

Únor / Karel Toman

*Kdo ticho miluješ a samotu
a v lesích hlubokých a v míru sněžných polí
nasloucháš rytmu života,
zda někdy neslyšíš
hlas hlubin ?*

*Zní z dálky karneval vražd, krve, umírání.
Mlčení země bolí.*

*Však dole
tep srdce chvěje se a skrytý pramen temnot
dere se k světlu.*

*A píseň mladých vod
tvé srdce opije a hlavu štěstím zmámí,
že v zoufalství snad, ve víře však nejsme sami.*



Osení ozimé pšenice na záhonku pokryté námrazou.

Vážení čtenáři,

první číslo Zpravodaje starých odrůd ve dvojkovém roce 2022 začínáme básní K. Tomana, nazvanou Únor. Z ještě zamrzlého tichého světa se již začíná drát na povrch pomalu se probouzející život nad-



Líska zatím ještě s jíním, ale již se chystající zanedlouho rozpuknout své jehnědy.

cházejícího jara. A to s jeho nespoutanou silou, kterou překoná smrt zimy. V lidových zvycích zaznívají masopustní obchůzky, kde se batolí medvěd oblečený v hrachovně nebo masopustní matka se slaměným oblekem, chceme-li jen krátce připomenout rostlinné výpěstky tohoto času.

V čísle najdeme praktické pokyny, jak si můžeme doma vyloupat svépomocí, s využitím upraveného starého mlýnku, pluchaté obiloviny. Ty jsme si sami vypěstovali, ale pak mnohdy nevíme, jak se dostat kvlastním zrnům, které chrání obaly. Do doby před půl stoletím se přeneseme v souhrnu tehdy ještě se vyskytujících krajových odrůd na Moravě a na Slovensku. Na první pohled snad poněkud suchý výčet botanických druhů a forem dává tušit někdejší bohatství, z kterého dnes zůstaly jen malé zbytky.

Krajové a staré odrůdy však dnes znovu ožívají, jak se můžeme přesvědčit ve zprávách pěstitelů gengelských plodin. Navrací se do míst někdejšího pěstování, jako například krajové odrůdy v Plzeňské botanické zahradě. Vstupují ale znovu živě i do paměti lidí, kteří je poznali jako malé děti a nyní si je mohou srovnat se svými vzpomínkami, což je případ jihomoravské tykve Semenopražky. V drob-

ných příspěvcích se vracíme ještě znovu ke koukolu a pleveli v různých překladech bible a vzpomeneme i oživené beskydské jarní žito neboli jařynu.

Zajímavé počtení, klidný zimní čas a dobré zdraví přeje

P. Dostálek

FOTO – archiv Gengel

Obsah 1/2022

Únor / Karel Toman	1
Lúpanie plevnatých pšeníc upraveným ručným mlynčekom na obilie	2–4
Příspěvek k poznání poslední fáze pěstování některých kulturních plodin v západních Karpatech	5–8
Jařyna má obchodní nálepkou	9
Koukol a zizanion	9–10
Místní odrůdy odolné chorobám – historický příklad u jetele	10
Tykev Semenopražka, salát Plzeňský kamenáč, paprika Biela hrubostenná a další gengelské odrůdy ve zprávách jejich pěstitelů	11–14

Lúpanie plevnatých pšeníc upraveným ručným mlynčekom na obilie

Mnohí z nás pestujú plevnaté (česky pluchaté) pšenice ako sú jednozrnka, dvojzrnka či špalda, dostupné aj v širokej ponuke Gengel-u. Ako predkovia moderných odrôd pšenice satej sú menej úrodnejšie, no sú považované za zdravšie, s menej „agresívnym“ lepkom ako lepok moderných pšeníc vyšľachtených na čo najvyššie výnosy. Popri celkovej odolnosti sú aj menej náročné na pestovateľské podmienky. Taktiež sú zaujímavé aj svojou chuťou. Pre ich využitie v kuchyni je tu však prekážka – vymlátené zrnká je potrebné zbaviť pliev, ktoré ich, na rozdiel od pšenice satej, obopínajú aj po vymlátení.

Naši predkovia ich s námahou tĺkli v drevených mažiaroch (stupách) alebo zrno vystavili ohňu (pražmo). Dnes sa na lúpanie používajú lúpacie stroje – lúpačky, ktoré sú však obvykle dimenzované na veľké množstvá (stovky kg/hod), čomu zvyčajne zodpovedá aj ich relatívne vysoká cena.

Pred mnohými rokmi som pri mojom bádaní ohľadne lúpania obilnín na internete natrafil na návod na úpravu ručného mlynčeka na obilie pre domáce lúpanie menších množstiev obilnín nalepením gumy na mlecí disk od autorov Allen Dong a Roger J. Edberg, stále sa dá nájsť na internete – odkaz [1] a [2].

Po takejto úprave by mal mlynček dokázať lúpať ryžu, špaldu či proso, s rýchlosťou 200 g za minútu. Aj keď mám k dispozícii profesionálnu lúpačku pracujúcu na princípe dvojice pogumovaných valcov, ktorú používam primárne na

lúpanie špaldy, spomenul som si na ňu pri neúspešnom pokuse vylúpať prvú úrodu jednozrnky a pokúsil sa ju zrealizovať. Ukázala sa ako zaujímavá pre šetrné lúpanie malých množstiev obilnín, výhodou je, že nepotrebuje elektrinu a nezaberá veľa miesta. Touto cestou sa chcem s Vami, čitateľmi Gengel Zpravodaja, podeliť o skúsenosti získané pri úprave mlynčeka inšpirovanou spomínaným národom.

Úprava ručného mlynčeka

Základom je teda nejaký mlynček s plochými kovovými mlecími prvkami, ja som použil starší robustný liatinový typ ČS výroby „SPHINX Made in Czechoslovakia“. Podobné mlynčeky je možné nájsť aj v ponuke tunajších (SK/CZ/EU) alebo aj ázijských eshopoch. Prípadné otupenie mlecích diskov na staršom mlynčeku však nie je na účely lúpania prekážkou.



Mlynček SPHINX po úprave.

Pôvodný návod neudáva potrebnú tvrdosť gumy, ktorá sa má nalepiť len na jeden z dvojice diskov. Zo skúseností s lúpaním medzi dvojicou pogumovaných valcov som vedel, že príliš tvrdá guma nie je vhodná pre jednozrnku, ktorá má jednak zrnká oválnejšieho prierezu brániaceho ich rotovaniu medzi valcami a jednak sú krehšie oproti špalde a teda sa pri lúpaní



Dvojica gumových diskov, v medzere medzi ktorými dochádza k lúpaniu. Priemer gumy je o niečo väčší ako priemer pôvodných diskov, čím sa zväčší pracovná plocha. Medzi zadným krytom a telom vidno vložené podložky, ktorými sa docieli rozšírenie medzery medzi diskami, keďže pôvodný rozsah jej regulácie nastavovacou skrutkou (šroubom) sa nalepením gumy zmenšil.



Drážky v gume ako aj hrany gumových diskov sú už používaním zaoblené.



Na tele mlynčeka je na miesto pôvodného stojaceho mlecieho disku tromi skrutkami pripevnené plechové medzikružie, na ktoré bola potom nalepená 4mm hrubá potravinárska guma. Rovnako je gumou polepený aj pôvodný otočný mlecí disk.



Nevylúpané zrnó pšenice jednozrnky. Každé zrnko je aj po vymlátení obalené v plevách (pluchách). V takomto stave je vhodné na sianie, no nie na mletie múky.

drvíli. Najprv som teda zohnal mäkkú paragumu (tvrdosť odhad 40° Sh), ktorá sa mi však neosvedčila – odlepovala sa a rýchlo sa opotrebovávala, neskôr som našiel dodávateľa potravinárskej stredne tvrdej gumy 60° Sh v metráži (www.gms.cz).

Vychytávka

Stojací mlecí disk som pre zníženie celkovej hrúbky a pre zväčšenie svetlosti – medzery medzi „šnekom“ a telom mlynčeka, aby tam nedochádzalo k lámaniu zŕn, nahradil medzikružím vyrobeným z cca 0,8 mm hrubého plechu, na ktoré som gumu s hrúbkou 4 mm nalepil chlóroprenovým lepidlom (Pattex/ Chemo-pren...). Na otáčajúci sa mlecí disk som gumu nalepil tiež, nanesením hrubšej vrstvy lepidla priamo na jeho ryhovaný povrch. Priemer gumy môže byť o niečo väčší ako priemer pôvodných liatinových

diskov, ale pozor aby na obvode zostala dostatočná medzera, aby vylúpané zrná neboli lámané trením o kryt. Kryt s ložiskom a nastavovacou skrutkou bolo treba oddialiť od tela mlynčeka pomocou hrubších podložiek pre dosiahnutie dostatočnej medzery medzi gumovými diskami. Osvedčilo sa mi spraviť do gumy stojaceho disku klinovité zárezy tvaru V do cca 1/2 priemeru ako nábehové drážky umožňujúce zrnkám lepšie vniknúť do medzery medzi diskami.

A výsledok?

Jednozrnka z takto upraveného mlynčeka bola vylúpaná prakticky na sto percent, šetrne bez zlomených zŕn a dokonale bez zvyškov pliev na zrnkách, ako som videl na zakúpenej jednozrnke z eshopu. Lúpať je možné aj priamo celé klasy, len ich treba potláčať do hrdla mlynčeka vhodnou dre-

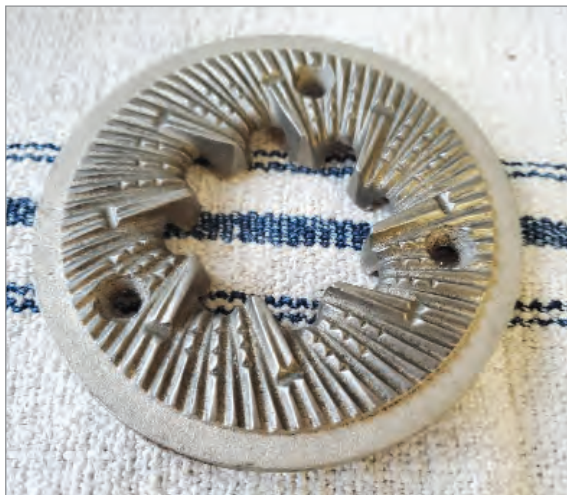
venou pomôckou – užitočné pri ručnej žatve z menšej plochy zbieraním samotných klasov. Taktiež zvládne zbaviť nedokonale vymlátené zrná bežnej pšenice zvyškov prichytených pliev.

Po vylúpaní je potrebné získanú zmes z mlynčeka „previať“ pre oddelenie pliev od zŕn – v prostredí pestovateľov – čitateľov Gengel Zpravodaja isto nemusím ďalej rozvádzať, každý použije ním zaužívaný spôsob. Mimochodom medzi dokumentami autorov pôvodného návodu na úpravu sú aj návody na čističky zŕn – fukáre, všetky ich dokumenty sú na odkaze [3].

Skúsil som lúpať aj iné plodiny: proso žiadna sláva, možno by to chcelo tvrdšiu gumu, pohánka ako tak – aj po niekoľkých prechodoch mlynčekom s postupne zmenšovanou medzerou medzi diskami však bolo stále dosť zŕn nevylúpaných a časť už podrvených a rozlámaných, asi by pomohlo pohánku pred lúpaním roztrieť sitami podľa veľkosti a jednotlivé frakcie lúpať samostatne.

Rýchlosť mletia

Čo sa rýchlosti týka, tak spracovanie cca 5l vedierka nevylúpaných zŕn jednozrnky zabralo asi hodinu aj s previatím, z čoho bolo cca 1,5 kg čistého zŕna – teda k pôvodne udaným 200 g za minútu dosť ďaleko. Pochopiteľne nie je to bezprácke – o to viac po takto vynaloženom úsilí potom chutia napr. jednozrnkové lekvárové perky s makom. ☺



Pôvodný stojací mlecí disk svojimi výbežkami zužoval priestor v mechanizme mlynčeka a spôsoboval tým lámanie zŕn, aj pre zníženie celkovej hrúbky diskov s gumou som ho preto nahradil plechovým medzikružím, na ktoré bola po jeho priskrutkovaní na telo mlynčeka nalepená guma.





Vylúpané zrnó pšenice jednozrnky po previatí.



Plevy oddelené od vylúpanej zmesi previatím.



Detail mlynčekom „vymlátenej“ zmesi plev a zrn pred previatím.



Vylúpaná pohánka po previatí – niektoré zrná sú nevylúpané, časť rozdrvená...



Lúpanie celých klasov pšenice jednozrnky v upravenom mlynčeku.



„Mlátenie“ celých klasov z pokusného výsevu guľatozrnnej pšenice *Triticum sphearococcum* – v Indii nazývaná ako Sona Moti – zlatá perla.

Podobne skvelé sú z (nielen) jednozrnky aj placky na štýl indických „čapátí“ – cesto z celozrnnej múky, vody a soli, najlepšie odležané niekoľko hodín či cez noc, pečené v tvare tenkých placiek nasucho na rozohriatej kovovej platni.

Z nahrubo namletej, tak ako v predošlých prípadoch, celozrnnej múky sa dá preosiatím jemnej frakcie, a komu vadia, aj otrúb, získať krupica na varenie kaše.

Miroslav Vrábel
FOTO – autor

ODKAZY NA INTERNET

- [1] <http://members.efn.org/~itech/pdf%20files/Grain%20huller.pdf>
- [2] www.savingourseeds.org/pdf/grain_dehuller.pdf
- [3] <http://members.efn.org/~itech/>



Zrnó guľatozrnnej pšenice Sona Moti po previatí.

Příspěvek k poznání poslední fáze pěstování některých kulturních plodin v západních Karpatech

František Kühn, Brno

Z archivu Gengelu přinášíme příspěvek ze Sborníku nazvaného *Agricultura Carpatica I.* Jde o sborník z konference pořádané ve Valašském muzeu v Rožnově pod Radhoštěm v roce 1973. Konference se věnovala národopisu z oblasti Karpat a z různých pohledů popisuje život a práci obyvatelstva oblasti, jazyk, lidové zvyky apod.

Z pohledu zemědělského jde o velmi zajímavý záznam či pohled na plodiny pěstované v minulosti v oblasti západních Karpat. Od vydání Sborníku či konání konference uplynulo již téměř půl století. Autor, který přednášel botaniku na Vysoké škole zemědělské v Brně, již v úvodu upozorňuje na rychlý úbytek krajových odrůd, které v druhé polovině dvacátého století mizely ze světa a vymíraly. Jak zaznívá v názvu, lze mluvit přímo o „poslední fázi pěstování“. František Kühn uvádí příklady plodin, které se dosud zachovaly a které získal jako botanik sám, nebo za pomoci studentů Vysoké školy zemědělské v Brně

(dnes Mendelova univerzita) a za spolupráce s Ing. Tempírem.

Zachovalé odrůdy byly objeveny zejména u obilovin a luskovin, ale našly se i u dalších skupin plodin, jako píceň, lnu nebo zeleniny. František Kühn uvádí pestrý přehled plodin, včetně botanického určení jednotlivých druhů, forem a typů, které se tehdy vyskytovaly. Na malých políčkách to byly rychle mizející zbytky někdejšího bohatství, tehdy již vytlačené na pomezí pěstování, ještě rostoucí zejména v okrajových, horských oblastech.

Jako zajímavost můžeme uvést, že některé uvedené příklady odrůd jsou totožné

či pravděpodobně totožné s těmi, které dnes uchovává Gengel, o.p.s. Tak je tomu například u ozimého žita křibice z Bystřice nad Olzou, pšenice dvouzrnky z Podbranče, krajových typů ovsa z Beskyd a okolí, nahých ječmenů z Velkých Karlovic nebo bérů z Nového Mesta nad Váhom.

V posledních desetiletích rychle mizí místní populace polních plodin následkem intenzivního rozvoje vyspělé zemědělské velkovýroby a jsou nahrazeny úzkou škálou šlechtěných sort (většinou cizího původu), které při vyšší úrovni hnojení a obdělávání dávají vyšší výnos než krajové populace plodin, které se vyvíjely v podstatně skromnějších podmínkách zemědělské malovýroby při soukromém vlastnictví. Též s rozvojem obchodní sítě mizí potřeba pěstovat v místě široký sortiment plodin. Krajové populace plodin jsou však jako výsledek svého často tisíciletého vývoje přizpůsobené místním klimatickým půdním podmínkám a je nutno zachovávat jako genetické zdroje, jejichž použitím je možno přizpůsobovat prošlechtěné cizí sorty našim podmínkám, a podle nichž je možno studovat otázky vývoje a systematiky plodin.

Nutnost zachovávat místní odrůdy zdůrazňoval již před sto lety E. Proskowetz, a v našem století Schindler. V r. 1972 napsala článek o nutnosti zachovávat místní plodiny J. Dykyjová v časopise *Vesmír*. V posledních letech zdůrazňuje mnoho usnesení a publikací UNESCO a FAO, jejichž členem je i Československo, nutnost zachování místních genetických zdrojů. Je velmi nutné v co nejkratší době získat osiva dosud existujících místních plodin a zajistit



Žito křibice z Bystřice nad Olzou je pozůstatkem původních plodin. Odrůdu sbíral v 70. letech minulého století Ing. V. Tetera.

PŘÍSPĚVEK K POZNÁNÍ POSLEDNÍ FÁZE PĚSTOVÁNÍ NĚKTERÝCH KULTURNÍCH PLODIN V ZÁPADNÍCH KARPATECH

F. Kühn, Brno

V posledních desetiletích rychle mizí místní populace polních plodin následkem intenzivního rozvoje vyspělé zemědělské velkovýroby, a jsou nahrazeny úzkou škálou šlechtěných sort (většinou cizího původu), které při vyšší úrovni hnojení a obdělávání dávají vyšší výnos než krajové populace plodin, které se vyvíjely v podstatně skromnějších podmínkách zemědělské malovýroby při soukromém vlastnictví. Též s rozvojem obchodní sítě mizí potřeba pěstovat v místě široký sortiment plodin. Krajové populace plodin jsou však jako výsledek svého často tisíciletého vývoje přizpůsobené místním klimatickým a půdním podmínkám a je nutno je zachovávat jako genetické zdroje, jejichž použitím je možno přizpůsobovat prošlechtěné cizí sorty našim podmínkám, a podle nichž je možno studovat otázky vývoje a systematiky plodin.

Nutnost zachovávat místní plodiny zdůrazňoval již před sto lety E. Proskowetz, a v našem století F. Schindler. V r. 1972 napsala článek o nutnosti zachovávat místní plodiny J. Dykyjová v časopise *Vesmír*. V posledních letech zdůrazňuje mnoho usnesení a publikací UNESCO a FAO, jejichž členem je i Československo, nutnost zachování místních genetických zdrojů. Je velmi nutné v co nejkratší době získat osiva dosud existujících místních plodin a zajistit možnost jejich dlouhodobého pěstování na dostatečně velkých plochách. V původních místech pěstování zmizí krajové populace plodin nenávratně během několika příštích let. Krajové sorty lze poznat často podle směsi několika typů plodiny a podle příměsí plevelů rozšiřujících se výlučně s osivem (světlý stoklasa, jílák mámivý, koukol, zvláštní formy ovsa hluchého aj.).

V posledních letech jsem získal z velké části ve spolupráci s Ing. Z. Tempírem, vlastními sběry a od studentů Vysoké školy zemědělské v Brně některé formy plodin:

Z pšenice je možno najít ještě různé místní typy pšenice obecné (*Triticum aestivum*), většinou ozimých, z variet *erythrospermum*, *lutescens*, *militaria*, *ferrugineum*, ojediněle též *velutinum* (Rohozná

Ukázka strojopisného textu ze Sborníku *Agricultura Carpatica I.* z roku 1973 věnovaného dříve pěstovaným plodinám. (Za laskavé poskytnutí elektronické verze děkujeme paní Ing. Š. Kramolišové z Valašského muzea v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm).



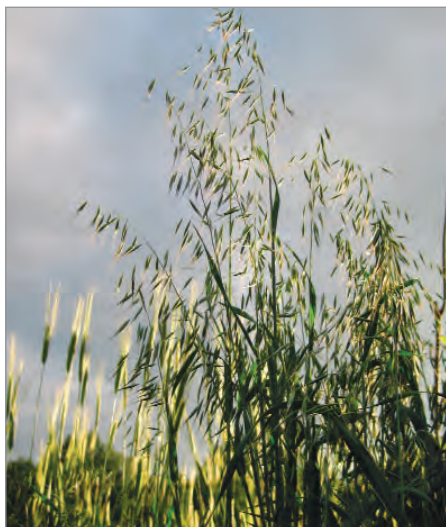
Zrno krajového ovsa ze Slovenska, odrůda 1435.

možnost jejich dlouhodobého pěstování na dostatečně velkých plochách. V původních místech pěstování zmizí krajové populace plodin nenávratně během několika příštích let. Krajové sorty lze poznat často podle směsi několika typů plodiny a podle příměsí plevelů rozšiřujících se výlučně s osivem (sveřep stoklasa, jilek mámivý, koukol, zvláštní formy ovsa hluchého aj.).

V posledních letech jsem získal z velké části ve spolupráci s Ing. Z. Tempírem, vlastními sběry a od studentů Vysoké školy zemědělské v Brně některé formy plodin:

Místní typy pšenice, žito křibice i nahé ječmeny ve vyšších polohách

Z pšenice je možno najít ještě různé místní typy pšenice obecné (*Triticum aestivum*), většinou ozimých, z variet *erythrospermum*, *lutescens*, *mutura*, *ferrugineum*, ojediněle též *velutinum* (Rohozná u Brezna n. Hr.), nebo s šedohnědým a šedožlutým klasem (v. *cinereum*, v. *glaucolutescens*, Madačské Lazy, Čierny Balog, H. Tisovník). Je možno najít i klasy s poněkud lámaným vretenem, s určitým vztahem k speltoidním pšenicím obecným (Horný Tisovník).



Oves hřebíkatý se objevoval jako příměs v obilí.

Jako příměs v jařinách je možno občas najít pšenici tvrdou (*Triticum durum*), avšak pravděpodobně jen jako příměs původem z dováženého obilí, která se u nás drží v osevech jen jeden nebo několik roků. Našel jsem ji např. v Tisovci 1970. Našel jsem u Brna v ozimé pšenici obecné příměs pšenice tvrdé, která při přesevech v Brně přezimovala po více let z jedné třetiny počtu rostlin.



Nahé šestřáde ječmeny, na záběru odrůda nazývaná špalda, se pěstovaly ve vyšších, drsných polohách Valašska.

Starobylost pšenici dvouzrnné (*Triticum dicoccum*) lze najít ještě jako jařinu v malých plochách na slovenské straně Bílých Karpat (Sobotiště, Podbranč, Chvojnic, Vrbovce) a v Krupinské vrchovině (Dolný Tisovník, Horný Tisovník, Tisovské Lazy, Madačka, Madačské Lazy pod označením rýž, těnk, tankel. Jedná se o volžsko-

balkánské formy (subsp. *volgense*), běloklase a červenoklase (v. *volgense*, v. *maturatum*). Používá se dnes hlavně do jitrnic a do jelit.

Z žita (*Secale cereale*) lze ještě najít mnoho porostů ozimého žita a v horských oblastech i jařního žita (např. Beskydy, Čierny Balog, Detvianská Huta). Z křibice (v. *multicaule*) jsem získal klíčivý vzorek od Ing. Hoška asi z Štiavniku. Ing. V. Tetera získal 1972 čerstvé osivo v Bystřici nad Olzou.

Ječmen dvouřadý (*Hordeum vulgare* conv. *distichon*) se pěstuje ještě poměrně často jako jařina v populacích místního původu. Je možno najít formy poměrně rané, rostliny s delším klasem, rostliny s kratším buclatým zrnem, s tmavěji žlutým zrnem apod.

Ječmen dvouřadý nahý (var. *nudum*) se dosud pěstuje ve vyšších polohách v Beskydech (Velké Karlovice, Hutisko Solanec). Používá se dnes na krmení, dříve i na chléb. Ve vyšších polohách prospívá lépe než pluchaté ječmeny.

Víceřadé ječmeny (*Hordeum vulgare* conv. *vulgare*) bylo možno najít na Moravě v krajových populacích jako jařinu asi do r. 1960. Dnes se najdou ještě jařní formy jako příměs v horských oblastech Slovenska (Tisovec, Klenovec, Poljanka). Jedná se o řídkoklasé formy s žlutou pluchou (v. *hybernium*). Víceřadé nahé ječmeny (v. *coeleste*) se dosud pěstují ve vyšších polohách v Beskydech (Velké Karlovice). Používají se dnes na krmení, dříve i na chléb.

Ovsy smetákové, strapáč i šulkáč

Oves setý (*Avena sativa*): je možno najít latnaté (conv. *diffusa*), u Brezna „strapáč“ a jako příměs též (až do 50 % porostu) v horách vých. Moravy a na Slovensku i smetákové ovsy (conv. *contracta*), u Brezna „šulkáč“. V Beskydech a na Slovensku lze místy najít jako příměs vyšší velkoklasové formy ovsa (subsp. *macrantha*, plevy až kolem 3 cm dlouhé). Z barev pluch se u ovsa vyskytují v území



Tradiční sklizeň obilovin „do kolků“ na Valašsku.



Bér vlašský patří k starobylým plodinám, pamatující ještě doby žárového hospodaření. Na fotografii krajový červený bér z Nového Mesta nad Váhom.

bílá, žlutá, vzácně i šedá, světle nebo tmavě hnědá (v. *mutica*, v. *aurea*, v. *grisea*, v. *crausei*, v. *brunnea*, v. *aristata*, v. *obtusa*, v. *flava*, v. *ligula*). Barva plev může být v horských polohách i nafialovělá (Detv. Huta, Látky).

Nahozrné ovsy se v minulém století pěstovaly podle herbářových dokladů v různých oblastech, např. též v okolí Prahy, do dneška se však pravděpodobně žádné místní formy nezachovaly.

Přechodné formy mezi předky ovsa a ovsem setým

V místních populacích obilnin, např. v pšenici dvouzrnce, se zachovaly též přechodné formy mezi ovsem hluchým (*Avena fatua*), předpokládaným předkem ovsa setého, a ovsem setým. Část těchto rostlin jsou kříženci a štěpí se v potomstvu na oves hluchý, o. setý a intermediární formy, z větší části jsou však v potomstvu konstantní a lze je (s výjimkou fatuoidních mutantů o. setého) považovat za výchozí formy ovsa setého (Sobotiště, Podbranč, Rohozná, D. Tisovník). Uvedené přechodné formy mají neúplně vyvinutou drobnou odlučovací plošku jen pod basálním zrnem klásku, štětiny na basi hnědé pluchy a někdy i na jejím hřbetě. Oves hluchý mívá v některých krajových populacích plodin celou škálu forem, lišících se od typu menším stupněm ochlupení pluch. Formy ovsa setého, blízké se neúplnou drobnou odlučovací ploškou a krátkým hustým ochlupením base světlých pluch ovsu hluchému, jsem našel jako hojnou součást ve vzorku ovsa z Oravské Lesné a ojediněle též ve vzorcích osiv pšenice dvouzrnky a jiných plodin z Vrbovců, Madačských Lazů, Madačky, Dolního a Horního Tisovníku, Tisovských Lazů.

Oves hřebíkatý (*Avena strigosa*) se vyskytuje jako nežádoucí příměs v obilí a ve lnu na Středním Slovensku v Detvianské Huti, Látkách, Poljance a v Madačských Lazech, vzácně se vyskytoval v osivu ovsa z Oravské Lesné. Pluchy jsou bělavé nebo šedé, lysé nebo se štětinatou basí.

Kukuřice (*Zea mays*) má na jihovýchodní Moravě a na Slovensku dosud množství

forem, např. žluté, bílé, červené a šedé formy tvrdých, škrobnatých a pukancových kukuřic (*conv. indurata*, *amylacea*, *microsperma*). Zajímavé je označení „tenderička“ pro kukuřici ve východní polovině Slovenska.

Místní kultury čiroku (*Sorghum dochna*) jsme našli na jižním Slovensku, např. v Tekovských Trstanech a ve Velkém Ďuru.

Místní formy prosa (*Panicum miliaceum*) jsou již velmi vzácné, získal jsem klíčivé vzorky od Nového Mesta nad Váhom.



Pohanka tatarka se vyskytovala jako příměs v pohance seté.

Mohár, len, pohanka

Mohár (*Setaria italica*) se kolem r. 1963 ještě pěstoval na šterkovitých půdách na jižní Moravě (např. Zelaňák u Nosislavi, Unkovice). V posledních letech jsem získal ještě klíčivé osivo od Komáma a od Nového Mesta nad Váhom. Jako příměs se najdou rostliny lišící se od typu (válcovitý lichoklas s hustými fialovými štětinami) krátkými nebo řídkými nebo zelenými štětinami.

Len (*Linum usitatissimum*): V Detvianské Huti, v Čiernom Balogu a v Poljance jsme našli ještě místní formy, směsi bělokvětvých a modrokvětvých přadných lnu (*f. elongatum*). V Čiernem Balogu byl jako příměs drobnosemenný koukol. Lnový koukol (*Agrostemma linicola*) byl dosud znám jen z olejného lnu z jihu SSSR. Olejný len (*f. oleiferum*) jsem našel ještě 1950 u Josefova na jižní Moravě.

Pohanka (*Fagopyrum sagittatum*) se pěstuje dosud v malé míře na východní Moravě (Drnové u Val. Klobouk, Starý Hrozenkov, Vápenice, Malenovice u Frýdlantu, Růžďka u Vsetína, Čeladná). Pěstují

se formy s nepatrně křídlatými nebo nekřídlatými úzkými nažkami. Jednotlivé nažky bývají i 4–5 hranné. U Starého Hrozenkova obsahovala příměs tatarky (*Fagopyrum tataricum*).

Kolenec (*Spergula arvensis* subsp. *sativa*) se pěstoval před 20 lety hojně na severovýchodní Moravě a na Českomoravské vysočině. Získal jsem ještě osivo z Miřetína okr. Chrudim.

Z luštěnin lze ještě na Slovensku najít množství starobylých forem, které mohou být dokladem pro studium vývoje kulturních druhů. Též na východní Moravě ještě existují starší formy. Zasloužily by podrobného zpracování, aby se doplnila citelná mezera v našich znalostech.

Drobnozrné pelušky i dřeňové hrachy vysokorostlé

Hrách setý (*Pisum sativum*): pelušky se pěstují na krmení (součást jarních směsek), velmi často i jako samostatná jedlá luštěnina na východní Moravě a na Slovensku, u místních forem nejčastěji vysoké rostliny s okrově zeleným, olivovým, světle hnědým, někdy i cihlově červeným, hnědým, červenohnědým, černofialovými nebo fialově nebo hnědě skvrnitými drobnými až velkými (asi 4,5–7,2 mm), někdy s tmavě zbarveným pupkem.

Lze najít i cukrové hrachy (*conv. axiphium*) s bílým květem a širokým luskem s olivově šedým, hnědě skvrnitým, hladkým semenem (v. *furcans*, H. Tisovník) nebo s červeným květem, zaškrpcovaným



Pelušky, neboli polní hrachy, mají barevné květy, krajová odrůda ze Strání.

luskem a hladkými tmavonachovými semeny (v. *bretonicum*, Hor. Tisovník, Madačské Lazy). Jako cukrový hrach lze označit i drobnosemennou formu z pšenice dvouzrnky z Tisovských Lazů.

Bělokvěte hrachy k vylupování (*conv. vulgare*) se vyskytují v různých barvách semen (světle okrová, světle trávovězelená), nebo ve vícebarevných směsích (Dolný Tisovník, Tisovské Lazy), zpravidla

vysokého vzrůstu. Vyskytují se i jako příměs v obilí, např. pšenici dvouzrnce.

Pěstují se i dřeňové hrachy (*conv. medullare*), často se značně velkými semeny (až 9,3 mm), často zelené, zpravidla vysokorostlé.

Čočka (*Lens culinaris*) se pěstuje dnes již vzácně. Lze získat ještě malosemenné (*subsp. microsperma*) i velkosemenné (*subsp. macrosperma*) formy (např. Madačské Lazy). Kolem r. 1960 se na Moravě v teplejších oblastech ještě běžně pěstovaly místní formy.

Bagovky, slověnky i cicery

Cizrna (*Cicer arietinum*) se pěstuje dosud pod označením „bagovka“, „bagovník“, „bagovec“, „slověnky“ na jižním středním Slovensku (Točnica, Šudince, Těkovské Trstany, Kriváň, Piešť, Madačky, Madačské Lazy, Horša Brhlovce) podle herbářových dokladů kolem 1910 na jižní Moravě po Znojmo (*subsp. eurasiticum* var. *ebornum*). Květy jsou růžové nebo bílé, semena kulatá s odsazeným kořínekem, světle okrová, narůžovělá, hladká nebo drobně důlkovaná. Používá se hlavně do polévek.

Hrachor setý (*Lathyrus sativus subsp. europaeus*, v. *albus*, v. *leucodepressus*) se kolem r. 1950 hojně pěstoval na jihovýchodní až střední Moravě po Brno, v Pozořicích ještě 1961. V posledních letech jsem získal klíčivé vzorky ze Slovenska (pod označením „cicer“, „čičer“, „cicor“, „čičérica“ (od Holiče a Nového Mesta nad Váhom). Dost často se ještě pěstuje v Krupinské vrchovině (Krupina, Dolný Tisovník, Madačky, Madačské Lazy, Tekovské Trstany, Líšov, Točnica, Piešť). Jedná se o rostlinu s bílými až bělomodrými květy, světle okrovými, růžově okrovými, případně zelenavými, výjimečně světle hnědými semeny, někdy s hnědou kresbou kolem pupku a po mediáně, s velikostí od menších, poněkud tlustších (8,0 x 6,4 x



Klasy pšenice dvouzrnky z moravkoslovenského pomezí (Podbranč).

5,0 mm) po velká více zploštělá (11,7 x 11,4 x 4,5 mm). Používá se hlavně do polévek.

Vikev setá (*Vicia sativa conv. sativa*) má místní formy jako příměs v jařinách od východní Moravy dále na východ, a v pšenici dvouzrnce na Slovensku, a v Horním a Dolním Tisovníku, jako samostatná plodina. Našel jsem ji často jako příměs v širším okolí Krupiny, Brezna n Hr., Tisovce, Bílých Karpatech, Beskydech, v Bystřici n. Olzou, Oravské Lesné aj. Má semena kulovitá až čočkovitá, od skoro černé vzácněji po světle hnědou, zelenou až bílou.

Fazol obecný a šarlatový (*Phaseolus vulgaris*, Ph. *multiflorus*) mají na východní Moravě a na Slovensku velmi bohatou škálu, keříčkovitých a ovíjivých forem (oba druhy). S množstvím různých velikostí, tvarů a barev lusků semen (bílé, okrové, někdy s tmavou skvrnou kolem pupku, světle hnědé, růžové s fialovou kresbou, slivově modré, skoro černé). Pěstují se zeleninové formy („sladké boby“) a formy pěstované na zrno („laskové“).

U jetele lučního (*Trifolium pratense*) jsem v Karpatkách oblasti viděl jen dvousečné formy (v. *precox*).



Zrno pluchaté krajové pšenice dvouzrnky z Podbranče.

U úročníku (*Anthyllus vulneraria*) je možno najít místní formy v slovenských horách (Dolný Tisovník, Detvianská Huta, Látky). Je v nich příměs psinečku tenkého (*Agrostis tenuis*). Pícninářskou hodnotu této příměsi by bylo užitečné prozkoumat.

Z dalších plodin lze najít na Slovensku ještě místní jedlé luštinové formy bobu (*Vicia faba* var. *minor*, v. *equina* Kriváň, Varekovec), vikve huňaté (*Vicia villosa*, Detvianská Huta, H. Tisovník), salátu bez hlávek (*Lactuca sativa prov. sativa*, Detvianská Huta, Mad. Lazy, Šudince, Bačovy u Papradna), vodnice (*Brassica rapa subsp. rapifera* s červeným kořenem „červ. repa“ – Kriváň, Madačské Lazy), červenolistého pozdního horského zelí (*Brassica oleracea conv. capitata*, Kriváň, Detvianská Huta, Madačské Lazy), lebedy zahradní (*Atriplex hortensis*, Kriváň, Tisovník), hořčice bílé (*Sinapis alba*, Kriváň), zcela beztrnné formy safloru (*Carthamus tinctorius*, Kriváň), mrkve (*Daucus carota*), česneku (*Allium sativum*), cibule (*Allium cepa*, např. v. *vivipara* u Tisovce) aj.

FOTO – P. Dostálék a archiv Gengelu (Mezinadpisy redakce)



Květy krajové odrůdy hrachoru čičer (Pezinok) jsou bílomodré.



Rostlina cizrny pocházející z Badína zachycená pohledem zespodu.



Místní slovenská odrůda cizrny zvaná bagovec, kterou jsme na Gengel získali v roce 2017.

Jařyna má obchodní nálepku

Krajové jarní žito z Beskyd, zvané jařyna, má nyní také svou obchodní nálepku. Tato starobylá odrůda, kterou zachránil a dlouhodobě udržuje pan Petr Šimeček ze Starých Hamr, se začala v poslední době opět pěstovat ve větším měřítku a získala v loňském roce také obchodní štítek pro prodej.

Na nálepce určené na papírové pytle vázané konopným provazem najdeme název jařyny v několika různých jazycích a údaj o hmotnosti balení ve výši jednoho pudu, tedy 16,3 kg. Štítek obsahuje i znak pěstitelů – Zemědělského družstva Staré Hamry (o hospodaření v této obci viz článek nazvaný Lidé na Starých Hamrech, Bio, říjen 2011) v podobě dvou bojujících beranů ovce původní valašky (k ovci Valaše viz příspěvek Vzpomínky na záchranu valašky, Bio č. 2/2013 a Ještě jednou valaška č. 3/2013).

O jařyně jsme v Bio a Zpravodaji starých odrůd psali již vícekrát. Například v článku nazvaném Devět pod palec (č. 11/2017), kde jsme připomněli původní hustotu jejího výsevu, danou třemi zrnky do šlápoty po koňském kopytě. Jařyna, jako jarní forma žita, byla vysévána v drsných beskydských pod-

mínkách, kde ozimé žito vymrzalo. Má krátkou vegetační dobu, dorůstá úctyhodné výše 2 metrů a není jí tolik lesní zvěř. Jařyna je nyní opět také součástí tzv. Vzorkovny ve Valašském muzeu v Rožnově pod Radhoštěm (viz Zpravodaj č. 1/2019), kde jsou návštěvníkům skanzenu představovány ukázky tradičních valašských plodin, např. nahého ječmene gengelu, ozimého trsnatého žita křibice či odolných fazolí valašských švábů.



Obchodní nálepka jařyny z roku 2021.

(Obr. archiv P. Šimečka)



Klasy beskydského jarního žita jařyny.

(Obr. archiv Gengel)

V gengelském systému uchování původních odrůd je jařyna udržovaná panem Šimečkem „služebně nejstarší“. Postupem času k ní přibýly i další krajové odrůdy jarního žita. Je to Rež ze Soláně pocházející také z Beskyd, vlastně nedaleko od jařyny. Jarní žito najdeme ale i na Slovensku, a je to jarní žito nazvané Krigov, a dále žito Brestinská jarina, které jsme na Gengel dostali v loňském roce z obce Stará Huta. Společně všem těmto krajovým sortám je, že pocházejí z horských, vysokých poloh, kde byly tradičně pěstovány.

pd

KOUKOL A ZIZANION

Toto je malá reakce na článek Petra Dostálka „Jako koukol s žitem, od věků lnou k sobě“ (Zpravodaj 6/2021). Byl by to námět na celou knihu s vědeckými odkazy na desítky stran. Dovolte nám to nastínit jako malou humoresku a pokud budete mít hlubší zájem, můžete trávit celé dny na „googlování“, existuje nevyčerpatelný zdroj na internetu.

Původní slovo, které renesanční překladatelé Bible Kralické 16. století přeložili jako „koukol“ je řecký „zizanion“. Je to hapax: slovo, který se vyskytuje jedinkrát v dějinách. A to právě v citovaném podobělnosti o plevelu v obilném poli v řeckém evangeliu Matouše (kap. 13/24–30). Jako pro každé hapax, je obtížné odhadnout jeho konkrétní význam. Po mnoha průzkumech etymologických (už od Sumeru), archeologických (semena jílku v nalezištích pšenice) a floristických (v aktuálních obilných polích Palestiny), zdá se nejpravděpodobnější, že zizanion byl *Lolium temulentum* (jílek, viz článek Petra Dostálka pro podrobnosti). Snadno se můžeme domnívat, že hlavní starostí překladatelů Bible nebyla botanika, ale zprostředkování morální metafory „zizanion v obilí“. Tento záměr však uchopili různými způsoby. A protože tyto způsoby ponechaly stopy až do našich aktuálních jazyků, stojí za to se nad tím trochu pozastavit.

První způsob (ne)překlady je *osvojení si cizího slova do vlastního jazyka*, tak jako čeští nadšenci Facebooku počestili anglické „like“ jako „lajkovat“. Stejně tak asi udělali středověcí překladatelé Bible do latinské Vulgaty: ze zizanion se stalo prostě latinsky „zizania“. Přesto, náhodou, tento „minimalistický“ (ne)překlad měl velkou budoucnost dvojím směrem. Jednak botanicky: Linné, otec biologické nomenklatury v 18. století recykloval „Zizania“ jako název nového Rodu trav, které mimochodem vůbec neodpovídají biblickému zizanion, neboť jsou americké a východoasijské. Zároveň lidová francouzština si vytvořila rčení „semer la zizanie“, jehož český ekvivalent je „vysít sémě sváru“. Dodnes „semer la zizanie“ patří denně do polemické, politické i výchovatelské rétoriky. Přitom málokdo ví, že výraz pochází z Bible a zizanion byl plevel. Ze slova se stala metafora.

Druhý, podobný způsob je jakési *zdvojení*: nahradit zizanion jiným vlastním

slovem, stejně záhadným jako slovo původní! Tak to dělají staré anglické Bible (King James Holy Bible), když říkají „tares“, což je středověké slovo rostlinné, ale mimo Bibli významu neznámého.

Třetí způsob, opačný, je *snaha věrného překladu*. Sem lze zařadit důkladnou poznámku pod čarou v moderním německém překladu: „Oder (= nebo): Taumellolch“, což je lidový název *Lolium temulentum*. Staré francouzské Bible překládají „ivraie“, což je také lidový název *Lolium temulentum*. I tento překlad zanechal stopu v metaforickém jazyku dodnes: rčení „séparer l'ivraie du bon grain“ (doslova „oddělit jílek od dobrého zrna“) znamená buď rozlišit lež (fake news) od pravdy, nebo rozdělit „předpokládané špatné“ lidi od „dobrých“ (což je poněkud rozporuplné).

Poslední čtvrtý způsob bychom nazvali „opatrný“: odstupuje od ambice určit dotyčnou rostlinu a volí nepopíratelný kolektivní název. Je to přístup moderních překladů Bible: ze zizanion se stává anglicky „weed“, francouzsky „mauvaise herbe“ a německy „Unkraut“, což jsou ekvivalenty „plevele“. Pozoruhodné je, že Martin Luther už přeložil „Unkraut“ stejně jako moderní Bible. Paradoxně bychom zařadili „koukol“ staré Kralické i moderní české Bible do toho přístupu.

Překlad „koukol“ bývá kritizován jako nešťastná transpozice Palestinského podobnosti do evropské květeny, která s ním nesouvisí. Platí to však jen pokud

ale také *Lolium* (jílek) a *Bromus* (sveřep) a že i německy se názvy různých plevelů obilných polí popletly. Zůstává tedy otázka: nemohl být „koukol“ v češtině 16. sto-

ivraie [ivre] f 1. bot. jílek (tráva) 2. koukol (fig.):
séparer le bon grain de l'~ oddělit koukol od pšenice; *ne recueillir que de l'~* sklídit (jen) nevědek

In: Neumann, Hořejší & kolektiv 1974 – Velký francouzsko-český slovník.

chápeme „koukol“ v aktuálním smyslu. Velký etymologický slovník Akademie věd (Václav Machek 1971) nás ale učí, že kdysi v určitých slovanských jazycích slova podobná „koukolu“ označila nejen *Agrostemma githago* (aktuálně „koukol“),

letí také kolektivní název pro obilní plevel a později se zúžil na *Agrostemma*? V tom případě by Kralický překlad měl jako Lutherův moderního ducha.

Jak vidno, zizanion & koukol nám udělují dvě lekce. Jednu jazykovou: slova jsou

jako živé bytosti, mění tvar i význam, což může vést ke zvláštní situaci, jakou naznačuje úryvek francouzsko-českého slovníku: „ivraie“ odpovídá v češtině dvěma rostlinám, jítku ve smyslu původním a koukolu ve smyslu přeneseném.

A lekci životní: koukol a jílek omamný většinou vymizely z evropského venkova a staly se ohroženými druhy. Tak jako Bible zmizela z hotelových nočních stolků i z našich osobních životů, málokdo je zná. Zanechaly však symboly, metafory a rčení, které i nevědomě tvarují naše myšlenky. Všichni víme, jak snadné je, na jakékoli úrovni – mezinárodní, společenské i rodinné – „vysít sémě sváru“... a následně náročné „oddělit koukol od pšenice“.

Pascal & Jitka Kissling

Místní odrůdy odolné chorobám – historický příklad jetele

Důležitost používání místních odrůd, které jsou přizpůsobené daným podmínkám, ukazuje mimo jiné starší příklad u jetele lučního, naší důležité píce pro dobytek. Jeteli jsme se podrobněji věnovali v Bio č. 1/2014, kde jsme přinesli popis vyobrazení jetele na starší československé poštovní známce (příspěvek nazvaný *Kdybys nebyl jetelíčku, přišli bychom o kravičku*).

U jetele je významnou chorobou tzv. rakovina jetele, způsobená houbou *Sclerotinia trifoliorum*. Tato choroba někdy napadá jetel a může způsobovat značné škody. Bylo sledováno a zjišťováno roz-

šíření této choroby u nás v průběhu dvacátého století.

Při rozboru příčin změn v rozšíření a škodlivosti choroby se dospělo k závěru, že hlavní příčinou je odolnost pěstované



Jetel červený od A. Homolky ve sbírce básní s obrázky nazvané *Nesu, nesu kvítí*, Státní nakladatelství dětské knihy, Praha 1951.



Československá známka s jetelem ze šedesátých let minulého století.

FOTO – archiv Gengelu

hostitelské rostliny vůči původci choroby. To lze dokumentovat příkladem, který přináší literatura, když uvádí: „...v roce 1910 byla pro stálé deště během léta velmi slabá úroda semene, a to v celé střední Evropě. V dalších letech došlo k rozsáhlému jednorázovému dovozu osiva cizí provenience, především z teplejších oblastí Evropy. Importované zahraniční odrůdy jetele byly silně postiženy původcem choroby a zvýšený výskyt napadení trval po řadu let. Z této skutečnosti vyplývá, že nejlepší a nejefektivnější způsob ochrany spočívá v pěstování domácích tolerantních nebo rezistentních odrůd, přizpůsobených místním pedoklimatickým podmínkám.“

Vybral pd

Podle skriptu Čača Z.: *Zemědělská fytopatologie* (vybrané kapitoly), vydala Vysoká škola zemědělská v Brně, 1989

Tykev Semenopražka, salát Plzeňský kamenáč, paprika Biela hru- bostenná a další gengelské odrůdy ve zprávách jejich pěstitelů

Stejně jako v minulém čísle i nyní zalistujeme v pěstitelských zprávách. V uplynulém roce jsme dostali pro Gengel řadu pěkných dopisů s namnoženými osivy odrůd. Provázeli-li osiva i zprávy, dozvídáme se, jak se pěstování dařilo či nedařilo, i zda byla naplněna očekávání, která do nich jejich ošetřovatelé vkládali.

V mnoha případech se pěstitelé chtějí starými odrůdami blíže seznámit, vyzkoušet je, využívat na zahradě a dále je také semenařit. Na rozdíl od současných hybridních plodin podržují staré, krajové, rodinné a podobné sorty své znaky a vlastnosti i při přesévání, a tak z nich

Dýně se rozrostly do prostoru cca 10 x 10 m², rostly velmi bujně a měly velké listy. Některé bylo nutné později ulámat, aby nezastiňovaly plody a dostalo se k nim dost slunce na dozrání. Také byl v letošním deštivém létě potřeba jeden postřík proti plísním.



Uložení semen v dýni Semenopražce.

slupkou. Ale i tak mi ty Vaše moc chutnají. Semena, která Vám posílám, jsem samozřejmě sušila při pokojové teplotě! Děkuji Vám za Vaši zásluhou práci a přeji Vám i Vaším příznivcům mnoho pěstitelských a semenářských úspěchů...



Osivo tykve Semenopražky.

můžeme dobře získávat vlastní osivo. Vedle mladších zájemců získávají také zkušenější pěstitelé. Ti někdy hledají odrůdy, které si pamatují ze svého dětství a chtějí se k nim znovu vrátit. To byl i případ tykve Semenopražky, kterou výběr z dopisů tentokrát začneme.

Tykev Semenopražka a vzpomínky na ni z doby před půl stoletím

V půli října roku 2021 nám dorazila na Gengel namnožená semena tykve Semenopražky od paní L. Veselé od Konstantinových Lázní. O této odrůdě, u níž jsou na jídlo využívána především její pražená semena, jsme přinesli podrobný popis od jejího dárce ve Zpravodaji číslo 6/2018 (K historii, pěstování a využití tykve Semenopražky). Semen zaslaných pěstitelkou bylo větší množství, pěkně ošetřených a provázeli je list následujícího znění:

*„Dobrý den, vážení přátelé,
vracím Vám namnožená semena z úrody v roce 2021. Jedná se o Tykev obecnou „Semenopražku“ (CUC026 – Vaše označení). Tykev jsem pěstovala v n. m. v. 520 m v Konstantinových Lázních. Výsadba proběhla 28.5.2021 (předpěstované sazenice – 6 ks). Sklizeň proběhla 25.9.2021 – 15 velkých dýní.*

Semena na jídlo jsem zbavila dužniny, prosolila, nechala přes noc (může být i 24 hod) uležet, a pak jsem je na plechu s pečicím papírem ve slabé vrstvě usušila v horkovzdušné troubě 3x20 min. na cca 120 °C. Každých 20 min jsem je prohrábala – sušily se dokud nechřastily a nezezlátly. Loupat jdou hůře, neboť slupka je po usušení dosti tvrdá.

Pocházím z Břeclavi (jižní Morava) a pamatuji se, že jsem je jako dítě dokázala vyloupat pouze v prstech. Tehdy ta semena byla určitě drobnější s jemnější

Semenopražka je jako odrůda na požívání semen méně známá, než tykev olejná či bezslupká, jejíž semena se běžně prodávají v obchodech jako pochoutka. U tykve olejné neboli bezslupké, jak napovídá už její jméno, není slupka na semeni vyvinutá. Přesněji je přeměněná v nepatrnou a sotva znatelnou blanku, takže semeno se jeví jako bez slupky. O olejné dýni jsme přinesli článek v měsíčníku Bio č. 2/2010 nazvaný Dýně olejná se zrodila v 19. století.

U Semenopražky, pěstované tradičně na Jižní Moravě, je slupka semene naopak zachována a plně vyvinutá. Abychom se u ní dostali k chutnému olejnatému



Semeno dýně bezslupké, neboli olejné.

vnitřku, je třeba ji loupat. Před loupáním se semeno této odrůdy praží. A název Semenopražka jsme pro účely gengelské sbírky vytvořili právě spojením slova semeno a pražiti. Tedy od úpravy semen pražením, které je u ní obvyklé a tradiční.

Podle popisu v zaslaném dopise pěstitelka očividně věděla, jak se s danou odrůdou dýně zachází a výborně zvládla nejen vypěstování plodů, ale také přípravu pražených semen na jídlo. Pisatelka, která je ročník narození 1958, uvádí, že pochází z Břeclavi, a pamatuje si, že když byla malé dítě, dýňová semena si loupali.

Dýně tehdy, před zhruba půl stoletím, rostla u sousedů na polích. Bylo to ve známé jihomoravské vinorodé oblasti, kde si na malých políčkách a záhumencích lidé pěstovali pro svou potřebu a drobná hospodářství brambory, kukuřici a také tyto dýně. Semenopražka sloužila jako pochutina k vínu ve vinném sklípku. Jako děti loupaly semena v prstech a nebylo třeba použít zubů, které jsou „silnější“. Plody tykve původní, jež si pamatuje, byly snad více kulovité než nyní vypěstované, jež byly plošší a oválnější a měly méně dužiny. Kdysi snad bylo dužiny v plodech více a dužina sloužila ke krmení hospodářských zvířat, tedy bylo asi vítané, aby byl i dostatek krmné suroviny pro dobytek. Semena se sušila v tenké vrstvě, jen po jednom semeni, a dříve tomu bylo v troubě plynové.

Krajové odrůdy ze západních Čech rostly v plzeňské botanické zahradě

V Zoologické a botanické zahradě města Plzně pěstovali v loňském roce čtyři gengelské odrůdy, které jsme do západočeského města zaslali na jaře 2021. Vybrali si zde dvě místní či krajové odrůdy, které k Plzni a Plzeňsku tradičně patří, a to hlávkový salát Plzeňský kamenáč a zelí hlávkové Křimické. Dalšími dvěma byly



Zrno ovsa Český žlutý.

stará odrůda ovsa Český žlutý a rodinná či krajová odrůda cibule šalotky z Hané, nazvaná Mičurinka.

Vrácené odrůdy z botanické zahrady v Plzni provázela na podzim zpráva následujícího znění:

„Lactuca sativa var. capitata 'Plzeňský kamenáč' LAC001

Tvořil malé kompaktní hlávky. Před jeho rozkvetem byly jiné odrůdy salátů již sklizeny (dodržena izolační vzdálenost). Semenařeny byly pouze vybrané odrůdově typické rostliny. Na konzumaci je příjemně křehký, oproti jiným odrůdám vydrží delší dobu skladování bez měknutí a vadnutí. Fotografie emailovou přílohou.

Brassica oleracea convar. capitata 'Křimické' BRA017

Hlávky drobnější, protáhlé, košťály naopak dlouhé, silné zejména pod hlávkou. Dvouletá rostlina – Plánovaný sběr semen v příštím roce, letos jsou zimovány vybrané odrůdově typické rostliny (celé včetně hlávek).



Pěkně vyvinuté hlávky krajového salátu Plzeňského kamenáče na záhonu v Zoologické a botanické zahradě města Plzně označené jmenovkou odrůdy s uvedením původu z Gengelu.

Avena sativa 'Český žlutý' AVE010

Dobrá klíčivost, střední výnos (s ohledem na podmínky). Oves je samo-sprašný, přesto byly řádky pro jistotu odděleny od dalších odrůd jinými obilninami (pšenice, žito) pro důslednou izolaci. Nebyl konzumován, zbytek sklizně je zachován k opětovnému výsevu.

Allium cepa var. aggregatum 'Mičurinka' ALL002

Tvořila velké množství menších cibulek. Nebyla konzumována, zbytek cibulek na zimu uskladněn zachován k opětovné výsadbě.

Zaslaná zpráva je stručná a věcná. Salát Plzeňský kamenáč je oblíbená odrůda s křehkými listy, která, jak popisováno, vydržela svěží i při delším skladování. Tuto odrůdu jsme umístili na Mapu salátu ve Zpravodaji číslo 5/2021. Vrácené osivo odrůdy Plzeňský kamenáč



Tentýž salát v květu, povšimnout si lze upozornění „Nebrat! Určeno ke sběru semen“, kterážto cedulka má v botanické zahradě jistě své opodstatnění.

FOTO – Zoologická a botanická zahrada města Plzně



Křimické zelí má mohutný, tlustý košťál.

z Plzně bylo ve větším množství a doprovázely ho i fotografie z pěstování, které přetiskujeme.

Zelí pocházející z Křimic u Plzně má starobylé znaky krajové odrůdy jako je např. mohutný košťál. Ani v gengelských podmínkách nebývají u ní hlávky z největších. Zajímavý je vejčitý či špičatý tvar hlávky, většina zelí má tvar hlávky spíše kulovitý či ploše kulovitý. Odrůda pochází původně z genové banky zeleniny v Olomouci.

Oves Český žlutý jsme blíže představili v „ovesném“ Zpravodaji starých odrůd č. 4/2021. Jak napovídá jeho název, je zrna žluté barvy, byť žlutost je ovlivněna i průběhem počasí v daném roce. Může být i méně výrazná, matnější. U šalotky Mičurinky je obvyklé, že tvoří v hnízdě velké množství drobných cibulek, což je rozdíl oproti šalotkám současným. Ty mívají velké cibule, ale je jich jen několik málo v hnízdu. Jako botanickou zajímavost lze uvést, že v Gengelu máme Mičurinku uvedenou jako cibuli šalotku, latinsky *Allium ascalonicum*. Tedy samostatný druh, tak jak byla dříve v zah-

radnické literatuře. Současné soustavné zařazení, což napovídá popis ve zprávě ze Zoologické a botanické zahrady města Plzně, je *Allium cepa* var. *aggregatum*, tedy jen varieta druhu cibule kuchyňská. Latinský název *aggregatum* je odvozen od *aggregatus* – což znamená nakupený, nahloučený, stěsnaný a vystihuje dobře nahloučení vícero jednotlivých cibulek, menších či větších, v hnízdě.

Název odrůdy Mičurinka snad upomíná na zázračného ruského zahradníka Mičurina. Odrůdu jsme získali pod tímto jménem od soukromého dárce z Hané již v devadesátých letech minulého století. Jak jsme zjistili, název mičurinka se objevuje v literatuře, a to v tiskovině Zelenina v druhovém bohatství (Zahrada Čech 1979, Severočeské výstavy Liberec), kde je představena odrůda šalotky Milka a píše se zde: „Kromě této odrůdy (to je Milka, pozn. redakce) se pěstuje řada místních typů, některé pod názvem mičurinka, pocházející z bohatého krajového sortimentu SSSR.“

Rajče Vrbičanské nízké a paprika Biela hrubostenná prospívaly pod Tatrami

Ze západu Čech se přesunme ale i na východ. Podívejme se na pěstiteckou zprávu, která k nám dorazila ze Slovenska, a to na tu, kterou nám zaslal v prosinci 2021 pan Ján Ševc. Pod Tatrami pěstoval dvě odrůdy plodové zeleniny, přesněji rajče Vrbičanské nízké a papriku Bielu hrubostennou.

„Rajčiak jedlý – odrůda „Vrbičanské nízké“ (LYC 038)

Pestovanie: Pestovaný v nadmorskej výške cca 625 m n.m. Výsev prebiehal v polovici marca. Vzhľadom na chladný máj i jún boli presadené na záhony až v polovici júna. Ku koreňom som aplikoval roztok mykoparazitických húb – Polyversum a povrch záhonu zamulčoval posekanou slamou. Rastliny dosahovali

výšku okolo 1 metra, teda presahujú výškou kríčkový vzrast a je potrebná opora. Rastliny priebežne ošetrované odvarom z prasličky rolnej proti hubovým chorobám. Odroda odolávala plesniam do konca augusta, kedy časť plodov infikovala suchá hniloba.

Výnos: Plody menšie až stredne veľké. Rastliny bohato zarodili, časť plodov koncom leta napadla suchá hniloba. S príchodom prvých mrazíkov boli zelené plody umiestnené do izby, kde postupne dozrievali počas októbra. Na semenárske účely boli vybrané prvé dozrievajúce plody z 15 rastlín. Plody prešli pozberovým dozrievaním a následným kvasením a čistením.

Chuť: Plne dozreté plody boli šťavnaté, sladké a veľmi chutné. S podobnou vynikajúcou chuťou som sa doteraz nestretol pri žiadnej komerčne alebo hobby pestovanej odrode rajčiakov.

Izolácia: Izolačná vzdialenosť dodržaná, v blízkosti neboli pestované iné odrody rajčiakov. Okolie záhonov, najmä byliniek, poskytovalo bohatú ponuku iných kvetov pre opelovačov.

Dojem: Celkový dojem vynikajúci, vysoko presiahol moje očakávania. Určite ju plánujem pestovať naďalej. Odrodu si veľmi obľúbila moja mama, ktorá zbožňuje rajčiny. Vhodná na priamu konzumáciu aj zaváranie.

Paprika ročná – odroda „Biela hrubostenná“ (CAP 020)

Pestovanie: Pestovaná v nadmorskej výške cca 625 m n.m. Výsev v polovici februára. Vzhľadom na chladný priebeh počasia bolo presadenie na záhon reálne až v polovici júna. Takmer všetky papriky už mali vyvinuté viaceré malé plody, teda opelenie prebehlo v izbe, kde boli po celý čas umiestnené. Ku koreňom som



Hnízdo šalotky Mičurinky na novinovom papíre ukazuje početný shluk malých cibulek.



Šalotka Mičurinka na záhonu.

aplikoval roztok mykoparazitických húb – Polyversum a povrch záhonu zamulčoval posekanou slamou. Rastliny priebežne ošetrované odvarom z prasličky roľnej. Dosahovali výšku cca 30–40 cm. Porast nepoliehal, pár rastlín sa sčasti naklonilo pod ťarchou úrody.

Výnos: Rastliny mali bohatú násadu veľkých plodov s hrubou stenou. Na semeno boli vybrané prvé dozrievajúce plody typického tvaru z 12 rastlín. Presnú hmotnosť všetkých plodov nepoznám, 5 kg čistej hmotnosti sa použilo na zaváranie, zvyšok na priamy konzum počas leta až do prvej tretiny októbra.

Chuť: Sladké a šťavnaté plody výbornej chuti a vône.

Izolácia: Izolačná vzdialenosť dodržaná, navyše papriky mali v čase vysádzania na hriadky už vyvinuté prvé malé plody. V ich okolí bola bohatá ponuka iných kvetov pre opelovačov – záhony byliniek a facélie.

Dojem: Celkový dojem vynikajúci. Odrodu plánujem pestovať aj v budúcnosti. Vrelo ju odporúčam všetkým milovníkom papriky, ktorých poteší nielen svojou chuťou a arómou, ale aj množstvom kvalitných plodov.“

Podrobná zpráva bola doprovádzaná také namnoženými osivami oboch odrôd. Vzhľadom ke chladnejšiemu počasiu boli obe odrôdy, ako rajče tak i paprika, vysádzané na vonkajšie záhony o niečo neskôr, než je asi obvyklé a to až v priebehu júna. Pěstiteľ využil biologický preparát na bázi houby a také mulčovanie povrchu slámou.



Paprika Biela hrubostenná má nižší pevné keřky a bohatou násadu bílých převíslych plodů.

Vrbičanské nízké je podle pěstitelské zprávy spíše tyčková odrůda, i když v literatuře je uváděná jako keříčková („Vrbičanské nízké (NN). Keř nízký (asi 52 cm)...“ – Podešva J. a kol. Encyklopedie zelenářství, část speciální, 1959) a na keříčkový růst by ukazoval i přívlastek „nízké“ v názvu odrůdy. Odrůda byla povolena do pěstování v roce 1952, plod je menší až střední, ploše kulovitý, červené barvy. Je to raná odrůda. Získali jsme ji do Gengelu z genové banky Olomouc v roce 2006, v Gengelu ji vedeme pod kódem LYC038. Vzhledem k zřetelně odlišné výšce rostlin by se mohlo jednat ale i o záměnu s jinou odrůdou(?).

Biela hrubostenná je sladká zeleninová odrůda papriky ze Slovenska. Její keřky jsou nižší, pevné a obvykle se nevyvracejí. Plod je převíslý, v konzumní zralosti bílý (světle žlutý), v plné zralosti pak červený. Za dobrých podmínek má odrůda bohatou násadu bílých špičatých plodů, v gengelských podmínkách za příznivého počasí bylo na rostlině i sedmáct plně vyvinutých paprik. Získali jsme ji od čtenářky slovenského časopisu Doma v záhrade v roce 2017.

Děkujeme všem pěstitelům za vrácení namnožená osiva starých odrôd a přiložené pěstitelské zprávy i slova uznání.

P. Dostálék

FOTO – autor a archiv Gengelu



Plody rajčete Vrbičanského nízkého.



Násada plodů odrůdy Biela hrubostenná.

ZPRÁVODAJ biodiverzity a uchování starých odrůd, ročník 5, číslo 1/2022. Číslo vyšlo v únoru 2022. Zpravodaj vydává v elektronické podobě (pdf) Gengel, o. p. s., Veselka 52, 374 01 Trhové Sviny, www.gengel.cz. Odpovědný redaktor Ing. Petr Dostálék. Distribuci, předplatitelský servis, sazbu zprostředkovává vhpresse Hradec Králové, 608 476 828. Objednávky směřujte na vhpresse1@seznam.cz. **Předplatné na rok 2022 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.