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. Stejné 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. Tvrdne 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 ragú, 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 drobno, 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 chlebíček 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 semének 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 podzim, 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.