

KUCHAŘKA ČESKÉ A MORAVSKÉ VESNICE



Tato publikace vznikla v rámci projektu „Venkovské tradice v krajině“, který je spolufinancován Evropskou unií z Evropského zemědělského fondu pro rozvoj venkova v rámci osy IV. LEADER Programu rozvoje venkova ČR, opatření IV.2.1. Projekty spolupráce.



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA: EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

PROJEKT SPOLUPRÁCE „VENKOVSKÉ TRADICE V KRAJINĚ“

Projekt spolupráce je zaměřen realizaci vzdělávacích aktivit a vzájemnou spoluprací členů MAS, podporu spolkové činnosti spojené s tradicemi regionů a péčí o krajinu. Cílem je péče o tradiční ovoce, zlepšení stavu památek a objektů vázaných k plodinám či tradicím, připomenutí pěstitelských i kulinářských tradic, realizace interiérových i venkovních expozic kulturního dědictví a tradic využívání ovoce. Tento projekt se zaměřuje na využití místního kulturního i přírodního bohatství pro zlepšení identity našich regionů a pro oživení občanských aktivit. Předmětem podpory je rozvoj a vybavení návštěvnických míst v územích partnerských MAS, vzdělávání aktérů spolkového života a podpora šetrného turismu. Výsadbou stromů, opravou objektů a nákupem zařízení a vybavení se podařilo obohatit činnost spolků a MAS pro realizaci výše uvedených cílů.

Na realizaci tohoto projektu spolupracují MAS ze tří koutů naší vlasti – Poorlicko, Podchlumí a Strážnicko. V následující kapitole Vám tyto regiony přiblížíme.

POORLICKO

kraj, kde se setkávají řeky



Kraj podél tří Orlic, níže pod Orlickými horami, je typický pastevním a lučním hospodařením v nivách řeky i přítoků, rozsáhlými lesy na starých terasách řek a podhorským zemědělstvím se sady a zahradami. Region v péči MAS můžeme vymezit jako kraj kolem řek poté, co se Tichá i Divoká Orlice vymaní z hlubokých údolí a zklidní svůj tok, až po nížinné partie na Hradecku. Na první pohled je náš kraj atraktivní množstvím cyklotras, památek, malebných vsí i zelenou krajinou.

Venkovské oblasti zajímavé pěstováním ovoce a dalších plodin jsou, ale i mimo říční krajinu, na členitých pahorkatinách a mezi rozsáhlými lesy kolem zeleného pásu Orlice. Nejsme krajem se silnou tradicí v ovocnářství, ani zahradou Čech, ale přesto byly tradiční odrůdy i zcela neznámé místní ovocné stromy součástí pestré stravy, venkovské kultury a předmětem místních zvyklostí. Sadů a zahrad, tradičního využití plodin, ovoce a zeleniny, je tu stále dostatek. Zájem a tradici dokazují i činné zahrádkářské slavnosti, stále fungující spolky i renesance tradičních trvanlivých a odolných odrůd, obnova starých sadů, destilace pálenek či další využití ovoce. Na polích a zahradách však až na výjimky nenajdeme tradiční plodiny v takové míře jako před stoletím. I tak ale stále můžeme vidět pole máku, zelné hlávky, méně už pak proso a políčko s řepou ke spotřebě.

Ovoce, zelí, jáhly a další plodiny byly v regionu typickými prvky běžného života na venkově stejně jako jinde a projektem usilujeme o jejich připomenutí a oživení.

Staré odrůdy ovocných stromů – POORLICKO

Region Poorlicka není regionem ovocnářským. Přesto jsou však ovocné stromy nedílnou součástí zdejší krajiny. Vysoké hrušně v krajině a letité jabloně na venkovských zahradách.

Podél polních cest si všimnete velkého množství starých ovocných stromů, zejména slivoní. Těm se tu vcelku dařilo a naši předkové je do volné krajiny sázeli daleko více než dnes a také o ně řádně pečovali. Na starých ovocných stromech nalezneme logicky většinou také staré odrůdy. Tedy variety staré alespoň několik desítek let, které často upadly v zapomnění. Ovoce starých odrůd se přitom výborně hodí na zpracování; některé na sušení, jiné k výrobě moštů, povidel, přípravě moučníků nebo do kvasu. Oproti moderním varietám mají ty staré často vyšší obsah vitamínů či minerálů a výrazně voní. A tak je tu v krajině skryto i jedno z kulturně historických dědictví – doklad o nedávném způsobu života na našich vsích.

V Poorlicku mají převahu jabloně – nakonec z ovocných stromů je to právě jabloň, která má v naší republice početní převahu nad všemi ostatními pěstovanými ovocnými stromy. I mezi jabloněmi tu můžeme nalézt staré odrůdy.

Ty starší z Vás jistě nepřekvapí názvy jako Matčino, Panenské české, Strýmka. Slyšeli jste však něco o odrůdách Babiččino, Medové nebo Olešnice? Jde o místní odrůdy našeho regionu, který je mimochodem na tyto tzv. lokální odrůdy dosti bohatý, zapsané do evidence genetických zdrojů. Mezi dnes již vzácnější patří odrůdy jabloní jako Košíkové, Smiřické či slívy Chrudimské. Veliká odrůdová rozmanitost hraje zásadní roli pro vývoj nových variet, které jsou schopné přizpůsobit se měnícímu se prostředí, novým chorobám a škůdcům. Bohužel, řada z unikátních odrůd mizí spolu se zánikem starých ovocných sadů či alejí. Stále ale narazíte na odrůdu **'Boikovo'**. Je to stará odrůda jabloně původem z Německa. Má obvykle větší plody, které jsou žebertaté. Barvy bělavě žluté, na osluněné straně s červeným líčkem. Avšak plody mohou také zůstat v základní barvě zelené. Odrůda 'Boikovo' je dosti náchylná k chorobám. Jablka bývají často velmi postižena strupovitostí. V minulosti byla (ale někdy ještě dodnes je) tato odrůda ceněna pro dlouhou trvanlivost plodů. Ty lze totiž skladovat až do jara. Hospodyňky často používaly tato nakyslá jablka do těsta, například k plnění jablečných závinů.

K velmi známým starším odrůdám jabloní patří **'Matčino'**. Odrůda pochází z USA. Nejčastěji má větší plody, jejichž tvar je tupě kuželovitý, základní barva plodu je žlutá, ovšem většinou je zcela nebo z velké části překryta barvou červenou. Vonné plody mají uvnitř žlutou šťavnatou dužninu velmi dobré sladké chuti. Jablka se sklízí koncem září nebo počátkem října, konzumně dozrávají už v říjnu. Podobně jako u odrůdy hrušně 'Charneuská' jsou však při vhodných skladovacích podmínkách nejlepší v měsíci listopadu. Pro chuť a krásu plodů je asi nejlepší jako ovoce k přímé konzumaci.



Košíkové

V regionu se také vyskytuje jabloň odrůdy **'Košíkové'**. Je to stará česká odrůda, jež byla velmi rozšířena na Litomyšlsku. Jabloň je to otužilá, překvapí svým zdravým růstem a zdravými plody, které i při extenzivním pěstování nebývají postižené strupovitostí. Jablka této odrůdy mají slámově žlutou základní barvu. Ta je kryta červeným mramorováním. Plody (slupka) voní, jsou šťavnaté a mají příjemně nasládlou lahodnou chuť. Sklízí se v září. Do konzumní zralosti se dostávají v říjnu. Jablka jsou dobrá pro přímý konzum, ale jsou i široce upotřebitelná v kuchyni.

Hrušně dobře dokreslují změny soužití člověka a stromů: byly a stále jsou v našem kraji oblíbeným ovocem. Známé jsou především odrůdy Špinka, Šidlenka, „Jakoubata“, Kongresovka, Boscova lahvice, Čáslavská či Wiliamsova, které se jako vzrostlé stromy dochovaly. Na hrušních a hruškách můžeme dokreslit bohatství každého sadu nebo vsi: některé tvrdé zelené se daly po uložení konzumovat i o Vánocích, z letních



Špinka

měkkých druhů se uvařila povidla (a buchty s hruškovými povidly déle vydrží vláčné). Dříve se ani tak nezavařovaly kompoty, ale všechno ovoce se sušilo a křížaly lidé a hlavně děti jedli namísto nedostupných sladkostí. Z jiných druhů hrušek se nedalo než pálit nebo jimi krmit, ale i takové plodily řádnou úrodu. S mnohými odrůdami si dnes nevíme rady, nehodí se hned sníst, neumíme je usušit, rychle zrají a padající lákají hmyz.

K nejstarším odrůdám hrušní patří '**Špinka**', u níž také dodnes není přesně znám její původ. Stromy této odrůdy dosahují i značně vysokého stáří. '**Špinka**' začíná plodit později, ale začne-li už, dožene to hojností plodů a pravidelnými sklizněmi. Plody této odrůdy jsou malé, s tlustou kožovitou slupkou. Trhají se na konci srpna, do konzumní zralosti se pak dostanou obvykle do 14 dnů. Plody se hodí na sušení – křížaly, nebo pro výrobu pálenky - hruškovice. Hospodyně z nich připravovaly také vynikající povidla.

Mezi odrůdy hrušní, které tu můžeme nalézt, patří odrůda '**Charneuská**'. Je to starší odrůda původem z Belgie. Pro tuto odrůdu se také rozšířilo pojmenování Fíkovka. Její středně velké plody mají jemnou a šťavnatou dužninu. Jsou sladké, příjemně aromatické, výborné. Plody se sklízí v druhé polovině září. Ke konzumu pak dozrají poměrně brzo, někdy již na konci září. Jsou-li však ve vhodných skladovacích podmínkách ponechány až do listopadu, chutí pak mohou jen okouzlit.



Jarmark v Kosteckých Horkách 2010



Solanka

PODCHLUMÍ

k r a j i n a o v o c e a p í s k o v c e



Podchlumí je region v podhůří Krkonoš, v Královéhradeckém kraji, turistické oblasti Podkrkonoší. Prochází jím rychlostní komunikace od Jičina do Hradce Králové. Jak název napovídá, rozprostírá se pod hřebenem chlumu, který se táhne v délce téměř 20 km od Vřešтова po Konecchlumí a zasahuje do úrodné roviny s nejkvalitnější zemědělskou půdou. Chlum protínají říčky Javorka a Bystřice a rozdělují je na Mlázovický, Hořický a Vřešovský chlum.

Úrodná půda, dostatek pitné vody a příznivé klimatické podmínky daly předpoklad k osídlení od dávných dob. Podchlumí je rájem archeologů. V hojnosti se zde nacházejí artefakty neolitu, sídliště zemědělců lidu kultury únětické a popelnicových polí, doby bronzové, Keltů, slovanská hradiště na hřebenu chlumu – nad Konecchlumím, v Holovousích a nejrozsáhleji v obci Ostroměř.

Úrodné půdy Podchlumí jsou kromě obilovin vhodné pro pěstování ovocných stromů a zeleniny. Zdejšími pěstiteli byly vyšlechtěny slavné odrůdy mnoha chutí, barev a tvarů. Sladká třešeň „Karšovka“ připomíná červené srdíčko, Holovouský malináč byl nejoblíbenějším jablkem císaře Františka Josefa I., světově známe je Dobrovodské zelí. Ovocným stromům se na prosluněných stráních s pískovcovým podkladem daří a Podchlumí je nejkrásnější na jaře, kdy rozkvetou sta a tisíce třešní.

Podchlumí nabízí i množství přírodních památek. V Kovačské bažantnici je zachovalý smíšený les lužního charakteru se stoletými duby. V Bašnickém lese je doubrava a dubohabrové háje s typickou hajní květenou – lilí zlatohlavou, medovníkem meduňkolistým. Na Kazatelně u Rašína najdete zachovalý listnatý les s lokalitou zapalice žluťuchovitě. V údolí Bystřice, která proráží Hořický chlum, se rozprostírají mokřadní louky. V Mezihořském údolí najdete zbytky bučin s typickou květenou. V okolí rybníku Smrkováku, který je významnou ornitologickou lokalitou, jsou doubravy a dubohabrové háje. Krásné jsou památné stromy – Sobčické lípy, Javor klen na Bohánce, Rabínská lípa a Holovouská lípa. Dendrologicky významné jsou i zámecké parky – v Holovousích, Kamenici a Jeřících.

Podchlumí je krajem soch a kamenných památníků, ty zde potkáte na každém kroku. Základem tohoto fenoménu, kraje slavného kamenem, je pískovec, vynikající sochařský materiál, ze kterého jsou složeny chlomy. Pískovec se láme v lomech chlumu již od středověku a byl využíván na stavbách nejceněnějších českých památek. V Podchlumí byl využíván na stavbu tvrzí, zámků, kostelů, kaplí, cest a bohatou sochařskou výzdobu. Zámky venkovské šlechty najdete v Kamenici, Sobčících, Holovousích, Jeřících. Kostely, většinou barokně přestavěné, jsou v Konecchlumí, Sobčících, Chomuticích, Lískovicích, Chodovicích, Milovicích a Jeřících.

OVOCNÁŘSTVÍ V PODCHLUMÍ

Podchlumí je kraj se silnou ovocnářskou tradicí. Hřeben chlumu, o celé délce 19 km, je vhodný pro pěstování třešní a višní, jih pro jabloně a hrušně, nižší polohy pro švestky. Již za doby Karla IV. jsou uváděny odrůdy pěstovaných ovocných stromů jako Kuželky, Kamenné, Zelinky, Kolořky. Dříve byly v tomto regionu hojně zastoupeny sady slivoní. Mezi tradiční odrůdy švestek, které se dříve pěstovaly, patřily např. Hamanova, Paví vejce, Altmanova ringle, Malvazinka, Domácí švestka a Dolanka. Dle starých pramenů byla švestka přivezena z Asie Slovany a usídlila se v Evropě. Postupně velké sady slivoní nahradily sady třešňové. Tradičními odrůdami třešní byly Polovky, Uherky černé, Sklencovky, Plavky, Flákačky, Srdcovky, Lyonské ranné neboli Olivy, Napoleonovy chrupky místně nazývané pumry. V tomto století se pěstují odrůdy jako Kordia, Burlat, Karešova, Van. Nové odrůdy jsou šlechtěny ve Výzkumném a šlechtitelském ústavu ovocnářském Holovousy, s.r.o. V regionu Podchlumí naleznete velké množství jabloní. Tradiční staré české odrůdy jako Holovouský malináč, Smiřické vzácné nebo Panenské české však ze sadů a zahrad mizí. Nahrazují je nové rezistentní odrůdy jako Golden, Šampion, Angold či Selena. Snahou současných ovocnářů i šlechtitelů je shánět a vysazovat staré české odrůdy. Naši předci sice neměli jablka, která svítila a měla krásnou barvu, ale vydržela ve sklepě od podzimu do jara.

Tradičními odrůdami Podchlumí jsou:

ŠVESTKA DOMÁCÍ

Jde o velice zdomácnělou odrůdu, která je vhodná pro veškeré domácí zpracování. Její plody dosahují váhy 20 - 30 g. Tvar a barvu má švestka domácí úplně stejnou s tzv. Dolankou, která se pěstuje u Kralup. Název dostala dle jedné tamní osady. Dolanka je větší a sladší pokud je pěstována v okolí Dolan. Švestka domácí jí ale mnohdy předčí. Tato odrůda švestek dozrává v druhé polovině září.

TŘEŠEŇ KAREŠOVA

Jedná se o původní českou odrůdu, která byla nalezena náhodou v Ostroměři na počátku tohoto století. Objevitelem byl František Kareš, rolník a sadař, který byl původem z Podhorního Újezdu a koupil třešňovku v Ostroměři osázenou mladými stromky. Několik let stromky přeroubovával, až si všiml jednoho obzvláště krásně kvetoucího, později s ušlechtilými plody. Třešeň budila velký zájem u obchodníků. Zprvu neměla jméno a tak se jí říkalo „třešeň od Karešů“, později „Karešova třešeň“ a „Karšovka“. Stromy vytváří velké, zahuštěné,



Švestka domácí

kulovité koruny. Plod je středně velký až větší, průměrná hmotnost se pohybuje kolem 6 g. Tvar je srdčitý se zploštělou břišní stranou. Slupka je tmavě červené barvy, lesklá. Stopka je dlouhá, dobře se odděluje od plodu. Dužnina je tmavě červená, měkčí (srdcovka), velmi šťavnatá, chuť má navinule sladkou, aromatickou, velmi dobrou. Plody jsou vhodné především pro přímý konzum.

HOLOVOUSKÝ MALINÁČ

Velmi oblíbená stará česká ranně zimní odrůda s krásnými červenými plody s malinovou příchutí. Využívána jako stolní odrůda i na zpracování. Holovouský malináč je česká odrůda, objevená v Holovousích koncem 18. století. Plody jsou střední až velké, kulovité. Barva je karmínově červená s občasným prosvítáním olivově zelené, lesklá. Výrazným znakem je svalec ve stopeční jamce. Chuť je velmi dobrá, šťavnatá, sladce navinulá s výraznou malinovou příchutí. Využívá se především jako stolní ovoce, ale dá se i dobře moštovat a sušit. Odolnost proti mrazu má dobrou, ke strupovitosti je středně náchylná – především na nevhodných polohách. Dá se pěstovat ve všech jabloňových oblastech, lépe však prosperuje ve vyšších a vlhčích polohách. Nejlépe vyhovují střední hlinité až těžší půdy. Je značně odolný proti rakovině. Strom roste bujně, proto si vyžaduje dostatečný prostor a není příliš vhodný pro stromořadí k silnicím. Jinak se hodí pro zahrady i sady, pastviny. Pro své ovoce je to odrůda velice oblíbená i v dnešní době.



Třešeň Karešova



Holovouský malináč



STRÁŽNICKO

kraj vína, folkloru a oskorošů



Strážnicko je příhraniční oblastí regionu Slovácka, v níž se prolínají jedinečné přírodní, kulturní a historické fenomény. Strážnicko se rozprostírá v rozmanité krajině mezi meandrující řekou Moravou a hraničním pohořím Bílých Karpat.

Strážnicko se vyznačuje bohatou tradicí lidových písní, starobylých zvyků, pestrobarevných krojů i lidové architektury a ornamentu. Strážnicko je známým regionem kvalitních vín z úpatí Bílých Karpat.

Strážnicko je kraj panenské přírody, květnatých luk a hlubokých lesů, chráněných UNESCO. Strážnicko má své jedinečnosti: obří oskoroše, nádherné orchideje, či strážnický danaj a umělce, jako Joža a Franta Úprkovi.

Místní kraj se vyznačuje stále živým dolňáckým folklorem, architekturou i zvyky. U nás poznáte, co je fašank, stavjaní maje, hody či adventní zabijačka, koštování pálenek a vín. Náš malebný kraj rodí a přitahuje řadu umělců. Mezi nejvýznamnější patří malíři slováckého folkloru a života Joža Úprka, jeho pokračovatel Antoš Frolka, sochař Franta Úprka, malíři krajináři Alois Kalvoda a Karel Benedík. Moderní krajinomalbě se dnes věnuje František Cundrla. Na Strážnicku se každoročně pořádá desítky folklorních akcí od světoznámých Strážnických slavností v červnu, setkání sborů, stavjaní mají až po bohaté hody, kde si můžete zaspívat a zatančit typické slovácké tance jako je verbuňk či strážnický danaj. Z primášů cimbálových muzik vynikl především Vítězslav Volavý. Významnou osobností je i zpěvák Václav Harnoš.

Na květnatých loukách a v hlubokých lesích Bílých Karpat můžete sbírat hříby i obdivovat množství vzácných druhů živočichů i rostlin včetně orchidejí, i díky nim je oblast součástí biosférické rezervace UNESCO. Mezi nejkrásnější místa patří zjara lužní lesy v okolí meandrů řeky Moravy u Petrova s obnaženými písčitými břehy až 12 m vysokými; v květnu a červnu Vojšické louky s rezervací Čertoryje nad Tvarožnou Lhotou, kde kvete více jak 300 druhů vzácných bylin; vinohradnický vrch Žerotín s obřími stromy oskorošemi a bukové lesy u hranice se Slovenskem. Na Strážnicku se rozvíjí také vodácká turistika na Baťově kanálu s přístavy ve Vnorovech, Strážnici, Petrově a v Sudoměřicích s technickou památkou výklopníku. Příjemné je koupání i v přírodních nádržích v rekreační oblasti Mlýnky u Sudoměřic či v RO Lučina nad Tvarožnou Lhotou. V zimě je možné projet běžkařské trasy Bílých Karpat a 450 m dlouhou sjezdovku v Radějově.

Vinařství na Strážnicku

Strážnicko je svébytnou vinařskou oblastí kvalitních vín s typickým aroma, které mu dávají jemné půdy a mírné klima v podhůří Bílých Karpat. Typické odrůdy révy pěstované ve Strážnici jsou: Müller Thurgau, Veltlínské červené rané, Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský, Rulandské bílé, Kadarka bílá, stará vzácná odrůda ve Strážnici zvaná Frašták, z červených hroznů: Frankovka a Zweigeltrebe. Chuťově jedinečná směs odrůd typických pro Strážnici se nazývá Žerotín, vznikla v 60-tých letech 20. století a to smícháním kvalitních nedoslazovaných vín odrůd Ryzlink rýnský, Tramín červený a Moravský muškát.

Kvalitní vína můžete ochutnat nejen ve Strážnici na zářijovém Strážnickém vinobraní, ale i v petrovských Plžích, nejkrásnějším areálu vinných sklepů na Moravě, v sudoměřickém areálu dvaceti malebných sklepů Starý potok či v Kozojídkách v areálu Kříb, kde je i regionální vinotéka.

Ovocnářství na Strážnicku

Na Strážnicku je od nepaměti tradiční pěstování ovocných dřevin. Dodnes se ve starých sadech, vinohradech a zahradách zachovaly odolné a plodné odrůdy hrušní, jabloní i slivoní, ale i řada vzácných ovocných dřevin jiných druhů jinde v Čechách málo známých.

Strážnické vinohrady a sady především na vrchu Žerotín a na svazích vrchu Šumírník jsou ukázkou šetrného hospodaření člověka v krajině. Místní zemědělci vytvořili jedinečnou mozaikovou krajinu, kde mezi



políčky vinogradů jsou ovocné sady i záhumení, políčka a meze. Roste zde mnoho vzácných rostlin a živočichů i mnoho zajímavých odrůd a druhů ovoce. Místní ovocnáři zde zpracovávají plody starých odrůd jabloní, hrušní i moruší, mišpulí, kdoulí, dřínů a především oskeruší. Stromy jeřábu oskeruše zde dorůstají úctyhodných rozměrů a stáří přes 400 let a jsou chloubou zdejších hospodářů.

VZÁCNÉ OVOCNÉ DRUHY STRÁŽNICKA

Jeřáb oskeruše (*Sorbus domestica*)

Oskeruše rostou vzácně po celé Evropě a všude jsou ceněny pro své dřevo, pupeny a především léčivé plody na trávení. Zvláště na Strážnicku byl zjištěn výskyt desítek mohutných starých stromů rostoucích v sadech, vinicích a místy i v lesích. Jeřáb oskeruše, náš největší ovocný strom, na Slovácku zvaný „oskeruša“ nebo taky „oškeruša“, je také krajinářsky velmi dekorativní. Jako solitér dosahuje výšky okolo 15 m, v lesích až 30 m a šířky ve volné krajině i 20 m! Ovšem mladé stromy v krajině téměř chybí kvůli velkému tlaku zvěře i nedostatku biotopů. Největší zjištěný plodný strom Česka je obří Adamcova oskeruše na vrchu Žerotín o obvodu kmene 4,6 m (průměr 1,45 m) a stáří cca 500 let. Znovuobjevený druh získal velkou podporu odborníků a občanských iniciativ. Oskeruše mají své muzeum a naučnou stezku, pozemkový spolek a slavnosti s oskerušovými výrobky: sušené, povidla, kompoty, mošty i jedinečné pálenky. Oskeruše také pozvedly malou obec Tvarožnou Lhotu na „Kvetoucí sídlo“ Evropy. Ročně zde lidé opět sadí stovky stromků oskeruší. Oskeruše se stala symbolickým Stromem regionu Slovácka.

Jeřáb břek (*Sorbus torminalis*)

Oskeruši příbuzný druh jeřábu s podobnými nároky na prostředí, ale s větší konkurenceschopností v biotopech. Dekorativní strom místy rostoucí ve světlých lesích či na květnatých loukách vyniká dlouhověkostí i kvalitním dřevem. Jeho plody „břekyně“ jsou po změknutí jedlé, nezralé jsou jedovaté (kys. parasorbinová). Dříve se plody na Slovácku využívaly i k výrobě marmelád a šťáv.



Jeřáb oskeruše



Dřín obecný

Dřín obecný (Cornus mas)

Původní keř až strom dorůstající 10m výšky. Roste v teplých dubových lesích celé střední a jižní Evropy. Je to dlouhověký druh (roste i přes 200 let), využívaný od nepaměti i pro parkové a sadové úpravy. Byly vyšlechtěny i kultivary s velkými (až 5 cm) či žlutými plody. Kvete výraznými žlutými květy na bezlistých větvích už v březnu. Dekorativní jsou i žlutočervené listy na podzim. Jeho plody, malé jasně červené peckovičky, jsou odnepaměti po změknutí používány jako ovoce s vysokým podílem vitamínu C na přímý konzum či do zavařenin, sirupů, marmelád a domácích bonbónů (vysoký obsah pektinu) či na výrobu vzácné pálenky. Pevné dřevo je ceněno v truhlářství. Jméno dřínků nesou dodnes mnohá místa, obce i osobní jména.

Morušovníky (Morus alba, Morus nigra)

Zdomácnělá dřevina v zahradách z důvodu chovu bource morušového na vlákno. Velké stromy dříve rostly téměř na každém dvorku a její plody „stromové ostružiny“ byly v červenci výbornou pochoutkou pro děti, ale i husy a slepice. Moruše se také zpracovávaly na víno, či sušily jako rozinky.

Mišpule německá (Mespilus germanica L.)

Ozdobný malý strom (do 5 m) vynikající svými velkými květy, dekorativními listy i jedlými plody (2-5 cm v průměru). Mišpulky dozrávají až koncem září a v říjnu. Po změknutí – uhnílení mají výbornou kořeněnou chuť krémové dužniny a lze je zpracovat marmeládu či šťávy. Strom je to nenáročný, vhodný spíše na slunné stanoviště a téměř vůbec netrpí škůdci.

TRADIČNÍ OVOCNÉ ODRŮDY STRÁŽNICKA

Durancie – slivoně s velkými kulatými plody s vysokou cukernatostí, malou červivostí, odolné proti viroze Šarka. Tradičně se Durancie sušily na křížaly a dodnes se používají na výrobu ceněné pálenky a povidel.



Moruše



Durancie

Špendlíky – rané slivoně dozrávající už v červenci, se žlutými „švestkami“ (oplodí je lehce oddělitelné od pecky), velmi lahodné vůně i chuti vhodné pro přímý konzum i na další zpracování.

Ovesnačky – letní hrušky máslovky, dozrávají spolu s ovsem (odtud jméno, dále také jačménky, žitnavky) již koncem července, výborné na přímý konzum.

Krehule – středně velké hrušně rostoucí spíše na živných půdách s letními plody velmi jemné chuti, křehké konzistence (odtud název) vhodné na přímý konzum i zavařování či výrobu moštů.

Špinky – mohutné nenáročné hrušně s menšími plody, které mají trpčí medovou chuť a hniličí, výborné do kořalky.

Jaderničky – středně velké, velmi úrodné stromy jabloní se žlutými plody, které vydrží na stromě do prvních mrazů, jablka vhodná na přímý konzum, do moštů i na sušení, vydrží až do března.



Špendlíky



Slavnosti oskoruší v Tvarožné Lhotě



Jaderničky

KULTURNÍ DĚICTVÍ NA TALÍŘI

Prožíváme přímo explozi vaření. Vaří všichni – politici, hvězdy, odborníci, ten kdo umí i ten, kdo neumí. Vaříme hlavně v televizi a v knihkupectví, hlavně rychle abychom to stihli a dobře se pobavili. Jídla i nádobí inspirovaná dálkami, dovolenou, v očekávání nových úžasných zážitků. Přiznejme si – ve skutečnosti vaříme pro zábavu a pro zážitky, chceme také společensky obstát a tak trochu se předvést. A vařit zdravě!

Přesto: doba, kdy nás talíř pojil s rodnou hroudou, je tatam. Postarat se o stravu rodiny, čerpat z toho, co nám dává náš kraj, zásoby, vlastní zahrada a pole a pastviny okolních vsí, to už neumí ani mnohé babičky. Spěch každodennosti, věčná touha po novém a strach ochudit se o „světové“ recepty již před časem vedly kulinární schopnosti a radost z domácí a tradiční stravy do úpadku a obestřely ji tajemstvím historie.

Co je ale nakonec větší záchranou pro naši identitu než právě životní styl, tradice kraje, ve kterém žijeme? Co nás může ještě poutat k místu víc, než vzpomínky na jedinečné, nepojmenované a nesepsané chutě? Jídla chudá i bohatá, která čerpala zejména z místních plodin a darů země – to je velký díl naší identity ztracené v globálním trhu s každým hrcem.

Nevíme, zda dnešní renesance farmářských trhů, regionálních potravin, zdravé výživy a návratu k surovinám jako je pohanka, zelí, české jablko a moravská durancie, vydrží. Co ale můžeme zkusit, je uchovat si svou tvář. Evropa sní o kulturní identitě regionů. Mezi nejdéle zapamatovatelné zážitky z cest patří vzpomínky na neznámé chutě a barvy prostřené tabule a pohostinnost. Zkusme tedy oživit, ne jen zachovat, naši kulinární tradici, polozapomenutá jídla možná trochu náročná na čas, na ty správné suroviny a správnou dobu příjemného požití. Zkusme zachovat jména, barvy a chutě na talíři a jezme po našem.

Po staletí žijeme ve venkovské krajině, která se stala kulturní. Je největším dílem lidské kultury, nese krásy naší péče i stopy našich barbarství. Plodiny, roční doby a ovoce, které nesla, zformovaly naopak nás. Co víc, než jídlo na talíři, nás může vrátit ke kulturnímu vztahu ke krajině kolem? A také k sobě navzájem, protože dobré jídlo uvaříte nejlépe v množství pro celou domácnost, kdy se rodina sesedne spolu. Budeme jen potřebovat znovu ty hrušky, „co se daly usušit“, nebo zelí naložené „po našem“.

Tato malá sbírka receptů je ukázkou, malým pozastavením nad kulturním bohatstvím v našem jídelníčku. A věříme, že nás přiměje k sesbírání dalších a dalších zajímavostí, kdy zjistíme, čím se liší knedlíky z Horní Lhoty od těch z Dolní. A přijdeme třeba na to, že prababička si recept na „hrušky v sádle“ dovezla až z jižních Čech.

Máte-li chuť nejen na dobrá jídla, ale i chuť s námi spolupracovat, není snazší cesty než se přidat. Věříme, že další vydání sbírek kulinární tradice budou bohatší a objevíme i naprosté místní speciality. Pomozte nám objevit další doklady, jak jsme celá ta staletí mohli vystačit jen s tím, co dal náš kraj.

KUCHAŘKA ČESKÉ A MORAVSKÉ VESNICE

Kuchyně našich předků v oblasti Podkrkonoší (Podchlumí) a Poorlicka nabízí netušené množství dnes již možná zapomenutých a neznámých receptů. Pokrmy bývaly jednodušší a jednotvárnější. O tom, co se bude v chalupách vařit, rozhodovalo především roční období. Nejvíce se v podhorských oblastech vařily a podávaly polévky a pokrmy z brambor. Polévky byly nejdůležitějším pokrmem dne, byly velmi výživné, že nahradily i maso. Podávány byly k snídani, v poledne a třeba i večer. Pokrmy se připravovaly často z brambor. Ty se vařily ve slupce, podávaly se se solí a zapíjely mlékem nebo podmáslím. Významnou úlohu ve stravě místních obyvatel měly houby. Přidávaly se do polévek, omáček, spolu s brambory tvořily základ místních pokrmů. Masa bylo mezi obyčejnými lidmi málo, proto se připravovalo jen zřídka, především při svátečních příležitostech. K masu se podávaly nejčastěji brambory, knedlíky byly sváteční přílohou. Obě oblasti nám dnes nabízejí nejen krásnou přírodu, ale i kulinářské dědictví plné svérázných chutí a vůní, které stojí za to uchovávat.

I ve venkovské kuchyni v oblasti Strážnicka a Horňácka je na první pohled vidět, že tak jako v ostatních regionech i tady byl každodenní život tvrdý a hospodyně musely uživit hospodáře a rodiny jen s několika málo běžně dostupnými a hlavně levnými surovinami, mezi které patřily především mouka, brambory, obiloviny, kysané zelí, uzená slanina, vejce, tvaroh, mléko... Úprava jídel byla mnohem jednodušší, tak aby nezabrala velké množství času a nebyla náročná na kuchařské nádobí. Stěžejním jídlem byly husté, vydatné polévky a jídla z jednoho hrnce, která dokázala těžce pracující strážníky nadlouho zasytit. Maso, hlavně uzené, a slanina byly používány jen jako doplněk na „ochucení“ bramborových a moučných jídel, větší množství masa nebo drůbež byly především sváteční záležitostí. Důležitou úlohu vzhledem k množství sladkých jídel, která se vařila jak ve svátek, tak ve všední dny, hrála povidla, která se dřív vařila v každé chalupě a používala se na doplnění a ochucení moučných i bramborových jídel. Další běžnou a tradiční surovinou byly křížaly ze sušeného ovoce. I přes množství používané mouky, sádla a slaniny byla venkovská kuchyně našich předků zdravější než ta naše dnešní, a víc reflektovala roční období a sezónní suroviny.

Vyzkoušet kulinární dědictví všech tří regionů bude určitě pro každého kuchaře amatéra i profesionála a konec konců i strážníka zajímavé a věříme, že mezi uvedenými recepty najdete své oblíbené, které se stanou pevnou součástí vašich receptářů a kuchyní. Samozřejmě ve všech třech oblastech můžeme najít téměř totožné nebo jen mírně odlišné recepty – ukázkovým příkladem je kucmoch, na jehož přípravu můžete najít jen v běžně dostupných zdrojích desítky variant receptů. Určitě nechceme tvrdit, že právě ten náš recept je „ten pravý“, ale snažili jsme se, aby recepty, které byly použity, pocházely od babiček a kuchařek z rodin, kde se předávají v nezměněné formě z generace na generaci už od nepaměti. Ale najdete tu i inovace a způsoby vhodnější pro naši rychlejší a profánní dobu. Snad naše „Tradiční jídla z Moravy a Čech“ alespoň trochu napomohou tomu, že tato kontinuita nebude přerušena.

Přejeme Vám dobrou chuť!