

Portréty odrůd ze Seznamu plodin

Odrůdy ze Seznamu starých plodin slovem i obrazem z nového Seznamu plodin přinášíme čtenářům podobizny dalších sedmi plodin. Spolu s obrázkem také stručný populární popis jejich vlastností, původu apod. Zájemci o tyto odrůdy si je mohou objednat podle podmínek uvedených v Seznamu plodin.

Dýně na stůl panstva

Dýně zvaná panská pochází ze Slovenska. Jde o plazivý typ tykve, u něhož šlahouny dosahují délky několika metrů, na což je dobré pamatovat při výsadbě. Plody této dýně jsou střední až větší, ploché až kulovité, se zelenou až zelenošedou hladkou slupkou. Dužina má příjemně teplou, sytě žlutooranžovou barvu, po upečení je moučnatá, mírně nasládlá. Chuťově je panská dýně výborná a všestranně použitelná: dá se z ní vařit polévka, vynikající je nakrájená na plátky a upečená v troubě na plechu potřeném olejem, ale nasytí i jako kaše s cibulkou. Svou lahodnou chutí, způsobem využití i dobrou skladovatelností připomíná zná-



Dýně panská

mou dýni Hokaido (s jistou nadsázkou by se dala panská dýně nazvat slovenským Hokaidem). Sám název panská prý pochází od toho, že dříve tyto dýně jedli páni, tedy vyšší společenská vrstva, zatímco obyčejní prostí vesničané měli jiné, ne tak dobré dýně...

Další ruský obr, tentokrát makový

Mák zvaný ruský obří se vyznačuje velmi velkými, obzvláště vysokými makovicemi. Barva jeho semen je tradiční modrá. Ruský obří mák je plně v tradici tzv. „ruských“ odrůd vyznačujících s obří velikostí, mohutností (viz ruský hrách s gigantickými lusky uvedený v předminulém Bio). Květy ruské-



Protáhlá makovice ruského máku



Ruský obří mák v květu

ho máku jsou sytě červené a také velmi pohledné a dekorativní, i když se samozřejmě v první řadě jedná o mák na jídlo. Využití této odrůdy je obdobné jako u jiných klasických modrosemenných máků, tedy na pečení makovníků a makovců, na posypání domácích šišek s ovocem i bez něho a podobně. Taktéž pěstitelský postup je u něj klasický, stejný jako u jiných odrůd máku. Co nejčasnější výsev záhy na jaře na organicky vyhnojený záhon, včasné jednocení a opakovaná okopávka...



Bílý květ Pisárecké čočky

Velkozrnná čočka z Pisárěk

Mezi známé, ale v malém nečasto vysévané luštěniny náleží čočka. Je skromná a nenáročná a pěstovala se zejména v teplejších nížinných polohách, jak vystihuje známé: „na horách sejour hrách, na dolině čočku“. Jednou ze starých odrůd čočky je čočka Pisárecká velkozrnná. Její název napovídá, že pochází z Pisárěk, místa kde je známé muzeum Anthropos (a svého času byla i proslulá vojenská katedra VŠ zemědělské). Lodyha této čočky je vysoká asi 40–50 cm, ale přesto vyžaduje oporu, aby nepolehla po zemi. V dřívějších dobách se čočka pěstovala např. ve směsi s ječmenem, jehož stébla sloužila čočce jako podpora. Květ je drobný, bílé barvy. Jedná se o ranou odrůdu s velkým, světle hnědozeleným semenem, které je velmi dobré

chuti. Čočka se daří spíše v lehkých půdách a sušších oblastech, na těžkých zamokřených půdách naopak silně trpí chorobami. Na zahrádce si asi čočku na celoroční spotřebu nevypěstujeme, ale na příležitostnou lahodnou domácí čočkovou polévku nebo trochu čočovicové kaše to být může...

Bob z Budmeric

je stará krajová odrůda bobu zahradního. Pochází z Budmeric u Bratislavy z jižního Slovenska. Semena této bobové odrůdy jsou velká až velmi velká, plochá, světle hnědé barvy. Rostlina je vitální a vysoká, dorůstá do výšky až 1,6–1,8 metru a někdy polehá, proto je vhodné přivázat lodyhy k tyčkám. Květ je bílý s tmavou kresbou. Je to spíše pozdnější sorta, a tudíž sejeme pokud možno brzy zjara, jakmile to stav půdy dovolí. V teplých



Zrající lusky bobu z Budmeric

oblastech je možný i výsev na podzim, který může dát dobrý výnos, ovšem pokud semena nesežerou přes zimu myši. Tradiční recept na bobovou polévku vařenou z tohoto bobu je následující: přes noc namočený bob uvaříme a zbavíme slupek, mezitím opražíme nakrájenou cibulku, posypeme troškou celozrnné pšeničné mouky a mletou sladkou paprikou, přidáme bob, osolíme, zalejeme vroucí vodou a povaříme 10–15 min. Ochutíme rozetřeným česnekem, petrželovou natí a koprem.

Fazol Fazorka

je krajová odrůda fazolu šarlatového pocházející z rázovitého



Květ fazolu šarlatového

Portréty odrůd...



Valašska. Fazol šarlatový sice pěstovali původně Indiáni v Americe, a to již několik tisíc let před naším letopočtem, ale během novověku tato plodina zdomácněla i u nás. Fazol šarlatový se vyznačuje dosti velkými semeny a nejčastěji červenou nebo červenobílou barvou květů (slouží též jako okrasná rostlina a k zakrytí plotů). S velkými semeny šarlatovek si rády hrají děti, ale dají se z nich vařit dobré a syté pokrmy. Tradičně to byly zejména omáčky a polévky, kde základ tvoří semena těchto fazolí a doplňkem je kyška nebo kyselá smetana. Své kouzlo však mají i moderní saláty s těmito velkými fazolemi s do-



Drobné rohlíčky bamberské

Bylinka na srdíčko

Mezi léčivé byliny, které lidé dříve hojněji užívali, patří srdečník. Již ve středověku to byl osvědčený prostředek proti tlukotu srdce a srdečním chorobám vůbec – odtud pochází asi jeho jméno srdečník. Dobře sloužil též proti migréně, nervovému podráždění, ale i při žaludečních problémech nebo zahlnění plic. Botanicky náleží srdečník do čeledi hluchavkovitých a jako i některé jiné hluchavkovité rostliny je vynikající medonosnou rostlinou. V létě je kvetoucí rostlina srdečníku stále obklopena bzukotem pilných včelíček, jež sbírají z rostliny med. Na druhou stranu je třeba přiznat, že po rozemnutí vydává srdečnicková nať nepříliš příjemný pach, ba spíše zápach. Na zahrádce je to rostlina veskrze odolná, bez nároků a tak pokud ji chceme pěstovat, bohatě postačí vyčlenit jí nějaký méně úrodný kousek. Je vytrvalá a snadno se rozšiřuje samovýsevem.

Bamberské rohlíčky

Jedním z dnes u brambor méně obvyklých tvarů jsou rohlíčky nazvané tak dle svého protáhlého tvaru připomínajícího druh pečiva obecně známý jako rohlík. Příkladem staré odrůdy tohoto tvaru jsou bamberské rohlíčky – stará krajová odrůda z Německa uváděná již kolem roku 1870 (novodobí pamětníci sledující politické dění si možná vzpomenu na bamberskou aféru, která

však byla mnohem později). Podle délky vegetační doby jsou bamberské rohlíčky odrůda středně raná až středně pozdní. Hlízy mají rohlíčkovitý, protáhlý tvar s poměrně hlubokými očky. Slupka je žlutorůžová, dužina žlutá, pevná, salátová, až „špekovitá“, výborné chuti. Je to odrůda řazená jako delikatesa, pro gurmány. Na druhou stranu má ale nižší výnos a hlízy jsou velmi malé, drobné. Některé svou velikostí snad ani nejsou rohlíčky, ale spíše rohlíčinky. Pro svou velikost a hlubší očka jsou hlízy obtížněji loupateľné, respektive po oloupaní z nich už mnoho nezbyvá. Proto je lépe je vařit ve slupce – tzv. na loupáčku, nebo je po uvaření ve slupce i příležitostně zkonsumovat i se slupkou, jak je to dosud zvykem v některých krajích.

Ing. Petr DOSTÁLEK



Srdce je léčivka na srdce

plňkem pikantní cibulky nebo česneku. Pěstitelsky je fazol šarlatový o něco otužilejší než fazol obecný a snese drsnější podnebí. Tato odrůda z Valašska přežila snad dokonce i pozdní jarní mrazík...

Uzávěrka objednávek semen starých odrůd se blíží

Jak jsme informovali v minulém i předminulém Bio, je stále možnost objednávat semínka starých, krajových a netradičních plodin. Jednotlivé odrůdy s obrázky přibližujeme v měsíčníku Bio – postupně na této dvoustránce. Nabídka je dosti široká, vybrat si může začínající majitel několika záhonků i ostřílený zahradník. Uzávěrka objednávek většiny semen je 10. března 2006, a protože se toto datum kvapem blíží, je asi poslední možností objednávka získaná z Internetu. Komplettní Seznam starých, krajových a dalších plodin je na adrese <http://gengel.webzdarma.cz>.

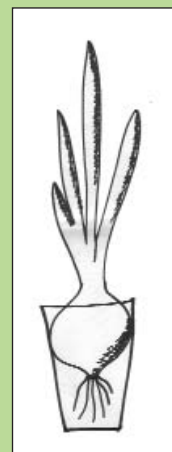
Aktuálním doplňkem nabídky je beskydské jarní žito (v dialektu „jařyna“) – vzácný to pozůstatek pěstování starých horských jarních obilovin. Jde o jarní žito s krátkou vegetační dobou asi 100 dní, které tak stihne dozrát i ve vyšších polohách hor a tradičně se tu pěstovalo. Sít je ho možné i později na jaře, ještě v polovině května. Vyžaduje řídký výsev – staré doporučení výsevu uvádí, že se sejí tři zrna

do stopy po koňském kopytě. Vzhledem k řídkému porostu je tato „jařyna“ velmi vhodná pro založení podsevu. Je také zajímavé že přes svou výšku, dorůstá až 2–2,2 metry, je nepoléhavé. Výnos není velký, ale dostačující (další podrobnosti lze nalézt v Bio č. 4/2001). Zájemci o toto jarní žito (a jen o toto jarní žito) se mohou obrátit přímo na adresu Petr Šimeček, 739 15 Staré Hamry 159, e-mail: simeckovi@802.cz případně i po 10. březnu. Ze zatím došlých objednávek semen mnoha různých odrůd ze Seznamu je vidno, že drtivá většina objednávacích systém nabídky a způsobu získání správně pochopila. Snad jediným obtížnějším problémem je uplatnění zásady **objednávat osiva odrůdy vždy u toho pěstitele, jehož zkratka je uvedena za danou odrůdou**.



První zelené jarní natě z okenního pěstování

Nedostatek vitamínů a dalších životně důležitých látek pro tělo může být na jaře jednou z příčin jarní únavy. Abychom naši tělesné schránce dodali cenné vitamíny, nemusíme vždy sahat po multivitaminových přípravcích. Příroda nám, s trochou našeho přispění, nabízí řadu možností. Vedle známého naklíčování semen (ať už obilovin nebo ředkvičky, ředkvičky, lničky a dalších obdobných druhů) můžeme získat vitamíny i z čerstvé natě. Tu si vypěstujeme z uskladněné kuchyňské zeleniny. Nejsnadněji například z menších, již rašících cibulí umístěných do sklenice s vodou. Cibulka daná do sklenice s vodou, v níž se velikostně „akorát“



usadí, vyhání v bytě již po několika dnech zelené listy, které seřezáváme a použijeme např. na chleba nebo polévky. Výborné jsou také seřízlé vrcholky z kořenů petržele nebo celeru, které umístíme do misky nebo menšího talíře s vodou. Jejichž rašící výhonky postupně uždibujeme nejen k jídlu, ale i jako samostatnou chuťovku. Rychlit lze zkusit i vršky dalších zelenin, třeba mrkve, ředkve, tuřinu aj. Aby rostliny měly dostatek světla, je dobré je umístit blízko zdroje světla, nejlépe na okenním parapetu, stolku poblíže okna nebo na kuchyňské lince.

Nejvýhodnější k takovému domácímu nařezávání pěstování ve vodě jsou výpěstky z vlastní biozahrádky, ale lze samozřejmě využít i koupenou zeleninu. Rychlost růstu závisí na teplotě. Nezapomeneme dle potřeby doplňovat vodu. Nádobku s natěmi lze překrýt pro svělo propustným poklopem nebo mikrotenovým sáčkem a udělat si jakýsi miniskleníček. Postupně sklízíme a doplňujeme si nové vršky petržele (když ji spotřebujeme do polévky), cibule apod., dokud nezačne růst zelené rostliny na záhoncích venku. Dobrou chuť!

(pd)