

i tłuszczu do gotowania. Jako „królowa orzechów” uchodzi makadamia, jej orzechy posiadają wysoką wartość energetyczną i wiele innych wartościowych składników. Do znanych orzechów należą także orzechy jak: orzechy kokosowe i orzechy palmy miodowej, a także orzesznica wyniosła – porasta ona lasy tropikalne Ameryki Południowej. Jest to wysokie drzewo – sięgające nawet 50 m (*Bertholletia excelsa*), a także orzesznik pekan (*Carya illinoensis*). Wśród orzechów, które mają walor „nowości” należą: orzech jawański (*Canarium indicum*), orzech pili (*Canarium ovatum*) czy safu (*Dacryodes edulis*). Do tej pory mają one tylko znaczenie lokalne. Znane są jeszcze i ulubione w Europie pistacje i nasiona sezamu, a także kotewka orzech wodny.

W Europie nie brakuje wprawdzie warzyw, ale występuje szereg egzotycznych gatunków, które już dawno znalazły szerokie zastosowanie w kuchni. Z obszarów tropikalnych i subtropikalnych pochodzą także najbardziej wartościowe przyprawy. Duże znaczenie posiadają w krajach tropikalnych kłącza i korzenie: maniok (*Manihot esculenta*), batat, słodki ziemniak (*Ipomoea batatas*), jams, a także taro. Znane są też liczne rośliny dyniowate: dynia olbrzymia, dynia piżmowa, zucchini, a także mniej

znane kalczoch jadalny (*Sechium edule*), tykwa pospolita oraz okra, czyli ketmia piżmowa. Z obszarów tropikalnych pochodzą także papryka roczna i papryka owocowa. Oznaczają się one różnym zakresem ostrości. W krajach tropikalnych znane są także trawy ze smaczными pędami. Należą tutaj bambusy, trzcina cukrowa, trawa cytrynowa. Wymienione pędy mają duże znaczenie w kuchni azjatyckiej. Bardzo smaczne są także warzywa jak: ciecierzycza pospolita (*Cicer arietinum*), karczoch zwyczajny, czy oberżyna. Nie należy także zapominać imbiru oraz takich przypraw jak kardamon malabarski, czy kurkuma (*Curcuma longa*), goździkowiec korzenny (*Syzygium aromaricum*), korzennik lekarski, a także liście eukaliptusów. Do cenionych warzyw egzotycznych należy: kapusta azjatycka oraz pak choi.

Recenzowana książka autorstwa G. Lehari „Egzotyczne płody ogrodnicze. Owoce, warzywa, orzechy” zasługuje na uwagę polskich czytelników. Posiada ona wysoką wartość merytoryczną i popularyzatorską. Szczególnie przydatna jest ona dla miłośników egzotycznych owoców, warzyw, orzechów i przypraw. Może ona służyć jako dobry przewodnik w czasie pobytu w krajach tropikalnych i subtropikalnych.

Eugeniusz Kośmicki (Poznań)

Elke Mattheus-Staack, Jochen Vesper, Manfred Fischer, Hans-Joachim Albrecht, Martin Geibel, **Wissen für Kleingärtner. Obst – Gemüse – Pflanzenschutz**, Stuttgart (Hohenheim) 2008, Verlag Eugen Ulmer, ss. 448, ISBN 978-3-8001-5732-7.



Współcześnie, nawet w krajach wysokorozwiniętych gospodarczo, ogródki działkowe odgrywają dużą rolę jako miejsce produkcji warzyw, owoców, uprawy roślin ozdobnych, a przede wszystkim miejsce spędzania wolnego czasu na świeżym powietrzu. Także w Niemczech występują powszechnie ogródki działkowe – jest ich ponad 1 mln. W Niemczech ogródki działkowe określane są jako „małe ogrody” *Kleingärten*, a ich właściciele *Kleingärtner*. Współcześni właściciele ogródków działkowych pragną uzupełnić swoją wiedzę, aby uprawiać owoce i warzywa. Stąd też ukazała się w renomowanym wydawnictwie Verlag Eugen Ulmer książka „Wiedza dla działkowiczów. Owoce – warzywa – ochrona roślin”. Jest ona wydana

w ramach serii „Wissen kompakt” („Skondensowana” albo lepiej „Podstawowa wiedza”). W pracy omówiono 420 gatunków i odmian i zamieszczono 593 barwne fotografie, co bardzo ułatwia poszerzenie wiedzy działkowiczów.

Recenzowana tutaj książka składa się z „Przedmowy”, czterech podstawowych części: „Owoce”; „Warzywa”; „Ochrona roślin”; „Praca działkowicza w ciągu roku”, a także zakończenia zawierającego: najważniejsze adresy niezbędne dla działkowiczów, literaturę przedmiotu, a także skorowidz niemieckich nazw roślin, botanicznych nazw roślin oraz źródła zamieszczonych barwnych fotografii. W „Przedmowie” stwierdzono, że: „Owoce i warzywa z własnej uprawy posiadają wysoką wartość, ponieważ ogrodnik może popierać bardziej przyjazne dla środowiska metody produkcji, przykładowo przez wybór odpornych odmian albo odpowiednie środki ochrony roślin” (s. 3). W części „Owoce” zajęto się powstaniem odmian roślin i ich znaczeniem, biologią zapłodnienia u roślin, a także szczegółowym omówieniem odmian: jabłoni, gruszy, tzw. dzikich owoców (niem. *Wildobst*), śliw, wiśni i czereśni, moreli i brzoskwiń, krzewów jagodowych, a także truskawek. Współcześnie jabłka należą do podstawowych środków spożywanych, a ich produkcja wynosi około 56 mln ton rocznie. Jako forma wyjściowa współczesnych odmian uprawnych uchodzi jabłonia Sieversa (*Malus sieversii*) ze Środkowej Azji, mniejsze znaczenie posiada kaukaska jabłoń wschodnia *Malus orientalis* oraz europejska *M. sylvestris*. Współcześnie w uprawie jabłoni najważniejsze znaczenie posiada: jakość owoców, wielkość plonów, a także odporność na choroby i szkodniki.

W Europie Zachodniej i Środkowej duże znaczenie posiadają także grusze. Odmiany gruszy pochodzą głównie z Azji Środkowej, Kaukazu, Azji Mniejszej, a także z Europy. Przy tym najważniejsze znaczenie mają przy

tym takie gatunki jak: *Pyrus communis*, a także azjatycka *P. pyrifolia*. Światowa produkcja gruszek wynosi około 17 mln ton rocznie. Ostatnio nastąpił szybki wzrost produkcji w Chinach. Dużym zainteresowaniem cieszą odmiany tzw. dzikich owoców, a także owoce pestkowe: odmiany moreli, brzoskwini, śliw, wiśni i czereśni, owoców jagodowych (jeżyny, maliny, agresty, truskawki). Istotne znaczenie posiadają coraz bardziej samopylne odmiany. Na uwagę zasługują takie odmiany jabłoni jak: Książę Albrecht, Reneta ananasowa, Reneta Baumanna, Berlepsch, Boskoop, Złota reneta, Grafsztynek, Cesarz Wilhelm, Papierówka. Są to stare odmiany. Można jednak uprawiać także nowe odmiany, często o cennych właściwościach (m.in. Corola, Gala, Gerlinde, Golden Delicus, Idared, James Grieve, Jonagold, Shampion).

Dużym powodzeniem cieszą się także odmiany gruszy. Należą tutaj m.in. Łukasówka, Bera, Bosca, Faworytka, Dobra Ludwika, Hortensja, Konferencja, Komisówka czy Williamsa. W ogródkach działkowych dużym zainteresowaniem cieszą się także tzw. dzikie owoce m.in.: aktinidie, świdośliwy, aronie, pigwowiec, dereń jadalny, rokitnik, wiciokrzew szlachetny i kaczaki, nieszpuka, wiśnia wełnista, róża witaminowa, dziki bez czarny, jarzębina morawska, jarząb domowy. Na ogródkach działkowych nie może także zabraknąć śliw (węgiarki, mirabelki, renklody), wiśni i czereśni, a także moreli i brzoskwiń. Bardzo popularne są także jeżyny, maliny, porzeczki i agresty.

Część druga recenzowanej książki zajmuje się warzywami. Omówiono m.in. ich wartość zdrowotną, sposoby uprawy oraz scharakteryzowano podstawowe odmiany warzyw. Nie sposób scharakteryzować wszystkich przedstawionych gatunków i odmian. Do mniej znanych należą: miechunka peruwiańska, sałaty azjatyckie (m.in. mizuna, gorczyca liściowa – amchoi, komatsuna), różne gatunki fasoli, rozpuszka warzywna, salsefia, czosnek chiński (*Allium tuberosum*), jarmuż (z odmianami), cukinia, dynia

olbrzymia, melon cukrowy, papryka (z różnymi odmianami), portulaka, rukieta siewna (jednoroczna) i dzika rukieta (rukola), seler łąkowy, korzeniasty, liściasty, topinambur. Do warzyw należą też przyprawy: czosnek niedźwiedzi, bazylia pospolita, bylica pospolita, cząber, ogórecznik lekarski, kolendra siewna, kminek zwyczajny. Dla wszystkich wymienionych warzyw przedstawiono miejsce pochodzenia, charakterystykę roślin, liście, sposób użytkowania, wartość zdrowotną, sposób uprawy, nawożenie, zapotrzebowanie w wodę, wielkość plonów, sposób magazynowania.

Ochrona roślin wiąże się z warunkami uprawy, problemami sadzenia roślin, chorobami bakteryjnymi, wirusowymi, grzybowymi, a także z takimi szkodnikami jak ślimaki, przedziorki, owady, ssaki (zwłaszcza gryzonie), oraz ptaki. Problematykę ochrony roślin podjęto w kontekście chorób roślin owocowych, chorób warzyw, chorób trawników, chorób roślin uprawianych w szklarniach. W opracowaniu omówiono środki ochrony roślin m.in. preparaty do zwalczania grzybów, insektycydy, akarocydy, środki zwalczania gryzoni, herbicydy, czy środki wzmacniania roślin. Autorzy książki zwracają uwagę, że środki chemiczne w ochronie roślin stanowią często ostateczność. Znane są bowiem liczne środki o charakterze ekologicznym. Na uwagę zasługują omówione szczegółowo – w ujęciu miesięcznym – prace w ogrodach.

Książka „Wiedza dla działkowiczów. Owoce – warzywa – ochrona roślin” stanowi cenną pozycję, nie tylko dla działkowiczów. Daje ona szeroki przegląd roślin owocowych i warzyw. Rozważania te łączą się z ochroną roślin i przygotowaniem kalendarza uprawy owoców i warzyw. Ponad 420 odmian owoców i warzyw przedstawiono w ujęciu opisowym i w postaci dobrze wykonanych fotografii. Może być ona z pożytkiem wykorzystana także i w Polsce.

Eugeniusz Kośmicki (Poznań)

Andreas Barlage, **Blütenpracht. Die schönsten Stauden für meinen Garten** (Bogactwo kwiatów. Najpiękniejsze byliny do mojego ogrodu), Stuttgart (Hohenheim) 2010, Verlag Eugen Ulmer, ss. 159, ISBN 978-3-8001-5668-9.

Coraz więcej mieszkańców Europy Zachodniej interesuje się możliwościami zastosowania bylin w ogrodach. Najbardziej poszukiwane są łatwe do zastosowania i opieki, długokwitnące i długożyjące byliny. Stąd też Andreas Barlage opracował przewodnik bylinowy obejmujący 85 rodzajów bylin uzupełnionych przez zestaw traw i paproci. Nosi ona charakterystyczny tytuł „Bogactwo kwiatów. Najpiękniejsze byliny do mojego ogrodu”. Autor książki posiada doświadczenia ogrodnicze i florystyczne ponad dwudziestu lat pracy zawodowej. Recenzowana tutaj praca A. Barlage’go składa się z czterech podstawowych części: „Multitalenty w ogrodzie”, „Kształtowanie przy pomocy bylin”, „Praktyka w ogrodzie bylinowym”, „Najpiękniejsze byliny”. Całość kończy się „Słownikiem”, „Źródłem zamieszczonych fotografii”, a także „Skorowidzem” podstawowych pojęć stosowanych w pracy.



Pierwsza część książki składa się z ogólnej charakterystyki bylin, które określa się jako „Multitalenty w ogrodzie”. W części tej omówiono pojęcie bylin, mrozoodporne rośliny cebulowe i kłączowe, byliny krótko- i długożyjące, podstawowe potrzeby bylin, zastosowanie bylin, zwłaszcza kwiatów, dla celów kulinarnych, a nawet leczniczych. Do długożyjących bylin należą: dyptam jesionolistny