

ZO ČSOP Jeseník nad Odrou – Pozemkový spolek Domov
Společnost přátel Poodří
2006

Krajové odrůdy ovoce v Poodří





V této brožurce bychom vám chtěli poskytnout základní informace o starých odrůdách ovoce v Poodří - na příkladu jabloní a hrušní - a přispět tak alespoň malým dílem k jejich zachování.

Poodří je kulturní krajinou kde se kloubí hospodářské využívání území s ochranou cenných přírodních stanovišť.

Součástí krajiny je i genofond starých odrůd ovocných dřevin. V Poodří má ovocnářství staletou tradici a sad byl dříve ozdobou každé selské usedlosti historického Kravařska. Do dnešních dnů se však zachovaly jen zbytky sadů a stromořadí kolem některých cest nebo na posledních zachovalých mezích.

V průběhu 20. století vlivem intenzivního ovocnictví krajové odrůdy postupně téměř vymizely. V současné době však narůstá zájem o jejich návrat zpět do krajiny, zahrad a sadů. Jsou stěží zastupitelným krajinnotvorným prvkem a jejich fyzická přítomnost i nepřeberný počet názvů (a chutí!) představuje kulturní dědictví našich předků.

Foto na titulní straně:

*Sad v Bartošovicích
Jadernička moravská
Pařížanka*



Co jsou staré odrůdy ovocných dřevin (jabloně a hrušně)?

Staré odrůdy ovocných dřevin je možno rozdělit do tří základní skupin:

- krajové (selské) odrůdy, které pocházejí z daného regionu a jinde se nevyskytují (např. Jadernička moravská, Major)
- české odrůdy – patří sem veškeré odrůdy vypěstované na území naší republiky. Tyto odrůdy zde byly pěstovány, množeny a mnohé se i vyvážely (ovoce i stromky k výsadbě). Jsou to například Panenské české, Malinové holovouské, Míšeňské, Hájkova muškátova reneta a další.
- odrůdy, které byly vyšlechtěny v jiných zemích (u nás jsou to odrůdy hlavně z Francie, Kanady a Ruska). V minulosti k nám byly přivezeny a dobře se v našich podmínkách domestikovaly.

Jaký je význam starých odrůd?

Každá odrůda se vyznačuje specifickými vlastnostmi, plody mají odlišnou chuť, zpracování je různé a pochutiny z ovoce rovněž – prostě pestrost na rozdíl od dnešní unifikace.

Staré krajové odrůdy, jsou nositeli vlastností, které mají i v dnešní době význam pro další šlechtění. Patří k nim zejména odolnost vůči chorobám a škůdcům, přizpůsobivost daným klimatickým a ekologickým podmínkám, vysoká plodnost, atraktivní vzhled plodů, různorodost chutí a různé možnosti využití sklizně. Krajové odrůdy mají samozřejmě i vlastnosti, které jsou pro dnešní ovocnářství nežádoucí – střídavá plodnost, příliš bujný růst atd. I přes to tyto odrůdy neztratily na své hodnotě a staly se nenahraditelnou součástí alternativního ovocnářství, krajinářství a základem pro šlechtitelské genobanky na celém světě.

Jak je tomu s vlastnostmi některých starých odrůd v Poodří?

Odolnost vůči klimatickým činitelům jako jsou silné větry a namrzání mají Kožená reneta zimní, Kožená reneta podzimní, Citrónové zimní, Strýmka, Jadernička moravská, Grávštýnské a Baumannova reneta. Odolnost proti namrzání v květu mají odrůdy Boscoopské a Baumannovova reneta. Vysoká plodnost je charakteristická pro Jaderničku moravskou, Blenheimskou renetu a Strýmku. Velké atraktivní ovoce nesou Grávštýnské, Landsberská reneta, Croncelské a Baumannova reneta. Dobrá uchovatelnost plodů je typická například pro Boscoopské, Strýmku a Sudetskou renetu.





Dva příklady odrůd za všechny

Jadernička moravská

je asi nejtypičtějším zástupcem staré odrůdy jabloní v Poodří. Pro její představení dejme slovo Františku Suchému, který poprvé v pomologii použil tento název v knize Moravské ovoce v roce 1907:

„Jablko toto jest bez odporu původu moravsko-valašského; v těch krajích jest velmi rozšířeno, dává se mu přednost před všemi jablkovými odrůdami, každý tamější obyvatel je zná a obchodníci ovocem je v těch krajích zvlášť vyhledávají. Stromy tam jsou prastaré, při svém vysokém stáří zdravé a úrodné. Mimo Valašsko naše jest také značně rozšířeno v Lašsku a Kravařsku; a také v jiných krajích Moravy se s ním setkáváme. Na Kravařsku má název správný „jaderničky“, leč německým tamějším pěstitelům toto původní pojmenování nedostačilo a nazvali je v poslední době „chroupě kravařské“ (Kuhländer Gulderling).“

Jadernička moravská, jako náš originál, má pro nás dalekosáhlý význam a jest jen litovati, že již dříve nebyly šířeji seznány znamenité vlastnosti jablka tohoto a neroz množovalo a nepěstovalo se v takovém množství, jak toho zasluhuje. Nejenom v původním jejím kraji, nýbrž po celé Moravě, kde tomu půda dovoluje, by se mělo pěstovati ne ve statisících, nýbrž v milionech, jako hlavní odrůda zemská.

Stromu se daří ve všech krajích Moravy, vsadí-li se do vyhovující půdy, prospívá v krajích vinorodých i hornatých výše položených.

Vzrůstu jest jadernička prostředního, korunu tvoří vysoce kulovitou, hustou; ve vyšším stáří nabývá koruna tvaru poněkud sploštělého, při tom však větve se přílišně nesklánějí.

Ovoce rodí prostřední velikosti, tvaru pravidelného, vejčitého neb i méně pravidelného. Od obkálíšť až k důlku stopečnému se táhnou tři neb i více dobře znatelných hrubých hran, které zakončují až v důlku stopečném. U mnoha plodů táhne se také od kalíšku až k důlku stopečnému nápadný ostrý šev; také tuto vlastnost nemá žádná odrůda tomuto jablku podobná. Celkem jest jablko tvaru velmi krásného.

Barva plodu jest bíle žlutá a jen u plodů plnému slunci vystavených vyskytuje se slabý rumělkový nádech. Dužnina jest tuhá, velmi jemnozrná, šťavnatá, barvy čistě bílé a chuti sladkonavinulé, příjemně okořenělé; při své jemnosti netrpí tlakem, lehce nehnědne ani nehnije.“





Jadernička moravská



Špinka nebo též škaredka či šedivka

je hrušeň nejistého původu, uvádí se, že pravděpodobně pochází z Francie. V Poodří se pěstovala poměrně často a i dnes ji ještě nalezneme na řadě míst.

Je to bujně rostoucí odrůda, nenáročná na půdní podmínky, netrpí mrazem. Její plody jsou malé a možná i z těchto důvodů dnes ustupuje, ale určitě je vhodná jako vysokokmen do extenzivních sadů, do výsadeb kolem polních cest apod.

Její plod má tlustou, kožovitou slupku a jeho barva je žlutozelená až skořicově rživá. Sklízí se koncem srpna až počátkem září a konzumní zralosti dožívá za 10-14 dní po sklizni. Dříve sbírané, tvrdší hrušky snášejí dobře dopravu. Špinka je velmi vhodná pro sušení a zavařování.





Jak tomu bylo dříve ... aneb pár slov o historii ovocnářství v Poodří

„Okrasou každého kraje je bujná zeleň lesů, hájův a sadů. I naše Kravařsko nepostrádá těchto ozdob. Každá naše vesnička jako skrytá v ovocných zahradách a sadech; jen nákladnější statky, kostely a novější školy vystrkují hlavy své z pod zeleně jabloň a švestek. A tak to je od pradávna. Svědčí o tom mnohý mohutný kmen hrušně nebo jabloň, jichž lze po našich dědinách viděti; živí to svědkové o pílí našich předků, o lásce jejich k ovocným stromům.

Nejvíce pěstuje se na Kravařsku a největší výnos dává švestka (slíva, slívka, karlátka). Podél okresních silnic, polních cest a na mezích jsou skoro v každé vsi nepřehledné řady švestek. V zahradách pěstují se převážně švestka a jabloň, hrušně méně, ač by se jí v našem kraji pro povahu půdy velmi dobře dařilo. Ze všeho ovoce nejvíce rozšířeny jsou kuželky a jadrničky. Třešní a višní u nás málo. Mimo švestky je na Kravařsku ještě mnoho odrůd slivových, jako: blumy (durancije), kulovačky, špendlíky, špendličky, kobylinky a jiné. Z odrůd ušlechtlejších pěstují se v zahradách renklot zelený, renklot obrovský, dolanská a vlašská švestka, merunková červená, mirabelky, u milovníků pak skoro všechny známé odrůdy, právě jako většina odrůd jabloňových a hruškových.

Broskve a marhule u nás jen na zdích pěstovati možno a viděti je toliko v zahradách panských a u milovníků. Vlašský ořech pěstuje se málo, v nížinách trpí, a lískový ořech v našich zahradách nepovšimnut, ač dobré druhy jsou dosti výnosné. Také srstka a rybíz málo jsou rozšířeny.“

Z knihy Moravské Kravařsko, 1898

O rozkvět ovocnictví se ve zdejší kraji zasloužilo zakládání ovocných školek jako zdroje výsadbového materiálu a rovněž výchova ve školách, neboť: „školou mládeži vštěpuje se láska ke stromu ovocnému“. Významnou měrou k tomu koncem 18. století přispěl především kunínský vzdělávací ústav založený Marií Walburgou, hraběnkou z Truchsess-Waldburg-Zeilu a opomenout samozřejmě nelze ani zakladatele genetiky, hynčického rodáka Johanna Gregora Mendela a dále vychovatele a kněze Jana Schreiberu. Rovněž ovocná školka zámeckého zahradnictví ve Fulneku z 2. pol. 19. století je dokladem vysoké úrovně odbornosti a praktických zkušeností.

Svou důležitou roli hrály i hospodářské spolky, jako např. příborský Methoděj a novojické spolky český a německý, které „ve svých schůzích velmi často obracejí zřetel občanů k ovocnictví, udílejí rady, podávají nauku o rozumném pěstování stromů ovocných“.





Proč kupovat místní ovoce?

Místní trhy, místní produkce a certifikace místních produktů

Ovoce stejné velikosti, stejného tvaru, stejně vyleštěné působí na pohled velmi krásně. Mnozí spotřebitelé dají těmto výrobkům přednost před neošetřenými druhy různých velikostí a tvarů, které ale v sobě neobsahují žádné chemické přípravky.

Pro místní obyvatele by měly mít místní sady přínos hlavně v tom, že ovoce pochází přímo z regionu. Víme, jak to roste, jak se o ně staráme, kdy jednotlivé odrůdy sklízíme. A právě regionální původ produktů dává místu neocenitelný význam. Víme, že se u nás skrývá jakési bohatství. Víme, že u nás něco roste, čím se můžeme chlubit. Příroda je mocná a ve většině případů si se vším dovede poradit (s přiměřeným a šetrným přispěním člověka).

Pokud nám zde předkové něco zanechali, neměli bychom se od toho odvracet. Tím spíše, pokud jsou to zemědělské produkty, mají v místě jakousi tradici a stále se jim tam daří. To může také nemalou měrou přispět ke zviditelnění v okolí, ke zvýšení podvědomí obyvatel o regionu jako takovém. Nemluvě o spotřebě přírodních produktů před unifikovanými dovozy.

A proč kupovat místní ovoce i když je většinou dražší než dovoz? Na tento problém bychom se neměli dívat jen z pohledu současnosti. Co takhle zdraví, přírodní vitamíny, vzor pro děti, návrat k přírodě?

Bio a přírodní potraviny se již v jakési míře v našich obchodech objevují. Ale nezapomeňme na to, že obyčejné jablko ze sadu ve vedlejší vesnici je stejně bio a je dostupné a to nejzdravější.

Certifikovat místní produkty má smysl jednak pro jednotlivé produkty, výrobce a pěstitele z hlediska propagace daných výrobků, jednak může tento „certifikát“ – vázaný nejen k jednotlivým produktům ale k regionu - pomoci celému regionu v jeho propagaci, k jeho zviditelnění. Turisté uvidí, co se v daném místě děje, chová, pěstuje a už budou mít konkrétní důvod jej navštívit. A propagace místních produktů se nemusí dít pouze v tomto regionu ale i v okolí, celé republice i zahraničí. A již existuje nemálo místních trhů, kde se místní produkty nabízejí.



Podrobné informace o možnostech přechodu na ekologický způsob hospodaření v sadech včetně poradenství týkajícího se půdně-klimatických podmínek, vhodných ovocných odrůd a péče o ně je možno získat v **Informačním centru pro ekologické zemědělství a agroenvironmentální programy**, Divadelní 9, Nový Jičín, tel.: 556 712 577; 604 905 611; e-mail: probio.moravskabrana@seznam.cz.



V řadě obcí se pořádají výstavy ovoce – tyto záběry jsou z výstavy v Dřevěnici v Albrechticích.



Tradici má soutěž o nejlepší slivovici, jablekovi a hruškovici „Pooderské koštování“. Finále se koná na zámku v Bartošovicích.





Jak můžeme pomoci krajovým odrůdám?

Krok první - mapování

Prvním krokem je zjištění, kde se krajové odrůdy ovocných dřevin nacházejí, tedy jejich mapování.

Dokumentace krajových odrůd ovocných dřevin, především jabloní a hrušní, probíhá v Poodří na různých místech již několik let.

Jak správně odebírat vzorky ovoce

Z každého stromu utrhneme tři typické kusy jablek nebo hrušek a uložíme do papírového sáčku (plody se do nich dávají proto, aby nedošlo k zapaření a aby nemohlo dojít ke ztrátě ojínění, výskytu momiliové hniloby a otlačení).

Na sáčku by mělo být uvedeno – název obce, číslo popisné domu a datum sběru. Do jednoho sáčku se dává ovoce jen z jednoho stromu. Je možno připsat jakýkoliv komentář.

Ovoce se sbírá:

- zralé (jablka zralé, hrušně raději ne zcela)
- nepoškozené
- včetně stopky (případně i listu)
- suché

a následně se uloží v sáčku do chladu – je připraveno k pomologickému určení pro které je možno se obrátit například na některou z organizací, které se krajovými odrůdami zabývají.

Krok druhý - zásady péče o ovocné dřeviny

Každý strom je živým organismem. U ovocných dřevin lze jejich stáří oddálit nebo prodloužit řezem.

U starých a nepravidelně prořezávaných stromů je vhodné nejprve odstranit poškozené, suché nebo křížící se větve. Pak teprve mohou následovat další etapy řezu. S technikami řezu se lze seznámit v řadě odborných publikací. Většinou jde tedy o udržovací a zmlazovací řezy.

Při nich je nutné také respektovat rozdílnosti jednotlivých ovocných druhů. Zatímco jabloně mají většinou rozložitou korunu, hrušně mají pyramidální růst. Jabloně a hrušně řezeme v zimě po přechodu největších mrazů; třešně, višně a slivoně v době plné vegetace. Speciální zásahy jsou nutné při ošetření stromů s dutinou, napadených houbou i jinak poškozených a těch, kterým hrozí rozlomení koruny. Pokud si na takové ošetření netroufáme sami, využijeme služeb jednotlivců nebo organizací,



Práce v sadu



Jabloňový sad v Hynčicích



Hrušeň u Hladkých Životic



které se touto činností zabývají. Neměli bychom také zapomínat na to, že je dobré zlepšovat půdní podmínky plochy na které stromy rostou výživou a hnojením, zmírnit povětrnostní vlivy na ně výsadbou větrolamů a podpořit jejich biologickou ochranu před škůdci vyvěšováním budek pro hnízdění ptáků či jinými opatřeními na podporu života drobných živočichů a hmyzu v sadu.



Informační tabule v Mlýnském sadu u Dolního mlýna v Jeseníku n. O.

Krok třetí - kde dnes založit extenzivní sad či jinak podpořit uchování starých krajových odrůd ovoce

Po společenských a legislativních změnách, které proběhly v první polovině devadesátých let má většina půdy u nás nové majitele a i když mnoho z nich pronajalo půdu velkým zemědělským subjektům, pro které je toto využití okrajovou záležitostí, lze pro extenzivní sady v Poodří najít vhodné lokality.

Jsou to především bývalé zpustlé sady a selské zahrady či louky i ostatní plochy na okrajích sídel. Ideální plocha pro sad vzhledem k rozdílným nárokům různých ovocných druhů (půda, voda, odolnost vůči mrazu a větru apod.) neexistuje. Právě proto, že se nejedná o intenzivní pěstování ovocných dřevin, kde výnos plodin je to hlavní, lze využít již zmíněné pozemky. Plochu pozemku je potřeba urovnat



Nové dosadby ve farské zahradě v Jeseníku nad Odrou

a půdu zásobit humusem a živinami, protože se jedná o dlouhodobou kulturu.

Každý nově vysazený strom by měl být řádně ukotven a opatřen ochranou proti jeho poškození zvěří, a to i když je místo výsadby oploceno. V případě výsadby do volné krajiny (biokoridory, meze, polní cesty a pěšiny, solitéry ve volné krajině) je nutné vždy před zimou toto opatření zkontrolovat. Důležité je také vysazovat stromy ve správném sponu, který u je u vyšších



kmenných tvarů minimálně šest až deset metrů podle druhu dřeviny. Sadební materiál lze sehnat u sadařů, kteří se jeho pěstováním zabývají nebo v ovocné školce. Nejvhodnější doba pro výsadbu je polovina října až konec listopadu. Je možné také využít programů a opatření, které tyto výsadby finančně podporují (viz strana 21).





Jabloně u hřbitova ve Vražném



Jak lze ovoce využít?

„Zužitkovati se ovoce dá všestranně; jako ovoce tabulové jest neocenitelné, neboť při své nezměnné znamenité jakosti se může používat od podzimku až do května; poněvadž jest velmi šťavnaté, cukernaté a navinulé, dá mnoho výborného vína; sušiti se může a povidla se z něho upravují.“

Z knihy Moravské Kravařsko, 1898

Tolik informace z knihy staré více než století. I dnes pokud je dobrý rok a ovoce je příliš na to, abychom jej mohli zpracovat doma, můžeme využít zařízení firem a spolků, které se zabývají zpracováním ovoce. Nejrozšířenější jsou pěstitelské pálenice a moštárny, ovoce lze však také usušit či jinak zpracovat (povidla, marmelády, zavařeniny).

Uvádíme některá zařízení z Poodří a okolí, která se touto činností zabývají:

Pěstitelská pálenice

Studénka

Malá strana 333,
Studénka
Tel. 556 402 374,
556 403 088, 089, 090

Kyselka Jeseník nad

Odrou

pálenice a moštárna
Jeseník nad Odrou 189
Tel. 603 834 481,
603 834 983

Fa Palmos Suchdol

nad Odrou

Malá Strana 46,
Suchdol nad Odrou
Tel. 732 987 624

Český zahrádkářský svaz

Kunín - sušárna ovoce a moštárna

Malá strana (naproti
chov koní pan
Kubrický), Kunín
Tel. 604 323 118



Stará hrušeň nedaleko Suchdolu nad Odrou



Český zahrádkářský svaz Jistebník - moštárna

Jistebník 72 (blízko Obecního úřadu v Jistebníku)
kontakt: pan Radovan Šimčík, Jistebník 83

Český zahrádkářský svaz Stará Ves nad Ondřejnicí

Pěstitelská pálenice a moštárna
Stará Ves nad Ondřejnicí 221
Tel. 731 951 066

Pěstitelská pálenice Pohořilky s.r.o.

Pohořilky 2, Fulnek
Tel. 556 410 107, 605 294 335

Pěstitelská pálenice

Starý Jičín 115
Tel. 556 752 542

Pekárka – možnost pečení koláčů

Obecní úřad Bernartice nad Odrou 200
Tel. 556 710 796



Stará sušárna ovoce u Dreslerů v Bernarticích nad Odrou; v současnosti je mimo provoz. O střechu je opřena lésa na níž se ovoce sušilo.



Recepty

Sušené švestky plněné lískovými oříšky, případně předslazené a zavařené

Švestky sušíme ve třech etapách. Předsušíme je na slunci, nebo 4 až 5 hodin v sušárně při teplotě asi 40 °C. Po pětihodinové přestávce je dále sušíme při 70 °C asi 12 hodin. Po opětovném několikahodinovém přerušení sušení nakonec švestky dosušujeme při teplotě 65 °C. Usušené švestky musí být vazké (vláčné, při zmáčknutí „mají vrzat“).

Jsou-li švestky rozsušené a nepouštějí už šťávu, můžeme je vypeckovat a místo pecky vsunout dovnitř lískový oříšek nebo kousek kandovaného ovoce. Poté švestky dosušíme.

Usušené je také můžeme namáčet v čokoládě a podávat jako bonbóny.

Švestky také můžeme zakonzervovat na pozdější použití následujícím způsobem.

Namočíme je na 1 minutu ve vařícím roztoku cukru (na 1 litr vody 1 kg cukru), necháme je okapat, pak naplníme do sklenic a sterilujeme 1 hodinu při teplotě vodní lázně 90 °C.

Švestky ve sklenici ničím nezaléváme. Takto upravené švestky jsou v zimě výbornou pochoutkou.

Polévka „Suchary“

Sušená jablka, hrušky a švestky uvaříme společně ve vodě, přidáme hřebíček, kousek celé skořice, špetku soli a trochu cukru. Až je ovoce měkké, slijeme a do polévky zamícháme zátrepku ze smetany a mouky, společně trochu povaříme a přidáme uvařené ovoce. Tato polévka se jí se sližkami nebo uvařenými fazolemi (fazole vaříme zvlášť).

Sližky

Do mísy přidáme hladkou mouku, celé vejce, sůl, ořech, trochu sádla a mléko. Těsto dobře promícháme, vykrajujeme lžící kousky, které házíme do vařící osolené vody. Po uvaření sližky scedíme a přidáme do polévky. Tato polévka se nosila v době senoseče na louku v koněvce, když se nechodilo v poledne domů. Jedla se vlažná a byla osvěžující.

Jablková omáčka

Ostrouhaná jablka (oloupaná) rozkrájíme na čtvrtky a rozvaříme v trošce vody s trochou mleté skořice, cukru a špetky soli. Uděláme máslovou zasmažku (jíšku) a společně chvíli povaříme. Jedlo se hlavně s vařeným masem.

Jablka s mlékem

Omytá, neloupaná jablka rozkrájíme (bez jádřince) na menší kousky a v trošce vody povaříme. Zahustíme zátrepkou ze smetany a mouky, osolíme a osladíme. Necháme vychladnout. Jedlo se na večeri v létě se studeným mlékem a kouskem chleba. Místo jablek je možné použít i čerstvé švestky.



Hnětky – kynuté koláče s nádivkou ze sušených hrušek (recept po stařence)

Těsto na koláče děláme obvyklým způsobem a po vypracování je necháme vykynout.

Suroviny na těsto: půl kila polohrubé mouky, půl kila hladké mouky, čtyři žloutky, dvacet deka cukru, malá lžička soli, čtvrt kila tuku na pečení, hrnek zakysané smetany, deset deka droždí, vlažné mléko podle potřeby.

Suroviny na posýpku: čtvrt kila polohrubé mouky, čtvrt kila hladké mouky, čtvrt kila pomletého cukru, vanilkový cukr, jedno máslo.

Nádivka - kilo usušených hrušek uvaříme až jsou měkké. Po uvaření je necháme vychladnout zalité vodou. Poté je scedíme, odstraníme stopky a špinky a pomeleme na mlýnku. Do pomletých hrušek přidáme hrnek smetany na šlehání, mletý cukr (podle sladkosti hrušek) nejvíce čtvrt kila, špetku soli a badyán, aby to vonělo.

Vykynuté těsto rozdělíme na čtyři díly a vytvořené bochánky vyválíme do kulata na dřevěné pekařské lopatě. Nádivku rozdělíme také a namažeme na těsto jehož okraj dva až tři centimetry nemažeme. Posypeme posýpkou a okraje

přeložíme tak, aby z koláče vznikl čtverec (nepřekládáme těsně k sobě, nádivka musí být vidět). Přeložený koláč potřeme smetanou do které jsme přidali žloutek a znovu posypeme posýpkou.

Pečeme na vymazaném plechu v troubě při 250 °C do růžova a po upečení pomastíme uškvařeným máslem a posypeme mletým cukrem.



*Foto nahoře:
Ze soutěže „O nejlepší koláč“
v Blahutovicích*

*Foto dole:
Výroba moštu u Bednářů v Jeseníku
nad Odrou*



Jak to vypadá se starými odrůdami v Poodří dnes?

Dokumentace krajových odrůd ovocných dřevin probíhá v Poodří na různých místech již delší dobu. V Poodří pracuje několik ZO ČSOP, které již dříve prováděly jejich mapování.

Některé z nich se také aktivně podílely na jejich záchraně a propagaci. ZO ČSOP Bartošovice se stará o starý jabloňový sad v přírodní rezervaci Bartošovický luh, ZO ČSOP Nový Jičín má ve Stanici pro záchranu volně žijících živočichů rovněž malý sad místních odrůd ovocných dřevin a ZO ČSOP Jeseník nad Odrou prováděla ošetření stromů v Jeseníku nad Odrou (např. farské zahradě), v Novém Jičíně a dalších místech.



Informační tabule v bartošovickém sadu



Sad u Stanice pro záchranu živočichů v Bartošovicích



Mendelův rodný dům v r. 1920



*Rodný dům po rekonstrukci
- model*

V přípravě jsou i další záměry:

Ve spolupráci se Svazkem obcí Region Poodří je připravován projekt na zpracování produkce ovoce z vysokokmenných sadů a stromořadí (vybudování moštárny, sušárny ovoce a bylin a výroby povidel).

Dalším projektem je cyklotrasa Greenways, jejíž součástí je vysazení stromořadí podél celé trasy.

Ve Vražném-Hynčicích vzniká v rodném domě J. G. Mendela „Návštěvníké centrum Moravského Kravařska“. Cílem záměru je obnova Mendelova rodného statku s expozicí, v jehož okolí se počítá s obnovením sadu místních odrůd ovocných stromů.



Výstava ovoce na zámku v Bartošovicích



Kam se obrátit na radu?

Jak bylo uvedeno je v Poodří několik organizací, které se zabývají problematikou starých krajových odrůd. Některé z nich mají vlastní genofondové sady nebo o ně pečují, jiné provádějí praktické práce při ošetřování vysokokmenných výsadeb i výsadby nové. Spolupracují také s odborníky pomology nebo ovocnáři.

Ing. Miroslav Lička, systémy integrovaného pěstování ovoce zelenina

provoz: Sedlnice 56, 742 56, Rychaltice 0122, Hukvaldy 739 46

Tel.: 556 745 105, fax: 556 715 647 mob: 731 414 316, e-mail: lickova.iva@cmail.cz

ZO ČSOP 70/01 Fulnek

Masarykova 396, 742 45 Fulnek, e-mail: ih@pbhz.cz

ZO ČSOP 70/02 Nový Jičín, Palackého ul. 74, 742 01 Nový Jičín

další kontakt: **Stanice pro záchranu živočichů**, č.p. 146, 742 54 Bartošovice na Moravě

Tel.: 556 758 675, e-mail: csopnj@applet.cz, www.csopnj.applet.cz

ZO ČSOP 70/03 Studénka, Panská 229, 742 13 Studénka

Tel.: 556 401 478, e-mail: csopstudenka@quick.cz

ZO ČSOP 70/04 Bartošovice, Hana Petřivalská, č.p. 373, 742 54 Bartošovice

e-mail: csop_bartosovice@sendme.cz

ZO ČSOP 70/05 Jeseník nad Odrou, Lumír Kuchařík, č.p. 246, 742 33 Jeseník n. O.

Tel.: 603 845 216, e-mail: kucharik.lumir@seznam.cz, www.psdomov.wz.cz, www.kmop.wz.cz

Dlouhodobě se na celostátní úrovni záchranou krajových odrůd zabývá **Český svaz ochránců přírody** ve svém programu **Ochrana biodiverzity** (bližší viz strana 23). Podobné aktivity podporují i různé nadace – např. **Nadace Partnerství** a další.

Extenzivní pěstování ovoce je též dotováno v rámci agroenvironmentálních opatření - **Program rozvoje venkova** (od roku 2007) - ekologické zemědělství - trvalé kultury - podmínkou je registrace sadu v LPISu na Ministerstvu zemědělství, odboru Zemědělská agentura a pozemkový úřad v Novém Jičíně - výměra plochy je minimálně 0,25 ha. Dále je dotována tzv. integrovaná ochrana sadů - šetrnější než zcela intenzivní.

Výsadbu krajových odrůd ovocných dřevin je možné rovněž financovat z **Programu péče o krajinu** - informace Agentura ochrany přírody a krajiny ČR, středisko Ostrava, Trocnovská 2, 702 00 Ostrava-Přívoz, tel.: 596 133 673.



Doporučená literatura

- Černík V., Boček, O., Večeřa, L. (1961): Malá pomologie 2 – hrušky, SZN Praha.
- Kadlík, K.: Z historie pěstitelství a chovatelství na Novojičínsku. Vlastivědný sborník okresu Nový Jičín, OVM Nový Jičín 1972. s. 11-24.
- Klecov P., Řezníček V., Sus J., Tetera V. (1999): Ošetřování starých a výsadba nových ovocných, Metodiky ČSOP - svazek 19, ZO ČSOP Bílé Karpaty Veselí nad Moravou ve spolupráci s Ústřední výkonnou radou ČSOP, Praha
- Kohout K. (1960): Malá pomologie 1 - jablka. SZN Praha.
- Kol. (1898): Moravské Kravařsko, České učitelstvo okresu Novojičínska, Příbor
- Schubert, E. (1900): Stručné dějiny ovocnictví moravského, Český odbor zemědělské rady moravské Brno.
- Suchý F. (1907): Moravské ovoce, Brno.
- Tetera V. (1994): Ohrožené odrůdy ovocných dřevin, Ústřední výkonná rada ČSOP Praha ve spolupráci se ZO ČSOP Bílé Karpaty Veselí nad Moravou, Metodika Českého svazu ochránců přírody č. 4
- Tetera V. (1996): Jabloně na Valašsku, Vysoká škola poľnohospodárska v Nitre.
- Tetera Václav (2003): Záchrana starých a krajových odrůd ovocných dřevin



Mohutné jaderničky v Hynčicích



Informace o programu Ochrana biodiverzity

Český svaz ochránců přírody

je největší dobrovolnou organizací v České republice, zaměřenou na ochranu přírodního a kulturního dědictví, ekologickou výchovu a podporu trvale udržitelného života. Byl založen v roce 1979 a v současné době má v 365 základních organizacích a 121 kolektivech Mladých ochránců přírody téměř 10 000 členů.



Z našich programů

- ČSOP dlouhodobě pečuje o více než 3 500 hektarů přírodně cenných ploch, 200 památných stromů, 320 hektarů historických parků a více než 30 památkových objektů.
- po dlouhá léta se základní organizace ČSOP starají o zachování ohrožených druhů rostlin a živočichů v rámci 24 celostátních programů na ochranu biodiverzity - orchideje, ohrožené lesní byliny a dřeviny, raci, vážky, sovy, čápi, netopýři, motýli, lesní mravenci a další – v jejichž rámci probíhá mapování, monitoring, praktická ochrana i drobné managementové zásahy na lokalitách
- zařízení Národní sítě stanic pro zraněné a handicapované živočichy ročně přijmou přes 8 tisíc zraněných volně žijících živočichů, z nichž se po vyléčení přes 50 % navrací do přírody
- oddíly Mladých ochránců přírody uskuteční každoročně pro své členy i další děti na 120 letních a zimních táborových akcí
- do tradiční přírodovědné ekologické soutěže Zelená stezka - Zlatý list se pravidelně zapojuje kolem 3 tisíc školáků
- ČSOP každoročně organizuje českou část akce UNEP „Uklidme svět”. V roce 2005 se akce zúčastnilo přes 7 tisíc dobrovolníků, kteří vyčistili naši přírodu od 73 tun odpadu.

Bližší informace Vám rádi podáme v Kanceláři ÚVR ČSOP a SMOP ČSOP.

Kancelář ÚVR ČSOP, Uruguayská 7, 120 00 Praha 2

Tel.: 222 516 115 nebo 222 511 494, fax: 222 511 496, e-mail: csop@ecn.cz;
<http://www.csop.cz>

Sdružení mladých ochránců přírody ČSOP, poštovní příhrádka 447, 111 21 Praha 1

Tel.: 224 912 466, fax: 224 921 765, e-mail: CDM@smop.cz, <http://www.smop.cz>

Odborný garant programu Krajské odrůdy ovocných dřevin: Mgr. Radoslav Vlk,
email: vlk@vmp.cz

Poděkování

Vydáno v rámci programu Českého svazu ochránců přírody „Ochrana biodiverzity“, podpořeného Ministerstvem životního prostředí.

Finanční příspěvek poskytla dále Nadace Partnerství v rámci programu Strom života – Pro přírodu

Posláním programu **Strom života Nadace Partnerství** je pomáhat nevládním organizacím, obcím a dalším partnerům vytvářet zdravé a pěkné prostředí pro každodenní život. Zejména prostřednictvím výsadeb stromů motivujeme širokou veřejnost aktivně se zapojit do péče o krajinu, veřejná prostranství a do komunitního života vůbec.

Kontakt:

Panská 7, 602 00 Brno, e-mail: strom.zivota@ecn.cz, fax: 542 422 777

Chtěli bychom rovněž poděkovat za poskytnutí receptů **paní Glogarové a paní Bednářové z Jeseníku nad Odrou** a dále **paní Pohankové z Bernartic nad Odrou**, která nám nejen poskytla recepty, ale i uvařila výborné ovocné polévky.

Foto: Ivan Bartoš, Vladimír Petřivalský, Lumír Kuchařík, Jan Kašinský, Karel Glogar, Oldřich Usvald, Radim Jarošek

Brožurku připravila v roce 2006 ZO ČSOP Jeseník nad Odrou a Společnost přátel Poodří s využitím výše uvedené literatury a informací z mapování krajových odrůd v Poodří. Tisk: Baloušek Tisk s.r.o. Náklad: 1 000 ks

Kontakty:

ZO ČSOP Jeseník nad Odrou – pozemkový spolek Domov
Komunitní centrum Klášter, Blahutovice 34, 741 01 Nový Jičín
e-mail: kucharik.lumir@seznam.cz, www.psdomov.wz.cz, tel.: 556 752 030,
603 845 216, bankovní spojení: 111750728/0300

Společnost přátel Poodří, Výškovická 102, 700 30 Ostrava, tel.: 596 751 571

