadby**. Nicméně poté bude chřest růst a plodit vytrvale několik let.

Skladování chřestu

Už při nákupu v obchodě si musíte všimnout **kvality kupovaných výhonků**. Poškozené, zčernalé, nažloutlé nebo jinak porušené chřestové výhonky už v obchodě leží delší dobu. U nejčerstvějších se po nařiznutí objeví čirá míza a není možné je ohnout. Místo nožiku stačí například zarýt nehet, čímž poznáte štavnatost. Dobrým ukazatelem je také země původu, čeští dodavatelé většinou zajistí **velmi kvalitní a čerstvé zboží**.

Dlouhým skladováním v lednici chřest ztrácí chuť

Chřest se může skladovat v chladničce při teplotě kolem 5 °C i několik dní, **maximálně však jeden týden**. Rozhodně se nedoporučuje tuto dobu překračovat. Rychlé zpracování této potraviny má vliv na její chuť. Starší chřest ztrácí svou chuť i prospěšné látky, které jsou v něm obsaženy. Nejrychleji se v něm přeměňuje cukr, což způsobí i **urychlení hnilobných procesů**. Pokud přesto chcete chřest uchovat delší dobu, zabalte jej do vlhké utěrky, aby nedocházelo k jeho zasychání. Mírně zvadlý chřest se může „oživit“ ponořením do oslazené ledové vody, která mu doplní cukerné ztráty.