

Česnek, ozdoba každé kuchyně

Česnek, latinsky *Alium*, je dle encyklopedického slovníku rozsáhlý rod jednoděložných rostlin z čeledi lilkovitých. Do stejné čeledi patří mimo jiné například i brambory. Na světě je registrováno 280 druhů česneku. V České republice se vyskytuje 14 druhů. V poslední době se stal v našich kuchyních oblíbeným divoce rostoucí takzvaný česnek medvědí, který už dlouho patří k vyhledávaným a drahým přísadám v sousedním Německu.



Patří totiž k prvním rostlinám vyrážejícím ze země časně z jara a jeho nať má vynikající jemnou česnekovou chuť. Dá se používat nasekaný jako pikantní ozdoba pokrmů nebo třeba rozmixovaný v různých krémových polévkách. Hojně roste i na území Prahy.

Nejrozšířenější v zahrádkách, na polích a tudíž i na trhu a v kuchyních jsou ty druhy, které se pěstují jako cibuloviny. Jsou to druhy označované jako česnek setý (*Allium sativum*) s cibulí složenou z mnoha menších cibulek – stroužků. Navzdory názvu se však větší nesejí, ale vysazují.

Nejčastěji se u nás pěstují dva druhy česneku s pěknými českými názvy: paličák a nepaličák. V Itálii, kde česnek milují, pěstují tři druhy. I u nás známý česnek bílý (paličák), raný růžový a červený. Nejvýraznější



FOTO: JAROSLAV JIRČKA