



Na svatého Jana

*Pověz ty mně, svatý Jane,
kdy tvé narození bude?*

*„Bude mi ho střed milého léta,
bude hojnost po všem světě květa,*

*bude kvitnout réž, ba i pšenica,
bude zpívat ptáček křepelica.“*

Z Moravy

Svatojánským dnem, 24. červnem, vrcholí léto. V přírodě vše roste, bují, kvete. Slunovratem dosáhne životodárné Slunce nejvyššího místa své celoroční dráhy. Zároveň je krátká noc tohoto dne zvláště tajemná a svatojánská noc byla i časem, kdy se např. sbíraly léčivé bylinky. Jejich účinky byly v tomto čase nejsilnější.

Slovy svatojánského říkadla z Moravy uvádíme i dnešní Zpravodaj starých odrůd. Zrozením naší obživy je na poli květ obilovin, které v tomto období vidíme tak, jak praví výstižně slova lidového

pořekadla. Kvete rež, tedy žito na chleba, ale i pšenice na pomyslné koláče. Květ základních obilovin je předpokladem budoucí stravy a tím dalšího bytí člověka. K tomu slyšíme také zpěv nebeského ptactva, zde polní křepelice, který oblažuje zase naši duši.

Ve Zpravodaji přinášíme opět řadu postřehů, námětů i zajímavostí k našim starým odrůdám. U rybízu začínají v létě zrát bobule, a tak se dozvíme, jak postupovat při jejich zpracování, aby nám rybízový džem dobře tuhl. Vracíme se znovu k názvům odrůd brambor, z nichž lze ledacos zajímavého vyčíst. Jedna dříve pěstovaná bramborová odrůda se dokonce přímo jmenovala Jánovky, a odkazovala tak na svatojánský čas. Pestrost rodinných odrůd česneku uvádíme na příkladu ze Slovenska. Přinášíme opět zkušenosti pěstitelů, i drobné zprávy. Přejeme, ať svatý Jan otvírá vskutku léto bránu!

Petr Dostálek

(Báseň je z knihy František Volf – Karel Plicka: *Z Mého domova. Kniha lidových písní, vyprávění, říkadel a hádanek českých a slovenských. Státní nakladatelství dětské knihy, Praha 1951*)



Klas žito v květu.

FOTO – archiv Gengel, o.p.s.

Obsah Zpravodaje 3/2020

Svatojánský čas	1
Jak zavařovat rybíz	2–4
Trojice česneku připutovala ze Slovenska	5–6
Šest sudů, tři pytle, byliny, kukuřice a pletenec česneku (postřeh z balkánských hor)	6
Pražské rohlíčky, Moravské ledvinky, podhrabovalky i Václavky – aneb Brambory pro rok 1938	7–10
Obiloviny vyklíčily téměř ve stejný čas – zkušenosti pěstitelů starých odrůd	11–13
Slupky vyplivovali (pojídání ovsa) ..	13
Žákovské perličky o kulturních rostlinách	14

JAK ZAVAŘOVAT RYBÍZY

Pascal & Jitka Kisslingovi: Fejeton o rybízích č. 6

Alfred Hitchcock prý snesl k snídani jen džem odjádřených rybízů. Sestra sousedky chce, aby rybízový džem „křoupal mezi zuby“. Sentimentální kamarád si zase „nedokáže představit Vánoce bez lineckých koláčků s rybízovým želé“. Pro jiné muže je škoda plýtvat rybíz na dámské pochoutky, když z něj můžou udělat chlapský „rybízák“... a děti utečou od mísy „kyselých červených kuliček“ a jdou chňapnout sladké bílé za rohem. To všechno je ke cti tohoto ovoce. Dnes se naučíme vnímat větší rozmanitost než čtyři viditelné barvy bobulí. Jako herec, každý kultivar má svou osobní povahu a raději mu přidělíme úlohu jemu blízkou – pana Wericha spíš do komedie než do tragédie.

tento sirup je téměř dovařený, hází bobule do něj a opět chvilku pomalu přivedou do varu, aby neztluhl ani nevystydl.“

Náš osvědčený recept na rosol (želé) a džem

*** (aneb jak ho udělat, aby dobře ztluhl)**

Hlavní rozdíly mezi publikovanými recepty se týkají želírujících prostředků. Dodáním živočišné želatiny nebo rostlinného pektinu dosáhneme ztuhnutí rosolu z každého ovoce. Je to snadné, ale násilné a zastírá rozmanitost druhů a kultivarů. Volíme šetrnější cestu, která lépe zohledňuje vlastnosti a osobitost té které staré odrůdy a druhu. Želatiny nebo pektinu se tak můžeme zcela zříci a nepoužíváme je.

Pro ty, kteří „chtějí vědět proč“, literatura uvádí zákonitosti, které naše zkušenost potvrdila – avšak nevysvětlila!

Zavařenina lépe ztuhne, pokud:

- zavařujete menší množství,
- používáte menší skleničky,
- vaříte déle,
- vaříte nadvakrát: nejprve bez cukru, pak s cukrem,
- dodáte víc cukru.
- Vaříte celé bobule: džem ztuhne snadněji než želé. Vyplývá to asi z faktu známého nejen u rybízů, že osemení jader obsahuje mnoho pektinu (WROŇSKÁ-PILAREK 2001).
- Zavařujete nezralé ovoce, protože zrání nejen u rybízů (BLATTNÝ & al. 1971, 43) se pektiny rozkládají do menších a méně želírujících molekul. Nicméně pro tak kyselé ovoce jako je rybíz počkáme do plné zralosti.

*„Rybeřowý Safft spomáhá také proti odchřkowaní Krwi / aby geg a Citrocylo-
wan aneb Kuřinoby wodau pil. † A sirogi se tímto způsobem: Neupřívě bře se samé štá-
wy Rybeřowé tři aneb čtyry Libry / a waří až do hustoty Medu / a tak se užívá: Slove to
Aparěč Rob Ribes simplex. Aneb berau čtyry Libry též Štáwy / dvě Libry Cukru / wa-
ří to spolu jako ginj Rob, a řikagi mu to Aparěč Rob Ribes compositum. A tento gest
v wšem liběgš / onen pak šlyněgš a mocněgš. †
A některj berau celé hrozny Rybeřowé / a do Cukru ge zaděláwagi: † Beraute ge
tak gatk na swém Strůmku wšij / a promygje ge y wyberauce shně Gahodky waří lentro-
winy Syrup z Cukru / a kdyžby se ten gíz tak mēř dowařowal / vwrhugi do něho ty Gahod-
ky / a necháwagi opēt poznenáhly za málau chwileu zewřiti / aby se neschmuly aneb neschlyly †
Porom proti wšiem gíz dotčeným nedostatkům tak štrogených Gahod vřjwagi. Mo-
bau se též zena y na Sluncy vsuffiti / a k upotřebě schowati.*

Zavařeniny červených rybízů v českém vydání Herbáře Matthioliho (1596, str. 51), Faksimile Biodiversity Heritage Library.

Tento fejeton je pokračováním předchozích. Vyprávěly o nálezech v pohraničních rozvalinách, o vypěstování do plodného stavu, o biometrickém určování (případně popisu) starých odrůd (Gabreta, Holandský Červený atd.).

Historie zavařování rybízů

Francouzská dílna z Bar-le-Duc se hledbá, že vyrábí rybízový džem (<https://www.groseille.com/>) podle receptu známého už od roku 1344: bobule jsou jednotlivě odjadřovány seříznutým husím brkem. Po staletí sloužil tento „kaviár z Bar-le-Duc“ – zvaný kdysi „Groseille de Bar“ (THORY 1829, 137) – jako honosný dárek pro vzácné hosty. Dnes stojí 100 gramů 22 eur.

Vůbec první vědecká zmínka o červeném rybízu se vyskytuje v anonymním „Herbáři z Mohuče“ (aneb „Herbarius Latinus“ 1484, LXX), ale soustřeďuje se na léčivé vlastnosti jeho robu. „Rob“ je starý arabský název léčivých ovocných šťáv zahuštěných vařením.

Začalo všechno lékařstvím nebo kuchyní pro radost? To nevíme. Oba přístupy se však prolínají v proslulém Herbáři MATTHIOLIO, kde byly asi poprvé popsány všechny staré způsoby zpracování: „Upravuje se tímto způsobem: Nejprve se berou 3 až 4 libry rybízové šťávy / a vaří se do hustoty medu / a užívá se tak, pod lékařnickým názvem **Rob Ribes simplex** [jednoduchý]. Anebo se berou 4 libry téhož šťávy, 2 libry cukru, vaří se spolu

jako jiný rob a lékárníci tomu říkají **Rob Ribes compositum** [složený]. A tento je ovšem lahodnější, když první je silnější a mocnější. Někteří berou celé rybízové hrozny a zadělávají je cukrem: trhají je, jak visí na keři, promývají, odstraňují shnilé bobule, vaří sirup červeného cukru, a když



Odšťavňovač s kuželovým Archimédovým šroubem vytlačí průměrně 88 procent váhy sklizně jako hladkou dužninu na želé.



Želé různých kultivarů se liší chutí, pevností i barvou. Zleva: Jonkhher van Tets – Vierlandenský – šumavský „sirotek“ Radost – Scotch – Gabreta. (Z poloviny naplněné skleničky byly pokusy s nedostatkem materiálu.)

Recept na rosol (želé)

Časem a empiricky jsme dosáhli receptu umožňujícího většině červených rybízů ztuhnout s minimem cukru a nejkratším vařením.

Aplikujeme ho standardně – i na černý rybíz:

- Trháme ovoce bez velké péče, jen odstraňujeme listy a shnilé bobule; střípiny (všechny stopky hroznu) nevadí.

- Vyvaříme menší skleničky (1–2,5dl) a jejich víčka a otočíme na utěrku.
- Lisujeme odšťavňovačem, odstraňuje střípiny, jádra a suché bobulky.
- Zvážíme dávku lisované dužniny, ne víc než 1000 g.
- Přivedeme k varu, přitom mícháme, aby se nevytvořila pěna.
- Mezitím odvážíme cukr: přesně 2/3 váhy dávky dužniny.
- Jakmile se dužnina vaří, přidáme cukr, který směs zchladí.

- Za stálého míchání přivedeme k varu podruhé.
- Vaříme 4 minuty na mírném ohni.
- Plníme skleničky, pevně zavřeme a otočíme na víčko.
- Necháme vystydnout: „nehýbat netrhat!“

Recept na džem

- Bobule trháme pečlivěji a rozložíme na tác, odstraňujeme střípiny, shnilé a suché bobule, lístečky a hmyz – je to nejdělsí operace.
- Zavařujeme jako na želé, s jediným rozdílem: cukru dodáme jen 1/2 váhy bobulí. Džem je tedy i způsob šetřit cukrem.

Podle vlastností odrůdy volíme způsob jejího využití

I menší rybízový sad vám může nabízet nečekanou rozmanitost užitků. Například, mezi třemi klasickými růžovými, 'Rosalinn' se vyznačuje výjimečným výnosem, ale nezuhne do želé a je fadní, zatímco 'Holandský Růžový' ztuhne do pěkného rosolu, ale není příliš lahodný. A nakonec 'Šampaňský Růžový' není ani moc výnosný, ani nezuhne do rosolu, ale čerstvý je jeden z nejlepších rybízů vůbec.

Odrůdy rybízu, jejich vlastnosti a využití v kuchyni

zvlášť lahodný, navinulý, sladký, aromatický	Třešňový Bílý Šampaňský Růžový Třešňový USDA	Čerstvá pochoutka			Pernette (šumavský sirotek)
málo kyselý, středně sladký, aromatický	Bar-le-Duc cf. Versailleský B. Werderský Bílý Witte Parel White Grape Pomona	Pečivo			Heinemannův Pozdní Sběr
málo kyselý, málo sladký, málo aromatický	Laxton's 2 kv. Dlouhohrozen B. Rosalinn (Rosa Sport)	Sirup			Rondom Rovada
středně kyselý & aromatický		Houghton Castle Scotch (London Market) Vierlandenský	Chenonceaux Fayův Úrodný Holandský Č. Jonkheer v. Tets Kavkazský Č. North Star	Palandtův Versailleský Č. Radost (šumavský sirotek)	Klostermann (šumavský sirotek) Želé / bonbóny
velmi kyselý, ale aromatický		Želé	Gabreta	Džem	
velmi kyselý, málo aromatický			Gonduinův Č.		
Chut' Fyzikální vlastnosti	šťavnatý, nezuhne bez dodatku pektinu	šťavnatý, ztuhne za několik dnů do křehkého rosolu	šťavnatý, ztuhne spolehlivě; bobule se nesnadno oddělují od stopky	šťavnatý, ztuhne; bobule se snadno oddělují od stopky	masitý, ztuhne do velmi pevného rosolu

Není rybíz jako rybíz. Vnímat vlastnosti odrůd a vybrat jim úlohu. Třídění je založené na standardním receptu rosolu, jiný by dal trochu jiný výsledek. Tabulka shrnuje naše zkušenosti převážně se starými kultivary. „Sirotek“ nazýváme klon ojedinělý svého druhu, ale s vlastnostmi kultivaru. B.= Bílý, Č.= Červený (růžové kultivary jsou napsané růžově, bílé zeleně).



Rosolové bonbóny z „Klostermanna“, šumavského osiřelého klonu blízkého *Ribes petraeum*.

Tabulka rozlišuje a hodnotí odrůdy podle chuťových a fyzikálních vlastností. Sestavili jsme ji na základě mnoha pokusů s jednotlivými starými odrůdami v zahradě Alenor. Ale i když nevíte, který kultivar máte na zahradě, můžete ho pozorovat a do této tabulky zařadit, pak zvolit, jak ho použijete. Uprostřed jsou **všestranně využitelné červené kultivary** – želé, džem, sirup, víno, pečivo – jako Holandský Červený, Red Lake a Scotch.

Je jich hodně, proto stojí za zmínku, že jen u některých se bobule **sklízí velmi snadno**: když je trháte, padají samy a skoro všechny střípiny zůstávají na větvích. Za krátkou chvíli máte mísu skoro čisté sklizně. Takový kultivar je předurčený na džem anebo pečení, nebo ještě diplomat / ovocný jogurt / zmrzlina pro ty nejsladší, jako Red Lake.

Vpravo jsou odrůdy **masité**. Moderní šlechtění, často založené na křížení s *Ribes multiflorum* – tady Heinemannův, Rondon a Rovada – jich stvořilo víc. Tyto dávají zvlášť pevný rosol, což nemusí být příjemné. Toho však můžeme využít na vaření měkkého želé s menším poměrem cukru (1/2 váhy dužniny). Anebo vaříme rosol podle standardního receptu, ale vylijeme ho na plech, necháme vystydnout, **krájíme na rosolové bonbóny**, které posléze obalíme cukrem. I opačný postup je účtyhodný: některé maminky vyrábějí rosolové ovocné bonbóny skoro bez cukru, za pomoci pektinu, protože nechtějí „cpát děti cukrem“.

Nahoře v tabulce jsou odrůdy nejlahodnější, které je škoda kterýmkoliv způsobem upravit. Nejlepší recept je vysadit je v útulném koutu zahrady s lavičkou pro děti anebo pro dospělé, kteří si pamatují, že byli dětmi.

Vlevo jsou kultivary, jejichž ovoce standardním receptem neztrhne. Jsou to asi všechny bílé rybízky a většina růžových. Ztuhly, když jsme je zavařili s pektinem, ale ztratily svůj šarm: bídná chuť naproti čerstvému ovoci i červenému želé. Prostě to není jejich úloha. Vhodnější je vylisovat jejich šťávu citronová,

d) Lisujeme pomalu ovocným lisem vyloženým pevným plátnem.

e) Vyvaříme malé lahve (2–2,5 dl) se šroubovacím víčkem.

f) Na **šťávu** jako „severní citron“, přivedeme rychle k varu, necháme vařit 20 vteřin, plníme lahve, zavíráme těsně a otočíme na víčko až do vystydnutí.

g) Na **sirup** zvážíme šťávu, zvážíme 40–50 % váhy šťávy cukru, hned zamícháme a zavařujeme stejně.

POUŽITÁ LITERATURA

Reference, uvedené už v minulých číslech fejetonu, neopakujeme.

MATTHIOLI P. A.†, revidovaný Camera-riem J., přeložený z němčiny Huberem z Riesenpachu & Adamem z Veleslavína 1596 – Herbář aneb bylinář wysocectěného a wznešeného P. Doktora Petra Ondřeje Mathiola. Nakl. Adam z Veleslavína & Trewtlara z Krosswic, Praha.

THORY C. A. 1829 – Monographie ou Histoire naturelle du Genre Groseillier. Dufart, Paris.

WRONSKÁ-PILAREK Dorota 2001 – Seed Morphology of the Polish Native Species of the Genus Ribes L. Part 1. General Characteristic. Acta soc. botanic. Poloniae 70/4, 281–289.

vu, chutná skoro jako kterou by v chladnějších zemích mohla nahradit. Málokteré červené rybízky druhu *R. rubrum* – jako Pomona – nejsou schopné ztuhnout a najdou lepší užitek v sirupu anebo v pečivu.

Recept na sirup/šťávu

Pokusy předběžného kvašení a pastetizování lepší chuť nepřinesly. Předběžné spařování nepomohlo.

Volili jsme tedy následující postup:

- Trháme bobule zralé, šťavnatější, s minimem střípin.
- Sklizeň rozložíme na táč, odstraňujeme shnilé a suché bobule a lístečky.
- Drtíme na kaši, po malých dávkách v pevném plastovém sáčku, válečkem, jako se drtí piškoty.



Ruční lis na ovoce vytlačí zhruba 60 procent váhy sklizně jako dost čistou šťávu.

TROJICE ČESNEKŮ PŘIPUTOVALA ZE SLOVENSKA

V loňském roce nám zaslal pan Matej Tkáčik z Jarabiny ze Slovenska tři odrůdy česneku, které dlouhodobě pěstuje a udržuje. Dvě odrůdy mají fialové zbarvení hlaviček, jedna je ruského typu, s bílou barvou palice.

Obě fialové odrůdy sázela už jeho babička, udržují se v rodině asi 50–60 let. Jde o odolné odrůdy, které jsou zdravé a nehnijí, a to ani při pěstování na těžších půdách. Větší z nich, pojmenovaný v naší gengelské sbírce Fialový velký, vydrží při dobrém skladování dlouho, někdy až do začátku června. Druhá fialově zbarvená odrůda, kterou jsme pojmenovali Fialový malý, má sice menší hlavičky, než jeho



Připravený záhon s popelem před výsadbou česneku.

větší, podobně zbarvený bratr, ale tvoří v květenství velké pacibulky, což je znak poměrně vzácně se vyskytující. Třetí odrůdu, nazvanou pracovně Ruský-Stará Ľubovňa, pěstuje dárce od roku 2002. Česneky ruského typu jsou v jeho vesnici i v okolí hojně rozšířené a často pěstované. Podobně jsou ruské česneky oblíbené též v českých zemích. Pro své velké stroužky se používají zejména při domácích zabíjačkách. Panu Tkáčikovi se osvědčilo před výsadbou česneku nasypat do řádků přeosívaný popel ze dřeva, aby rostliny nehnily (zmínku o použití popela při pěstování česneku viz též článek *Dopřála jsem mu popel a písek navíc*, kdy pěstitelka takto úspěšně množila odrůdu Velký z Dubovan na Šumavě, Zpravodaj starých odrůd č. 1/2020).

Kromě česnekových palic nám dárce k nim zaslal i podrobné popisy znaků a vlastností jednotlivých odrůd. Přinášíme je v původním znění také pro čtenáře Zpravodaje starých odrůd:

Ruský-Stará Ľubovňa

Je tu veľa pôvodov ruského cesnaku a všetky sú takmer rovnaké, môžu mať nepatrné odchýlky veľkosti, alebo sfarbenia. Ruský sa u nás nazýva cesnak, ktorý

tvorí od začiatku mohutné rastliny zo širokými listami a hrubou stonkou. Listy sú široké, tmavozelené, pevné a nemajú žlté konce. Stonka je vysoká, narovnáva sa neskôr, ako pri iných odrodách, pri prezretí má veľa kvetov a veľmi veľa drobných svetloružových pacibuliek. Odroda tvorí veľké biele hlávky s niekoľkými veľkými strukmi, ktoré sa dobre šúpu, čo sa v minulosti využívalo najmä pri zabíjačkách a výrobe klobás, keď bolo treba načistiť väčšie množstvo cesnaku za krátky čas. Skladovateľnosť je niekedy do začiatku marca, ale väčšinou sa spotreboval v zime pri spomínaných zabíjačkách. Dozrieva v prvej augustovej dekáde a výnos je veľmi vysoký. Chuť má ostrejšiu, trochu divokú, ako je chuť fialových cesnakov, ktorá je jemnejšia a ušľachtilejšia.

FOTO – M. Tkáčik

Jeho nevýhodou je, že dozrieva neskôr ako iné odrody a slabá odolnosť voči hubovým chorobám. Na ťažkých pôdach, hlavne v daždivých rokoch, veľmi hnije. Napadnutým rastlinám vtedy začnú odspodu odumierať listy, potom začnú zaostávať v raste. Keď sa rastlina vyberie z pôdy má už slizké, prasknuté podcibulie a korene jej celkom zhnili. Niektorí pestovatelia preto pozbierajú celý porast keď ešte nie je celkom zrelý, aj za cenu nižšieho výnosu. Na piesočnatých pôdach v Starej Ľubovni táto odroda nehnije. Niekedy sa stane, že niekomu zhnije všetok, potom mu cesnak na sadenie dá niekto iný, a tak po daždivých letách medzi ľuďmi kolujú rôzne pôvody ruského cesnaku. Pri tejto odrode je dobré pred výsadbou sypať do riadkov preosiaty drevený popol, potom cesnak nehnije skoro vôbec.

Fialový veľký

Tvorí tiež veľké rastliny, nie sú tak hrubé a sýtozelené ako pri ruskom cesnaku, ani listy nie sú také široké. Stonka je nižšia a tenšia, narovnáva sa asi o dva týždne skôr, ako pri ruskom cesnaku. Kvetov a pacibuliek tvorí menej, pacibulky sú väčšie a sú tmavofialové. Výnos má rovnaký, alebo menší ako Ruský, záleží od toho, aký je rok. Tvorí veľké hlávky sfar-

bené do fialova, počet strukov je veľký. Struky sú väčšie, najmä po obvode, medzi nimi môže byť aj pár tenkých, hranatých strukov hlavne blízko pri palici. Nie je vhodné používať ich na výsadbu, preto pri príprave sadbového cesnaku idú hneď do kuchyne. Napriek tomu je z jednej hlávky možné pripraviť dosť strúčikov, niekedy viac ako 12, na sadenie, oproti ruskému, ktorý má 4 až 7 vhodných strúčikov. Preto pri ruskom cesnaku je potrebné použiť viac hlávok pri zakladaní nového porastu.

Chuť cesnaku je ušľachtilejšia a jemnejšia, vhodný je do kuchyne a na upotrebenie za čerstva. Výnos je vysoký, odroda nepodlieha takmer žiadnym hnilobám a má dlhú skladovateľnosť, niekedy až do začiatku júna. Dozrieva asi v druhej polovici júla.

Fialový malý

Rastliny sú o polovicu menšie, ako pri predchádzajúcej odrode, tenšie a celkovo nižšie asi o jednu tretinu. Listy sú akoby od polovice zvädnuté a počas vegetácie sú postupne od končekov asi do tretiny žlté, a tak rastliny pôsobia trochu zvädnutým dojmom, ale nesúvisí to so žiadnou chorobou, ani zlou starostlivosťou. Odroda tvorí málo kvetov a niekoľko veľkých, tmavofialových pacibuliek. Dozrieva po prvom júlovom týždni, treba dobre vystihnúť začiatok zberu keď sa začnú narovnávať prvé stonky, treba rastliny hneď vybrať, lebo sa potom hlávky rozchádzajú. V suchých rokoch treba vybrať aj keď ešte nie sú narovnané stonky, ale rastliny majú zospodu už viac žltých listov.

Niekedy, ak je veľmi suchá jar, vyrastie niekoľko rastlín bez palice (strúčiky z rastlín bez palice nepoužívam na ďalšie množenie), tie poliehajú ako prvé a ako prvé ich treba



Mladé rastliny Fialového veľkého 19. března.



Skližené palice odrůdy Fialový veľký.

FOTO – M. Tkáčik

vyberať. Pri neskorom zbere sa táto odroda zle vyberá, hlávky sa rozpadajú a jednotlivé strúčiky sa zle hľadajú. Často sa vtedy stáva, že veľa vybratých celých hlávok sa počas sušenia začne na vrchu roztvárať. Hlávky sú asi o polovicu menšie ako pri fialovom veľkom, sú však trocha

tmavšie. Majú po sebe od vrchu tmavofialové pásiky, čo je zreteľné, najmä ak sa pri čistení odstráni stará šupka navrchu. Počas sušenia sa fialová farba vrátane pásov sfarbí viac do modra. Z jednej hlávky je asi 8 až 12 strúčikov na množenie, vyberám väčšie strúčiky z krajších a typicky čiarkovaných hlávok, aby sa zachoval charakter odrody.

Má o polovicu menší výnos ako Fialový veľký, ale má ešte lepšiu chuť. Upotrebiteľný je predovšetkým za čerstva, a na široké kuchynské využitie, alebo pri sterilizovaní uhoriek a húb, keď treba dať na dno pohára okrem iných korenín aj malý strúčok cesnaku.

Skladovateľnosť je horšia asi do februára, niekedy až do začiatku marca. Má dobrý zdravotný stav, nenápadajú ho choroby ani škodcovia.

Tolik podrobné popisy odrôd, ktoré jsme vloni vysadili i na gengelských záhonech. Česnek je oblíbenou plodinou v mnoha

různých oblastech a rodinné udržování odrůd, které významně přispívá k jeho rozmanitosti, je velmi cenné. Uvedené česnekové odrůdy ze Slovenska jsou dobrým příkladem domácího pěstování i pestrosti této plodiny.

(pd)

FOTO – P. Dostálek



Odrůda Ruský-Stará Ľubovňa na konci dubna.

Šest sudů, tři pytle, byliny, kukuřice a pletenec česneku

V knize Karpatské hry popisuje její autor Miloslav Nevrlý své putování po horách Karpatech v Rumunsku. Zaznamenává krásu přírody, vlastní zážitky a pocity. Poměrně často se objevují také zmínky o tom, jak se stravoval, co mu sloužilo za potravu, či jak hladověl.

Od těchto zážitků, a asi nejen od nich, odvozuje svou hlubokou úctu k potravinám a jídlu, zásadu, že potravinami neplýtváme a je třeba např. dojídat chléb, i když je starý. V protikladu k dnešnímu, často hrubému a neuctivému zacházení s jídlem, popisuje svůj osobní zážitek setkání se starcem. Ten mu v balkánských horách kdysi ukázal své zásoby potravin, které měl připravené či si je chystal na nadcházející zimu:

„Daleko je onen mladík (v předcházejícím odstavci knihy je popisováno pohrdavé chování mladíka vůči jídlu na talíři – pozn. redakce) od starce v balkánských horách, kterého jsem kdysi navštívil. Připravoval si zásoby na zimu. V chladné síni stálo šest sudů. Stařec zvedal víka: kyselé zelí, povidla, ovčí tvaroh, sádlo, med, slanečky. V rohu stály tři pytle. Mouka. Hrách. Sůl. Na stěně visel pletenec česneku a jakési byliny, na zemi hromada kukuřičných klasů. Pak již tam nebylo nic. Stařec vypadal zdravě, šťastně se usmíval, zdálo se, že má všechno, co potřebuje na pět měsíců tmy a chladu...“ (Miloslav Nevrlý: Karpatské hry, vydala A. Beňadiková, Vestří, Liberec, 2006)



Jednalo se o základní rostlinné i živočišné potraviny, které v balkánské i karpatské oblasti sloužily místním obyvatelům jako potrava, svým složením jednoduchá, ale chutná. Podobné potraviny bychom našli i v našich krajích, např. na Moravě nebo na Slovensku, jejichž hory jsou ostatně pokračováním horského oblouku Karpat. Z rostlinných plodin jsou v úryvku zmíněny obiloviny a luštěniny (mouka a hrách v pytli), ale také zelenina v podobě konzervovaného kyselého zelí v bečce a povidla, čili vařené švestky jako zástupce ovoce. Z živočišných potravin je to ovčí tvaroh – výsledek tamní pastevecké práce a života – a sádlo, coby základní omáček nezbytný pro dodávku tuků tělu. Také med od včel jako nositel sladkosti a dále slanečky. Z rostlinných jsou to navíc i byliny, dále kukuřice pěstovaná v teplejších oblastech a také spletený česnek. Ten slouží jak k ochucení pokrmů, tak i pro podporu a ochranu zdraví. Česnek byl pletený snad podobně, jako známe splétání česneku do věnců i u nás.

pd

Spletený česnek sloužil jako zásoba na zimní měsíce nejen u nás, ale podobně i v rumunských Karpatech

Obr. archiv Gengelu

Pražské rohlíčky, Moravské ledvinky, podhrabovalky i Václavky aneb Brambory pro rok 1938

V minulém ročníku Zpravodaje starých odrůd jsme se několikrát věnovali názvům brambor i některým znakům bramborových odrůd v průběhu dvacátého století. Tyto přehledy můžeme doplnit dalším, a to nabídkou odrůd brambor k sadbě, kterou uvádí obchodní seznam z roku 1938.

Jedná se o katalog podniku B. a V. Jičínský, nazvaný Rádce v poli a zahradě. Připravilo ho Východočeské semenářství v Pardubicích a jde o širokou nabídku osiv i sadby jak zemědělských a zelinářských plodin, tak i okrasných druhů. Sadbě brambor je věnována téměř celá jedna strana tohoto semenářského odrůdového přehledu.

Vrátíme-li se k dobovému zařazení a bramborovým popisům, které jsme přinesli v minulém ročníku Zpravodaje starých odrůd (viz *Zemáky k sázení aneb brambory a jejich názvy v pradávě a méně dávné minulosti i nedávné současnosti*, Zpravodaj č. 2/2019) stojí Jičínského Rádce v poli a zahradě z roku 1938 časově přibližně mezi Vaňkovými Zemáky k sázení z roku 1912 a Atlasem brambor z roku 1955, blíže ovšem Atlasu.

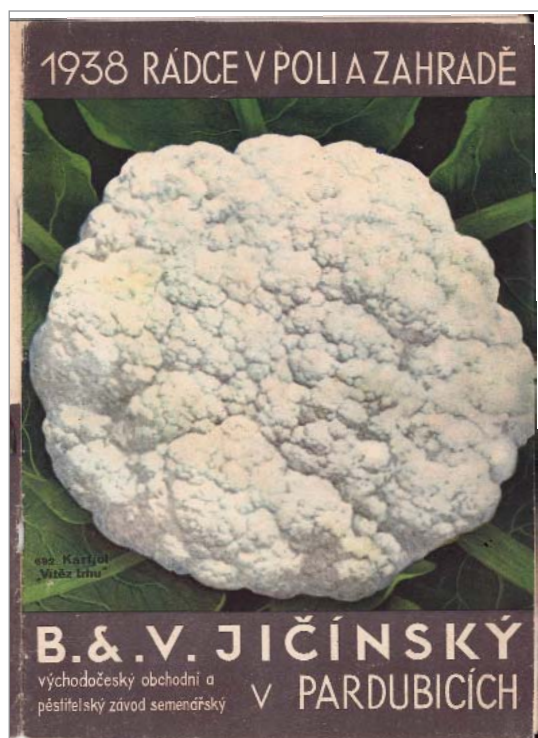
Sorty nemají chybu

Jak už uvedeno, jde opět o obchodní nabídku. Tedy popisy odrůd jsou pojaty velmi kladně, a jsou vyzdvihovány zejména přednosti odrůd. Prakticky každá sorta je vynikající chuti, odolná všem chorobám, ba i hnilobě, daří se v každé půdě, přináší velký výnos atd. Příkladem může být přiblížení odrůdy pojmenované „Div jara“,

o které se zde praví: *neobyčejně raný brambor, lahodné chuti, vytlačující s trhu cizozemské rané brambory. Hlízy jsou velké, oválové, slupky jemné, dužina bílá,*



Odrůda *Modroočky*, kterou uvádí Jičínský přehled, má jméno podle modrofialových očí, skvrn na hlíze. *Modroočky* udržujeme také v rámci sbírky starých odrůd brambor v Gengelu.



Obálka semenářské nabídky podniku B. a V. Jičínský, Pardubice pro rok 1938.

a podržuje dlouho chuť nových zemáků. Výnosem předčí mnoho druhů raných i poloraných, vzdoruje rakovině i jiným nemocem.

Podobné popisy dobře známe i z dnešních časů, kdy jsou současné odrůdy vynášeny a velebeny v nabídkách velmi vysoko, téměř do nebe. V běžném pěstování a skutečných podmínkách pak ale mnohý pěstitel zjistí, že ne vždy se mu odrůda osvědčí, choroby se u ní přece jen objeví, výnos není tak převratný, na místní půdě odrůda prospívá jen málo apod.

Přečteme-li si Jičínského nabídku z pohledu popsaných vlastností a znaků odrůd, můžeme se zastavit opět u barvy dužiny. Většina zde uvedených odrůd má barvu dužiny žlutou, je to devět ze třinácti odrůd, ostatní mají bílou. U jedné odrůdy, nazvané kníže Zulú, je dužina fialová (snad odkazující na tmavou barvu afrických kmenů). Je to

tedy výrazný posun oproti Vaňkově nabídce z roku 1912, kde bylo nejvíce brambor bělomasých.

Nabídka jednoho semenářského podniku samozřejmě není úplným přehledem všech odrůd, které se v té době vyskytovaly na polích a na zahradách. Přesto ale umožňuje udělat si určitou představu o složení tehdy pěstovaných odrůd.

Rohlíčkovité brambory byly v oblibě

Podle názvu je většina odrůd domácích či zdomácnělých, u Vaňka naopak převažovaly podle jmen ještě zřetelně sorty cizozemské. Zahraničních odrůd je v Jičínského nabídce, alespoň podle názvu, jen několik málo: Erstelingen, Industry nebo Hasia (k ní viz též článek *Hasy – odrůda zachovaná z dávné minulosti* ve Zpravodaji č. 2/2020, kde je odrůda Hasy ztotožněna s odrůdou Hassia, pocházející z roku 1906. Ovšem název Hassia se v odborné literatuře uvádí psán se dvěma s, zatímco zde jen s jedním).

Co do tvaru hlíz je v roce 1938 poměrně hodně odrůd rohlíčkovitého nebo ledvinkovitěho tvaru. Jsou to Pražské rohlíčky, Martinský rohlík, Rohlíčky Viktorky či Moravské ledvinky. Je možné, že v té době byly rohlíčkovité brambory oblíbenější a rozšířenější podstatně více než dnes, kdy jen tu a tam narazíme v obchodech na odrůdu Keřkovské rohlíčky. Keřkovské rohlíčky byly zavedeny do pěstování

Sadba bramborů — zemiaky k sadeniu

Saat — Kartoffeln
originálních, pěstová a ušlechtilých jakostních druhů, velkého výnosu. Objednávky se vyřizují jen za příznivého počasí, když nebezpečí zmraznutí dopravy minulo. Zasláme sadbu zdravou, přebranou, z pohorských krajů, vhodnou k přesadu do každé polohy.

180 Pražské rohlíčky, žlutomasé, nejvhodnější k nakličování pro nejranější pěstění. Lahodkový brambor, hrdaný na městském trhu. — Dají se v každé, i ložci pěstí a velmi dobře vzdoruje hnilobě.

100 kg Kč 90.—, 50 kg 49.—, 25 kg 27.—, 10 kg 13.—, 5 kg 7.50
181 Marinský rohlík, velmi raný, žlutomasý brambor tvaru rohlíkového, vyniká výbornou chutí a značnou úrodností.

100 kg Kč 80.—, 50 kg 44.—, 25 kg 25.—, 10 kg 12.—, 5 kg 7.—
182 Rohlíčky „Viktorky“, velmi rané, ledvinkov., často i ovál. Hlízy hladké, dužiny krásně žluté, jemné, moučnaté chuti. Výnosem předčí veškeré druhy rohlíčků.

100 kg Kč 80.—, 50 kg 44.—, 25 kg 25.—, 10 kg 12.—, 5 kg 7.—



Na obrázku vlevo jsou seřazeny druhy podle vývinu k prvnímu upotřebení v normálním roce.

183 Šestinedělní růžovky, též „podhrabavky“ zvané, nejranější odrůda krásných, podlouhlých hlíz, narůžovělé slupky, lahodné, bílé moučnaté dužiny. Nejmenší raný zemiak pro lehké pěstí.
100 kg Kč 72.—, 50 kg 40.—, 25 kg 23.—, 10 kg 10.—, 5 kg 6.—

184 Jánovky, raný, žlutomasý stolní druh, dávají velký výnos krásných hlíz, oluštěných proti všem nemocem i hnilobě. Jeden z nejlepších raných zemiaků pro kuchyň i pozdější použití.
100 kg Kč 80.—, 50 kg 45.—, 25 kg 24.—, 10 kg 10.—, 5 kg 6.—

185 Div Jara, neobyčejně raný brambor, lahodné chuti, vytlačující s trhu cizozemské rané brambory. Hlízy jsou velké, oválné, slupky jemné, dužina bílá, a podřazuje dlouhou chuť nových zemiaků. Výnosem předčí mnoho druhů raných i poloraných, vzdoruje rakovině i jiným nemocem.
100 kg Kč 72.—, 50 kg 40.—, 25 kg 23.—, 10 kg 10.—, 5 kg 6.—

186 Pravé ovšené holandské brambory „ERSTELINGEN“, nejmenší. Vynikají jako nejlepší stolní rané brambory ze všech známých odrůd. Dozrávají pro trh okolo 20. června, narychlejší i dříve. Jsou oválné až podlouhlé, sytě žluté s měkkými očky a jemně žlutou slupkou.

186 Pravé holand., první pěstev. 100 kg Kč 120.—, 50 kg 65.—, 25 kg 35.—, 10 kg 16.—, 5 kg 9.—
187 Uznávané holandské - pravé. 100 kg Kč 220.—, 50 kg 120.—, 25 kg 65.—, 10 kg 28.—, 5 kg 15.—

188 Moravské ledvinky, velmi chutný druh raných bramborů ušlechtilého tvaru, žlutomasý a neobyčejně úrodný.
100 kg Kč 80.—, 50 kg 45.—, 25 kg 24.—, 10 kg 10.—, 5 kg 6.—

190 Modročky, velmi chutný, raný, stolní žlutomasý zemiak.
100 kg Kč 80.—, 50 kg 45.—, 25 kg 24.—, 10 kg 10.—, 5 kg 6.—

194 „Kníže žluté“, salátové rohlíčky fialovomasé. Tento brambor jest speciální lahůdka k dělení jemného salátu. Dají se ve všech lehčích půdách a pod kmenem nalézáme neobvyklé množství podlouhlých hlíz. Slabá slupka jest šedě modrá s hlubšími očky, dužina tuhá, fialová.
100 kg Kč 210.—, 50 kg 110.—, 25 kg 55.—, 10 kg 24.—, 5 kg 13.—, 1 kg 3.—

197 Václavky, krajová pozdní odrůda; hlízy jsou okrouhlé, slupky hnědé, dužiny žluté, vyznačují se bujným vzrůstem natí a bohatým výnosem moučnatých, chutných hlíz.
500 kg Kč 280.—, 100 kg Kč 62.—, 50 kg 34.—, 25 kg 20.—, 10 kg 10.—, 5 kg 6.—

198 Industry, nejoblíbenější hospodář., žlutodužinatá, vevýnosná, vytrvalá proti hnilobě a chutné brambory. 500 kg Kč 260.—, 100 kg Kč 58.—, 50 kg 32.—, 25 kg 18.—, 10 kg 9.—, 5 kg 5.50

199 „Hasia“, průmyslová a hospodářská brambora, značného výnosu, pohorská sadba.
500 kg Kč 220.—, 100 kg Kč 48.—, 50 kg 26.—, 25 kg 16.—, 10 kg 8.—

Vodnice - Tuřín - Čekanka.

VODNICE (vodnačka). Pro rychlý vývin možno vodnici vysévat po celé léto, neboť po 6 týdnech dává dobrou sklizeň hlíz (1 kg). Vysévá se do podmítnutých strníků, vyvinutých bramborů a řepy. Kč 10 kg 1 kg 100 g

135 Poíní, dlouhá, bílá, obrovská. 164.— 18.40 2.40
136 Strážní, kulatá, jemná, velká. 184.— 20.— 2.60
137 Žlutá, dlouhá, velmi jemná. 180.— 20.— 2.60
138 Smíšené velkohlíznaté druhy. 180.— 20.— 2.60

TUŘÍN (bílá řepa). Roste i v studených krajích, kde řepy dávají malé výtěžky. Sází se přímo do půdy a pak jednotlivě nebo vysazují sazenice, zvláště do vyvinutých řep a brambor. Kč 10 kg 1 kg 100 g

140 Bílý, obrovský, poíní. 190.— 24.— 3.80
141 Žlutý, velký velmi jemný. 180.— 22.— 5.40

ČEKANKA (čikorka). Známa rostlina, z jejíž kofanů připravuje se neposkvrnělá přísada ke kávě. Dají se ve středních a lehčích půdách, dobře a hluboce zpracovaných. Výsev 1 kg na 1 míru.

152 „Magdeburský špičák“, pravá, dlouhá, tlustá. 100 kg Kč 2400.—, 1 kg 28.—, 100 g 3.40

154 Pardubická, přepěst. z Magdeburského špičáku, hladká, dl., spolehlivá, 100 kg Kč 2180.—, 1 kg 24.—, 100 g 3.40



156 Vodnice kulatá.

Dobírkové vyřízení objednávky úspora času, práce i peněz pro odběratele i dodavatele.

19

velmi blízký, či téměř shodný s časem vydání Rádce v poli a zahradě Jičínského, jež je z roku 1938. Patří tedy svým způsobem do jejich rodiny a do této doby.

V množném čísle je v Jičínského přehledu ostatně celá řada jmen brambor. Kromě zmíněných rohlíčkovitých odrůd jsou to i Šestinedělní růžovky, Jánovky, Modročky či Václavky. Jak jsme již dříve psali, množné číslo v názvu se vyskytuje často u lidových označení brambor. Známe je např. z názvů odrůd od učitele Matouše Václavka z konce 19. století (viz Zpravodaj č. 3/ 2019 a příspěvek *Názvy brambor ještě jednou, tentokrát valašské*, nebo také už uvedená odrůda Hasy).

Některé názvy odrůd jsou v katalogu z roku 1938 psány v uvozovkách, např. zmíněná sorta „Hasia“, některé bez nich, např. odrůda Jánovky. Název odrůdy Erstelingen je psán tiskacími, velkými písmeny, tedy ERSTELINGEN, ostatní odrůdy jsou písmem malým, s obvyklým velkým počátečním písmenem na začátku.

Jánovky a Václavky – ranost vyjádřená jménem

Zastavme se nyní na chvíli u ranosti odrůd nebo, chcete-li, u délky jejich vegetační doby, jak bychom našli tento znak popsany v odborné literatuře. Jičínského přehled uvádí ranost, či přesněji dobu sklizně, v obrazovém, názorném vyjádření v podobě hrnce plného brambor. Na hrnci je uvedeno datum, kdy je možné začít danou bramborovou odrůdu sklízet. Začíná se brambory Šestinedělními s 15. červnem, po nich je Erstelingen, Pražské, Div Jara a Viktorky, následované Jánovkami s datem 30. června.

Můžeme říci, že všechno jsou to rané či velmi rané odrůdy, vycházející vstříc snaze dosáhnout co nejranější sklizně.

Přehled přináší na devatenácté straně nabídku sadby brambor, zejména raných odrůd.

v roce 1940, poté vyřazeny ze sortimentu a po letech opětovně povoleny. Jejich název je stejného druhu jako z Jičínského přehledu názvy Pražské rohlíčky a Moravské ledvinky. Je to název dvouslovný, a odkazuje jak na zeměpisný původ odrůdy, tak na její tvar. Keřkovské rohlíčky mají svůj původ v Keřkově, místě na Vysočině, kde byly vyšlechtěny. Podobně slyšíme původ či místo pěstování v názvu i u odrůd Pražské rohlíčky či Moravské ledvinky. Rohlíčkovitý tvar je pak druhou částí jména Keřkovské rohlíčky, a poukazuje na typický tvar jejich hlíz, stejně jako je tomu u rohlíčků z Prahy nebo ledvinek z Moravy. Název rohlíčky je po stránce jazykové v množném čísle, zatímco obvyklé současné odrůdy jsou v čísle jednotném. Časově je rok povolení Keřkovských rohlíčků, tedy rok 1940,



Zvětšený obrázek z katalogu ukazuje muže s vytrženým trsem brambor, na kterém je obrovský hrozen nasazených hlíz. Přihlížející pán ve fraku je početností i velikostí hlíz zcela ohromený.

V tržním prostředí je zájem přinést na trh danou plodinu jako první a nejranější bramborami tak dosáhnout nejvyšší ceny. Podobně se ovšem těšíme na první brambory i doma na zahrádce. Trochu těžko uvěřitelné je označení Šestinedělní, kde by měla být sklizeň možná snad asi již po šesti týdnech(!), počítáme-li od dne výsadby. Při využití zakořeněné, předpěstované sadby, je to snad možné.

Ze jmen brambor v katalogu uvedených odrůd zaujme z pohledu ranosti pojmenování Jánovky a Václavky. Jánovky patří k raným sortám, připomeňme, že svátek svatého Jana je na konci června. Naopak odrůda Václavky je uvedená jako krajová pozdní odrůda. Svátek „slaví“ svatý Václav na konci září, což je i doba kopání pozdních brambor. Název zde tedy svým způsobem přímo vyjadřuje ranost či pozdnost odrůdy. Ovšem pojmenování odrůd dle

svátků známe opět i u jiných plodin, např. jsou známé hrušky zvané Jakubky.

Podhrabovalky k časně sklizni

U rané odrůdy Šestinedělní růžovky je uvedeno: „též „podhrabovalky“ zvané“. Brambory byly sklizeny takzvaným podhrabováním, kdy nevykopeme celou rostlinu čili zemákový trs naráz, ale jen ji opatrně „podhrábneme“. Obnažíme pouze její část a sklízíme již dostatečně narostlé, velké hlízy. Zbytek opět přihneme půdou a necháme dorůst i ty, které jsou dosud malé. Tento způsob sklizně byl znám nejen na konci první republiky, ale je používán na zahrádkách u malopěstitelů i v pozdější době, jak o tom svědčí napřík-

lad výňatek z bramborového bulletinu, který vyšel v roce 2000.

R. Hradil:

Brambory v mé biozahrádě

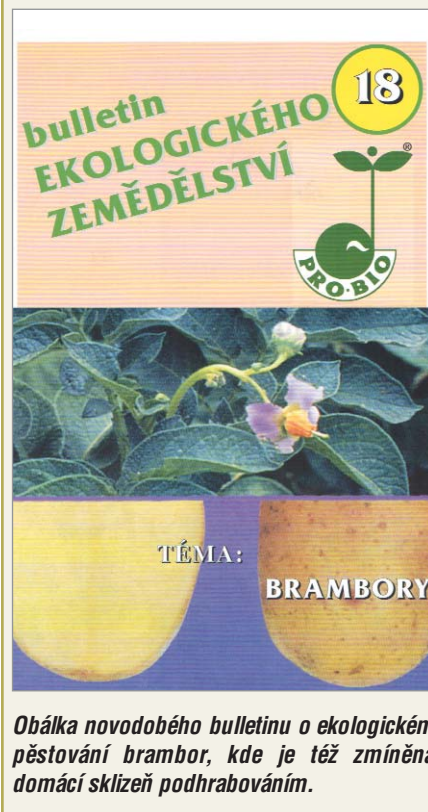
...První erptle sklízím, jak jsem se to naučil od babičky, takzvaným podhrabováním. Prstem zajedu do země, ucítím velkou hlízu a vytáhnou ji. Ostatní mohou dál růst. Za chvíli člověk získá praxi a přesně ví, kam pro hlízu sáhnout. Ovšem odrůdově se to liší. Sklízet jsme tak loni začali 20. června, hlavní sklizeň jsme měli 29. 7. a 6. 8., v kořenové dny.

Sklízecí technologie: motyka (nebo rýč, ev. i rycí vidle), ruce a kýbl. Loni bylo při sklizni sucho, při kopání brambor se jenom prášilo. Hlízy byly hezky oschlé. S výnosem jsme byli spokojeni; byl, řekl bych, nadprůměrný...

(P. Dostálek: Brambory. Bulletin ekologického zemědělství č. 18, vydal Svaz ekozemědělců PRO-BIO Šumperk, v roce 2000)



Keřkovské rohlíčky nesou ve svém jméně původ i tvar hlíz. Tuto odrůdu jde dodnes najít v obchodech.



Obálka novodobého bulletinu o ekologickém pěstování brambor, kde je též zmíněna domácí sklizeň podhrabováním.

Sadba z pohorských krajů

Podle předválečné nabídky brambor byla jejich sadba „zdravá, přebraná, z pohorských krajů, vhodná k přesetí do každé polohy“. Sadbové, podhorské oblasti byly pro získání sadby využívány tehdy, podobně jako je tomu dnes. Hlízy z výše položených podmínek, zejména na Českomoravské vrchovině se přímo označují, že pocházejí z tzv. sadbové oblasti.

Brambory jsou citlivé na zmrznutí, a tak katalog odrůd odkazuje, že budou posílány jen za příznivého počasí, když nebezpečí zmrznutí při dopravě minulo. Množství nabízí cenově odstupňovaně, od 100 kg u raných odrůd, u pozdních pak 500 kg, přes 50, 25 a 10 kg. Nejmenší množství je 5 kilogramů a při nákupu drobných balení pro malopěstitele a zahrádkáře se s pětikilogramovým balením setkáme i dnes, po osmdesáti letech od vydání této historické tiskoviny. Ta nám posloužila nejen jako pohled na historické

brambory s jejich osobitými a výstižnými názvy i vlastnostmi, ale i pro srovnání s dnešní dobou, kdy jsou sice již odrůdy jiné, nabízené ovšem téměř stejným či podobným způsobem.

Stejně jako za první republiky si můžeme brambory sázet a vypěstovat pro potěšení i zaplnění žaludku a to jak nové, moderní odrůdy, ale i některé z těch dávných a pradávných, které se sázely už v době před druhou světovou válkou.

Petr Dostálék

POZNÁMKA

Za laskavé poskytnutí kopie katalogu Rádce v poli a zahradě z roku 1938 děkujeme paní Ing. Š. Kramolišové z Národního muzea v přírodě (dříve Valašské muzeum v přírodě) v Rožnově pod Radhoštěm.

**FOTO – P. Dostálék
a archiv Gengel, o.p.s.**

SROVNÁNÍ NÁZVŮ BRAMBOROVÝCH ODRŮD

Zemáky k sázení (1912) – Vaněk

Prof. Wohltmann, Rezydent, Fuerstenkrone, Královna Karola, Industrie, Nový Imperator, Bojar, Jubel, Vor der Front, Janina, Prof. Märcker, Superlative, Ordon, Topor, Taj. rada Haas, Bianca di Brianza, Johanna, Arion, Ideal, Elfriede, Topinambur, Janovka pravá, Stolní perla, Pražské rohlíčky, Kostival

Rádce v poli a zahradě (1938) – Jičínský

Pražské rohlíčky, Martinský rohlík, Rohlíčky Viktorky, Šestinedělní růžovky, Jánovky, Div jara, ERSTELINGEN, Moravské ledvinky, Modroočky, Kníže Zulů, Václavky, Industry, Hasia

Pozn.: Názvy některých odrůd uvádíme bez uvozovek, které jsou v původním přehledu.

Atlas brambor (1955)

Ambra, Ackersegen, Bintje, Blaník Bojar, Borka, Český Erstling, Český Triumf, Kardinál, Karmen, Keřkovské rohlíčky, Kitting, Kotnov, Krasava, Mirka, Parnassia, Rapid, Reneta, Táborky, Universal, Voran.



Přehlídka odrůd brambor pěstovaných v současnosti na zemědělské polní výstavě v Nabočanech 2018. Odrůdy brambor jsou pojmenované většinou ženskými jmény. Na fotografii zleva Colette, Rosara, Mariannka, Karo, Finka, Monika a Velox. Další názvy odrůd: Primarosa, Liliana, Susan...

FOTO – Red. Bio

OBILOVINY VYKLÍČILY TÉMĚŘ VE STEJNÝ ČAS

– zkušenosti pěstitelů starých odrůd

K početných zpráv pěstitelů starých plodin z Gengelu, které k nám dorazily loňského roku, se vraťme stručně ještě alespoň ke dvěma z nich. Jeden dopis přišel ze severu Moravy, kde pěstitel vyséval zejména různé obiloviny, druhý list jsme dostali ze severních Čech. Tam pěstitelka ošetřovala dvě odrůdy fazolí.

V Palkovicích, v podhůří Beskyd, vyséval gengelské odrůdy pan L. Sasín. Koncem října 2019 nám na Veselku zaslal zpět namnožená osiva a připojil dosti podrobnou pěstitelskou zprávu tohoto znění:

„Výsev všech plodin proběhl 15. 5. 2019. Většina plodin byla seta se zpožděním. Na organizaci Gengel jsem totiž narazil až v probíhajícím jaru.

Podmínky pěstování: Plodiny byly pěstovány na Lašsku v podhůří Beskyd. Nadmořská výška zde dosahuje 332 m. Jde o údolí mezi horami s nadmořskou výškou okolo 600 m n. m. Zdejší klima má dlouhá a teplá léta se 40–50 letními dny, s průměrnou teplotou v červenci 17–19 st. C. Letní období s průměrnými teplotami 15 st. C trvá až 90 dnů. ... Zima je středně dlouhá, s průměrnými teplotami –2 st. C až –4 st. C. Slunečního svitu je průměrně 1421 hodin ročně. Zamračených dní v roce je průměrně 135, jasných dní bývá průměrně 54. V chladném půlroce spadne asi 32 % srážek, v teplém 15–78 %. Vláhů přinášejí západní větry, které v oblasti převládají.

Poslední dva roky se v této oblasti projevuje výskyt suchých období jako na zbytku území republiky. Hladina spodní vody studny v létě byla po většinu času na svém minimu, což se v předchozích letech stávalo ojediněle.



Semeno sóji Východoslovenské je světle žluté.



Proso Hanácké mana nedlouho po objevení se lat.

Průběh pěstování: Veškeré plodiny byly vysety do pouze kompostem vyhnojené půdy. Dále byly pěstovány v souladu s ekologickým zemědělstvím. Nebylo využito žádných chemických látek k ochraně či výživě rostlin. V průběhu vegetace neprobíhalo ani žádné biologické přihnojování.

Obiloviny

Proso PAN001 „Hanácká mana“

Žito SEC001 „Křešovické“

Oves setý AVE007 „Z Luhačovického zálesí“

Ječmen HOR023 „Miloňovský gengel“

Pšenice špalda „Rotter Kolbenspeltz“

Pohanka setá „ČSFR“

Obiloviny byly pěstovány na záhonu spolu s předpěstovanými nehybridními odrůdami zeleniny. Především rajčatům se v sousedství s obilovinami velmi dařilo. Jednalo se o odrůdy málo odolné plísni bramborové. Rajčata byla touto plísní napadena až v pozdním létě, kdy již rostliny přestávaly plodit. Obiloviny vyklíčily téměř ve stejný čas. Až na žito si držely stejnou výšku cca 50 cm a nebylo pozorováno polehávání. Žito dorostlo dvojnásobné výšky a v létě již velká část klasů polehávala. Pohanka kvůli mechanickému poškození plodila až v průběhu září. Z veškerých obilovin byl podobný výnos cca 200 g obílek vypěstovaných z dodaných semen.

Odolnost proti chorobám a plísním byla u obilovin dobrá. Pšenici špaldu v pozdním létě napadla lehká plíseň, ale to bylo způsobeno pozdní sklizní.

Luštěniny

Sója GLY002 „Východoslovenská“

Byla pěstována v zákrytu obilovin. Pozdní vyklíčení, obiloviny způsobily nedostatek světla. Ujala se polovina semen. Sklizeň probíhala průběžně od poloviny září do poloviny října. Výnosnost dobrá.

Čočka LEN006 „Valtická Halěřovka“

Bylo vyseto veškeré osivo. Bohužel, nevyklíčilo ani jedno semeno. Předpokládaný důvod je špatné osivo, špatné složení či vyživení půdy...

Přes pozdní výsev v polovině května, tedy dlouho po obvyklém čase setí jarních obilovin, došla dobrá osiva, která jsme použili pro další pěstitele v gengelském systému. U jarních obilovin je vhodné, pokud je to možné, využít co nejčasnějších termínů setí, to je během března. Na teplotu nejsou obiloviny nijak náročné a časný jarní výsev jim umožní využít zimní vláhu v půdě. Lépe tak překonají následná období sucha, která se objevují stále častěji, jak uvádí i pisatel. Obiloviny podle zprávy dorostly nižší výšky, než je u nich obvyklé. Na druhou stranu to možná bylo v některých případech výhodou, protože pak nepolehaly. Oves Z Luhačovického Zálesí je sice proti polehnutí odolný, avšak ječmen Miloňovský gengel a pšenice špalda Rotter Kolbenspeltz patří spíše k sortám, které jsou k polehnutí náchylnější.

Sklízela jsem vše najednou koncem října

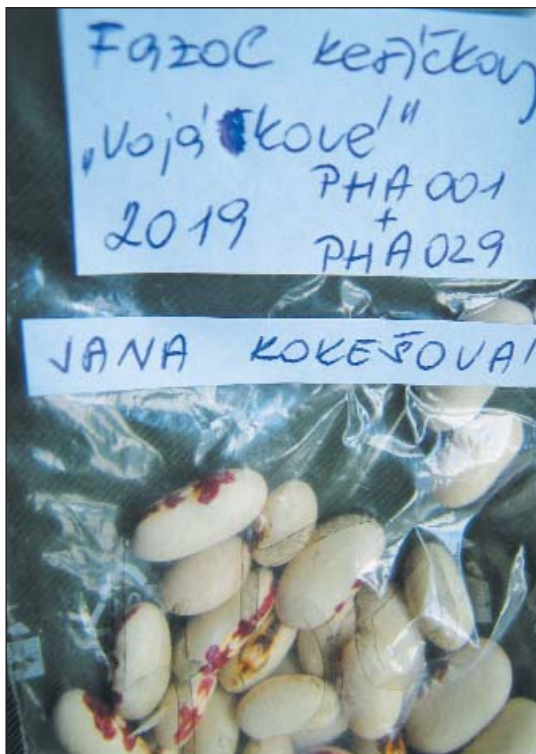
Dvě odrůdy fazolí z Gengelu pěstovala paní J. Kokešová a na začátku prosince 2019 došel od ní dopis, v němž k poslaným semínkům napsala toto:

Fazol keříčkový Plevovec a „Vojákové“ jsem zasadila v polovině května 2019 na polostinné místo. Půdu máme těžkou, jílovitou, i když se snažíme každoročním kompostováním půdu zlepšit. Fazole jsem

nijak zvlášť nezalévala, jen při velkém suchu. Nehnojila jsem. Výška keříků byla cca 40 cm. Sklízela jsem vše najednou koncem října. Lusky nebyly ještě suché, a tak jsem je musela nechat dosušit. Žádnými chorobami ani škůdci nebyl keřík napadený. Celkový výnos byl slabší, než jsem očekávala. Fazole jsou ale hezky vybarvené.... Vyzkouším je v roce 2020 dát na slunné stanoviště.“

Obě odrůdy, tedy Plevovec I a Vojákové, jsou vděčné a nenáročné. O Vojákových fazolích jsme se zmiňovali již vícekrát, nejčerstvěji asi v pěstitelských zprávách ve Zpravodaji číslo 6/2019 (příspěvek nazvaný *Dařilo se Malínskému křenu, česneku Ruskému z Lipnice i Vojákovým fazolím...*). Jsou keříčkové, mají bílé semeno s barevnou kresbou, která připomíná lidskou postavu v podobě stojícího vojáka v pozoru, a pocházejí z Hlučínska. Podobnou kresbu má i odrůda Plevovec I, která pochází ze stejnojmenné dědiny na moravsko-slovenském pomezí.

Fazole jsou obecně teplomilné, mají rády sluníčko, a pokud to jde, vždy pro ně vybíráme záhonek na plném slunci, na který dopadají sluneční paprsky po celý den. Pisatelka je umístila, jak uvádí, na polostinné místo, snad proto zrály poměrně pozdě. Plánuje je však dát na slunné stanoviště, což lze jen a jen doporučit. Zpět zaslala semínka obou odrůd společně v jednom sáčku (viz foto) a udělala z nich



Popisek na vráceném sáčku fazolí naznačuje, že obsahuje dvě odrůdy – Vojákové PHA001 a další odrůdu s kódem PHA029.



Při vysypání sáčku lze semena obou odrůd dobře rozlišit: vlevo s červenou kresbou postav a delším semenem je Plevovec I (PHA029), vpravo s hnědým vojákem na kratším semeni pak Vojákové (PHA001).



Záhonek jarního Křešovického žita.

tak odrůdovou směs. Třebaže jsou si obě odrůdy dosti podobné, lze je zde při troše pozornosti vzájemně odlišit. Jak je patrné i na záběru, Vojákové mají kresbu postavičky hnědé barvy a jejich semeno je kratší. Odrůda Plevovec I má kresbu človička barvy červenavé a zrno je u ní delší, než u Vojákových.

získali. Vojákové i Plevovec I však byly původně dvě samostatné odrůdy, pocházejí z různých míst i od různých dárců. V takovém pří-

padě vždy raději, zachováme původní rozdělení odrůd. Pěstujeme a vedeme každou samostatně, tedy zvlášť Vojákové, a zvlášť Plevovec I. Odrůdám fazolí s lidskou kresbou, které jsou v naší gengelské sbírce velmi časté, jsme se podrobněji věnovali například v článku *Vojáci a políci, ale paňáčci, andělé a ...lidé* v Bio v prosinci roku 2014.

**Z pěstitelských dopisů
vybral P. Dostál**

FOTO – archiv Gengelu



Směs dvou různobarevných fazolí, vedená jako jedna odrůda nazvaná Peškovy bílé hnědé.

SLUPKY VYPLIVOVALI

Zajímavý příspěvek ke konzumu syrového, neloupaného ovsa přináší vzpomínky Aloise Dyka z dubna a května roku 1945. Jde o období na samém konci 2. světové války, kdy byli v Římově na Českbudějovicku váleční zajatci z Ruska.

Alois Dyk uvádí ve svém vzpomínkovém spisu, který vyšel tiskem jako speciální vydání Informačního listu obce Římov číslo 3/2018, toto: „Po obci se vypráví, že zajatci mají hlad a hned přinášeny celé bochníky z domácností a od pekařů. Zajatci vše konzumují... Všechn chléb, který v obci byl, je konzumován...“ Zajatci pobývali v obci v zahradě, a jak se praví dále: „Zajatci brzy vynášeli, že možno ujít stráž zahradou a někteří obhlížejí odtud večer terén..... Několik dní po odchodu zajatců šel náš kočí pro oves na sýpku, ale oves byl pryč, zajatci protáhli se tam pod střechou, oves sebrali do kapes a pytlíků. Bylo nám beztak nápadné, co to stále vytahují z kapes a koušou v zubech, slupky vyplivovali.“

Hladoví váleční zajatci pojídali oves tak, jak byl, syrový a nijak neupravovaný. Pouze si oloupali pluchy ze zrna, a tyto pluchy vyplivovali na zem. Úbytek ovsa, který byl původně určen na krmení koní, byl zpozorován až po odchodu zajatců. Oves zde tak posloužil k nasycení hladovým lidem (viz též zmínka o pojídání



I pluchatý oves je možné přímo pojídat, jak o tom svědčí válečné vzpomínky z Českbudějovicka. Na záběru zrno staré odrůdy Česky žlutý.

FOTO – archiv Gengelu

Žákovské perličky o kulturních rostlinách a zemědělství

Z knihy Václava Richtera, nazvané Žákovské perličky, kterou vydal Melantrich v Praze roku 1984, jsme na závěr Zpravodaje vybrali několik postřehů. Pocházejí ze školních lavic a jsou věnovány známým pěstovaným plodinám. Poslouží nejen k pobavení, ale mnohdy svým způsobem vystihují dobře podstatu věci, byť si žáci známé skutečnosti někdy trochu upravili po svém.

- *V obilí je uložen pudr na opylení. Jak začnou prázdniny, začne obilí hned dozrávat.*
- *Cep bylo dříve ruční zařízení na mlácení klasů a pánů.*
- *Brambory obsahují škrob a lihoviny. Nejvíc jim škodí bramberinka mandelová. Dodávají se na trh ke zpracování průmyslu nebo ústnímu. Loupou se, aby se daly jíst.*
- *Vinná réva se pěstuje odedávna, protože žízeň byla vždycky. Vinobraní je slavnost, kdy se vypije všechno víno z loňska ještě před letošní sklizní. Nejvíc a nejlepší se pěstuje na březích Malých Karpat. Hrozen je škodlivá rostlina, protože se z něho vyrábí burčák. Když*
- v sudu probíhá bouřlivé kvašení vína z burčáku, tak to poznáme podle toho, že je sud horký.*
- *Chmel obsahuje alkohol, který je třeba na pivo. Češe se strojem a mým starším bratrem. Roste jen tam, kde se mu daří. Je to pivní rostlina. Patří mezi naše exportní alkoholické zlato.*



Slunečnice v noci spí.



Po krmné řepě je mezi domácími zvířaty velká poptávka.

- *Len je naše nejstarší bavlna. Textilní rostlina se jmenuje vlna.*
- *Bob se pěstuje jako krmivo a jako potrava pro bobry.*
- *S tabákem se setkáváme v jižních krajích a v cigaretách.*
- *Slunečnice se tak jmenuje proto, že v noci spí.*
- *Po krmné řepě je mezi domácími zvířaty velká poptávka.*
- *Obilí se vypěstovalo ze semen divokých trav zkrocením. Zrní se skládá ze slupky a ještě nerozemleté mouky.*
- *Mezi obilniny patří pšenice, žito, ječmen, oves, rohlíky, chleba a další. Vedlejší výrobek u pšenice jsou stonky. Ječmen se má sít nejlépe tři dny před teplým deštěm. Ječmen se dobře hodí k výrobě ovesných vloček. Žito se může stát člověku nebezpečné, protože se z něho pálí kořalka.*
- *V zemědělství se používá jako hlavní surovina země. Lada jsou nevzdělaná pole. Naši předkové nechali dříve jednu třetinu pole osít ječmenem, druhou bramborami a třetí nechali ležet hladem. Pak to vystřídali. Na jaře je někdy moc zima a půdu poznáme jen podle kalendáře. Výzkumný ústav se stará, aby zemědělci dostali hodnotné umělé hnojivo a ne nějaký hnůj. Mezi přirozená hnojiva patří hnůj, močůvka a kompot.*
- *Za prázdniny nasbíráím tolik léčivých bylin, že by mohli všichni učitelé celý rok marodit.*
- *Kromě uhlí a železné rudy se na Ostravsku kopou také brambory.*

FOTO – archiv Gengel, o.p.s.

Zpravodaj biodiverzity a uchování starých odrůd, ročník 3, číslo 3/2020. Číslo vyšlo v červnu 2020. Zpravodaj vydává v elektronické podobě (pdf) Gengel, o. p. s., Veselka 52, 374 01 Trhové Sviny, www.gengel.cz. Odpovědný redaktor Ing. Petr Dostálék. Distribuci, předplatitelský servis, sazbu zprostředkovává vH press Hradec Králové, 608 476 828. Objednávky směřujte na vhpress1@seznam.cz. Předplatné na jeden rok 200 Kč (šest čísel) uhradte prosím na účet 2319256023/0800 s uvedením e-mailové adresy. Distribuce předplatitelům prostřednictvím e-mailu po ČR i na Slovensko.