

lehké, právě pro využití koňmi, jsou opatřeny samostatným přídatným pohonem, a tak se koně u nich opravdu nenadřou.

O dotacích si myslí, že se vytrácí svoboda v hospodaření, výši dotací jsou hospodáři tlačeni spíše k útlumu, a to není dobré. Také znají z okolí příklad toho, že dotace kvůli nedbalosti úředníka k hospodáři nedorazí a kvůli odvolání, protože na dotace není zákonný nárok.

ŽIVOT NA SAMOTĚ

Žít na samotě poblíž obce Rokytník, nedaleko Hronova, se čtyřmi malými dětmi nebude žádná velká selanka, jak by se ze snímku na titulní straně zdálo. Přesto si manželé Doležalovi nestěžují ani na vzdálenější obchod a školu. Šimon a Drahomír ve věku školní docházky mají totiž domácí a individuální školní výuku, protože by se do školy vzdálené několik kilometrů dostávali v členitém terénu obtížně, zejména v zimě. Musí potom podstoupit zkoušení ve škole z látky, kterou se naučili doma. Apolenka je zatím předškoláčka a nejmladší Matýsek se vozí ještě v kočárku.

V domácnosti s vybavením obvyklým v předminulém století jsou Doležalovi spokojeni. Když to tak vezmete, k životu stačí mít kde uvařit, kde se posadit a kde vyspat – ostatní je už věcí designu. Oni se drží toho prababičkovského, jak velí ladovská chaloupka. Na civilizaci jsou připojeni „pupení šňůrou“ do elektrárny, takže si mohou namlít třeba obilí na elektrickém mlýnku. Potraviny mají rozhodně čerstvé. A tak je škoda, že stát spíše tlačí hospodáře k tomu, aby půdu uváděli do klidu. V tomto čistém prostředí by byli jistě schopni vyprodukovat biopotravin více.

Obhospodařování pozemků koňmi je jistě tou neekologičtější cestou výroby biopotravin. Ovšem nebude asi schůdná pro většinu hospodářů. Zřejmě podmínkou bude láska ke zvířatům – a to Doležalovi nepostrádají. Myslí si také, že hospodaření s koňmi je méně nákladné, proto by takto vyprodukované biopotraviny mohly být levnější. Velmi by si přáli, „aby si biopotraviny mohli kupovat nejen ti zámožnější, ale byl dostupné všem rodinám s dětmi, nejde jen o to prodat bio na výstavách, ale o to, prodat třeba biocibuli také jen za osm korun.“

Miroslava VOHRALÍKOVÁ



Interiér k ladovské chaloupce pasuje...

Hledáme přeživší staré a krajové odrůdy

V měsíčníku Bio v pravidelné rubrice Biodiverzita přibližujeme postupně nejrozličnější staré a krajové plodiny a odrůdy. Čtenáři Bia tak znají rostliny, jejichž rozšíření lidové názvy jako dumlík, boží dřívce, křibice, hlavatka, šváby či gengel, upomínají na velmi dávné doby. Ačkoliv byly tyto plodiny dříve běžnou součástí života našich předků, poskytovaly potravu, léčiva nebo krmení pro domácí zvířata, jsou dnes téměř zapomenuty, postupně mizí a zcela vymírají.

O udržení těchto krajových a starých odrůd usiluje nevládní nezisková organizace Gengel, která se snaží získávat zachovalé pozůstatky někdejšího bohatství krajových a místních sort kulturních rostlin a navrátit je, za spolupráce s dobrovolníky a veřejností, zpět do pěstování na domácích zahradách. Gengel získané odrůdy namnožuje a poskytuje je nekomerčním způsobem zájemcům z řad veřejnosti. Cílem je jejich uchování pro budoucnost, proto mají jejich pěstitelé např. povinnost vracet namnožená semena zpět. O těchto aktivitách také průběžně informujeme – viz například citáty z dopisů pěstitelů starých odrůd, v nichž po vegetační sezóně hodnotí své zkušenosti s jejich pěstováním.

Dědictví minulých generací

Tyto původní odrůdy, o nichž se v Bio píše, byly získány postupně v průběhu delšího období od lidí, kteří je uchovávali nebo uchovávali po řadu let a desetiletí.



Salát Ševča je dobrou odrůdou letního salátu

Ti je často zase dostali od svých rodičů a prarodičů či jiných starých lidí, sousedů, známých apod. Spolu s předáváním semínek těchto lety osvědčených odrůd se předávaly i recepty na vaření typických krajových lidových pokrmů nebo jídel oblíbených v určitých rodinách (rodinné speciality). Předávání osiv z generace na generaci zajišťovalo trvalé a stále propojení minulosti se současností, zachování cenných, v průběhu staletí a tisíciletí vzniklých, vlastností kulturních plodin.

Podívejme se na několik příkladů takových starých plodin, které se v rámci činnosti organizace Gengel podařilo od lidí shromáždit. Nejlépe si je přiblížíme přímo konkrétními citáty z dopisů pamětníků.

Salát Ševča

Jedním z příkladů může být hlávkový salát, o kterém jeho pěstitelka z okolí Brna píše toto: „...salát, který má okraje listů dorůžova. Může se pěstovat během celého roku a nevyráží do květu. Jen ten nejraněji vysetý.



Také motýli milují krajové odrůdy fazolí – na obrázku žlutáček na návštěvě květu šarlatového fazolu

Má pěkné plné hlavy křehoučkého listí a je oblíbený v celém okolí. Semeno si pěstujeme sami a které dojde, ví, ke komu pro ně a dá potom zase svoje čerstvé na oplátku dalším. To semeno jsem dostala od jednoho dobrodruha před 40 lety, který před 14 lety skoro stoletý zemřel. Říkám salátu „salát Ševča“. Jen v pařížku se mu nedaří. Chce být venku a potřebuje dobrou zálivku.“

Je to nejen hezká ukázka zajímavé salátové odrůdy, ale také přirozené spolupráce zahrádkářek, které, jak vyplývá z dopisu, uchovávají a vzájemně si vyměňují osivo této sorty.

Bílý mák

Jinou zajímavou plodinou, tentokrát od pěstitele – muže pro změnu z Polabí – je mák s bílými semínky. Dárce si ho pamatuje od poloviny 50. let. Mák je bílý, tu a tam se objevuje makovice s načervenalým mákem. Používali ho doma na pečení bábovky – a jak píše: „bábovka plněná bílým mákem – toť pochoutka. Má zajímavou, jakoby ořechovou příchutí.“ Taková „mámina bábovka“ je vzpomínkou na celý život a chuťově nad ní není!



Kvetoucí bílý mák s tvořící se malou makovičkou je nádhernou podívanou. Nadto buchty z něho jsou vskutku pochoutkou. Starší pěstitelé ve svých zahradkách mnohdy uchovávali cenné poklady a vědí o nich i leccos zajímavého.

Hledáme přeživší staré a krajové odrůdy

Vojákové fazole

Další zajímavostí jsou tzv. vojákové fazole. Jejich udržitelská ze severní Moravy poslala spolu s jejich semeny i následující řádky: „... zato se mi vydařily moje fazole. Ty Vám posílám na rozmnožení. Nic za ně nechci. Je to odrůda stará – jen u mě jsou 35 let. A když jsem je dostala na zasazení, řekla mi moje známá, že tyto fazole se za II. světové války nesměly na „prajzské“ (to je oblast Hlučinska) pěstovat, protože je na nich voják a lidé si v nich pěstovali smysl pro obranu proti Němcům. Stejně přežily. Tak vám moje „vojákové“ fazole posílám. Jsou žlutoluské, keříčkové, úrodné a chutné. Také proto je rádi žerou znokazi! Ať se Vám vydaří, jako se daří i u nás.“



Kresba na „vojákových fazolích“ opravdu při troše fantazie připomíná vojáka stojícího v pozoru. Tato odrůda se pěstovala na severní Moravě již před 2. sv. válkou.

Staré plodiny odcházejí

Takovýchto cenných plodin je více. Je příznačné, že dárce těchto odrůd jsou prakticky vždy lidé již starší, důchodového věku, kteří leccos pamatují. Jak však tito starší lidé odcházejí, tak spolu s nimi odcházejí i jejich odrůdy. Je to škoda. Jsou v nich totiž uloženy hodnotné vlastnosti (výborná chuť, nenáročnost) a důležité je také zachování odkazu předků i celých minulých generací, kořenů naší zemědělsko – zahradnické kultury i domácí kuchyně. S trochou nadsázky by se dalo říci, že staré odrůdy jsou i součástí našeho „zemědělského či rolnického pudu“, který se dnes projevuje nejčastěji v podobě zahrádkářského pěstování v malém domě na zahrádce u domu nebo na chalupě, případně jen na balkoně či v ještě menším například na parapetu okna.

Výzva k zasílání osiv

Ve spolupráci s redakcí Bio se Gengel tímto obrací na čtenáře časopisu s prosbou o spolupráci a pomoc při hledání přeživších krajových a starých odrůd. S obdobnou výzvou jsme se obrátili nedávno také na čtenáře oblíbeného časopisu Zahrádkář a dříve též i v některých tiskovinách regionálních – kupříkladu vlastivědném časopise Valašsko.

Prosíme čtenáře Bia, kteří si pěstují po dlouhou dobu svoji odrůdu, aby se nám ozvali a zaslali vzorek osiva od své odrůdy. Tedy takové odrůdy, kterou si udržujete již třeba po několik desítek let, kterou měli na zahrádce už vaši rodiče, nebo dokonce už babička či prababička. Může to být i odrůda, pokud o ní víte, kterou dlouho pěstuje nějaká „tetka v dědině“, starousedlík v místě, kde má

te chalupu apod. Cenná je i taková odrůda, která vypadá na první pohled zcela obyčejně a normálně. Pokud je možné zjistit přesnější časové vymezení – „starší odrůdy“ – pak by orientačně mělo jít vysledovat její pěstování alespoň do 70. či počátku 80. let 20. století.

Zájem máme především o veškeré druhy zeleniny (listová, kořenová, plodová, košťálová apod.), luštěniny (fazol obecný – keříčkový i tyčkový, fazol šarlatový, hrách, hrachor, cizrna, čočka aj.), ale třeba i mák, léčivé a kořeninové druhy, a také nejruznější okrasné rostliny. Nezasílejte prosím rouby ovoce, na které nemáme momentálně kapacity.

Důležité jsou též informace aneb Životopis odrůdy

Vedle osiv vás velmi prosíme také o podání informací o dané odrůdě, tedy pokuste se ji přiblížit například uvedením jejích typických vlastností a to zejména:

1. K čemu se používá, co se z ní vaří, osvědčený recept, na co je dobrá v kuchyni (např. bílý mák do buchty, lidová polévka z tuřínu...).
2. Jaké jsou její typické vlastnosti a znaky (např. zeleň dobře odolává nádrovitosti, velmi rané fazole, kterým se dobře daří i v podhůří).
3. Zvláštnosti při pěstování (např. hrách, který má rád velmi časný výsev).
4. Jakým způsobem se k vám dostala, event. i jakým jménem ji nazývají a jak dlouho ji asi máte (např. pěstovala ji už moje prarabča, která si ji přinesla z Moravy, babička dostala tuto odrůdu jako součást svatební výbavy, těmto fazolím říkáme doma pecoky...). U některých vytrvalých rostlin lze zhruba odhadnout jejich stáří i nepřímo, bez ústního sdělení. To je například u starých léčivek – vytrvalých bylin, které mohou přežívat mnohdy celou řadu let v opuštěných rolnických zahrádkách.

Uvedením těchto informací (nebo alespoň některých, pokud všechny nevíte) pomůžete odrůdu přiblížit.



Mladé dobrovolnice při sklizni staré fazole „po babičce“

blížit. Je to jakési její „curriculum vitae“, její životní osudy. Pro popis lze také využít přímo tzv. „odrůdového dotazníku“, který vám rádi na požádání zašleme poštou nebo je k dispozici ke stažení na Internetu na adrese: www.gengel.webzdarma.cz.

Informace a semena prosím zasílejte na adresu: **o.p.s. Gengel, Veselka 52, 374 01 p. Trhové Sviny, (tel.: 386 321 617)**. Děkujeme! Nezapomeňte, prosím, se semínky vždy uvést svou zpáteční adresu, případně telefon.

Nejzajímavější dopisy a objevené odrůdy můžeme opět rádi uveřejnit v některém z dalších čísel v měsíčníku Bio. Děkujeme za spolupráci.

Petr DOSTÁLEK,
Gengel o. p. s.



ROKETA SETÁ

Jinou salátovou zeleninou vhodnou rovněž pro biozelináře je roseta setá (*Eruka vesicaria* ssp. *sativa* syn. *E. sativa*) z čeledi brukvovitých (Brassicaceae). Oblast jejího původního rozšíření sahá od jižní Evropy až po Afghánistán a Turkestán a staří Římané ji znali již před narozením Krista. Dnes se pěstuje především v Itálii, jižní Francii, Egyptě a Súdánu, jižní Brazílii a Indii, v poslední době si získává oblibu též v jižním Německu.

Roketa setá je jednoletá, až 75 cm vysoká bylina se zpeřenými listy podobnými ředkvi či ředkvičce a velkými, bílé a červeně zbarvenými květy. Kvete v květnu až červenci. Semena mají vysoký obsah oleje (26–33 %). Technologie pěstování rosety je podobná jako u ředkvičky. Pěstujeme ji celoročně, jako většina brukvovitých rostlin má však roseta větší nároky na teplo. Má-li růst, potřebuje přes den teplotu alespoň 12 °C a navíc nesnese mráz. Je vhodnou plodinou pro zimní polovinu roku do vytápěných skleníků. Dbáme na to, aby se v osevním postupu nesesetkala s jinými plodinami vlastní čeledi (kedlubny, ředkvička, řepička).

Výsev se provádí do řádku 15–20 cm, na podzim kvůli světlu až 25 cm, v řádku 2–3 cm. HTS = 2 g, výsevek 40 g/100 m² při výsevu do květináčů 40 g na 1000 květináčů. Během vegetace plejeme, kypříme a podle potřeby zavlažujeme, roseta má ráda vodu. Sklizeň následuje v teplejších měsících již za 3–4 týdny po výsevu, v zimě za dva měsíce. Sklízí se mladé listy seřezáváním. Po sklizni opět obrůstá, v zeleninářských podnicích se však řeže jen jednou, zato se vysévá odstupňovaně, aby se mohla kontinuálně sklízet. Výnos 2–2,5 kg/m². Prodává se buďto ve svažečích 80–100 g těžkých anebo volně řezaná. Po sklizni poměrně rychle vadne.

Roketa má oživující účinek na organismus. Mladé listy arašidové chuti se přidávají do salátů nebo se vaří (10 min.) jako zelenina. Ostrá semínka lze použít jako koření místo hořčice.

Salát z batolky a rosety:

Nakrájené listy rosety smícháme s listy batolky, přidáme nakrájenou pažitku a cibuli, na kostičky nakrájený sýr - nejlépe ovčí, a zalejeme trochou octa a oleje.

rh