

Portréty odrůd...

 která ochucuje pokrmy, však zná a používá také papriku kořeninovou – sušenou červenou kořeninu, bez níž se neobejde třeba vaření guláše. Příkladem krajové odrůdy takové kořeninové papriky je slovenská paprika Nitranská krajová. Je to velmi raná odrůda vhodná i pro nejsevernější oblasti pěstování papriky a dá se dobře pěstovat i u nás. Keříčky jsou asi 40 cm vysoké, vlastní plod – paprika je pak tenkostěnný, vzpřímený a podlouhlý (u některých mírně ohnutý a zkroucený) délky asi 12–15 cm. V botanické zralosti, a tedy i ve sklizňové, jsou papriky sytě červené. V domácích poměrech musíme papriku před mletím nebo drcením v hmoždíři zcela usušit (umělé dosušení nutné), aby se dala dobře rozdrtit. Výsledek: jemně mletá paprička je výborné chuti a guláš jím okořeněný je skutečný chuťový zážitek.

Celeropetržel

Celeropetržel neboli exotičtější cizím názvem serina sice není naší tradiční zeleninou, ale pro své cenné vlastnosti, nenáročnost i snadné semenaření však může najít místo také v zahrádce milovníka starých odrůd. Jedná se o křížence spojující



Celeropetržel – serina

ho v sobě vlastnosti celeru a petržele – jak jeho české pojmenování naznačuje. Tato zelenina pochází z Dálného východu, konkrétně z Japonska, a je botanicky dvouletá. V prvním roce pěstování vytváří listy a ve druhém roce jde do květu a nese semena. Používáme ji za zelena, tedy listy, do polévek, na chleba s máslem, k masu, do pomazánek a všude tam, kde se dá použít celero- nebo petrželová nať. Serina je rostlinou otužilou a bez problémů přezimuje venku na záhonku – za mírné zimy ji lze sklízet prakticky celoročně a doplní nám tak do těla cenné čerstvé vitamíny.



Co se skrývá pod označením staré, krajové a rodinné odrůdy?

Staré odrůdy – pocházejí časově třeba z 19. století, ale i poloviny 20. století, byly vyšlechtěny (event. nalezeny) jednou osobou, případně rodinou nebo šlechtitelskou firmou, podnikem – známe jejich „tvůrce“. Byly zapsány a registrovány, obchodně šířeny, uváděny v dobových katalozích a nabídkách osiv a sadby. Příkladem takové odrůdy ze Seznamu plodin je např. rajče Olomoucké nízké, hrách Židovická Edelperle, fazol Zlatý roh, jablko Sudetská reneta apod. Obvykle se píše s velkým počátečním písmenem.

Krajové a místní odrůdy – pocházejí zeměpisně z určité oblasti nebo místa, kde se tradičně po dlouhou dobu pěstovaly. Neznáme jejich tvůrce, protože byly „výsledkem práce lidu“. Vznikaly po dlouhou dobu v určitém prostředí, kterému se dobře přizpůsobily, díky vědomému a zčásti snad pravděpodobně i nevědomému výběru člověka. Mnohdy sloužily (a případně dosud slouží) jako základ pro další šlechtění nových odrůd a také pro tradiční semenaření. Často nemají oficiální název, jejich jazykový původ je v dialektu. V psané podobě je pak píšeme obvykle s malým počátečním písmenem např. gengel, hlavatka, křibice, dumlík apod.

Rodinné odrůdy – v Seznamu tak označujeme odrůdy dlouhodobě pěstované v jedné rodině, někdy po vícero generací, v delší časové řadě. Jejich původ je často neznámý, ne zcela jasný. Lze však sou-



Jadernička

dit, že jejich výchozími odrůdami mohly být jak odrůdy krajové a místní, tak odrůdy staré. V rodinách byly nebo jsou často užívané k přípravě nějakého oblíbeného pokrmu. Společně s rodinou také někdy putují z místa na místo. Příkladem takovéto sorty v Seznamu je např. cukrový hrách Hejzlarová.

PD

Nový Seznam starých plodin na papíře i na Internetu!

Příznivci starých osvědčených odrůd, které pěstovaly naše kdysi babičky, mají možnost si je zkusit vypěstovat znovu na zahrádce.

Nezisková organizace Gengel o. p. s. nabízí spolu s dalšími pěstiteli tyto odrůdy v Seznamu starých, krajových, netradičních plodin a odrůd, plevelů a dalších rostlin na rok 2006. Staré a krajové plodiny – „nostalgické odrůdy“ – jsou pamětnice dob, kdy zemědělství fungovalo ještě bez chemie a lidé si doma vařili jídlo ze surovin a nikoliv z polotovarů. Většinou jsou nenáročné na pěstování a poskytují velmi bohatou paletu chutí a vůní, které u moderních, na vysoký výnos šlechtěných sort, sotva najdeme. V Seznamu starých plodin jsou pro širokou veřejnost k mání luštěniny, zeleniny, obiloviny, léčivé bylinky i ovoce. Zkusit lze jak plodiny pěstitelsky jednoduché jako jsou třeba pěkné krajové odrůdy fazolí nebo staré odrůdy sladkého zahradního hrášku. Pro i náročnější a zkušenější zahrádníky pak třeba koží brada (zapomenutý druh kořenové zeleniny) nebo hlavatka (krajové červené špičaté zelí z Krkonoš).

Letos je nově Seznam starých plodin ve dvou podobách – papírové a digitální. Zájemci si o klasickou papírovou verzi mohou napsat na adresu:

Gengel o. p. s., Veselka 52, 374 01 p. Trhové Sviny

Podmínkou zaslání Seznamu je přiložit poštovní známky za 57,50 Kč (t.j. 42,50 Kč na výrobní náklady – kopírování + 15 Kč na poštovné). Připojte prosím obálku A5 se svojí předepsanou adresou (do rohu napište slovo Seznam). Novinkou je, že pro uživatele sítě Internet je od letošního roku možnost najít kompletní Seznam starých plodin také na této síti. internetová adresa, na níž je nabídka starých a krajových odrůd umístěna, je:

<http://gengel.webzdarma.cz>

Na Internetu také spatříte na aktualizovaných stránkách některé odrůdy zachyceny na barevných a černobílých fotografiích.

S poptávkami semínek ze Seznamu neotálejte – uzávěrka objednávek osiv je totiž již 10. března 2006!