

Představujeme oblíbené staré odrůdy

TUŘÍN DUMLÍK

V Seznamu starých plodin, který každoročně připravuje Gengel ve spolupráci s dalším pěstitelem, patří mezi oblíbené odrůdy i tuřín dumlík. Vedle Bílého máku I (Pardubicko) a cukrového hrachu Hejzlarová, o nichž jsme psali v číslech 4 a 6/2013, je to tedy třetí plodina, kterou si v této rubrice popíšeme blíže.

Dumlík je starobylá původní krajová odrůda tuřínu z Krkonoš, z oblasti Semilská, případně Jablonecka. Sloužil dříve jako běžná součást stravy, v zimním období byl na stolech tamních horalů asi každodenním pokrmem. Při pěstování bylo tradiční zakládání porostu vždy z předpěstované sadby a o tom, že tato plodina byla v oblasti pěstována od pradávna, svědčí také klasické počítání sadby na kopy (po šedesáti kusech).

Podle srovnání asi sedmnácti odrůd tuřínu je list dumlíku víceméně lyrovitý, zelený. Padlímy jsou listy málo napadány. Výhony mladých listů měly při skladování ve sklepě v první půli března žlutou barvu s červenavým zbarvením středních žilek. Bulvy jsou dosti tvarově rozmanité, s krkem, více nebo méně okrouhlého tvaru. Dužina je žlutá. V posouzení chuti byla tepelně upravená dužina bulvy hodnocena jako „jem-

ně kořenitá, lehce sladká, s určitou přítomností ostrosti“. Vegetační doba je podle literatury udávána přibližně 160 dní.

Dumlík se dá v kuchyni konzumovat jak syrový, tak zejména tepelně upravený. Po uvaření vynikne zbarvení jeho dužiny, která vařením zesílí žlutou barvu do intenzivní žluté. Oblíbeným pokrmem byla polévka dumlíkačka dle následujícího receptu.

Polévka „dumlíkačka“ (podle J. Kopřivy):

Jeden větší dumlík rozstrouháme na hrubém struhadle. Vaříme v osolené vodě do měkka. Přidáme světlou máslovou jíšku z hladké mouky. Zamícháme a necháme přejít varem. Potom dochutíme octem, cukrem a solí a přidáme trochu dobromysli. Nakonec vlijeme do polévky na kos-



➡ dvě karabiny, každou na jednu polovinu. V roztažené pozici akorát téměř dosáhnou na obvod dna kbelíku. Vrtačka se nastaví na nejnižší otáčky. U obilovin lze mlátit jen klasy, u luskovin s většími lusky (peluška, hrách) jen lusky, u luskovin s malými lusky (víkev čočková) celé pořádně suché rostliny, u salátu, pastináku ap. uschlé lodyhy se semeny apod. Množství mláčeného materiálu jsem dávala jen asi 1/4 kbelíku, jinak se vše dobře nevmítlalo, anebo se mi zbytky namotávaly na míchadlo. Pak se dá dovnitř míchadlo a víko se pořádně zacvakne; při uvolnění začne rotovat!!

Pak jsem si vždy stoupla nad kbelík, sevřela jej mezi nohama, aby nezačal rotovat; navíc nohama cítím, kdy se při mírném náklonu vrtačky začnou rotující karabiny dotýkat stěny kbelíku. Pomocí pulzu (nejednou na plné otáčky) a s pohybem nahoru a dolů je do minuty vymáčeno. Po sejmutí víka s kbelíkem zatřesu, dole zůstanou semena s odpadem. Prázdné klasy, zbytky rostlin ap. opatrně svrchu odstraním, semena s drobným odpadem nasypu do jiné nádoby na pozdější vyfoukání. U dobře prosušeného materiálu je kvalita vymáčení kolem 95 %. Tyto desetilitrové kbelíky se mi osvědčily i na vyfoukávání obilí ve větru – sypu z misky do kbelíku a díky jeho výšce zrní nevyskakuje ven.

Pomel to na masovém mlýnku....

Druhý postup, kde je autorem již muž, zkušený pěstitel starých plodin z Podkrkonoší, využil klasický pohon lidskou silou:

Z důvodů nemožnosti zpracování či vyloupání sklizených klasů a tobolek pro velkou náročnost ručního vylupování, jsem chtěl přestat pěstovat čočku, sóju, mák, obilniny. Hodně jsem řešil, jak to udělat. A pak mi jednou přišla myšlenka „pomel to na masovém mlýnku“. Zeptal jsem se sám sebe, co...? A myšlenka přišla znovu „pomel to na masovém mlýnku“. Vzal jsem tedy ruční mlýnek na maso a zkusil jsem pomlet usušené lusky sóji. Šlo to velmi dobře. Byl jsem nadšený. Za krátkou dobu jsem pomlet dva pytle sójových lusků. Jejich zbytky jsem pak vyfoukal ve větru přesypáním z kbelíku do kbelíku, dokud osivo nebylo čisté. Pomlet jsem a vyčistil takto i tobolek čočky, makovice máku, klasy obilnin. Základem je, aby byly řádně vyschlé a oka či díry na ručním masovém mlýnku co největší. Pokud se mele rychleji, stane se, že se sem tam zrníčka přepulí, ale čert to vem, je to obrovská úspora času a námahy a možnost soběstačného zpracování úrody...

I tato „mlýnková“ metoda stojí za vyzkoušení!

(pd)

FOTO – archiv Gengelu

tičky nakrájený a vyšvařený špek. Jí se s brambory na loupáčku.

I když dumlík pochází z krkonošské oblasti, dá se velmi dobře pěstovat i jinde, například v jižních Čechách, na pomezí Moravy a Čech i třeba na Moravě východní. Je tak dobrým příkladem přizpůsobivosti (adaptability) krajových odrůd obecně. V ekologickém pěstování jde použít jako ochranu před škůdci nakrývání bílou netkanou textilií, pěstujeme tradičně z předpěstované sadby, spon přibližně 50x50 cm, pozemek organicky vyhnojený nebo ve staré síle. V suchém období se dumlíky neobejdou bez vydatné závlahy. Je dobře skladovatelný ve sklepě, dá se přezimovat také zarytý venku na záhonu.

Vedle zachování odrůdy jako takové (jako genetického zdroje) je neméně důležité udržovat spolu s ním vědomí i informace a další údaje s ním spojené, jako třeba jeho nářeční pojmenování, tradiční způsoby kuchyňské úpravy, znalosti místního pěstování sadby a postupů semenářství, kterými se udržel až do dnešních dní. Třeba samotné lidové pojmenování dumlík, i když má ne zcela jasnou etymologii, je potřeba uchovat jako příklad lahodného nářečního názvu (podobně další lidová jména plodin: hlavátka, vopich, gengel, šváby...). Takovýto celostní přístup pak dává možnost zachování starých a krajových plodin jako skutečně nenahraditelného a vysoce cenného kulturního dědictví minulosti v těsném spojení se životem člověka. (pd)

FOTO – archiv Gengelu



Rostlina v mulči

LITERATURA:

- Kopřiva Jan: TRADICE PĚSTOVÁNÍ TUŘÍNU A ZE-LÍ V PODKRKONOŠÍ, Bio č. 12/2000

- Anonym: Anbauversuch Kohlrueben 2010/11, Hunsrueck und Eichfeld (rukopis)

- Tuřín zemědělská a zahradní plodina i součástí života našich předků, lidové tradice, kultury a historie, Bio č. 6/2010