



Pěstování a skladování šalvěje

Pěstování šalvěje je velmi jednoduché. Je to nenáročná rostlinka a zvládneme to i bez jakýchkoli zahradnických zkušeností. Stačí nám k tomu trochu...

Pěstování šalvěje

Pěstování šalvěje je velmi jednoduché. Je to nenáročná rostlinka a zvládneme to i bez jakýchkoli zahradnických zkušeností. Stačí nám k tomu trochu přípravy, času a dostatek slunce. **Vypěstovat ji můžeme jak na záhonku, tak v květináči za oknem.**

1. Šalvěji se bude dařit v **suché a málo živiné půdě**. Ideální je hlinitopísčitá půda, tedy kyprá, lehká a dobře propustná.
2. Ke správnému růstu potřebuje **dostatek světla**, vyberme ji opravdu slunné stanoviště.
3. Chraňme šalvěj před silným větrem, nejlépe se jí bude dařit v **závětrí**.
4. Pořídme si **semínka šalvěje**. Kolem března je umisťujeme do pařeniště, v květnu a říjnu je můžeme vysévat venku.
5. Nejlepší je šalvěj sázet **do sponu 40 na 60 centimetrů**.
6. Často se staráme o **zaštipování**. Vezmeme konce výhonků a jednoduše je odstříhneme. Tím bude šalvěj růst do **košatějšího, hustšího keříku**.
7. Při odkvětu je vhodné **kvítky ostříhat**. Šalvěj bude silnější, nebude totiž dávat své živiny na tvorbu semenek.
8. Lístky šalvěje můžeme **sklízet kdykoli**. Nejlépe ale za **slunečných dnů**, pak budou obsahovat více éterických olejů. Celou nať sklízíme dvakrát ročně. Uřežeme ji zhruba ve výšce 10 centimetrů nad zemí.
9. Pokud si chceme šalvěj namnožit, zkusme **řízkování anebo odnože**.
10. Na zimu šalvěj přenesme do domu, **mrazy jí škodí**. Pokud nám roste venku, přikryjme ji chvojím.

Tip: Žloutnou nám lístky šalvěje? Pak rostlinka **nemá dostatek místa na kořeny**. Přesaďme ji do většího květináče.

Skladování šalvěje

Usušenou šalvěj skladujeme na **suchém, tmavém a vzduchotěsném místě**. Ideální je tak uzavíratelná neprůhledná nádoba anebo skleněná kořenka, kterou ale zavěsíme do kuchyňské linky anebo na jiné tmavé místo.

Jak správně usušit šalvěj?

- Lístky se suší v teplotě kolem **30 až 35 °C**.
- Že jsou lístky usušené, poznáme podle toho, že jsou **šedozelené a plstnaté**. Také se může zdát, že se k sobě lepí.
- Chuť správně usušené šalvěje je **velmi aromatická a výrazná**, jemně **nahorklá**.
- Usušené lístky můžeme **zamrazit**, nebo **naložit do oleje či octu**.