



Pěstování a skladování citrónu

Citróny jsou původem z Asie, poslední dobou je ale stále častěji můžeme vidět jako originální pokojovou rostlinu. Dají se totiž úplně jednoduše...

Pěstování citrónů

Citróny jsou původem z Asie, poslední dobou je ale stále častěji můžeme vidět jako originální pokojovou rostlinu. Dají se totiž úplně jednoduše pěstovat v květináči.

Nejvhodnější je pořídit si rostlinu **citrónovníku**, který už je navyklý na naše podnebí a klima. Pokud si totiž přivezeme rostlinu z nějakých jižních zemí, ve kterých jsme byli na dovolené, může se stát, že velký teplotní skok rostlinku zničí.

Pojďme ale k samotnému **pěstování citrónů**. Na dno květináče je vždy dobré dát drenáž. Ta zabrání hnití kořenů při případném přelití. Jako drenáž se nejčastěji používají rozdrčené střepy, kousky cihel nebo keramzit. Dále je velmi důležitá zemina. Nejvhodnější půda je **slabě kyselá až neutrální, lehká a dobře propustná**. V této půdě ale hrozí vysychání, hlavně v horkých letních dnech, je zde ale velmi malé riziko zahánění kořenů. V těžké půdě hrozí špatná propustnost vzduchu a hnití kořenů.

Když už máme ideální podmínky pro pěstování, zaměříme se na **hnojení**. Samozřejmostí je, že kdo chce mít krásné a zdravé plody, musí pravidelně přihnojovat. Dnes je na trhu spousta přípravků speciálně pro citróny, ty je dobré po nějakém čase obměnit. V zimě není potřeba rostlinu vůbec hnojit, důležité je to hlavně v létě a při začátku vegetace.

Při růstu je hodně důležitá teplota. V průběhu roku potřebuje rostlina různé teploty. V zimě je vhodná teplota okolo 5 - 10 °C, v bytě stačí teplota okolo 15 °C. V době kvetení se musíme vyvarovat vysokým teplotám, ideální teplota je kolem 20 °C. Pokud si myslíte, že čím větší teplota, tím lépe, jste na omylu. I v době kvetení a dozrávání plodů je potřeba udržovat teplotu max. do 25 °C.

Citrónovník je nádherná rostlina, která rozzáří každou místnost, vyvolá pozitivní energii a dobrou náladu.

Skladování citrónů

Citróny celkem rychle podléhají zkáze, proto bychom je měli skladovat max. týden při teplotě **do 8 °C**. Citronovou šťávu si však můžeme uchovávat v mrazáku ve formičkách na led.