

Pěstování světelného kořene (botanický název **jam čínský**, *Dioscorea batatas*)

Pěstování:

kořen se sází na jaře v březnu až dubnu do křemenného říčního písku. Tam se mu daří nejlépe. Je třeba vykopat velkou jámu (příkop pro více kusů), alespoň 1,20m hlubokou 40cm šíře. Vysypat do ní písek, nahoru 10cm slámy a asi 5cm hlíny. Na hlínu pak položit 1letý kořen nebo část dospělé rostliny ve vodorovné poloze nebo položit pacibulku a pak zasypat další asi 5cm vrstvou hlíny. Rostlina se chce pnout, takže časem potřebuje hůlku nebo provázky na oporu 2 -3m. Nejlepší růst pacibulek je při šikmém vedení růstu stonku.

Dá se pěstovat i v dřevěných bednách potřebných rozměrů postavených na zem, kde odpadá vykopávání ze země. Jen se otevře bedna ze strany a může se lépe kořen vybrat. V dřevěné bedně je potřeba častější zalévání. Pokud je v zemi, zalévání odpadá, zalít je potřeba pouze v období velkého sucha. Před sadbou i během vegetace lze přihnojit vyzrálým kompostem.

Sází se:

- 1) Pacibulky (jsou po odkvetení na lodyze dospělé rostliny)
- 2) 1letý kořen (vyroste z pacibulky)
- 3) horní část kořene dospělé rostliny, asi 30cm
- 4) řízky kořene dospělé rostliny, stačí 5-10cm

Sklizeň a uskladnění:

na podzim, až usychají listy a popínavý stonek lze lehce oddělit od kořene (září až listopad) se rostlina vykope. Kořen je v čase sklizně křehký a lehce zranitelný. Je potřeba s ním nakládat s velkou opatrností. Uskladní se položené v bedýnce ve vlhkém chladném místě. Nejlépe v podzemním sklepě na zeleninu. Je nutné ochránit před mrazem. Pacibulky se uskladní na stejném místě jako kořen např. v neglazovaném květináči. Kořen i pacibulky použijeme ke konzumaci nebo k sadbě pro příští rok.

Dospělý kořen je přibližně 50 - 100 - 150cm dlouhý, nahoře tenký o průměru 1cm a dole silný o průměru asi 5-10cm. Někdy bývá rovný směrem dolů, jindy má různé zakřivení. Odchylky jsou běžné, existuje mnoho různých tvarů a velikostí. Dospělý kořen je po 2. roce. Když se nechá v zemi a nevykope se, roste a sílí ještě více. To se využívá pro sběr kuliček. Na zimu se rostlina zakryje více slámou a hlínou.

Použití:

pokud chceme využít kvalitu světelného éteru, je potřeba chránit kořen a připravené jídlo z něj před vlivem elektromagnetického záření. Uložíme ho jinam než do lednice a jídla připravujeme bez použití elektrických přístrojů.

Konzumuje se vše - pacibulky, 1letý kořen i dospělý, dvou a víceletý kořen. Připravuje se na všechny způsoby - sušený, čerstvý syrový, vařený dušený, smažený. Chutná neutrálně, takže se dá přidávat do jakéhokoli jídla. Pro světelný kořen je typické, že obsahuje slizové látky. Na řezu je bílý, lepkavý. Chutná lehce, slizově, rychle zasytí. Nejlepší je začít doma pěstovat a přibrat ho postupně do života. Také si člověk zvykne časem na jeho chuť.

Další informace o seminářích, pěstování, zpracování, prodej světelného kořene a dalších výrobků s obsahem světelného kořene:

Anna Tinclová (tel. +420 777 106 171, e-mail. anna.tinclova@seznam.cz).

Internetové stránky v němčině www.imton.info, www.lichtwurzeln.info, v češtině www.organicwell.sk.