

Tayberry *Rubus fruticosus* x *R. idaeus*

Samoopelivý kríženec červenej maliny a černice, patentovaný v roku 1979 a pomenovaný po rieke Tay v Škótsku. Plody sú kužeľovité väčšie ako u maliny aj černice s veľkosťou okolo 4 cm, chuť je špecifická, šťavnatá, kúsok z maliny aj s černice.





Jadro plodu, podobne ako u černice zostáva plode. Rastie podobne ako ostružina, výhony sú dlhé až 3 – 4 m. Rastlina vyžaduje oporu, plody dozrievajú v polovici júna až začiatkom júla na dvojročných výhonoch, rastlina plodí ovocie približne 5 týždňov.



Podobne ako maliny taybery vyžadujú veľa slnka, nepodmáčanú zem s dostatkom organickej zložky- kompostom, maštalným hnojom a pod.



Rez u tayberry pozostáva z pravidelného odstraňovania odrodových drevnatých výhonoch. Ponecháva sa len 5 - 6 výhonov na jednej rastline. Po výsadbe zostrihnite sadeniciam plodné výhony asi na tretinu dĺžky, ostatné prúty na dve očka nad zemou. V prvom roku po výsadbe môžete rastliny na zimu zakryť čečinou (ochrana proti mrazom), v ďalších rokoch nie je prikrývka potrebná. Pri pestovaní je potrebné dávať pozor na sucho, na ktoré rastlina reaguje stratou ovocia, alebo jeho zmenšením. Tayberry je nenáročná rastlina na pestovanie, odolná proti chorobám a mrazom. Taktiež sú vhodné na pestovanie v nádobách.



Zo škodcov ich napádajú vošky, roztočce a nosániky. Ochrana je podobná ako pri malinách. Pri sadení sa vyhnite miestam, kde ste predtým pestovali paradajky, papriku alebo zemiaky z dôvodu podobných škodcov a chorôb. Na pohodlné pestovanie v záhradách je vhodná bez tŕňová odroda Buckingham tayberry. Ovocie je vhodné na priamy konzum, džem, koláčov, zmrzliny, štiav a smoothies, nie je vhodné na zmrazovanie, v priebehu ktorého ovocie stráca cukornatosť. Výborný je tiež z nich likér.



Recept na výrobu likéru z plodov tayberry:

- 1 kg čerstvo nazbieraných nepoškodených tayberry
 - 0,5 kg kryštálového cukru
 - 0,5 l Armaňaku (Armagnac)- destilát z vína
 - štipka vanilky
 - koriandrové semená
1. Opláchnite ovocie pod prúdom studenej vody a nechajte oschnúť. Buďte opatrní, aby ste ovocie nepoškodili.
 2. Rozpusťte cukor v dostatočnom množstve vody, privedte k varu, pridajte vanilku, rozdrvené koriandrové semená a nechajte vychladnúť.
 3. Vložte ovocie do nádoby a po ochladení prilejte rozpustený cukor s vanilkou a koriandrom. Zakryte čistou handričkou a nechajte stáť štyri hodiny na chladnom mieste.
 4. Potom jemne vylejte tento ovocný sirup do filtračného vrečka visiaceho nad vhodnou nádobou. Nechajte odkvapkávať pomaly cez noc. Nemiešajte ani nestláčajte ovocie. Váš cieľ je jasná kvapalina.
 5. Po dokončení odkvapkávania zamiešajte do zmesi Armagnac.
 6. Likér je pripravený na fľaškovanie a pitie.



