



29 Zelí hlávkové
(bílé)

30 Brukev
(kedluben)

se používají jako zelenina, ve druhém roce kvetou a poskytují semena. **Zelí hlávkové** je buď bílé (obr. 29), nebo červené. Nakrouhané hlávky slouží v syrovém stavu jako zeleninový salát, po kuchyňské úpravě dušením jako příloha k masu. Pro zimní období se zelí konzervuje kvašením (kyselé zelí). **Kapusta hlávková** se podobá hlávkovému zelí, ale listy jsou kadetavé a hlávky měkčí. Konzumuje se po tepelné úpravě. **Brukev** (kedluben) (obr. 30) má lodyhu nad kořenem ztloustlou v kulatou hlízu zelené nebo fialové barvy. Používá se nejčastěji v syrovém stavu. **Květák** (karfiol) má mezi listy zdužnatělé bílé květenství. Je to výborná zelenina, která se připravuje na řadu způsobů, buď v čerstvém stavu, nebo se konzervuje nakládáním a zmrazováním na zimní období.

Plodové zeleniny

Mezi významné druhy plodových zelenin řadíme okurky, dýně, melouny, rajčata a papriky.

OKURKY se pěstují ve sklenících, pařnicích i na volné půdě. Dělíme je podle velikosti a použití na okurky **salátové** (obr. 31)