



SMUTEK ZEMĚ

*Všechna radost
dávno již je v únavě.
A není to únava
stébel, klasů
či zrna,
byť i hořčičného.
Je to
únava hlíny
všech a znavenost
prachu země
ještě cosi očekávající...*

Karel Křepelka
(1996, Nejmenší slunovrat)

Vážení čtenáři,

na začátek prosincového Zpravodaje jsme vybrali báseň ze současnosti, kde se objevují i básnicky zpracované rostlinné prvky. Zkracující se dny a blížící se konec roku přináší nejen možné zhodnocení uplynulého roku ale též připomínku konce, únavy a návratu v prach země. Ale současně je již očekáváním blížícího se roku nového, kdy se den začne opět prodlužovat. V novém roce znovu budou klíčit semena a země vzkřísí život a přinese novou úrodu. Jako zahradníci a zemědělci jsme spoluúčastní na tomto dění. Nejen život v přírodě pozorujeme a vnímáme, ale můžeme sami přímo do něj zasahovat pěstováním, osivařením a udržováním starých odrůd a tak mimo jiné zachovat

jejich dosud živé dědictví. Udržování odrůd nám může současně pomoci hledat zakotvení v nejistotě dnešního světa.

V posledním letošním čísle se věnujeme podrobně tykvi olejné a její odrůdě z gengelské sbírky. Tykev bezslupká je novodobá olejnína z 19. století a mimo jiné ukazuje, že vývoj kulturních rostlin stále pokračuje. Vedle druhů prastarých, pěstovaných lidmi po několik tisíciletí, jsou také kulturní plodiny „miminka“ a k nim právě tykev olejná patří. Z pěstitelských zpráv přinášíme tři dopisy, které jsme na podzim na Gengel obdrželi spolu s namoženými starými odrůdami. Popisují jak domácím osivářům rostly druhy běžné, jako hrách, fazole nebo česnek, ale zastavíme se také u méně známého bėru vlašského nebo čočky, u níž není tak jednoduché získat vlastní osivo.

Čtenářům Zpravodaje starých odrůd děkujeme za přízeň, kterou nám po celý rok věnovali. Přejeme dobrý konec roku a zdáný začátek i dobré zdraví do nového roku 2023.

P. Dostálek



Zasněžená šalvěj Dalmatská z Alenoru.



Střídáním tání a mrznutí sněhu vznikají na okraji střechy rampouchy neboli střechýle.

Obsah 6/2022

Smutek země/Karel Křepelka	1
Představujeme oblíbené odrůdy:	
dýně olejná (Žďár)	2–7
Srovnání hrachových semen	8
Myši si umí sklídit do svých útrob	
osiva již jednou sklizená	9
Ze zpráv o pěstování starých odrůd	
v roce 2022:	
Jest toho jako bru	10–12
Letošní rok byl velmi bohatý	
na sklizeň fazolí	13–14
Po vysušení hrachu jsem osivo	
umístil na týden do mrazáku .14–15	
Gengel se změnil na zapsaný ústav .15	
K lidovému názvu marhulka	16
PŘÍLOHA: Vybíráme z archivu Bio	
– Biodiverzita duben 1999	17–19

Představujeme oblíbené odrůdy

DÝNĚ OLEJNÁ (Žďár)

Mezi oblíbené odrůdy v gengelské sbírce starých plodin patří také odrůda dýně nazvaná „dýně olejná (Žďár)“. Jde o tzv. bezslupkou tykev, která se pěstuje pro svá olejnatá semena. Semena jsou zelené barvy, bez tvrdé slupky, kterou mají jiné odrůdy tykví, a jsou lahodné chuti.

Podívejme se na tuto dnes odrůdu blíže. Do Gengelu jsme získali od soukromého dárce. Nejprve v roce 2010, a potom znovu v roce 2014. Dárce tuto dýni pěstuje od dob svých středoškolských studií, kdy se věnoval mimo jiné i pěstování citrusů. Odrůdu dostal tehdy ve Žďáru nad Sázavou, kde bydlel. Tradičně ji každoročně semenařil, později začal střídát její pěstování s dýní hokaido. V gengelské sbírce má odrůda kód CUC002, tedy Cucurbita – tykev číslo 2.

Olejná tykev vznikla v předminulém století

Historicky je dýně olejná neboli bezslupká velmi mladá. Uvádí se, že vznikla teprve ve druhé polovině 19. století (snad mezi lety 1870–1880) a to ve Štýrsku. Jednalo se pravděpodobně o výsledek



Mladá rostlina v červnu.

olejné dýně příbuzná s cuketou nebo patizonem, na což musíme dát pozor při domácím osivaření, aby se nám s nimi nezkřížila. Společně s jinými odrůdami tykve obecné ji tedy buď nepěstujeme nebo ji musíme ručně opylovat (postup při ručním opylování viz Bio červenec 2012 a článek Přelstěné dýně a nezaměstnané včely, nebo kniha Pěstujeme si vlastní semínka, 2. vydání, 2011), abychom získali odrůdově čisté osivo.

V češtině tuto tykev najdeme nejvíce pod označením olejná, případně olejnodárná, ale objevují se také označení ukazující na nepřítomnost slupky na semeni. Pak se



Plod tykve olejné (Žďár) získaný od soukromého dárce v roce 2010.

označuje jako bezslupká či bezeslupká nebo i bezslupkatá, což ukazuje na jazykovou mnohotvárnost češtiny jako takové.

VZHLED:

kulovité i podlouhlé plody

Rostlina dýně olejné (Žďár) je plazivá, vytváří velmi dlouhé větvené výhony, které se bujně rozrůstají do okolí. Plody jsou ploše kulovité až kulovité nebo i protáhlé, podlouhlé, až krátce válcovité. V tvaru plodů je odrůda dosti různorodá, variabilní. Stopka plodu je pětihraná. Plazivé výhony se během růstu postupně zakořeňují do půdy. Kvete bohatě velkými žlutými květy a to buď samčími, anebo samičími, obojí květy hojně navštěvují včely. Plod se



Stopka dýně olejné je pětihraná.

cíleného výběru těch mutací, které se u tykve samovolně vyskytovaly a u nichž slupka semene nebyla ztvrdlá, ale zůstávala jen tenkou blankou.

Botanicky se jedná o druh tykve obecné, latinsky Cucurbita pepo. Ve starší literatuře ji nalezneme pod celým latinským jménem Cucurbita pepo ssp. pepo convar. pepo var. styriaca. Poslední část jména – styriaca odkazuje právě na její štýrskou pravlast. V současné době se uvádí i zkráceně jako Cucurbita pepo var. oleifera nebo Cucurbita pepo var. styriaca. Zařazením do druhu tykve obecné je tedy



Velké žluté květy lákají včely.

nasazuje jen na opylených samičích květech, samčí květy po odkvetení odumírají. Zpočátku je plod sytě tmavě zelený, někomu svou barvou a tvarem připomíná vodní meloun. Při zralosti dochází k postupnému objevování se žlutých pruhů na slupce plodu. Po sklizni, při uložení doma, kdy vydrží několik měsíců, při tom získávají plody barvu postupně ze zelenožluté až po



Pohled zblízka do květu: včely dole v květu sají sladký nektar. Pyl ulpívá přitom na jejich tělíchách a při návštěvě různých květů dochází k jejich opylování.



Okraj záhonu s tykví ukazuje početné šlahouny, které se rychle „rozlézají“, aby pokryly volnou plochu.

celožlutou. Využití odrůdy je především k získání semen, které jsou patrné v dužině plodu po rozkrojení. V domácnosti se ale zužitkuje dobře také dužina, která je žluté barvy.

PĚSTOVÁNÍ: pro plazivou rostlinu volíme široký spon

V Gengelu u této tykve, podobně jako i u jiných dýňových odrůd, předpěstováváme sazenice, když osivo vyséváme zhruba v průběhu druhé půle dubna do přenosného pařeniště a v gengelských podmínkách ji vysazujeme na pole po ledových mužích nebo, pokud je příznivá předpověď počasí, i o něco dříve.

Pro pěstování volíme záhon, který byl předchozí rok na podzim hnojený kompostem či hnojem. Není-li pozemek vyhnojený, pak dáme při výsadbě sazenic vydatně kompost do hnízda pod každou sazenici. Protože odrůda je plazivá a její výhony či šlahouny dorůstají značné délky, volíme při výsadbě podle počtu sazenic, místa a podmínek dosti široký spon, 1x1 m nebo 1,5x1,5 m až 2x2 m, případně i více. V širším sponu, který volíme zejména když máme méně sazenic a větší plochu pro ně, trvá rostlinám o něco déle než porostou povrch půdy, ale počet plodů na rostlinu pak může být vyšší než při sponu hustém.

Roste bujně, zejména panuje-li teplé počasí a má i dostatek vody. Zpočátku je třeba záhon odplevelovat a okopávat, po zapojení porostu dobře zakryje povrch půdy a plevelé potlačuje sama. Podle potřeby rozrůstající se šlahouny zavčas navádíme do míst, kde je chceme mít,

nebo je lze i zaštipovat. Vhodné je umístění dýně spíše na kraj pole či v blízkosti záhonu s vysokou plodinou, v níž se může dýně plazit jako podrost, tedy například s kukuřicí, slunečnicí nebo čirokem, kde šlahouny na zemi nevadí. Přeložení či usměrnění plazivých výhonů uděláme zavčas, dokud je šlahoun ještě mladý. Později se rychle zakořeňuje do půdy a bez poškození kořenů ho již přeložit nelze. V případě velkého sucha dýni

můžeme zalévat. Proto je vhodné při okopávce vytvořit kolem rostlin zalévací misku, kterou si označíme např. vyšším kolíkem nebo tyčkou, abychom mohli později zalévat v záhonu pokrytém dýňovými listy přímo k rostlině, a tím šetřit vodou. Plody sklízíme na konci léta a na podzim tak, že je odstříhneme zahradními nůžkami a umístíme doma k dojití.



Násada dvou plodů na šlahounu. Mezi plody jsou zřetelné zbytky stopek po samčích květech, které po odkvětu odumřely.



Záhon tykve na poli, v pozadí slunečnice Jarabina, v jejímž podrostu mohou dýňové šlahouny též růst.

SKLIZEŇ: plody na semeno odstříhneme s krátkou stopkou

Plody k získání semen sklízíme před příchodem prvních mrazíků. V gengelských podmínkách to bývá zpravidla ve druhé půli září, případně až počátkem října. Plody jsou plně vyvinuté a vybarvují se ze zelené do zelenožluté pruhované barvy. Slupka plodu tvrdne, tvrdá a dřevnatá je i stopka plodu. Jednotlivé dýně odstří-



Pruhovaný plod.



Sklizeň plodů sorty dýně olejná (Žďár) z pole. Ve sklizni jsou zastoupeny jak plody kulovité, tak protáhlé. Některé plody jsou více zralé (se žlutými pruhy), některé jsou ještě celé zelené.

háváme, jak již uvedeno, zahradními nůžkami a to jen s kratší, několik centimetrů dlouhou, stopkou a odvážíme je domů. Uložíme je v mírně teplé místnosti, kde postupně dochází a dobarvují do žluta.

Semena z nich vybíráme postupně na podzim nebo až v zimních měsících. Semeno získáme tak, že dýni rozkrojíme, nebo, je-li pro krájení již příliš tvrdá či velká, rozsekne ji na podložce sekerkou a semena vybereme prsty. Pracujeme opatrně, abychom se přitom nezranili. Semena se snadno uvolňují z dužiny, takže je lze dobře prsty vybírat. Pro

získání osiva je vyložíme na papír, například pergamenový. Výhodné je, že na semenech prakticky neulpívají zbytky dužiny a není tedy nutno je proplachovat vodou nebo dokonce

kvasit. Vyložená semena v pokojové teplotě doschnou, lehce je odškrábeme od papíru a šetrně promneme v dlaních. Tenoučká blanka na povrchu, pozůstatek pevné slupky, kterou mají jiné odrůdy dýní, se tím uvolní a následně tyto zbytky vyfoukneme ústy. Semeno je bez ochrany pevné slupky, zacházíme s ním tedy šetrně, abychom ho nepoškodili. Následně čistá semena ještě dosušíme, popíšeme názvem druhu, odrůdy a roku sklizně a uložíme na suché, chladné a temné místo. Jak již řečeno výše, je třeba při semenaření pamatovat na možnost křížení s jinými odrůdami tykve obecné, abychom měli odrůdově čisté osivo.

Celkově je pěstování dýně olejné (Žďár) snadné a dobře zvládnutelné. Z výsadby sazenic dobře dozrává i v našich průměrných podmínkách a nevyžaduje nutně teplé polohy jižní Moravy, byť by tam byly výnosy možná vyšší.



Dva plody různého tvaru před vybráním semen v zimě na konci ledna. Skladováním doma získaly plody z původní zelené či zelenožluté již zcela žlutou barvu.



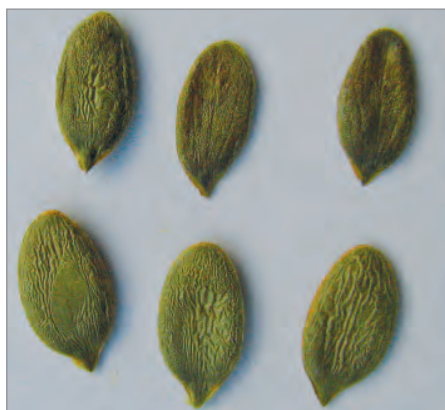
Zapojený bujný porost již potlačuje plevel.

VYUŽITÍ: lahodná semena a hojnost dužiny s všestranným upotřebením v kuchyni

Semena lze konzumovat ihned po jejich získání z plodů ve vlahém stavu, nebo později usušená. Jsou chutná, olejnatá (obsah oleje se u tykve olejné uvádí asi 45–47 %), obsahují bílkoviny i cenné minerály (např. zinek, železo aj).

Využít lze také dužinu, které je vlastně ze sklizně většina, protože vlastní cenná semena tvoří jen zlomek váhy plodů. Dužina je celkově spíše neutrální chuti nebo bez výrazné chuti, což se zdá na první pohled jako nedostatek. Ale umožňuje to její všestranné použití v kuchyni na slano i na sladko. Dýni tak lze přidávat do polévek nebo bramboráků, udělat dýňový sladký koláč apod. Možnosti kuchyňského zpracování – recepty poskytnuté dárce odrůdy uvádíme v samostatném oddíle. Pro vaření je třeba z plodů odstranit tvrdou slupku. Výhodou odrůdy je její dobrá skladovatelnost, takže vydrží a dá se zpracovávat během celé zimy. Dužinou můžeme také krmit různá domácí zvířata, které poté, co si na ni zvyknou, ji požírají ochotně.

Z příbuzenstva olejné tykve z gengelské sbírky vzpomeňme tykev Semenopražku, která se také používá pro svá olejnatá semena, která jsou ovšem v tvrdé slupce. U Semenopražky se doma semena vyberou z dýně, posolí a po krátkém sušení na slunci, upraží v troubě. Pak se při požívání



Srovnání semen získaných ze dvou plodů na předchozím záběru. Z plodu protáhlého, podlouhlého pocházejí úzká, „štíhlá“ semena nahoře. Z plodu kulovitějšího jsou pak „baculatější“ semena dole.

RECEPTY Z DÝNĚ OLEJNÉ

Dýně na paprice

- 1 cibule
- dýně
- 1 šlehačka
- 2 lžíce pol. mouky
- lžička červené papriky
- sůl
- olej

Na oleji osmažíme cibulku, přidáme červenou papriku, pak vložíme na kostičky nakrájenou dýni a ještě chvíli necháme osmahnout. Pak zalijeme vodou, osolíme a necháme dusit. Když je dýně téměř měkká, přilijeme šlehačku (ve které jsme rozmíchali 2 lžíce mouky) a necháme ještě cca 10 min zavařit. Jako přílohu podáváme knedlík nebo těstoviny.

Dýňový koláč

- 3 vejce
- 1 hrnek oleje
- 1 hrnek cukru
- 1 vanilkový cukr
- 2 hrnky nahrubo nastrohané dýně
- 2 hrnky polohrubé mouky
- prášek do pečiva
- zakysaná smetana na přelítí

Žloutky našleháme s olejem a cukrem do pěny. Přidáme dýni a promícháme. Pak vmícháme mouku smíchanou s práškem do pečiva. Nakonec vmícháme sníh z bílků. Těsto rozetřeme do tukem vymazané a vysypané formy a zvolna upečeme. Lze přidat i rozinky, ořechy, kakao nebo mletou skořici.

Dýňová nádivka

- 200 g sýra
- 200 g uzeného masa (salámu)
- 5 vajec
- 1 hrnek hrubé mouky
- 1 l hrnku oleje
- 500 g dýně
- případně trochu mléka, sůl, pepř, česnek, majoránka
- strouhanka na vysypání

Dýni, sýr nastrohat nahrubo, maso na kostičky – smíchat všechny ingredience – těsto rozetřít na vymazaný a vysypaný plech – upéct.

loupají ze slupky mezi zuby již upražená (viz Zpravodaj č. 6/2018 a článek K historii, pěstování a využití tykve Semenopražky a také Zpravodaj č. 1/2022 a článek Tykev Semenopražka, salát Plzeňský kamenáč, paprika Biela hrubostenná a další gengelské odrůdy ve zprávách jejich pěstitelů).

Pro doplnění k tykvi olejné obecně můžeme dodat, že údaje o jejím pěstování a využití, jakož i některé její odrůdy, se objevují v knihách o pěstování olejnin i zeleniny nebo v dobových katalozích



Pohled do rozkrojeného plodu.

Dýňový kompot

2 kg dýně (akorát na velký hrnec), 2 l vody, 1 sklenička 8% octa – vše zalít vodou a nechat 24 hodin máčet.

Svařit 2 l vody, 550 g cukru a do vroucího přidat odkapanou dýni, přidat celou skořici (3 cm) trochu vanilkového cukru, citron na kolečka nakrájený i s kůrou – vše nechat vařit asi 1/4 hodiny. Dýně je vařená, když je „skleněná“, je třeba ochutnat. Pak přidat 8 kávových lžiček ananasové nebo pomerančové trestí. Dávat horké do sklenic, zavíčkovat a obrátit, zakarbovat a nechat překlopené.

Dýňová polévka

- 800 g dýně
- 2 lžíce octa
- 2 lžíce oleje
- 1 cibule
- 1/8 l smetany,
- 1 lžíce hl. mouky
- 1/2 kostky masoxu
- pepř, sůl

Oloupanou dýni zbavíme semen a nastroháme nahrubo. Dáme ji do mísy, pokapeme octem a necháme odležet.

Mezitím na oleji zpěníme nadrobno pokrájenou cibuli, přidáme dýni a osmahneme.

Zalijeme smetanou, v níž jsme rozšlehali mouku, podle potřeby podlijeme vodu, doplníme kouskem masoxu, opepříme, osolíme a vaříme do změknutí.

osiv. Z Encyklopedie zelinářství z padesátých let minulého století přinášíme jako příklad obrázek odrůdy Bezslupkatá z Kroměříže. Z knihy o olejninách, pocházející pravděpodobně z doby první republiky, pak popis jejího pěstování (na následujících stranách 6 a 7). Z gengelského archivu osivových sáčků je obrázek moderní odrůdy dýně olejné, která byla nabízena u nás na trhu před zhruba dvaceti lety.

Petr Dostálek
FOTO – autor a archiv Gengelu

TYKEV OLEJNÁ VE STARÉM SPISKU O OLEJNINÁCH

Z gengelské knihovničky jsme ze spisku o pěstování olejnin vybrali kapitolu věnovanou dýni olejné. Drobná knížečka (rozměr asi 12,5 x 19 cm) o padesáti šesti stranách, svázaná v světle hnědé plátěné vazbě, bohužel nemá úvodní stranu ani závěrečnou tiráž, tedy neznáme rok vydání, autora ani název. Podle všeho vyšla v druhé půli třicátých let minulého století (některé fotografické záběry uvnitř byly pořízeny v roce 1934). Zajímavé je, že asi v období Protektorátu Čechy a Morava, byl text upraven tak, že byly začerněny zmínky o Československé republice, včetně např. toho, že ze zkratky pro označení koruna československá (tedy Kč) bylo vymazáváno písmeno č. Olejná tykev je v této knize uvedena v kapitole věnované jarním olejnatým rostlinám s dlouhou dobou růstu, a to společně se sojou, slunečnicí, konopím a skočcem.

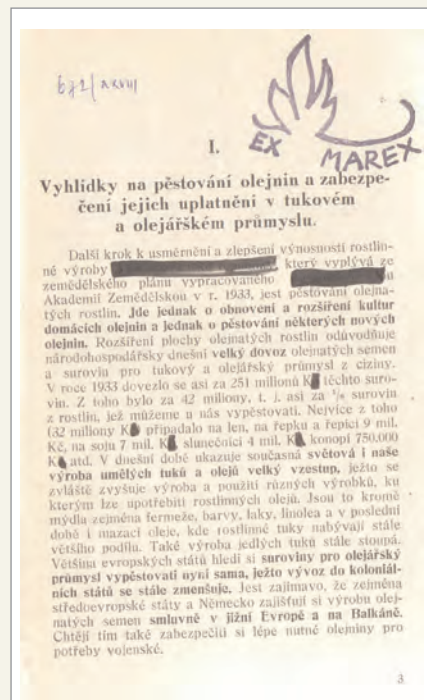
OLEJNÁ TYKEV

V poslední době byly zvláště v Rakousku získány velmi dobré zkušenosti s pěstováním olejné tykve (*Cucurbita Pepo L.*), kterou by bylo možno pěstovati v příznivých oblastech též u nás místo tu rozšířené a nejčastěji v kukuřici jako spodní plodina neb v bramborách a v řepě pěstované tykve krmné. Semeno olejné tykve hodí se výborně k získání oleje, zvláště odrůdy bezslupkové. Přichází proto olejná tykev v úvahu na místo tykve krmné hlavně jako olejní, k čemu se zvláště hodí pro vysoký obsah oleje. Semeno obsahuje kolem 45 % oleje, který se používá ve Štýrsku, Banátu i v Dalmacii většinou jako stolní olej, převážně salátový, méně jako náhradka sádla aneb oleje olivového. Její pěstování je výhodné také proto, že olejná tykev dává poměrně vysoké výnosy plodů, pohybující se mezi 600–1000 q tykví na 1 ha. Při takovéto sklizni dává mnohem více škrobových hodnot, než dobrá sklizeň krmné řepy a více než trojnásobné množství stravitelných bílkovin, získávaných ve sklizni řepy. Jest tedy olejná tykev také významná plodina krmná.

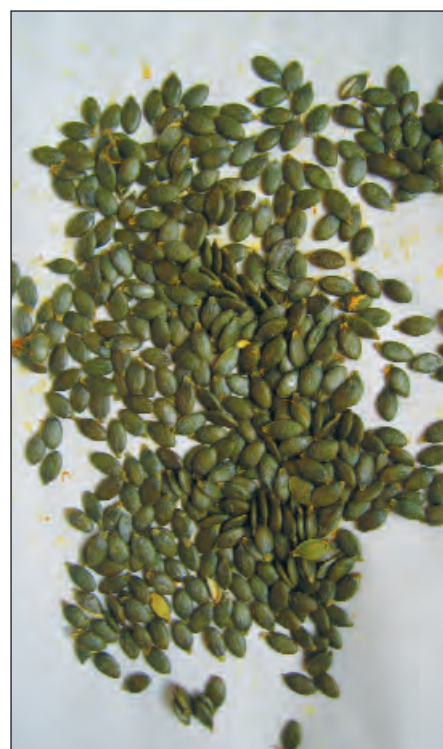
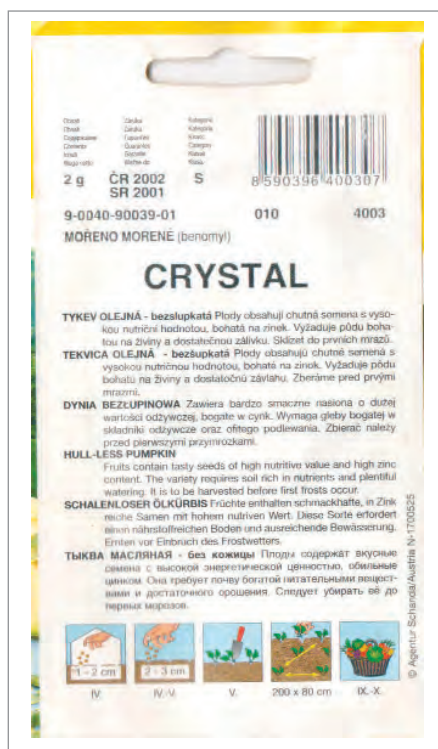
Byla by zvláště velmi vhodnou plodinou pro malé zemědělce, kteří se též nejvíce zabývají pěstováním kukuřice na zmo, s kterou by mohla být pěstována velmi dobře v dvoukultuře, zvláště v prvním období jejího rozšiřování.

Pro pěstování olejné tykve jsou nejvhodnější oblasti, ve kterých se pěstuje kukuřice na zmo, tedy zvláště nejteplejší oblasti Slovenska a jižní Moravy, ale i některé zelinářské oblasti v údolí Labe, Vltavy a Ohře v Čechách.

Požadavky na půdu má dosti značné a pro její pěstování jsou nejvhodnější hluboké půdy písčito-hlinité, humusem a vápnem bohaté, s hladinou spodní vody ne příliš vysokou. Daří se dohře v půdě ve staré síle, ale zvláště velmi dobré výsledky dává po silném hnojení chlévským hnojem (400 q na 1 ha) na podzim, při čemž musí se přihnojovat 4 q superfosfátu a 2 q 40 % soli draselné...



Úvodní strana spisku o olejninách, který přináší také kapitolu věnovanou olejné tykvi. Začerněny byly v knize zmínky o Československu.



Sáček s obchodním osivem olejné tykve (kolem roku 2000) a pokyny k jejímu pěstování. Povšimnout si lze např. pojmenování tykve olejné v různých jazycích.

Dosušování čerstvě vybraných semen na papíře

☞ V osevním postupu následuje tykev olejná po jetelovinách nebo obilninách a kukuřici. Po tykvi daří se dobře pšenice ozimá nebo kukuřice. Přípravu půdy žádá pečlivou. Půda musí být na podzim co možno hluboko zaorána. Na jaře před setím tykve se udržuje půdní povrch plevle prostý a kyprý.

Nejvhodnější pro pěstování jsou odrůdy bezslupkové a bezšlahounovité, tedy keříčkovité, s větším počtem plodů a velkým obsahem oleje v semenech. Začalo se již s jejich šlechtěním, prozatím však je třeba spokojit se jen se stávajícími odrůdami bezslupkými a bez šlahounovitými, tykví krajových.

Tykev se seje obvykle v polovici května do čtvercového sponu na vzdálenost 100 x 100 cm za známkořáčkem. Špetky se vysazují po 3–4 zrnech, nejlépe předem ve vlhkých dřevěných pilinách předklíčených, ve kterých počnou klíčit asi za 2 dny a takto **předklíčené** se ve špetkách vysadí. Ovšem předklíčená semena se mohou sázet jen do vlhké půdy. Potřeba osiva činí na 1 ha asi 6–8 kg. Hloubka setí jest 2–3 cm. Špetky se po zasazení mlhou mírně přišlápou. Poukazuje se, že větší hustotou sázení se stávají plody menší, přičemž však počet semen v plodu zůstává stejný. Proto při hustší setbě je možno docílit větší výnos semene.

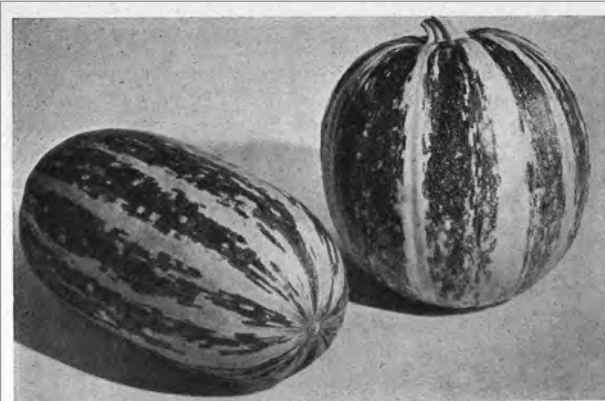
Pěstuje-li se tykev jako **spodní plodina v kukuřici**, vysazuje se teprve do každého asi 10. řádku kukuřičného a v řádku jedna špetka od druhé asi na 3 m.

Za růstu udržuje se povrch pozemku plečkováním kyprý a plevle prostý. Vývoji rostlin velmi prospívá ohrnování (kopčení), které se provede ručně nebo oboráním.

Tykev se sklízí asi v době sklizně kukuřice nebo brzy po ní, **výlučně jen za suchého počasí a každý plod i se stopkou** asi 10–15 cm dlouhou. Jinak podléhají plody rychle hnilí. Sklizené tykve musí být též v suchu uschovávány. Protože výsledky krechtování dosud pěstovaných sort tykve nebyly uspokojivé, zkrmuji se sklizené tykve ihned po sklizni na podzim v čerstvém stavu, nebo se silážují s kukuřičnými stonky, sklizenými z kultur kukuřičných po vylámaní klasů, které jsou pro společné silážování s tykví nejvhodnějšími.

Semeno se získá rozřezáváním tykví na polovice a vybíráním semene rukou nebo lžicí. Suší se v tenkých vrstvách na papíře na slunci neb v peci. Při pěstování na veliko neobejde se sušení semen bez zvláštních zařízení sušárenských. Pokud se pěstuje tykev slupkatá, musí být její semeno před použitím k lisování oleje zbaveno slupky buď ručně nebo zvláštním strojním zařízením.

Výnos semene olejné tykve činí při pěstování v čisté kultuře 10–25 q na 1 ha, při pěstování v dvojkultuře asi 3–8 q na 1 ha. Ze 100 kg jader se získá asi 40 kg oleje a přibližně totéž množství pokrutin. Výnos plodů pohybuje se mezi 600–1000 q na 1 ha a podle údaje literatury je snadnější vypěstovati na 1 ha 1000 q tykví než 600 q krmné řepy.



257. Olejodárná tykev Bezslupkatá z Kroměříže

Obrázek olejné tykve z knihy J. Podešva a kolektiv: *Encyklopedie zelinářství, část speciální, Praha 1959. Popisek zní: „Olejodárná tykev Bezslupkatá z Kroměříže“. Podle údajů v knize byla uvedena odrůda vyšlechtěná „...z původního hybridu Tschermakovy olejné tykve. Rostlina je keříčkovitá, slabého vzrůstu...“.*



Semena v tykvi zblízka.



Sušená semena před uložením či konzumací.

SROVNÁNÍ HRACHOVÝCH SEMEN

V e čtvrtém čísle letošního Zpravodaje starých odrůd jsme srovnali u několika odrůd hrachu, které jsme letos v Gengelu pěstovali, velikost jejich lusků. Přinesli jsme jejich porovnání v obraze, kdy byly lusky položeny srovnané vedle sebe, v doprovodném popisu i s výškou rostlin a barvou květů, kterou jednotlivé odrůdy měly.

Podobně jsme udělali po skončení sezóny porovnání sklizených suchých semen u stejných odrůd hrachu. Vyskládali jsme pět zhruba typických semen z každé sorty vedle sebe a zachytili je obrazem. Takové vyložení semen umožňuje zhruba posoudit vzhled semen, zejména jejich velikost, tvar či barvu. Podívejme se tedy na tyto hrachy po krátké době znovu, zase v trochu jiné podobě.

Zopakujeme, že odrůdy Ruský a Vysoký jsou zahradní dřeňové hrášky, pojidají se u nich nezralá semena, která jsou sladké, jemné chuti. Vyzrálá semena jsou, jak je

vidět na obrázku, tzv. svraskalá, či lidově řečeno „scvrklá“, obvykle světle žluté až žlutozelené barvy. Odrůda 1541 je cukrový hrách bez blány v lusu, u něhož se pojídá celý lusk. Semeno je hnědé či zeleno-hnědé barvy, částečně svraskalé s tečkami na povrchu. Odrůda Nejranější patří v literatuře k tzv. hrachům k vylupování, za mlada jsou nezralá semena jedlá, poměrně sladká, Bohatýr je luštěninový novější hrách na vaření suchých semen. Obě tyto odrůdy patří ke kulatosemenným hrachům, semeno je u nich téměř hladké, ve tvaru pěkné kuličky. Velikostně jsou seme-

na těchto dvou hrachů na pohled menší než mají odrůdy předchozí. Kapucín a Fialový kapucín mají sice ve zralosti svraskalá semena, podobně jako dřeňové odrůdy, ale jejich semena za mlada nejsou zdaleka tak sladká a jemná jako je tomu u odrůd Ruský a Vysoký. Storočný z Oravskej Polhory se používá či používal tradičně na vaření suchých semen jako luštěnina.

Ve srovnání s velikostí či délkou lusků nejsou již ve velikosti semen mezi odrůdami vidět takové rozdíly. Například Kapucín a Fialový kapucín mají semena na pohled zhruba stejně velká jako Ruský a Vysoký, ačkoliv jejich lusky jsou oproti nim výrazně kratší, menší. Kulatosemenné Nejranější a Bohatýr mají lusk i semeno vzájemně podobné velikosti, velikost semen je oproti jiným sortám spíše menší. U odrůdy 1541

a Storočného z Oravskej Polhory je semeno tečkováno či mramorováno, v obou případech jde o krajovou slovenskou odrůdu s barevným květem. Vedle viditelného rozdílu ve vzhledu semen byly samozřejmě mezi odrůdami i další rozdíly, např. v době zrání, výnosu či stupni napadení broukem zrnokazem.

Na závěr můžeme doplnit, že celkový přehled gengelských hrachových odrůd jsme přinesli v „Hrachovém“ Zpravodaji číslo 5/2020, na internetových stránkách gengel.cz je tento Zpravodaj ke stažení jako příloha, např. u popisu hrachu Hejzlarová.



Srovnání hrachových lusků, zleva odrůdy Ruský (PIS002), Vysoký (PIS004), 1541 (PIS019), Nejranější (PIS007), Fialový kapucín (PIS003), Bohatýr (PIS024), Kapucín (PIS012) a Storočný z Oravskej Polhory (PIS034)

pd
FOTO – autor a archiv
Gengelu



Srovnání hrachových semen: odrůdy jsou umístěny v tomtéž pořadí jako u záběru lusků.

Myši si umí sklídit do svých útrob osiva již jednou sklizená

Při sklizení osiv starých odrůd se občas setkáváme s různými překážkami, které mohou někdy získávání vlastních semenek znesnadňovat. Vedle nepříznivého počasí a různých chorob jsou to také škůdci. Kromě známých slimáků a různého hmyzu náleží k hojným škůdcům taky obratlovci jako ptáci nebo myši a jiní hlodavci.

Jak se bránit proti ptákům, např. sýkorám, tedy například obalením květů slunečnic do netkané textilie, jsme již ve Zpravodaji psali (viz článek Jak postupujeme při sklizení osivářských záhonů číslo 4/2022). Velmi při chuti však umí být nejen ptáci, ale také myši, hraboši a další příbuzní hlodavci. Umí „sklízet“ jak na poli, tak i doma. Mnohdy si myslíme, že když přineseme z pole či zahrady sklizené rostliny ve snopcích a zavěšíme je doma k doschnutí, že je již úroda hotová a jistá, že ji máme v bezpečí. Je to však mnohdy jen zdání, protože tyto sklizené, plně vyvinuté rostliny, které máme sice doma pod střechou, pomyslně i doslova „v suchu“, mohou napadnout a sežrat myši. To je poměrně častý případ, když dosušujeme sklizené snopky obilovin, luskovin, olejnin ale i dalších plodin. Myši je „umí“ vyžrat, když je necháváme dosušovat, a to často na konci léta a na podzim, kdy již pomaleji schnou a prodlužuje se tak doba dosušování. Naopak myši se už spíše stěhují z pole, kde již není tolik plodin k snědku tam, kde mohou naplnit svá stále hladová břicha.

Hlodavci sežerou často celé klasy a vyžerou lusky či tobolek tak, že z nich nezůstane prakticky nic, jen drť či stopky a prázdné obaly lusků. Proto je dobré zavěšené snopky sledovat a často kontrolovat. Příznaků, že něco s nimi není v pořádku, je více. Z nejčastějších známek přítomnosti hlodavců jsou:

1. Když vstoupíme do prostoru, kde jsou dosušované rostliny, uslyšíme zašustění, či zahlédneme rychlý pohyb, jak se myška běží od svých hodů skrýt do bezpečí.



Vyžrané lusky hrachoru Slovienka z Hontu.



Zavěšené palice kukuřice odrůdy Levice pod střechou. Na první pohled jsou bezvadné, visí pod střechou na viditelném a přehledném místě, kde je máme pod kontrolou.

2. Pod zavěšenými rostlinami na zemi či na podložce je vidět drť a pozůstatky z rozkousaných rostlin, zbytky to myších hodů.

3. Dalším příznakem je zápach myšiny, který nám prozradí, že se tu děje něco nevídaného.

Pokud si během dosušování ničeho nevšimneme, zjistíme někdy až když chceme rostliny mlátit nebo vylupovat, že lusky jsou prázdné. Snopky jsou pak při uchopení a potěškání lehčí, těžká semena z nich jsou totiž už sežrána a zbývají jen lehké stonky a listy.

K takovému poškození dochází nejen v prostorách, do kterých není vidět, ale i poměrně na viditelných a přehledných místech. Příkladem mohou být na dvoře pod střechou zavěšené palice kukuřice, které vidíme a průběžně zvenku sledujeme. Myši mohou žrát v noci či jindy, když zde není přítomnost člověka. Vedle obilovin a olejnin jsou často napadány i luskoviny. V gengelských podmínkách chutnaly myšákům hrách, hrachor, soja i cizrna a snad jen fazole nechaly na pokoji, byť některé lusky byly od nich nakousnuté.

Pomoci chránit dosušované rostliny na osivo od myší může například kočka, nastražené pastičky, ale především



Tentýž svazek kukuřičných palic při otočení ze zadní strany, kterou přiléhaly k stěně. Zrna jsou zde myši okousána.

stálé sledování, zda jsou semenice v pořádku, jsou již suché a „mlátitelné“ a jejich brzké zpracování jak to je možné. V případě napadení pak pomůže např. přenesení do prostoru, do kterých se již myši nedostanou.

P. Dostálek

FOTO – autor a archiv Gengelu



I když se zdá, že kočka hlídá a je na stráž, dokážou myši sežrat i pod ní zavěšenou pohanku tatarku.

Ze zpráv o PĚSTOVÁNÍ STARÝCH ODRŮD v roce 2022

Na podzim se nám na Gengel scházejí namnožené staré odrůdy od pěstitelů s průvodními dopisy. Také letos došla řada pěkných osiv a zpráv o růstu plodin.

Například v Zoologické a botanické zahradě města Plzně pokračovali druhou sezónu v pěstování gengelských starých odrůd (loňská pěstitelská zpráva z Plzně viz Zpravodaj č. 1/2022). Podařilo se zde letos nasemenat zeli Křimické, což je krajová odrůda z Plzeňska. Zeli je osivářsky náročná dvouletá a cizosprašná plodina a jen nemnohá pěstitelům se od ní daří získat vlastní semínka. Také další krajové západočeské sorty, jako salát Plzeňský kamenáč nebo mák Strakonický čer-

vený, rostly v plzeňské botanické zahradě dobře a vrácená osiva byla pěkná. U Třebíče se zase jednomu pěstiteli zdařilo namnožit dvě krajové slovenské odrůdy cizrný beraní. Cizrna beraní je velmi teplomilná a suchomilná luštěnina pěstovaná dříve tradičně na jihu Slovenska, jinde však často plesnivá a nedaří se jí.

Pěstitelské zprávy docházejí jak podrobné, tak i jen stručné. Mnohdy je uvedeno jen několik poznámek k odrůdě. Například: „fazole keříčková Máslová královna:

vysety v polovině května na slunné místo, půda jílovitohlinitá, rostly velmi dobře, lusky velké četné“, a zaslané hezké fazolky hovoří jasnou řečí. Také stručný postřeh „posílám vypěstovaná semínka, pěstování mi dělalo radost“ svědčí o tom, že zde udržování starých odrůd a domácí osivaření padlo na úrodnou půdu a přineslo plody.

Pro toto číslo Zpravodaje jsme vybrali tři delší pěstitelské dopisy, které doprovázely namnožená osiva. Přinášíme je v původním znění, v závěru každé zprávy doplněné o poznámky k původu a vlastnostem některých vybraných odrůd.

Vybral pd

JEST TOHO JAKO BRU

Pěstitel ze Slovenska, pan Miroslav Vrábek, který již po několik sezón zkouší staré odrůdy z Gengelu a poctivě v podzimním termínu vrací namnožená osiva, zaslal začátkem října 2022 balíček s řadou odrůd obilovin, luskovin a dalších druhů i dopisem tohoto znění:

(Bér) SET001 „krajový červený“

Bér som sial 22.4. Okrem krajového červeného aj odrodu Uličské Krivé... Obom odrodám sa darilo, krajový červený dozrel o 1–2 týždne skôr no po búrkach začal políhať – klasy boli pri riedkom siatí ťažké, niektoré potom boli od hlíny. Zberal som ho ručne trhaním klasov, prekvapila ma citeľná hmotnosť klasov (vedra s nimi) a aj relatívne hojná úroda semien – chcem sa pokúsiť dopestovať z neho niekoľko kg a následne ho vylúpať – po vzore „jáhel

brových“, na ktoré ste ma upozornili... zatiaľ som k nim našiel tieto dobové porekadlá „Jest toho jako bru (mnoho)“, „Má vši jako bru“ a „Lepší proso nežli bér (lépe prositi než po horách bráti, po cestách loupiti)“ – zaujímavé, je to z frazeologického slovníka z roku 1878. (Pozn. redakce: jde o Česko-německý slovník zvláště grammaticko-fraseologický. Sestavil František Št. Kott.) Obe odrody mají semena velmi podobnej žltej farby. V rámci pokusu som z bazos.sk získal

klasy „senegalského prosa“ ako synonymum pre bér, celé klasy obľubuje exotické vtáčstvo. Predávajúci mal dve odrody – žltú, podobnú Uličskému Krivému a červenú zo semenom červenkastej farby, z ktorého Vám posielam vzorok. Tieto odrody som mal husto vysiať a na suchšom mieste, tak boli len menšieho vzrastu a dozrievali ako posledné.

(Žito) SEC005 „křibice“

Nestihol som vysiať mal som zasiatú ozimnú raž (žito) a bál som sa skríženia. Neuvedomil som si, že budem mať prob-



Krajový slovenský bér Uličské Krivé na záhonku v gengelském pěstování v roce 2022.

lém s miestom... vedel by som dosiahnuť izolačnú vzdialenosť maximálne cca 100 m. Vrátim teda neskôr.

(Tuřín) BRA046 „Legnavský karpel“

Semienok bolo v balení málo... leďva vyšli na riedky riadoček. Vyklíčili úspešne, ale skočky porast tak zdecimovali, že sotva zostala jedna či dve rastliny... mám obavu, či narastie buľva dostatočne veľká pre prezimovanie a vykvitnutie o rok. Zatiaľ teda nevraciam.

(Hrách) PIS001 „Hejzlarová“

Bol som na túto odrodu zvedavý, popis v Zpravodaji znel lákavo. Sial som ho 22. 3., narástl na hrach naozaj veľmi vysoký, palice mal skoro 2 m dlhé. Struky netradičného vzhľadu a aj chuti, ale klasický hrášok mal u nás prednosť. Veľmi chutil srnám, až som mal obavu že ho celkom zlikvidujú..., nakoniec bolo aj semien dost.

(Fazol keříčkový) PHA001 „vojákové“

Ani som netušil, ako aktuálna bude táto odroda (Ukrajina...) Darilo sa jej ok, semen v balení bolo len zopár a nie všetky vyklíčili... nakoniec bola úroda semien tak za dve hrste – uvidím, ako sa jej bude dariť o rok. Niektorí „vojaci“ nevyšli, tj. čierna škvrnka mala nepravdivý tvar.



Srovnání velikosti zrna béru Uličské Krivé (vpravo) s prosem Slovenské červené, záběr osiv vypěstovaných a zaslaných panem M. Vrábelem.



Klasy různých odrůd bérů: zleva krajový červený SET001, Uličské Krivé SET002, Čiernoklas SET005, Senegalské proso červené (klasy pocházejí z různých pěstitelských podmínek a dvou roků pěstování).



Rostliny slézu kadeřavého odrůdy Kamienka (zo susednej dediny).

(Sléz kadeřavý) MAL008 „Kamienka (zo susednej dediny)“

Napriek malým semenám rástol ok, rastliny boli mohutné (150–180 cm), kvitli bohato. Mal som dilemu, ako pozberať semená, všimol som si, že okvetia zo semienkami opadávajú na zem... pred dažďami som otriasol – prstami vydrolil zaschnuté – zrelé, no vyvstal problém, ako z nich dostať samotné semená... Drhnutie na site moc nepomáhalo, osvedčilo sa mi však „vymlátenie“ upraveným obilným mlynčekom na lúpanie obilnín – okvetia sa medzi gumami rozmelnili, stačilo zmes previať. Snád sa z neho nestane samovýsevom burina.

(Čočka) LEN004 „Černá (Schwarze Linse)“ a LEN007 „Moravská drobnozrnná“

Už niekoľko sezón sa pokúšam pestovať šošovicu z Gengel zbierky v tunajšom v podhorskom prostredí (500 m n. m.) v nie zrovna ideálnych podmienkach. K odrodám Lenka a Mramorovaná, ktoré som mal vysiať na 6 cca 5 m dlhých riadkoch pribudli po jednom riadku tieto nové

odrody. Zo začiatku všetky vyzerali ok, počasie prišlo bujnemu rastu... Porast za „zapojil“ a tak som nepoužil žiadnu oporu – veď komerčne sa šošovica pestuje len takto... potom však prišli búrky a veterné počasie rastliny bez opory poprehadzovali raz na jednu, potom na druhú stranu a začali žltnúť... mramorovaná bola tým postihnutá najviac. Jednoducho mnohé trsy postupne, počas či tesne po kvitnutí uschli... plody nestihli dozrieť resp. struky boli prázdne či len zo zakrpatenými šošovičkami... mám podozrenie, mohlo ísť o nejakú chorobu. Namiesto očakávanej bohatej úrody som bol nakoniec rád, že zostalo pár hrstí na zasiatie. Pri drobnoplodých odrodách je úrodnosť úmerná veľkosti plodov – strúčiky a aj ich počet je povedzme, že podobný pri všetkých spomínaných



Kvety černuchy seté navštěvují často včely.



Zaslaná čočková odrůda Mramorovaná má typicky stříkaná, mramorovaná či „flekátá“ semena.



Odrůda čočky nazvaná Černá skrývá v luscích po dozrání černá semena.



Černá je drobnosemenná odrůda čočky.

odrodách. Ešte chcem skúsiť, ako na tom sú veľkoplodé odrody, napr. Moravská halierová; taktiež som našiel info, že naše SK odrody Nelka a Renka by mali mať vysokú odolnosť voči chorobám. Mimochodom v článku na <https://nase-pole.sk/slovenska-sosovica/> je aj zmienka o odrode „Slovenská modrá“, ktorá na foto vyzerá podobne ako odroda Mramorovaná.

Černucha NIG001 „černucha setá“
Semená čerňušky som mal predtým z eshopu – lekárne, avšak nepodarilo sa mi z nich úspešne dopestovať rastliny... myslel som, že nemali žiadnu klíčivosť... aj pri tých z Gengelu to zo začiatku vyzeralo na neúspech... rastlinky som sotva objavil v burine využívajúcej jarné dažde... nakoniec pár rastlín dorástlo na 20–30 cm a vykvitli a koncom leta sa ukázali tobolky zo šustiacimi semienkami...

S pozdravom Miroslav Vrábel

Podívejme se nyní na některé druhy a odrůdy z pěstitelského dopisu blíže. **Bér vlašský** (*Setaria italica*) patří k starobylým plodinám. Je příbuzný prosu a pamatuje doby žďárového zemědělství. Podobně jako u prosa se jeho drobné obilky (jsou ještě drobnější než proso) pro požívání loupají a zbaveny slupky jsou pak jako „jáhly brové“, které zmiňuje už herbář Matthioliho ze 16. století, připraveny k vaření a k jídlu. Na velikost, či snad lépe drobnost, obilek bérů a jejich početnost ukazuje uvedené přirovnání ze Slovníku z 19. století – „je toho jako bru“, tedy velmi mnoho. Zde si možná vzpomeneme na obdobné a dnes asi známější moravské přirovnání „je toho jak maku“ se stejným významem, ovšem mák je dnes stále běžnou plodinou, zatímco bér je téměř zapomenut. Dnes se bér někdy používá jako krmení pro exotické ptactvo či jako dekorace. Odrůda Krajový červený pochází z Nového Města nad Váhom a z východního Slovenska pak odrůda



Porost směsky čočky s nahým ovsem zhruba v půli července, kdy se čočka zachytila na pevných stéblech ovsa.

Uličské Krivé, obě jsou krajové odrůdy. Doplnit k nim lze z gengelské sbírky také Čiernoklas, což je novější, taktéž slovenská odrůda, registrovaná do pěstování podle literatury roku 1970. V současné době se dají, jak pisatel uvádí, různé béry získat na internetu, kde je pro ně používáno např. označení „senegalské proso“.

U **Vojákových fazolí** se může obraz lidské postavy na semeni někdy měnit. Není to vždy zcela přesný obrys postavy vojáka, občas se trochu ztrácí a nemá pevnou vojenskou postavu stojící v pozoru. Vojákovým jsou podobné i další odrůdy fazolí s „člověkem“ na semeni, např. Blatný I, Andělské, Mária aj. (viz např. článek Vojáci, policajti, ale i panáčci, andělé... a lidé, Bio č. 12/2014).

Sléz kadeřavý je mohutná a vysoká rostlina. I když kvete na rozdíl od



Výsev čočky Moravská drobnozrná s nahým ovsem z Luhačovického Zálesí jako podpůrnou plodinou, záběr z gengelských podmínek koncem května.

známějšího slézu maurského jen drobnými kvítky, je často navštěvován hmyzem. Při získání semen si pěstitel pomohl mlynkem na loupání obilí (viz také jeho příspěvek ve Zpravodaji č. 1/2022 nazvaný Lúpanie plevnatých pšeníc upraveným ručním mlynčekom na obilie). Před výmlatem je dobré pamatovat na předchozí dokonalé dosušení rostlin, které, stejně jako u jiných druhů rostlin, významně usnadňuje uvolňování semen. Sléz kadeřavý skutečně může ze samovolně vypadlých semen ve větší či menší míře záhon zaplevelovat, ale snadno se dá odstranit okopávkou či plečkováním a nepatří tedy mezi houževnaté a nepříjemné plevele.

Čočka, ačkoliv je běžnou součástí naší stravy a chutnou luštěninou, je pěstitelsky poměrně náročnou plodinou. Její rostliny jsou sice nevysoké, ale poléhavé, a tak za vlhčího počasí bez opory na zemi ležící, snadno hhní a plesniví. Kromě toho za vlhka a na méně propustných půdách napadají čočku také houbové choroby,

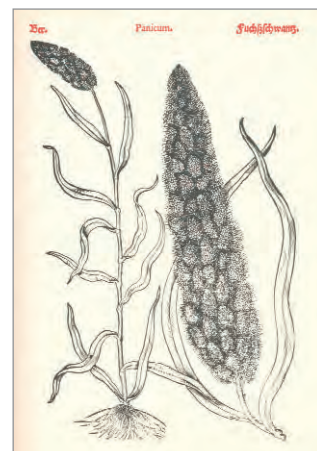
kteří působí už předčasné vadnutí a úhyn rostlin. Této luskovině vyhovují nejlépe teplé a suché podmínky a propustné půdy, tradičně se pěstovala zejména v nížinách na jižní Moravě nebo jihozápadním Slovensku. Nároky čočky vystihuje známé pořekadlo „na horách sejou hrách, na dolině čočku“. V malém lze čočku dodat oporu pomocí větviček nebo natažených provázků, ve větším pak zkusit využít její pěstování ve směsi s obilím, které jí poslouží jako podpůrná plodina. V našich zemích se čočka ve velkém dnes již prakticky nepěstuje, v obchodech narazíme v současnosti jen na čočky z dovozu, například z Kanady, Ruska či Turecka. Pěstitel zkoušel z gengelské sbírky čočku s černě zbarveným semenem a dříve též čočku se semenem barevně mramorovaným. I když jsou barvy semene nezvyklé a ukazují odrudovou rozmanitost uvnitř druhu, pěstitelsky jsou nároky těchto sort obdobné jako u známějších běžných čoček se zelenohnědým semenem.

pd

Jak píše o bérů Matthioli v 16. století:

Ber, jehož jest hojnost v Vlaské zemi, i u nás v Čechách také se nachází. Listím, kořením, stéblem k prosu zcela jest podobný, než paličkami dělí se: nebo ber paličku má skoro nohy zdělí, k zemi nakloněnou, ne jako při prosu různě rozdělenou, a zrna má pospolu velmi zhusta spojená, z nichž jakési vlásy vycházejí. Náš český ber nemá tak dlouhé paličky, jakž se tuto vypisuje, ano málo delší jest prstu, než vlaský ber jest tak dlouhý, jakž svrchu o něm vypsáno jest... U nás v Čechách z beru rovně jako z prosa dělají jáhly, a slovou brové aneb bérové, jako z prosa prosné jáhly.

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



Vyobrazení bérů, přesněji zde beru neboli Panicum či Fuchsschwanz, v Matthioliho herbáři z uvedené knihy.

Sr. Uvelebil se na pohovec. Brť.

Bér, bru n. bérů, m., rostlina, Fench. B. přeslínkovitý, sivý, zelený, německý, vlaský. Jáhly brové n. bérové. Brová n. bérová kaše. D. Jest toho jako bru (mnoho). Má vši jako bru. Us. Lepší proso nežli bér (lépe prositi než po horách bráti, po cestách loupiti). Mus.

Beran, a, m., beránek, nka, beranec, nce, beráneček, čka, m., beranče, ete, n. Beran,

Ukázka ze slovníku z 19. století – bér sloužil kdysi vzhledem ke své velikosti obilek jako přirovnání.

Letošní rok byl velmi bohatý na sklizeň fazolí

Základní škola a Praktická škola Velká Bíteš je již několik let zapojená do gengel-ského projektu Staré odrůdy ve školách (viz také Bio č. 11/2016 a dále Čtyři roky projektu Staré odrůdy ve školách, Zpravodaj č. 6/2018). Škola ve Velké Bíteši pravidelně na Gengel vrací namnožená osiva plodin, které zde žáci pod vedením paní Pavly Blahovcové vysévají a ošetřují. O jejich pěstování jsme přinesli ve Zpravodaji článek Semenaření starých odrůd v naší škole ve Zpravodaji číslo 6/2020. Podívejme se na pěstitelskou zprávu, kterou nám na Gengel, společně s osivem černuchy, slézu a fazolí zaslali letos v říjnu:

SEMENÁŘSKÁ SEZÓNA DUBEN–ŘÍJEN 2022

**Sléz maurský – *Malva sylvestris*
var. *Mauritiana*, kód-MAL003:**

Délka stonku průměrně 110-125 cm, délka květu průměrně 5 cm, květ růžovo-fialové barvy se žilkováním, délka chlebičku – semene 1 cm. Letos se nám na některých semenech vyskytla choroba, pravděpodobně rez?

Černucha damažská – *Nigella dama-scena*, kód-NIG002:

Délka stonku průměrně 35 cm, květ světle-modré barvy, délka průměrně 2 cm, květy drobnější než předchozí sezóny, šířka tobolek průměrně 1,5 cm a délka tobolek 3 cm.

**Fazol keříčkový „Blatný I.“,
kód-PHA165:**

Délka stonku průměrně 40–45 cm, délka květu průměrně 2 cm, barvy bílé, délka lusků průměrně 10–15 cm, v zeleném lusků přítomnost vlákna. Velikost fazole: šířka 1 cm a délka 2 cm. **Letošní rok byl velmi bohatý na sklizeň fazolí. Váha sklizeného osiva byla 873 g a to z malého záhonku o rozloze cca 1 m².** Letos bylo méně dešťových srážek než v předchozích letech. Fazolím zřejmě vyhovuje méně závlhky.

V letošním roce jsme setí všech semen provedli s žáky ZŠ speciální dne 28. dubna. Klíčivost fazolu Blatný I. byla



Zralý a nezralý lusk.



Velkobítešské květy fazolové odrůdy Blatný I.

100%. Klíčivost slézu maurského a černuchy damažské byla horší. Vinu přikládám velmi suchému jaru, bylo málo dešťových srážek v době klíčení. Opakované setí slézu a černuchy jsme provedli za 14 dní, museli jsme záhon zalévat. Rostliny se po vyklíčení jednotlivě,

zalévaly, zbavovaly plevel a kypřila se zemina. Oblast Vysočiny měla tento rok méně dešťových srážek po celé jaro i léto. To se projevilo na růstu stonků slézu i černuchy. Tyto rostliny vyžadují více vody, zatímco sucha vyhovuje více fazolím. Sléz a černucha měly menší délku stonku a drobnější květy než předešlé roky. Semena byla také drobnější. Na semenech a listech slézu se nám občas vyskytla pravděpodobně rez (houbová choroba). Záhony na výsev všech tří odrůd každý rok střídáme, hnojíme vlastním kompostem, na podzim ryjeme. Sběr květů slézu k sušení probíhal celý červenec–srpen 2022, sběr semen všech tří odrůd probíhal v období od srpna do září 2022. Semena se dál sušila, čistila a přebírala. Péče o rostliny zajišťovali svédomitě žáci základní školy speciální pod odborným vedením Pavly Blahovcové, DiS.



Označení záhonů s plodinami z Gengelu v Základní škole a Praktické škole ve Velké Bíteši.

V příští sezóně zůstává naše škola dále uchovatelem a pěstitelům těchto odrůd. Nadále budeme semena nabízet veřejnosti, pokud zájemce kontaktují naše školní zařízení. Přebytky semen jsme již zaslali do sdružení Gengel. Na jaře 2022 jsme zaslali semena slézu do střediska volnočasových aktivit Olomouc. Dále jsme na podzim 2021 vyměňovali semena slézu maurského s uchovatelem Z.Š. 592 55, BOBROVÁ za semena „KLOKOČÍ“ STP 001 dále s uchovatelkou A.H. 561 85, sazenici liány KLANOPRAŠKY ČÍNSKÉ za semena slézu maurského. Sazenice klanoprašky nám ovšem bohužel přes léto uhynula. Klokočí letošní podzim budeme vkládat do zahrady, semena měla rok odpočívat v písku, což jsme na doporučení pěstitele udělali. Do školní zahrady chceme ještě zasázet sazenici HLOŠINY OKOLÍČNATÉ, od loňského



Fazolu keříčkovému Blatný I se letos v létě ve Velké Bíteši dařilo. Na záběru zrající a schnoucí porost na záhonu.

podzimu máme rozjednáno a přislíbeno od uchovatelky P. V. 289 22, budeme opět písemně kontaktovat.

FOTO – P. Blahovcová
a archiv školy ve Velké Bíteši



Žáci školy při přípravě záhonů na jarní setí.

Sléz maurský i černucha damažská jsou vděčné a vcelku nenáročné druhy bylin. Sléz kvete krásnými růžovofialovými květy, které rády navštěvují včely a lze ho sušit i jako bylinku. Černucha taktéž potěší pěknými květy, navíc poslouží suché tobolky jako dekorace do suchých vazeb. Fazol keříčkový Blatný I náleží k fazolím s kresbou lidské postavy na semeni. Semeno je dosti velké, obrázek člověka kolem pupku semene je zde červenavé barvy, zatímco u výše zmíněných a známějších Vojákových je hnědý.

Jak čteme ve zprávě, škola ve Velké Bíteši poskytuje svá osiva dalším zájemcům a využívá také systém gengelského udržování starých a dalších plodin k získání dalších rostlin od jiných uchovatelů.

Kvěť černuchy damažské.



Po vysušení hrachu jsem osivo umístil na týden do mrazáku

Pěkný balíček s namnoženými osivy a česnekem dorazil také od pana Miroslava Škopka z Východních Čech. Pečlivě zpracovaná a popsaná osiva hrachu, bobu, máku a dalších druhů doprovázel dopis popisující odrůdy v následujícím znění:

Jarní žito KRIGOV – vyseto 29. března. Vzešlo bez problémů. Rostlinám jsem zajistil oporu, jinak by se lámalo. Dorostlo do výšky asi 130–170 cm. Dozrávání bylo postupné, sklízeli jsme v polovině srpna. Pokud vím, v blízkosti nebylo jiné žito pěstované. Osivo je z pěstební plochy 1,2 x 1,2 m.

Česnek DOMOUSNICKÝ – zasazen v polovině prosince, stroužky ničím nemořím. Na zimu byl záhon lehce zamulčován listím. V růstu se nijak neliší od jiných odrůd. Květenství jsem při prvním pozorování odstranil. Nezapsal jsem si to

přesně, ale česnek jsem sklídl začátkem července (?), dříve než jindy – počasí bylo deštivé a začala se objevovat hniloba. Za sebe jsem s tímto česnekem spokojen.

Hrách VYSOKÝ – vyset 29. března. Pěstován při opoře vysoké 1,8 m, snesl by i vyšší. Rostl rychle a bez problému unikl okusování slimáků. Několikrát jsem ho musel po větru přivazovat, ale i když byl polámaný, rostl dál. Lusky byly velké. Rostliny byly po napadení padlím sklizeny 20. července ještě částečně zelené a byly dosušeny pod střechem. Po vysušení hrachu jsem osivo umístil na týden do mrazáku. Vzdálenost od ostatních odrůd hrachu cca 3 m.

Hrách MAJCA – vyset 30. března. Pěstován při drátěné opoře, vyrostl do výšky asi 1 metr. Oproti „Vysokému“ rostl pomaleji a slimáci růst vzcházejících rostlinek ještě zpomalovali. Jakmile vyrostl do výšky 0,5 m, slimáci už nebyli problém. Lusky byly středně velké. Rostliny byly po napadení padlím sklizeny 18. července ještě částečně zelené a byly dosušeny pod střechem. Po vysušení hrachu jsem osivo umístil na týden do mrazáku. Osivo je z řádku délky asi 1,2 m.

Bob zahradní OMSK – vyset 20. března. Pěstoval jsem ho současně s bobem připomínající nejvíce odrůdu „Velký z Blatničky“. Bohužel jsem si neuvědomil cizosprašnost bobu a pěstoval je od sebe



Lusky hrachové odrůdy Majca, který náleží k dřevným hrášům.

pouhých 10 m – tak nevím jestli je osivo dále použitelné. Bob oproti výše zmiňovanému rostl ze začátku dost pomalu, také dost chutnal slimákům. Nakonec vyrostl do výšky nějakých 40 cm. Sklizeny byly už uschlé rostliny 3. srpna. Boby jsem nechal v luskách tři týdny dosušit pod přístřeškem a po vylúštění byla cca 1/3 semen provrtaná zrnokazem. Boby tedy prošly týden mrazákem. Toto množství je z 15 rostlin.



Zaslaný česnek Domousnický od pěstitele pana Miroslava Škopka byl pěkně vyvinutý a zdravý.



Klas krajové odrůda žita Krigov v květu.

Jarní žito má rychlý vývoj, jako dlouhostébelná obilovina může poléhat. Z pohledu osivaření a uchování původních odrůd, k nimž slovenská krajová odrůda Krigov patří, pamatuje vždy na jeho cizosprašnost. Žito patří z hlediska opylování k tzv. větrosnubným druhům u nichž je pyl přenášen větrem. Při množení doma tak pěstujeme jen jednu žitnou odrůdu navíc se zohledněním případného růstu žita i na okolních polích.

Odrůda česneku Domousnický patří k patrimoniálním odrůdám, pěstuje se ve středních Čechách po půl století, původem je to ozimý paličák přinesený ze Slovenska, z Hrušova. Je to osvědčená odrůda, v gengelských podmínkách přináší také pěkné a stálé výnosy. U odrůdy vylamujeme květenství (viz také Zpravodaj č. 5/2022 a příspěvek nazvaný Srovnání česneků s ponechaným květenstvím i s květenstvím vylamovaným).



Semeno hrachoru odrůdy číčer (Pezínok).

Hrachor setý ČÍČER – Vzhledem k jeho pomalosti růstu nestihl unikát slímákům a z vyšetého řádku vzrostlo jen asi pět rostlin. Izolační vzdálenost by měla být dodržena.

Zaslané česnekové hlavičky Domousnického od pana Škopka byly zdravé, pevné a pěkné, mohou tak dobře posloužit pro další zájemce o pěstování a udržování této odrůdy.

Hrách Vysoký dělá čest svému jménu a dorůstá opravdu do značné výše. Vyžaduje vysokou a pevnou oporu. Jak uvádí pěstitel ve své zprávě obrůstal i po polámaní po větru. (K hrachu Vysokému viz též příspěvek Srovnání hrachových semen v tomto Zpravodaji). Odrůda Majca je též zahradní dřevový hrách, tentokrát středního vzrůstu. Obě odrůdy jsou chutné, oblíbené. Přemrazení sklizených hrachových semen je opatřením, které zabráňuje vylíhnutí brouka zrnokaza ze semen. Tento nosatcovitý brouk je někdy u domácích semenářů nevitáným hostem.

Mák Moravské Lieskové pochází z moravsko-slovenského pomezí, je to pravděpodobně tamní krajová odrůda. Makovice

Mák MORAVSKÉ LIESKOVÉ – vyset 29. března. Vzešel bez problémů – před slímáky byl ovšem chráněn plechovou ohrádkou. Sklizen byl v polovině srpna, když se makovice začaly otevírat. Byly poměrně velké, malé jsem vyřadil. Mák byl na zahradě pěstován jako jediný. Osivo je z řádku délky asi 2 m.

Letošní rok byl u nás vcelku běžný, spíš vlhčí, deštivá období někdy trvala i delší dobu, takže i slímáci byly hodně aktivní a dokázali potrápiti :). Ale i přesto se toho podařilo spoustu vypěstovat, i když mnoho rostlin musím před slímáky chránit plechovými límci. Je to možná daň za pestrou zahradu a záhony, kde v blízkosti rostou jednoleté a víceleté druhy. Přeci jenom produkční účel zahrady by se neměl vyvyšovat nad touhu do krásné zahrady znovu a znovu chodit.

Zdravím a přeji pěkný podzim

Miroslav Škopek

jsou u ní jak uzavřené, náležející k tzv. máku-slepáku, tak se objevují i makovice ve zralosti pootevřené otvory pod blíznu, které lze zařadit k tzv. máku-hledáku. Tento znak by mohl ukazovat na starobylou odrůdu, jejíž semeno je modrošedé či šedé barvy.



Makovice odrůdy Moravské Lieskové mohou být hledivé.

Gengel se změnil na zapsaný ústav

Doposud byl Gengel zapsán jako obecně prospěšná společnost, se zkratkou o.p.s. za názvem. V letošním roce jsme změnilí právní formu Gengelu. A to z uvedené obecně prospěšné společnosti na zapsaný ústav podle nového občanského zákoníku. Zákon o obecně prospěšných společnostech byl již zrušen, zapsání nově probíhá podle zmíněného nového občanského zákoníku. Namísto Gengel o.p.s se tedy bude uvádět Gengel, z. ú., to je Gengel zapsaný ústav.



Podstatné je, že poslání a podstata činnosti a práce Gengelu zůstávají beze změny, stejné jako tomu bylo doposud. Připomeňme, že účelem ústavu Gengel, z. ú.,

Znak Gengelu po přeměně na zapsaný ústav zůstává stejný a vystihuje jeho poslání – vysévání a uchování starých odrůd pro budoucnost.

je stále aktivní ochrana rozmanitosti života (biodiverzity) a především agrobiodiverzity, tj. kupříkladu cenných starých, krajových a rodinných odrůd i druhů kulturních a plných rostlin.

A to formou jejich:

- pěstování a uchování,
- využívání,
- sběru, zachrany a udržování a to *in situ* a *ex situ*,
- vyhodnocování informací,
- šíření,
- pokusné a výzkumné činnosti, popularizace a propagace, poskytování vzorků rostlin a jejich částí a poskytování informací.

pd

K lidovému názvu marhulka

V minulém Zpravodaji jsme si v příspěvku Rád ju mám přiblížili knižní příhodu z jihomoravské vesnice z konce 19. století, v níž místní lidový ovocnář Studýnka předává učiteli stromek mladé meruňky. V úryvku z románu Rok na vsi bratří Mrštíkových o ní Studýnka říká: „*Já budu mět dost velkú radost nad tém, dež ta marhulka bude stát v jejich zahrádce.*“ Používá tak pro meruňku v tomto prostředí lidový název marhula či marhule, zdobně tedy marhulka.



Meruňka, ačkoliv v jejím latinském pojmenování *Prunus armenica* slyšíme Arménii, k nám připutovala až z Dálného Východu. Vyobrazení meruňky v Říhově knize *České ovoce* z roku 1920, odrůda Holandská.

Oproti spisovnému slovu meruňka je to tvar odlišný, ale přesto v něm slyšíme jazykovou příbuznost obou slov. K tomuto rozdílu můžeme širěji doplnit vývoj názvu meruňky v různých jazycích, který jsme vybrali ze staré literatury, konkrétně z knihy Meruňka a broskev, z roku 1935. Dodejme, že v latinském pojmenování meruňky, *Prunus armenica*, zaznívá odkaz na oblast, z které asi přišel tento ovocný druh do jižní a střední Evropy, a to z Arménie. Její původ je však až na Dálném východě, v Číně či Mandžusku.

Vývoj názvu »meruňka«

v našem jazyce i v cizích řečech je velmi zajímavý. Aniž jsou nám známy původní názvy čínské, mandžuské nebo arménské víme bezpečně, jak již zmíněno, že nejstarší autoři římské nazývali meruňky *Precocia* nebo *Praecoqua*, neboť je omylem považovali za rané odrůdy broskví, ale též *Mala armeniaca* (arménská jablka) nebo *Prunum armeniacum* (slivoň arménská), krátce *Armeniaca*. Řekové (*Dioscorides*) upravili římský název v *Praikokia*, později se objevilo i pojmenování *Psoricoccion*, *Berikokkon*, *Berikokkia*, *Berekokka*. Z tohoto názvu vytvořili v dalším údobí Italové pojmenování *Bericoco* a *Bericocolo*, Syřané *Bercoquia*.

Arabové předsunutím členu *al* vytvořili název *Al-Berkuk*, *Alberkoq*, jenž se ve Španělsku přeměnil v *Alvarcoq* též *Albericoque*, u Francouzů v *Abricot*, dříve též *Armegne*, strom *Abricotier*. Angličané toto francouzské pojmenování prostě převzali s malou změnou v *Apricot*. Novoitalština používá dnes znění *Albicocco*, ač v 19. století je ještě zaznamenán i výraz *Armellino*, ze kterého nepochybně vznikl starý název německý *Armenelle*, přeměněný později ve zvučnější *Amarellad* přesunem hlásky ve zkrácené lidové pojmenování *Marille*, ač gramatický název je *Aprikose*.

Jihomoravský zčeštěný název *marhule* a slovenský název *marhuľa* pochází pravděpodobně z německého *Marille*. Také v českém názvu meruňka se stále ozývá přesmyknuté původní latinské znění *Armeniaca*. Ruský název *Aprikos*, polský *morela* a *aprykoza*, poukazují na analogický původ, nikoli však bulharský *zarzala* a maďarský – *kajszi barack*, připomínající spíše arabský název *Al-Berkuk*.

Vybráno z knihy Suchý František a kolektiv: Meruňka a broskev. Vydal časopis „Jižní Morava“ v Židlochovicích svým nákladem, Brno, 1935. (Z technických důvodů vynecháváme tučné či proložené psaní názvů meruňky v původním textu v knize a píšeme vše běžným písmem.)

OBRÁZEK – archiv Gengelu

ZPRAVODAJ biodiverzity a uchování starých odrůd, ročník 5, číslo 6. Číslo vyšlo v prosinci 2022. Zpravodaj vydává v elektronické podobě (pdf) Gengel, z. ú., Veselka 52, 374 01 Trhové Sviny, www.gengel.cz. Odpovědný redaktor Ing. Petr Dostálék. Distribuci, předplatitelský servis, sazbu zprostředkovává vhpřess Hradec Králové, 608 476 828. Objednávky směrujte na vhpřess1@seznam.cz. **Předplatné na rok 2023 činí 200 Kč** (šest čísel), úhradu můžete zaslat na účet 2319256023/0800 s uvedením své e-mailové adresy v poznámce. Distribuce ZPRAVODAJE předplatitelům prostřednictvím e-mailu.

Vybíráme z archivu Bio: Biodiverzita, duben 1999

Jako přílohu jsme pro tento Zpravodaj vybrali biodiverzitní rubriku, kterou přineslo čtvrté číslo Bio – měsíčníku pro trvale udržitelný život z roku 1999. Na dvoustraně najdeme pestrou směsí drobných příspěvků.

Úvodní článek nazvaný „Pozor na posedlost po posedu“ upozorňuje na někdejší rozšíření a využití jedovatého posedu. Čtenářský příspěvek „Na škůdce od lesa“ zmiňuje makovou odrůdu nazvanou „černý mák“ (dodejme, že dnes je tato maková sorta součástí gengelské sbírky starých odrůd) a přibližuje její užití

proti mandelince bramborové. Popisuje i léčení včelích nemocí rostlinami, jako je kopr, rajčatová nať a další. Dřevěný mlýnec na pohanku ukazuje, jak se dříve na Valašsku loupala pohanka. Připojený náčrt mlýnce umožňuje případným zručným zájemcům zkusit si ho vyrobit a napodobit tehdejší loupání i dnes, byť se dají využít i novější kovové stroje (viz článek Lúpanie plevnatých pšeníc upraveným ručním mlynčekom na obilie od pana M. Vrábela ve Zpravodaji č. 1/2022). Drobníčky pak obsahují směsí různých krátkých zpráv.

Při listování celým číslem Bio zaujme například příspěvek o tradičním dojení koz u mongolských pastevců, zkušenosti z americké biozelinářské farmy podle K. Morganové-Doubravové, ale i článek o zasedání valné hromady Svazu ekozemědělců PRO-BIO, který završil deset let svého působení. Zmíněn je i rozmach a rozšiřování ekologicky obdělávaných ploch podmíněný tehdejšími dotacemi. Stále aktuální zůstávají genové manipulace či metoda kooperace s přírodou, o kterých v čísle také nalezneme články. Doplňme na závěr, že celý archiv Bio – měsíčníku pro trvale udržitelný život v elektronické podobě od roku 1997 až do současnosti, je možno objednat v redakci měsíčníku Bio.

pd

Obsah dubnového Bio z roku 1999

TRVALE UDRŽITELNÝ ŽIVOT

Opisují norský recept

Ekologické zemědělství není

alternativou, ale nutností

Mysli globálně, jednej lokálně (prof.

RNDr. Vladimír Srb, DrSc.)

Vydařená premiéra Ekostylu

Peníze mají sloužit nám,

ne my jim

Umění přežít 3 (Dojení

v Mongolsku, WANATA)

ÉKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

Americká biosamoobsluha

Květy Morganové (rozhovor

R. Hradila)

S hektary by mělo přibýt

i biopotravin (M. Vohralík)

Deset let ekologického školství

v Humpolci (Milan Teksl)

BIODIVERZITA (Petr Dostál)

Pozor na posedlost po posedu

Na škůdce od lesa

Dřevěný mlýnec na pohanku

Biodiverzitní drobníčky

BIOPOTRAVINY

Kvalita služeb trumfem proti

supermarketům (vh)

PO STOPÁCH ŽIVOTA

Jak se kooperuje s přírodou

M. Pogačnik v Praze a na Šumavě

RECEPTÁŘ

Dýňové speciality – salát, polévka

ZDRAVÍ

Komu slouží genové manipulace (rh)

Kapky božské rostliny zabíječem

nemocí

PRO-BIO INFORMUJE

Seminář ekologického zemědělství

Biodynamické okénko



„Opisují“ norský recept

Z norského Hogganviku nám přišel pozdrav rodiny Houskových, která ve zdejší camphillu sbírá zkušenosti pro založení ekovesničky u nás.

Camphill leží na západním pobřeží Norska obklopen z jedné strany mořem a z ostatních horami a lesy. Ve vesnici žije 50 lidí, z nichž je 14 vesničanů (tak se zde říká mentálně postiženým lidem - ostatní jsou spolupracovníci). Samozřejmě tu nechybí krávy, ovce, kuř, slepice, kachny, prasata a dvě kočky. Je zde bohatý, ale nelehký život. Každodenní problémy s počasím (hodně tu prší) vyvažují společná jídla plná pohody, hodiny hudby, malování, zpěvu, tance, práce s voňavým dřevem a se zvířaty. Teď, stejně jako před jinými velkými svátky, se celá vesnice připravuje na Velikonoce navícováním hry K. Königa, která bude vyvrcholením oslav. Všichni, kteří jsou do hry zapojeni, včetně vesničanů, jsou nadšení a těší se na každou zkoušku a hlavně na chvíli, kdy hrů předvedou ostatním.

Celá vesnice ekonomicky spolupracuje s firmou Helios, která má po celém Norsku obchůdky s bio a biodynamickými potravinami, výrobky z ostatních camphillů (keramika, hračky, obrázky) a výrobky z přírodních produktů (oblečení, kosmetika, pastelky z včelího vosku, čistící prostředky). Koupit biopotravinu je v Norsku snazší než u nás, protože tu člověk najde, nač si vzpomene - obilí, mouka, vlnky, luštěniny, oleje, hořčice, kečupy, ocet, cukr, černá káva, čaj, koření, bylinky, čokoláda, sušenky, sušené ovoce, ořechy, semínka, ovoce, zelenina, dětská výživa a spousta dalších výrobků stejně jako v konvenčních obchodech, jenže v bio nebo biodynamické kvalitě.

Na Hogganviku je 20 ha polí, luk a pastvin, z toho 8 ha orné půdy a asi 30 ha lesa. Ve vesnici pracuje biologická čistírna odpadních vod s flowformy, která čistí vodu ze všech pěti domů a hospodářských budov. Je moc pěkné vidět, jak čistíčka pracuje a do moře odvádí čistou, oživenou vodu.

Na papíru ani nejde vystihnout bohatství, které vstřebáváme po bytém v této vesnici a hodně si přejeme, abychom alespoň kousek toho bohat-

ství a krásy mohli přenést do připravované camphilly v Čechách.
Eva, Zbyněk, Johanka
a Anežka Houskovi



Americká biosamoobsluha Květy Morganové

„Koryfej - přední, čelná osobnost, vynikající představitel, předák“ (Akademický slovník cizích slov, Praha 1998). Naše biozemědělství už je bezmála desetileté. Rádi bychom se proto letos zamýšleli nad jeho vývojem, stavem i perspektivami s našimi „koryfeji“, tedy osobnostmi, které tak či onak vynikají. Dnes poněkud netradičně s „koryfejkou“, která kdysi pomáhala rozvíjet naše biozemědělství, potom ale našla štěstí za Velikou louží a dnes je biofarmářkou na západním pobřeží USA, s ing. Květou Morganovou, za svobodna Doubravovou.

Květo, jak už jsi vlastně v Americe dlouho?

Do Spojených států jsem se poprvé vydala v roce 1994, abych poznala nepoznané, přiučila se něco z tamního biozemědělství, angličtiny a vydělala si pár dolarů. Usadila jsem se tam v roce 1995. Dnes je rok 1999, stále poznávám Ameriku, biozemědělství se mi stalo životním a v angličtině se mi odehrávají i sny. Mezi tím jsem se provdala - za farmáře, samozřejmě „bio“, třikrát navštívila ČR a stát Washington se mi stal druhým domovem.

Vy máte s Jimem biofarmu, kde pěstujete zeleninu. Jaká je vaše farma? A jaký je tvůj život na ní?

Naše farma je malá a ve svých počátcích. Hospodaříme s manželovým dlouholetým přítelem a sousedem, který vlastní 41 hektarů půdy. Loni bylo 8 ha převedeno do fondu ochrany přírody, aby měli orli, volavky, kachny i kojeti kde lovit, kdyby náhodou někdo po nás chtěl s půdou spekulovat. Další 20 ha je teď pod vlivem přílivu a naší nadmořské výšky minus 90 cm a hodí se pro produkci jetelotrávy. Ta se tu mimoto jiné zavádí

a rozšiřuje sama, nic nesejeme, jen krycí plodinu. Momentálně se tam popásají dvě kobyly těžného plemene, které by měly převzít některé povinnosti traktoru „Bělorus“. Zatím jsem občas tahala klady naplavené z moře.

Pokračování na str. 2



Květa Morganová v polopouštní krajině východního Washingtonu.

Biodiverzitní drobníčky

Několik pozitivních reakcí čtenářů přišlo na loňské články o Jaderničce moravské, krajově odrůdě jabloně. Řadě z vás je tato odrůda známa, příznačné však je, jak uvádíte, že většinou jde o staré stromy.

Určitá nejistota a možná zbytečná neznalost panuje u možnosti využití planých rostlin v kuchyni. Vedle kulturních druhů, které průběžně na našich biodiverzitních stránkách představujeme, je možno konzumovat mnoho dalších rostlin. Např. obecně známou kopřivu (na špenát, do polévky ap.), pampelišku (do salátů aj. - nejlépe nejmladší listy příp. si ji můžeme vybělit přikrytím vhodným předmětem), šťovík (zejména drobnější šťovík kyselý), popenec břechťanovitý (např. coby přidávek do dušených zelenin), ptačinec žabinec (třeba na saláty i ve směsi s jinými bylinami), řeřichka lékařská (mladé listy např. do polévky), bedrník (spolu s dalšími druhy do omáčky ap.), ale též jitrocel, merlíky, lebedy, pupavu, plané česneky, sedmikrásku, jahodové listy, polníček atd. Bereme většinou mladé rostliny, nebo jen listy a tyto druhy nalezneme zpravidla přímo na zahradě, nebo v nejbližším okolí.

Topinambury (*Helianthus tuberosus*), viz také BIO č. 2/1998, získaly své jméno snad podle brazilských Indiánů kmene Tupinambus. Topinambury přicestovaly do Paříže spolu s těmito Indiány údajně už v roce 1613. Ubozí Indiáni však ve Francii brzy zemřeli, ale zvláštní hlízky, které rádi pojídali, dostaly jejich jméno.

Zajímavou poptávku po jedné staré odrůdě má pan E. Opravil z Opavy. Hledá totiž pecky katalonského špendlíku. Ten na rozdíl od běžného, obyčejného špendlíku vřetenovitými, úzkými, na obou koncích špičatými peckami, má pecky v obrysu široce kopinaté. Katalonský špendlík je starou odrůdou, která se šířila patrně už se starými Římany. Pan Opravil potřebuje pecky tohoto špendlíku, aby mohl přesněji určit archeobotanické nálezy pecek. Archeobotanika se zabývá zkoumáním botanického materiálu v archeologických nálezech - právě díky archeobotanice získáváme materiální důkazy, co, kde a kdy lidé jedli (podrobněji o ní možná někdy příště). Adresa: E. Opravil, Bezručovo nám. 1, 746 01 Opava.

Pozor na posedlost po posedu

V mnohotvárném a pestrém světě rostlin obklopujících člověka najdeme kromě druhů jedlých také rostliny, jejichž požití působí namísto nasycení naopak otravy - rostliny jedovaté. Aby byl náš pohled do pokladnice botanických druhů celistvý, je dobré čas od času zmínit i je, byť v našich končinách nejsou zdaleka tak početné jako druhy konzumované či konzumovatelné.

Plazivý příbuzný dýně

Jednou z méně známých jedovatých rostlin je posed bílý (ve starší literatuře uváděný též jako posed černý) - *Bryonia alba*. Jedná se o jihoevropský, u nás zdomácnělý druh patřící do příbuzenstva tykve a rostoucí od nížin do podhůří. Vyskytuje se v křovinách, plotech, na okrajích vinic apod. Je to rostlina vytrvalá dlouhá 3-4 metry, popínavá, s řepovitým žlutavým kořenem. Listy jsou střídavé, krátce řapíkaté, dlaniťe pětilaločné. Rostlina je jednodomá tzn., že má květy s prašníky a květy s pestíky na jednom domě, tedy obojí květy na jedné rostlině. Plodem posedu jsou černé bobule.

Celá rostlina je jedovatá což lidé věděli od nepaměti. Posed je ale možné uvést jako příklad druhu, u něhož je hranice mezi rostlinami jedovatými a léčivými těžko postřehatelná a přesně vymezitelná. Spojuje totiž v sobě obě, protože celá rostlina je nejen jedovatá, ale od pradávna je dobře známo taktéž její léčebné působení. Při správném dávkování proti určité chorobě mohla léčit, jindy stejně dobře a účinně mohla zabíjet...

Čarodějny mužik

Starší literatura uvádí, že posed se dosti často pěstuje jako popínavá rostlina ke krytí plotů, loubí a zahradních besídek. Četné lidové názvy jako *krauská zelina*, *lesní tykev* (od podobnosti a příbuznosti s dýní), *mužik* (snad od tvaru kořene), *posed*, *posedl* či *posedien* (od slova posednouti, opanovati pro jedovaté účinky rostliny zachycující, že lidé, kteří ji požíli, se chovali jako posedlí - bláznili) svědčí o tom, že rostlina byla lidem známa a užívána coby čarodějná bylina. Tlusté řepovité kořeny posedu jsou příčinou, že lidé v nich spatřovali podobu malého dítěte a někdy byla, po přezření do lidské podoby, prodávána za mužika místo mandragory. Rusové, když kořen jako léčivo vykopali, na jeho místo zakopali 3 groše a kus chleba, aby si naklonili duchy, kteří u jeho kořene bydlí. Kořenem posedu se vytírali koňům na Velký pátek žlab, aby tloustli. Údajně se také z posedu udělal časem hospodářček, který nosil peníze, potravu a povídal o škodě, jež se hospodář dala, byť by to bylo na vzdáleném poli. Stejně dobře si však mohl takový hospodářček nakonec odnést duši svého pána, a tedy nebylo radno si s ním něco začínat...

Pakostnicová řepa

Posedový kořen se používal ale v terapii jako mimořádně účinné projímadlo se současným silným močopudným účinkem a jako lék na revmatické potíže. Oblíben byl proti pakostnici, dně, která trápila naše středověké předky (jeho staré německé jméno zní Gichtrübe, tedy pakostnicová řepa), coby prostředek vyvolávající davení a upravující menstruaci. K léčebným účelům se sbíral právě kořen, který při rozkrojení uvolňuje zápachající mléčnou šťávu. Taktéž je znám posed ve zvěrolékařství a homeopatii.

Nebezpečné černé bobule

Jsou známé otravy po požití posedu (obsahuje alkaloidy a zejména jedovaté glykosidy bryonin a bryonidin), zejména po pozření bobulí a kořene. Údajná smrtelná dávka u dětí je asi 15 bobulí - a právě u dětí, které bobule mohou považovat za jidlo, je nebezpečí otravy asi největší. Léčba spočívá ve výplachu žaludku, podávání slizových látek a léčivého uhlí. Zajímavé ale je, že v některých krajích údajně byly mladé výhonky užívány jako zelenina.

K pěstování posedu vás tentokrát tedy raději nabádat nebudeme. Přesto je dobré ho znát a vědět o jeho existenci. Nejen jako zajímavého botanického druhu, potenciálně nebezpečné jedovaté rostliny, ale též třeba jako staré léčivé a čarodějné byliny.



Posed bílý - čarodějná a jedovatá rostlina starých dob, z jejíhož kořene bylo možné udělat mužika (obr. archív).

NA ŠKŮDCE OD LESA

Záhadný černý mák

V lednovém čísle BIO jsme zveřejnili několik rad pana Matulíka z Pozlovic, jak si bez chemie poradit se škůdci. Na mandelinku bramborovou doporučoval pan Matulík černý mák, který ji odpuzuje. Kde ale vzít černý mák a co to vůbec je? K tomu nám pan Matulík napsal:

Starí pamětníci si vzpomenou na lány obilí plné barevných květů chrpy, koukolu a víčího máku. To bylo dříve než přišla JZD. I když mandelinka byla dovezena v roce 1945, nikdo o ní nevěděl, dokud se neobjevila v družstevních lánech brambor a dokud se v obilí nezačaly likvidovat plevele postřiky chemii.

Víčí mák dnes vidíme jen na rumiškách. Samozřejmě jej nebudeme vysévat k vyhnání mandelinky, víčí mák není jedlý. Nebudeme zde rozebírat původ ani křížení černého máku. Byl k nám dovezen pro větší množství semene, ale záhy byl družstvy zavržen pro nízkou výtěžnost a to, že černý mák má i tři makovice, které postupně dozrávají během čtrnácti dnů. Sklizení kombajnem je jen z jedné třetiny. Přezrálý sklízí se sýkorky a nedozrálý zplesniví. Černý mák je tak určen ke každodennímu ručnímu sběru.

Samotný mák má málo oleje, zato při vaření nabývá na hmotnosti, takže je úsporný. Musím upozornit, že po vyklepání se musí mák zbavit částic makovic a prachu tím, že jej dvakrát vypereme ve vodě a usušíme. Jinak je mák nepříjemně hořký.

Děti s oblibou dozrálou makovici ulomí a sypou mák do úst. Dostane-li se do úst s mákem i kousek makovice, která je hořká, dítě mák vyplivne a makovici zahodí. Je proto dobré označit

tabulkou, že mák není jedlý, je určen k vypuzení mandelinky bramborové.

Po výtí článku v měsíčníku BIO začala shánka po semenu máku a ne malé množství. Protože je novinkou, nutno jej napěstovat a najít BIO-prodejnu, která má balící semenářský stroj, a tak po malém množství jej dostat ke všem zádatelům postupně. Snad se některá prodejna ozve v inzerci měsíčníku BIO.

V jedné makovici je zhruba 3500 zrněk. Rozmíchány s krupicí nebo osetým pískem se seje dlouhý řádek, který chrání brambory.

To je má zkušenost s černým mákem a brambory.

Jak zabránit úhynu včelstva na varoázu

Dále jsme od pana Matulíka dostali záznam přednášky zkušeného včelaře MVDr. Ochodského:

Včelstva špatně vyléčená na podzim na jaře dokážou zeslbit, donést med, uložit zásoby a padnou. Kdy je kritická doba pro úhyn včel?

Na jaře se množí méně hodnotní paraziti ve včelím plodu. Přezije-li deset samiček Varoa, do května se jich namnoží nejméně stovka. Když matka v květnu začne klást trubce, roztoč se přestěhuje do trubčích buněk a včelstva zesílí. Kritickou dobou pro zimní včelstvo je 15. červenec, někdy i dříve. Matka přestává klást trubčí vajíčka, vybíhající roztoči se z trubčiny vrhají do dělničího plodu, který se líhne kolem 10. srpna, a to jsou již včely zimní a líhnou se poškozené (zakrnělé

Pokračování na str. 7

NA ŠKŮDCE OD LESA

→ Pokračování ze str. 6

nohy a krátká křídla). Vypadávají z buňky a z česna. Nedožijí se dvaceti dnů, aby, coby strážkyňe, hlídaly česno. Toto se děje při zakrmování nebo po něm. Zjistí-li slídky, že česno není chráněné, odnášejí zásoby s vybihajicemi roztoci. Čím méně je plodů, tím více je samiček roztoců v buňkách a poškozených plodů. Nakonec slídky zabijí matku. Ve včelstvu zůstává kolečko opuštěného zavíčkovaného plodu, narušené zásoby a prázdný úl. To se děje v měsíci srpnu. Když včely léčíme až 15 října, v uhybnutém včelstvu léčíme pouze zlodějky, které nás ručem na česně klamou. Pro ochranu včelstva je nutné vložit léčivo již 15. července, avšak v tuto dobu ještě bývá snůška. Léčiva dodávána

výzkumným ústavem jsou toxická a zakázána používat v této době.

Příroda sama ukázala, jak je možné se roztoců zbavit, když včelstvo našlo medonosnou rostlinu s vůní, která roztoc odpuzuje. Včelu s doneseným pylem a medem z takové rostliny roztoc opouští, touto vůní nasáklý plod roztoc odpuzuje, takže již neklade vajíčka, zůstává na včele a dále se již nemnoží. Tak v přírodě dokázalo včelstvo přežít bez úhony.

Vložíme-li takovou odpuzující rostlinu do podmetu 15. července, roztoc na vůni nasáklý včelí plod neklade vajíčka, zůstává pouze na včele a zavíčkované plody zimního včelstva zůstávají bez roztoců, nepoškozené.

Zkušenost ukázala, že při spadu i tisíce roztoců při podzimním léčení

fumigací, včelstvo zimuje v plné síle a pohodě.

Na odpuzení roztoců musí být použita rostlina s dlouhou dobou vypařování. Roztoc na včele žije až 90 dnů, snad i déle. Budeme-li včas rostlinu měnit, roztoc spadne na podložku dožitím. Nejdéle žijí roztoci vylihnutí z trubčiny, kteří přežívají i trojitou fumigací. Vložením odpuzující rostliny v říjnu a jejím ponecháním do jarního proletu máme včelstvo bez roztoců i bez fumigací gabonu a kyseliny mravenčí. Vyzkoušenou rostlinou je kopr. Má dlouhou odpařovací dobu, až 30 dnů, vkládáme-li ho kolem 15. července. Rajčatová nať působí asi 10 dnů, v horkých dnech i méně. Suchou nať včely vynášejí a nebodají do rukou nasycených touto vůní.

V říjnu a dalších chladných dnech vkládáme nať aksamitníku (afrikán). Jeho vůně trvá až do jara. Je nutné však mít na paměti, že vložením aksamitníku v teplých dnech hrozí vyrojení včelstva.

Abychom zabránili líhnutí odolných roztoců v trubčině, vkládáme odpuzující rostliny již v květnu. Jako první můžeme použít kopretinu polní (kopretina řimbaba), dále nať z rajčat, kopr, kopretinu vřetáčku a na zimu aksamitník. Všechny uvedené rostliny mají odpuzující účinek na roztoc Varoa. (rh)

Nářtek dřevěného mlýnce na loupání pohanky a dalších plodin (obr. archiv).

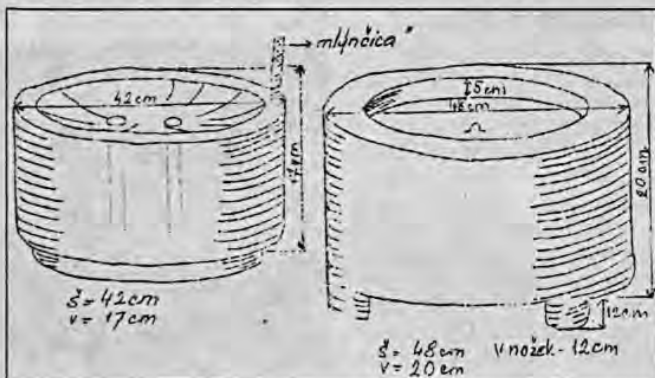
Biodiverzitní drobníčky

O tom, že pěstování cibule, mrkve a řepy bylo v našich zemích rozšířeno v hojně míře a mělo obecný charakter již před staletími, svědčí zaznamenaný výrok Vojtěcha z Pernštejna z roku 1648. Ten prý poznamenal: Kdybych měl za takové věci, jako je řepa, mrkev, cibule, peníze dávat, jinému bych nerozuměl, než že je darmo dávat. V každém dvoře má se jeden žejdlík cibulného semene síti a jeden záhon cibule sázeti.

Recept na tzv. Frankfurtskou zelenou omáčku s bylinami může být inspirací, čím si obohatit jídelníček a zároveň nápadem k využití mnoha bylin, které máme na zahrádce. Zde je: Po dvou lžících brutnáku, řeřichy, petržele, bedrníku, pažitky, šťovíku a po jedné lžici kopru, libečku, estragonu, celeru, meduňky, s malou cibulí na jemno nakrájíme a smícháme s jedním natvrdo uvařeným vejcem, 1/8 l jogurtu, 100 g majonézy, 1 čajovou lžičku hořčice a po půl lžičce soli a cukru, 1/4 lžičky pepře, a 2 lžice citrónové šťávy. Vše smícháme dohromady a tuto bylinnou omáčku používáme k vařenému hovězímu masu, vařeným vejcům, rostbifům, vařeným nebo pečeným rybám a také k bramborám vařeným nebo opečeným.

Zrno svatojánského, trsnatého žita neboli křibice (*Secale cereale f. multicaule*) jsme dostali od pana J. Vítečka z Velkého Meziříčí. Píše o něm: Na podzim stačilo vytvořit poměrně bujný porost... Žito se vytáhlo do výšky cca 2 m, přičemž některé klasy ještě výše. Krátký čas před sklizní začaly škodit myši. Jejich činnost spočívala v tom, že nějakým záhadným způsobem (nikdy jsem je nepřistihl při činu) vylezly až nahoru ke klasům, kde jich pár ukousaly a dole na zemi měly hody. I přes to, že si na části úrody (odhaduji tak na 1/6) pochutnaly myši, sklídl jsem 756 g žita (v suchém stavu). To by odpovídalo zhruba 2,55 t z hektaru. V porostu žita se mimo jiné objevilo několik rostlin sveřepu stoklasy. K tomu snad možno doplnit, že při pévnosti křibického stébla a lehkosti malých myšek se mohou asi poměrně snadno vyšplhat po stéble nahoru a klas si ukousnout, stoklasa pak byl již v povodním křibicím osivu. Objevení stoklasy v žitě nedlouho před sklizní zavdalo asi příčinu o zvrhnutí se žita ve stoklasu, které bylo dříve přičítáno škodlivým slámám.

Dvoustranu Biodiverzita připravil P. Dostál ek Gengel o.p.s.



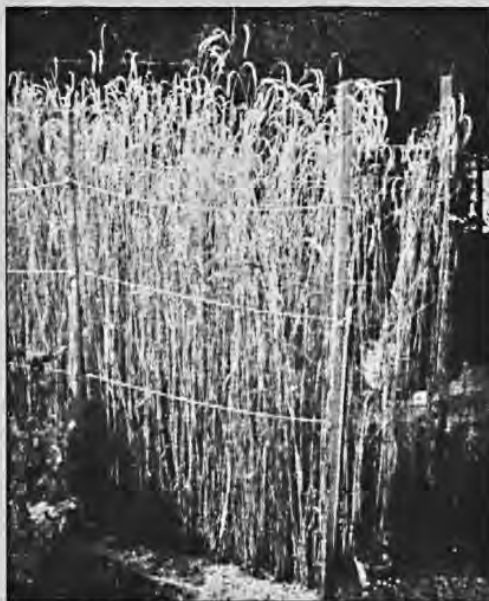
Dřevěný mlýnec na pohanku

Při pokusném a samozásobitelském pěstování některých starých plodin se po sklizni u mnoha z nich objeví otázka, jak je oloupat, odstranit slupky a obaly zrna. Přestože v nouzi lze šrotovat a mlít i semena neloupaná, je třeba hledat cesty, jak sklizeň učinit způsobilější k požití. Zde nemusí být na škodu inspirovat se našimi předky a připomenout si, jak to dělali oni.

Při studiu literatury jsme našli pěkný příklad v jednom valašském sborníku.

Kromě ručních nebo nožních kamenných mlýnců (příležitostně se u nich zastavíme v připravovaném článku Od zmotěrky k žmům) používali zemědělci na Valašsku i mlýnců dřevěných. Ve sborníku Dědina pod Besk. č. 1 (1954) se tak v příspěvku Antonie Heinové uvádí... Jeden z těchto mlýnců mám doma. Je velmi starý, chudák: z druhé světové války nesl i stopy zaplombování. Dřevěný mlýnec je vyroben ze dvou klátů (dřevěných špalků - pozn. red.), spodní částí a horní, běhounu. Rozměry jsou patrné z obrázků. Dolní část je z modřinu, běhoun z jedle. Pro lehkost běhounu užívalo se mlýnce k odstraňování slupek pohanky, ba i prosa pokud se ojedinele a v malém zde pěstovalo. Zrno se nasypalo do jamky horního dílu mlýnce a dvěma otvory se sesypávalo mezi plochy (třecí) horního a dolního dílu, které k sobě dobře přiléhají. Tyčkou mlynčicou se běhounem točilo a zrno se otíralo. Omláté zrno vypadávalo pak ven otvorem v dolním díle.

Tento příklad starého mlýnce uvádíme jako historickou zajímavost a příklad lidového umu a důmyslu. Zároveň jako možný inspirační zdroj pro nadšence, kteří by si podobné zařízení chtěli sami zhotovit.



Záhon křibice - svatojánského žita, které dorůstá do značné výšky (zde proti polehnutí opatřeno kolíky a provazem). Foto J. Víteček.