

aronia

aneb dotyk černých jeřabin

Rod Aronia, patřící do čeledi růžovitých (Rosaceae), pochází ze severní Ameriky, kde jako nižší kompaktní keře rostou ve volné přírodě její tři zástupci, a to druhy:

aronie planikolistá (*Aronia arbutifolia*),

aronie třešňolistá (*Aronia prunifolia*),

a aronie černá (*Aronia melanocarpa*).

První dva uváděné druhy se od třetího liší zejména červenými plody a větším vzrůstem. Protože se u nás nejčastěji pěstuje druh třetí, článek bude věnován především právě jemu.

Aronie černá, nebo jinak česky také temnoplodec černý, dorůstá jako keř 1,2 metru, jako stromek roubovaný na jeřábu o něco výše. Má lesklé, sytě zelené jednoduché listy, které se s příchodem podzimu mění do odstínu žluté až červené barvy. Kvete bílými, hlohu podobnými květy, z nichž pak od konce srpna – září dozrávají fialovo-červené malvičky v plodenství o 15–20 kusech. Připomíná tak jeřabiny, kterých ale bývá v plodenství více.

Chuť plodů aronie je závislá na odrůdě a stupni zralosti. Čerstvé většinou chutnají sladce navinule s charakteristickou lehkou trpkostí, která je málo patrná při úplném vyzrání plodů. Sušením získají plody ještě více příjemné sladkosti.

složení plodů

Plody mají vysokou nutriční hodnotu, obsahují 10 % cukrů, bílkoviny, minerály, třísloviny, vitamíny skupiny B, vitamín C (2,2–4,9).

využití plodů

Malvičky se konzumují buď v čerstvém stavu, nebo se dají zpracovávat podobně jako sladkoploché jeřabiny na mnoho způsobů. Mohou se z nich dělat šťávy, sirupy, kompoty, džemy, hodí se na pečení buchet... Zpracovávají se buď samotné, nebo ve směsi s jiným ovocem, obzvláště lahodná je například kombinace s jablky. Svě slovo mají i při zpracovávání ovoce na likéry či pálenky (zde ovšem není výtěžnost příliš velká), uplatňují se i při výrobě léčiv. Sušené se dají konzumovat přímo, nebo slouží drcené jako základ mnoha ovocných i dietetických čajů.

Celá zralá plodenství snesou také dlouhé uchovávání – rozprostřená v chladných suchých a dobře odvětrávaných místnostech.

pěstování

Aronie není na půdu náročná, ale vysokých výnosů dosahuje především na humózních půdách s dobrou zásobou živin. Nevhodné jsou zamokřené a vel-

mi stinné půdy, zvládá slunce i polostín. Snáší velmi dobře i nízké teploty, proto se jí daří dobře i ve vyšších a vlhčích oblastech. Často prospívá jako jeden z mála ovocných druhů i v 800 metrech n. m.

Zvládá paletu půd, od lehké písčité po jílovité. Netrpí téměř nemocemi a škůdci, je však často oblíbená ptáky, a tak je v některých oblastech možné dočkat se plodů jen při potažení stromků ochrannými sítěmi. Nepotře-



buje příliš prořezávat, jednou za čas jí však prosvětlovací řez neuškodí.

Množí se většinou řízkováním, dělením trsů nebo roubováním na jeřáb ptačí. Roubovanci i řízkovanci pak plodí už po třech letech. Stromkové aronie, roubované na jeřábu, pak sice vypadají trochu bizarně, ale účel plní.

Podnož totiž roste rychleji než naroubovaná aronie, a tak někoho může překvapit tlustý kmen a prudké zúžení v místě roubování.

Dalším způsobem množení může být výsev semen. Pro svoji malou prošlechtnost to je po-
hodný způsob množení, zvláště tam, kde

mnoho nezáleží na odrůdové příslušnosti.

odrůdy

Nejčastěji se u nás pěstuje odrůda Nero, která vznikla ve šlechtitelské stanici Velké Losiny zušlechtněním výsledků práce ruského šlechtitele I. V. Mičurina.

V porevoluční době se k nám dostala také odrůda Viking dalšího druhu – Aronia prunifolia. Ta se vyznačuje tmavě červenými plody a velmi malou přirozenou trpkostí syrových plodů. Zatím je však u nás k dostání jen ve velmi malé míře. V německy hovořících zemích se vyskytují i další odrůdy: Aronia melanocarpa Ifugin, Aronia melanocarpa Karhumackii, Aronia melanocarpa Königshof.

Jako keř i strom je vhodná do zahrádek pro svůj menší vzrůst, dá se velmi dobře využít na „jedlé“ živé ploty, kdy se sázejí na jeden metr tři keře.

Aronie je velmi dekorativní, proto bývá vysazována i do zeleně na veřejných prostranstvích. A tak není problém na ni narazit v malé vesničce, ale třeba také v centru Prahy.

Radim „Ajša“ Pešek,

soukromý ekologický zemědělec,
amatérský hudebník a publicista

PORADNA WALTRAUD GREGOROVÉ

Může lopuch mít nějaký účinek při léčbě cukrovky?

Je to celé jinak, než si patrně myslíte! Musíte brát cukrovku jako celkové onemocnění, kde je známo, že ledviny filtrují krev, aby z ní odstranily škodliviny a vyvedly je močí z těla ven. Víme-li, že zvýšené hodnoty cukru v krvi škodí ledvinovému parenchymu (tkáni), a tudíž jej poškozuje, je u nemocných cukrovkou nutné, podat jim i léky na ledviny, které jim pomáhají v jejich práci – a jedním z těchto pomocníků je i lopuch.

Máte-li však na mysli jen jedení kořenů jako zeleniny, musím uvést, že je nutné jej používat nějak upravený – tj. buď vařený jako petržel či celer, nebo ve formě s nějakým dresingem – ať už klasický s citrónovou šťávou, solí nebo s jogurtem.

Nemocní s cukrovkou by se v zásadě měli vyhýbat syrové zelenině, protože slinivka jí příliš nemiluje a není chytré k zástavě tvorby inzulinu si vlastním přičiněním zastavit i tvorbu dalších trávicích fermentů, které slinivka tvoří. Diabetici by měli mít vždy přehled o slinivce, jak funguje, co tvoří a jak je jejími fermenty ovládáno celé trávení. Ne nadarmo se říká, že jen informovaný nemocný může být nemocným ukázněným. Ten, který ani vlastně neví, jak nemocný orgán funguje (ve zdraví i nemocí), se nemůže chovat ukázněně!

Lopuch je sice zelenina, ale každý si u syrového používání kořenů rostlin, musí nejdříve vyzkoušet jíst malé množství. Jsme každý trochu jiný, bohudík nejsme zatím klonováni, a tak každý reaguje trochu jinak.

Waltraud GREGOROVÁ