

Zelenina pěstovaná s láskou

30.04.2022

Pokud byste měli rádi na talíři zeleninu, která chutná po slunci, zajděte na trhy na Jiřáku. U stánku rodiny Jakubcových vám ji nabídnou Milan a Lenka.



Nic není vzdálenější pravdě než romantické představy o zemědělství jako o krásném zeleném poli plném báječné zeleniny. Stejně iluze jsem měla i já, když jsem se před deseti lety přidala k manželovi Milanovi, jehož rodina hospodařila na polích v Nedomicích už na začátku 20. století. Její historie byla v podstatě stejná jako všech farmářů na Mělnicku — po pádu komunismu se jim vrátila naprosto vyčerpaná půda. Jakubcovým ale nechyběla chuť ani síla jít ve stopách předků, a tak začali pěstovat znovu vlastníma rukama kvalitní českou zeleninu a také ji prodávat na farmářských trzích. Postupně se nám podařilo dokázat, že ty trochu křivé mrkvičky, menší rajčátka, ohnutá okurka a zelené bylinky voní a chutnají po skutečném slunci. Dnes umíme vypěstovat dokonce melouny, které se mohou kvalitou měřit s těmi italskými. Přejeme si, aby lidé cítili z každého kousku naší zeleniny vůni země, ale i péči, s níž ji pěstujeme. Snažíme se, aby se naučili kupovat kvalitu a aby se vrátili i k zelenině našich předků — k ředkvi, kapustě, různým druhům cibule, brambor a řepy a hlavně k zeleným bylinkám, které doprovázely zahrádky našich babiček od nepaměti. Právě s takovou zeleninou se můžete seznámit na našich webových stránkách zdravizpole.cz i facebooku Zelenina pěstovaná s láskou — Jakubcovi. Najdete tu i zajímavé recepty — například ten, jak připravit atraktivní pokrm z přebytků. Pokud vám zbyla zeleninová polévka s kousky, rozmixujte ji, přidejte dvě vejce, půl šálku strouhaného sýra, půl šálku kousků šunky, dvě lžičky kypřicího prášku a zahustěte špaldovou, hrachovou nebo čočkovou moukou. Podle chuti můžete přidat i sůl, pepř a bylinky. Pak vymažete formu na muffinky a do každé formičky dejte dvě lžíce směsi. Pečte 25 až 30 minut na 180 °C.