



JABOTICABA
Myrciaria cauliflora

WWW.DROZDIN.CZ



JABOTICABA

Myrciaria cauliflora či

Plinia cauliflora

zvaná také žaboplodka

Drobný ovocný strom z čeledi myrtovitých pocházející z Brazílie.

Vzrůstem je jaboticaba zpočátku keř, časem pak vícekmenný stromek nevelkého vzrůstu. Roste dosti pomalu, do 15 lt nepřesáhne velikost rybízu, až po nějakých 40 letech mívá velikost drobné jabloně. V květináči je pak přiměřeně menší.



Stálezelené listy rostou po obvodu keře. Kůra je velmi ozdobná, připomíná loupající se kůru platanu. Bílé květy rostou zásadně na víceletých větvích uvnitř obvodu koruny.

Takový jev se v botanice označuje jako kauliflorie. Květy jsou drobné, podobné květům myrty, rostou přímo z hladkých kmenů, často tak hojně, že celé větve vypadají jako zasněžené. Vykvétají obvykle pospolu, menší část dokvétá ještě asi další dva týdny. V domovině květu obvykle šestkrát do roka, u nás povětšinou 3 – 4 krát za léto, v dobrých podmínkách i vícekrát.

Po odkvětu rychle začnou narůstat plody. Jsou to jednotlivé kulaté bobule rostoucí přímo z kmene. Často bývá celý obvod i délka větví a kmenů obsypána bobulemi velmi hustě. Plody v době růstu jsou zelené, krátce před zralostí se rychle vybarvují.



Bobule má rozměry velké třešně. Na povrchu je mírně pevná, tmavě modrá až černá slupka. Uvnitř je mléčně bílá rosolovitá dužina kolem středně velké pecky. Stopečka je kraťoulinká, při trhání zůstává na stromě a odtrhnutím plodu se bobule často nepatrně poškodí. Utržený plod tak vydrží jen 3-4 dny.

To je hlavním důvodem, proč toto významné a chutné ovoce bývá k prodej jen v okolí jeho pěstování a nelze ho transportovat do vzdálených odbytišť.

Chuť je velmi příjemná. V ústech nejprve skousnutím exploduje dužina z mírně pevné slupky. Okamžitě se začne míchat velmi jemná kořenitá příchutí slupky s tóny zejména rozmarýnu, mateřídoušky a muškátu s velmi lahodnou chutí dužiny. Dužina je sladká a lze ji připodobnit hroznům, mandarince nebo liči. Pecička se vyplivuje. Slupka je mírně kožovitá, lze ji zkonzumovat nebo vyplivnout. Kromě přímé konzumace je možné plody zpracovávat do džemů, šťáv, vín, zmrzlin a podobně.



Plody jabotikaby jsou v její domovině jedním z nejbohatších zdrojů antioxidantů, zejména anthokyanů a polyfenolů (taniny, fenolické kyseliny, flavonoidy ad.), obsažených zejména ve slupce. Mají antioxidační a protizánětlivé účinky, podporují imunitní

systém, tradičně léčí průjemová onemocnění, chronické záněty mandlí, asthma. Odborné studie prokázaly vasodilatační a hypotenzivní účinky, čili napomáhající léčbě vysokého krevního tlaku, ischemické choroby či srdečního selhání.



Plody obsahují minerály, vápník, železo, fosfor, vysoký je obsah vitamínu C a obsaženy jsou také vitamíny B-komplexu či menší množství aminokyselin.

Žaboplodka je blízce příbuzná a trochu podobná středomořské myrtě. Je velmi nenáročná na prostor. U nás e nevhodnější pěstování jako přenosná rostlina, 15-20 lt květináč postačí na dlouhé desítky let. Samotný pomalý růst a omezení květináče nedovolí rostlině přesáhnout výšku 1,2-1,6 m.

Sázíme do mírné kyselé zeminy s velkým podílem rašeliny. Rostlina vyžaduje stálou vlhkost. Na přeschnutí reaguje shobením listů a déletrvajícím suchem netoleruje. Přemokření dobře zvládá, není však dlouhodobě vhodné. Pravidelně mírně přihnojujeme, péči lze přirovnat k péči o citrusy či myrtu.

Rostliny je možné umístit celoročně v bytě na světlém místě. Jabotikaba v době

vegetačního klidu toleruje i středně silný mráz, vyzkoušeli jsme i krátkodobé poklesy teplot k -7°C , které zcela bez poškození přežívají i nejmenší sazeničky. Je tedy možno zimovat i ve studeném sklepě či chladné chodbě. Venkovní letnění na slunci či v polostínu je pro rostliny přínosem.

Jabotikaba není náchylná na choroby. Ze škůdců, jinak běžných v domácnostech lze jmenovat puklice či červce. Zasahujeme až při masivní výskytu, protože jinak škodí jen velmi málo. V krátkosti lze pěstování a péči přirovnat k péči o oleandry či citrusy. Dbáme více, aby nedocházelo k výraznému vysušení substrátu.

V domovině se nejčastěji pěstuje odrůda Sabará, existuje však vícero odrůd. Zajímavá je i odrůda označovaná jako „X“, která je zakrslejší a dříve vstupuje do plodnosti.



Pracovně jabotikaby zveme také žaboplodkami. Původní název pochází z jazyka indiánského kmene Guaraní Tupí, se kterými se přátelil i náš cestovatel A. V. Frič. Název značí „želví místo“, tedy zamokřenou oblast s vodními želvami. Žaboplodka referuje k mokřadu, kombinuje ovocnou hodnotu druhu a zvukomalebně připomíná také původní indiánský název.



Odrůdy Sabará i X nám již delší dobu plodí, mladé sazenice máme pravidelně v nabídce.

Z dalších příbuzných žaboplodek pěstujeme, zatím však nemnožíme, červenoplodou *Myrciaria aureana*, která nám poprvé zaplodila po 8 letech, nebo třeba žlutoplodé *Plinia edulis*, a *Myrciaria glazovina*, nebo *M. coronata*, *M. trunciflora* a d.



Myrciaria cauliflora Sabará



Myrciaria glazoviana



Plinia edulis



Plinia edulis