

Nejkrásnější období je podzim

Nejkrásnější období je patrně podzim, když má milá shrabuje listí, myslím si, že dělá asi určitě správně, zahrádka se pravidelným shrabováním čistí.

Nejkrásnější období je patrně podzim, rhododendrony když ona sází, je to ale paráda, hlínu přitom za záda jako krtek zkušený hází.

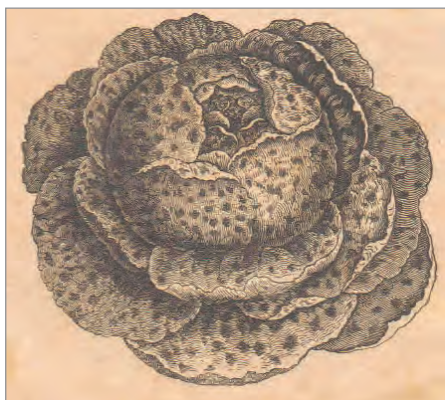
O tom, že má milá má při práci vždycky hezké pohyby, nemůže mít ani tělocvikář vůbec žádné pochyby.

Nejkrásnější období je patrně podzim, když vidím lásku svojí, jak záhon šnitlíku Thomasovou moučkou hnojí.

Nejkrásnější období je patrně podzim, když ze zápraží milé palce držím, ale palce už mě bolejí, jdu někam, kde mi налеjí, chvíli se tam, lásko má, zdržím.

(Z knihy Šel tudy, měl banjo.
Písně Ivana Mládka, Cheb 1994)

Na úvod říjnového Zpravodaje začínáme písní Ivana Mládka a i když je to tzv. píseň „umělá“, dobře navozuje podzimní dobu shrabování listí i jiných činností na zahradě. Stejně jako v písních lidových je tu



Salát kamenáč na vyobrazení z 19. století (z knihy J. Dumek: Zelinářství, Praha 1884)



Spadané podzimní listí

podzim vlastně prostředím rámuujícím vztahy mezi mužem a ženou. Snad trochu „smutné“ vyznění písně, kdy zpěvák místo toho, aby se sám zapojil do zahradní práce s milou, odchází za alkoholovým opojením, nebude na překážku, abychom si podzim užili, jak sami uznáme za vhodné.

Podzimní Zpravodaj věnujeme skoro výhradně salátu a to z mnoha různých pohledů. Přiblížíme si jeho využití jako léčiva i potraviny ve starém Římě a z herbáře Matthioliho připomeneme jeho obecnou znalost u nás už před několika staletími. Srovnáním knižních pramenů osvětlíme proměny ve složení salátových odrůd v 19. a 20. století od starobyklých kamenáčů k moderním sortám. U kuchyňského podávání pak zmíníme dnes asi zcela zapomenutou tepelnou úpravu. Přidáváme jako obvykle také praktické postřehy k získávání vlastního osiva na domácí zahradě a také obrazovou odrůdovou Mapu salátů, které se nalézají v gengelské sbírce, včetně jejich stručných popisů.

Přejeme příjemnou četbu a úspěšné dokončení sklizně plodin na zahradě i na poli a šťastné zazimování.

Petr Dostálék

Obsah 5/2021

Nejkrásnější období je podzim . . . 1	
Od lociky kompasové ke kamenáčům 2–5	
Salátová máčka a salát přelitý nadrobno nakrájeným špekem . . . 6	
Uchovatelé starých odrůd se sešli na Sušně 7–8	
Odrůdy salátu v různých dobách a v různých literárních zdrojích . 9–11	
Nejlépe se každý drží té sorty, která jest v jeho okolí obyčejná . . . 12–13	
Salátové sáčky 13–14	
Semenaření salátu v domácích podmínkách 15–19	
Přehled gengelských odrůd salátu 20–23	
Mapa salátu 24	

OD LOCIKY KOMPASOVÉ KE KAMENÁČŮM

Salát, který pěstujeme nejčastěji jako známé hlávky na zahrádkách, je poměrně mladou kulturní rostlinou. Mezi nejstarší známé saláty patří ty z vyobrazení ze starého Egypta, byly to ovšem saláty tzv. římského typu, nikoliv hlávkový salát, který roste na našich záhonech dnes.

Salát byl znám starým Řekům a Římanům, pěstován byl ve středověku i u nás, např. v době Karla IV. Byly to však stále spíše listové formy, s hladkým či různě zkaďeným listem. Hlávkový salát se objevuje vlastně až dosti pozdě a to v novověku.

Předchůdcem našeho kulturního salátu (*Lactuca sativa*) byla snad locika kompasová (*Lactuca serriola*). Roste planě v Evropě, severní Africe i Asii. Najdeme ji u nás jako plevel podél cest, na autobusových zastávkách, kolem železničních tratí, na rumišťích a i na dalších místech. Její úzké listy jsou rozeklané ostrými úkroji a zejména na slunečných stanovištích je rostlina staví do severojižního směru. Odtud také její druhové pojmenování kompasová. Locika kompasová obsahuje mléčnou tekutinu, stejně jako kulturní salát, její listy jsou ale úzké, s ostny, tuhé a hořké, jak se můžeme přesvědčit pokud na ni narazíme někde na okraji silnice a zkusíme ji ochutnat. Cesta od ní k našemu křehkému a jemnému salátu, pokud tedy ona byla pro něj výchozí rostlinou, byla velmi dlouhá.



Pohled zblízka na listy lociky kompasové, ploché postavení listů vynikne při položení na vodorovnou podložku.

Druhy salátů

Pro pořádek se na začátku podíváme na systematické rozdělení salátů, kterých je několik typů či forem. Na prvním místě je třeba uvést salát hlávkový (*Lactuca sativa* var. *capitata*), to je náš běžný a nejznámější salát, který, jak napovídá jeho latinské označení *capitatus*-hlavatý, vytváří hlávky. A to tu větší, tu menší, tu zavinitější, tu víc otevřeně, různého zbar-

vení listů apod. Někdy se označuje v novější literatuře také jako salát máslový, v němčině Butterkopfsalat. K hlávkovému salátu můžeme řadit také tzv. ledový salát. Jeho listy vypadají jako by byly zesklivatělé, zkrhlé mrazem, odtud pochází snad právě název ledový. Jiný výklad však praví, že v Americe, kde byl tento typ koncem 19. století vyšlechtěn, byl skutečně dopravován prosypaný ledem.

Salát

– z it. salata, vl. nasolená zelenina, od it. salare solit, od sale sůl. Srovn. salám

Holub J. a Lyr S.: Stručný etymologický slovník jazyka českého se zvláštním zřetelem k slovům kulturním a cizím, Praha 1968.

Salát listový (*Lactuca sativa* var. *acephala*) je, jak popisuje jeho řecké jméno *acephalus*, což znamená bezhlavý, bez hlávky. Ze stonku u něj vyrůstají jen listy, které se ale nezavinují v hlávku. Tento salát se sklízí otrháváním jednotlivých listů, odtud také lidové názvy česáček nebo trháček. Mohou se ale u něho řezat i celé rostliny, stejně jako u salátu hlávkového. V novější literatuře ho najdeme také pod označením salát k řezu či salát k trhání (*Lactuca sativa* var. *secalina*, nebo var. *crispa*). Náležejí k němu saláty typu dubáček, čili saláty dubolisté, které tvoří vykrajované listy podobné listům dubu. Také sem řadíme saláty se zkaďeným listem, které vypadají jakoby byly mechovitého vzezření, opět různých barev, kromě zelené, např. i sytě červené. Listový salát je u nás méně rozšířen než klasický salát hlávkový. Ten máme spojený s hláv-



Locika kompasová, kterou najdeme růst jako planý druh na okrajích cest, staví své listy v severojižním směru.

kou, obecně je však listový salát vývojově starobylejší, původnější, než hlávkový, který je až novověký.

Salát římský (*Lactuca sativa* var. *longifolia*, nebo var. *romana*, *Lactuca romana*) tvoří vysoké, protáhlé hlávky s úzkými listy. Pěstuje se hlavně v jižních zemích, ve Středomoří, a u nás je jen málo známý. Dříve byly jeho podlouhlé hlávky svažovány, aby se dosáhlo vybělení, odtud německé pojmenování Bindsalat. Saláty římského typu najdeme na nejstarších vyobrazeních salátů ze starověkého Egypta.

Salát chřestový (*Lactuca sativa* var. *angustana* nebo var. *asparagina*) se nesklízí ani pro hlávky ani pro listy jako předchozí typy, ale pro svůj mohutný, vysoký a zdužnatělý stonek. Stonek se tepelně upravuje jako chřest, listy se předtím odstraní. V našich poměrech patří také k málo známým typům, nemá u nás



Hlávkový salát s dobře vyvinutou a uzavřenou hlávkou – jeho zástupcem je stará odrůda Mělnický māj.

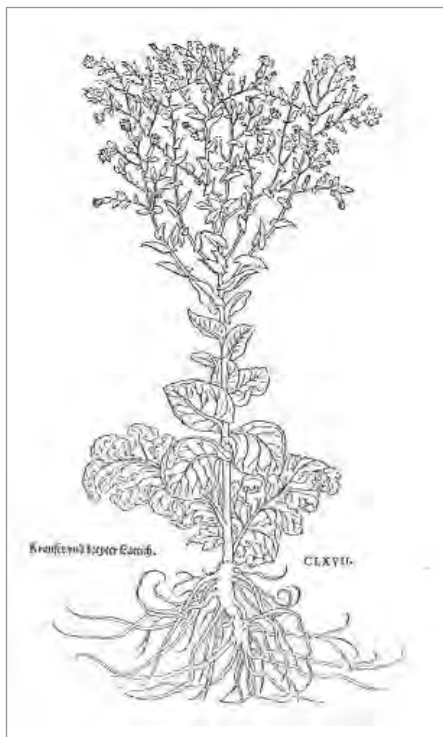


Mezi listové saláty patří i tzv. dubáčky, na fotografii listy rodinné odrůdy Salát dědy Švejdy.

dlouhou tradici a více je rozšířen v zemích asijských. Jako zajímavost lze uvést pěstování salátu pro olejnatá semena, tedy vlastně jako olejninu, které je známé v jižních krajích.

Salát vzbuzuje chuť k jídlu

V minulosti byl salát především léčivou rostlinou, až poté asi sloužil jako potravinu. Pěstování salátu převzali staří Římané od Řeků, kteří jej asi získali z Egypta. Salát byl u Římanů, od nichž máme již řadu údajů o něm, označován slovem *Lactuca*, od latinského jména od *lac* = mléko, protože obsahuje mléčnou tekutinu, zatímco v Řecku byl nazýván *thridax*.



Kvetoucí rostlina salátu na kresbě z Fuchsova herbáře z roku 1543. (Z knihy Koerber-Grohne U.: *Nutzpflanzen in Deutschland*, Stuttgart, 1994)

Římský spisovatel Columela v roce 50 po Kristu znal různé odrůdy či formy salátu, které se lišily dobou svého výsevu i vzhledem. Podle původu uvádí např. salát kapadokijský, který byl setý v únoru, salát kyperský s červenobílými, hladkými a jemnými listy, nebo salát z provincie Batika, jež byl kadeřavý. Columela také doporučoval, aby byl na vrchol mladých salátových rostlin položen těžší předmět, nejlépe střepina. Ta měla svou vahou přimět salát, aby rostl více do šířky než do výšky.

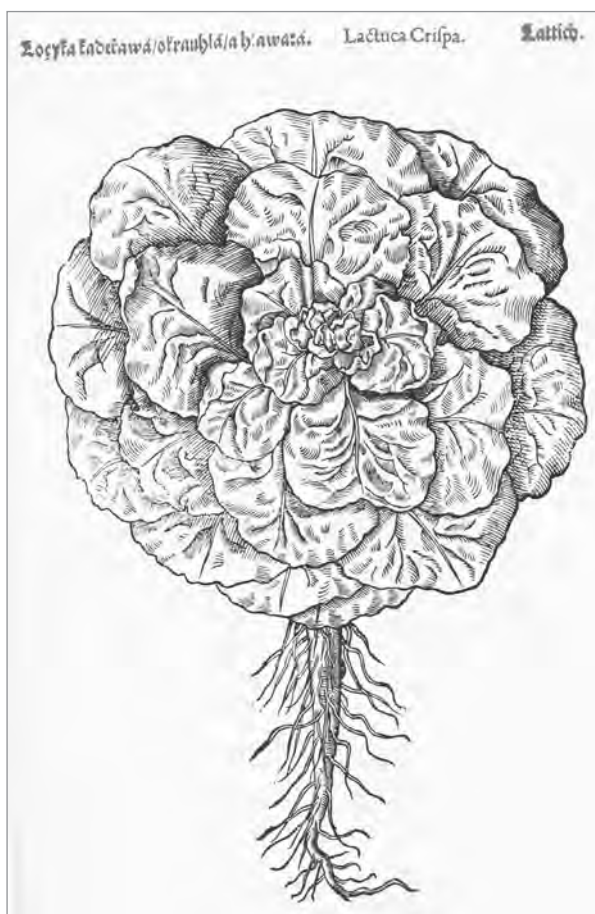
Plinius pak píše o použití salátu a jeho působení na lidské tělo: pro svůj ochlazující účinek bylo vhodné požídat ho v létě a jeho dobrou vlastností je to, že povzbuzuje chuť k jídlu. Salát byl úspěšně použit jako léčivá rostlina při léčení císaře Augusta (nevíme ovšem od jaké choroby) a to mu přineslo slávu, dokonce pro doby, kdy čerstvý salát není k mání, se začal konzervovat. Při konzervování šlo o naložení salátového stonku, a to očistěného od listů. Stonk se nasolil, pustil vodu a den a noc se nechal ve vzniklém láku. Potom byl omyt a rozestřen, aby začal schnout. Poté se smíchal se sušeným koprem, fenyklem, routou a nasekaným pórkem a usušil se znovu již dokonale. Pak se naložil střídavě s usušenými fazolkami, které také byly den a noc naloženy v láku a následně usušeny. Kladla se střídavě vrstva salátu a vrstva fazolek. Celé se zalilo nálevem ze dvou

třetin octa a jedné třetiny solného láku, překrylo se vrstvou fenyklu a povrch musel být pokrytý lákem.

Podle Galéna se salát pojídá syrový, ovšem jen pokud je mladý. Jakmile chce „jít v létě do semen“, připravuje se vařený s olivovým olejem, octem a dalšími přísadami. Pro svůj obsah mléčné tekutiny, která je zejména ve stonku vyražejícím do květu, se salát používal jako uspávací prostředek, a to především pro starší osoby.

V pozdějších dobách byl v římské říši salát také obchodním zbožím. Svědčí o tom výnos císaře Diokleciána z roku 301, kde jsou stanoveny výše cen pro obilí a zeleninu a mezi ní je uveden také salát.

Salát se později, už ve středověku, vyskytuje kolem roku 800 mezi jinými zeleninami ve výnosu císaře Karla Velikého, uvádí ho také svatá Hildegarda z Bingenu ve 12. století. O vzhledu salátu se ale více



Matthioli přináší vyobrazení salátu, u něhož nejsou listy zavinuty v hlávkou.

(Z knihy *Herbář jinak Bylinář velmi užitečný*, Odeon, Praha 1982)

dozvídáme až v herbářích ze 16. století, kde se objevují jeho vyobrazení. Kvetoucí rostlinu salátu přináší na dřevorezbu ve svém herbáři z 1543 Leonhart Fuchs. Popisuje tři formy salátu, a to „salát kadeřavý“, který je nejpěknější a má černé semeno, další je „salát široký“, který je mu podobný, ale má širší listy, a třetím je „velký salát“, který má bílé semeno a jeho listy se asi svinují kolem srdéčka, je tedy vlastně již téměř salátem hlávkovým, podobným našim salátům současným.

Vařená větší dává požití než syrová a snáze se zažívá

V našich poměrech je nejznámější z herbářů Mathioliho. Tento autor o salátu, neboli v jeho podání o locice, podrobně píše. A to nejen o jejím vzhledu, ale také o rozšíření, pěstování i využití jako léčivé byliny a zeleniny. Přečteme si několik odstavců z jeho spisu: „*Locika předkem dělí se na zahradní a lesní. Zahradní nade všechny jiné byliny nejznámější jest... Latiníci dělí ji na kadeřavou, okrouhlou a hlavatou. A ty všechny u nás v Čechách téměř všude u zahradníků se nacházejí... Prut teprva při vrchu se ratolestí, mléka plno v sobě máje... Kvítí při vrchu ratolestek vynášejí žluté, kteréž potom v peří se obrací. Semeno dlouhé a špičaté barvy bílé i černé. Vychází čtvrtý nebo pátý den po setí, a když vyspěje, přesazuje se a zalívá, když není dešťův. ...*“

Z pěstitelského pohledu zaznamenává herbarista dobře jeho rychlé vzcházení, vždyť salát se často používá jako tzv. značkovácí plodina pro zeleniny, které vzchází dlouhou dobu. Také přesazování sazenic a potřeba závlivy za sucha svědčí o tom, že dnešní postupy byly známy už před několika staletími. Pokračujeme však dále popisem o využití: „*Chutnější také bývá salát z té lociky, kterýž po pořežení znovu roste a nahoru v prut růsti se nedopouští, kámen anebo nějaký střep aneb něco jiného přiložíce, tak toliko na šíř bude se rozkládati. Široce také poroste, když ji řídce rozsádíš.*“

O účincích lociky Matthioliho píše následující: „*...salát z ní udělaný chuť k jídlu vzbuzuje, protože dává se před večeří. Po jídle vařenou kdož by jedl, přivozuje sen a předně starým má se dávat. Vařená větší dává požití než syrová a snáze se zažívá.*“

Jak vidět Mathioli celkově navazuje na údaje (či opakuje), které uváděli už antičtí autoři ve starověku. A to, ať již jde o vypěs-

tování salátu „širšího“ než vyššího, čehož dosáhneme položením střepiny na něj, nebo požívání salátu jako prostředku povzbuzujícího chuť k jídlu. Kuchyňská úprava vařením je vlastně také opakováním starořeckého doporučení jíst salát vařený, když jde do květu, z praktického pohledu je pak také asi vařený chutnější a méně hořký, než by byl v tomto stavu syrový.

Dobře je v herbáři popsán celý vývoj salátové rostliny, a to nejen do konzumní zralosti, ale také vzhled, když začíná kvést a rozvíjí se do početných jednotlivých žlutých květů a následně se proměňuje v bílé chmýří: „*Prut teprva při vrchu se ratolestí. Kvítí při vrchu ratolestek vynášejí žluté, kteréž potom v peří se obrací.*“ Tuto proměnu si dobře připomeneme při domácím semenaření salátu, kdy z něj získáváme vlastní osivo a právě proměna květů „v peří“ je časem pro sběr semene.

Dlouhověké i krajové odrůdy v katalozích Přesnější podoby salátu či salátů a jeho rozružení do početné řady odrůd naj-



„*Kvítí kteréž potom v peří se obrací, tak výstižně popisuje Matthioli proměnu květů do bílého chmýří při zrání semen salátu, zde u odrůdy Lednický.*“

Salát a délka dne

Podle období v roce, kdy se salát pěstuje, rozdělujeme odrůdy na saláty k rychlení, jarní saláty, saláty letní a zimní saláty. Určující je délka dne, kdy každý typ salátu je vhodný pro určitou dobu. Zatímco odrůdy k rychlení a časné jarní saláty nám později velmi rychle vyběhají do květu, jsou saláty letní k vybíhání odolné a dlouhý den v létě jim nevádí. Encyklopedie zelinářství z roku 1959 to popisuje následovně: „*Délka dne má při pěstování salátu podstatný význam. Za dlouhých letních dnů vyběhají některé saláty do květu, aniž vytvořily růžici nebo hlávku. Všechny odrůdy však nejsou stejně citlivé na délku dne; letní saláty jsou přizpůsobeny dlouhému dni natolik, že poměrně dobře zavínají hlávky a pozdě vyběhají i v pozdním jaru a v létě. Jarní rané odrůdy a saláty k rychlení jsou většími typy krátkého dne, při pozdějším pěstování vyběhají předčasně. Avšak i mezi jednotlivými odrůdami k rychlení je v tomto směru rozdíl.... Na vybíhání působí hlavně světlo, teplo a vlaha. Tak při nedostatku vláhy salát vyběhá a hlávky netvoří, také nadměrné teplo působilo pokusně na vybíhání.*“

deme později ve starých osivářských katalozích a nabídkách semen. Z 19. století, či počátku století 20. máme již řadu vyobrazení a popisů různých odrůd. Také některé odrůdy, které byly v té době známy, jsou pěstované vlastně dodnes, nebo do doby zcela nedávné, či jsou dosud oblíbené v sousedních zemích.

Tak je tomu např. u dříve velmi oblíbené odrůdy Král máje, neboli německy Maikönig. Tato odrůda byla uvedena do obchodu již v roce 1902 ve Zhořelci (Goerlitz) v Prusku a stala se známou nejen ve střední Evropě, ale i v mnoha dalších zemích. U nás se osvědčila, rozšířila a posloužila ke vzniku celé řady odvozených odrůd. Tak bychom našli v odrůdových přehledech např. Král máje k rychlení, Král máje polní, Král máje I, Mělnický král máje, Gottwaldovský král máje, Přibylův král máje apod. Je to raný salát, avšak brzy vyběhá do květu, světlezelené listy mají charakteristické hnědočervené zbarvení horních listů, semeno je bílé. V roce 1914 byla uvedena do obchodu



Obraz salátu Turnovského tvrdohlávku z knihy *Dělnické zahrádky* z roku 1916.

Saláty rozličné.

Salát hlávkový k rychlení.

b znamená bílé, c černé zrno.

262	Kamenohlávek žlutý, raný	b	900	100	30
263	» zlatožlutý, nejranější				
	k rychlení, zvláštní	b	1150	130	40
264	» zelený, nejranější	c	900	100	30
265	» zelený, nejranější	b	980	110	35
269	Erfurtský, dreienbrunský,				
	velmi jemný, žlutý, zvláštní	b	900	100	25
270	Hampelův zlepšený k rychlení.				
	Nejlepší žlutý druh k ranému rychlení	b	—	200	60
273	Císařský žlutý k rychlení,				
	tvoří velmi tvrdé hlávky (pro venek se nehodí)	b	750	85	25
275	Rudolfův oblíbený, nový,				
	citronově žlutý, velmi jem.	b	1150	130	35
277	Suttonův hnědý k rychlení,				
	tvoří malé hlávky; velmi raný	b	720	80	25

278 Wheelerův Tom Thumb, menší s pevnými hlávkami č 900 100 25
Jmenovaných 10 druhů salátů hodí se nejlépe do paňšů.

Salát hlávkový pro venek.

281 Pozdě vyrůstající, velmi veliký, jemný, žlutý b 1000 120 30

280 Turnovský tvrdohlávek,

výborný, dlouho trvající, pevný, žlutý, který jsem za nejlepší dosud známý trhový druh pro pěstování v pádě uznal b 900 100 25

282	Berlínský veliký, žlutý, jemný	c	600	70	20
283	Tlustohlávek erfurtský, veliký, žlutý, velmi jemný	b	980	120	35
284	Drážďanský trvanlivý, jemný	b	650	75	20
285	Perpignanský trvanlivý, žlutý, zvláště krásný	b	620	70	20
289	Světlavý žlutý, veliký a trvanlivý, nejlepší	b	900	100	25

Ukázka nabízených odrůd salátu z Maškova katalogu pro rok 1900. Ve sloupcích za popisem odrůdy je uvedena cena za kilogram, 100 gramů a 20 gramů osiva. Za laskavé zapůjčení publikace děkujeme panu R. Peškovi z Bojkovic.

odrůda Atrakce (Attraktion), nejprve pod označením Bohemia. Z ní byla u nás vyšlechtěná na šlechtitelské stanici v Dětenicích odrůda Dětenická atrakce, která je doposud v pěstování. Pěstuje se jako letní salát, protože je dosti odolná vybíhání do květu a nevádí jí ani dlouhý letní den.

Podívejme se pro příklad odrůdového bohatství do jedné staré osivářské nabídky. Tak v roce 1900, tedy před více než sto lety uvádí osivářský katalog Maškův, velkozávodu zahradnického v Turnově, mnoho odrůd hlávkového salátu. Rozděluje je podle ranosti na salát k rychlením salát a salát pro venek, a uvádí i odrůdy zimní, které se vysévají koncem léta či na začátku podzimu. Vedle hlávkového salátu přináší též salát chřestový, u něhož se pojidají zdužnatělé stonky a salát k řezání i salát k trhání pro venek.

Řada odrůd hlávkového salátu je v tomto katalogu podle jména zahraničního původu, například ze salátů k rychlení Erfurtský, Hampelův, Suttonův nebo Wheelerův Tom Thumb, ze salátů pro venek Drážďanský nebo Perpighnanský.

Některé saláty však mohou být našimi původními krajovými odrůdami, které byly dříve pěstovány a jako osivo nabízeny. V katalogu je v rámečku zvýrazněn salát

Turnovský tvrdohlávek, který Mašek popisuje následující slovy: „výborný dlouhotrvající, pevný, žlutý, který jsem za nejlepší dosud známý trhový druh pro pěstování v půdě uznal.“

Již předtím autor knihy Malý zelinář J. Krbec v první půli 19. století doporučoval, aby každý pěstoval tu odrůdu, která je v daném místě „obyčejná“, a tedy přizpůsobená místním podmínkám, takže se jí zde dobře daří. Což, vlastně jinak řečeno, již tehdy ukazuje na místní a krajové odrůdy.

Nástin možného vývoje odrůdové složení salátu v minulém a předminulém století přinášíme v tomto Zpravodaji v příspěvku Odrůdy salátu v různých dobách a v různých literárních zdrojích.

Kamenáče, tvrdohlávky, tlustohlávky i jiné -hlávky

Ve starších katalogích osiv najdeme saláty často pojmenované Kamenáč, Tvrdohlávek, Tlustohlávek ba i Svěhlavec, případně psáno též vše s malým počátečním písmenem. V těchto pojmenováních slyšíme odkaz na vlastnost salátové hlávky, a to na její tvrdost. Hlávka má být tvrdá, což je u salátu hlávkového celkem jasné a žádané – tvrdohlávek či kamenáč, kamenohlávek, kamenný salát. Méně zřejmě je pak již slovo tlustohlávek, kde je asi hlávka tlustá, čímž snad je myšleno široká (?). Podobně poněkud záhadný může být na první pohled i salát svěhlavec. Svěhlavec je odvozenina od svěhlavý, čili svě-hlavý, v češtině je vnímáme jako označení pro někoho či něco mající svou hlavu, tedy snad umíněný až tvrdohlavý. Znovu asi tedy tvrdohlavec, opět směřující k tvrdosti hlávky.

Zalistujeme-li starými osivářskými katalogy, ale tentokrát německy psanými, objevíme zde období těchto českých slov v němčině. A to jako Steinkopf, Dauerkopf či Trotskopf. Zda čeští pisatelé převzali a přeložili slova původně německá, nebo vytvořili vlastní původní označení, by nám snad pomohli osvětlit jazykovědci.

Vedle již novějšího slova kamenáč, které nacházíme v salátové literatuře v druhé polovině 19. století, kolem roku 1900, i později, uvádí J. Krbec v roce 1841 pro něj asi starší český tvar Kamínek a německy obdobně Steinhäupl, namísto novějšího Steinkopf.

Slovo kamenáč se ovšem užívá v češtině, vedle řady jiných významů, i při označení jiných plodin, například je známé u ořechů. U nich se slovem kamenáč



Odrůda Jarní černoklačanský ze Slovenska rychle tvoří hlávky.

Kamenáč podle slovníku

Význam slova kamenáč, které je známé u různých odrůd salátu, nám pomůže více osvětlit heslo ze Slovníku spisovného jazyka českého:

kamenáč, -e m. (živ.) †1. silný, tvrdý n. necitelný člověk: byl zavalitě postavy, pravý k.; také u toho k-e nějakou (slabou chvíli) najdeme (Tyl) 2. druh raka žijícího v kamenitých horských potocích; rak kamenáč (zool.); — kamenáč, -e m. (neživ.) 1. zast. ob. kameninový hmec; kamenák: prasklý k.; k. mléka 2. forma rostlin (např. ořechu, salátu, hříbu) s plody n. jinými orgány větší tvrdosti, než je obvyklé 3. tech. zařízení zachycující z vody kameny a nejhrušší nečistotu, lapač kamenů.

Zdroj: Slovník spisovného jazyka českého: <https://ssjc.ujc.cas.cz>



Saláty kamenáče byly kdysi velmi oblíbené, na obrázku Stupický kamenáč.



Na rozdíl od salátu kamenáče je ořech kamenáč nepříteli vítaný pro tvrdost své skořápky.

Salátová máčka a salát přelitý nadrobno nakrájeným špekem

Příprava salátu jako potraviny je obecně známá. Používá se dnes jako čerstvá zelenina, většinou obohacená různou zálivkou nebo jako součást zeleninové oblohy pokrmů apod. Ve starověku sloužil i jako léčivo, kterým se dokonce ve starém Římě léčil sám císař, a léčebné účinky salátu známé ze starého Řecka a Říma jsme připomněli v článku *Od lociky kompasové ke kamenáčům*. V renesanci herbáře u salátu věnují pozornost jak jeho léčebnému působení, tak také jeho požívání.

I když salát obsahuje poměrně málo živin je výživářsky cenný svou svěží chutí i lákavým vzhledem a přináší nám ve stravě čerstvé vitamíny. Dříve se ale požíval také tepelně upravený, a to dokonce i když jde od květu. V té podobě už ho v současnosti na zahrádce již zpravidla nepožíváme a, možná zbytečně, vyhazujeme.

V minulosti byl salát například součástí vařeného „máčky“ jak na Hornácku, tak i na Valašsku. Do uvařené omáčky se nakonec přidaly salátové listy a omáčka se podávala s brambory nebo chlebem. V horké omáčce listy salátu zkřehly, zjemněly a získaly jinou chuť než za čerstva.

Na Valašku je známé také požívání listů salátu, které byly přelity horkými rozškvařenými kousky špeku. Špek, neboli slanina, měl jednak dodat strážníkům více živin, ale také zjemnit tužší salátové listy k požívání. Dříve se pěstovaly možná více saláty, které měly hlávky jen menší, ale mohutné okrajové listy, které, pokud nejsou zavinuty hlávky, nejsou tak křehké a jemné jako dnešní hlávkové saláty s dobře uzavřenou hlávkou.

Pro zajímavost opět zalistujme dvěma staršími knihami z poloviny minulého století o tom, jak se salát upravoval. První je Jiráskova kniha *Rostliny na našem stole*, jež představuje kulturní rostliny v dávné

minulosti a v jaké podobě sloužily a slouží člověku. Druhou je *Rok v naší kuchyni* od Úlehlové-Tilschové, což je lidová kuchařka, která hojně čerpá z krajových receptů v Čechách, na Moravě i na Slovensku. Obě knihy nám mohou posloužit jako námět k vyzkoušení dnes netradiční, dříve však právě tradiční, úpravy salátu:

„Někdo salát rád ‚jen tak‘, se sladkou vodou, jinému chutnají rozkrájené listy v husté smetaně a s uvařeným vajíčkem. Jsou však také labužníci, kteří jedí hlávkový salát pouze s olejem nebo dokonce posypaný teplými kostičkami rozpálené slaniny. Nejkrásnější jsou salátová srdéčka, vlastně soubor mladých listů vegetačního vrcholu, jenž je nápadný zejména u hlávkového salátu nebo u kapusty, kde se listové čepele vzájemně obalují.“

Jirásek V.: Rostliny na našem stole, Orbis, Praha 1958

Salátová máčka (z Hornácka)

Povaří se buď syrovátka a zahustí záklechtou z kyselé smetany nebo se nejprve udělá světlá jíška a pak zalije mlékem či smetanou. Omáčka se osolí i okyselí a do hotové se zamíchají salátové listy nebo mladé protrhané rostlinky. Listy se již nevaří. Je to dobrá a rychlá letní večeře.

Dobrá sestava:

Salátová máčka a chléb nebo prázdná buchta. Mléko v omáčce živí, chléb nebo buchta sytí a salát chrání.

Salát jako špenát (z Letovicka)

Listy vyrostlého salátu, který žene do květu, otrháme, přebereme a opereme a v troše vařící vody okamžik povaříme, pak umeleme. Zatím uděláme na česneku bledou jíšku, zalijeme ji vodou ze salátu a povaříme na hustší omáčku; zamícháme do ní umletý salát, sůl a pepř, chvíli dusíme a nakonec zlepšíme trochou sladkého mléka s rozkloktaným vejcem nebo smetanou. Podobně, ale bez koření děláme i pro malé děti. Na Slovensku omáčku okyselí, osladí a zaklehtají kyselou smetanou.

Dobrá sestava:

Salát jako špenát a kynuté knedlíky. Mléko nebo vejce živí, salát chrání, knedlíky sytí.

Úlehlová-Tilschová M.: Rok v naší kuchyni, Brázda, Praha 1949

POZNÁMKA: Spisovatelka označuje pojmem „dobrá sestava“ účelné sestavování pokrmů v jídelníčku, aby se vzájemně vhodně doplňovaly z hlediska různých živin a působení na lidské tělo. Živíci látkami jsou myšleny bílkoviny, chránícími vitamíny a minerály, sytícími pak sacharidy a tuky.

Vybral pd



Některé saláty mají jen menší hlávku, ale mohutné a široce rozprostřené okrajové listy, které jsou pro požívání za čerstva tuhé (například odrůda *Hanácký letní* na záběru). Právě pro ně může být tepelná úprava výhodou, protože při ní dojde ke zjemnění listů.

UCHOVATELÉ STARÝCH ODRŮD SE SEŠLI NA SUŠNĚ

Letošní setkání gengelských uchovatelů starých odrůd hostili ve středních Čechách, a to na Sušně nedaleko Kropáčovy Vrutice, manželé Trylčovi.

Na Sušně, jehož jméno je odvozeno skutečně od sucha, se poslední červencovou sobotu v příjemném letním počasí setkala několik uchovatelů, zejména z bližšího okolí. Náplní sobotního odpoledne byla podrobná prohlídka rozsáhlé zahrady.

V království divizen

Hlavní plodinou, kterou na sušenské zahradě najdeme téměř na každém kroku, je divizna velkokvětá. Mohutné rostliny divizen zde slouží ke sběru květů na diviznový sirup (podrobný postup výroby sirupu popsal pan Ladislav Trylč v článku Zkušenosti s pěstováním divizny velkokvěté a výroba diviznového sirupu ve Zpravodaji starých odrůd č. 6/2020).

Divizny byly již odpoledne pečlivě otrhány do posledního kvítku, denní sběr činil úctyhodných 1,6 kg květů! Vedle dvouletých, silných a mohutných rostlin byly k vidění také kvetoucí jednoleté rostliny divizen, které byly menší než jejich o rok starší sestry. Fenomén, kdy ze semen dvouletých rostlin část bylin vykvete již prvním rokem není v rostlinné říši přitom nijak výjimečný. V populaci bývají obvykle zastoupeny obě varianty v určitém poměru, přičemž více semen vytváří ta „strategie“, pro níž jsou podmínky v daném roce nebo i delším časovém období aktuálně výhodnější.

Obdobně bylo možné na zahradě vidět i jednoleté kvetoucí rostliny pupalky

dvouleté. Vedle produkce diviznového sirupu sleduje pan Trylč také choroby a škůdce divizny (např. rez diviznová), úspěšně hledá cesty, jak je zvládat



Pan Trylč v království svých divizen.

a udržet v přijatelných mezích. Domácí výrobu sirupu provozuje pěstitel v prostorách zrekonstruovaného bývalého chléva, který nově překřtil na „diviznovou chýši“. Zde byly založené i pokusy se sirupy z jiných bylin.



Debata u fazolu šarlatového Podkarpatský barevný, nahoře na zdi ptačí budka.

Rajčata obvyklá i neobvyklá

Druhou nejpočetnější skupinou plodin, kterou účastníci gengelského setkání mohli vidět, byla rajčata. Rostla v hojné počtu především na venkovních záhonech, ale i v nádobách u zdi. Sortiment

zahrnuje například maloplodá chutná rajčata odvozená od tzv. rajčete divokého klokaniho. Řada odrůd je s pupíkem, kde na počátku stála rodinná odrůda Roubíčkovy pupíkaté (Sušenské s pupíkem, Sušenské bez pupíku, Protáhlé srdce, Vrutické ploché apod.) nebo vlastní objevy různých rajčat s až černou slupkou, což jsou zase potomci rajčete, které přivezla v roce 2017 na setkání uchovatelů Gengelu v Praze Uhříněvsi paní Vodenková (viz také článek Staré odrůdy v souznění s přírodou i permakulturní zahradou, Bio č. 10/2017).

Jiná rajčata mají původ dosti roztodivný, například rajče Žumpové, jak napovídá jeho název, vyrostlo samo v prostoru bývalé žumpy, nejdříve pěstitelem uchovávané rajče zase pochází ze semínka, které bylo nalezeno na límečku košile.

Sušenská zahrada je celkově ale velmi pestrá, s mnoha druhy zeleniny, ovoce, bylin i květin. Přírodní život podporují umístěné budky pro drobné ptactvo, pestrá nabídka různých kvetoucích rostlin i šetrné obhospodařování. Množství různých druhů opylovačů tak pilně sbíralo potravu na květech černuchy rolní, a také nedaleká dobromysl byla bohatě oživená hmyzem. Z broučů říše mohli návštěvníci pozorovat např. tesaříka pižmového, velkého tmavě zeleného brouka, jehož larvy se vyvíjejí nejčastěji ve vrbovém

dřevě, a zde se dospělý jedinec právě živil na zralých plodech angreštu.

Početní zástupci starých odrůd

Staré plodiny jsou zastoupeny mnoha druhy a odrůdami z různých zdrojů. Tak např. z alenorské sbírky je to rybíz Slzovitý ze Záblatí neboli Rondon, či sudetský oměj šalamounek. Některé odrůdy pocházely z loňského setkání uchovatelů Gengelu v Kamence u paní Ondřejové – např. hrachor setý Slovienka z Hontu, keříčková fazole Strakatá z Násedlovic, či fazol šarlatový Podkarpatský barevný, z Gengelu pak pelyněk brotan Valašský nebo okurky Znojenské. Různé původy těchto plodin dobře ukazují, jak odrůdy putují z místa na místo, i mezi lidmi a gengelský systém uchování starých plodin k tomu může být přínosný.

Kromě těchto zdrojů pan Trylč udržuje také několik různých rodinných odrůd červeného a černého rybízu i po dědečkovi,



Místo u zdi dobře využije nejen rybíz po dědečkovi, ale i různé druhy bylin, květin a plevelů.

a práci na zahradě. Mezi jiným také ruční, tzv. Martínkovu plečku, se středně širokým nožem, která je dobrým pomocníkem pro odplevelování v řádkových kulturách.

Součástí setkání byla také výměna zkušeností s pěstováním i semenařením nejen starých odrůd. K občerstvení posloužila řada lahůdek, které obětavě připravila zejména paní domu, ale i další zúčastnění sami. Odpoledne tak rychle uběhlo a s večerem se uchovatelé rozjeli opět do svých domovů bohatší o nové poznatky.

pd

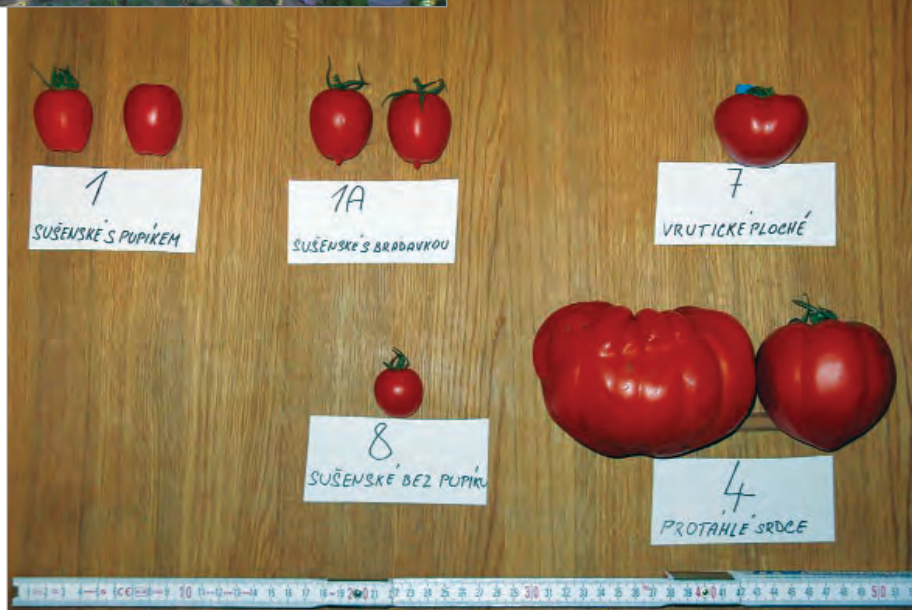
FOTO – G. Dostálková a archiv L. Trylče



Prohlídka tyčkových rajčat.

a zaujala také broskvoň množená semeny, která udržuje při generativním množení své vlastnosti a znaky, nebo okrasné kosatce, vč. kosatce trávovitého, pocházející ze staré výsadby kolem prvorepublikového srubu v Českém krasu. Z méně známých dřevin roste v zahradě např. mišpule nebo moravský špendlík, pocházející ze známé ovocné školky pan Peška v Bojkovicích. Z planých druhů bujně plodil koukol, ale také hlaváček jarní nebo hlaváček letní, které náleží k zapomenutým, ale krásným druhům plevelů.

Široký záběr různých rostlin dokazuje i to, že součástí zahrady je též malá školka lesních stromů, zejména listnáčů, které slouží k výsadbě a oživení volné krajiny v okolí. Účastníci setkání ale mohli vidět také různé ruční nářadí k obdělávání půdy



Odrůdy rajčat ze sušenského pěstování.

Odrůdy salátu v různých dobách a v různých literárních zdrojích

Pro srovnání jsme z různých publikací, zejména z katalogů semenářských závodů a zahradnické literatury, vybrali několik přehledů salátových odrůd. Umožňují udělat si hrubou představu o tom, jaké odrůdy se v dané době asi pěstovaly. Počáteční je rok 1841, kdy přehled začíná odrůdami z Krbcova Malého zelináře a končí příručkou Pekárkové o salátových zeleninách z roku 2002.

Výběr zdrojů byl spíše namátkový a vycházel z publikací dostupných v gennské knihovničce. Mezi jednotlivými přehledy je zpravidla takový časový rozdíl, aby byly zřetelné změny. Je též vidět, jaké odrůdy byly v dané době převažující. Sledovat lze např. v katalozích kolem přelomu 19. a 20. století množství zahraničních odrůd či naopak soustředění, či přítomnost prakticky jen domácích odrůd v období po druhé světové válce. Po roce 1989 přichází opět až nepřehledná záplava zahraničních odrůd. Asi zdaleka ne všechny uvedené byly u nás i pěstovány.



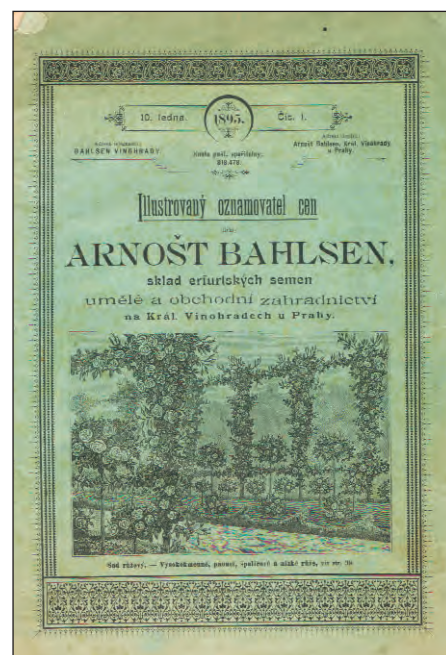
Barevná úvodní strana Maškova „Hlavního oznamovatele...“ pro rok 1900.

Každý pramen je ovlivněn a „zatížen“ určitým způsobem. Tak autoři staré zahradnické literatury popisují asi ty odrůdy, které sami znali a byly v místě, kde pěstovali, obvyklé. Obchodní katalogy soukromých firem zase uvádějí osivo jen těch odrůd, které měly tyto podniky v nabídce. Později je sortiment tvořen zase jen z odrůd, jež byly úředně schváleny (Listina povolených odrůd).

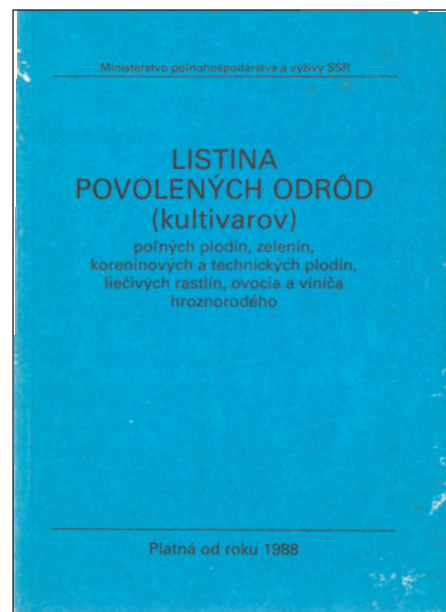
V 19. století a kolem přelomu 19. a 20. století nesou názvy salátů mnohdy odkaz na tvrdost hlávky (kamenáče, tvrdohlávky či svěhlavce), později tyto odrůdy mizí a „posledním Mohykánem“ z jejich rodiny je Stupický kamenáč uváděný v 70. letech 20. století. Odrůdy z 50. až 70. let minulého století již nenesou odkazy na tvrdost hlávky, ale najdeme zde řadu pojmenování podle místa nebo kraje původu, či místa šlechtění, jako např. Mělnický král máje, Prostějovský rychlík, Roudnický apod.

V 70. a 80. letech dvacátého století se zase objevují pojmenování salátů podle drahokamů (Safír, Tyrkys, Smaragd) nebo planet (Jupiter, Merkur). Ve starších katalozích se mnohdy jedná o obecné popisné názvy a to podle znaků či vlastností dané odrůdy, například „žlutý pevný“ nebo „pozdě vyrůstající“, novější názvy jsou pojmenování vlastními jmény, ze kterých již vlastnosti nelze vyčíst. Pokud jde o typy salátů, jednoznačně nejvíce je zastoupen klasický hlávkový salát. Ostatní typy (listový, římský, případně chřestový) se vyskytují spíše doplňkově a okrajově. Literární zdroje neuvádějí asi všechny odrůdy v daném období pěstované. Jistě byla pěstována i řada místních či krajo- vých a dalších odrůd, které nebyly zachyceny.

P. Dostálek



Obálka Bahlisenova katalogu „erfurtských semen“ z roku 1895.



Listina povolených odrůd z roku 1988 je ve slovenštině.

Odrůdový přehled salátů 1841–2002

Autor a rok	Uvedené odrůdy	Zdroj, poznámka
Krbec J., 1841	Do hnojníků: Kamínek zelený a žlutý (Steinhäupel). Do pole či na záhony: Velká zelená a Velká žlutá hlava, Pálená locika a brunatá (jináč cikán).	Krbec Jan: Malý zelinář aneb krátké poučení o zahradnictví kuchyňském. Sepsal a vydal Jan Krbec, kněz církevní, rektor u sv. Jiří na hradě Pražském. V Praze tiskem Jana Spurného. 1841. Pozn.: Úryvek z knihy přinášíme v příspěvku nazvaném Jak se pěstoval salát v roce 1841 v tomto Zpravodaji.
Šámal J., 1866	Letní: Tvrdohlávek (Steinhäupel), Zlatohlávek (Eiersalat), Kněžohlávek (Berliner). Zimní: zimník.	Venkovský zahradník, sepsal Jan Šámal (Dle 35leté zkušenosti). V Mladé Boleslavi, 1866. Pozn.: Dále uvádí: „Jest sice ještě mnoho jiných salátových druhů, a mají skoro všechny parádní jména, obyčejně ale jen měkké nepatrné hlávky.“ Zimník je asi obecné označení pro zimní salát.

Bahlsen A., 1895	<i>K rychlení a rané setbě venku:</i> Erfurtský dreienbrunnský, císařský žlutý, Rudolfův miláček, žlutý ranný, zlatožlutý kamenáč, Suttonův hnědý, Wheelerův. <i>Další:</i> Salát americký, salát asiatský, Drážďanský, erfurtský paličatý, žlutý pevný, pstruhovitý s červenými pruhy, pstruhovitý tvrdohlávek (Bahlsenův), (Pase partout), Pařížský cukrouš, perpignanský žlutý, perpignanský žlutý zlepšený, Salát svěhlavec, Salát svěhlavec velký, zimní, Salát americký česák, k řezání.	Ilustrovaný oznamovatel cen firmy Arnošt Bahlsen, sklad erfurtských semen, umělé a obchodní zahradnictví na Král. Vinohradech u Prahy, 1895. <i>Pozn.:</i> Některé názvy jsou v Bahlsenově katalogu uvedeny s velkým počátečním písmenem /např. Rudolfův miláček/, jiné s malým /např. žlutý ranný/; v sortimentu uvádí nakonec také salát – „stará semena co ptačí zob“.
Mašek V., 1900	<i>K rychlení:</i> Kamenohlávek, Kamenohlávek zlatožlutý, Kamenohlávek zelený, Erfurtský dreienbrunnský, Hampelův zlepšený, Císařský žlutý k rychlení, Rudolfův oblíbený, Suttonův hnědý, Wheelerův Tom Thumb. <i>Pro venek:</i> Pozdě vyrůstající, Turnovský tvrdohlávek, Berlínský, Tlustohlávek erfurtský, Drážďanský trvanlivý, Perpignanský trvanlivý, Svěhlavec žlutý, Svěhlavec hnědý, Lublaňský ledový, Pstruhovitý veliký, Pstruhovitý krvavě červený malý, Pstruhovitý malý, Pstruhovitý zlatý, Zimní žlutý, Zimní máslový, Merveille, Hampelův nový žlutý. <i>Salát chřestový. Salát k řezání:</i> žlutý kulatý, žlutý kadeřavý. <i>Salát k trhání:</i> Americký, Kalifornský.	Hlavní oznamovatel firmy V. Mašek, velkozávod zahradnický a pěstování semen v Turnově, Čechy, 1900. I díl: Semena zeleninová, květinová, hospodářská, lesní, potřeby zahradnické atd. Nákladem vlastním. <i>Pozn.:</i> Ukázku z katalogu přinášíme v příspěvku Od lociky kompasové ke kamenáčům. Za laskavé zapůjčení publikace děkujeme panu R. Peškovi z Bojkovic.
Kulišan A., 1916	Turnovský tvrdohlávek, král máje, kamenáč, pstruhovitý zlatý, lublaňský ledový.	Kulišan Alois: Dělnické zahrádky, Praha 1916. <i>Pozn.:</i> Názvy odrůd jsou uvedeny s počátečním malým písmenem, bez rozdělení ranosti.
Jičínský B. a V., 1938	<i>Nejranější druhy k rychlení pod sklem:</i> Císařský, Král trhu, Böttnerův, Májový král. <i>Otužilé, dlouho nevybíhající druhy, do vol. půdy:</i> Rudolfův miláček, Bohemia, Big Boston, Turnovský tvrdohlávek, Král máje, Lahůdka pouti, Křišťálová hlava, Koruna. <i>Zimní:</i> Tempo, Nansenův.	Rádce v poli a zahradě, B. a V. Jičínský, východočeský obchodní a pěstitelský závod semenářský v Pardubicích, 1938. <i>Pozn.:</i> Za laskavé poskytnutí elektronické kopie katalogu děkujeme paní Ing. Š. Kramolišové z Národního muzea v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm.
Mikeš J., 1948	<i>K rychlení:</i> Böttnerův k rychlení, Císařský k rychlení, Kamenohlávek k rychlení (Pražský kamenáč), Viktoria, Förstrův k rychlení. <i>Časná výsadby do volné půdy:</i> Král máje, Přibylův Král máje, Turnovský tvrdohlávek, Tvrdohlávek hnědý. <i>Letní:</i> Big Boston, Czazard (Zázrak ze Stuttgartu), Lublaňský ledový, Štýrskohradecký letní. <i>Zimní:</i> Nansenův, Máslový, Ledový zimní.	Mikeš J: Pěstování zeleniny v domácích zahradách, Praha 1948. <i>Pozn.</i> Na vyobrazení je též odrůda Selecty salát pražský žlutý a Selecty salát pevný (bez uvedení ranosti odrůd).
Podešva J., 1959	<i>K rychlení:</i> Böttnerův, Král máje k rychlení, Stupický kamenáč. <i>Pro rané polní výsadby:</i> Mělnický král máje. <i>Pro letní výsadby:</i> Bohemia, Dětenická Atrakce, Průhonický červený. <i>Pro podzimní výsadby a přezimování:</i> Altenburský.	Podešva J.: Encyklopedie zelinářství, Praha 1959. <i>Pozn.</i> Kniha uvádí, že „Kromě těchto osmi odrůd zapsaných v čs. listině povolených odrůd se u nás pěstují namnoze místní krajové odrůdy nebo vynikající odrůdy světového sortimentu.“
Sempra 1974	<i>K rychlení:</i> Kamýk, Prostějovský rychlík, Roudnický, Stupický kamenáč, Smaragd „S“, Triumf. Ranný: Král máje I, Lednický, Mělnický máj. <i>Letní:</i> Bohemia, Dětenická Atrakce, Pražan, <i>Zimní:</i> Altenburský, Winter Butterkopf.	Katalog zeleninových semen a průmyslového zboží, Sempra, oborový podnik Praha, Flora závod zahradnických služeb Kroměříž, 1974. <i>Pozn.</i> Na barevném vyobrazení v katalogu je též „Listový salát k česání a řezu (perspektivní odrůda pro rok 1975–76)“ a „Ledový salát (perspektivní odrůda pro rok 1975–76)“
Listina povolených odrůd (kultivarov), 1988	<i>K rychlení:</i> Achát, Jantar, Kamex, Kamýk, Liban, Rapid, Safír, Smaragd „S“. <i>Jarní:</i> Dubáček, Herm, Král máje I, Lednický, Major, Mělnický Máj, Podřípan. <i>Letní:</i> Dětenická Atrakce, Hrdelský, Julek, Jupiter, Merkur, Pražan. <i>Zimní:</i> Altenburský, Humil.	Listina povolených odrůd (kultivarov) poľných plodín, zelenín, koreninových a technických plodín, liečivých rastlín, ovocia a viniča hroznorodého, Ministerstvo poľnohospodárstva a výživy SSR, Bratislava 1988. <i>Pozn.:</i> všechny odrůdy jsou zde uvedeny psaním v jednoduchých horních uvozovkách – např. 'Humil'. U odrůd je připojen rok povolení, např. 'Achát' 1985, 'Jantar' 1987 apod.

Pekárková E., 2002

Máslový: Rychlený: 'Jantar', 'Karát', 'Nefrit', 'Safir', Tyrkys', 'Smaragd', 'Barry', 'Dua', 'Whitna'.
Raný venkovní: 'Ovation', 'Marion', 'Talisman', 'Aktion', 'Deon', 'Faraon', 'Lizzy', 'Stéphnie', 'Tom Thumb'.
Letní: 'Mars', 'Jupiter', 'Saturn', 'Votan', 'Dynamite'.
Přezimující: 'Humil', 'Altenburský', 'Winter Crop'.
Ledový: Rychlení: 'Olympus', 'Robinson'.
Venkovní jarní: 'Santis', 'Minas', 'Miniko'.
Venkovní letní: 'Delta', 'Roxette', 'Krystal', 'Prahan', 'Iceberg'.
Celoroční venkovní: 'Amulet', 'Court', 'Embracc', 'Talisman', 'Saladin', 'Calona', 'Creat Lakes', 'Tarzan', 'Maximo', 'Canasta', 'Antina', 'Robinson'.
Babyleaf: 'Scapino', 'Apache'.
Listový: Kadeřavý: 'Krizet', 'Frisby', 'Raisa', 'Rosella'.
Mechovitě kadeřavý: 'Lollo Bionda', 'Bergerac', 'Locarno', 'Zlatava', 'Lollo Rossa', 'Cordoba', 'Terra', 'Sesam', 'Loretta', 'Anthony', 'Concorde', 'Karmína'.
Dubáček: 'Dubáček', 'Salad Bowl', 'Calvic', 'Dubagold', 'Redin', 'Beynac', 'Red Everest', 'Dubared'.
Římský Římský: 'Winter Density', 'Valmaine', 'Lobjoints Green Cos', 'Crettona', 'Athos', 'Red Romaine'.
Polořímský: 'Bubbles', 'Jewel', 'Little Gem', 'Crazer Krauthauptel', 'Paris White', 'Ronda', 'Minas'.
Babyleaf: 'Athos', 'Bonda'.

Pekárková E.: Pěstujeme salát, špenát a další listové zeleniny, Praha 2002.

Pozn: dle publikace je v Seznamu odrůd zapsaných ve Státní odrůdové knize 98 odrůd hlávkového salátu.



**Drobná brožura
Dělnické zahrádky
z roku 1916
zmiňuje pět
salátových odrůd.**



Katalog Sempy ze 70. let minulého století obsahuje i několik barevných fotografií salátů.

B. a V. Jičínský katalog pochází z roku 1938 a ve Zpravodaji starých odrůd jsme již představovali odrůdy brambor v něm uvedené (viz Pražské rohlíčky, Moravské ledvinky, podhrabovalky i Václavky – aneb Brambory pro rok 1938 ve Zpravodaji č. 3/2020).

Nejlépe se každý drž té sorty, která jest v jeho okolí obyčejná a dobře se tam daří aneb Jak se pěstoval salát v roce 1841

Zengelského archivu jsme vybrali úryvek věnovaný pěstování salátu ze spisku Malý zelinář aneb krátké poučení o zahradnictví kuchyňském. Knihu sepsal a vydal Jan Krbec, kněz církevní, rektor u sv. Jiří na hradě Pražském, a vyšla v Praze tiskem Jana Spurného.



Úvodní strana spisku o zelinářství, kterou sepsal farář J. Krbec před stoosmdesáti lety.

Spis vyšel již v roce 1841, tedy před stoosmdesáti lety. Jeho obsah je však vlastně platný i nyní. A to, ať již jde o obecnou znalost salátu mezi lidmi, jeho dosti malé nároky na podmínky prostředí a jednoduché pěstování či využití. Text ponecháváme v původním znění, přepsali jsme ho z originálu ze starobylého typu písma tzv. švabachu. Jako mezititulky jsme pro rozčlenění vybrali úryvky přímo ze statí.

Locika (*Lactuca sativa*, Lattich) vůbec hlávkový salát, jest u nás ta nejobyčejnější i nejoblíbenější bylina na salát, tak že pojmenujeme salát, na žádnou jinou rostlinu nemyslíme, lech na tuto... Pěstuje se locika u nás zhusta na zahradách i na polích, a daří se bez mnoha práce. Lupení má locika srdcovité, priokrouhlé, některá také kadeřavé. Barvy jest žluté, zelené, červené kropenaté, pálené až do brunata; semena zčásti bílého, zčásti černého; a jest buď hlavatá aneb jen pouze lupenatá.

Lupenatá není tolik vážená jako hlavatá

Lupenatá či Římská locika není tolik známá a vážená jako hlavatá, aniž se hrubě v zahradách chová, leč jen v čas letního horka, kdežto hlavatá nerada se zavínající spíše do semena vyrůstá. Že pak lupenatá

locika a vůbec všechny lupenatý salát nejde samochtě do hlávek, tedy se svým časem, když do lupení zoupna vyrostl, do hlávek zavazuje a to lýčím nebo slamou, od dola zhůru jednou nebo i dvakrát. Předně již proto, aby tak snadno do semena nevyběhl, a pak aby více zkrěhl, zežloutl, což se obvykle jmenuje salát bílit. I od toho potřebného svazování do hlávek jmenují Němci takový pouze lupenatý salát Bindsalat, jakoby řekl svazovaný nebo vazebný salát.

Hlavatá zavínuje lupení do hlávek

Hlavatá či hlávková locika zavínuje lupení do hlávek – menších nebo větších, tvrdších nebo měkčích. I jest mnoho druhů či soret tohoto salátu a skoro bez počtu, a mají rozličná jména, skoro v každé krajině jiná. Němci je jinak jmenují, Francouzi jinak, a Češi zase jinak. Některá sorta jest rannější, některá zas pozdnější, jedna se jen do hnojníku sází, jiná zase jen na záhony do studené země. Bylo by tuze obšírně všechny sorty zde zejména uváděti, nejlépe se každý drž té sorty, která jest v jeho okolí obyčejná a dobře se tam daří. Nejhlavnější sorty, které se též v Praze sázejí, jsou: Kamínek zelený a žlutý (Steinhäupel) dělá záhy a rychle tvrdé hlavíčky, a proto se seje do hnojníku. Velká zelená a velká žlutá hlava se sází do

Hlavatá či hlávková locika zavínuje lupení do hlávek, — menších neb větších, tvrdších neb měkčích. A jest mnoho druhů či soret tohoto salátu a skoro bez počtu, a mají rozličná jména, skoro v každé krajině jiná. Němci je jinak jmenují, Francouzi jinak, a Češi zase jinak. Některá sorta jest rannější, některá zas pozdnější; jedna se jen do hnojníku sází, jiná zase jen na záhony do studené země. Bylo by tuze obšírně všechny sorty zde zejména uváděti; nejlépe se každý drž té sorty, která jest v jeho okolí obyčejná a dobře se tam daří. — Nejhlavnější sorty, které se též v Praze sázejí, jsou: Kamínek zelený a žlutý (Steinhäupel) dělá záhy a rychle tvrdé hlavíčky, a proto se seje do hnojníku. — Velká žlutá a velká zelená hlava se sází do pole či na záhony. Podobně pálená locika, a brunatá až do černá, jinak cikán. —

Ukázka starobylého textu o locice, kde se mimo jiné dozvídáme, jaké odrůdy byly před polovinou 19. století u nás známy.

pole či na záhony. Podobně pálená locika, a brunatá až do černá, jinak cikán.

Nezaclání, nestíní hrubě jiným rostlinám

Půdu žádá locika dobrou, kyprou a vlažnou, a tím lepší a zdělanou půdu, že se buď zároveň s ní, nebo hned po ní na tutéž zem opět jiné zeliny sázejí, t. př. brukev, ... okurky, celer a t. d. A právě to jest co dělá lociku v zahradě příjemnou a velmi užitečnou, že nepotřebuje pro sebe žádného zvláštního pole, nýbrž se může také pod jiné byliny podsazovati. Ostatně má locika také tu dobrou ctnost, že nezabírá mnoho místa, že nezaclání, nestíní hrubě jiným rostlinám, že nezůstává dlouho na místě stát a že se dobře rodí a má vždycky hojný odbyt, poněvadž pán i sedlák, řemeslník i nádeník, bohatý i chudý, každý si rád na salátu z lociky pochutnává.

Seje se locika po celý rok i v zimním čase do pařníku (Treibhaus) a hnojníku (Mistbeet). Miluje locika slunce, však letní setbu (as v červenci), jenž se dělá k podzimní potřebě, jest moudře dáti do chladu, aby nevyrostla rychle do semena. Seje se locika obvykle ne příliš hustě, na malý plácek a odtud se pak na určité místo přesazuje, až když má 4–6–8 lupínků. Přesazující lociku vyndáváme sazeničky pomocí nějakého kolíku i s kořínkami; tak se brzo ujmou a dříve dospějí do hlávek.

Brzo zroste do lupení

Však nikoliv není nevyhnutelně třeba lociku přesazovat, aniž jest to pravda, že přesazovaná dělá větší hlavy; nýbrž může obřídle rozsetá hned na záhoně zůstatí státi. Později neb ihned se může jiná zelina, t. př. raná brukev, na ten záhon vysázeti. Locika brzo zroste do lupení, a tu se již probírá na salát, čímž dosti obřídne, že může ostatek, nepřekážející druhé zelině, na místě zůstatí na hlávky. Ty se pak též probírají a vyřezávají, až konečně druhé zelina sama celé místo opanuje a pohodlně dorůstá a dospěti může. Kterážto jestliže jest raná, napří raná brukev, udělá ještě dosti záhy plac třetí rostlině, t. př. celeru, zvláště když se může potom, alespoň do stružek nebo do důlků přehnojití dobrou zemí neb zetlelou mrtí. Ostatně se seje a sází locika, kde jen v zahradě místočko jest také mezi semenice, mezi špargl a t. d.

Další hlídání lociky obrací se na to, aby se pilně plela, obhrabávala a hojně zalívala, nikoli na matičku, nýbrž kolem kořene. Počne-li kořen

žloutnouti, již neporoste bylina do hlávky. Někdy uvidíme, že některá sazenička náhle uvadla; a toho jest původem tenounký červ, který se do kořene zavrtal. Tu nezbyvá nic jiného, než takové byliny nať, než počnou vadnout, vytáhnouti a spotřebovati, červa pak zahladiti. Aby nehnal salát do semene, brání někdo tím, že přeřízne nožem v zemi as 2 '' od nati kořen byliny. Tu prý hořejší tenické kořání postačí bylinu dále uživiti, nikoli ale k tomu nepostačí, aby mohla do semena vyháněti.

Netoliko na salát se locika upravuje

Jak a k čemu se se locika potřebuje, není třeba zde vypravovati, ježto věc vůbec známa jest. Toliko nemůžeme opomenouti podotknout, že netoliko na salát se locika upravuje, ale že poskytuje také velmi chutný špenát, zvláště smíšená s opravdovým špenátovým lupením. Dále i to musíme oznámit, že místo oleje se může dáti na salát, pakli se hned jí, rozškvařené sádlo, husí sádlo tu nejlépe chutná. Což ovšem

milo bude se dověděti venkovským hospodyňkám, jelikož venku oleje hrubě k dostání není, a dobrý olej vůbec velmi drahý jest.

Na semeno nechá se některá pěkná tvrdá hlávka státi na místě. Jestli hlávka příliš tuhá, že by ji prut jdoucí do semena prorazit nemohl, prořízne se hlávka nožem na kříž, a když stonek vzhůru vyrazí, odejme se lupení od země, aby nehnulo a snad i stonek nenakazilo. Semeno trvá 4–5 let.

Wybral pd

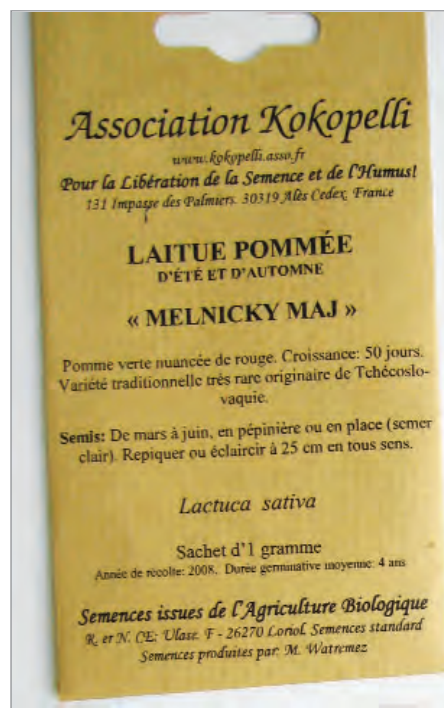
SALÁTOVÉ SÁČKY

V gengelské sbírce salátových odrůd máme saláty, které jsme v průběhu let získali z různých míst a zdrojů. Některé sorty pocházejí od soukromých dárců, jiné ze zahraničních uchovatelských organizací, které se věnují udržování starých odrůd. Část je z běžné obchodní nabídky a řada salátů pochází také z genové banky. Podívejme se nyní trochu na blíže ne na samotné odrůdy, ale na sáčky, v nichž jsme jejich původní osiva dostali.

Začneme saláty od soukromých dárců, kteří nám pro Gengel věnovali své rodinné odrůdy nebo odrůdy, jež zpravidla pěstují dlouho. První takovou odrůdu jsme dostali od pěstitelky z Jižní Moravy již před více než dvaceti lety, je to salát Ševča, dalšími jsou Salát dědy Švejdy, Jarní černoklačanský nebo Červený dubáček. V takových případech dostáváme osivo například v prostém papírovém sáčku bez jakéhokoliv označení. Blíží údaje pak ale píše dárce obvykle v průvodním dopise. Tedy např. odkud odrůda pochází, jaké má

vlastnosti, či jak dlouho ji pěstuje. Tyto údaje pak použijeme například pro pojmenování salátu.

Další odrůdy jsou od zahraničních organizací, které udržují staré odrůdy. Salát Lednický a Mělnický máj pocházejí od francouzské uchovatelské organizace Kokopelli, odrůda Bunte Forellen od německého spolku Vern. V těchto případech se jedná o sáčky tištěné, u Kokopelli je potisk černobílý, jen textový a v případě Vernu i s barevným obrázkem odrůdy. Sáčky obsahují, vedle názvu (v případě



Sáček od osiva odrůdy Mělnický máj s černobílým potiskem od francouzské organizace Kokopelli.



Obchodní sáček odrůdy Dětenická atrakce je velký, celobarevný, s fotografií hlávky.



Na zadní straně Dětenické atrakce naleznete popis odrůdy v několika jazycích i s „obrázkovým návodem“ k pěstování.

Mělnický máj bez psaní háčků a čárek tedy Mělnický maj) též bližší popisy odrůdy, např. o doporučené době výsevu a výsadby, sponu rostlin apod. a též množství osiva v sáčku. To je uvedeno jeho vahou v gramech (1 gram) nebo přibližným množstvím z osiva vypěstovaných rostlin (asi 30 rostlin). Doplněny jsou vedle toho také údaje o uchovatelské organizaci nebo to, že jde o biologické osivo.

Z genové banky zeleniny v Olomouci, Výzkumného ústavu rostlinné výroby v Praze, jsou v gengelské sbírce sorty Stupický a Plzeňský kamenáč, Hanácký letní a další. Obaly, v nichž k nám jejich osiva připutovala, jsou prosté papírové sáčky uzavřené sponkou. Popis na sáčku zde obsahuje název odrůdy, kód odrůdy a množství osiva, tedy např.: „Valašský universal, 09H5700034, 0,5g“.

Název odrůdy i údaj o hmotnosti osiva jsou asi každému srozumitelné, vysvětlení však vyžaduje kód odrůdy, zde tedy ono číslo 09H5700034. Jedná se o tzv. Evidenční číslo národní (ECN), které se podle literatury „skládá... z 10 znaků ve

třech polích USTav, PLODina, CISlo. ECN je přiřazeno genetickému zdroji v souvislosti s jeho zařazením do kolekce ... a je jednoznačným identifikátorem v kolekcích genetických zdrojů užitkových rostlin v České republice.“ (viz Přehled a popis

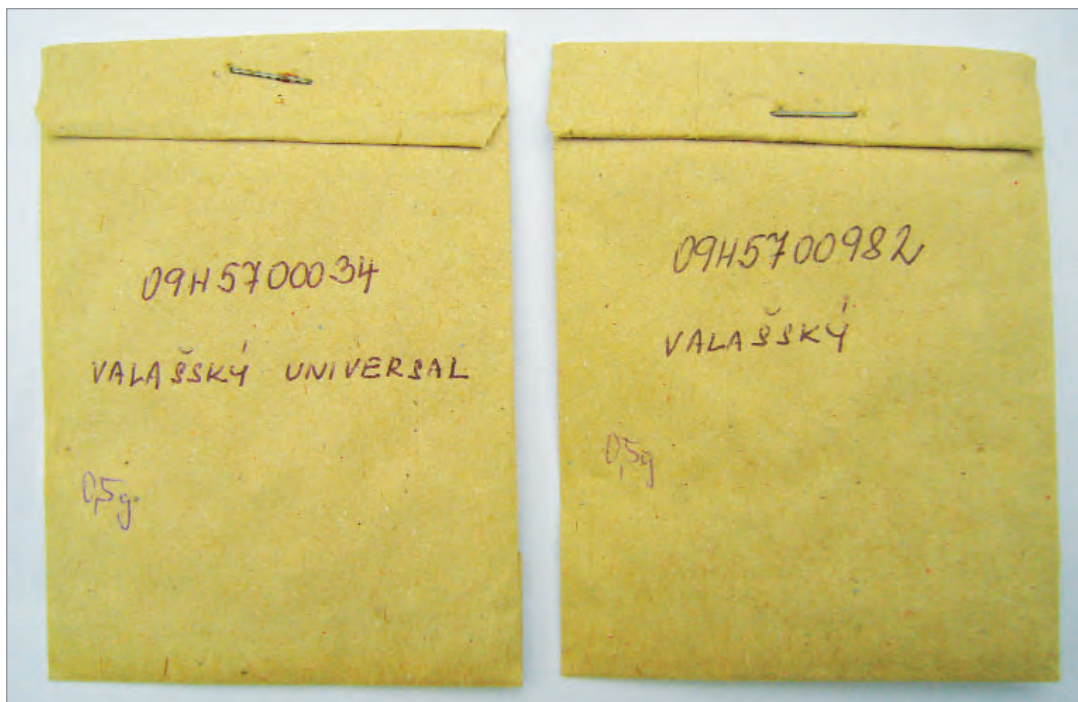
odrůd zemědělských plodin od počátku československého a českého šlechtění do roku 2000. I., Polní a zahradní plodiny mimo ovocných dřevin – Vojtěch Holubec, editor, Praha 2017). (Za laskavé poskytnutí publikace děkujeme panu

Ing. V. Holubcovi, CSc.). V tomto případě je tak salátu (*Lactuca sativa*) přiřazeno označení H57 a kód obsahuje i další údaje.

Poslední skupinou jsou saláty pocházející z běžné obchodní nabídky současných pěstovaných odrůd. Je to Dětenická atrakce nebo Humil. Zakoupeny byly v osivových sáčkích, které dnes dobře známe z obchodů. Jsou celobarevné s vyobrazením hlávky a popisem odrůdy v několika jazycích. Obsahují také „obrázkový návod“ k pěstování s dobou výsevu a výsadby, doporučeného sponu rostlin a dobou, která uplyne do sklizně. Nechybí také záruka udávající čas, dokdy má být osivo vyseto.

pd

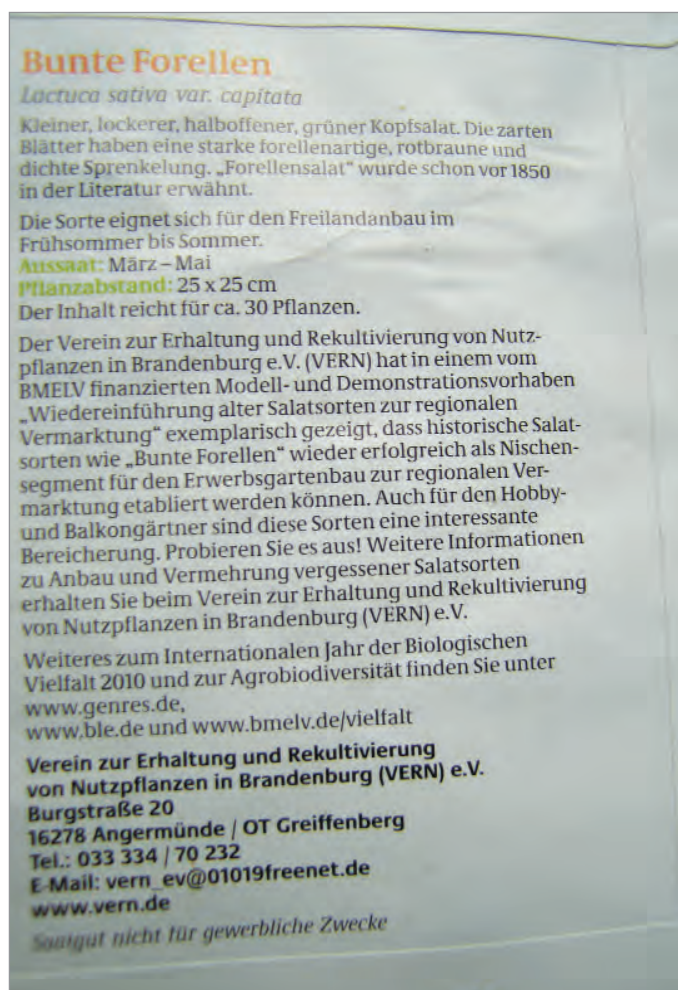
FOTO – archiv Gengel, o. p. s.



Sáčky salátu z genové banky obsahují vedle pojmenování odrůdy také její kód, tzv. Evidenční číslo národní.



Odrůda Bunte Forellen od německého spolku Vern. Sáček přináší barevné vyobrazení hlávky.



Základní pěstitelské údaje o odrůdě Bunte Forellen na zadní straně sáčku.

Semenářství salátu v domácích podmínkách

Salát patří k nejhojněji pěstovaným druhům zeleniny. Je oblíbenou jarní a letní zeleninou, na domácích zahradách často vysazovanou. Je to druh vcelku nenáročný, který mohou úspěšně vypěstovat i začínající zahradníci. Také jeho osivaření, tedy získání vlastního semene, je vcelku dobře zvládnutelné.

Semenářsky je salát samosprašný a jednoletý. Semeno tedy získáme již v roce setí a v případě zájmu či potřeby lze vzhledem k jeho samosprašnosti na jedné zahradě osivařit v jednom roce i více odrůd současně.

Salátu vyhovují lehčí a střední půdy dobře zásobené živinami, dá se však úspěšně vypěstovat téměř na všech typech půd. Pěstujeme obvykle ve druhé trati, tedy po organicky hnojené předplodině. Jako listová zelenina potřebuje především dostatek vláhy, aby rychle vyvinul pěkné hlávky. Při získávání hlávek na konzum má salát krátkou vegetační dobu, při semenaření je však doba jeho vývoje a růstu od semen či sazeniček až po nová semena podstatně delší a musíme počítat raději s celou vegetační sezónou.

s dlouhou ranní rosou, může to přispívat k plesnivění semen v květenství.

U jednotlivých typů salátů podle vegetační doby zohledníme dobu výsevu a výsadby. Běžné jarní a letní saláty v gentských podmínkách vyséváme v březnu, případně počátkem dubna. Při pěstování salátu zimního (např. odrůda Humil) vyséváme, jak je u něho zvykem, tedy na podzim (konec srpna, září) a vlastní dopěstování do semene se děje následujícím rokem stejně, jakou salátů ranních a letních. U salátů k rychlení, např. odrůda Zlatý rekord (brumovský), je třeba pěstovat hlávky v podmínkách skleníků nebo pařenišť, tak aby byly zachovány jejich vlastnosti. Výsev je tak již v měsíci lednu, např. doma za jižním oknem.



Mladé salátové rostlinky jsou otužilé a bez problému snášejí jarní mrazíky. Na fotografii Plzeňský kamenáč na venkovním záhonu po ranním mrazíku. Listy salátu chladem často zčervenají.



Předpěstování sazenic salátu v truhlících, odrůda Ševča a Stupický kamenáč.

Předpěstování sazenic a výsadba

Při semenaření salátu postupujeme zpočátku jako obvykle, tak jak jsme zvyklí při běžném pěstování pro získání hlávek na jídlo. Předpěstováváme sadbu, např. v pařeništi, doma v kelímcích (nebo případně i na chráněném výsevném záhonu) a vysazujeme ji po otužení na venkovní záhon. Otužené sazenice dobře snášejí jarní mrazíky, kterých se není třeba bát. Při předpěstování doma dáme pozor na možnost tzv. padání klíčnicích rostlin, které způsobují houbové choroby.

S výsevem a výsadbou u salátu na semeno zbytečně neotálíme, a to i když se jedná o letní odrůdy, tak, aby měl dostatek času k dobrému vývinu a uzrání semen. Počítáme s tím, že vývin květenství, vlastní kvetení i následné zrání semen trvá dosti dlouhou dobu. Pro zrání semen je pak vhodné sušší letní počasí. Pokud salát na semeno zraje až v pozdním létě či na začátku podzimu, kdy je již vlhčí počasí



Ze záhonu vybíráme jako semenice jen vhodné rostliny, odrůda Lednický.

Spon volíme při výsadbě na semeno spíše o něco větší, než při pěstování na konzum. Podle odrůdy zpravidla 30x30 cm až 40x40 cm. Řidší spon umožní plný vývin rostlin, včetně okrajových listů a saláty se nám budou lépe posuzovat při výběru hlávek na semeno. Vzdušnější porost je také vhodný jako předcházení šíření chorob, než pokud by byly rostliny příliš na sobě. Nakonec i rostliny v květu

mají rády dostatek místa.

Během růstu udržujeme kulturu bez plevelů průběžnou okopávkou a pečlivým odplevelováním. Kypřením povrchu také přivádíme do půdy ke kořenům vzduch. V případě potřeby, máme-li možnost, salát průběžně zavlažujeme, dostatek vody zajišťuje vývin pěkných hlávek. Doporučuje se zalévat spíše ke kořenům, nikoliv do hlávky.

Osivaření salátu podle knih z předminulého století

Starší zahradnické knihy z 19. století, kde je uvedeno pěstování salátu, se zabývají stručně i jeho semenařením. Zpravidla jedním či dvěma odstavci popisují jak dosáhnout salátového semena. Jako ukázky uvádíme úryvky ze tří knih.

Ve 20. století se věnuje semenaření podrobně již jen na tuto oblast zaměřená literatura. V ní je osivaření jednotlivých druhů zeleniny mnohdy uvedeno zevrubně. Např. v knize Zelinářské semenářství od F. Macháčka z roku 1946 je osivaření salátu popsáno na celkem osmi stranách.

Na semeno nechá se některá pěkná tvrdá hlávka státi na místě. Jestli hlávka příliš tuhá, že by ji prut jdoucí do semena prorazit nemohl, prořízne se hlávka nožem na kříž, a když stonek vzhůru vyrazí, odejme se lupení od země, aby nehnulo a snad i stonek nenakazilo. Semeno trvá 4–5 let.

Krbec Jan: Malý zelinář, 1841

Než sklizeň některého druhu počínám, tož několik nejpěknějších hlávek přístrčenými kolíčky na semeno vyznamenávám. Z těchto hlávek pnou se pak brzo na horu sloupky květné, kteréž odkvetše v červenci hojnost semen poskytují. Jednotlivé salátové druhy na semeno ponechané, musí daleko od sebe státi, aby se v květu neoprášily.

Šámal Jan: Venkovský zahradník, 1866

Pro docílení semene nechávají se nejlepší rostliny vybraných druhů státi, ale hodně o samotě, by se mezi sebou neoprášily a se nezvrhly. Semenáče se sklízí, když z mošniček vypuknou malé jemné nitky; tu se těsně u půdy uříznou a na chráněném místě dojíti nechávají, kde by ani ptáky, myši ani vlhkem kaženy a hubeny nebyly, načež, když dokonale vyschly, se vymlacují a semeno se čistí.

Dumek Josef: Zelinářství, 1884

Výběr nejlepších rostlin na semeno

Při vývinu hlávek sledujeme, již jak se hlávky postupně tvoří a zavinují. Cenné jsou, zejména u raných salátů, hlávky pěkně vyvinuté co nejdříve. Při výběru si označíme ty nejpěknější hlávky, které se vyvíjí rychle, souměrně, jsou zdravé apod. Výběr děláme zpravidla na typické znaky dané odrůdy. Tedy např. zejména na raný vývoj hlávky (brzké vyvinutí), která má být zpravidla pevná, obvyklé odrůdové velikosti, dobře uzavřená, s méně postranními listy, bez bočních výhonů. S barevným zbarvením listů, tak jak je to pro odrůdu charakteristické (např. červené okraje listů). Dalším výběrovým hlediskem je, jak dlouho salát tyto pěkné hlávky podrží. Snahou je, aby vydržely bez vybíhání do

květu co nejdéle a to, pokud možno, i za horkého počasí. Předčasně vyběhlé saláty pak opět na osivo nepoužíváme.

V porostu je vhodné si na semeno vybrané rostliny zřetelně a jasně označit. Uděláme to například kolíkem zapíchnutým k hlávce, tak, aby bylo zřejmé, že jde o salát vybraný na osivo, který je třeba ponechat a nesklízet. Je dobré to oznámit také dalším členům rodiny, že tyto hlávky jsou „nedotknutelné“, aby nebyly náhodou sklizeny.

Na osivo pěstujeme vždy několik jedinců, z nichž sklízíme semena, nebereme osivo jen z jedné rostliny, byť by byla na pohled nejlepších.

Možnost přesazení vzrostlých salátů

Budoucí vybrané semenice salátu ponecháváme zpravidla na místě, kde vyrostly. V tom případě s tím však počítáme již při založení kultury a volíme, jak již popsáno výše, o něco větší, širší spon výsadby semenářského porostu. Výhodou ponechání rostlin na místě je jejich nepřerušovaný vývoj, nevýhodou někdy

mezerovitý a nevyužitý záhon po sklizení či odstranění části rostlin.

Druhou možností je vybrané jedince na semeno opatrně přesadit na jiný záhon, případně částečně sesadit na témže. Při tom postupujeme tak, že je vyryjeme opatrně i s kořenovým balem a vsadíme na nové místo. Toto přesazení děláme navečer nebo za podmráčeného počasí, aby se lépe ujmul. Po přesazení saláty zalijeme. Panuje-li v době přesazování (zpravidla červen) již velmi horké počasí kolem třiceti stupňů ve stínu je dobré přesazené saláty na několik dnů zastínit před sluncem. Při přesazování dospělých salátů je dáváme opět do širšího sponu asi 40 x 40 cm, případně i více dle odrůdy. Výhodou přesazení je uvolnění záhonu nebo jeho části pro následnou kulturu, nevýhodou šok pro rostliny. Některé odrůdy snáší přesazení bez problémů (zejména odrůdy s menší hlávkou, typu Plzeňský kamenáč), jiné hůře až špatně (např. Hanácký letní). Nejlépe se přesazování daří za deštivého, chladnějšího počasí, kdy prší po několik dní a rostliny se snadno a bezpečně ujmou.



Označení vybraných semenných rostlin kolíkem, označovací kolík můžeme později využít i jako oporu k vyvázání květenství, odrůda Salát dědy Švejdy.



Žluté květy salátu, odrůda Stupický kamenáč.



Záběr na květenství salátu, odrůda Valašský, v němž jsou současně vedle sebe jak zralá semena s chmýřím, tak teprve žluté květy.

Salát je samosprašný

Po vývinu hlávek je vhodné ustát se závlahou, aby hlávky nezačaly zahnívat a podpoříme tím i přechod rostliny do kvetení. V suchém a teplém počasí zpravidla poměrně brzy vyraží z hlávek květenství. U odrůd a typů s velkou, hustou a pevně uzavřenou hlávkou (např. typu ledového salátu) se někdy doporučuje celou hlávku opatrně nahoře naříznout křížem, popř. seříznout její vršek, abychom ulehčili vyrostání květního stvolu z hlávky. U většiny odrůd v gengelském pěstování to však podle našich zkušeností není nutné.

Při růstu stojí salátové semenice, které dorůstají výšky asi jednoho metru, často pevně a nevyžadují oporu, někdy však může být vhodné a potřebné semenice salátu vyvázat k opoře, aby se nezlomily, nevyvracely či nekroutily. Pak je možné použít kolík, kterým byl označen vybrané semenné rostliny jako oporný, tedy je-li

dostatečně vysoký a pevný. Jinak využijeme oporu novou, samostatnou a jen k tomu účelu k semením zapíchnutou.

Pro období kvetení salátu je dobré suché a teplé počasí, které má příznivý vliv na dobré opylení a vývin semen. Salát kvete zpravidla v červenci a srpnu. Salát se označuje jako samosprašný, nehrozí tedy u něho velké nebezpečí křížení mezi odrůdami. Pokud pěstujeme na osivo doma různé odrůdy dáme je ale pokud možno co nejdále od sebe. Pro drobné pěstování v malém se udává v literatuře izolační vzdálenost asi deset metrů mezi kvetoucím odrůdami, kdy mezi nimi jsou jiné kvetoucí kultury a přírodní překážky. Udává se též možnost sprášení kulturního salátu planým druhem salátu, jímž je locika kompasová (*Lactuca serriola*). Proto by v nejbližším okolí neměla růst.

Postupné dozrávání

Květní výhon, který ze salátové hlávky vyráží v létě, rozkvétá žlutými kvítky. Ty vykvétají postupně a také postupně dozrávají. Semeno zraje, jakmile se na rostlinách na místech květů objevuje jemné bílé chmýří, na rostlině také zasychají odspodu listy.

Semeno salátu je nažka, která je opatřena chmýřím, podobně jako u jiných příbuzných rostlin z čeledi složnokvětých. Jednotlivé kvítky jsou zralé, když se promění a otevrou v bílé chmýří. Zralá semena pokud je nesklidíme, postupně vypadávají ven a vítr roznáší ochmýřená semínka s padáčky po okolí, podobně jako to známe u pampelišky, se kterou je salát botanicky příbuzný. Pokud chceme získat osivo, musíme ho tedy sklidit

zavčas, předtím než nám vypadá a případně se rozletí po okolí.

Pro vyžrání salátu na osivo je dobré dlouhodoběji teplé a suché počasí, které je ideální jak pro jeho zrání, tak i nám dává dostatek prostoru a času pro sklizeň. Naopak za vlhkého, deštivého počasí někdy napadá zrající květenství plíseň. Ochranou může být dočasné zastřešení záhonku se saláty na semeno provizorní stříškou, např. z plastové plachty. Také silné ranní rosy na konci léta a začátku



Semenný porost salátu Jarný čiernoklačanský.

podzimu, v uzavřených polohách mohou působit plesnivění semen.

Průběžná sklizeň osiva

Na domácí zahradě, při semenaření v malém, jde postupovat při sklizení osiva zhruba dvěma způsoby. A to buď průběžnou sklizní jen zralých částí květenství nebo jednorázovým požitím či vytržením a sklizením celých semenných rostlin.

Při průběžném sklizení pozorujeme salátové semenice a podle postupného zrání průběžně občas othráváme prsty vždy jen ideálně zralé, jednotlivé otevírající se části s chmýřím a zralými semeny. Sbíráme je např. do plastové nádoby či košíčku vystlaného papírem. Sbíráme odpoledne za slunečného počasí, kdy jsou zralé části otevřeny bílým chmýřím. Je to pracný způsob a získáváme tak sice jen málo osiva, to je ale kvalitní a plně vyžralé. Postup je třeba opakovat podle počasí například každý druhý či třetí den, tak jak nám semena zrají.

Pokud chceme sběr semen zrychlit, můžeme postupovat tak, že celý květní výhon, pokud je v něm zralý již dostatek semen, opatrně nahneme nad dostatečně velkou, plošší misku, kterou držíme pod ním. Pak prsty zlehka probíráme, a třeme květenství a zralá semínka nám vypadá-



Pohled zblízka na zralá semena salátu s chmýřím, sorta Ševča.



Sklizeň celých semenných rostlin srpem u odrůdy Hanácký letní.

vají do misky. Tato práce se dělá lépe ve dvou, kdy jedna osoba drží misku pod salátem a druhý sběrač prsty zlehka vydroluje z květenství zralá semena. Při tomto způsobu sběru musíme být však velmi opatrní a dát pozor na to, abychom květenství nezlomili, je dosti křehké!

Při těchto dvou způsobech sběru opakujeme, salát vykvétá a zraje postupně, po dobu i několika týdnů.

Jednorázový sběr nám ušetří práci

Druhou možností je sklizeň celých semenec, tedy jednorázový sběr. Důležité je u ní správně vystihnout dobu, kdy rostliny sklídíme. Protože saláty nakvétají postupně, jsou na jedné rostlině již některá semena zralá a začínají vypadávat, jiné květy však teprve třeba kvetou či odkvétají nebo obsahují semena ještě nezralá. Vystižení doby, kdy rostliny sklídit, vyžaduje určitou zkušenost a cit. Obvykle sklízíme, když je v květenství již dostatek dobře zralých, či téměř zralých semen. První již mohou být případně i vypadlá.

Výhodou jednorázové sklizně je úspora práce, protože celou rostlinu sklídíme naráz. Sklízíme tak, že zahradními nůžkami nebo srpem odřízneme celou rostlinu u země a poté zavěsíme pod střechu zvolna doschnout. Někteří holističtí semenáři sklízí vytržením celé rostliny



Dosušování zavěšených semenných rostlin salátu pod střechou.

i s kořeny tak, aby zůstala zachována její celistvost. Podle počtu semenných rostlin na záhonu a stupně jejich zralosti můžeme i zde případně sklizení rozdělit např. na dvakrát nebo třikrát. Tedy ty rostliny, které se nám zdají dobře zralé, odstříhat a část rostlin nechat ještě na záhonu dozrávat a sklídit je později.

Pro semenářské začátečníky, kteří se salátem zahajují své osivářské pokusy, může být schůdnou cestou sklizně začít postupným othráváním jednotlivých zralých kvítků a pak přidat i druhý způsob s průběžným sběrem do misky. Tak se dobře seznámí se zráním salátu a semenice si přirozeně „osahají“. Pokud již mají nasbíraná nějaká semena, mohou pak dokončit jednorázovou sklizni celých rostlin.

Vytření či výmlat dosušených rostlin

Othrané semeno s chmýřím dosušíme na bedničkách vyložených papírem, celé semenice dosušujeme zavěšené pod střechou. Vlastní osivo získáme při malém množství nejjednodušeji vytřením v dla-

ních. Při větším množství ze semenec, pak výmlatem nebo vyšlapáním rostlin. Vždy je však důležité, aby rostliny byly dokonale suché a semeno snadno vypadávalo a oddělovalo se od ostatních částí. Protože salát při zpracování dosti práší, pracujeme venku, případně si chráníme dýchací cesty rouškou.

Při získání osiva z dobře vyschlých semenec je nejlepší je mlátit nebo vytírat za slunečného odpoledne, kdy nám předtím rostliny dobře vyschly. Kromě mlácení můžeme však použít také vyšlapání na plachtě. Nejlépe je mlátit, vyšlapávat či vytírat jen vrcholky rostlin se semeny, čímž zmenšíme množství hmoty, které následně budeme čistit a ušetříme si tak práci.

Čištění semen na sítěch a vyfukáním

Semena z výmlatu jsou znečištěna zbytky listů, úlomky stopek, zbytky chmýří a poměrně hodně může být někdy i nevyvinutých, tzv. hluchých semen. Při čištění použijeme nejprve síto. Postupujeme například tak, že vezmeme řidší síto, tedy tak husté, aby semena ještě propadla, ale větší zbytky, úlomky listů, stonků apod. nám zůstanou na sítě.

Se sítím pracujeme vždy nad plachtou. Následně získaná semena ze síta čistíme vyfukováním nebo přesypáváním. Při vyfukování na podložce nebo plošší misce do semen zlehka foukáme a lehké nečistoty vyletují pryč. Spolu s nečistotami vyletují i tzv. hluchá semena, která jsou lehčí než plně vyvinutá, dobrá. Síla foukání musí být vždy přiměřená, salátová semena jsou poměrně lehká. Lze také přesypávat z misky do misky na mírném vánku či větru, očima sledujeme větrem odnášené, odletující nečistoty, těžší semena padají do dolní



Pohled ukazující, jak vypadá dosušená semenná rostlina (s otevřeným chmýřím) před výmlatem.



Čistění salátového osiva pomocí sít a misek.

misky. Opět pracujeme nad plachtou, zejména jsme-li začátečníci. Přesypávání či vyfukování děláme tak dlouho, až jsou semena čistá. Popis čistění salátu v podání učedníka semenářství jsme přinesli ve Zpravodaji č. 2/2018 v příspěvku Domácí osivo salátu Hanácký letní a jeho vyčištění.

Při čistění salátu musíme být trpělivi a mnohdy jednotlivé kroky opakovat, salát patří k spíše obtížně čistitelným druhům a dokonalé vyčištění jeho semen je v domácích podmínkách náročné. Někdy je tak jednodušší sem tam nějakou drobnou příměs v osivu ponechat, než strávit zcela dokonalým vyčištěním neúměrně dlouhou dobu.

Osivo podle potřeby ještě dosušíme a popíšeme. Při popisu uvádíme druh, odrůdu a rok sklizně, tedy například: salát Jarní čiernoklašanský 2022. Salátové osivo podržuje klíčivost 4–6 let, ukládáme je v suchu, chladnu a temnu. Pro uložení osiva se v gengelských podmínkách osvědčily se plastové sáčky s uzávěrem, tzv. zámek, které chrání osivo před zvlhnutím.

TEXT a FOTO – Petr Dostálek
a archiv Gengel



Přesypávání semen za současného foukání (nebo na mírném větru) osivo vyčistí.



Domácí osivo Stupického kamenáče.



Čisté a vysušené osivo ukládáme, stejně jako u jiných druhů, v plastových sáčcích s popisem druhu, odrůdy a roku sklizně.

Osivaření salátu v kostce:

- včasný výsev a předpěstování sazenic
- výsadba otužených sazenic na záhon do širšího sponu, okopávka,
- výběr a označení odrůdově typických, zdravých, dobře zavinutých hlávek
- vyvázání semenec k opoře
- postupný sběr zralých semen s chmýřím nebo sklizeň celých semenných rostlin a jejich dosušení
- vytření či výmlat semen, vyčištění na sítích a vyfukání příměsí
- uložení popsaného osiva v suchu, chladu a temnu

ZPRAVODAJ biodiverzity a uchování starých odrůd, ročník 4, číslo 5/2021. Číslo vyšlo v říjnu 2021. Zpravodaj vydává v elektronické podobě (pdf) Gengel, o. p. s., Veselka 52, 374 01 Trhové Sviny, www.gengel.cz. Odpovědný redaktor Ing. Petr Dostálek. Distribuci, předplatitelský servis, sazbu zprostředkovává vhpřess Hradec Králové, 608 476 828. Objednávky směřujte na 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 ZPRAVODAJE předplatitelům prostřednictvím e-mailu po ČR a na Slovensko.

Přehled odrůd salátu v gengelské sbírce

V souhrnu přinášíme podrobný přehled salátových odrůd udržovaných ve sbírce Gengel, o.p.s., které jsou zachyceny na Mapě salátu. Uvádíme název odrůdy, její gengelský kód, kulturně-historickou hodnotu – tzv. patrimonium, rok, kdy byla odrůda získána a stručný popis odrůdy, údaje o jejím původu a další zajímavosti k ní.

FOTO – Petr Dostálek

PATRIMONIUM – Toto slovo, pocházející z latinského *pater*=otec, a tedy *patrimonium*=dědictví po otci, jsme zvolili jako stručné jednoslovné a souhrnné označení pro odrůdy staré, krajové, místní, rodinné a podobné (či k nim používané obdobné pojmy jako odrůdy původní, historické apod.) Patrimonium chápeme jako širší pojem zahrnující kulturní a historické dědictví, odkaz předchozích generací rolníků, zemědělců, zahradníků a všech dalších, kteří pracovali s rostlinami a půdou a vytvořili bohatství a krásu, které jsou v dosud přeživších odrůdách skryty. Zároveň v sobě nesou tyto odrůdy mnohdy jedinečné a neopakovatelné znaky a vlastnosti, dědičné založení, které můžeme na našich zahradách a polích společně užívat, chránit a uchovat pro budoucnost.

▼ Název odrůdy	▼ Kód	▼ Rok zařazení do geng. sbírky	▼ Patrimonium	▼ Popis, poznámky
Bunte Forellen	▼ LAC003	▼ 2010		 Stará odrůda hlávkového salátu. Tvoří menší až střední, polouzavřené hlávky, s typickým zbarvením listů. Listy jsou zelené s výrazným červenohnědým stříkáním na ploše, připomínající barevné skvrny na pstružím těle. Odtud i původní německý název Bunte Forellen, znamenající v doslovném překladu „pestrí pstruzi“, tedy zhruba salát „pstruhopestrý“ nebo „pstruhovitý pestrý“ apod. „Pstruhové saláty“ jsou známy i z naší literatury, např. V. Bílý, Zelinářství, 7. vydání z roku 1941 uvádí sortu „pstruhovitý zlatý“. Listy odrůdy jsou jemné, křehké, dobré chuti. Salát je podle průvodní informace z organizace VERN určen pro venkovní pěstování pro časně léto až léto, doporučený výsev březen-květen. Odrůda pochází z Německa, kde byla známa již v 19. století. Získána v roce 2010 z organizace VERN (původně IPK). ← Hlávka odrůdy Bunte Forellen, v překladu „pstruhovitý pestrý“, na gengelském záhonu.
Červený dubáček	▼ LAC006	▼ 2011		 Červenolistý dubáček, listový typ salátu. Odrůda tvoří dosti velké, otevřené hlávky, listy jsou „dubolistého“ tvaru, červené či červenohnědé barvy, semena jsou hnědá. Výhodou pro domácí pěstování je, že odrůdu lze sklízet jak postupným otrháváním okrajových listů, tak jednorázově seřezáním celé hlávky. Je to salát nenáročný, vhodný i pro začátečníky, při pěstování volíme pro možnost dobrého vývinu velkých rostlin spíše širší spon. Získáno jako sazeničky od soukromého dárce v roce 2011 (bez bližších údajů o původu). ← Střed Červeného dubáčku
Dětenická atrakce	▼ LAC015	▼ 2012		 Starší odrůda salátu, která vznikla prošlechtěním odrůdy světového sortimentu Atrakce na šlechtitelské stanici v Dětenicích. Registrována je od roku 1952 až doposud. Hlávky jsou středně velké, dobře zavinuté, list je světle zelený, semeno bílé. Do květu jde poměrně pozdě a odrůda je tak vhodná jak pro jarní časně pěstování, tak pro pozdnější pěstování v letních měsících, označuje se mnohdy jako letní odrůda. Uvádí se jako velmi výnosná a chutná. Do gengelské sbírky získána jako běžná sorta z obchodní nabídky v roce 2012. ← Obrázek salátu ze sáčku s osivem.
Dian	▼ LAC025	▼ 2021		 Odrůda salátu získaná ze Slovenska. List je zelený (sytlejší než u odrůdy Jarný čiernoklačanský), někdy s lehkým, červenavým nádechem na okraji, hlávka byla střední velikosti, spíše vyšší než širší, měla větší okrajové listy, semeno je hnědé. Čtenář časopisu Doma v záhrade, který nám odrůdu poslal, o ní uvedl: „<i>odoberám časopis Doma v záhrade a zaujali ma krajové odrody, ktoré ma aj potešili. Posielam Vám moj šalát, ktorý sadím už cca 35 rokov. Na jako som sa k nemu dostal: Mal som kamaráta vo Francúzku, ktorý mi tuto odrodu poslal. Ja inú nepestujem a som spokojný.</i>“ Osivo jsme získali od soukromého dárce v roce 2021. ← Odrůda Dian byla zaslána soukromým dárce do Gengelu roku 2021 ze Slovenska.

▼ Název odrůdy	▼ Kód	▼ Rok zařazení do geng. sbírky	▼ Patrimonium	▼ Popis, poznámky
Hanácký letní	▼ LAC010	▼ 2006	▼ Patrimonium	Pravděpodobně krajová nebo stará odrůda letního salátu. Vytváří větší až velké rostliny s mohutnějšími, široce rozprostřenými, plachtovitými okrajovými listy. Listy tvořící vlastní hlávku jsou méně zavinuty, hlávka je menší, spíše řidká, list je světle zelený, bez červeného zabarvení. Semeno je bílé. Chuťově je to dobrý salát, okrajové listy mohou být pro někoho tužší. Původ: genová banka zeleniny Olomouc. Získáno roku 2006. ← <i>Hanácký letní, rostliny na záhonu.</i>
Humil	▼ LAC009	▼ 2014		Odrůda salátu registrovaná v 80. letech minulého století až doposud. Jedná se o ozimý salát, vysévaný na podzim a přezimující na záhonu jako sazenice, ke sklizni pak dorůstá časně následujícího roku. Hlávka je menší až střední velikosti, vcelku dobře uzavřená, list středně zelený, semeno bílé. Odrůda byla vyšlechtěna na šlechtitelské stanici v Turnově. V gengelské sbírce udržujeme od roku 2014. ← <i>Ozimý salát Humil krátce před rozkvetem.</i>
Jarní černoklašanský	▼ LAC023	▼ 2016		Snad rodinná odrůda získaná ze Slovenska. U nás tvořil v roce 2016, 2017, 2021 rychle pěkné hlávky a patřil k prvním salátům, které se daly sklízet. Poskytl i dobrý výnos semene. Hlávky jsou střední velikosti, list je světle zelený, bez červených okrajů, semeno je bílé. Doporučujeme časný výsev i časnou výsadbu. Na Gengel jsme tuto sortu dostali od čtenářky slovenského časopisu Doma v záhrade v roce 2016. ← <i>Mladá rostlina Jarného černoklašanského</i>
Lednický	▼ LAC004	▼ 2009		Starší odrůda, podle literatury vyšlechtěná v Lednici a registrovaná od roku 1964 až doposud. Hlávka je menší až střední, list světle zelený, bez červeného zabarvení, semeno je bílé. Salát je určený pro časný výsev, protože rychleji vybíhá do květu. Odrůda byla do Gengelu získána prostřednictvím Alenoru, původně pochází ze sbírky francouzské organizace Kokopelli. Popis Kokopelli uvádí: „<i>Velmi kompaktní hlávka, chutná, růst 50 dní, tradiční a velmi vzácná odrůda československá</i>“. Udržujeme od roku 2009. ← <i>Salát Lednický, semenice na poli ve společnosti dalších starých plodin.</i>

▼ Název odrůdy	▼ Kód	▼ Rok zařazení do geng. sbírky	▼ Patrimonium	▼ Popis, poznámky
Mělnický máj	▼ LAC005	▼ 2009	▼ Patrimonium	Naše tradiční odrůda salátu, podle literatury registrovaná k pěstování v letech 1952–2002, později označovaná jako Mělnický Král máje. Je velmi dobrá pro rané pěstování na venkovních záhonech – polní pěstování. Hlávka je světle zelená, příp. až žlutozelená, s velmi lehkým červenavým nádechem okraje listů, středně velká, dobře zavinutá. Může vytvářet pod hlávkou postranní vegetační vrcholy. Odrůda byla získána prostřednictvím Alenoru, původně pochází ze sbírky francouzské organizace Kokopelli. Podle popisu Kokopelli je „hlávka zelená s červeným nádechem, doba růstu: 50 dní. Tradiční a velmi vzácná odrůda československá.“ ← Mělnický máj v polních podmínkách.
Plzeňský kamenáč	▼ LAC001	▼ 2006	▼ Patrimonium	Krajová odrůda s menšími, velmi pevnými hlávkami. Název kamenáč odkazuje na hlávku tvrdou jako kámen, dříve asi byly tyto saláty také nazývané jako „tvrdohlávky“. Saláty kamenáče byly ceněny podle literatury už v 19. století jako otužilé a odolné, dobře snášející chladné počasí brzy zjara. Možný a doporučený časný výsev. List je zelený, s částečně načervenalým okrajem, vnitřní lístky žluté, bublinkovitě zprohýbané, při požívání příjemně křupavé. Jde o salát velikostí malý, ale poskytující pro konzum množství chutných lístků. Při výsadbě možno volit menší spon – vhodný je tak i pro maličké zahrádky. Je snad o něco ranější než podobný ‘Stupický kamenáč’, semeno je hnědé barvy. Pěstitel a pamětník z Plzně si pamatuje odrůdu ze svého dětství, kdy ji v 60. letech minulého století pěstovala jeho babička a sazenice zde byly také prodávány na trhu. Podle jeho popisu má odrůda křehké, žlutobílé listy, vypadající jako srdéčka. Jiná pěstitelka, která ho získala z gengelské sbírky, o něm uvedla „S kamenáči jsem velice spokojena, hlávky jsou takové roztomilé, menší, a když je člověk umyje do salátu, jsou to všechno takové ty menší sladší lístky, po kterých člověk nejdřív sáhne – žádné ty velké tuhé plachty.“ Podle pěstitelských zpráv může při domácím semenaření ze samovýsevu, z vypadlých semen, za mírných zim na záhoně i přežít. Odrůda pochází z genobanky zeleniny v Olomouci. Od 2006. Mladé rostliny odrůdy Plzeňský kamenáč ze samovýsevu.
Salát dědy Švejdy	▼ LAC020	▼ 2015	▼ Patrimonium	Rodinná odrůda listového salátu dubáčku. Listy jsou svěže zelené, typického dubolistého tvaru, hlávka je střední až velká, semeno je bílé barvy. Lze sklízet postupně, otrháváním jednotlivých listů nebo jednorázově seřezáním celé hlávky. Nenáročná odrůda, u nás šla později do květu, což je výhodné pro delší doby sklizně do kuchyně, ale poněkud to opožděvalo zrání na semeno. Pro semenaření proto doporučujeme včas předpěstovat, vysazovat ven na záhon již brzy, aby sklizeň osiva proběhla pokud možno ještě za teplých, sušších dnů. Za vlhkého deštivého počasí koncem léta může semeno v květenstvích začít plesnivět. Salát získán od gengelské uchovatelky s následující informací: „pěstoval ho můj děda (nevím přesně odkdy, ale bude to cca 30 let), kde ho získal, to nevím. Od té doby si předávali semínka přes plot s sousedem podle toho, komu se podařilo vypěstovat semínka. Od souseda jsem ho pak získala v roce 2013 (spolu s vyprávěním, že je od mého dědy).“ Udržíme v Gengelu od roku 2015. ← Rodinný Salát dědy Švejdy.
Stupický kamenáč	▼ LAC014	▼ 2006	▼ Patrimonium	Stará odrůda, obdobný typ jako ‘Plzeňský kamenáč’. Podle literatury je to „původní československá odrůda vyšlechtěná okolo roku 1940 ve šlechtitelské stanici Stupice z českých kamenáčů“. Hlávky tvoří menší, vcelku dobře zavinuté, tvrdé, pevné, semeno je hnědé. Stupický kamenáč byl dříve používán i k rychlení, lze ho použít ale i pro ranou venkovní výsadbu a polní pěstování. Při výsadbě na konzum volíme menší spon, asi 20x20 cm, a odrůda je tak vhodná i pro malé zahrádky, je celkově nenáročná a odolná. Trochu neprávem, pokud jde o zájem veřejnosti o její osivo, zůstává v gengelské sbírce ve stínu svého slavnějšího a známějšího bratra Plzeňského kamenáče. Původ: genová banka zeleniny Olomouc. Získáno roku 2006. ← Pohled zblízka do hlávky Stupického kamenáče.

▼ Název odrůdy	▼ Kód	▼ Rok zařazení do geng. sbírky	▼ Patrimonium	▼ Popis, poznámky
Ševča	▼ LAC008	▼ 2001	▼ Patrimonium	Pravděpodobně stará odrůda letního salátu s načervenalým okrajem listů, určená pro venkovní pěstování. Dárkyně odrůdy o ní napsala: „Může se pěstovat během celého roku a nevyrazí do květu, jen ten nejraněji vysetý. Má pěkné plné hlavy křehoučkého listí a je oblíbený v celém okolí. Semeno si pěstujeme sami, a které dojde, ví ke komu pro ně, a dá potom zas svoje čerstvé na oplátku dalším. To semeno jsem dostala od jednoho dobrodruha před 40 lety, který před 14 lety skoro stoletý zemřel. Říkám salátu „salát Ševča“. Jen v pařníku se mu nedaří. Chce být venku a potřebuje dobrou zálivku.“ Výborný letní polní salát, hlávky jsou mohutné a vydatné, přitom list je jemný, křehký, zelený s červeným zbarvením okrajů. Hlávky vydrží často dlouho, aniž by šel salát do květu (to poněkud ztěžuje semenaření), jde o pozdnější salát. Doporučujeme předpěstování sadby a časnou výsadbu. Odrůdu jsme dostali od soukromé pěstitelky z jižní Moravy v roce 2001. ← Salát Ševča – červené okraje listů u vyvinuté hlávky.
Valašský	▼ LAC011	▼ 2006	▼ Patrimonium	Pravděpodobně krajová nebo stará odrůda, hlávky střední velikosti, listy zelené, semeno je bílé. V pěstování u nás byl spíše ranější, za horkých teplých dní šel poměrně brzy do květu. Podobný odrůdě Valašský universal (vzájemně se tyto dvě odrůdy daly od sebe rozlišit v mladém věku podle tvaru listů). O odrůdě se nám nepodařilo dohledat údaje v literatuře. Původ: genová banka zeleniny Olomouc. Získáno roku 2006. ← Odrůda Valašský pochází z genové banky v Olomouci.
Valašský universal	▼ LAC012	▼ 2006	▼ Patrimonium	Pravděpodobně stará nebo krajová odrůda, hlávky střední velikosti, listy zelené, semeno je bílé. V pěstování u nás byl spíše ranější. Podobný odrůdě Valašský (vzájemně se tyto dvě odrůdy daly od sebe rozlišit v mladém věku podle tvaru listů). O odrůdě se nám nepodařilo dohledat údaje v literatuře. Původ: genová banka zeleniny Olomouc. Získáno roku 2006. ← Semenice Valašského universalu opatřené opornými kolíky.
Zlatý rekord (brumovský)	▼ LAC024	▼ 2017	▼ Patrimonium	Stará odrůda hlávkového salátu. Jedná se o raný salát k rychlení, který se dříve pěstoval ve vytápěných sklenících nebo pařeništích (na čerstvém koňském hnoji pokrytém vrstvou zeminy) pro časný jarní sklizeň. Hlávka je křehká, jemná, výtečné chuti, semeno bílé. Není vhodný pro dlouhodobé skladování, ale k přímé spotřebě, kdy vyniknou jeho přednosti – křehkost a chuť. Tento původ Zlatého rekordu pochází z Brumova, kde byl pěstován od 2. sv. války (proto jsme odrůdu v gengelské evidenci doplnili přívlastkem „brumovský“, odrůda Zlatý rekord je známá i z jiných zdrojů). Přinesli ho sem příslušníci německé finanční stráže, kteří se do Brumova přistěhovali se svými rodinami a pěstovali jej v pařeništích. Po válce ho vyséval bývalý panský zahradník Walter Štastný, později jeho nástupce Vojtěch Káňa, který pokračoval v jejím semenaření i po svém odchodu do důchodu (podrobnosti jsou v článku V. Káni: Jak se nám ztratil Zlatý rekord v časopise Bílé/Bíle Karpaty č. 1/2016). V gengelském udržování odrůd byla odrůda namnožena roku 2017 za pomoci dobrovolníků. Pro pěstování ve skleníku či pařeništi může být inspirací postup tatínka pana Káni, který: „semínka vysévá doma do truhlíků na okně na přelomu ledna a února a pikýruje podle počasí do studeného skleníku nebo pařeniště. Před případným mrazíkem zakrývá netkanou textilií, nebo i novinami...“. Viz také Zpravodaj starých odrůd č. 1/2018 a článek Příběh brumovského Zlatého rekordu pokračuje i díky gengelským dobrovolníkům, a Ještě jednou Zlatý rekord, ve Zpravodaji č. 2/2018. ← Předpěstování sazenic salátu k rychlení Zlatý rekord (brumovský) doma za oknem. (FOTO – V. Káňa)

Mapa salátu

Bunte Forellen



Humil



Dětenická atrakce



Mělnický máj



Stupický kamenáč



Hanácký letní



Valašský



Plzeňský kamenáč



Valašský universal



Salát dědy Švejdy



Ševča



Jarný čiernoklašanský



Červený dubáček



Lednický



Dian



Zlatý rekord



Přehled salátových odrůd

Číslo	Kód	Název odrůdy	Číslo	Kód	Název odrůdy
1	LAC003	Bunte Forellen	9	LAC005	Mělnický máj
2	LAC006	Červený dubáček	10	LAC001	Plzeňský kamenáč
3	LAC015	Dětenická atrakce	11	LAC020	Salát dědy Švejdy
4	LAC025	Dian	12	LAC014	Stupický kamenáč
5	LAC010	Hanácký letní	13	LAC008	Ševča
6	LAC009	Humil	14	LAC011	Valašský
7	LAC023	Jarný čiernoklašanský	15	LAC012	Valašský universal
8	LAC004	Lednický	16	LAC024	Zlatý rekord (brumovský)

Obrazová mapa salátu zachycuje rodinné, staré, krajové a další odrůdy salátu (*Lactuca sativa*) udržované ve sbírce Gengelu a u uchovatelů starých plodin, kteří s Gengelem spolupracují.

Odrůdy jsou na mapě položeny do míst, odkud pocházejí a z nichž byly získány do gengelské sbírky, nebo tam, kde se nyní dlouhodobě pěstují apod. Pojmenování odrůd je převzato od dárců (např. Ševča), nebo je vytvořeno podle místa původu a jejich typických znaků a vlastností (Jarný čiernoklašanský) nebo jde o pojmenování dříve v sortimentu zapsaných odrůd (Stupický kamenáč).

Saláty pocházejí od soukromých dárců, z genových bank a od pěstitelů z uchovatelských organizací ze zahraničí. Jedná se o odrůdy s různou dobou růstu, odolností k vybíhání, velikostí hlávek, tvarem a zbarvením listů apod. Tyto uchovávané salátové odrůdy poskytuje Gengel o.p.s. veřejnosti i dalším zájemcům k pěstování, využívání a jejich udržování pro budoucnost.

Obecně prospěšná společnost Gengel se zabývá uchováním starých odrůd kulturních rostlin ve spolupráci s veřejností.