

## Myrobalány třešňové neboli lidově špendlíky

---



### Špendlíky mladá generace téměř nezná

Nedaleko cyklistické stezky jsem trhal do košíku špendlíky aneb „zlaté nadělení z přírody“. Zaslých jsem svistot a šustot pneumatik kol a slova : „Hele, špendlíky. A co je jich, ale kdo by se s tím trhal?“ Tak zazněl rozhovor mezi mladými kolaři a bylo vidět, jak ještě přišlápli do pedálů.

„Co to vlastně je v tom koši?“ Ptala se ženská část mladé dvojice svého partnera, když nahlédla do mého košíku v autobuse při mém návratu z přírody domů, a místo hub uviděla malé žluté kuličky. Překvapivá otázka, kterou by hospodyňka před takovými padesáti lety se svými znalostmi nepoložila. Ta by se ale naopak podivovala třeba přivezenému kiwi ze zahraničí...

Jedním z důvodů současné neznalosti těchto žlutých plodů je to, že **špendlíky v posledních letech zdecimovalo virové onemocnění šarka** a stále nebyl nalezen nějaký odolnější typ. Přesto se ale ještě místně pěstují a množí z odkopků.

### Myrobalán, mirabelka, nebo špendlík?

**Myrobalánu třešňovému se sice říká špendlík, ale je to jen lidový název** (většinou v Čechách a místy i na Moravě). Špendlík je totiž z botanického pohledu něco jiného, jde o odrůdu zařaditelnou mezi slívy.

**Další zmatky jsou v rozlišování termínů myrobalán a mirabelka.** Myrobalány často zplauňují jako podnože slivoní, kdy slivoně už odumřely a myrobalán roste vesele dál. A mirabelka? Plod mirabelky bývá

oproti myrobalánu větší, chutnější a jde od pecky.

## Proč jsou špendlíky zdravé?

Špendlíky ve své dužině obsahují až 87 % vody a 14 % cukrů. Dále v sobě mají **organické kyseliny (např. jablečnou)**, dusíkaté látky, třísloviny, minerální látky (**draslík, fosfor, sodík, vápník, hořčík, železo**) a vitamíny (**provitamín A, vitamíny B1,B2 a C**).

Z léčivých účinků špendlíků zmiňme především jejich **projímavý efekt na naše zažívací ústrojí**, což demonstrují také některé krajové lidové názvy jako prdlavka, sralka, drístka nebo kolomaznica.

## Co s nimi v kuchyni?

Nejlepší je špendlíky konzumovat přímo ze stromu. Výborné je pak rovněž jejich uplatnění **do knedlíků, koláčů, zavařenin, k zmrazení i do kompotů**. Lze z nich udělat **domácí ovocné víno**, ale pálí se z nich **také destiláty**.

A ještě jedna zajímavost - **pecky, které vám zůstanou po přípravě marmelád či povidel, nezhazujte**. Nechte je pořádně vysušit. V zimě je jen nahřejete a použijete **na vysušení mokrých bot**.

*Jiří Mika*