

PepinoGold.sk

Figovník - Ficus carica

Pôvod

Ficus carica.- (lat. Carica - karijský. Kárie, staroveká krajina v Malej Ázii). Starí Feničania ho pravdepodobne rozšírili do Indie a Číny. O ďalšie rozširovanie sa už postarali Rimania pri svojich koloniálnych výbojoch. Medzi početnými druhmi sa ľahko našli také, ktoré sa ľahko prispôbili rozličnému podnebia. Potom, čo figovník preukázal svojou užitočnosť, stal sa cennú potravinou starého sveta. Fygy, víno a datle boli významnou potravinou dávnych obyvateľov východných oblastí Stredomoria. Pravdepodobne tak ako u datlí, zvyšuje sa hodnota fig sušením, ktorá im zaručuje dlhú skladovateľnosť. Pestovanie fig sa rozšírilo nielen do južnej Európy, ale aj ďalej až po Austráliu. Dnešnými najväčšími producentmi fig sú Španielsko, Turecko, Grécko, Taliansko, Alžírsko, Portugalsko a Kalifornia. U nás sa pestoval figovník už za Karola IV.

Botanická charakteristika

Ficus carica, figovník je vysoký, rýchlo rastúci, rozložitý opadavý ker alebo šľachtený strom. Niektoré druhy rastú v plazivé forme. Strom má košatou súmernú korunu a v prírode dorastá do 3-5m. V nádobe musíme jeho rast usmerňovať. Dá sa tiež tvarovať do plochej palmy pri južnej steny domu. Na plantážach pestujú figovníky často vo špalírových stenách do výšky 2m kvôli jednoduchšie zbere.

Využitie

Figovník sa pestuje nielen na plantážach, nájdeme ho v prídomných záhradkách aj v nádobách pestovateľov, ktorí oceňujú nielen jednoduchosť a nenáročnosť pestovania, ale aj krásny vzhľad jeho habitu, listov aj hodnotu a chuť plodov. Čerstvé figy majú asi 80% vody, 60-90 m.j. provitamínu A, len asi 2 mg vitamínu C v 100 g jedlej časti a okolo 20% sacharidov. Sušené figy obsahujú až 70% cukru. Fygy sa konzumujú čerstvé aj v rôznych úpravách, plnené smotanovým syrom alebo rôznymi inými náplňami, sušienkou atď. Osvedčili sa v ovocných šalátoch s broskyňami, hruškami a slivkami, s ktorými sa dajú na niekoľko hodín uležať. Vynikajúce sú figy kandizované, spracované na džem alebo zavárané, pričom môžeme využiť aj nedozretých plodov. Získame zaváraninu vynikajúce, nenapodobiteľnej chuti.

Pestovanie

Pre pestovanie u nás prichádzajú do úvahy iba odrody skupiny adriatické, ktoré tvoria plod čisto partenokarpická - bez nutnosti opelenie. V Európe bolo vyšľachtené mnoho odrôd, ktoré sa pestujú prevažne v Stredomorí a do našich podmienok nie sú príliš vhodné. V našej ponuke je otužilá odroda "Peretti", ktorá bola vyšľachtená vo švajčiarskych Alpách v nadmorskej výške 530m a je mrazuvzdorná. Figovník zasadte do priepustného záhradnickeho substrátu v kontajneri 5-10 l. Stromček musí zosilniť na priemer 6-7 cm než bude úplne mrazuvzdorný a budete ho môcť vysadiť do voľnej pôdy na chránenej trvalé stanovište. To možno dosiahnuť za 3-4 roky. Už druhým rokom Vám však bude v kontajneri plodiť, plody sú veľké, žltohnedé a sladké, dozrievajú na konci septembra. Prízemný mrazík im neškodí. Po opadnutí listov kontajner s figovníkom preneste do bezmrazovej miestnosti, kde prečká zimu. Nasledujúcu jar rastlinu opäť presadte do výživného priepustného substrátu, teraz do kontajnera 15-30 l. Čím väčší kontajner, tým väčšia bude stromček a teda aj úroda. Figovníka sa u nás bude dobre dariť na plnom slnku na terasách či balkóne. Zalievajte hojne, avšak medzi zálievkami nechajte substrát vždy preschnúť. Korene potrebujú dýchať! Do každej zálievky môžete pridať hnojivo Kristalon v koncentrácii 0,5 g / l vody, alebo môžete hnojiť raz týždenne dávkou 2 g / l vody. Plody tohto figovníku vznikajú partenokarpická, nebudte prekvapení teda, že sa objavia, bez toho aby ste ho videli kvitnúť.
