

Povídání o okurce

Okurka pochází pravděpodobně ze severní Indie a Číny, kde ji znají již minimálně 3000 let. V Evropě ji jako první pěstovali ve starověkém Římě, u nás se objevuje až ve středověku.

V současnosti jsou různé druhy a odrůdy okurek známé po celém světě.



V české republice snad nenajdeme zahrádku, v níž by nebyla okurka. Pěstují se dlouhé okurky zvané salátovky (to proto, že se z nich dělá salát) a okurky menší, kterým říkáme nakladačky (ty si nakládáme do sklenic, do sladkokyselého nálevu). Nejznámější oblast kde se u nás pěstují okurky Znojmo.

Okurka je popínavá, dorůstá do výšky až 2 metry. To znamená, že potřebuje nějakou oporu (dlouhou tyčku) po níž se bude pnout. Dělá to šikovně, má úponky, kterými se tyčky sama přichytí. Ty ji jen plej, okopávej a zalévej. Ale pozor, ať nepostríkáš listy. To okurka stejně jako rajče nemá ráda.

Povídání o kopru

Kopr pochází z východního Středozeří a západní Asie. Lidé jej znali již ve starověku a používali jej jako lék i koření. Semena kopru byla nalezena v egyptských hrobkách. Ve starověkém Římě se gladiátoři potírali koprovým olejem, aby vynikly jejich svaly a Izraelité používali kopr jako platidlo.



Je to velmi nenáročná bylina. Potřebuje jenom slunce a vodu. Takže ji zalévej a do šesti týdnů se dočkáš mladých koprových lístků, které můžeš přidat do salátu. Nebo ti maminka uvaří koprovou omáčku. Když necháš kopr dozrát bude mít hromadu semínek, které se roznesou po okolí, a ty pak budeš mít kopr plnou zahrádku.

A proč jsme dali kopr vedle okurky? Protože spolu kamarádi. Kopr pomáhá okurkám pěkně růst a když se pak sklídí a přidá k zavařovaným okurkám, tak je to dobrota.

Nerozluční kamarádi - Okurkový salát s koprem

Velká okurka, kopr, sůl a pepř dle chuti, zakysaná smetana 150 g, citronová šťáva 1-2 lžíce, cukr 1-2 lžičky.

Okurku nastrouháme, smícháme s kysanou smetanou. Přidáme jemně nasekaný kopr, citronovou šťávu, cukr, pepř a sůl. Promícháme a vychladíme. Kdo má rád jemnější salát, může přidat trochu smetany ke šlehání.