

*Išiel Macek do Malacek  
šošovičku mlácic,  
zabol si on cepy doma,  
musel sa on vrácić.  
Hej, Macejko, Macejko, ko, ko,ko,ko,  
zahraj mi na cenko, ko, ko,ko,ko,  
na tú cenkú strunu, nu, nu, nu, nu,  
hej, dzunu, dzunu, dzunu nu, nu, nu, nu!*

(Slovenská, vybráno z Národního  
zpěvníku, Editio Supraphon, 1987)

### Išiel Macek do Malacek

Letní čas je dobou žatvy, sklizně obilovin i luskovin, a také jejich následného mlácení, které se dříve dělalo cepy. Ve známé slovenské lidové písni se dozvídáme, že Macek šel do Malacek, aby zde mlátil šošovičku. Ačkoliv ale šel mlátit, zapomněl si doma cepy! Tedy základní a vlastně nezbytné vybavení, které k takové práci potřeboval a musel se tedy pro ně vrátit. Můžeme jen tušit, proč asi cepy zapomněl. Zda myslel již na jinou, lepší zábavu, a to na hraní na tenkou strunu, či to byl důvod jiný...



Mlácení cepy

(Z knihy Luhačovské Zálesí od A. Václavíka, 1930)



Zralé lusky čočky (obr. archiv Gengelu)

Čtvrtý letošní Zpravodaj starých odrůd věnujeme ovsu, a to z mnoha různých stran a pohledů. Přiblížíme si tento odolný druh obilí, který je nejméně náročný a roste prakticky všude, z hlediska pěstitelského, ale i jeho význam a hodnotu z pohledu lidské výživy. Podobně jako rozohřuje koně, může dodat potřebnou jiskru i některým lidem, je to díky svému složení obilí „ohnivé“.

Připomeneme si oves ukázkami veršů z naší lidové tvorby i ve zvycích jiných slovanských národů. Přidáváme také praktická pěstitelská doporučení pro osívaření a uchování starých odrůd ovsa a stručný přehled ovesných odrůd z gengelské sbírky. Jako

ukázkou přípravy nahého či bezpluchého ovsa v domácnosti doplňujeme několik receptů z archivu jihočeského Bioklubu.

**Dobrou letní sklizeň přeje**

**Petr Dostálek**

### Obsah 4/2021

|                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| Išiel Macek do Malacek...                                               | 1     |
| Oves – odolná latnatá obilovina                                         | 2–5   |
| Netoliko koňům dobrý jest obrok                                         | 6–8   |
| Bujné koně, cesta za milou, krmění slepicím...                          | 9     |
| Přehled gengelských ovesných odrůd                                      | 10    |
| Oves jako symbol mužské lásky                                           | 11    |
| Léčebné užití ovsa                                                      | 11    |
| Ovesná inspirace z jihočeského Bioklubu aneb Jak si připravit nahý oves | 12    |
| Pěstovaly se všechny druhy obilí                                        | 13–14 |
| Pěstování a osívaření starých odrůd ovsa                                | 14–15 |

# OVES – ODOLNÁ LATNATÁ OBILOVINA

**O**ves patří, vedle žita, ječmene a pšenice, k čtveřici našich tradičních obilovin. Nápadným znakem, kterým se oves na první pohled od ostatních třech odlišuje je to, že má latu, a nikoliv klas. Tak často dokáže oves poznat snadno i ten, kdo nerozezná pšenici od žita či ječmene.

U každé naší obiloviny si mnohdy vybavíme její hlavní tradiční využití. Žito sloužilo zejména na chleba, z pšenice se pekly sváteční koláče a bílé pečivo, ječmen na kroupy (či kdo chce i pro slad na pivo). U ovsa si snad dnes nejdříve vybavíme známé ovesné vločky. Vedle toho byl oves ale i důležitou krmnou plodinou pro výživu hospodářských zvířat.

## Zkulturněný oves snad z ovsa hluchého

Postupně se oves z planých předků vyvinul v kulturní rostlinu, kterou známe dnes. Došlo u něj, stejně jako u mnoha jiných, člověkem pěstovaných a ošetřovaných rostlin, ke zvětšení obilku, které slouží člověku za potravu. Blízkým příbuzným



**Latnatý oves má latu stejnoměrně rozloženou do stran.**

Historicky náleží oves k obilovinám mladým. Na rozdíl pšenice a ječmene, které pěstovali už první zemědělci před deseti tisíci lety v oblasti úrodného půlměsíce na Blízkém východě, se oves objevuje až o několik tisíc let později. Mezi jeho nejstarší archeologické nálezy patří ty z oblasti u Černého moře nebo na území dnešního Polska. Objevuje se však nejprve jen jako malá příměs v jiných druzích obilí, tedy v podstatě jako plevel.

našeho ovsa setého (*Avena sativa*) je oves hluchý (*Avena fatua*). Ten je považován někdy za jeho přímého předchůdce či předka. Svým vzhledem se oves hluchý ovsu setému velmi podobá. Zatímco však u tohoto plevelného druhu v době zralosti obilky z květenství vypadávají, tak u kulturního ovsa pevně drží v kláscích laty. Oves hluchý neboli *ovsahu* známe dodnes jako houževnatý plevel našich polí, nápadný je v nich svou výškou,



**U tzv. smetákového ovsa směřují větvičky laty na jednu stranu.**

(Obr. z knihy J. Munzara *Obilniny*, 1910)

kterou přerůstá kulturní druh. Na vzniku kulturního ovsa se ovšem možná podílelo více druhů, ať již to mohl být *Avena sterilis*, *Avena strigosa* či jiné. Není také známo, kde přesně oves setý vznikl. Snad to bylo v jihovýchodní Evropě, snad v přední či střední Asii. Případně mohlo dojít ke zkulturnění i na různých místech nezávisle.

## Slovanský název přejala i další jazyky

Kultura ovsa se šířila v Evropě společně se Slovany. Slované byli šířiteli ovsa, přinesli si jej snad z praslovanské vlasti mezi Odrou a Dněprem. Na slovanský původ ovsa se usuzuje i na základě jazykových poznatků. Latinské označení ovsa *avena* vzniklo asi ze staroslovanského či praslovanského označení *ovjesje* (*místo je má být měkký znak*). České slovo oves zní velmi podobně také v jiných slovanských jazycích: slovensky je to *ovos*, srbochorvatsky *ovas*, rusky *avjos*, polsky *owies*, chorvatsky *ovas*. Toto slovanské označení přešlo ale i do jazyků románských a germánských, kde je můžeme také slyšet: fran-

couzsky je oves *avoine*, anglicky *oats*, baskicky *olba*, *olao*, staroněmecky *evena*, *haparo*, středoněmecky *haver*, středodolnoněmecky *evene*, *haver* a novoněmecky pak *Hafer*.

## Má rád dostatek vody

Z našich čtyř tradičních obilovin – pšenice, ječmene, žita a ovsa – je oves pěstitel-sky nejméně náročný. Vyséval se i v drsných horských polohách, kde jiné obilí prakticky nebylo schopné růst. Vzpomeňme, že tomu tak bylo v Jarabině na Slovensku (viz Pěstované plodiny v obci Jarabina, Zpravodaj č. 1/2021), na Valašsku, ale i jinde v českých zemích. Na severu Evropy zasahuje jeho pěstování daleko až téměř k polárnímu kruhu, hojně se pěstoval a pěstuje například ve skandinávských zemích.

Důležitý pro zdárný vývoj ovesné rostliny je především dostatek vláhy. Proto se u nás pěstoval a pěstuje zejména ve vyšších polohách, kde je srážek více. Typický je oves pro bramborářské a podhorské oblasti, ale je-li dostatek deště, roste dobře i jinde. Na půdu neklade zvláštní nároky, prospívá prakticky na každé půdě, snad výjma nejsušších písků. Nevadí mu mělké, kamenité ani chudší půdy, protože si dokáže svým mohutným kořenovým systémem živiny z půdy dobře osvojovat a přijímat. Z našich běžných druhů obilovin zakořeňuje totiž vůbec nehlouběji a má i největší kořenový systém. Jak píše již J. Munzar na počátku 20. století ve svém spise Obilniny: „Oves stará se velmi bedlivě o to, aby se hned záhy co možná mohutně zakořenil. Zárodečné kořeny jeho rostou rychle do délky, bohatě se rozvětvují a hustě vlášením pokrývají. ...u ovsa vyrážejí častěji než u ostatního obilí korunkové kořeny i z nadzemních kolének.“ Je to tedy zejména důmyslný a mohutný systém kořenů, který umožňuje ovsu růst i na půdách, kde jiné druhy obilí neprosívají a přinést zde výnos.



Oves černý má pluchy černě zbarvené.

V osevním postupu se dával oves jako tzv. doběrná plodina, obvykle až za druhy, které jsou náročné na živiny a péči. V lidovém podání bylo na Moravě známé rčení k místům, kde nic kloudně nerostlo: „Už tam nechce nic být, toš tam dáme oves.“ Za lepší podmínky je ale vždy oves vděčný a odmění se nám vyšším výnosem. Za nepříznivých podmínek oves sice roste, ale byl slabý, lidově „bídny“. Někdy byl tak řídký a nízký, že nešel ani žnout srpem, a pak se vytrhával oves rukama i s kořínky a hlínou na nich. Přesto se i toto vytrhávání malých a řídké rostoucích obilných rostlin lidem dříve vyplatilo. Podle údajů z literatury se tak alespoň získalo zrna pro nové osetí pole i něco slámy, která posloužila dobytku jako krmivo. Ruční trhání slabého ovsa máme zaznamenáno jak na Slovensku ve zmíněné Jarabině, tak o něm hovoří i kronikářské záznamy na Valašsku, například ve vsi Jablunec.

## Oves v Jarabině

*Z obilnín sa ako prvé siali už od polovice apríla jačmeň a ovos. Z jačmeňa sa piekol chlieb, ovos sa používal ako krmivo pre zvieratá. Ak bol nepriaznivý rok, sa pomletý pridával do jačmennej múky pri pečení chleba.*

*V susednej Litmanovej sa chlieb niekedy piekol aj z pomletého ovsa, lebo ani jačmeňu sa veľmi nedarilo. Ovos bol najodolnejšia obilnina, dobre sa mu tu darilo, ale na niektorých vyššie položených miestach, kde bolo veľa kameňov tiež nerástol a pri zbere úrody sa smiali, že vyrástol iba žabe po oči. Ani ho nekosili, iba ho vytrhali, vytriasli zeminu z koreňov a priniesli v zajde (portku) ako krmivo pre hospodárske zvieratá.*



Oves český žlutý



Oves hřebíkatý – *Avena strigosa*

## Časné setí využije zimní vláhu

Oves je v našich poměrech jarní obilovinou a doporučuje se sít ho vždy časně, nejlépe již v březnu nebo počátkem dubna. Pozdní setí obecně snižuje výnos, oves má pak méně vody k růstu, kořenový systém a rostlina se nedostatečně rozvine, ba obilky mohou během sucha i zasychat. O pozdní setbě se lidově říkávalo: *Havlovo žito, Urbanův oves, co z toho bude, sedláku, pověz? Nebo Markův oves, Havlova rež, kdo tak sívá, málo mívá.* (sv. Havla – 16. října; sv. Marka – 25. května). Časné setí je možné i díky tomu, že oves se může trochu „zamazat“, tedy sít do vlhčí země, na což je třeba naopak ječmen velmi citlivý a zamazání nesnáší. Na Záhoří se sel oves v době, kdy přiletěl konipásek třasořítko, časově byla tedy setba spojena s určitým obdobím jara.

Po zasetí se doporučovalo dříve vláčení, nejlépe síťovými branami, které půdu mělce kypří a současně šetrné k osení. Další ošetřování až do sklizně nevyžadoval.

## Postupné zrání ovsa

V kláscích ovesné laty, které jsou dvou nebo tříkvěté, se vyvíjí zrna. První zrna je v klásku největší, další jedno či dvě pak menší. Někdy je lata částečně hluchá, to nastává zejména za sucha, kdy se některá zrna nevyvinou nebo dojde k poškození škůdci.

Ovesná lata kvete postupně, nejprve na svém vrcholu a zvnějšku, tedy směrem od vnějšího okraje dovnitř. Podobné je pak i zrání obilky v latě. Nejprve zrají zrna na špičce laty a obvodová zrna, pak postupuje zrání postupně dovnitř. Oves tak zraje



**Pohled na zelený oves zespodu.**

dosti nestejněměrně a postupně zatímco u jiných obilovin se tak děje vcelku stejnoměrně. Postupem zrání se řídíme při stanovení doby sklizně, kdy sledujeme vrcholová a okrajová zrna. Když jsou tato zrna zralá a vhodná ke sklizení bývá stéblo dole ještě zelené, což nás nesmí zmást. Tradiční sklizeň ovsa do snopků a jejich postupné „dojití“ a doschnutí vhodně toto postupné dozrávání rostliny řešila. V moderním zemědělství se sklizením kombajnem je nutno vyčkat déle, aby bylo zrna dostatečně tvrdé a šlo sklízecí mlátičkou vymlátit.

### Sklizeň do táček

Tradičně se oves sklízela srpem nebo kosou hrabicí a vázala do snopků. Na rozdíl od pšenice nebo žita se ovesný snop vázal nadvrát, nejprve povríslem nad horní polovinou či asi ve dvou třetinách své délky, čímž vznikl vlastní snopek. Druhé vázání pak bylo svázání v jeho nejhornější části, které sloužilo k spojení a stažení ovesných lat. Tak byly staženy k sobě a nerozkládaly se, čímž se zabráňovalo vtékání dešťové vody dovnitř.

Následně se ovesné snopy se stavěly do takzvaných táček, nikoliv do panáků nebo do kolků, jak tomu bylo v případě žita nebo

pšenice. Každý snop stavěl zvlášť a to tak, že jednou rukou se přidržel vzpřímený a druhou rukou nebo i s pomocí kosáku neboli srpu se roztáhla stébla v dolní části snopu do všech stran, aby byla vytvořena široká základna, na které snopek stál. Teto dolní části se říkalo řít nebo řítoví. Stojící snop tím měl přibližně kuželovitý tvar, u země byl nejširší a směrem nahoru se zužoval až ke svázané špičce z lat. Stavělo se poměrně hustě vedle sebe a požatý oves v táčkách mnohdy pokrýval značnou plochu ovesníska.

Samostatné stavění ovsa do táček vychází asi z možnosti lepšího prosychání ovesné slámy, která byla v době žatvy ještě poměrně hodně zelená, tzv. „při síle“, a také lepšího dosychání a dojití zrna, které bylo v latách v době sklizení ne zcela zralé.

### Ovsy latnaté a smetákové, rychlíky i zelenáče

Ovesná lata sestává stejně jako klas pšenice nebo ječmene z klásků, ale stopečky těchto klásků jsou delší

## Oves jako krycí plodina křibice v motykovém zemědělství

V literatuře se dočítáme o spojení pěstování ovsa a křibice. Křibici jsme představili ve Zpravodaji starých odrůd vícekrát, např. Jak jsem ke křibici – „křičy“ přišla (Zpravodaj č. 2/2021) nebo Křibice – historie, pěstování a využití v současnosti (Zpravodaj č. 2/2020). Místně se pěstování tohoto lesního žita spojovalo se setím ovsa. Ten prvním rokem sloužil pro křibici jako krycí plodina a současně přinesl úrodu zrna, druhým rokem pak plodila jako obilovina již křibice:

*„Doplňkovým způsobem získávání půdy se v některých okrajových horských obcích Podhostýnského Záhoří, zvláště v Rajnochovicích, praktikovalo ještě v meziválečné době 20. století přechodné zúrodnování lesních rubisk na pole. V Rajnochovicích mně líčili tuto práci následovně: Rubisko se po vyvezení klád a dřev (palivového dřeva) uhrabe, haluzí a všechno hořlavé shrne na hromádky a spálí, aby bylo popela k pohnojení. Pařezy zůstanou v rubisku. Popel se rozhrabe a na zem, dosud motykou nedotčenou, rozhodí se oves s podsívkou křibice. Aby se semeno dostalo do země, zakopávalo se motykou. První rok uzrál na této kopánce oves a pokosil se s trávou a vším, co tu narostlo. Druhý rok vyrostla křibice jako kmín a dozrála. Byla-li úroda dobrá, osílo se rubisko ještě jednou.“*

(Z knihy Ludvíka Kunze: **Osedlý rolník, s podtitulem Rolnictví na východní Moravě od baroka do II. světové války, 3. svazek. Vydalo Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm, 2006.**)



**Smíšená kultura ovsa nahého a čocky Moravské drobnozrné na konci května.**



**A tatáž směska přibližně v polovině července.**



**Krajina s požitým ovsem.**

a nevznikají na ose hlavní, nýbrž na osách vedlejších. Vedlejší osy, jakési větévky, vyrůstají ve svazečcích, které se zase větví.

Lata tak připomíná až malý stromeček. Ovesná lata je poněkud podobná latě rýže nebo prosa, kteréžto obilné druhy také nemají klas.

Lata ovesná je buď rozložena stejnoměrně svými postranními větévkami na všechny strany, pak nazýváme takové ovsy *latnaté*. Je-li stažena na jednu stranu či dokonce až jsou jednotlivé její větévky silně přitisklé k sobě, pak se nazývá takový oves *smetákový* neboli *smeták* či oves *raporcový*. Smetákové ovsy se pěstovaly dříve, dnes jsou rozšířeny ovsy latnaté.

Latnatý oves se podle doby svého růstu dělí na tzv. *rychlíky* – to je rané a polorané ovsy s kratší vegetační dobou – a na tzv. *zelenáče*, což jsou ovsy pozdní, s dlouhou dobou růstu. Rychlík má kratší a tlustší obilky a tenčí pluchy, zelenáč zase delší zrna, tlustší, avšak měkčí pluchy.

Zrno ovesné je obaleno pluchami, které mají různou barvu – jsou buď světležluté, žluté, červenohnědé, černé či jinak zbar-

vené. Podle zbarvení pluchy se pak označují také ovsy jako bílé, žluté či zlaté, černé a podobně. U některých ovů pluchy při výmlatu od zrna odpadají, pak se mluví o ovsu nahém čili bezpluchém. Nahá obilka má tu výhodu, že ji není nutno před zpracováním pro lidskou potřebu loupat. Ovšem nahé ovsy se pěstují méně než ovsy pluchaté, mají o něco nižší výnos, a také většina ovsa slouží dnes pro krmení zvířat.

Z praktického pohledu je důležité, že oves má pevnější stéblo než ječmen, je nepoléhavý a využít ho lze i na pěstování ve směsce s luskovinou, které pak slouží jako podpůrná rostlina.

### Krajové a staré zahraniční odrůdy

V minulosti se u nás pěstovala celá řada krajových odrůd, z nichž některé jsou zachyceny v literatuře. Tak již zmíněný J. Munzar na počátku 20. století uvádí například *Českomoravský horský oves* z českých a moravskoslezských Sudet, s latou staženější; *oves doupovský* z českého Rudohoří, který byl raný a skromný a jeho lata byla roztaženější až při zrání,

někdy převislá. *Herálecký oves* z Českomoravské vysočiny, šlechtěný majitelem heráleckého statku Milnerem, se vyznačoval kratšími bílými zrny a *Šumavský zelenáč* měl staženou latu.

V minulosti se k nám dovážely také šlechtěné sorty ovsa ze severní a západní Evropy. Znamé byly ovsy z Anglie, Německa, Švédska i Dánska, kteréžto země mají velkou tradici jak v pěstování ovsa, tak i v pojídání ovesných pokrmů. Pro zajímavost z těchto zahraničních historických odrůd uvedme např. *Anglický bramborový oves*, *Švédský probstejnský oves*, *Nový gotinský oves*, *Žlutý flanderský oves*, *Svalofský zlatý děšť* či *Bílý anglický osinatý smeták*.

Lze doplnit, že zatímco u nás pěstujeme oves jako jarní obilovinu, tak v západní Evropě, v jejím mírném přímořském podnebí, jsou známé také ovsy ozimé, které ale snášejí jen mírnou zimu. Podle údajů ze starší literatury se ozimý oves na podzim i na jaře vyvíjí pomalu a je tak „vydán na pospas různým plevelům“.

**P. Dostálek**

**(FOTO – autor a archiv Gengelu)**



**Pohled na ovesný snop – základna je roztažena do stran, aby snopek pevně stál.**



**Oves na Valašsku sklizený a postavený na poli do tzv. táček.**

# OVES NETOLIKO KOŇŮM DOBRÝ JEST OBROK

**P**odívejme se nyní na oves také z pohledu výživy. O ovsu pochvalně píše již známý renesanční lékař Mathioli, který uvádí že: „*oves netoliko koňům dobrý jest obrok, ale i zvláště lidem příhodný a pohodlný pokrm.*“

V lidské výživě se oves dnes používá především ve formě ovesných vloček, ale i pouze loupáný oves (nebo nahý) nabízí nepřehledné možnosti kuchyňských úprav. Z hlediska výživářského je oves pozoruhodný především vysokým obsahem bílkovin v zrna (kolísá mezi 10–16 procenty) s dostatečným zastoupením důležitých nepostradatelných aminokyselin tryptofanu a lysinu. Také obsah tuku, 4–8 % je vysoký, nejvyšší ze všech čtyřech našich tradičních obilovin. Zastoupení vlákniny je 11,4 % a popelovin 3 %.

Z ovesných vloček si můžeme doma sami namíchat chutné muesli, přidáme-li k nim hrozinky, sušené křížaly, oříšky apod. Ovesné vločky se osvědčily jako přísada do polévek, nádivek, karbanátků, ale lze je přidat i do moučníků, zákusků a sladkých jídel. Lze z nich samozřejmě uvařit vydatnou kaši. Při nedostatku mandlí a oříšků mohou pražené ovesné vločky částečně nahradit tyto ingredience.

Vedle ovesných vloček koupěných v obchodech si lze také vlastní ovesné vločky vyrobit doma na malém ručním či motorovém vložkovači/mlýnku. Při vložkování zde dochází k rozmáčknutí zrna a máme výhodu zcela čerstvého produktu. Doma vyrábíme pokud možno vločky vždy čerstvé, aby nedocházelo při skladování ke žluknutí tuku, který je v ovesném zrna obsažen.

Z ovsa se do 16. století mnohde vařilo pivo a jako specialita se podnes vaří toto pivo v Belgii. V chudých, hornatých krajích se z ovsa mlela mouka a někde se z něj dělal dokonce alkohol.

## Potravina, která sytí i léčí

Jako potravina dodávající sílu a energii se oves používá všude tam, kde je třeba podpořit životní síly, růst a regeneraci organismu. Je proto vhodnou potravou v době



Oves na poli, v popředí řebříček.

nemoci a rekonvalescence, v dětském a kojeneckém věku i v období dospívání, u žen v období těhotenství a kojení aj. Díky vyváženému zastoupení jednotlivých obsahových látek je snadno stravitelný, má vysokou biologickou hodnotu a příznivě ovlivňuje látkovou výměnu.

## Kaše v lidové stravě: vařená i syrová

Oves neobsahuje lepek, není tedy chlebovinou, jako pšenice nebo žito. Požíval se v minulosti zejména jako kaše, která byla důležitou vydatnou a chutnou potravou. Kaše ovesná sloužila obyvatelům severních krajů tak byla častá u prostého lidu i ve střední Evropě, a též ve vyšších a horských polohách, například Švýcarska, kde se oves pro svou odolnost a dostatek srážek hojně pěstoval. Severské národy dokonce věřily, že ovesná kaše „*činí tělo zdravým, hlavu studenou, nohy horké a muže ze železa.*“

Podívejme se na některé lidové pokrmy z ovsa v minulosti, jak o nich píše M. Úlehlová-Tilschová v knize Česká strava lidová ve čtyřicátých letech minulého století.

Jako pozůstatek dřívějších pokrmů se na Valašsku zachovaly např. ovesné placky zvané *pagáče* nebo *osúchy*, solené a sypané kmínem. Byly na Valašsku podle některých zdrojů denním chlebem. Na Jablunkovsku a dále ve Východních Karpatech se připravoval zvláštní ovesný chléb v podobě placek z řídkého těsta: osolené ovesné řídké těsto se nalilo na plech a peklo v peci.

Goralé u Zakopaného připravovali ovesnou kaši tak, že vylouštěný oves mleli na žnech, prosáli ho a drť smíchali s vodou a tuto kaši, ať řidší či hustší, jedli syrovou. Taková kaše je snad historicky jediným známým případem, že se

požívala obilná kaše syrová, nikoliv vařená jako v ostatních případech. Sloužila k tomu, aby se nemuselo vařit na salaších, ale mohla si ji přepřavit i žena v šestinedělí, aby ušetřila vaření. Goralé ostatně tvrdili, že jiné obilí takto připravené je škodlivé.

## Oves v Hauschkově nauce o výživě

Kniha **Člověk a výživa** přiřazuje k ovsu živel ohně, a to jako protiklad pšenice, s jejím živlem vody, přičemž žito a ječmen stojí mezi nimi. Pro výživu člověka uvádí, že vhodné zvolenou obilnou potravou se dají vyrovnat jednostrannosti jednotlivých lidských povah, temperamentů. Melancholik se tak rád nechá „rozohnit“ ovesnou stravou, protože oves dodává oheň, podobně jako oves dodává koňům bujnost a jiskru, jak vědí lidé od koní.

V tabulce autor seřazuje jednotlivé obiloviny podle obsahu bílkovin, tuku, sacharidů a příslušné nerostné soli, v nich. U ovsa je nápadný právě vysoký obsah oleje, který má ohnivou povahu:

| mouka   | bílkovina | tuk | cukry | sůl              |
|---------|-----------|-----|-------|------------------|
| pšenice | 10 %      | 1 % | 75 %  | Ca               |
| žito    | 11 %      | 2 % | 70 %  | K                |
| ječmen  | 12 %      | 3 % | 69 %  | SiO <sub>2</sub> |
| oves    | 13 %      | 6 % | 67 %  | Mg               |

(Podle R. Hauschka: *Člověk a výživa*, vydalo nakladatelství Fabula, Hranice, v roce 2000)



Zrna nahého ovsa.

Určitá obdoba takového pokrmu je známá i ze Švýcarska. Švýcarští horalé pojídali totiž semletý oves s vodou rozmíchaný jako kaši. Pokračováním pak může být tzv. muesli, pocházející od lékaře Bircher-Bennera, který navázal na starou rodovou tradici švýcarských horalů a obohatil ovesné vločky ovocem. Doplnění ovocem je asi novodobým vynálezem a snahou učinit krmi chutnější.

Ve východní Evropě se požívala také ovesná kaše připravená tak, že oves se nasypal do pytlů a máčel 24 hodin ve vodě. Pak se nasypal do horké, od popela vyčištěné chlebové pece, s teplotou o něco nižší než na pečení chleba. Pec se uzavřela a dokonce zamazala hlínou. V uzavřeném prostoru se oves pařil celý den, přičemž zhnědl a „zbubřel“. Nato se

i Finové. Určitou její obdobu nalézáme opět v Alpách, kde se vyráběly ovesné „dolky“ tak, že uvařený oves uhnětlí, v chlebové peci silně vysušili a pak rozemleli.

Ve středověku se oves udržel jako hlavní strava prostých a chudých lidí dlouho i po rozšíření chleba, který má oproti kaši zejména tu výhodu, že je trvanlivý. Zatímco čerstvá kaše poměrně záhy zkysne, chléb je jakási hotová a trvanlivá konzerva, která vydrží řadu dní, ba i týdnů požitelná a dobrá.

## Oves spoluutvářel povahu národů

Jak již řečeno nalezl oves své největší uplatnění a rozšíření u severských národů. Ve Skotsku a Anglii jsou dodnes vyh-



**Ovesné vločky vyrobené na domácím vločkovači.**

rozestřel do slabé vrstvy a sušil při již otevřené peci, zbavil pluch a jemně namlel.

Získala se jemná, velmi kyprá mouka šedožluté barvy, nasládlé chuti a příjemné chlebové vůně, ta se požívala např. jako hustá kaše. Byla známá v severních oblastech Ruska a od Rusů ji převzali

ledávány pokrmy z upravených ovesných vloček. Ovesné vločky smíchané s mlékem a cukrem se používají k přípravě výživné ovesné kaše zvané porridge, která je oblíbeným jídlem Skotů, Irů a Angličanů. Tradičně byl tento pokrm konzumován ve formě vydatné a syté snídaně



**Srovnání tzv. jemných ovesných vloček (vlevo) s vločkami z celého zrna.**

## Výroba ovesných vloček

Oblíbené ovesné vločky nejsou vynálezem poslední doby, byly známy už v první polovině minulého století. Přinášíme pro srovnání dva popisy jejich výrobního postupu, jeden ze starší literatury a jeden současný z internetu:

„Nyní se z ovsy již také pro potřebu zdravých vyrábějí vločky, které znamenají nejúčelnější zpracování obilí. Nejprve se oves na loupáčkách zbaví obalů a potom se na kuželových mlýnských kamenech zbaví ještě chloupků třením zrna o zrna. Takto se zvláštním tříděním na strojích zvaných „paddy“ získá ovesná rýže. Při výrobě ovesných vloček se hotová ovesná rýže suší na kaskádovitě sušárně, až neobsahuje více než 6 % vody; po vysušení se rychle napaří a na mačkadlech s hladkými válci velkého průměru se rozmačká na vločky. Hotové vločky se mohou ještě chuťově zlepšit pražením. (Podle potravního kodexu)“

Zdroj: **M. Úlehlová-Tilschová: Česká strava lidová. Družstevní práce, Praha 1945.**



**Kniha Česká strava lidová přináší řadu zajímavých údajů o dřívějším stravování.**

Ovesné vločky se vyrábějí loupáním ovsy z napařovaných obilí. Po vyčištění hrubého zrna se obilná zrna na několik hodin vystaví nejprve vlhku, poté suchému teplu v sušárně. Při tomto ošetření vzniká typické ořechové aroma budoucích vloček. Teplem se rovněž inaktivují látky štěpící tuky (enzymy), které by jinak při skladování působily nepříjemnou žluklou, hořkou pachutí. Pluchy se při sušení uvolní a lze je snadno oddělit v bubnovém nebo odstředivém loupáči (dříve se odíraly mezi mlýnskými kameny). Po usušení se ovesná zrna třídí dle velikosti.

K výrobě ovesných vloček se ovesná jádra spaří a na mačkáci stoličce se rozlisují naplocho pomocí rotujících kovových válců. Při výrobě drobných vloček se jádra před válcováním nařežou na kousky (ovesnou krupici). Prodávají se též vločky instantní, jež se vyrábějí z ovesné mouky a po namočení jsou rychle rozpustné.

Zdroj: [https://cs.wikipedia.org/wiki/Ovesn%C3%A9\\_vlo%C4%8Dky](https://cs.wikipedia.org/wiki/Ovesn%C3%A9_vlo%C4%8Dky)

**Pozn. redakce:** Uvedenými „drobnými vločkami“ jsou asi pravděpodobně myšleny ty, které jsou v obchodech k dostání pod označením „ovesné vločky jemné“.

## Oves jako barbarské obilí Germánů

Oves byl obilím Germánů. Zatímco staří Římané měli pšenici a ječmen a jejich kultura byla „*kulturou pšenice*“, požívaly germánské kmeny oves. Pro ně byl posvátným a hlavním obilím a jedli ho zde jak nejvyšší vládnoucí vrstvy a lidé svobodní, tak i nejnižší postavení otroci.

Ženy připravovaly oves mletím na kamenech, později i na ručních mlýncích, aby z něj vařily kaši. Podle římského historika Plinia jedli Germáni jen kaši ovesnou a žádnou jinou. Oves je označován poněkud posměšně a hanlivě jako „*barbarská krmě*“ či „*barbarské žrádlo*“ a Římané ho odmítali.

Z pohledu nároků ovsa jako druhu je jeho rozšíření u Germánů odpovídající a přirozené. Zatímco „jižnější“ Římané měli pšenici, která je náročná a teplomilnější, severněji sídlící Germáni využívali oves jako plodinu méně náročnou, prospívající právě v chladnějších a vlhčích oblastech, kde sídlili.

Staří Řekové oves znali a cenili si ho zejména jako léčivý prostředek. Cenili si jej jak Galén, tak Theophrastos. Tak používal Dioskorides oves jako obklady, ovesnou kaši při průjmu či ovesný šlem proti kašli. Ovesná kaše byla podávána osobám nemocným, protože byla lehčeji stravitelná, než obvyklá strava z ječmene.



**Koním dává oves bujnost a sílu.**

a často se uvádí, že tělesnou zdatnost Anglosasů a konzumaci těchto pokrmů je možno dát do přímé souvislosti. Tuto myšlenku lze zevšeobecnit. Každá potravina, která byla člověku zdrojem výživy měla při dlouhodobém požívání i širší a dalekosáhlejší působení než jen běžné každodenní nasycení.

Určitá potravina – a základními potravinami v historii lidstva byly obiloviny – měla však účinky nejen na fyzickou výkonnost a tělesné, vnější vzezření, ale i na utváření lidského chování, povahy, mentality a duševně-duchovního vývoje. Pro Germány byl oves nejen základní poživatinou, ale zároveň (snad právě díky tomu) i posvátnou

krmí, jak se o tom můžeme přesvědčit v náboženských a mysterijních písmech severských Edd. V nich se hovoří o potravě, která se skládala vedle ryb herinků právě z ovsa.

### Dej kobylám ovsa!

Oves je výborným krmivem také pro domácí zvířata, především ho máme spojený s krmem pro koně, ale poskytuje i mnoha dalším druhům zvířectva hodnotnou výživu.

Při krmení koní, kterým dodává sílu a energii, je oves přímo „*koňským obilím*“. Spojení ovsa a koní zaznívá ostatně už v mnoha lidových písních, například důrazná výzva, která praví: „...*dej kobylám, dej kobylám, to ti povídám, dej kobylám ovsa!*“ Jiná píseň zase pěkně ukazuje, jaký účinek má, pokud koním oves poskytneme: „*Já mám koně vraný koně, když já jim dám ovsa, oni skáčou hopsa.*“

Tedy dodá jim bujnost a jiskru. Oves je onen obrok, který koním dáváme.

Vedle tohoto hlavního „*koňského*“ využití se ovšem ovšem krmí zejména i plemenná, chovná zvířata, je výživářsky cenný z hlediska plodnosti. Dále dojnícím propůjčuje oves lepší mléko a prasatům zase tužší slatinu než jiné krmivo.

Na krmení je vhodné ale nejen ovesné zrna. Celá ovesná rostlina slouží jako výborná pícnina pro dobytek – může být zkrmována přímo v čerstvém zeleném stavu nebo se senážovat, případně sušit. Zajímavé je, že zelená hmota ovsa, sklizená v mléčné zralosti, poskytuje z jednotlivých ploch dokonce vyšší výnos stravitelných živin, než zrna a sláma. Ovesná sláma je jemná a používá se pro krmení hospodářských zvířat.

pd

FOTO – P. Dostálek a archiv Gengelu



**Kaše z ovesných vloček s kompotovanými jablky a sušenými švestkami.**

# Bujné koně, cesta za milou, krmení slepic a skákající pes

**V** lidovém podání potkáváme oves v mnoha písních, rčeních, pranostikách apod. Podívejme se na některé z nich.

Tak v Erbenově sbírce *Prostonárodní české písně a říkadla*, z níž pochází velká část níže uvedených veršů, oves opět provází vztahy mezi mužem a ženou, velmi často je současně přítomen také kůň. Na cestě za milou pomáhá mládenci koníček, který ho k ní nese, a za to dostane po zásluze ovsa. Koně, kterým dá mládenec ovsa, pak skáčou do skoku a jsou z ovsa bujní. Kromě toho lze nalézt oves i v jiných každodenních použitích, a to například na krmení slepic. V Erbenově knize jsou uvedeny nápěvy, na které byly dané písně zpívány.

Známa píseň *Skákal pes*, kterou dodnes děti zpívají, je ukázkou a příkladem možných různých podob, či chcete-li variability. *Skákal pes přes oves, přes zelenou loukou, šel za ním myslivec péro na klobouku*, v jedné současnější verzi pokračuje slovy: *Pejsku náš, co děláš, žes tak vesel stále, řek' bych vám, nevím sám, hop a skákal dále*. V jiné verzi, asi starší a původnější, za myslivcem s pérem na klobouku, ale následuje: *Skákal pes po zaječí sledí: nejedna panenka za myslivcem hledí*. Tedy se opět vrací milostný námět, který je častý v jiných lidových verších.

Úpravy a méně známé obměny podle podmínek jsou možné i u dalších známých písní. Tak u písně *Okolo Třeboně*, pasou se tam koně, dej kobylám to ti povídám, dej kobylám ovsa, bylo v době před několika desítkami let, kdy se pro pohon automobilů prodávaly benzíny označené jako Super a Speciál možno zaslechnout např.: *...dej kobylám, to ti povídám, dej kobylám Super, Speciál, dej kobylám benzín*. To vystihovalo tehdy známé druhy pohonných hmot, i to, že oves pro koně svého druhu „palivem“, stejně jako pro automobil, který má koně pod kapotou, benzín.

## HRDÁ DÍVKA

*V Táboře na rynku,  
sejou rozmarýnku,  
V Táboře na rynku,  
sejou i oves,  
Ovísek zelená,  
můj milej se hněvá:  
včera's k nám nepřišel -  
nechoď i dnes!*

Z Klatovska

## JÍZDA K MILÉ

*Jen ty mě, koníčku,  
pěkně nes,  
dostaneš ovíska,  
ještě dnes.  
Až ty mě k mej milej  
doneseš,  
pěkně si hlavičkou zatřešeš.*

Z Prachenska

## BUJNÉ KONĚ

*Já mám koně, vrany koně,  
to jsou koně můj;  
když já jim dám vovsa,*

*voní skáčou hopsa!  
já mám koně, vrany koně  
to jsou koně můj.  
Já mám koně, vrany koně,  
to jsou koně můj:  
když já jim dám vobroku,  
voní běží do skoku;  
já mám koně, vrany koně,  
to jsou koně můj.  
Já mám koně, vrany koně,  
to jsou koně můj;  
když já jim dám jetele,  
voní říčí vesele:  
já mám koně, vrany koně,  
to jsou koně můj.*

Z Klatovska

– tanec „Obrok“ nazvaný.

## KONÍČEK

*Můj koníček vranej  
pěkně skáče,  
když mu nesu voves  
na vopálce;  
pěkně skáče,  
pěkně říčí,  
když mu nesu voves  
na řídčici.*

Z Budějovicka

## VALACH A KLISINKA

*Já mám valacha,  
valacha lenocha,  
von se pase:  
až von se napase,  
potom mě donese  
k mej milej rozmilej v krátkým čase.  
Já mám klisinku,  
vona má lysinku pěknou bílou:  
až já jí vovsa dám,  
já si ji vosedlám,  
vona mne ponese za mou milou.*

Z Prachenska

*Selka volá na slepice.  
Oves jim hází,  
až je všechny přepočítá,  
kolik jich schází.  
Schází jenom jeden kohout,  
a vosum slepic,  
to byl ještě hodnej šelma,  
že jich nevzal víc.*

\*\*\*

*Voves už metá,  
má panenka ještě čeká,  
ale ona ne tak,  
ona musí čekat,  
až se bude oves sekat.*

Z Drahotěšich u Lomnice nad L.

\*\*\*

*Ovčáci, čtveráci,  
vy jste naši vičku  
i tu čočovičku vypásli.  
To je lež,  
jako věž,  
nebyla to vička,  
ani čočovička,  
jen oves.*

\*\*\*

*Pod horou oves bujný,  
kosí ho šohaj šumný,  
kosí, kosí nemá rosy,  
a děvča mu vodu nosí.*

\*\*\*



Kresby z Malého Alšova špalíčku národních písní a říkadel s uvedením ovsa – píseň z Klatovska

*Okolo Třeboně,  
okolo Třeboně,  
pasou se tam koně,  
pasou se tam koně.  
dej kobylám, dej kobylám,  
to ti povídám, dej kobylám ovsa!*

\*\*\*

*Skákal pes přes oves,  
přes zelenou loukou,  
šel za ním myslivec,  
péro na klobouku.  
Pejsku náš, co děláš,  
žes tak vesel stále,  
řek' bych vám, nevím sám,  
hop a skákal dále.*

\*\*\*

*Keď som išiel cez zelený les,  
žaly tam tri panenky oves,  
každej som ja pozdravenie dal.*

\*\*\*

*Povečte mi, moja milá, povec,  
či je to tam na ten hore oves?  
„Teraz je moj a potom bude náš,  
keď mi rúčku pri oltári podáš“*

Z Turca

\*\*\*

*Ej oves, oves, zelený oves,  
kedz ma nevezmeš,  
trebars sa obes!*

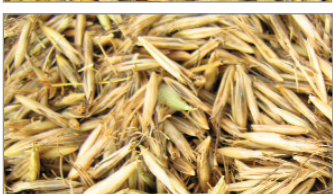
\*\*\*

- Daj koňovi ovsa, môžeš ho hnať jak psa.
- Nedávaj mu toľko ovsa (koňovi), aby neskákal! (prenesené na človeka).
- Ovos mu v zadku hraje.
- Obrok mu v zadku skáče.
- Dáva ovsa koňom videť.
- Dáva koňom obroku bičom.
- Kone, ktoré oves dorábajú, najmenej ho dostávajú.
- Koňovi sa o vsoi snívajú.

Vybral pd

# PŘEHLED GENGELSKÝCH ODRŮD OVSA

V tabulkovém souhrnu přinášíme přehled ovesných odrůd udržovaných ve sbírce Gengel, o.p.s. Uvádíme název odrůdy, její kód, kulturně-historickou hodnotu – patrimonium, rok, kdy byla odrůda získána, a stručný popis odrůdy s údajem o jejím původu, případně další zajímavosti k ní. Soubor odrůd ovesa obsahuje zejména odrůdy krajové a staré, převážně pluchaté, jednu odrůdu ovesa nahého.

| Název odrůdy               | Kód    | Patrimonium | Rok získání       | Popis, poznámky                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                       |                            |
|----------------------------|--------|-------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Oves černý                 | AVE001 |             | 1997(?)           | Pluchatý oves s tmavě zbarvenou, černou, pluchou. Údajně velmi vhodný ke krmení koní, získání od soukromého dárce.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    | Oves černý                 |
| Hennersdorfer 13           | AVE003 |             | 2009              | „Odrůda pochází z německé uchovatelské organizace VERN. Podle popisu z katalogu VERNu („VERN Compendium 2009“) je to „jarní forma, stará šlechtěná odrůda, latnatý oves z Čech“ (alte Zuchtsorte, Rispenhafer aus Boehmen).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    | Hennersdorfer 13           |
| Ekotypy z Vyškovce a okolí | AVE004 | Patrimonium | 2008              | Krajové ovsy sbírané botanikem doc. F. Kuehnem v 80. letech minulého století v Beskydech, na Vyškovci a v jeho okolí. Jedná se o směs odrůd a typů ovesa, v níž se vyskytují např. různé barvy zrna, od soukromého dárce.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    | Ekotypy z Vyškovce a okolí |
| 1425                       | AVE005 | Patrimonium | 1997              | Krajová odrůda ze Slovenska, pluchatý, získáno z IPK (Institut fuer Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung) Gatersleben, Německo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   | 1425                       |
| 1435                       | AVE006 | Patrimonium | 1997              | Krajový slovenský sběr ovesa (Avena sp.), drobné obilky – plevný(?), botanické zařazení neurčeno, z IPK (Institut fuer Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung) Gatersleben, Německo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  | 1435                       |
| Z Luhačovického Zálesí     | AVE007 | Patrimonium | 1995              | Krajová odrůda pocházející z Luhačovicka. Jde o nahý oves (bez pluch), který má vyšší vzrůst, stéblo je ale pevné a nepoléhá. Osvědčil se v různých podmínkách a to jak v drsnějším Pošumaví, tak na teplé Hané, na severu Čech i ve středních Čechách, také na Slovensku. Kdo rád experimentuje, může zkusit vysít ve směsi s čočkou. Oves zde slouží jako podpůrná plodina, jehož pevných stébel se čočka zachytí, tato kombinace se osvědčila v ekologických pokusech s čočkou v Německu.                                                                     |  | Z Luhačovického Zálesí     |
| oves hřebíkatý             | AVE008 |             | 2002 (nebo dříve) | Plevný druh ovesa pocházející z Botanické zahrady v Táboře.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  | Oves hřebíkatý             |
| Český žlutý                | AVE010 | patrimonium | 2015              | Stará česká odrůda ovesa, vyšlechtěna na šlechtitelské stanici v Krukanicích, povolena roku 1952, popis v Atlase obilnin, SZN Praha, 1958: „vyšlechtěn individuálním výběrem z německé u nás aklimatizované odrůdy Petkuser Flaemingstreue, středně dlouhé, žluté zrna, ...stéblo středně vysoké až nízké, poloraná až raná odrůda, dost odolná poléhání, nejvýnosnější z našich povolených odrůd ovesa, vhodná pro všechny polohy a půdy“. Získáno z České zemědělské akademie v Humpolci.                                                                      |  | Český žlutý                |
| Jindřichovský bílý         | AVE011 | patrimonium | "2018"            | Stará odrůda ovesa (Avena sativa var. mutica), registrace 1931, výběr z krajové odrůdy z Jeseníku, poloraná až polopozdní, stéblo středně dlouhé až dlouhé, trs vzpřímený, lata převážně rozkladitá, dlouhá až velmi dlouhá, zrna bílé (popis: Přehled a popis odrůd zemědělských plodin od počátku československého a českého šlechtění do roku 2000, Praha 2017). Výška rostlin z dubnového výsevu byla v roce 2019 asi 130 cm, zrál spolu s ostatními odrůdami obilovin. Získáno v roce 2018 z Valašského muzea v přírodě - skanzenu v Rožnově pod Radhoštěm. |  | Jindřichovský bílý         |

# Oves jako symbol mužské lásky

**J**ako doplnění ovesného námětu čtvrtého Zpravodaje starých odrůd jsme pro čtenáře vybrali kapitolku o ovsu ze spisu P. Sobotky nazvaného *Rostlinstvo a jeho význam v národních písních, pověstech, bájích, obřadech a pověrách slovanských*, který vyšel v roce 1879.

Autor, Primus Sobotka, zde označuje oves v rostlinné symbolice Slovanů za vyjádření junáka a vůbec mužské lásky k druhému pohlaví. V té souvislosti si mimo jiné vybavíme, že v češtině je oves mužského rodu, zatímco pšenice je rodu ženského a pšenice poskytuje i pečivo „nejbělejší“ a stala se, podle tohoto spisu, symbolem panny a zvláště nevěsty a svatby.

V druhé části kapitoly uvádí Sobotka zvyk, tzv. pohazování svatebčanů ovsem. Toto pohazování se dosud udrželo i na některých současných svatbách, ovšem jde již spíše a častěji o pohazování rýží, která je dnes asi dostupnější a ve stravování obvyklejší než v současnosti zapomenutý oves. Dalším pohazováním je pak někdejší pohazování kněze ovsem v kostele, které se dalo v době svátku svatého Štěpána, jako patrona a ochránce koní a koňáků.

Text ponecháváme v původním znění, za úryvky lidových veršů jsou umístěny zkratkou odkazy na literaturu, z níž P. Sobotka čerpal.

## Oves (*Avena*),

staroslověnsky *ovjes*, u druhých Slovanů *ovas*, *oves*, a pod., něm. *hafer*.

Všecky naše doklady k tomu vedou, aby chom prohlásili oves podobně jako jalovec za symbol lásky mužské a za oznam dospělého junáka, který už může chodit za děvčaty a po případě též se oženit. „*Kositi oves*“ znamená asi tolik, co „*milovati*“.

*Pod horou oves bujný,  
kosí ho šuhaj šumný;  
kosí, kosí, nemá rosy,  
a dívočka mu vodu nosí.*

Koll. I. 296.

Česká dívka opuštěná stýská sobě na sklamanou lásku; podnět k tomu stesků zavdala upomínka na doby bývalé a jich porovnání s neutěšenou přítomností:

*Když se ten ovísek – vymetával,  
ještě mne můj milej – milovával,  
milovával – slibovával,  
že on si mne vezme za rok,  
za dvě, za tři léta.  
Už se ten ovísek – zaběhlá,  
a mne tu můj milej – zanechává.*

Erben 200.

Šťastnější jest děvče, které si může zazpívat:

*Ešči prelec, ptačku, pre zeleny oves,  
povedz tam milemu, že bula opovedz  
(zasnoubení).*

Sbor. sl. II. 1. 74.

U Malorusův posypává matka nevěstina novomanžely, vracející se od oddavek, ovšem a pšenici neb ořechy, zvláště pak ženicha, při čemž prozpěvují:

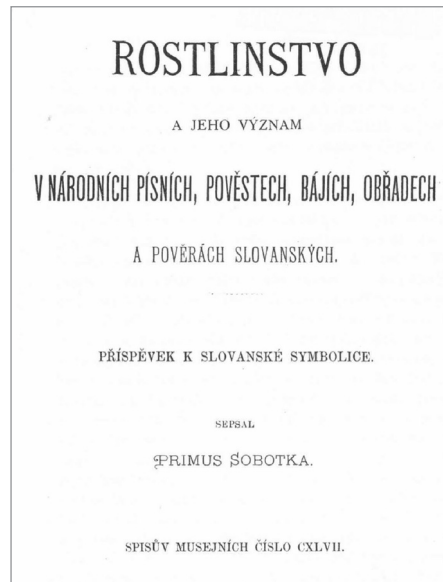
*Oj syp, matinko, ovísek,  
aby náš ovísek řasný byl,  
aby náš Jurasko krásný byl!*

Metl. 192.

Obřad tento má nejspíše vztah ku plodnosti. O čemž srovnaj svrchu pšenici. \*)

V Haliči pohazují Rusíni i Poláci na sv. Štěpána kněze, když přichází mši sloužit, i když od ní odchází, ba i před oltářem plnými hrstmi ovsa, a to staří i mladí, mužští i ženské, dokud jich nepokropil svěcenou vodou. Na českém jihu házívají na sv. Štěpána, když jdou lidé do kostela, pasáci po nich ovsem. \*\*)

Obvyčej ten snad vysvětlíme tou okolností, že sv. Štěpán jest patronem koní.



**Úvodní strana Sobotkova spisu o významu rostlinstva u slovanských národů z roku 1879.**

Ovesných klasův užívají dívky rády za orakulum lásky:

odrhnou klas rázem a pozorují, kolik na něm zrní zůstalo, tolik že mají anebo budou míti milencův. Hoši pak házívají ovsem po děvčatech předpovídající jim, že budou míti tolik dětí, kolik zrněk ovesných jim na šatech uvázlo.

## VYSVĚTLIVKY

\*) Podle toho porozumíme, proč v Bavorsku druhdy padlou dívku honívali karabáci přes pole ovesné. Odtud pochází snad „*haferfeldtreiben*“, tj. kocovina, kterou dělávají hoši tomu, kdo živ jest prostopázně. Perger 115. Ač nemá-li spíše pravdu Simrock, jenž píše „*haberfell*“ (od *haber*, lat. *caper* kozel), poněvadž hoši při té kocovině se přestrojují do rozličných koží zvířecích. *Handbuch d.d. myth* 552

\*\*) *Hanuš, Kal. 47; Světoz. 1874, 30.*

Obr. archiv Gengela



Rostlina ovsa  
na tabuli  
z herbáře  
z počátku  
20. století.

## Léčebné užití ovsa

**J**ako příklad využití ovsa coby léčivé rostliny přinášíme výňatek z herbáře z počátku minulého století. Výčet je to jen stručný, samozřejmě v dalších knihách by šly nalézt i mnohé další způsoby léčebného nasazení ovsa a produktů z něho.

„Upotřebení. Odvar ovsa poskytuje velmi výživný a snadno záživný nápoj, který zvláště dobře svědčí osobám z těžké nemoci se zotavujícím. K tomu účelu vypere se litr zrní ovesného několikrát v čisté vodě a vaří se pak ve 2 litrech vody tak dlouho, až se voda napolo vyvaří; do slitého odvaru přidají se 2 lžice medu nebo citronové šťávy nebo malinového syru a nechá se ještě několik minut vařit.

Také z ovesných klupek lze připravit výživné, snadno stravitelné a chutné polévky a slizovité nápoje. Odvaru toho upotřebuje se také jako kloktadla při nemocech ústních a krčních.

Zpařené krupky ovesné slouží k obměkčujícím obkladům na vředy a podobně.

Sláma ovesná půl hodiny ve vodě vařená dává odvar, jenž se pije při kamencích močových a jehož se také upotřebuje ke koupelím dětí krtičnatých.“

Vybráno z knihy: **LÉČIVÉ ROSTLINY – HERBÁŘ. Napsal prof. František Dlouhý, čtvrté, rozmnožené vydání. S 86 barevnými tabulemi a četnými obrazy v textu, 1906 (?) v Praze. Nakladatel I. L. Kober knihkupectví.**

# Ovesná inspirace z jihočeského Bioklubu

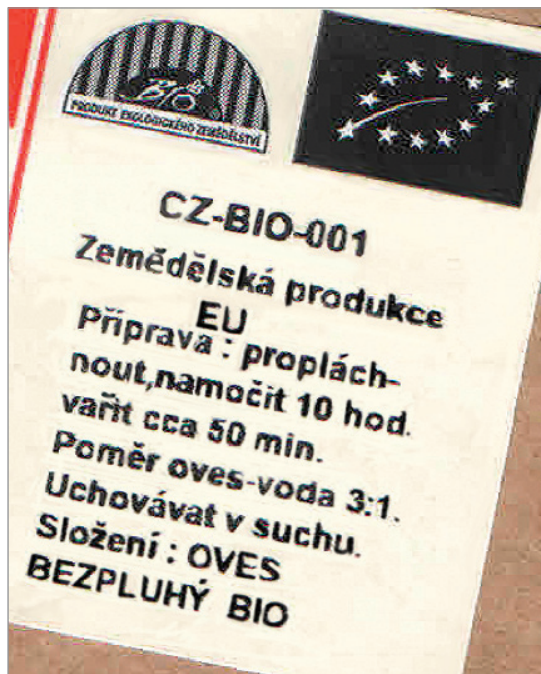
## aneb JAK SI PŘIPRAVIT NAHÝ OVES

**Z** archivu jsme vybrali článek připravený před lety pro Bulletin českobudějovické ekologické organizace Rosa, který je věnovaný přípravě nahého ovsa. Nahý oves lze zakoupit v prodejnách biopotravin a zdravé výživy a může se stát doplňkem a součástí domácího stravování.

Jako kuchařskou nápovědu pro ty, kteří se setkají se zrný nahého ovsa, přinášíme tentokrát několik receptů pro představu, co všechno lze z nahého (nebo loupáného) ovsa vařit, pražit, péct a vůbec připravovat. Oves se tak může stát potravinou, která se více dostane na náš stůl. A to nejen ve formě dobře známých ovesných vloček nebo muesli, ale i v podobách dalších, které nejsou o nic méně zdravé nebo chutné – naopak. Některé recepty možná znáte jiné ne, vyzkoušet lze všechny. My jsme je pro Vás zapsali na jedné schůzce českobudějovického Bioklubu, kde je přednesl a praktickou ochutnávkou doplnil pan P. Čihák, který patří mezi známé propagátory přirozené a zdravé stravy.

### Vařený oves

Základem mnoha pokrmů může být nahý oves, který rozvaříme do měkka na kaši. Takto se dá požívat buď přímo, nebo použít jako základ pro přípravu dalšího jídla (lze jej zapékat, dělat z něho sekanou, karbanátky apod. – doplňujeme k němu různé chutě, koření a barvy zeleniny, aby pokrmy z něho byly pestré vzhledově i chuťově). Konzumovat se dá i oves syrový, který namočíme na 12



Návod k přípravě bezpluchého ovsa v biokvalitě (zde jako oves „bezpluhý“) na štítku z obchodního balení.

hodin do vody a rozemeleme na mlýnku. Při vaření počítáme přibližně na 1 hrnek ovsa asi 5 hrnků vody a špetku soli. Vaříme asi 2–3 hodiny na mírném ohni, můžeme použít také tlakové hrnce, který nám dobu vaření podstatně zkrátí.

Podobně lze předem oves na noc namočit. Vychladlý oves vytvoří na povrchu rosolovitou hmotu (použitelná např. do omáčky nebo pudinku).

### Pražený oves

Zrna ovsa nasypeme na suchu na plech a dáme do trouby. Opražíme opatrně, jemně do zlatohnědé barvy (ne do černa!). Takto upražený oves můžeme přímo chroupat nebo rozemlet. Rozemletý jde přidávat, např. do špaldové nebo jiné kávy, lze ho uvařit s vodou na kaši, kterou dochutíme např. medem, řepnou melasou, rozemletými oříšky nebo ořechy, ječným sladem apod.

### Ovesný griliáš

Na suchém plechu lehce opražíme nejlépe domácí

ovesné vločky (v případě kupovaných by měly být čerstvé; dlouho skladované vločky mohou žluknout a ztrácejí svou energii), poté vločky sesypeme a opražíme trochu celého ovsa a nakonec samostatně pražíme cukr krystal – dohněda, tak aby zkaramelizoval. Lehce opražit lze i lněné nebo slunečnicové semínko. Všechny opražené součásti nakonec smícháme do griliáše.

### Ovesný čaj

Opražíme oves dozlatova, vhodíme do vařící vody, přidáme kořen divoké byliny (např. pampeliška, pýr, bodlák, orobinec, rákos, lopuch...) vaříme asi 15 minut, slijeme a vypijeme.

### Placky z ovsa

Oves namočíme na 24 hodin do vody (nebo část necháme naklíčit), rozemeleme ho na mlýnku, přimícháme trochu vloček, vypracujeme na suché těsto, vytváříme placičky a pečeme pozvolna přímo na plotně tak, aby se nepřipálily. Rozemletý oves můžeme smíchat s ovesnými vločkami, lněným semínkem a přidáme trochu kmínu, tymiánu a soli. Opět vytváříme placičky a pečeme. Nemáme-li plotnu, pečeme eventuálně sušíme na vhodné pánvi.

Placičky můžeme jíst přímo, nebo je doplnit dalšími přísadami – např. je potřeme rozvařenou mrkví, uvařeným hračem apod.

### Ovsovka pátera Petra Mikše z Čestic na Šumavě

Natrháme 1 l ovsa v mléčné zralosti (asi 2–3 týdny před sklizní), přelijeme 1,5 l vody a vaříme až zbude 1 l odvaru. Ten scedíme, přidáme 2 lžíce medu

- a buď
- a) po 2 lžících čerstvé jitrocelové a šalvějové šťávy nebo
  - b) 1 lžičku jitrocelového sirupu a 1 lžičku šalvějové tinktury Florsalmin nebo
  - c) 3 lžíce silnějšího čaje obou drog.
- Vše slijeme do lahve, uschováme v chladu, pít 2–3x za den po 150 ml vlažné, spotřebovat do tří dnů.
- \*

Při skladování nahého ovsa pamatujeme, že je náchylný na plísň, a proto ho necháme na suchém, vzdušném místě, např. v lněném sáčku. Všechna obilná (ale i jiná jídla) je třeba dobře rozkousat a rozžvýkat – na jídlo si uděláme dostatek času, při jídle pak nepijeme.

(Vybráno z časopisu Bulletin Rosy, 2000)



Složení bezpluchého ovsa na současném výrobku obsahuje vedle energetické hodnoty také obsah tuků, sacharidů a bílkovin.

# Pěstovaly se všechny druhy obilí

**P**o čase se opět chceme vrátit ke složení pěstovaných plodin v minulosti.

Ve Zpravodaji č. 1/2021 jsme zavítali na východ Slovenska a představili vysévané rostliny v obci Jarabina. V minulém ročníku Zpravodaje jsme zase byli na Moravě, a to na Holešovsku (viz Zpravodaj číslo 2/2020 a příspěvek Na úrodných polích vlíní se hanácký ječmen, políčka na svazích jsou drobná, těžce rodí a málo).



*Ruční sklizeň obilí v Nebřezinách na Plzeňsku.*

*(Z knihy B. V. Holoty Co mi dala rodná ves)*

Pro tento Zpravodaj jsme jako ukázkou skladby kulturních rostlin vybrali úryvek ze vzpomínek pátera Holoty z knihy *Co mi dala rodná ves*. Autor, narozený v roce 1922, se v něm věnuje mimo jiné i popisu práce na poli (úryvek věnovaný žnám jsme přinesli k úvodníku Zpravodaje č. 4/2019) a také tomu, co všechno se u nich dříve, za doby jeho dětství a mládí, pěstovalo. Spisovatel pochází ze vsi Nebřeziny na Plzeňsku a z knihy přinášíme krátký úvodní odstavec z kapitoly nazvané Na poli.

*„Pěstovaly se všechny druhy obilí: oves, ječmen, žito, pšenice, také hrách a na krmení jetel, lucínka a trochu řepy. Důležité byly brambory, Brambor bylo několik druhů, které si hospodáři mezi sebou vyměňovali: modroočky, rohlíčky, krasavy. Když se sjednocovala pole hospodářů, aby se ulehčila polní práce, sjednotily se i odrůdy brambor!“*

(Z knihy Benedikt Vladimír Holota: *Co mi dala rodná ves*. Vzpomínky nejstaršího rodáka. Vydal atelier DeCuore, Praha 2018)

## Na západě Čech

Zatímco poprvé jsme byli na Moravě, a podruhé na východě Slovenska, můžeme nyní pomyslně zavítat do opačného kouta naší vlasti a to do západních Čech. Plodiny zmiňované z Nebřezin časově

ňuje, ale lze ji tu s určitou pravděpodobností také předpokládat.

Podhorský len je naproti zmiňován jen na Slovensku, na západě Čech a východě Moravy v našich zdrojích z dané doby již uváděn není. Hrách se naopak objevuje jen na Plzeňsku.

Samozřejmě rozdílná je v těchto třech pramenech jak doba jejich sepsání obrazu, tak účel. Jsou tak srovnatelné jen podmíněně a do určité míry. Obrazy a záznamy to nejsou také vyčerpávající, ale přesto nám poskytují určitý obraz složení plodin na daných místech.

Bylo by jistě poučné udělat snímek současné podoby polí na daných místech. Dodnes se pěstují všechny obiloviny, ovšem převažuje výrazně zejména pšenice. Ostatní jsou vysévány asi v mnohem menším rozsahu než dříve. V žádném článku nenajdeme řepku olejku, která není uvedena ani v jednom z míst, dnes však zaplavuje pole téměř všude. Také se dosti hojně nyní objevuje kukuřice, ať již jako krmná plodina na siláž, případně i zrna, dříve není zmiňována. Krmná řepa je popsána z Nebřezin i Jarabiny, dnes však asi téměř zmizela. Chová se jak méně dobytka oproti minulosti, tak je i jiné složení krmiva...

## Modroočky, rohlíčky, krasavy

Zastavme se na nakonec chvilku u brambor. Jak již řečeno, jsou společné a důležité pro všechna místa. Brambory, ačkoliv jsou poměrně novou plodinou, přišly jak známo z Ameriky historicky až v 17. či 18. století a dosáhly rozmachu ve století devatenáctém. Jsou ve všech oblastech jako významné. Bramborám věnuje páter Holota o něco více slov.



*Řepa sloužila dříve jako krmení pro dobytek.*



*Oves se pěstoval nejen v západních Čechách, ale i na Moravě a Slovensku.*

Jak píše, bylo jich v Nebřezinách na Plzeňsku několik druhů a uvádí jmenovitě modročky, rohlíčky, krasavy. Všechny názvy píše malým počátečním písmenem, jako jména či označení obecná.

Odrůda rohlíčky jsou dosti širokým označením brambor s hlízami rohlíčkovitého tvaru. Mohou být ale, podívali-li bychom se na ně blíže, rohlíčky různé.

Kromě známých a dodnes pěstovaných Keřkovských rohlíčků to byly i další u nás i v cizině. Uvedme například Pražské rohlíčky, Martinský rohlík, Rohlíčky Vik-

torky (viz např. článek ve Zpravodaji č. 3/2020 nazvaný Pražské rohlíčky, Moravské ledvinky, podhrabovalky i Václavky – aneb Brambory pro rok 1938).

U označení Modročky tušíme brambory a modrými či modrofialovými skvrnami na hlíze kolem očí. Může to snad být opět více odrůd, ale snad se jedná o jednu konkrétní odrůdu. Odrůdu Modročky uvádí z přehledu brambor katalog semenářství Jíčínských pro rok 1938 a najdeme ji zmíněnu také v Atlase brambor z roku 1955.

Pokud jde o poslední brambory krasavy, lze uvést, že odrůda Krasava je šlechtěná odrůda, povolená podle Atlasu brambor do pěstování v roce 1940. Vyšlechtěná byla v Keřkově na Vysočině, jak napovídá její počáteční písmeno K v názvu. V tomto případě je asi nejpravděpodobněji možné ztotožnění s jednou určitou odrůdou. Zavedena byla Krasava poměrně pozdě, za válečných let, případně za poválečného období a oproti dvěma předchozím odrůdám či typům brambor, je tak asi novější.

pd

Foto – archiv Gengela

## PĚSTOVÁNÍ A UCHOVÁNÍ KRAJOVÝCH A STARÝCH ODRŮD OVSA

**P**ro zájemce o semenářství krajových, starých a dalších odrůd ovesa přinášíme stručné shrnutí zkušeností a postup, jakým udržujeme ovesné sorty v rámci činnosti Gengela.

Oves patří k semenářsky jednoduchým druhům, je jednoletý a samosprašný, na podmínky i ošetřování je nenáročný. V gengelském udržování starých odrůd oves pěstujeme zpravidla ve druhé nebo třetí trati. Sejeme do řádků 30 cm vzdálených, aby se dal proplečkovat ruční plečkou.

### Časná setba

Do půdy přichází brzy na jaře, mezi prvními vysévanými druhy, společně s jinými jamímu obilovinami, mákem, bobem apod. Ideálně vyséváme již v průběhu března, případně počátkem dubna, a to hned jakmile půda oschne a dá s ní pracovat. Při časném setí má oves možnost využít vláhu, která je po zimě v půdě, a za suchých jar, jak je tomu často v uplynulých letech, je to velmi potřebné. Hloubka setí je asi 3–5 cm, po zahrnutí řádku půdou povrch utužíme, tak že přejdeme po řádku, případně přitiskneme půdu k zrnům motykou nebo hráběmi. Vychází dosti rychle. Podle potřeby pak plečkujeme, abychom odstranili plevel, plečka také nakypří půdu, když ulehne po deštích a její povrch ztverdne.

### Je samosprašný

Osivářsky je oves samosprašný, není tak u něho nebezpečí křížení. Pokud máme více ovesných odrůd k vysetí v jednom

roce nedáváme je na záhon vedle sebe, protože je možné např. jejich smíchání, ale pěstujeme tak, že odrůdy proložíme vždy záhonkem jiné obiloviny – např. ječmene nebo pšenice apod.

### Postupné zrání

Kromě proplečkování nevyžaduje oves žádnou další péči, na choroby ani škůdce v malopěstování zpravidla netrpí. Proti polehání je obvykle odolnější než jiné obiloviny. Při zrání přechází barva laty a rostlin ze zelené do bílé a žluté, oves „světlá“. Zralost sledujeme průběžně. V latě zrají jednotlivá zrna od vrcholu a obvodu směrem dovnitř a oves vyzrává postupně. Ovesná lata zraje a světlá, žloutne a zrna jsou na jejím vrcholu již vyvinutá, ale v té době je stéblo rostliny často ještě sytě zelené, šťavnaté. To nás nesmí mást a při sklizení se řídíme právě zralostí zrna. Pro posouzení zralosti si několik zrn vyloupneme a zkusíme, jak je zrna vyvinutá a zralá. Je-li uvnitř zrna pevná nebo tuhnoucí hmota, můžeme sklízet.

Na záhonech sklízíme srpem požitím celých stébel, z nichž vážeme snopky a stavíme je jako v tradičním pěstování do tzv. táček, tedy každý snop samostatně (nikoliv do panáků). Snopky vážeme na-

dvakrát, nejprve slámu asi nad polovinou celé délky snopu a podruhé nahoře svážeme jen laty.

### Dobré dojití a doschnutí snopků před mlácením

Snopky necháme dobře vyschnout na slunci, na záhonu, podle panujícího počasí a stupně zralosti. V době žatvy to může několik dní, týden, i dva, případně více, tak aby zrno došlo a dobře vyschlo. V nebezpečí deště lze přes snopky přehodit plachtu či je jinak zakrýt, aby nezvlhly. Je možné také dosušit je doma pod střechem.

Mlátime jen dokonale vyschlé rostliny, aby zrno snadno a dobře vypadávalo,



*Dosud zelený oves.*



**Řádkový zralý porost ovsa na množitelském záhonku krátce před sklizní.**

„pouštělo“. Pokud je oves vlhký, zrno v latách drží a nevmílá se. Nejlepší je mlátit odpoledne za horkých slunečných dnů, kdy nám sluníčko oves opravdu dobře vysuší. Velké snopy můžeme k dosušení ještě případně rozvázat a rozestřít do plochy. Mlátime cepem nebo vhodným klackem, je možné také vyšlapání nohama. Opatrně mlátíme nahý oves, který nemá zrna kryté pluchou a je tak citlivější na možné poškození úderem. Vymlácený oves vyčistíme na sítěch, abychom odstranili nečistoty. Lehké zbytky vyfoukneme ústy, to pokud čistíme menší množství. Větší množství přesypáváme za mírného větru z nádoby do nádoby, tak, aby vítr odvál nepotřebné lehké nečistoty.



**Dosušování sklizeného ovsa v tzv. táčkách, odrůda Z Luhačovického Zálesí.**

### Dosušení a uložení osiva

Čisté zrno podle potřeby ještě dosušíme, krátkodobě to lze i na slunci, a to rozestřené v tenké vrstvě za občasných prohrábnutí, aby schlo rovnoměrně. Pro uložení osiva popíšeme názvem druhu, odrůdy a roku sklizně, například oves, Český žlutý, 2021, Osivo ukládáme na suché, chladné a temné místo, v obalu chránícím proti případnému zvlhnutí (např. plastový sáček s uzávěrem, těsnící šroubovací sklenice apod.). Klíčivost ovesu podržuje, podobně jako jiné obiloviny, dosti dlouho. V závislosti na kvalitě získaného osiva a podmínkách uložení to může být 4–7, i více let.

**P. Dostál**

**FOTO – autor a archiv Gengelu**



**Čistění vymláčeného osiva přesypáváním z nádoby do nádoby.**



**Dosušování ovesného snopku pod střechou, odrůda Ekotypy z Vyškovce a okolí.**



**Získávání ovesného zrna mletím suchých lat na mlýnku na maso. FOTO – D. Jonák**

**ZPRÁVODAJ biodiverzity a uchování starých odrůd, ročník 4, číslo 4/2021.** Číslo vyšlo v srpnu 2021. Zpravodaj vydává v elektronické podobě (pdf) Gengel, o. p. s., Veselka 52, 374 01 Trhové Sviny, [www.gengel.cz](http://www.gengel.cz). Odpovědný redaktor Ing. Petr Dostál. Distribuci, předplatitelský servis, sazbu zprostředkovává vhpřess Hradec Králové, 608 476 828. Objednávky směřujte na [vhpřess1@seznam.cz](mailto:vhpřess1@seznam.cz). **Předplatné na rok 2021 činí 200 Kč** (šest čísel), úhradu můžete zaslat na účet 2319256023/0800 s uvedením e-mailové adresy v poznámce. Distribuce ZPRÁVODAJE předplatitelům prostřednictvím e-mailu po ČR a na Slovensko.