

STARÉ PLODINY – zmizelý svět minulosti

Kulturní rostliny byly kdysi každodenním průvodcem člověka, nedílnou součástí jeho života od kořenek až do hrobu. Člověk je jedl, oblékal se do nich, sloužily mu k léčení i předpovídání věcí budoucích, jako stavební materiál, krmivo pro domácí zvířata atd.

Čerstvé domácí jídlo kontra polotovary a hotové pokrmy

Snad nejvýznamnější roli kulturní rostliny hrály jako potravina. Zemědělské plodiny, které bychom dnes mohli označit jako staré, krajové, místní apod. Odrůdy byly kdysi běžným jídlem, obživou lidských společenství. Vařilo se často čerstvé jídlo, přímo z vlastnoručně vypěstovaných domácích surovin, případně jednoduše konzervované (např. kyselé zelí, sušené ovoce). Dnešní polotovary, konzervy či dokonce hotová jídla, které dnes kupujeme a konzumujeme jako samozřejmost, byly neznámé. Lidé také často jedli doma, zatímco dnes je běžné veřejné stravování mimo domov. Tak jak se mění stravovací návyky, lidské chutě, životní styl apod., tak se mění i sortiment jídel na našem stole a spektrum pěstovaných plodin. Dříve běžná, téměř každodenně na stole se objevující krmě úplně zmizela, případně se stala jídlem svátečním a druhy dříve běžně rostoucí na polích se staly vzácnými a neznámými (např. tuřín).

Tuky a oleje jako strašák

Změny v našem jídelníčku se týkají jistě nejen rostlinných produktů, které nás zde zajímají nejvíce, ale i živočišných surovin. Velmi markantní je tento posun třeba u tuků a olejů. Při dřívější těžké práci byly tuky a oleje vysoce ceněny a váženy a třeba pořekadlo „Máme málo tuků, padá nám nám práca z ruků“, naznačuje, že bez nich se fyzická práce dala těžko dělat. Snad nejvýše ceněny byly tuky živočišné, které se naopak v moderní době staly téměř symbolem „nezdravosti“ a strašákem, kterému je třeba se vy-

hýbat. V době nedostatku potravin a hladomorů se nešlo bez omastku nasytit, ba dokonce přežít. Za hladových let zkušenost ukázala, že: „*kdo jed jen lebedu umřel, kdo mastil, třeba volejem obyčejným, přežil.*“ Dřívější nutná podmínka pro přežití a pro těžkou práci dnes ztratila svou váhu. Dnes se situace obrátila o 180 stupňů a pro dnešní sedavý způsob života, s nízkou pohybovou aktivitou se z tuků se stalo nebezpečí, které je lépe prakticky vytěsnit ze života.

Samozásobení vystačí s jinými odrůdami než velkovýroba

Příčin ústupu starých plodin a domácích výpěstků z jídelníčku je mnoho a souvisí nejen se změnami v zemědělství ale i v oblasti sociální a ekonomické a jiné. Vlastnosti odrůd a plodin, které vyhovovaly pro samozásobitelské pěstování nebo pěstování v lokálním měřítku, s následným domácím použitím, mohou být odlišné než vlastnosti žádané ve velkovýrobním pěstování, při dopravě na dlouhé vzdálenosti a obchodním prodeji. Například letní či raně podzimní odrůda jablíček s krátkou konzumní dobou, která je citlivá na otlač, bude jen obtížně snášet dálkovou přepravu a mnohonásobné překládání ve velkoobchodě a delší uložení ve skladu. Bez větších problémů však vydrží opatrné zacházení při sklizni na domácí zahradě a krátký přenos do domu nebo do sklepa a brzké spotřebování, ať už schrupáním za syrova nebo zpracováním do štrůdlů.

Rozmanitost odrůd = rozmanitost užítu

Různorodost odrůd byla spojena s různorodostí v použití. Zůstaneme-li u jablek, kde je jejich rozmanitost a bohatství dobře známé, mohla být dobrá jedna odrůda jablek vhodná především na jablečný závin, jiná odrůda na sušení jako křížaly, další se zase výborně hodila na mošt, opět jiná na jídlo (tedy přímý konzum), a některou měly děti na ozdobu vánočního stromčeka a na rozkrajování hvězdiček pod ním. Bez využití nezůstaly samozřejmě ani padanky, které se zkrmlily jako chutné přilepšení domácím zvířatům. Pochopitelně význam ovoce a ovocných stromů nebyl jen ve sklizeném, tedy konzumovaném ovoci. Člověk oblažovala např. na jaře také voňavá krása jablonových květů, od níž bylo tak milo u srdce a při žatvě obilí v horkém létě mohl být velmi užitečný i stín, který v poli poskytovala třeba osaměle stojící mohutná hruška („v širém poli hruška stojí“). Za mnohý užitek člověk neopomínal ovocným stromům na druhou stranu děkovat a odměňoval je např. výslužkou od štedrovecemí večere („ovocnému stromovi od večere kosti“).

Dovoz potravin, sběr planých druhů

Určitou konkurencí byly pro domácí plodiny také exotické druhy rostlin, dříve neznámé nebo jen omezeně dostupné. Dnes najdeme paradoxně na pultech někdy více ovoce tropického a subtropického původu než ovoce domácího. Tzv. domácí druhy pak



Květ koukolu, hojného plevelu, který musel být z obilí často ručně vytrháván. Dokonalým čistěním osiva a chemizací koulů z polí zmizel (foto J. Nováková)

nadto mohou pocházet nejen z jiné země, ale dokonce i z jiného světadílu či polokoule. Unifikovaná jablka a hrušky jsou třeba z jižní polokoule.

Pěstované druhy doplňoval kdysi neodmyslitelně sběr planě rostoucích druhů – z ovoce třeba borůvek, brusinek, šípů, bezinek, jahod, planých tmelek a dalších, které sloužily jako součást potravin, ale také jako léčiva. Ostatně dnes běžně konzumované plodiny, jež chápeme jen jako jídlo, byly kdysi mnohem více léčebnými prostředky. Jako příklad může z obilovin posloužit třeba pšenice špalda vyzdvihovalá již sv. Hildegardou jako lék posilující nemocné, nebo ze zelenin třeba petržel nebo celer. Zde stačí nahlédnout třeba do našeho známého Mathioliho herbáře.

Lidskou práci a kontakt s rostlinami nahrazují stroje

Těsné a niterné sepětí člověka s kulturními rostlinami a úcta



Žena žnoucí srpem obilí na středověkém vyobrazení a moderní kombajn z 21. století – dva nesrovnatelné způsoby sklizně (obr. archiv)



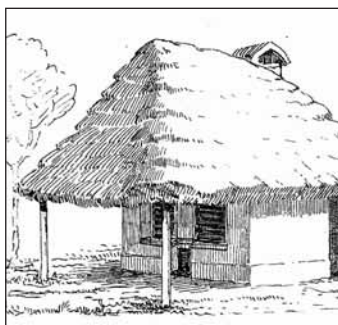


Rozséváč – archetypální činnost, při níž rolníkova ruka předávala zrno zemi, aby toto mohlo přinést po stanoveném čase novou úrodu (kresba J. Lada)

k nim byly dány jak vnímáním jejich původu jako božského daru (vzpomeňme např. antické mýty, podle nichž předali boho-vé plodiny lidem, ale i biblické dílo Stvořitelovo věnované člověku), tak i každodenním životem s nimi.

Například obilí, které bylo v historii tím nejposvátnějším, člověk nesčetněkrát uchopoval a vnímal od ručního zasetí na připravené pole (archetyp rolníka-rozséváče), přes péči během růstu (bylo třeba např. vytrhat koukol) až po společnou letní žatvu, kdy celé společenstvo sklízelo obživu pro nadcházející dlouhou zimu a při níž byla stébla s klasy brána opatrně rukou a odřezávána srpy, aby nic nepřišlo nazmar (případně na zem vypadlé klasy byly pečlivě sbírá-

ny). Dnes se z pěstování obilí na rozdíl od tohoto dřívějšího bohatě „zalidněného systému člověk téměř vytratil. Veškerou práci od počátku až do konce konají stroje. Od přesných strojů



Někdejší slaměná krytina na střechách byla ekologickým stavebním materiálem s výbornými tepelně-izolačními vlastnostmi (dle Niederleho)



Petržel známe dnes jen jako potravinu, v dřívějších dobách však byla především ceněným přírodním léčivem (foto P. Dostálek)

k setí, které vystřídaly rozséváče, přes postřikovače aplikující herbicidy a nahrazující plející ženy až po mamutí kombajny s mnohametrovým záběrem, které zastanou práci desítek či stovek ženců a mladců.

Jídlo se proměňuje v palivo

Také výsledné produkty – zůstaneme-li u obilí tedy zrní a slámy – nemají už dřívější význam. Obilí bylo mleto doma či ve mlýně na mouku, z níž vznikl posvátný chléb či koláče. Tyto postupy a proměny opět každý člověk viděl, vnímal a prožíval, pokud je sám nedělal. Zbylá sláma mohla posloužit jako krmivo a stelivo pro domácí zvířata, ale třeba i jako střešní krytina, kterou známe

jako tzv. došky na starých stavebních. Na žitné, cepy mláčené slámy v podobě tzv. slámníků, však lidé též večer usínali.

Dnešní situace je zcela jiná. Chléb své posvátné postavení téměř ztratil, obilí je pro mnoho lidí jen jeden z alternativních zdrojů energie, po které současná civilizace tak touží, a spaluje se v kotlích nebo slouží na výrobu bioetanolu do motorů aut. Na střechu by sláma snad prošla z hlediska tepelně izolačních vlastností, z pohledu protipožární bezpečnosti však dnešní doba žádá odolnější materiály. A namísto slaměných strožků v posteli dnes máme matrace z vrstev molitanu.

Petr Dostálek

Bylinky v kosmetice

Mnohé bylinky obsahují látky, které čistí a zjemňují pleť. Buď můžete čerstvě vymačkanou šťávu z listů bylinek přímo nanést na pleť nebo si připravit bylinkovou lázeň. Mimořádně šťavnaté jsou listy brutnákovitých rostlin. Štáva nanesená přímo na pleť vyčistí ucpané póry a stáhne ji. Na nečistou a mastnou pleť je vhodné napařování nebo horké obklady s **kerblíkem, majoránkou, mátou pepřnou, rozmarýnem, šalvějí nebo tymiánem**. Stačí dát do velké nádoby hrst čerstvých bylinek a zalít je vařící vodou, a pak už se jen skloníte nad nádobu a přes hlavu si přehodíte ručník. Obklad si připravíte ze šátku navlhčeného v nálevu. Obkladu z **brutnáku** pomáhá při unavené, nedostatečně prokrvené pleti.

Pleťová voda pro mastnou a nečistou pleť

3 čl olivového oleje, 1 pl sladkého mandlového oleje, 3 čl lanolinu, 1 pl čerstvě nasekané petržele

Petržel dáme do nádoby s pevným uzávěrem, zalijeme olivovým olejem a necháme týden stát na teplém místě. Pak přefiltrujeme a petržel dobře prolisujeme. Přefiltrovaný olej spolu s mandlovým olejem a lanolinem zahřejeme a slijeme. Chráníme před světlem.

Svěží dech

Bazalka pomáhá proti zápachu z úst. **Hrst bazalky přelijeme 1/4 litrem vařící vody. Po 15 minutách scedíme a vypláchneme si ústa.**

Meduňka dezinfikuje a osvěžuje dech. Do tmavé láhve nasy-peme **10 g sušených lístků a zalijeme je 100 ml vysokoprocentního alkoholu**. (více než 40%). Postavíme na teplé místo a po čtyřech nedělích přefiltrujeme a můžeme používat.

Levandulový olej na nehty a manikúru

Naplňte ne příliš velkou nádobu horkou vodou. Přidejte dvě kapky levandulového oleje a ponořte nejméně na 5 minut špičky prstů do vody. Levandule má uklidňující a antibakteriální účinek a čistí a dezinfikuje nehtové lůžko.

Rozmarýnová koupel nohou

Hrst rozmarýnových lístků přelijeme litrem vařící vody. Nálev nechte 15 minut louhovat a pak jej vlijte do koupele. Rozmarýnová lázeň zbaví vaše nohy únavy a dokonale připraví na pedikúru.

<http://krasa-elegance.blog.cz>