

# Petržel - tři sestry petrželky (latinsky Petroselinum)

<https://varimesmarcelou.cz/kucharska-abeceda/petrzel-tri-sestry-petrzelky-latinsky-petroselinum.html>

Petrželové lupení musím mít v kuchyni vždy na dosah ruky. Nejen že je zdrojem vitamínů a stopových prvků, ale pokrmy se s ním dají krásně dozdobit. Co by byla polévka bez voňavé, nasekané petrželové nati. Umíte si představit svíčkovou bez kořenové petržele. Já ne.

Petržel pochází z oblasti Středozemního moře. Patří, stejně jako mrkev a celer, do čeledi miříkovitých.

Zkuste někdy rozkrojit mrkev a kořenovou petržel. Zavřete oči, přivoňte a zkuste uhádnout, zda držíte v ruce kus mrkve nebo kořenové petržele. Voní totiž podobně. Stejně je to i s natí mrkve.

## **Petržel je rostlina dvouletá.**

První rok vyrostou košaté zelené listy, které vydrží i pod sněhem celou zimu.

Na jaře rostlina, stejně jako například celer, vypustí tuhý stvol, který je ukončen květem ve tvaru okolíku (okolík má například i kopr). Listy z této rostliny mají nevalnou kvalitu a u kořenové petržele ztrácí kořen svoji hodnotu. Tvrdně a dřevnatí.

Proto je dobré, vždy každý rok vysévat sazenice nové.

Kromě toho, že je petržel potravinovým doplňkem, je také hojně využívána i v lékařství.

## **Odvar ze sušených semen zlepšuje trávení, podporuje trávení, odkašlávání.**

Nedoporučuje se konzumovat větší dávky v těhotenství. Silice a flavonidy, obsažené v petrželi, působí spasmolyticky. Proto každá andělíčkářka ji v hojné míře míchala do svých bylinných směsí.

## **Petržel kořenová**

Petržel kořenová se vysévá do volné půdy koncem března. Sklízí se na podzim stejně jako mrkev. Barva kořene je bělavá a krásně voní.



### **Petržel kořenová**

*Zdroj: Marcela Hackerová*

Babička ji vždy uchovávala v truhlíku s pískem, který umístila do sklepa. Jednotlivé kořeny do písku zapíchala tak, aby byl kořen co nejhlouběji ponořen v písku. Občas kořeny pokropila vodou. Kořen petržele nezvadl a byl pružný.

Kuchyňské využití petržele kořenové je opravdu široké. Hodí se do [polévek](#), do vývarů, do ragů, do omáček „na zelenině“. No představte si svíčkovou bez kořenové petržele. Nemyslitelné.

Báječně chutná za syrova nastrouhaná do různých [salátů](#) nebo jako součást různě namíchaných čalamád a nakládané zeleniny do bramborového salátu.

### **Petržel listová - kudrnka**



### **Petržel kadeřavá**

*Zdroj: Marcela Hackerová*

Listy kudrnky jsou poměrně tuhé, ale když se nasekají na drobnou, dají se dobře konzumovat a příjemně voní.

Do roku 1989 u nás existovala jen jedna petržel listová, a to petržel kudrnka. Maminka ji pěstovala na zahrádce a každý den jsme ji měli nasekanou v polévce nebo na bramborách.

Když se řekne petržel kudrnka, okamžitě mi naskočí před očima chlebiček z té doby, na kterém, jako princezna, trůnila celá větvička kudrnky. Při konzumaci silně škrábala v puse do patra. Přesto, že mám petržel ráda, tuhle škrábající větev jsem vždy odkládala stranou.

### **Petržel plocholistá - petržel italská**

Tahle petrželka je ze všech sester největší hvězda. Nejen, že na pohled, krásně vypadá, ale i krásně voní, je lahodná.



### **Petržel plocholistá**

*Zdroj: Marcela Hackerová*

O tuto petržel jsme byli ochuzeni možná do roku 2000. Je to úžasné zelené koření, používá se do dresinků na ozdobu pokrmů, je součástí pesta.

### **Zkuste rozžvýkat a spolknout jeden stonek. Báječně vám to osvěží dech.**

Stejně jako kudrnka i plocholistá petržel se dá pěstovat v květináči za oknem. Je lepší si zasít pár semenek do květináče než koupit vzrostlé rostliny v obchodě. Ty mají v zemi zárodky plísní a rostliny i přes velkou péči uhynou.

Když vám na zahrádce naroste velký trs petrželky a blíží se podzím, zkuste si ji naložit do soli. Jedna nebo dvě skleničky se do ledničky vždycky vejdou a náklady jsou opravdu minimální.

Poměr petržele a soli je vždy 4 : 1. (400 g nasekané plocholisté petržele promícháme se 100 g kuchyňské soli). Petržel se jen opere, osuší, naseká a promíchá se solí.

Směs petržele se solí napěchujeme do čisté sklenice a pak už se odebírá jen po lžičkách. Třeba do polévky. Při solení nezapomeňte, že petržel obsahuje sůl.

**I po dvou měsících si naložená petrželka zachová svoji svěží barvu, vůni i chuť.**