



Sedm tváří ovocnářství

Radim Lokoč, Pavla Škarková, Petr Chroust (eds.)



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí

Usedlost se sadem v obci Slezská Harta. Dnes dno stejnojmenné přehradní nádrže. (foto Josef Solnický, sbírka Slezského zemského muzea)



Obsah

MORAVSKÉ A SLEZSKÉ OVOCNÉ STEZKY	7
SEDM CEST K OVOCI	11
SEDM TVÁŘÍ OVOCNÁŘSTVÍ	25
NÍZKÝ JESENÍK	27
RÝMAŘOVSKO	43
POODŘÍ	59
HRANICKO	75
MOŠTĚNKA	91
BOJKOVSKO	107
HORŇÁCKO-OSTROŽSKO	123



Sedm cest k ovoci

Radim Lokoč
Pavla Škarková

Ovocnářství jako svébytný obor přesahuje hranice zemědělství šíří tematiky, množstvím forem, přístupů a způsobů využití i pestrostí etnografické a ekologické symboliky. Ovoce nebo ovocný strom můžeme vnímat jako...

- ... dárce plodů*
- ... místo života*
- ... studnici pestrosti*
- ... součást historie*
- ... spolutvůrce krajiny*
- ... nositele symboliky*
- ... inspiraci umělců*

... inspirace umělců

Rým „... v sadě skví se jara květ, zemský ráj to napohled...“ zná od raných školních let snad každý. Téma sadu v české státní hymně jen potvrzuje hluboce zakořeněnou asociaci s českou krajinou i silnou básnickou inspiraci rozkvetlým sadem.

Estetickou hodnotu ovocných stromů, tolik reflektovanou umělci, zdůrazňuje ještě jejich proměnlivost během roku, jež má za následek výraznou dojemovou bohatost – květy, barevné a vonící plody a pestré podzimní zbarvení listů.

Tato tematika se objevuje v próze, básních či známých lidových, ale i novějších písních, jak jsme svědky např. v textu Oskara Mana, který byl zhudebněn Pavlem Pelcem z brněnské skupiny *Progres 2*.

Píseň o jablku

Oskar Man

*Léto, když zpívá
o svatbách jabloní
Strom plod už skrývá,
domovem zavoní
Bubínek mládí
z prohraných her
zní mi dál kdesi v zahradách,
když slunce zapadá.
V srdci mi zabuší
a tma je jak téř,
lepí se na duši,
nedá mi spát*

*Prý osud dříme
ve zlatých parménách
Jak málo víme,
jablůňko zelená
O dnech, co přijdou,
vzít si náš čas
Krájí plod ruka matčina,
vše znovu začíná
Něco však pomine,
zůstal mi vzkaz
Jadérko jediné
na dlani mám*

Literatura:

Boček, S (2008): *Ovocné dřeviny v krajině. Sborník přednášek a seminárních prací*. ZO ČSOP Veronica, Brno, ISBN 978-80-904109-2-3.

Holubová, M. (2003): *Strom v tradiční lidové kultuře*. In Tarcalová, L.: *Zeleň v lidových obyčejích*. Slovácké muzeum, Uherské Hradiště, ISBN 80-86185-24-9, s. 61-67.

Kol. autorů (2007) *Kraj ovoce*. Centrum modelových ekologických projektů pro venkov, Hostětín.

Hrušková, M. (2005): *Kult stromů v zemích Koruny české*. Abo-nent ND, Praha, ISBN 9788072582112.

Kovářů, V. (2003): *Dům a zeleň*. In Tarcalová, L.: *Zeleň v lidových obyčejích*. Slovácké muzeum, Uherské Hradiště, ISBN 80-86185-24-9, s. 145-151.

Myslivec, F. (1933): *Starý způsob hospodářství na Opavsku*. Československé zemědělské museum v Praze, Opava.

Pejml, K (1946): *Rostlina průvodcem člověka od kolébky ke hrobu*. Česká grafická unie, Praha.

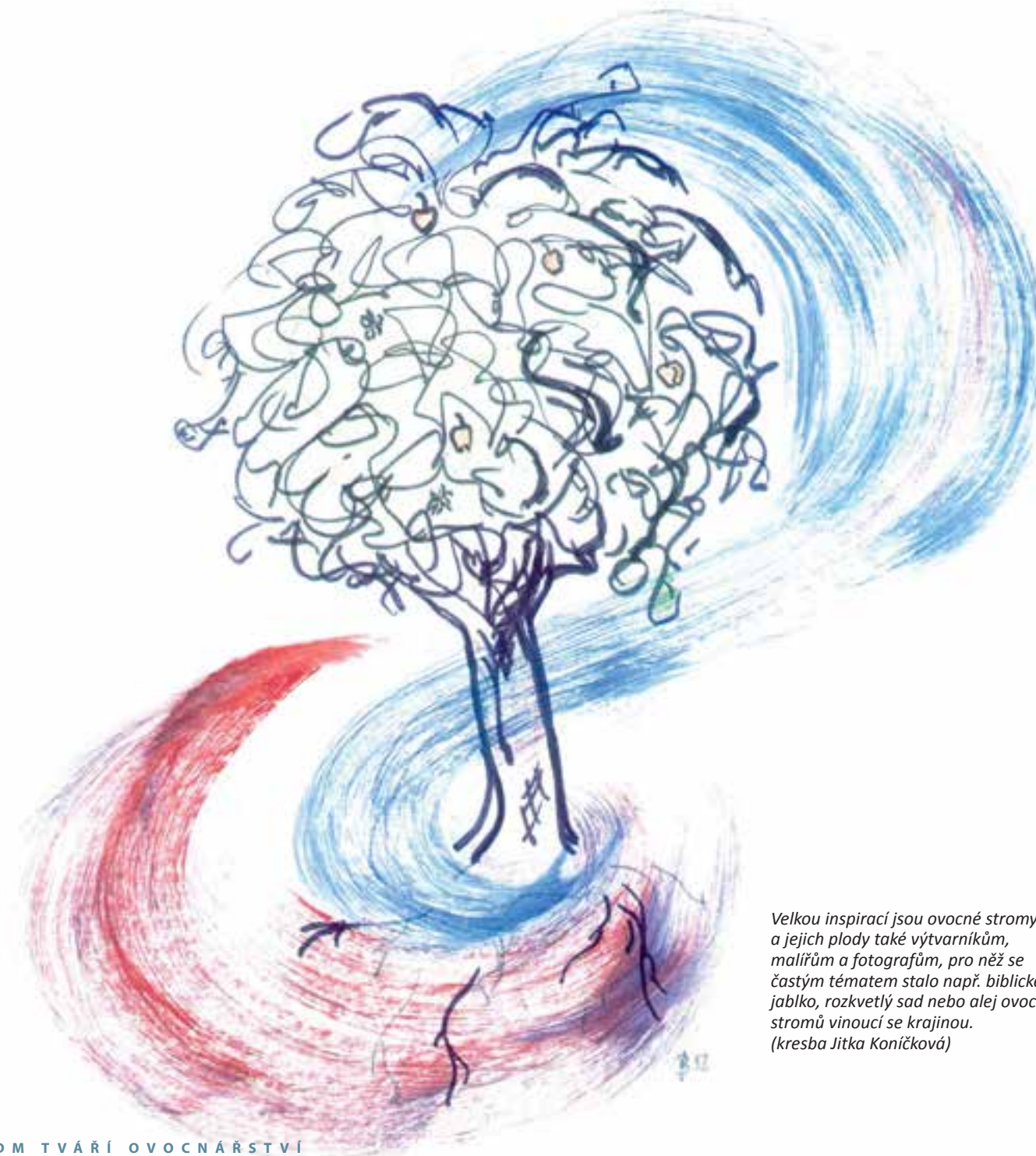
Salaš, P.; Lužný, J. (2006): *Stručná historie zahradnictví I*. Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, Brno, ISBN 80-7157-996-3.

Tetera, V. (2003): *Záchrana starých a krajových odrůd ovocných dřevin. Metodika Českého svazu ochránců přírody*. Český svaz ochránců přírody, Veselí nad Moravou.

Tinzová, B. (2010): *Tradice v průběhu roku*. In Kolektiv autorů: *Tradice z jesenického pohraničí*. Jeseník, s. 16-98.

Trčka, J.V. (2003): *Zeleň v lidové oslavě církevních svátků*. In Tarcalová, L.: *Zeleň v lidových obyčejích*. Slovácké muzeum, Uherské Hradiště, ISBN 80-86185-24-9, s. 19-24.

Večerková, E. (2003): *Několik poznámek k obřadním stromům*. In Tarcalová, L.: *Zeleň v lidových obyčejích*. Slovácké muzeum, Uherské Hradiště, ISBN 80-86185-24-9, s. 49-60.



Velkou inspirací jsou ovocné stromy a jejich plody také výtvarníkům, malířům a fotografům, pro něž se častým tématem stalo např. biblické jablko, rozkvetlý sad nebo alej ovocných stromů vinoucí se krajinou. (kresba Jitka Koníčková)



Nízký Jeseník

Radim Lokoč
Ondřej Dovala

Oblast MAS Nízký Jeseník – kraj lesů, zvlněných pastvin, sopek, a vodních žilů – najdeme v severovýchodní části republiky, na hranici Moravskoslezského a Olomouckého kraje (jihovýchodně od města Bruntál) na území 19 obcí a malých měst. Historicky přináležejí tato oblast ke Slezsku.

Charakter krajiny formuje rozlehlá náhorní plošina masivu Nížkého Jeseníku s průměrnými výškami 400–600 m nad mořem (na západě území až 800 m n.m.), která je v západní části, kde již sousedí s horskou oblastí Hrubého Jeseníku, pokryta poměrně souvislým lesním porostem a pastvinami. Vhodnější podmínky pro zemědělství, a tudíž i vyšší zastoupení zemědělské půdy, má zejména východní část území snižující se k Opavské pahorkatině. Zde se nacházejí velké lány orné půdy a pastvin, které jsou využívány k extenzivnímu chovu dobytka. Sever území ovlivnila v posledních dvou desetiletích přehrada Slezská Harta, jež se stala jeho novou dominantou. V její blízkosti ční sopky Velký a Malý Roudný, Venušina sopka a Uhlířský vrch, opodál Červená hora.



Rýmařovsko

Radim Lokoč
Ondřej Dovala
Miroslav Přasličák

MAS Rýmařovsko zahrnuje území čtrnácti obcí v západní části Nížkého Jeseníku a v jihovýchodní části Hrubého Jeseníku s nejvyšší moravskou horou Pradědem (1491 m n. m.). Podhorská a horská krajina náleží k oblastem s vysokým zalesněním (až 50 %) a jedinečnými lokalitami z přírodního i krajinářského hlediska (třetina území je součástí *Chráněné krajinné oblasti Jeseníky*, *Přírodního parku Sovinecko* a území *Natura 2000*). Není tedy divu, že patří k turisticky nejatraktivnějším oblastem Jeseníků. Hluboce zařezanými údolími Jeseníků se již od starověku vinuly staré kupecké stezky. Od střední doby bronzové sem z nížiny severního Pomoraví stoupali obtížným terénem lidé a zakládali první sídla. Soustavnější osídlení se v oblasti dnešního Rýmařovska rozšířilo až od 12. století, kdy němečtí kolonisté doplnili řidké osídlení, obnovili zpustlá a založili nová sídla (Karel 2008:26).



Pohled na obec Václavov. (foto Josef Solnický, sbírka Slezského zemského muzea)

„Tradičně chudý kraj osídlilo po nejvýše padesátiletém středověkém předkOLONIZAČNÍM osídlení na sedm století německé obyvatelstvo, jež s potížemi a nevídanou úporností řešilo problémy spojené s extrémním podnebím, izolací od bohatého vnitrozemí, odlehlostí podhůří i hor a spíše se muselo věnovat každodennímu obhajování nejvšednější lidské existence než kulturním zájmům...“ (Karel 2008:3).

Osídlení i způsob života byly těmito podmínkami velmi ovlivněny. Navíc zde v průběhu časů opakovaně probíhaly mocenské boje o hranice, což mělo již ve středověku za následek zánik řady sídel. Také plenění, vypalování a vyvražďování Švédy za třicetileté války zanechalo region zpustlý a napůl vylištěný.

Drsné klima, které patří v naší republice k nejdeštivějším a nejchladnějším (průměrná roční teplota kolem 6 °C), velmi krátká léta a naopak velmi dlouhé zimy (někdy skoro půlroční, nastupující ještě v době, kdy není z polí a stromů vše sklizeno), kamenitá půda a humus splachovaný jarním táním a přivaly dešťů nebyly nikdy příhodné pro pěstování obilí. Nebyly však překážkou v rozvoji dobytčářství a Inářství. Na Rýmařovsku se produkovaly kůže, kožené výrobky, maso, len a plátno. Zdejší podhorské a horské zemědělství tak mohlo spolupracovat s bohatou obilnářskou Hanou (Karel 2008:11).

Starší historie Rýmařovska (starověk, středověk a část novověku) byla úzce spojena s těžbou zlata, stříbra, mědi, olova, zinku a železných rud (zlato zde rýžovali už Keltové) a po celou dobu pak s lesy a vším, co s nimi souviselo (těžba a zpracování dřeva).

V 19. století došlo ke značnému utlumení tradičního dobývání rud a rozvíjel se dřevozpracující (výroba nábytku, sudárny), textilní, kožařský, strojírenský i potravinářský průmysl. Vznikaly zde manufaktury (zejm. textilní), drátovny, keramičky atd. Zdejší sídla spojila s okolím železnice.

I když to současný obraz zdejší krajiny popírá, její velká část byla v minulosti zemědělsky využívána (kromě stále zalesněných strmější svahů a vrcholových partií Hrubého Jeseníku). Ztížené podmínky a tradiční způsoby hospodaření daly vzniknout typické podhorské krajině s rozptýlenou zástavbou nejčastěji podél hlavních tras v údolích, zahrad, na něž navazovaly meze a kamenice, které vymezovaly hranice pozemků. V samozásobitelských hospodářstvích samozřejmě nemohly chybět ovocné stromy, které se vysazovaly zejména v zahradách poblíž hospodářských stavení, jen zřídka zde byly zakládány sady (na intenzivnější ovocnářství zde byly vždy přece jen drsné podmínky).

Nejen pro společnost, ale i pro hospodaření v krajině a následně i její charakter, znamenal největší mezník odsun německy mluvící-

ho obyvatelstva a celý poválečný vývoj zdejšího kraje.

„V letech 1945-7 došlo s tíživým exodem Němců k zásadní výměně obyvatel. Noví čeští osídlenci se museli vyrovnat s obtížným klimatem, stagnující dopravou i dlouhodobým nedostatkem potravin. V letech 1945-8 se snažili noví příchozí udržet aspoň část průmyslu v chodu, ale následující půlstoletí izolace od světových odbytišť a nezdravá centralizace zlikvidovaly celé průmyslové obory i kvetoucí dobytčářství“ (Karel 2008:34). Rýmařovsko bylo osídleno lidmi ze 14 koutů republiky, Slováci, Rumuny, Chorvaty (ti se stěhovali z jižní Moravy), Ukrajinci a Romové. Drsné podmínky zdejšího kraje, často tolik rozdílné s jejich domovinou, a chybějící zkušenosti s vedením vlastního hospodářství měly za následek velmi chudé sklizně, neplnění dodávek a někdy dokonce nedostatek potravy pro sebe.

Skomírající hospodářství vystřídala jednotná zemědělská družstva a státní statky hospodařící nezřídka takovými postupy, které nebyly slučitelné se zdejšími podmínkami. Dopady v krajině na sebe nenechaly dlouho čekat – scelování pozemků a pěstování monokultur změnilo typickou podhorskou krajinu, vymazalo z ní část historických krajinných struktur – mezí, liniové zeleně, solitérních stromů, v nichž měly zastoupení i ovocné stromy. Velmi obtížně a pomalu se vytvářející vztah nových osídlenců ke krajině měl za následek její pustnutí a ztrátu paměti mnoha míst. Některá sídla ztratila podstatnou část obyvatel i domů (Ferdinandov, Rešov, Jiříkov, Veverčí), jiná zanikla dokonce úplně (Růžová, Hutov). A jsou to právě ovocné stromy, které často jako jediné dokážou kolemjdoucího upozornit na kdysi fungující hospodářství.



Extenzivní sad v Těchanově. Ve zdejších drsných přírodních podmínkách není více než metrová sněhová nadílka ničím neobvyklým. (foto Radim Lokoč)



Ovocné stromy nalezneme v Rudě na každém kroku, jsou nedílnou součástí tohoto venkovského prostoru. (foto Radim Lokoč)

Historie ovocnářství

Rýmařovsko rozhodně v minulosti nepatřilo a ani dnes nepatří mezi krajiny, kterým bychom měli přidělit přívlastek ovocnářské. V literatuře se dočteme, že úroda ovoce zde byla vždy poměrně slabá, pěstovaly se zde pouze odolnější odrůdy jablek a hrušek, dále ryngle. Třešně, rybíz a angrešt zde dozrávaly každoročně. Nedostatek ovoce pak byl zaznamenán zejména v poválečných letech, kdy selhal i jeho dovoz – ovoce sem bylo dodáváno s několikátýdenním zpožděním nebo vůbec (Půda 2011:12). Navíc jsou zde patrné paralely popsání vývoje společnosti

a krajiny se zánikem ovocných výsadeb, znalosti tradičního ovocnářství pěstovaných odrůd atd. A podobně jako na sousedním Bruntálsku, jež bylo popsáno v předešlém textu, také zde nebyly dochovány žádné záznamy týkající se ovocnářství v minulosti. K dispozici máme pouze útržkovité informace ze zpracování ovoce dostupné ve slezských kuchařkách. Naštěstí nám zdejší sady a zahrádky stále ještě nabízí ochutnávku ovocných plodů, které nás dokážou načas vrátit do minulosti.

Ovocné stromy v krajině

Zajímavé staré stromy rostou v každé vesnici, jejich největší četnost a variabilita je však patrná v klimaticky lépe položených místech nad Hornomoravským úvalem. Obce Ruda, Těchanov, nebo Mirostín, které si stále zachovávají původní venkovský ráz s ovocnými stromy v zahradách i ve veřejných prostranstvích, skrývají pravé pomologické skvosty. Zejména v Rudě se vedle řady starých odrůd jablek a hrušní daří i početné skupině místních typů (viz dále).



Prastará jabloň v Dobřečově, její stáří je odhadováno na 150 let. (foto Radim Lokoč)

Také v Dobřečově, obci klikatící se ve svahu v západní části území, vyplňují jednotlivé stromy nebo jejich skupiny zahrádky a terasy. Přes vysokou nadmořskou výšku a chladné klima zde plnilo ovocnářství svou důležitou funkci v samozásobení domácností, o čemž svědčí vysoký počet zaznamenaných exemplářů, z nichž ne jeden patří mezi staré typy jablek a hrušní.



'Wangenheimova' u chalupy v Malé Morávce – jeden z posledních svědků ovocnářství v podhůří nejvyšších moravských hor. (foto Radim Lokoč)

Výše položené části Rýmařovska jsou již na ovocné stromy poměrně chudé, ovšem stále nejsou za klimatickou hranici pro úspěšné pěstování. Že se i tam ovoce v minulosti pěstovalo, vypovídají nejen současné pozůstatky výsadeb v Břidličné, Rýžovišti, Dolní i Horní Moravici, Staré Vsi a dokonce i lyžařském ráji Malé Morávce, ale i historické fotografické záznamy, na nichž jsou v blízkosti usedlostí zachyceny menší či větší zahrady nebo sady ovocných stromů.

Ovocnářství je v těchto podmínkách specifické také v tom, že s rostoucí nadmořskou výškou a snižující se teplotou se zřetelně posunuje termín uzrávání ovoce. Odrůdy, které řadíme v ideálních klimatických podmínkách mezi podzimní, se v podmínkách chladné oblasti Rýmařovska stávají odrůdami zimními. Mnoho zimních odrůd pak nestihne vyžrát a nelze je proto doporučit, přestože jiné jejich sledované parametry jako třeba mrazuodolnost či adaptace na horší půdní podmínky mohou být vynikající.



'Hedvábné červené letní'. (foto Radim Lokoč)



'Opat Bruno'. (foto Radim Lokoč)

Jabloně

Tak jako v celém státě je nejpěstovanější letní jablečnou odrůdou 'Průsvitné letní' původem z Pobaltí. Nalezen byl i americký 'Stark earliest', raritou je nález odrůdy 'Hedvábné červené letní'. Kromě těchto zde roste i několik neurčených odrůd, nebo spíše starých typů jablek, které uzrávají v létě a které neodpovídají žádnému pomologickému popisu.

Nejčastěji nalezenou podzimní odrůdou je 'Croncelské', odrůda, která se kdysi doporučovala do horských poloh z důvodu perfektní mrazuodolnosti, avšak z důvodu značné citlivosti na strupovitost ji nelze obecně doporučovat do vyšších poloh. Hodí se pouze na otevřená, větrná stanoviště. Dále zde prospívají 'James Grieve', 'Matčino', 'Gdanský hranáč' a 'Wealthy', méně častými jsou 'Řehťáč soudkovitý', 'Lebelovo', 'Kalvil červený podzimní' či 'Ušlechtilé žluté'. V Rudě byl nalezen jeden strom určený jako odrůda 'Opat Bruno'.

Nejčastěji nalezenou zimní odrůdou je 'Boskopské', jež se vyskytuje i v nejvýše položených vesnicích, přestože do drsnějších poloh není už zcela vhodné z důvodu horšího vyzrání. Poměrně častou je dále 'Strýmka', přestože použití plodů je z vyšších poloh spíše pouze moštové, 'Sudetská reneta' (vyšlechtěná v nedalekém Bludově u Šumperka), 'Parména zlatá', 'Vilémovo', 'Bernské růžové', 'Jadernička moravská', 'Ontario' a 'Panenské české'. Méně častými jsou potom odrůdy 'Boikovo', 'Bláhovo oranžové', 'Citrónové zimní', 'Jonathan', 'Krasokvět žlutý', 'Kanadská reneta' (známá také pod názvem 'Kmínová reneta'), 'Watervlietské mramorované' a prastaré odrůdy 'Hedvábné bílé zimní', používané v minulosti kromě stolního použití zejména na výrobu moštů nebo vín, které bylo kdysi také

zaměňováno za národní odrůdu 'Míšeňské'.

Jako *kožuchy* či *koženáče* je označována skupina jablek, jejichž základní barva slupky je více či méně překrytá drsnou rzivou, kožovitou vrstvou. Tradičně se u nás mezi ně řadí odrůdy 'Boskopské', 'Parkerovo', 'Kožená reneta zimní' a 'Kanadská reneta'. Méně známými jsou potom 'Kožená reneta podzimní', 'Coulonova reneta', 'Hájkova muškátová reneta', 'Madame Galopin', či jeden z rodičů 'Coxovy renety' 'Ribstonské'. V našem průzkumu jsme našli i dvě odrůdy *koženáčů*, které se nepodařilo určit, zvláště odrůda z Rudy byla chuťově vynikající.

Všechny tyto odrůdy splňují parametry pro to, aby byly zařazeny do skupiny jablek, které jsou nazývány *renety*, jež jsou typické hutnější dužninou a kořeněnou, složitější chutí. Díky těmto vlastnostem jsou *kožuchy* vhodné na sušení, jako stolní ovoce potom nabízejí sortiment chutí, jež žádná z moderních odrůd nenabízí. Mezi jejich obecné vlastnosti patří ještě citlivost na vlhkost vzduchu při uskladnění, protože nemají na pokožce ochrannou voskovou vrstvu a v suchém prostředí rychle sesychají.

Ve sledované oblasti, jakož i zřejmě v celé naší vlasti, je nejčastějším pěstovaným *koženáčem* odrůda 'Boskopské'. Z dalších kožených odrůd byla už nalezena pouze odrůda 'Kanadská reneta'.

V Rudě roste několik stromů odrůdy 'Pasecké vinné', krajové odrůdy původem z nedaleké Paseky, která náleží sousednímu Uničovsku. Její ovoce je zploštěle kulovité, zlatě žluté barvy, červeně pruhované, má navinulou, lehce kořenitou chuť. Lze je skladovat až do jarních měsíců. V minulosti bylo v zahradách v kraji velmi rozšířené.



Strom a plody 'Krvavky veliké'. (foto Radim Lokoč)

Krvavky jsou skupinou hrušní většinou s malými plody a červenou nebo narůžovělou dužninou. Bývají bujně rostoucí a dožívají se dlouhého věku, v minulosti byly kvůli červené barvě dužniny, chuti, a celkové nenáročnosti na prostředí dosti oblíbené a byly obecně rozšířené. Nalezená odrůda *krvavky* ve starém neudržovaném sadu v Roudně má pomologické znaky, jež odkazují na odrůdu 'Krvavka veliká'. Jedná se o jediný exemplář svého druhu v rámci dosud zmapovaných lokalit nejen Rýmařovska, Bruntálska, ale i Krnovska a Opavska. Je typická bujným růstem, širší jehlanovitou korunou a značně velkým, kulatým listem. Plody uzrávající od září, jsou menší až středně velké, slupka je krásné tmavě červené barvy, dužnina potom červenavě prokvetlá.



Doporučené odrůdy do vyšších a drsných oblastí

Protože je Rýmařovsko nejvýše položenou a z klimatického hlediska nejdrsnější ze všech sedmi oblastí, v nichž se náš projekt realizuje, je na místě se více zaměřit na možnosti pěstování ovoce v těchto podmínkách. Není třeba zdůrazňovat, že ne všechny odrůdy zde lze úspěšně pěstovat – některé namrzají ve dřevě, nedostatečně vyžívají výhony nebo potřebují delší vegetaci, aby dozrály do potřebné kvality. Na druhé straně se posunem sklizně ve vyšších polohách dá docílit prodloužení skladovatelnosti. Například odrůda 'Rubín' se na Jižní Moravě sklízí počátkem září jako podzimní a dlouho se nedá skladovat, zde vydrží do dubna. Výběr vhodných odrůd, včetně jejich vlastností (odolnost vůči mrazu, padlí a strupovitosti, minimální nároky na chemickou ochranu) je základem úspěšné sklizně ovocných plodů. Záměrně jsme do následujícího přehledu vybrali zde prověřené staré odrůdy i takové, které jsou perspektivní a teprve se začínají objevovat v sortimentu školkařů. Výběr nových odrůd provedl Miroslav Přaslička, odborný instruktor ČZS, který dlouhodobě zkouší nové odrůdy ovoce v podmínkách Severní Moravy a Slezska.



Odrůda 'Ametys'. (foto Miroslav Přaslička)

Jabloně

Z jabloní starých odrůd vhodných do vyšších poloh a drsných podmínek lze doporučit 'Albrechtovo', 'Alžbětino', 'Antonovka', 'As-trachán červený', 'Bismarkovo', 'Bláhovo oranžové', 'Boikovo obrovské', 'Borovinka', 'Boskopské', 'Citronové zimní', 'Croncelské', 'Červené tvrdé', 'Gdánský hranáč', 'Grahamovo', 'Hedvábné pozděkvetoucí', 'Chodské', 'Jadernička moravská', 'Jeptiška', 'Kardinál žihavý', 'Knižecí zelené', 'Kožená reneta podzimní', 'Landsberská reneta', 'Lebelovo', 'Malinové holovouské', 'Panenské české', 'Průsvitné letní', 'Rederova reneta', 'Řehtáč soudkovitý', 'Smiřické vzácné', 'Strýmka', 'Schmidtbergerova reneta', 'Sudetská reneta', 'Ušlechtilé žluté', 'Vejlímek červený', 'Vilémovo', 'Watervlietské mramorované', 'Wealthy' a některé další. V úvahu samozřejmě připadají i krajové odrůdy dané oblasti dobře adaptované na místní podmínky.

U nových odrůd se do zdejších podmínek jako vhodné jeví letní odrůdy 'Ametys', 'Daria', 'Dima', 'James Grieve Double Red', 'Julia', 'Miodar' a 'Mivibe'; podzimní odrůdy 'Dantes', 'Denár', 'Diadém', 'Dolores', 'Geen Lewes', 'Prima', 'Red Jonaprince', 'Rubín' (včetně mutací – Bohemia, Top Bohemia, Gold Bohemia a Dark Rubín), 'Sentima', 'Vanda', 'Vysočina' a 'Wealthy Double Red'; zimní odrůdy 'Angold', 'Blaník', 'Karmína', 'Lipno', 'Melodie', 'Orion', 'Rosana', 'Rozela', 'Rubinola', 'Rubinstep' a 'Vltava', také u nás dosud neregistrované perspektivní odrůdy 'Elise' a 'Santana'.

Hrušně

Letní a podzimní odrůdy hrušní můžeme s úspěchem pěstovat i ve středních a vyšších polohách. Pokud o něco slevíme z chuťových kvalit ovoce, můžeme zde pěstovat i některé zimní odrůdy.

Staré odrůdy hrušní vhodné do drsných poloh: 'Amalinská máslovka', 'Ananaska česká', 'Clappova máslovka', 'Charneuská', 'Jakubka česká', 'Konference', 'Merodova máslovka', 'Muškatełka šedá', 'Nagevicova', 'Salisburyho', 'Solnohradka', 'Solanka', 'Šedá letní – Špinka', 'Trévouská' a některé další, např. mezi zahrádkáři jsou rozšířené odrůdy 'Generál Le Clerk', 'Jaškova' a také krajové odrůdy dané oblasti.

V sortimentu nových odrůd můžeme do zdejších podmínek vybrat z letních odrůd 'Alfa', 'Alice', 'Dar Jubilejnyj', 'Diana', 'Isolda', 'Milada', 'Radana'; podzimních odrůd 'Armida', 'Blanka', 'Elektra', 'Karina', 'Monika'; zimních odrůd 'Gracie' a 'Jana'. Odrůdu 'Dicolor' je potřeba ve vyšších polohách teprve vyzkoušet.



Poodří

Ivan Bartoš Žijeme ve světě, který se mění tak rychle, že vývoj už prakticky nelze předvídat. Jednou z hodnot, o které se člověk může opřít, je rodná krajina, vztah k místu, kde se narodil. Krajina je dědictvím, které přebíráme svou dětskou duší, formuje nás, a jak se nám rozšiřují obzory, stává se útočištěm, místem, které po celý život nosíme v srdci. Prožitek kontaktu s generacemi předků zprostředkovává psané slovo, intenzivně působí lidová píseň. Živým poslem ale zůstávají jedině stromy. Obnovou kulturní krajiny Poodří, v níž ovocné stromy donedávna hrály významnou roli, naplňujeme odkaz předchozích hospodářů a zároveň podáváme ruku budoucím generacím. Účástí v projektu *Moravské a slezské ovocné stezky* naplňuje *Místní akční skupina Regionu Poodří* jednu z priorit své Integrované strategie rozvoje území – obnovu přírodního a kulturního dědictví regionu.

Rozkvetlé jabloně v Bartošovickém sadu. (foto Oldřich Usvald)



*Stromořadí pravokořenných 'Švestek domácích'.
(foto Jitka Tomopulosová)*



Pravokořenné 'Švestky domácí'. (foto Ivan Bartoš)

Solitary

V Poodří se zachovala řada soliterních ovocných stromů, byť mnohé z nich jako poslední veteráni bývalých sadů, zahrad či stromořadí na mezích.

Unikátní místo mezi solitery zaujímá hruška prastaré odrůdy 'Jakubka' ('Dula') v zámeckém parku ve Studénce, evidentně vysazená jako okrasná dřevina na pozadí lip a habrů anglického parku.

V obcích: Hrušeň 'Avranšská' a dvojsoliter 'Jaderniček moravských' rostou ve Vražném, pěkná hruška se ukrývá za kostelem v Kujavách. V Hladkých Životicích je nejvyšším soliterem 'Špinka' u nového viaduktu, další vzrostlé solitery jsou roztroušeny v celé řídkce zastavěné nivě na levobřeží Husího potoka. Dvě hezké soliterní hrušky můžeme vidět poblíž hasičské zbrojnice u silnice v Butovicích. Opravdu mohutná je letní hrušeň typu 'Ovesňačka' ve svahu nedaleko kostela v Jistebníku.

V poli: Hezká třešeň stojí u cesty k rozpadlému statku mezi Bí-

lovem a Pustějovem. Konec starého úvozu v Hladkých Životicích zdobí hrušeň s neobvyklým tvarem koruny. U polní cesty mezi Hladkými Životicemi a Suchdolem nalezneme vitální exemplář 'Strýmky'.

V lukách: Hezkou jabloň a hrušku nalezneme v nivě Odry u Petřvaldíku. 'Šídlenka', 'Špinka' a další dvě vzrostlé hrušně rostou v nivě potoka v Bartošovicích.

U stavení: Obrovská jabloň, která zbyla v místě usedlosti *Valcha*, prosperuje na okraji prostředí, které v létě připomíná džungli. Ze silnice je vidět hezká 'Špinka' před průčelím statku ve Velkých Albrechticích. Ačkoliv nejčastějším ovocným stromem v Bílově je švestka, mezi solitery by prvenství obhájila obrovská hrušeň v jednom ze dvorů u hlavní cesty. Nádherným stromem na zajímavém místě je velická 'Špinka' naproti vjezdu do chátrajícího panského dvora v Suchdole.



Prastará hrušeň ve dvoře v Bílově. (foto Ivan Bartoš)

Staré, krajové a místní odrůdy

U starých místních odrůd, po kterých se zachovaly jen názvy, byla naděje na identifikaci konkrétních odrůd jen malá. Bylo zjištěno, že 'Klubík' byl středně velké či menší žluté kulaté až mírně zploštělé jablíčko mírně nakyslé chuti, 'Škrkotka' či 'Ščergotka' je menší žluté jablko, dosud pěstované (1 strom) ve Spálově v Oderských vrších, 'Křapák' je asi synonymem 'Tvarůžku' a jak již název napovídá, jednalo se o jablíčko menší, silně zploštělého plodu, podle pamětníků zelené, šťavnaté, křupavé a velmi sladké. U hrušně 'Dula' i 'Jakubjanka' zřejmě označuje prastarou selskou velmi bujně rostoucí odrůdu 'Jakubku', v regionu dříve hojnou a dnes



Plody 'Jaderničky moravské'. (foto Oldřich Usvald)



'Ovčí hubičky' z Trnávky. (foto Ivan Bartoš)

nalezenou v jediném exempláři, 'Ovesňačka' bude nejspíš synonymem dříve hojně rozšířené 'Červencové' (2 stromy v regionu) či jiné v té době zrající odrůdy. 'Krmašanka' dozrávala v době pouti (krmaše) na konci srpna ve Studénce. Švestka 'Anička' dozrávala nepochybně už koncem července - na Svatou Annu. Názvy starých místních ovocných odrůd se pochopitelně nezachovaly v obcích, jejichž obyvatelstvo bylo po válce vystěhováváno. Zde se naskytá otázka, zdali se odrůdová skladba sadů a zahrad v německých a českých obcích Kravařska nějak lišila. Mapování ukazuje že nikoliv, vyjma snad hrušní, které mají v původně německých obcích

početnější zastoupení co do počtu zachovaných stromů i odrůd. Není tudíž překvapením, že se nejčastější odpovědí na otázku mapovatelů k názvu odrůdy v původně německých obcích stal výrok: „...hruška po Němcích“.

Z odrůd, které lze označit za velmi staré, se podařilo najít odrůdy 'Jadernička moravská' a 'Strýmka', 'Panenské české', 'Kardinál žíhaný', 'Červené tvrdé', 'Blenheimská reneta', odrůdy typu 'Kočí hlavy', snad 'Klubíky' a 'Vindlíky'.

Mapovatelům se podařilo najít několik mimořádně starých a mohutných stromů, jejichž plody se nepodařilo pomologicky určit. Svým vzhledem nejvíce zaujalo žíhané oranžové jablko ze zaniklé usedlosti Karlov a vínovou červení žíhané jablko typu 'Ovčí hubička' ze zahrady u ruiny statku na Lapači. Pokud platí, že psané



Největší hrušeň v Poodří. (foto Ivan Bartoš)



Plody 'Krvavky'. (foto Ivan Bartoš)

= žíhané, mohlo by se jednat právě o tuto odrůdu (tohle je ale ryzí domněnka, nic víc). Stejně tak se nedařilo určit kuželovité zelenožluté jablko z obrovského a dosud vitálního stromu u zaniklé usedlosti *Valcha* a velmi šťavnaté jablko z největšího stromu v sadu v Bartošovicích. Příjemným překvapením byl nálezy vitálního a bohatě plodícího stromu 'Ovčích hubiček' v zahradě v Trnávce (v regionu už asi jediného).

Ještě zajímavější výsledky přineslo mapování v odrůdách hrušní. Zde se projevilo vyšší zastoupení starých hrušní v dřívě německých obcích, takže se jich mnoho nepodařilo určit. I tak výsledky stojí za to. Vlajková loď sortimentu 'Špinka' je rozšířena v celém regionu rovnoměrně. Poslední strom odrůdy 'Jakubka' (či 'Dula') roste v zámeckém parku ve Studénce. Byla nalezena 'Červenová', 'Šídlenka' i 'Solanka', ve Vražném pak největší roubovaný ovocný strom v Poodří – 'Římská máslovka' o obvodu 333 cm. Srovnatelného stáří asi bude záměrně vysazený semenáč s kdysi zapěstovaným kmenem, rostoucí na mezi v katastru Kletného.

K pomologicky zajímavým nálezům patří hruška z Vražného s velkým červeným líčkem (asi 'Avranšská'). Největším objevem je ale dvojice starých hrušní, pravokořených místních 'Krvavek', (jediné v regionu), rostoucí v Suchdole na místě zaniklého původního stromu.



Dvě pravokořenné 'Krvavky' v Suchdole rostou na místě matečného stromu. (foto Ivan Bartoš)

Je potěšitelné, že na mnohých místech regionu byly nalazeny 'Durancie' a vitální a bohatě plodící stromy či odkopky pravokořených švestek (nejen u cest a na mezích, ale i v zahradách a třeba i kolem kostelní zdi v Kujavách). Na zahradě ve Studénce pěstují jednu pravokořenou 'Zelenou renklódu', byly zachráněny odkopky z mohutného pařezu pravokořenné višně. I přes výzvu uvedenou v časopisu *Poodří* se nepodařilo nalézt žádný starý strom 'Žlutého špendlíku'.

Jmelí bílé – hrozba zkázy pro jabloně v Poodří

Během posledních let dochází v Poodří k expanzi jmelí bílého. Přibývání jmelí vidíme hlavně na topolech, lípách a jabloních. Jmelí vytváří charakteristické kulovité keříky, které někdy dosahují průměru až 2 metry. Jejich modifikované kořeny, haustoria, pronikají kůrou větví a z pletiva hostitele odebírají vodu a minerální látky. Zpočátku to vede ke chřadnutí napadených větví, s nárůstem počtu a velikosti keříků jmelí dochází k úplnému vysílení stromu a jeho zániku. Jmelí rozšiřují ptáci, kterým jeho bobule slouží jako potrava. Záliba drozdovitých (obzvláště kvícal) v oklovávání jablek, která zůstala na stromech do zimy, nasměrovala expanzi z porostů topolu kanadského do jabloňových sadů, stromořadí a zahrad. Obzvláště pro jabloně je expanze jmelí smrtelnou hrozbou.

Ze zkušeností vyplývá, že pro úspěšnou likvidaci jmelí naprosto nestačí keřík jen ulomit či uřezat, protože prakticky vždy potom vyrostou znovu. Je třeba odříznout celou větev, na které jmelí roste. Pokud jmelí roste na větví kosterní či dokonce na kmeni, je třeba vyříznout plát kůry i s dřevem úměrný velikosti odstraňovaného keříku. Šetrnější metodou likvidace je vyříznutí keříku až do dřeva hostitele a obalení napadené větve černou fólií.



Mladý keřík jmelí. (foto Ivan Bartoš)

O mlsném zakladateli genetiky

Slavný hynčický rodák Johann Gregor Mendel se v augustiniánském klášteře v Brně zabýval rovněž šlechtěním odrůd ovocných stromů a existuje doklad o tom, že si nechával posílat z domova rouby.

V knize V. Orla *Gregor Mendel a počátky genetiky* (Praha 2003) autor zmiňuje dopis synovcům Aloisovi a Ferdinandovi Schindlerovi, který končí prosbou o rouby z ovocných stromů ze zahrady svého rodného domu v Hynčicích a uvádí na straně 124 překlad: „*Prokážete mi radost, když mým jménem požádáte Aloise Sturma, aby mi po vás poslal několik roubů, a to 1 z Günsbirne, 2 z Quaglich a 3 z dobré jabloně ze zahrádky výměnku.*“ (Orel 2003:124) Otázkou, o jaké ovoce ve skutečnosti šlo, se začal zabývat Ing. Radim Jarošek ze Společnosti přátel Poodří. Popisuje hledání Mendlova oblíbeného ovoce takto: „*Slovo Quaglich v nářečí kravařských Němců značí kdouloň a jde o dřevinu, která se používala jako podnož pro roubování hrušní. V případě hrušně Günsbirne pomohli po dlouhém pátrání bývalí obyvatelé, Němci, na něž jsem se prostřednictvím pana Golda z Oder obrátil s žádostí o pomoc. Podle informací, které nám zaslali členové spolku Alte Heimat ze SRN odrůda pochází nejspíše z Dolního Rakouska a měla řadu krajových názvů – mimo jiné i Günsbirne. Univerzita v Hohenheimu provádí s touto odrůdou od roku 2005 pokusy a zařazuje ji do skupiny muškatelek. Uvádí se, že je to dobrá odrůda pro výrobu pálenky a na sušení.*“

A jak vlastně odrůda ‘Günsbirne’ (‘Gensbirne’) vypadá? Plody dozrávají v první polovině září. Ovoce je menší velikosti, max. středně velké. Barva plodu je po dozrání leskle žlutá s drobnými rezavými skvrnkami. Dužnina je bílá, šťavnatá, sladkokyselá, mírně trpká. Listy jsou hladké a dosti malé. Strom roste pomalu, dorůstá větší velikosti s širokou korunou, dožívá se vyššího věku, .

Dalším pátráním bylo zjištěno, že neexistuje české synonymum. Proč se v názvu objevuje zrovna husa (doslovný překlad ‘Günsbirne’ je *Husí hruška*) a proč si zakladatel genetiky oblíbil právě tuto obyčejnou pozdně letní hrušku, zůstalo záhadou.

Rozluštění přišlo nečekaně. Našlo se v poznámkách výborné kuchařky Anny Hermanové. Vyhlášeným regionálním a dnes již téměř zapomenutým receptem tradiční úpravy martinské husy byla husa na hruškách!

Hrušky pro přípravu ovocné omáčky musely mít kořenitou chuť a dozrát v pozdním létě, aby je hospodyně stihly nasušit. Těmto požadavkům odrůda ‘Günsbirne’ naprosto vyhovuje, navíc dostává obsah i její *husí* název.

Díky kontaktům pana Golda z Oder se podařilo získat rouby z uni-



‘Günsbirne’ z pomologie.



‘Günsbirne’ z Butovic. (foto Ivan Bartoš)

versity v Hohenheimu a dnes již rostou mladé ‘Günsbirne’ v minikolce *Českého svazu ochránců přírody* ve Studénce. Jedna z nich bude určitě vysazena u Mendelovy rodné usedlosti.

Zůstává ještě jedna otázka. Neroste ‘Günsbirne’ i někde v regionu? Zatím byl nalezen jeden starý strom v Butovicích, který odpovídá ve všech charakteristikách.

Zdali se Mendelova oblíbená hruška v místě zachovala, zjistíme, až porovnáme ovoce nových štěpovanců a ovoce hrušky v Butovicích. Pak přijde čas na přípravu husy na hruškách.



Originální ilustrace – husa na hruškách. (kresba Denisa Vlčkové)

Husa na hruškách, jak asi chutnala J. G. Mendelovi (od Magdalény Cibulkové podle receptu její babičky, paní Anny Hermanové)

Husa 2,5-3 kg, 5 malých cibulí, 1-2 dl dobrého bílého vína, 2 lžíce hladké mouky, 2 dl smetany, 1 lžice mletého zázvoru, 5 kuliček nového koření, 5 kuliček pepře, sušené hrušky, sůl.

Omytou, očištěnou a osušenou husu zevnitř i na povrchu osolíme, okořeníme zázvorem a nahrubo pomletým pepřem. Položíme na pekáč hřbetem vzhůru, přidáme na polovinu rozkrájené cibule a nové koření. Obložíme husu v jedné vrstvě po pekáči sušenými hruškami. Podlijeme horkou vodou, zakryjeme a dáme péct při 200°C (doba pečení je 100-130 min.). Při pečení občas podléváme teplou vodou a poléváme maso vypečenou šťávou. Ve dru-

hé polovině pečení obrátíme husu břichem nahoru a pečeme, až je ze všech stran měkká a zlatá. Přilijeme víno. K úplnému konci pečení nepoléváme šťávou a nezakrýváme, aby kůže zůstala křupavá. Upečenou husu vytáhneme z pekáče. Přecedíme šťávu přes síto a hrušky s cibulí můžeme propasírovat – podle toho, jak hustá šťáva nám chutná. Šťávu zaprašíme moukou, přelijeme smetanou, rozmícháme a krátce povaříme. Pečenou husu naporcujeme. Při podávání poléváme porce horkou šťávou. Taková husa je dobrá s bramborovým i houskovým knedlíkem, ale i s vařeným bramborem.

K huse podáváme martinské víno, jeden z přípitků můžeme věnovat zakladateli genetiky či těm, kteří hrušku ‘Günsbirne’ a tento recept pro region znovuobjevili.

Zpracování ovoce

Zpracování ovoce má v regionu tradici stejně dlouhou jako ovocnářství samo. Do současné doby se dochovaly zprávy o výrobě ovocných vín a pálenek a o užívání horkého nakvašeného jablečného moštu (burčáku). Sušené ovoce bylo důležitou surovinou v místních kuchyních i výnosným obchodním artiklem.



Bývalá sušárna v Bernarticích. (foto Ivan Bartoš)

Staré a krajové odrůdy

V současnosti zde staré a krajové odrůdy ovocných stromů najdeme zejména ve starých soukromých či obecních sadech a dále v alejích kolem cest. Druhově se jedná hlavně o jabloně, hrušně, švestky a třešně. Mezi nejpočetněji zastoupené odrůdy jabloní patří 'Jadernička moravská', 'Croncelské', 'Kaselská reneta', 'Strýmka', dále 'Banánové zimní', 'Smiřicné vzácné', 'Baumannova reneta', 'Královnino', 'Boskoopské', 'Richardovo žluté', 'Citronové zimní', 'Coxova reneta', 'Berlepschova reneta', 'Blenheimská reneta', 'Landsberská reneta', 'Matčino', 'Vilémovo', 'Gdanský hra-

náč', 'Vejlímek červený', 'Panenské české', 'Parkerovo', 'Kardinál žíhaný', 'Bláhovo libovické', 'Londýnský jadernáč', 'Kalvil červený podzimní', 'Kalvil bílý podzimní', 'Rederova reneta', 'Pstružinské', 'Pogáč červený', 'Rýnské' a další; z krajových odrůd 'Králické', 'Punčové' a 'Kamýcké'. Ze starých odrůd hrušní zde rostou 'Amanliská', 'Hardenpontova máslovka', 'Solnohradka', 'Charneuská', 'Konference', 'Koporečka', 'Madame Verté', 'Magdalenka', 'Marie Luisa', 'Pařížanka', 'Šídlenka', 'Špinka', 'Williamsova' a krajové odrůdy 'Pchavka' a 'Ploštica' (Otruba 2001).



Strom 'Jaderničky moravské'. (foto Marcela Tomášová)

Jadernička moravská

Prastará původně moravská odrůda je rozšířená na Moravě a ve Slezsku i v současnosti celoplošně. Strom je velmi úrodný i v drsnějších polohách. Je nenáročná na teplotu a odolná proti mrazu, dobře prospívá i v půdách podzolových a mělčích. Její semenáče jsou dobrým, vyrovnaným podnožovým materiálem.

Plodnost se dostavuje opožděně, ale pak je pravidelná, téměř každoroční. Koruna je rozložitá až převislá. Květy jsou odolné vůči mrazu. Plody jsou střední, vyšší, ke kalichu mírně zúžené, mají žlutou barvu, někdy červené líčko, tvar kuželovitý nebo vejčitý.

Dužnina je bílá, se slabým nádechem do žluta, šťavnatá a velmi aromatická. Plody zrají v říjnu, při vhodném uložení se dají uchovat do března. Jsou velmi vhodné na výrobu šťáv, vína a pálenky.



'Kamýcké'. (foto Zdeněk Otruba)

Strýmka

Původně asi německá odrůda patří k odrůdám nejméně náročným, snáší i drsnější polohy, ale ne příliš vysoké. Je vhodná pro extenzivně obhospodařované polní výsadby a stromořadí. Plod je střední, červeně pruhovaný. Dužnina je bílá s nazelenalým nádechem, hrubozrnná a šťavnatá, mírně drsné, nasládlé chuti. Plody dozrávají v březnu a vydrží do června. Snášejí i horší zacházení při sklizni, otlačeniny zasychají a nezahnívají (Peiker, Kyncl 1962).



'Pogáč červený'. (foto Zdeněk Otruba)

Pogáč červený

Strom tvoří hustou korunu, je zimovzdorný. Plod je zploštělý, podobný Baumannově renetě, jedna strana bývá větší. Kalich je velký, uzavřený. Slupka plodu je hladká jemná, lesklá, slámově žlutá, větší část povrchu je tmavě karmínově zbarvená, s tmavšími pruhy s rezovitými tečkami. Dužnina je bílá, šťavnatá, sladce navinulé chuti. Zraje v lednu a vydrží do dubna (Vaněk 1945).

Kamýcké

Odrůda původem od Kamýku nad Vltavou, je nenáročná na polohu a půdu. Koruna je v mládí široká vzcná, později střežovitě rozkleslá. Plody jsou ploše kulovitého tvaru, někdy jednostranně mírně zkosené, citronově žluté, na sluneční straně zardělé buď souvislou mramorovanou červení nebo odstupňované více či méně výraznými pruhy. Dužnina je řídká, mírně šťavnatá, nasládlé chuti. Plody se sklízí koncem října, uskladněné vydrží i do února (Kamenický 1924).



'Králické'. (foto Zdeněk Otruba)

Králické

Krajová odrůda, původem ze severomoravských Králiků, nenáročná, vhodná do podhorských oblastí. Plody jsou střední i větší, spíše ploše kulovité, zelené, s mírně rozmytým líčkem. Dužnina je bílá se slabým nažloutlým nádechem, je poměrně řídká a rozvažuje se. Při dobrém uložení vydrží plody do února (Peiker, Kyncl 1962).



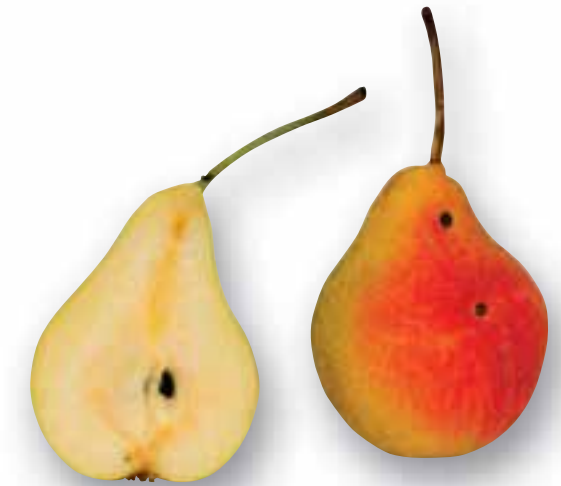
Mohutný strom odrůdy 'Šídlenka'. (foto Zdeněk Otruba)



Asi 100 let stará 'Pchavka' z Hranic U Kostelíčka. (foto Zdeněk Otruba)

Šídlenka

Strom této krajové odrůdy roste bujně a vytváří hustou kulovitou korunu. Plody jsou středně velké, protáhlého hruškovitého tvaru. Stopka je velmi dlouhá, tenká, dřevnatá, šídlovitě zahnutá. Barva plodu je kanárkově žlutá, bez jakékoliv červeně nebo teček. Dužnina je mdle bílá, velmi šťavnatá, rozplývající se, silně muškátově okořeněná chuť. Plody dozrávají v půli srpna (Suchý 1907).



'Pchavka'. (foto Zdeněk Otruba)

Pchavka

Stromy této krajové odrůdy rostou bujně, vzpřímeně, vytváří vysoké široce kuželovité koruny. Zdejší největší 'Pchavka' měří 12 metrů. Listy jsou tmavě zelené, lesklé, na rubu jsou šedozelené, lysé. Plodnost je střídavá, avšak hojná.

Plody jsou menší, baňatého tvaru, mírně protáhlé směrem ke stopce, tvarově vyrovnané. Průměrný plod má výšku 65 mm a šířku 60 mm. Nápadná je dlouhá dřevnatější stopka a mělká stopeční jamka. Kalich je polootevřený v nepatrné kališní jamce. Slupka plodu je polomatná, suchá, základní barva je žlutá, na sluneční straně se u některých plodů objevuje načervenalé líčko. Celá slupka je pokryta jemnými světle hnědými lenticelami. Dužnina je žlutavá, jemně hruškovitá, šťavnatá, sladká. Plody začínají dozrávat na začátku září, uskladněné vydrží 14 dnů, potom rychle hníjí. Včas neočesané ovoce hníje na stromě a je poškozováno hmyzem, zejména vosami. Plody jsou využívány částečně pro přímý konzum, na zavařování a hlavně pro svůj vysoký obsah cukru do kvasu.



Stromy odrůdy pološvestky 'Wangenheimova'. (foto Vlastimil Váhala)



'Švestka domácí'.
(foto Luděk Wunsch)

Švestka domácí

Tuto nejvíce rozšířenou odrůdu v celé zemi přinesli při stěhování národů Slované z Asie. Má tmavomodré oviněné plody, pevnou zlatožlutou dužninu s jemnou až navinulou chutí. Přezrálé plody nepadají, vydrží na stromech až do zimy. Má mnoho klonů, lišících se vzrůstem, velikostí plodů a dobou zrání. Její využití je všestranné – výborně se hodí na přímý konzum, do koláčů, na povidla i k výrobě pálenky. Nevýhodou je velká citlivost k šarce.

Wangenheimova

Tato pološvestka má plody střední velikosti se zelenavě žlutou dužninou (u plně vyzrálých plodů s odstínem do oranžova), šťavnatou a většinou dobře odlučitelnou od pecky. Chuť je sladce navinulá. Stromy jsou odolnější k zimním a jarním mrazům. Odolnost k moniliové hnilobě a šarce je střední. Sklízí se od poloviny srpna. Stromy jsou samosprašné, odrůda je zároveň velmi dobrým opylovačem.



Odrůď 'Grávštýnské' se zde lidově říká Rybízlák (obrázek Vaněk 1945)

Lidová pojmenování

Neméně zajímavým poznatkem jsou zaznamenaná lidová pojmenování více či méně známých starých a krajových odrůd. Pro odrůdy 'Boskoopské', 'Boskoopské červené' a 'Kožená reneta' je i tady vžitě označení *Kožuchy* a pro odrůdu 'Kardinál žihavý' *Štrůdlák*. 'Richardovo žluté' je zde nazývána *Zlatkáč*. Ve Velké byl zaznamenán název *Blažejské* pro 'Kaselskou renetu', 'Gdanský hranáč' se na Horních Pasekách nazývá *Pruháče*, stejně tak jablka odrůdy 'Malinové Vrchlického' jsou nazývána jako *Mastňáky* a 'Pstružinské' jako *Hedvábné*. Na Dolních Pasekách se 'Grávštýnskému' říká *Rybízlák*. 'Landsberská reneta' je zde označována jako *Banánovka*, 'Coxova reneta' jako *Červenka*.

Pro odrůdu hrušní 'Magdalénka' se v obci Velká vžila pojmenování *Žitnica* a *Pražanka*. 'Šídlenka' se zde nazývá *Šídlo* nebo *Včeličky*, 'Solnohradka' jako *Cibule*, 'Špinka' jako *Šmůranka* (Otruba 2001).



Jabloňové sady Eduarda Kozáka. (foto Eduard Kozák)

Současné ovocnářství

Významným pěstitelem ovoce v regionu je Eduard Kozák. Zabývá se ekologickým pěstováním ovoce – má sad s velkoplodými myrobalány 'Obilnaja' a 2 sady jabloní. Všechny tři ekologické sady se nalézají v obci Polom. V sadech v Bělotíně-Lučicích s integrovaným systémem pěstování ovoce pěstuje různé odrůdy jabloní, hrušní,

broskvoní, slivoní, červeného rybízu i kanadských borůvek. Dalšími významnými pěstiteli ovoce v regionu jsou Josef Hradil z Horního Újezdu a Bohumil Kučera z Opatovic, který se zabývá ekologickým zemědělstvím, pěstováním a prodejem bio-ovoce.

Staré a krajové odrůdy

Ze starých a krajových odrůd jablek, které se ve zdejší krajině pěstovaly, lze v současnosti najít 'Grávštýnské', 'Gdánský hranáč', 'Řehtáč soudkovitý', 'Ribstonské', 'Landsberská reneta', 'Panenské české', 'Baumannova reneta', 'Jadernička moravská', 'Boikovo' a 'Průsvitné žluté', odrůdy hrušní 'Clappova', 'Williamsova', 'Špinka', 'Hardyho máslovka', 'Charneuská', 'Boscova lahvice', 'Lucasova máslovka' a méně známé krajové odrůdy 'Pražka' a 'Jakubinka'.

Panenské české

Česká národní odrůda. Plody jsou malé až střední, červené, případně s žlhaným líčkem. Chutná šťavnatě, sladce navinule s typickým aroma. Využívá se k přímému konzumu i na výrobu moštů, vín a pálenek. Dá se zpracovat i na povidla a sušit. Jablka po otláčení nehnilí, nevadnou, jsou výborně uchovatelná. Odolnost proti mrazu je vysoká, strupovitostí ani padlím netrpí. Plodí později, hojně a pravidelně. Hodí se do zahrad, sadů, na pastviny i pro stromořadí a aleje. 'Panenské české' patřilo v minulosti k jedné z nejrozšířenějších odrůd u nás, bylo ceněno pro své chuťové i tržní vlastnosti.



'Panenské české'. (foto Václav Tetera)

Pařížanka

Francouzská odrůda vypěstována koncem 19. století. Rychle se rozšířila v celé západní a střední Evropě. Říká se jí též *Pařížská* nebo *Pařížský miláček*. Pro vysokou mrazuodolnost se hodně vysazovala i v chladných polohách, ovoce zde ovšem nedosahuje patřičné kvality. Plody dozrávají k jídlu od prosince, vydrží do úno-



'Pařížanka'. (foto Václav Tetera)

ra až března, v chladárnách i půl roku. Hodí se k přímému konzumu jako stolní odrůda, rovněž i na kompotování a mražení.

Boscova lahvice

'Boscova Lahvice' je podzimní odrůda, která vznikla na počátku 19. století ve Francii, ale některé zdroje se přiklání k Belgii. Růst koruny je středně silný a tvoří široce pyramidální tvar. Je nutné upozornit na to, že tato odrůda je náročná na polohu a půdu. Konzumní zralost nastává čtrnáct dní až tři týdny po sklizni. Vzhledný plod a výborná chuť jsou její značnou předností.



'Boscova Lahvice'. (foto Václav Tetera)

Šedá letní – Špinka

Jedna z nejstarších odrůd hrušní, její původ je připisován do Francie, kde se pěstovala již před 400 lety. Je nenáročná na kvalitu půdy i klima. Plody má malé, kuželovitého až baňatého, nesouměrného tvaru. Stopka je silná, dlouhá, tmavě hnědě zbarvená, vtlačena do šikmé jamky. Silná kožovitá slupka je žlutozelená, skvrnitě rziavá. Hodí se k přímému konzumu i k zavařování.

I v našem kraji se v současnosti dostává do popředí zájmu znovu-využívání a ochrana dříve založených sadů se starými a krajovými odrůdami. Mnoho těchto odrůd je značně odolných k nepříznivým klimatickým podmínkám, chorobám a škůdcům, představují tak důležitou zásobárnu důležitých genů a vlastností, které je třeba uchovat. Příkladem mohou být krajové odrůdy hrušní 'Pražka' a 'Jakubinka'.



Hrušeň 'Špinka' v Kyselovicích, její stáří se odhaduje na 120 let. (foto Anna Koláčková)

Pražka

Tato málo známá odrůda vyžaduje teplejší polohy, výživné a hluboké půdy. Plodí brzy po výsadbě, hojně a pravidelně. Plody má střední velikosti, tvarově málo vyrovnané – vejčité i pravidelně hruškovité. Slupka je světle zelená, bez krycí barvy. Dužninu má lehce nažloutlou, máslovitou, sladce navinulé chuti. Sklízí se v polovině července v tvrdém stavu, konzumní zralosti dosáhne během pár dní po sklizni. Je to jedna z prvních hrušek v roce, vhodná pro přímý konzum, sušení, výrobu povidel i destilátů.



Hrušeň 'Pražka' v Kyselovicích dosahuje stáří cca 100 let. (foto Anna Koláčková)

Jakubinka

Strom 'Jakubinky' najdeme na návsi v obci Lišná, jeho stáří je asi 150 let, obvod kmene 153 cm. Název odrůdy je odvozen od doby zrání, kolem svátku sv. Jakuba v půli července. Jedná se tedy o ranou odrůdu hrušky, která plodí malé kulaté žluté plody sladké chuti, jež se používají na výrobu hruškovice.



Hrušeň 'Jakubinka' v Lišné. (foto Lenka Baďurová)

Staré a krajové odrůdy

Členitý reliéf Bojkovska předurčuje extenzivní způsob využívání krajiny pro zemědělství. Ne jinak je tomu i v případě ovocnářství, které má povětšinou samozásobitelský charakter. Odrůdová skladba ovoce vychází tedy jednak z charakterů sadů a jejich obyčtového zaměření, jednak z přírodních podmínek, umožňujících pěstování ovoce. Ve větších sadech či v silničních alejích převládají kdysi komerčně využívané odrůdy, možno říci celosvětového významu, např. jabloně 'Baumannova reneta', 'Boikovo', 'Boskopské', 'Landsberská reneta', 'Matčino', 'Vilémovo', 'Ontario' či 'Strýmka', hrušně 'Hardyho' a 'Konference', ze slivoní 'Švestka domácí'. V soukromých zahradách či na pastvinách výše položených vesnic se naproti tomu setkáváme s hojností originálních krajových forem ovocných dřevin, příslušících konkrétně regionu Bojkovska či oblastem bezprostředně sousedícím.

Pátrání po starých a krajových odrůdách na Bojkovsku stále probíhá. Velký kus práce byl odveden v letech 2003–2006, kdy se uskutečnil rozsáhlý projekt s názvem *Využití krajových odrůd ovocných dřevin pro udržení a obnovu krajinného rázu v CHKO Bílé Karpaty a pro záchranu biodiverzity*. Jedním z mnoha praktických výstupů projektu bylo i vydání pomologie *Ovoce Bílých Karpat*, která si našla své pevné místo v knihovně mnoha milovníků starých odrůd ovoce. Staré a krajové odrůdy se v současné době mezi ovocnářskými odborníky zmiňují zejména v souvislosti s uchováním genetických zdrojů (Paprštein 2003; Paprštein, Kloutvor 2006), měli bychom jim ovšem ponechat především nesporný hospodářský význam pro obyvatele daného regionu, o čemž svědčí rostoucí zájem ze strany pěstitelů. Některé krajové odrůdy se začínají utěšeně rozšiřovat i za hranice původního rozšíření, jejich obliba u pěstitelů i konzumentů narůstá.

Oblast Bojkovska se vyznačuje velkým bohatstvím ovocných odrůd. Jejich význam přesahuje pouze hospodářské hledisko, ovocné výsadby se nemalou měrou podílí na utváření unikátní krajiny severní části Bílých Karpat. Přidanou hodnotu dále nabízí využití krajových odrůd coby jedinečných místních specialit, které přispívají nebo mohou přispívat k rozvoji cestovního ruchu a celkovému rozkvětu regionu.



Nechat si určit své odrůdy můžete na mnoha ovocnářských akcích, zde například Jablečná slavnost v Hostětíně. (foto Archiv Centra Veronica Hostětín)



Mohutná stará hrušeň 'Dule' na Lopeníku. (foto Stanislav Boček)

Jabloně

V knize *Ovoce Bílých Karpat* jsou z oblasti Bojkovska popsány jabloně 'Homolky', 'Gdoulové', 'Koník', 'Koty', 'Lipůvka', 'Mastnůvky', 'Sladké', 'Výčesa' a 'Zelenka'. Jedna z nejvíce rozšířených a oblíbených jabloní 'Jadernička moravská' má výbornou chuť v čerstvém stavu, přitom se hodí snad na všechny způsoby zpracování.



Plody odrůdy 'Výčesa'. (foto Václav Tetera)

Výčesa

Vyskytuje se výlučně v Rokytnici, jedná se o mohutné stromy s vysokými korunami ve stáří až 130 let. Barva plodů je zelenožlutá, později žlutá. Občas se na slupce vyskytují rzivé, sítkovité skvrny. Dužnina je pevná, tuhá, bílé barvy, na vzduchu rychle hnědne. Zralost nastává až v lednu, na skládce vydrží do března. Místní odrůda se používá většinou na moštování a k následné výrobě jablečného vína tzv. burčáku. K přímému konzumu se nevyužívá.

Hrušně

Velmi bohatá je studnice místních odrůd hrušní. Jmenujme 'Císařky', 'Džbánky', 'Hadravského', 'Hnilička', 'Hrdlačka', 'Hýl', 'Jačménka', 'Jurigova', 'Medovka', 'Ovesňačka', 'Sudinky'. Samotnou kapitolu si zaslouží dnes již vzácné hrušně s červenou dužninou, zvané *krvavky*. Několik různých typů roste na Moravských Kopanicích v obcích Lopeník a Vyškovec (Tetera a kol. 2006: 181-84). Velmi úrodná hrušeň 'Jačménka' se již stala pojmem mezi fajnšmekry kvalitních pálenek, vyniká chutí i aromatem. Hrušeň 'Praskula' je

velmi populární v Pitíně a Bojkovicích, stejně jako na Moravských Kopanicích, kde jí říkají 'Dule'. Hodí se výborně na sušení a pálení. Chuť odrůdy 'Medůvka', která je rozšířená v Pitíně a okolí, vystihuje již samotné jméno této drobné, ale chuťově nezaměnitelné hrušky.



Plody odrůdy 'Praskula'. (autor Stanislav Boček)

Praskula

Vytváří mohutné stromy, plody snadno opadávají, málo hnijí, brzy hniličí a jsou vynikající na sušení a do ovocných kvasů. Slupka je tenká, pevná, lámavá. Barva je světle zelená, na osluněných plodech se vytváří hnědě zarudlé líčko. Po celém povrchu jsou četné šedobílé kožovité skvrny. Slupka drží plod celistvý i po úplném zhníčení. Dužnina je tuhá, jemná, šťavnatá s množstvím sklerei-dů, zralost nastává od poloviny srpna do začátku září.

Slivoně

Kopcovitý terén s vododržnými půdami svědčí dobře slivoním, a tak nepřekvapí pestrost ani u tohoto značně proměnlivého ovocného rodu. Nejčastěji se setkáme s různými formami slív či jejich kříženců se švestkami, jako jsou 'Bílá slíva', 'Bílá trnka', 'Blanhardtovy švestky', 'Hrozenkovská kulatá', 'Kolomaznice', 'Kozí cecky', 'Kulovačka', 'Pavlůvka', 'Sklepula', 'Švestička', 'Trnka', 'Spáčilova trnka', 'Vrablačka', 'Zelená švestka'.

Ze slivoní má jistě před sebou světlou budoucnost hojně rozšíře-

ná, k šarce švestky tolerantní slíva 'Durancie', využívaná zejména na pálení. I mnohé další bělokarpatské slivoně se ukazují jako pěstitelsky či šlechtitelsky perspektivní s ohledem na toleranci k této nebezpečné virové chorobě (Tetera; Boček 2006). Jednou z velmi oblíbených slivoní na Moravských Kopanicích je 'Špendlík žlutý', zrající již koncem července. Má sladkou chuť a výrazné aroma, hodí se k přímému konzumu, na zpracování i mražení.



Plody odrůdy 'Durancie'. (foto Václav Tetera)

Durancie

Najdeme ji na mnoha místech Moravy a Slezska, nejvíce je však rozšířená na východní Moravě. Ovoce je středně velké, kulovitě oválné nebo vejčité, fialově modré. Dužnina je šťavnatá a sladká, ulpívá na pecce. Množí se odkopky. Pro svůj vysoký obsah cukru a příjemné aroma je s velkou oblibou využívána k výrobě slivovice, ale také povidel. Hodí se i pro přímý konzum. Zraje v druhé polovině září až začátkem října. Odrůda je vysoce odolná k šarce, z tohoto důvodu zde nahrazuje dříve hojně využívanou 'Domácí švestku'.



Plody odrůdy 'Špendlík žlutý'. (foto Václav Tetera)

Špendlík žlutý

Na Moravě se špendlík dříve pěstoval téměř v každé zahradě. Plody se používají k přímému konzumu, k výrobě vynikajících džemů a marmelád, velmi ceněná byla i špendlíková pálenka. Úrodnost je střední až malá, plody opadávají ze stromu, nedají se dlouho uchovávat, někdy praskají a hnijí, často jsou napadány hmyzem. Slupka je tenká, jemná, převážně zlatavě žlutá. Chuť je sladká, někdy kořenitá, jindy mírně nakyslá s charakteristickou vůní. Zraje koncem července, většinou v polovině srpna.



Dřínky. (foto Radim Pešek)

Dřín

Náš původní divoký keř, pěstovaný a oblíbený pro své ovoce. Vyskytuje se na slunných stráních teplejších oblastí. Dřínky, tedy plody dřínu obecného, dozrávají v průběhu srpna až září a vytrvávají na keři dlouho do zimy. Úroda z jednoho keře dřínu může být až 60 kilogramů plodů. Čerstvé plody se využívají na přípravu kompotů (s brusinkami a jeřabinami), marmelád, moštů, sirupů i pálenky, sušené a rozemleté k přípravě zvěřinových omáček a masa na rožni. Známa je tradice *Dřínkových hodů* v nedaleké obci Šumice, kde se podle historických záznamů dřínky pěstovaly nejméně od roku 1700.

Oskeruše

Oskeruše domácí (nebo také jeřáb oskeruše) pochází ze středo-moří. U nás se vyskytuje převážně na Moravském Slovácku, avšak letité krásné solitéry jsou k vidění i v této oblasti Bílých Karpat. Oskeruše je světlo milný strom dosti náročný na kvalitní půdu. Plody oskeruše se sušily v peci a usušené se rozemlely na prášek, který se pak používal místo skořice. Zralé, měkké plody se zavařovaly nebo zpracovávaly na pálenku tzv. oskerušovici.



Plody oskeruše. (foto Václav Tetera)

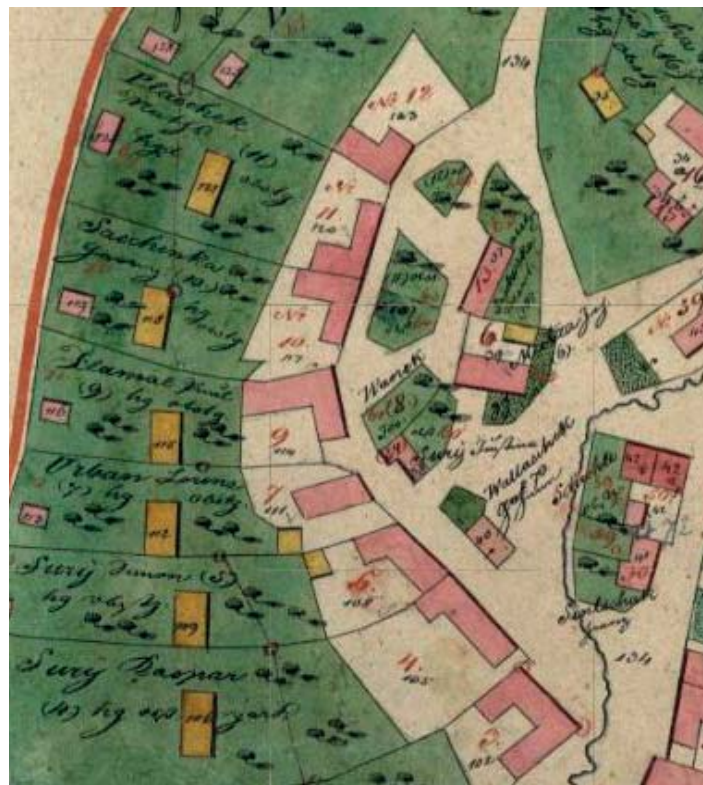


Mohutný starý strom oskeruše u Kněždubu. (foto Václav Tetera)

Zpracování ovoce

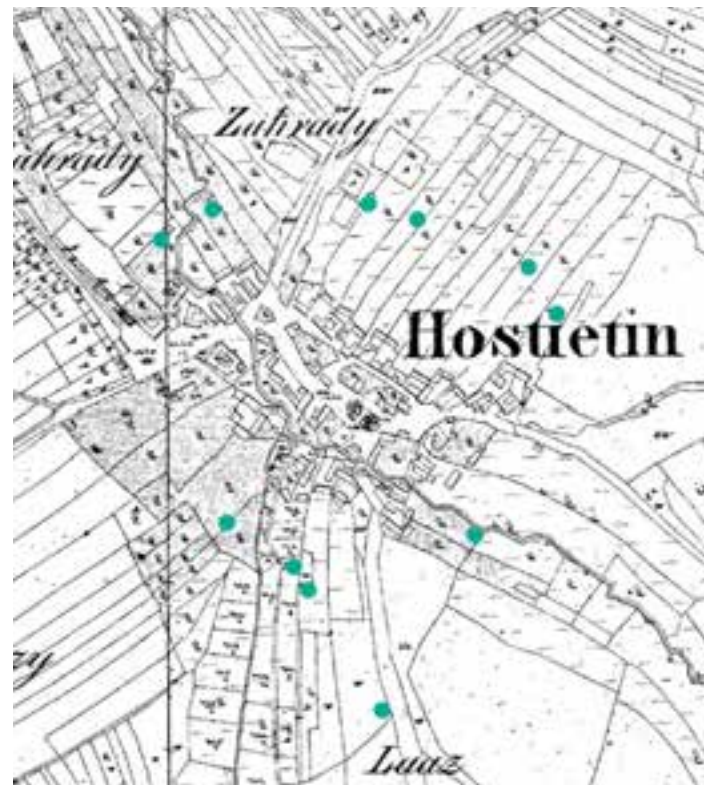
Sušení ovoce

Nejdůležitější z mála konzervačních metod umožňujících v minulosti uchování ovoce přes zimu bylo sušení, které dosáhlo v Čechách a na Moravě značného rozšíření (Maňas 1989). Pokud bychom v České republice hledali oblasti, kde má sušení ovoce nejsilnější kořeny, významné místo mezi nimi by zaujímala východní Morava. Slovácko a Valašsko představovaly z historického hlediska regiony, kde bylo sušení ovoce u nás nejrozšířenější a spolu s Podkrkonoším a okolím Litoměřic o nich můžeme hovořit jako o *sušárenských komorách*. V ovocnářsky rozvinutých oblastech nahradily sušárny sušení v obytných jizbách, kde se ovoce sušilo v chlebových pecích či pod stropem. Větší úrody ovoce,



Indikační skica obce Rudice z roku 1828: téměř pravidelně uspořádaná řada suširen ovoce na západním okraji zahrad navazuje na usedlosti a hospodářské budovy. (obrázek sbírka Moravského zemského archivu)

zejména švestek, si vyžádaly vznik suširen, v nichž zvýšení sušicí teploty zkrátilo dobu sušení a zvýšilo i jeho účinnost. Nejstarším písemným dokladem o sušárně ovoce na Moravě je zápis z *Krevní knihy* městečka Bojkovic o sušárně v Komni z roku 1651. Sušení ovoce na Moravě dospělo k největšímu rozkvětu v 2. polovině 19. století, přičemž si stále uchovalo domácí charakter. Například ve vizovickém okrese bylo na počátku 20. století 800 selských suširen ovoce. Obdobná byla i situace na Bojkovsku – v dobových katastrálních mapách jsou zakresleny v každé obci až desítky suširen.



Rozmístění suširen ovoce v Hostětíně v 1. polovině 20. století. (obrázek sbírka Moravského zemského archivu)

Typy historických suširen

Mezi sušárnami v jednotlivých oblastech se vyskytovaly určité rozdíly. Sušárny lze na základě dvou rozlišovacích znaků rozčlenit do několika typů:

Podle manipulace s lískami:

- stabilní líska trvale ležící na sušárně
- malé přenosné lísky, které sušič zanáší do sušicí komory
- větší lísky, které se do sušicí komory zasouvají

Podle přítomnosti dýmu v sušicí komoře:

- dýmová forma – ovoce se suší teplem i dýmem z hořícího dříví (obdoba uzení)
- polodýmová forma – sušicí komoru vyhřívá teplý vzduch od topného tělesa a část horkého dýmu z topeniště
- bezdýmová forma – ovoce schne v čistém, teplém prostředí, prostém dýmu

Nejdokonalejším a na Bojkovsku nejrozšířenějším typem byly bezdýmové sušárny s většími posuvnými lískami. Staré sušárny se podle tvrzení pamětníků nacházely téměř ve všech vesnicích. Konkrétně byly jmenovány Bojkovice, Pitín, Nezdenice a Přečkovice. V Záhorovicích se sušárna nacházela naproti zvoničce u Vlčků, ve Bzové u Jakešů a Patíků. Sušené ovoce, zejména *trnky* byly rozšířeným obchodním artiklem, který městští kupci odváželi do okolních moravských měst,



Nově zbudovaná obecní sušárna v Rudimově. (foto archiv obce Rudimov)



Obnovená, přibližně 200 let stará sušárna v zahradě za moštárnou v Hostětíně. (foto archiv Centra Veronica Hostětín)



Sušení trnek v Hostětíně. (foto archiv Centra Veronica Hostětín)

ale též do Prešpurka (Bratislava), Vídně či Polska. Příčinou zániku silné tradice sušení ovoce bylo ovládnutí trhu bosenskou švestkou, k němuž došlo na konci 19. století. Přesto se na východní Moravě ovoce vydatně sušilo až do padesátých let 20. století, kdy téměř definitivní zánik domácích suširen způsobila kolektivizace. V posledních 15 letech se v regionu zase začínají objevovat sušárny, kde se suší ovoce jak pro domácí potřebu, tak pro komerční využití. Jsou to především sušárny tradičního, historického uspořádání – jak nově zbudované, tak obnovené, v ojedinělých případech jde o sušárny se soudobou technologií.



'Medula'. (foto Václav Tetera)

Hrušně

Nejzajímavější hrušník je 'Oharkula', která byla objevena v počtu několika kusů ve Velké nad Veličkou. Chuťově sice nedosahuje kvalit jiných letních či podzimních odrůd, její ojedinělé barevné pruhy jí však dodává naprostou originalitu. Dá se kompotovat, sušit a používat k výrobě destilátu. Dle ústního podání se sem tyto pestré hrušky dostaly z Balkánu v době končící první světové války. V naší pomologické literatuře nejsou žádné pruhované odrůdy hrušek popsány.

Zřejmě nejlepší místní odrůdou k výrobě aromatické hruškovice je 'Jačménka', ve Velké nad Veličkou zvaná také 'Majdalenka'. Odrůda se dobře uplatňuje i při sušení, zavařování a moštování. Vytváří mohutné, zdravé stromy.

Koncem srpna až začátkem září dozrává ve Velké nad Veličkou 'Medula', jejíž plody hniličí již na stromě a padají, málo hnijí. Suší se celé plody nebo se také používá do kvasu, ze kterého se vyrábí jemně aromatická a kořenitá pálenka.

Ke konzumu na jaře a k moštování jsou vhodné hrušky zvané 'Cibulky', které vydrží i do března, jejich chuť je však podprůměrná. K pozoruhodným nálezům patřila i hruška 'Ovesňanka', ta se často objevuje i v písních (viz str. 137).



'Oharkula'. (foto Václav Tetera)



'Jačménka'. (foto Václav Tetera)



'Kočí hlavy'. (foto Václav Tetera)

Jabloně

Jednou z nejrozšířenějších odrůd jabloní i na Horňácku je 'Jadernička moravská', která se vyskytuje v mnoha typech a variantách. Její semenáče si většinou zachovávají původní charakteristické vlastnosti. Ovoce má všestranné použití. Je vynikající kmenotvornou odrůdou, používá se jako podnož pro roubování jiných vysokokmenných odrůd.

Ze zajímavých jabloní Horňácka je nutné vzpomenout 'Barynáč'. Je to zimní odrůda průměrné chuti s tuhou dužninou. Plod je tmavě hnědočervený, většinou kulovitý, k jedné straně sražený. Je vhodný k přímému konzumu i na sušení.

V okolí Velké nad Veličkou se vyskytuje tmavě trávově zelenoplodá jablonoň zvaná 'Kočí', nebo také 'Kočičí hlavy'. Je sladce hořké chuti, hořkost v ústech dlouho přetrvává. Konzumní zralosti dosahuje v listopadu a vydrží až do jara.

Na Horňácku rozšířenou odrůdou jsou i 'Vináre', které se používají k výrobě vynikajícího moštu a jablečného vína. Nahrazují jinde k tomuto účelu rozšířenou odrůdu 'Jaderničku moravskou'.

V okolí Javorníku byla nalezena zajímavá odrůda 'Zárastopka', která má neobvyklý a zvláštní tvar plodů s výrazným svalcem a častým zarůstáním stopečné jamky. Má průměrnou chuť bez zvláštního aroma. Dozrává v listopadu až prosinci, nelze ji však dlouho skladovat.

Velmi příjemným nálezem bylo i jablko 'Gravštýnské červené' vyžadující šetrnou manipulaci, neboť se velmi snadno otlačuje. Padané ovoce je výborné na moštování a výrobu vína.



'Panenské české'.
(foto archiv VIS Bílé Karpaty)