

Amelanchier (lat.)

Muchovník (slov.)

je vyšší ker alebo menší strom, ktorého domovom je Severná Amerika, preto sa mu často hovorí aj „indiánske čučoriedky“. Dnes existuje veľa odrôd. Medzi najväčších pestovateľov patrí Kanada, ale veľkú obľubu si získal už aj v Európe a severnej Ázii.

V Európe sa začal muchovník pestovať ako okrasná drevina pre svoje biele voňavé kvety, ktoré kvitnú v bohatých strapcovitých súkvetiach a krásnym jesenným, jasnočerveným

zafarbením lístia. Dopestovaním veľkoplodých odrôd našiel muchovník miesto i v našom jedálničku. Plodmi

sú malvice usporiadané v strapcoch, prevažne modrofialovej farby, osrienené, šťavnaté a sladkotrpkej

chuti jarabiny a čučoriedky. Pre vysoký obsah vitamínov, najmä A, C a B, minerálov (draslík, horčík, vápnik),

antioxidantov a antokyanínu sú plody používané a spracovávané aj pre liečiteľské účinky.

Skorým kvitnutím

sa radí medzi prvé medonosné dreviny.

Muchovník dosahuje výšku cca 2 až 5 metrov. Veľkou výhodou muchovníka je jeho vysoká mrazuodolnosť,

približne - 40 °C. Preto je jeho pestovanie možné aj v severných oblastiach Slovenska. Do rodivosti

nastupuje skoro, asi v treťom roku, a vzhľadom na dlhovekosť kra, rodí každoročne 30 - 50 rokov. Ker je

samoopelivý, preto je možné vysádzať len jednu rastlinu. Priemernú rodivosť dosahuje 10 - 12 kg z kra.

Kvitne skoro, v apríli, ale jeho kvety vydržia neskoré jarné mrazíky. Plody dozrievajú na začiatku leta

v strapcoch po 5 - 12 ks malvic, ktoré vzhľadom pripomínajú čučoriedky. Drevina netrpí chorobami.

Problémom sú vtáky, tie plody muchovníka obľubujú

Pestovanie

Aj keď je muchovník nenáročná drevina, kvalita jeho plodov a úrody bude závislá od starostlivosti

pestovateľa. Mladú rastlinu vysádzame do vyhlúbenej jamky, ktorej veľkosť by mala byť taká, aby vznikol

vzdušný priestor pre svieži substrát. To je minimálne 20 cm pod koreňovým balom a po stranách

koreňového balu. Samozrejme, čím nekvalitnejšia pôda, tým je lepšia väčšia jama, aby sme vytvorili miesto

z čerstvého substrátu pre rast nových korieňkov a dobré zakorenenie. Potom zasypeme sadenicu

kompostom, prípadne vykopanou zeminou premiešanou s pomaly rozpustným hnojivom (napr. Cererit).

Sadíme ju tak hlboko, ako bola sadená v kontajneri (črepníku), v ktorom sme ju kúpili. Zem okolo rastliny

dobře utlačíme. Po zasadění je potřebné rostlinu zalíat, aby nová půda dobře „objala“ kořeny vysazené rostliny. Dobře zakorenená rostlina mučovníka znáša dlhšie obdobie sucha oveľa lepšie, ako iné ovocné dreviny.

Prvú jar je treba výhony mučovníka skrátiť o dve tretiny dĺžky, aby sa ker lepšie rozkonáril.

Ak

nemá ker aspoň 10 výhonov, môžeme tento rez zopakovať aj v druhom roku. V treťom roku už môže

nechať ker zarodiť. V ďalších rokoch sa odporúča udržiavať ker rezom v maximálnej výške 2,5 metra, aby sa

rodivosť rozložila na celý ker, nielen do vrcholov a tiež pre lepší zber plodov. Keď ker prestane vytvárať

nové mladé prírastky, je treba zostrihnúť ho zmladzovacím rezom, t.j. asi 1/3 výhonov zrezať na úroveň

pôdy.

Zber plodov

Plody mučovníka sa oberajú od polovice júna. Pri slnečnom počasí sa plody dajú obrať dvoma zbermi.

V období, kedy je menej slnka, zbierame plody postupne. Plody mučovníka sú šťavnaté. Ak chceme zvýšiť

výťažnosť šťavy, môžeme nechať plody po zbere ešte aspoň týždeň odležať a prezrieť. Šťava má krásnu

karmínovú farbu. Plody je možné všestranne využiť, podávajú sa ako podporný doplnok stravy pri

onkologických ochoreniach, odvar z plodov je možné použiť ako kloktadlo pri zápale horných dýchacích

ciest a ústnej dutiny. Odvar z kvetov posilňuje srdce a znižuje krvný tlak. Listy mučovníka sa používajú ako

čajovina pri žalúdočných a črevných ťažkostiach a na prečistenie organizmu.

Spracovanie plodov

Mučovníkový sirup

3 kg mučovníka, 1,8 kg cukru, 2 dkg kyseliny citrónovej, 1 / 2 litra vody

Ovocie dôkladne umyjeme, očistíme a spolu s vodou dáme variť. Keď je mäkké, rozmixujeme ho a

precedíme. Pridáme cukor, kyselinu citrónovú a varíme na hustotu sirupu. Za horúca naplníme do

predhriatych fliaš, pretrepeme a skladujeme podľa možnosti uložené vodorovne.

Mučovníkový likér

400 ml precedenej šťavy z plodov, 0,8 g puškvorcového podzemku (dá sa dopestovať alebo kúpiť), 0,2 g

klinčekov, 0,2 g celej škorice, kôru zo ¼ pomaranča, 200 ml cukrového sirupu (cukor rozpustený vo vode),

400 ml čistého liehu (z lekárne) alebo vodky

Ovoce umyjeme v sitku a vložíme do hrnca. Pridáme koreniny a varíme asi 15 minút pri strednej teplote.

Vychladnuté precedíme cez sitko a postupne vmiešame cukrový sirup a alkohol. Likér necháme postáť do ďalšieho dňa v chlade, potom ho ešte prefiltrujeme cez plátno, vlejeme do fliaš a dobre uzavrieme. Likér pijeme ako liek preventívne proti prechladnutiu, proti ťažkostiam so žalúdkom alebo ako spomienku na príjemnú voňavé letné dni.

Muchovníkový kompót

1 kg plodov muchovníka odstopkovaných a umytých, 40 - 45 dkg cukru, 2 dcl vody, šťava z 1 citróna

Do hrnca nalejeme vodu, nasypeme cukor, pridáme plody, za stáleho miešania privedieme do varu a asi 5 minút povaríme. Nakoniec pridáme šťavu z citróna alebo ½ lyžičky kyseliny citrónovej a premiešame.

Horúcu zmes nalejeme do 2 dcl pohárov až po okraj a dobre uzavrieme.

