

PepinoGold.cz

Fíkovník – *Ficus carica*

Původ

Ficus carica - (lat. carica - karijský. Kárie, starověká krajina v Malé Asii) Staří féničané jej pravděpodobně rozšířili do Indie a Číny. O další rozšiřování se již postarali Římané při svých koloniálních výbojích. Mezi četnými druhy se snadno našli takové, které se lehce přizpůsobily rozličnému klimatu. Poté, co fíkovník prokázal svojí užitečnost, stal se cennou potravinou starého světa. Fíky, réva a datle byly význačnou potravinou dávných obyvatel východních oblastí Středomoří. Pravděpodobně tak jako u datlí, zvyšuje se hodnota fíků sušením, která jim zaručuje dlouhou skladovatelnost. Pěstování fíků se rozšířilo nejen do jižní Evropy, ale i dále až po Austrálii. Dnešními největšími producenty fíků jsou Španělsko, Turecko, Řecko, Itálie, Alžírsko, Portugalsko a Kalifornie. U nás se pěstoval fíkovník již za Karla IV.

Botanická charakteristika

Ficus carica, fíkovník je vysoký, rychle rostoucí, rozložitý opadavý keř nebo šlechtěný strom. Některé druhy rostou v plazivé formě. Strom má košatou souměrnou korunu a v přírodě dorůstá do 3–5m. V nádobě musíme jeho růst usměrňovat. Dá se také tvarovat do ploché palmy u jižní stěny domu. Na plantážích pěstují fíkovníky často ve špalírových stěnách do výšky 2m kvůli snazší sklizni.

Využití

Fíkovník se pěstuje nejen na plantážích, najdeme jej v přídomních zahrádkách i v nádobách pěstitelů, kteří oceňují nejen snadnost a nenáročnost pěstování, ale i krásný vzhled jeho hábitu, lisů i hodnotu a chuť plodů. Čerstvé fíky mají asi 80 % vody, 60–90 m.j. provitamínu A, jen asi 2 mg vitamínu C ve 100 g jedlé části a kolem 20 % sacharidů. Sušené fíky obsahují až 70 % cukru. Fíky se konzumují čerstvé i v různých úpravách, plněné smetanovým sýrem nebo různými jinými náplněmi, sušenkou atd. Osvědčily se v ovocných salátech s broskvemi, hruškami a švestkami, se kterými se dají na několik hodin uležet. Vynikající jsou fíky kandované, zpracované na džem nebo zavařené, přičemž můžeme využít i nedozrálých plodů. Získáme zavařeninu vynikající, nenapodobitelné chuti.

Pěstování

Pro pěstování u nás přicházejí v úvahu pouze odrůdy skupiny adriatické, které tvoří plod čistě partenokarpicky – bez nutnosti opylení. V Evropě bylo vyšlechtěno mnoho odrůd, které se pěstují převážně ve středomoří a do našich podmínek nejsou příliš vhodné. V naší nabídce je otužilá odrůda „PERETTA“, která byla vyšlechtěná ve švýcarských Alpách v nadmořské výšce 530m a je mrazuvzdorná. Fíkovník zasadte do propustného zahradnického substrátu v kontejneru 5–10 l. Stromek musí zesílit na průměr 6–7 cm než bude úplně mrazuvzdorný a budete jej moci vysadit do volné půdy na chráněné trvalé stanoviště. Toho lze dosáhnout za 3–4 roky. Již druhým rokem Vám však bude v kontejneru plodit, plody jsou velké, žlutohnědé a sladké, dozrávají na konci září. Přízemní mrazík jim neškodí. Po opadu listů kontejner s fíkovníkem přeneste do bezmrazé místnosti, kde přečká zimu. Následující jaro rostlinu opět přesaďte do výživného propustného substrátu, nyní do kontejneru 15–30 l. Čím větší kontejner, tím větší bude stromek a tedy i úroda. Fíkovníku se u nás bude dobře dařit na plném slunci na terasách či balkóně. Zalévejte hojně, avšak mezi zálivkami nechte substrát vždy proschnout. Kořeny potřebují dýchat! Do každé zálivky můžete přidat hnojivo Kristalon v koncentraci 0,5 g/l vody, nebo můžete hnojit jednou týdně dávkou 2 g/l vody. Plody tohoto fíkovníku vznikají partenokarpicky, nedivte se tedy, že se objeví, aniž byste jej viděli kvést.