



Pěstování a skladování avokáda

Velkou výhodou avokáda je, že jeho pecka nám může s trochou trpělivosti snadno naklíčit. Můžeme toho dosáhnout dvěma způsoby: 1. Očištěnou pecku...

Pěstování avokáda

Velkou výhodou avokáda je, že jeho pecka nám může s trochou trpělivosti snadno naklíčit. Můžeme toho dosáhnout dvěma způsoby:

1. Očištěnou pecku položíme špičkou nahoru do substrátu, ideálně **do hloubky 2,5 centimetru**. Substrát použijeme vlhký nebo polopropustný. Ten musíme udržovat stále navlhlý, zároveň však také v teple. Ideální teplota je 25 °C.
2. Pecku **ponoříme z poloviny do vody**. Hlídejme, aby pecka měla vždy vodu. Nechejme ji tak, než popraská a objeví se kořínek. Poté pecku zasadíme. Pak ji udržujte ve vlhkém, ale ne promáčeném substrátu. Kořínky rostliny by mohly uhnít. Škodí jí také přímé sluneční světlo, ale prospívá teplo a vlhko. Vyroste nám rostlinka se zelenými listy, která může po čase dorůst až v třímetrový stromek.

Avokádo nese plody **od věku čtyř do osmi let**. Hruškovec přelahný má zvláštní vlastnost, a sice, že může nést plody i jako neopylená rostlina. Pouze budou bez pecky.

Skladování avokáda

Základem je už v obchodě vybrat **zralé avokádo**. To poznáme tak, že je na pohmat pružné a lehce měkké. Nezralé má hořkou chuť a špatně se loupe. Pokud vybereme avokádo ještě nezralé, jednoduše ho necháme pár dní při pokojové teplotě dozrát a konzumujeme, až změkne. Nenačaté bychom jej **neměli skladovat při teplotě nižší než 10 °C**.

Podobně jako u jablka, i **dužina avokáda při kontaktu se vzduchem oxiduje**, tedy mění svou barvu. Abychom tomu zabránili, jednoduše ho pokapeme citrónovou šťávou.