

Tradiční ovoce

moravsko-slovenského pomezí jihu Bílých Karpat



| Slíva 'Durancie'



| Slíva 'Belica'



| Jeřáb oskeruše



| Dřín obecný



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



Tradiční ovoce moravsko-slovenského pomezí jihu Bílých Karpat

Publikace vznikla v rámci projektu „Oživujeme venkovská stavení na Moravě a Myjavě“ ve spolupráci MAS Strážnicko, MAS Ostrožsko a Horňácko a MAS Kopaničiársky región

Zpracovali: **Mgr. Vít Hrdoušek, Mgr. Radim Lokoč Ph.D., Ing. Pavol Hvôžďala**

Fotografie: Mgr. Vít Hrdoušek, archivy MAS (není-li uvedeno jinak)

Fotografie na přední obálce: Pole a louky se zbytky sadů nad Kněždubem

Fotografie na zadní obálce: Obří oskeruše pod vrchem Žerotín ve Strážnici

I. Úvod a představení území

Předmluva

V celé Evropě ubývá starých stromů. Zdá se, že pro ovocné stromy to platí dvojnásob. Stejně jako v jiných oblastech života je tradiční nahrazováno novým, módním, často neproověřeným. Pro naše vesnice tím vznikají nenahraditelné ztráty, kdy mizí stromy – dárci plodů, spolutvůrci zahrad, dvorů, ulic i volné krajiny. A co hůř, často je navždy ztracen a zapomenut význam starých druhů i odrůd ovoce a jejich jedinečné, mnohdy nenahraditelné vlastnosti. Až po poznání jejich proměnlivosti během roku a současně jejich stálosti ve srovnání s během lidského života si teprve dokážeme uvědomit, že na venkově mají stromy nejen ovocnářský význam. Také díky vzpomínkám starých lidí zjišťujeme, že mají významnou roli hraničních bodů pozemků, protierozních prvků, orientačních bodů v krajině. Rodové stromy podle dávné tradice spojují osudy jedince či rodiny s krajinou. Staré stromy jsou také jedinečným biotopem pro mnoho dalších organismů a jsou cenným biologickým a ekologickým prvkem krajiny.

Naštěstí se v poslední době mezi pěstiteli i širokou veřejností rozvíjí nový zájem o toto dědictví. Vznikají projekty na záchranu, mapování a využití tradičních ovocných stromů.

Dodnes existují v naší zemi oblasti, kde si lidé udrželi vztah ke stromům a krajině. Příkladem může být moravsko-slovenské pomezí jihu Bílých Karpat. Krajina, kde se díky nepřetržité tradici zachovaly staré odrůdy ovocných druhů i méně známé druhy ovoce, jako jsou moruše, dřín, břeky či mišpule. Horňácko je spojováno se slívou 'Durancii', na Myjavě jsou vyhlášené vzácné bílé slívy 'Belice'. Oskeruše, na Slovácku zvané „oskoruše“, se staly symbolickým stromem Slovácka.

V této útlé knížečce se můžete i vy seznámit s těmito a dalšími pozoruhodnými druhy a odrůdami ovoce, abyste je také mohli sadit do zahrad i do volné krajiny pro potěchu vlastní i dalších pokolení.

Vít František Hrdoušek, 2012

„Ovocní stromové, mimo ovoce také ten veliký užitek působí, že činí krajiny úrodnější a zdravější... Poskytují rozličné druhy krásného dříví... stromořadí chrání pole také před přílišnými vysušujícími větry a z luk prospěšnou úrodě stinnou pokrývkou.

Pěstování a ošetřování ovocného stromoví odjímá příležitost k zahálce a vyplývá jícím z ní nepravostem, ožralství, chlípnosti, krádeže... To jest v jiném ohledu také znamenitý prostředek k ušlechťení a zdokonalení lidského ducha a srdce.“

František Pixa, 1848

Strážnicko – kraj vína, folkloru a oskeruší

Strážnicko je jižní příhraniční oblastí regionu Slovákka, 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, kde navazuje na Horňácko a Kopaničářský region v okolí Myjavy.

Strážnicko se vyznačuje bohatou tradicí lidových písní, starobylých zvyků, pestrobarevných krojů i lidové architektury a ornamentu odrážející přírodní krásy.

V příhraničí je Strážnicko kraj panenské přírody květnatých luk a hlubokých lesů chráněných UNESCO. Strážnicko má své jedinečnosti: obří oskeruše, nádherné orchideje, strážnický Danaj a umělce jako Joža a Franta Úprkovi.

Ovšem v historii Strážnicka se střídaly různé směry v tvorbě kulturní krajiny, které jsou patrné dodnes. Od 15. století je dokumentovaný rozvoj vinařství spojený s pěstováním ovoce a od poloviny 19. století nastal v krajině Slovákka rozmach ovocných zahrad.

Ovšem ovocnářství na Strážnicku prožívalo i krušné chvíle, což ukazuje obrázek, kterak budovatelé pracují výbušným tempem. Ne všechny stromy se podařilo vytrhat.

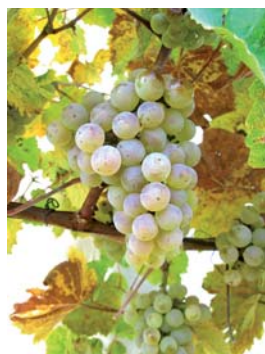
Dodnes můžeme krásné ovocné stromy obdivovat ve starých polních sadech tzv. *štěpnicích* za obcemi, ve vinohradech na svazích a v zahradách za domy nazývaných *humna*. Zde se zachovaly odolné a plodné odrůdy hrušní, jablek i slivoní, ale i řada vzácných ovocných dřevin jiných druhů jinde v Čechách málo známých.



...nemůžeme se piplat se stromy a s krajinou“... 1956.

Historie vinařství a ovocnářství na Strážnicku

Strážnicko je historicky známo především jako vinorodá oblast, kde se jistě souběžně rozvíjelo od renesance i ovocnářství. Strážnicko je dodnes svébytnou vinařskou oblastí kvalitních vín s typickým aroma, které mu dávají jemné půdy a mírné klima v podhůří Bílých Karpat. Již v roce 1417 vydal pan Petr z Kravař, tehdejší majitel strážnického panství, tzv. *horenské právo*, které stanovilo povinnosti vinohradníků ohledně pěstování révy vinné, ale i ovocných dřevin ve vinohradech. Období 14. až 16. století je považováno za zlatý věk moravského, a tedy i strážnického vinařství.



Hrozny odrůdy 'Müller Thurgau'.



Znak města Strážnice

Ve Strážnici je tento rozmach spojován s pány ze Žerotína, jejich jméno nese i nedaleký kopec Žerotín za městem Strážnicí, kde se nacházejí ty nejlepší viniční tratě se sady a vinohrady.

Dále jsou významné vinařské hory: Staré hory u Sudoměřic a Petrova a vrch Radošov nad Hroznovou Lhotou a svahy Šumárníku nad Tvarožnou Lhotou a Kněždubem. Kvalitní strážnická vína byla



vyvážena až do Slezska a do Polska. Vinařství se odrazilo i ve znaku města Strážnice - lev stojící v městské bráně drží v tlapách vinný hrozen a vinohradnický nůž. Hůl s věncem z listů révy trčí ze štítu městské brány představuje znak šenkovního práva, práva nalévat a prodávat víno.

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. 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 20 malebných sklepů Starý potok či v Kozojídkách v areálu Kříb, kde je i regionální vinotéka.



Pohled ze svahu Bílých Karpat na Kněždub s kvetoucími oskeruši v popředí.

Strážnické vinohrady a sady především na vrchu Žerotín a na svazích vrchu Šumárník jsou ukázkou šetrného hospodaření člověka v krajině. Místní zemědělci vytvořili jedinečnou mozaikovou krajinu, kde jsou mezi tratěmi vinohradů polní ovocné sady i záhumenní políčka a kamenité meze.

Vyskytuje se zde mnoho vzácných rostlin a živočichů i mnoho zajímavých odrůd a druhů ovoce. Místní ovocnáři zde zpracovávají plody starých odrůd jablek, hrušní i moruší, mišpu-lí, kdoulí, dřínů a především oskeruší. Stromy jeřábu oskeruše, které mnohé ještě pamatují i první vinaře, zde dorůstají úctyhodných rozměrů a stáří okolo 500 let, a jsou chloubou zdejších hospodářů.

Ovocnými zahradami s velkým podílem starých odrůd ovoce, které obepínají zástavbu obcí, vynikají obce Radějov, Tvarožná Lhota, Kněždub, Tasov, Kozojídky a Hroznová Lhota. Ve městě



Jarní pohled na vrch Žerotín od Strážnice.

Strážnice a v obcích Vnorovy, Sodoměřice, Petrov a Žeraviny je už podíl starých ovocných stromů v zahradách menší.

Zajímavostí v obci Hroznová Lhota je **školní Bajarův sad**, kde na ploše cca 0,6 ha za školou dodnes rostou staré odrůdy ovocných stromů. Počátkem 50. let 20. století stál pan učitel Josef Bajar (1909-2000) u vzniku sadu a školní zahrady, o kterou se až do odchodu do důchodu pečlivě staral. Sad se díky němu stal na dalších téměř čtyřicet let zdrojem roubů tradičních ovocnářských odrůd pro občany Hroznové Lhoty a okolí.

V sadě jsou vysazeny odrůdy jablek a hrušní doplněné meruňkami, ořešáky a slívami. Mezi zajímavé tradiční odrůdy patří jabloně: 'Panenské české', 'Parména zlatá', 'Malinové hornokrajské', 'Cronselské', hrušně 'Druardova máslovka', 'Boscova lahvice' a 'Charneuská' a slíva 'Durancie'. V okolí školy byly vysazeny i oskeruše. Dodnes se zachovala pouze jedna cca 60letá na okraji sadu.

V roce 2009 při příležitosti 100. výročí narození pana Bajara vznikla myšlenka na obnovu sadu ve školní zahradě a pojmenování sadu po jeho zakladateli – Bajarův sad. V rámci projektů spolupráce MAS „Venkovské tradice v krajině“ bylo do proluk v sadu vysazeno dalších 75 stromků osmnácti tradičních odrůd sedmi ovocných druhů. Obec v rámci projektu pořídila i malou pojízdnou moštárnu. Ovoce ze sadu se využívá pro přímý konzum a na mošt pro zdejší školu i veřejnost.

Ovoce bylo dříve běžnou součástí kuchyně – vařených jídel, kaší, posypátek apod. Běžná byla trnková omáčka, jáhlová kaše netyja, či patenty s ovocem. Také tuto tradici se podařilo oživit sebráním a vydáním tradičních receptů ve spolupráci s kuchařkami z regionu, především z obce Kozojídky.



Bajarova oskeruše v Hroznové Lhotě.

Krajina Strážnicka – křižovatka přírodních a kulturních vlivů

Strážnicko je kulturní krajinou moravsko-slovenského pomezí (dále jen m-s) již řadu století a jsou zde zachovány na poměrně malém území různé typy kultivované krajiny od nížin po hornatiny. Strážnicko jako celé m-s pomezí je průsečíkem tří přírodních oblastí: Panonské, Karpatské a Hercinské i křižovatkou mnoha kulturních vlivů z těchto území. Strážnicko je součástí biosférické rezervace a CHKO Bílé Karpaty, vyhlášené především pro své jedinečné hodnoty kulturní krajiny v masivu Karpat.

Historické mapy a zápisy jsou významným nástrojem pro sledování vývoje krajiny i pro dnešní hospodaření území. Mapy dokládají většinou zemědělský charakter území Strážnicka již od 18. století. Hospodaření v krajině bylo až do poloviny 20. století v drobné parcelaci děleno na pole, sady,



Mapa II. vojenského mapování (geolab.cz) okolo roku 1850 ukazuje ovocné sady s vinohrady a pastevní sady v místech, kde jsou dnes převážně pole.



louky, remízy, lesy, meze, vodní plochy a stíh cest. Tato tradiční drobná parcelace, o ploše do 0,5 ha průměrně, vytvářela a místy dodnes vytváří krajinu mozaikovou a poměrně ekologicky stabilní. Moderní hospodaření tuto mozaiku stírá svými i více jak 100hektarovými lány.

Výrazným indikátorem ekologicky stabilní tradiční mozaikové krajiny jsou i ovocné stromy, které stojí za to udržet i pro další generace!

Kulturní krajinu Strážnicka lze podle hospodaření odpovídající úrodnosti a dostupnosti rozdělit na krajinu v nížinách, svazích a kopcích. V nížinách převažuje výrazná průmyslová strojní výroba na velkých scelených plochách orné půdy s malým podílem lidské práce, a ukazuje krajinu přetvořenou v 60. letech 20. století. Ovocné stromy zde dožívají podél cest, přežívají vzácné zbytky sadů – štěpnic u vodních toků a soliterů. Města a vsi mají zahrady s malým podílem ovocných stromů.

Krajinu svahů Karpat určuje zčásti průmyslová výroba na zoraných svazích, v méně dostupných místech dožívají polní sady a vinohrady z 19. století a zarostlé meze. Ulicové vsi jsou obklopeny ovocnými zahradami. Krajina v pohorí to jsou louky po bývalých vesnicích ze 17. století. Louky s velkým podílem soliterů lesních i ovocných dřevin jsou strojně koseny. Za státní hranicí v Bílých Karpátách je ovšem stále živé kopaničářské osídlení s udržovanými ovocnými sady, alejemi i solitery, jak uvádí další kapitola.

Obnova ovocných stromů v krajině Strážnicka v letech 2009-2011

V katastrofách 11 obcí Strážnicka byl proveden v letech 2009 až 2011 základní monitoring ovocných druhů a odrůd dřevin a výtípkování zajímavých odrůd těchto dřevin pro další množení. Vzácné druhy a odrůdy se nacházejí většinou na „okrajích zájmu“ ve starých sadech, ve vinohradech, a i v zahradách u starších obyvatel. Do současnosti se dochovaly desítky starých odrůd především na vinohradním vrchu Žerotín, ve štěpnicích okolo Strážnice a v bývalých polních a pastevních sadech na svazích Bílých Karpat nad obcemi Tvarožná Lhota



Orné lány nad Strážnicí.



Pole a louky se zbytky sadů nad Kněždubem.



Vojšické louky se solitery stromů nad Tvarožnou Lhotou.



– tratě Dlouhý potok, Travičná, Kněždub - trať Pod Šumárníkem, Hroznová Lhota – trať Horní kopec či v zahradách – *humnech* za domy v obcích. V těchto lokalitách byly také sbírány rouby pro nové genofondové sady. Zajímavé a lidem známé jsou slívy ‘Durancie’, ‘Špendlíky’, ‘Švestičky’, jabloně odrůd ‘Panenské české’, ‘Jadernička moravská’, jabloně místních odrůd nazývané *kostečky*, *koty*, *citronky*, *máselnice*, *kožuchy*; hrušně ‘Špinky’, ‘Pastornice’, ‘Krehule’, sorty nazývané *baby*, *ovesnačky*, *kysnačky* dále dřínky, moruše a v posledním desetiletí ožily v povědomí i mohutné oskeruše.



Úroda panenských jablek v pastevních sadech na svazích.

V rámci projektu „Venkovské tradice v krajině“ byly rouby starých odrůd z obcí Tvarožná Lhota, Kněždub a Hroznová Lhota posbírány a namnoženy ve velkoškolce v Malenovicích u Zlína a následně štěpy vysazeny v genofondových sadech a alejích ve Tvarožné Lhotě (Travičná, Mezirůsovec, Růbanice) a v Hroznové Lhotě (Bajarův sad). Další stromy starých odrůd a druhů, roubované stromy či semenáče, byly vysazeny na vybraná místa do krajiny v obcích Tvarožná Lhota, Sudoměřice a Hroznová Lhota.

Z monitoringu a průzkumu krajiny Strážnicka vychází tyto závěry:

V nížinné krajině zemědělských monokultur je vhodné doporučit obcím i pěstitelům vysazovat aleje, remízy a extenzivní sady v místech, kde historicky měla krajinná zeleň svou protierozní i biologickou funkci. Rozdělit velké lány a vytvořit síť interakčních prvků, biokoridorů a biocenter, kde doporučujeme druhově bohatá společenstva 8 až 12 druhů dřevin, včetně tradičních „bezúdržbových“ ovocných stromů: starobylé dlouhověké odrůdy hrušňů krvavek a hniliček, ořešáky královské, jabloně jaderničky, apod..



Obnovená cesta za humny s liniovou výsadbou odolných ovocných dřevin u Tvarožné Lhoty.



Kaple sv. Urbana v pozadí s novým sadem 'Durancii' pod vrchem Žerotín.

třešně 'Kaštánky', jeřáby oskeruše, moruše bílé a další, které jsou popsány v následující kapitole. V hornatině Bílých Karpat je důležitá péče o chráněná území historické kulturní krajiny Bílých Karpat. To je kosení luk, likvidace křovinných společenstev a přirozená obnova porostů s původními ovocnými dřevinami: třešně ptačí, jeřáb břek, jeřáb oskeruše, dřín obecný, hrušně polnička apod. Důležitá je i likvidace invazních dřevin šířená především chataři (akát bílý, škumpa ocetná aj.).

Na svazích Bílých Karpat je možná obnova a zpřístupnění kulturní krajiny starých sadů a vinogradů pro místní hospodáře i návštěvníky vybudováním sítě naučných cyklostezek a místních komunikací včetně doprovodné zeleně s ovocnými dřevinami jako jsou např. slívy 'Durancie', 'Špendlíky', hrušně 'Špinky',



Obnovený areál salaše s pastevními sady na Travičné.

Výstupy projektu spolupráce

Výstupem našeho projektu „Oživujeme venkovská stavení na Moravě a Myjavě“ je zpřístupnit tyto staré i nové výsadby ovocných stromů v krajině pro veřejnost a znovu umožnit místním lidem zpracovávat ovoce.

Hmatatelným výsledkem je obnova jedinečné **Hotařské budy** uprostřed vinogradů a sadů na Žerotíně, kde vznikla malá expozice vinařství a ovocnářství. Naším projektem se snažíme pomoci rozvinout další tradiční výroby (vinařství, bylinkářství, řezbářství, kulinární akce aj.) v rámci pořádání venkovských tržnic a dalších akcí ve vazbě na šetrnou turistiku!



Vzdělávací exkurze ve sklepě zahrádkářů Pod Kříbem v Kozojídkách.



Zarážení hory v obnovené Hotařské budy v roce 2012.

Ostrožsko a Hornácko - kraj vína, folkloru a modrého ovoce

Krajina

Ostrožsko a Hornácko jsou krajem mnoha tváří. Může za to předně charakter krajiny, která se zvedá z nivy největší moravské řeky až po příhraniční hřeben Bílých Karpat dosahující téměř 1000 m. n. m. Po staletí formovaly tyto různorodé podmínky společně s historickými událostmi a odlehlostí od průmyslových středisek svébytný region, a proto pomohly vytvořit charakteristické hospodaření, řemesla, lidové odívání, umění a tradice, v krajském i v republikovém měřítku vzácně zachovalé. Právě svými tradicemi a jejich stálým udržováním jsou regiony Ostrožska a Hornácka známé dodnes.



Krajina Ostrožska s obcí Blatnice v popředí.

Západním okrajem Ostrožska protéká řeka Morava. Kdysi tudy procházela jedna z tras Jantarové stezky, kolem níž vznikaly kupecké osady. V nivě řeky se dochovaly zbytky lužních lesů a nivních luk. Lidská činnost zde pak vytvořila štěrkopísková jezera a rozlehlé lány polí. Z Dolnomoravského úvalu vyrůstá mírně zvlněná pahorkatina. Při severozápadním úpatí jižní části Bílých Karpat bezprostředně u hranice se Slovenskem se rozprostírá oblast nazývána Hornácko.



Krajina Bílých Karpat u Boršic u Blatnice.

Krajina zde přechází do stále vyšších kopců přes vrchovinu (550 m. n. m. na horním okraji Nové Lhoty) až k horám bělokarpatského hřebene s nejvyšším vrcholem Velkou Javořinou (970 m. n. m.). Hory, které vytváří přirozenou hranici mezi Moravou a Slovenskem, s tvrdšími klimatickými podmínkami a horšími půdami odlišují Hornácko od zbytku Slovákka.



S rostoucí nadmořskou výškou se samozřejmě také mění podmínky pro zemědělství. Úrodné černozemě Ostrožska, vyvinuté na sprašovém podkladě v nízké pahorkatině, nahrazuje méně úrodná a hůře obdělávatelná *slínovica* Horňácka, těžká jílovitá půda vznikající zvětráváním bělokarpatského flyše. Podmínky hospodaření ovlivnily veškeré zemědělské hospodaření a způsob obživy vůbec.

Úrodné Ostrožsko je krajem vinné révy. Zdejší teplé a suché podnebí a vhodné půdní složení umožnily rozvíjet vinařství již od 16. století. Rozsáhlé vinohrady a sady ovocných dřevin zasahují až na území Horňácka a pokrývají jižní a jihozápadní svahy kopců v okolí Lipova, Louky nebo Hrubé Vrbky (například na úbočích Staré či Nové hory nebo Hájové). Mezi lány polí se zachovaly ostrůvky lesů a stepních luk.



Celkový pohled na orchidejové louky z NPR Čertoryje

Oblastí, kde končí chleba, víno a úrodná nížina a začíná kamení, slivovice a hory. Hluběji do nitra Bílých Karpat se také objevuje více zahrad a sadů ovocných stromů. Na vrcholcích kopců louky doprovází karpatské dubohabřiny a bučiny, které jsou převažujícím krajinným prvkem odlehlých vrchů, podhorských údolí i celého příhraničního hřebene.

Za současný ráz zdejší krajiny vděčíme rozmanitým způsobům hospodaření i skutečnosti, že výše položené části této krajiny byly částečně ušetřeny při intenzifikaci zemědělství za socialismu. Svůj podíl na utváření zdejší krajiny má i vznik Chráněné krajinné oblasti Bílé Karpaty v roce 1980, která zasahuje zhruba tři čtvrtiny rozlohy území Horňácka.

Chloubou zdejší krajiny, stejně jako na Strážnicku, jsou bezesporu květnaté orchidejové louky, které činí z Horňácka a blízkého okolí jednu z nejcennějších lučních oblastí Evropy. Hodnotu zdejších luk vyjadřuje i skutečnost, že jsou jejich velké části vyhlášeny přírodními rezervacemi, díky nimž lze Horňácko do značné míry považovat za srdce Chráněné krajinné oblasti Bílé Karpaty, která je též Biosférickou rezervací UNESCO. Luční ekosystémy jsou předmětem ochrany v národních přírodních rezervacích: Čertoryje, západně od Hrubé a Malé Vrbky, Zahrady pod Hájem u Velké nad Veličkou, Jazevčí u Javorníka a Porážky na pomezí katastru Nové Lhoty, Suchova a Slavkova a Národní přírodní památce Búrová u Suchova. Nachází se zde četné orchideje např: vzácný rudohlávek jehlancovitý (*Anacamptis pyramidalis*) nebo tořič čmelákovitý Holubyho (*Ophrys holosericea* subsp. *holubyana*), který u nás roste pouze v Zahradách pod Hájem u Velké nad Veličkou.



Typickou teplomilnou orchidejí je rudohlávek jehlancový.

Ovoce v krajině Hornácka a Ostrožska

Doklady o pěstování ovoce a vinné révy na našem území sahají až do archeobotanických nálezů z období Velké Moravy. Písemnými zprávami doložený vývoj ovocnářství pak můžeme sledovat od středověku, kdy bylo pěstování ovoce spojeno zejména s činností klášterů. V panských sídlech se začalo objevovat teprve postupně. V 16. a 17. století se rozšířilo pěstování ovocných stromů z panských zahrad i na venkov mezi nižší vrstvy obyvatel. Lánové rejstříky z pobělohorského období dávají zprávy o pěstování vinné révy, kdy např. ve Veselí nad Moravou bylo 146 měřic, v Uherském Ostrohu bylo 2 339 měřic vinohradů obhospodařovaných a 357 měřic opuštěných, ve Velké nad Veličkou 398 měřic, v Boršicích 55 měřic, v Horním Němčí 169 měřic, v Kuželově 29 měřic, v Malé Vrbce 64 měřic a v Nivnici 65 měřic vinohradů. Pod kopcem svatého Antonínka v Blatnici měl prý svůj vinohrad Jan Ámos Komenský. Od konce 17. století se zde ovocnářství rozšiřovalo i do vyšších a kopcovitých poloh. Také celkový stav ovocnářství se podle dobových záznamů zlepšoval, vrchnost měla vyšší zisky z pálenic než z prodeje ovoce.

V 18. a 19. století nastal velký rozkvět zdejšího ovocnářství. Velkou zásluhu na tom měly ovocnářské spolky, publikace i různá nařízení jako zahradnický řád z roku 1752 nebo školský zákon z roku 1869, který nařizoval zakládání školních zahrad. Důležitou úlohu sehráli jako jinde učitelé, faráři a další významní činitelé na venkově. O rozvoj a vysokou úroveň ovocnářství v Lipově, kde rostly tisíce stromů, se zasloužil nadučitel Michal Kotásek, v Uherském Ostrohu pomohl k rozkvětu ovocnářství inspektor Neiser, který popsal zařízení na velkokapacitní sušení ovoce. (*Tetera a kol. 2006:21-22*)

Svědectví o stavu ovocnářství před sto lety nám podává Eduard Schubert (1900) ve zprávě o anketě o stavu ovocnářství na Moravě: „Jedním z nejpřednějších okresů v ohledu ovocnickém jest zajisté Uh. Hradištský; nejen že se vyznamenává neobyčejným množstvím ovocných stromů vysazených v zahradách, sadech, na polích a stráních, vinicích, cestách i silnicích, ale i ovocem všeho druhu odrůd nejlepších, jež se čím dále tím více rozmnožují. Na ovoci tohoto okresu daleko široko si pochutnávají.“ (Schubert 1900:45) Zdejší ovoce se v té době dostávalo nejen do okolních a vzdálenějších míst v kraji, ale i do Slezska, Polska, Haliče, Německa a Ruska, díky překupníkům i do Vídně. „...Ostatek ovoce požije se doma, zpracuje se na povidla, slivovici zvučné pověsti a ovocné víno; zřídka se suší.“ (Schubert 1900:46)

Autor dále až romanticky popisuje ovocnářské bohatství některých vesnic: „...Lipov honosí se může tisíci a tisíci ovoc. stromy, které celou obec mění v jediný sad, nalézají se zde mnohé druhy jabloní a hrušní zásluhou nadučitele p. Michala Kotáská...“ Jinde přidává i velmi cenný výčet místních odrůd: „Nepatrná Malá Vrbka perlou v ovocnictví zasluhuje zvána býti; čítá jen 77 domovních čísel, ale v sadařství předčí mnohou velkou obec. Celá osada jest mezi sady skryta a není ani z blízka viditelná, až teprv, když se do ní vkročí; zde hlavně vystupují trnky a durancie, jabloně a hrušně, ořešáky v značném počtu, méně třešně a višně, a využitkují se tu i lípy svým květem a ovoce z planých prastarých hrušní. Ovocné stromové jest vysazeno v ‚humnech‘ (zahradách), zelnicích, zajačcích, karvovcích, apod. do tisíců, a sice: švestky = obyčejné, durancie, zápalky, švestky malé, sralky, kulovačky,



Slivovice na zahřátí, fašank v Hluku v 50. letech 20. století.



výlupky, jabloně - kopky, koty, trvanlivé, hedvábné, funtové, kožušky, štiříčky, svrbky, tvarůžky, pruháče, drahule, hrušky - krchnačky, makůvky, ovesníčky, žitnačky, ječménky, červenky, jakubky, cibulnačky, bučáky, kystnačky.“ (Schubert 1900:47). Ovocnářskou hodnotu této obce podtrhuje autorovo vypočítávání sto a dvousetletých stromů místních odrůd.



Památná Jagošova hruška ve vinohradech nad Lipovem.

Sady v humnech – v některých obcích jsou zahrady – *humna* dodnes porostlé ovocnými stromy. Tyto sady navazují na dvory za jednotlivými domy, čímž vytváří kolem obcí zelený lem, který ostře hraničí s širými lány okolních polí.

Polní sady – protáhlé sady navazují na stejně protáhlá pole nebo je po jedné či obou stranách zpravidla doplňují. Nejenže zvyšují užitkovost méně plodné zemědělské půdy, ale také dojmovou pestrost a biodiverzitu. Tato mozaiková struktura krajiny vznikala od středověku. Členění na dlouhé tratě je pozůstatkem dělení původních záhumenicových plužin v 18. a 19. století. Traťová plužina byla z velké části zničena kolektivizací zemědělství v druhé pol. 20. století. Naštěstí nezakly všechny a můžeme se z nich v naší krajině těšit alespoň na některých místech v podhůří.



Genofondový sad v Zahradách pod Hájem nad Velkou nad Veličkou

I přes mnohé změny, které nastaly na venkově a v krajině v průběhu minulého 20. století: likvidace soukromého hospodaření, scelování historicky daných tratí polí, rozorávání mezí a cest, rozšiřování zástavby do zahrad a za humna atd., dochovaly se nám do současnosti připomínky zašlé slávy ovocnářství Horňácka a Ostrožska, kterou tak poeticky před více než sto lety vystihl Eduard Schubert. V zahradách u domů, vyrovnané v řadách za stodolou, v přesném rozestupu v alejích u polních cest nebo samostatně jakoby na stráži u viničních tratí, takto nás dnes ovocné stromy na Horňácku a Ostrožsku doprovázejí.



Sběr modrého ovoce v Boršicích u Blatnice.

Ovocné stromy na viničích – v blízkosti vinohradů na jižních svazích pahorků Karpat, často na úzkém pruhu meze stojí ovocné stromy. Jsou němými hlídači vinic.

Všechny ovocné výsadby, ať již se jedná o samostatný strom, nebo dlouhý sad, kterým se zužuje průhled při pohledu na jeho konec, si zaslouží obdiv pro svou krásu i píli ovocnářovu. Avšak přece jen najdeme jeden, který se něčím odlišuje a svým významem převyšuje ostatní – **genofondový sad ve Velké nad Veličkou.**

Vyrovnaný v řadách zde rostou desítky krajových odrůd, které sem byly naroubovány často z jediného stromu, který se ve zdejší krajině zachoval.

Tato výsadba umožňuje zachovat ojedinělou pestrost odrůd bělokarpatské krajiny a zúročit tak výsledky mnohaletého úsilí mapování ovocných stromů, podpořeného granty a spoluprací s vysokoškolskými pracovišti.

Začátky monitoringu starých a krajových odrůd sahají do konce 80. let minulého století. Mapování iniciovala ZO ČSOP Bílé Karpaty, hlavními aktéry byli zkušení ovocnáři Ladislav Jagoš z Lipova a Ladislav Tomčala z Velké nad Veličkou, jež odborně vedl Ing. Václav Tetera. Jen v oblasti Hornáčka čítal seznam zajímavých stromů přes 270 položek. Nejvýznamnější odrůdy pak byly naroubovány na podnože v genofondovém sadu ve Velké nad Veličkou, který zde byl založen v roce 1991. V současnosti je na ploše cca 2,5 ha vysázeno přes 450 stromů hrušní, jableň, slivoní, několik odrůd třešní, oskeruše domácí a mišpule. Od roku 2010 funguje sad v režimu ekologického zemědělství, tzn., že zde nejsou používána minerální hnojiva ani chemické prostředky na ošetření stromů.

Jak se pářilo za našich prapradědečků?

Staré selské palírny byly zařízení dost primitivně, jak popisuje B. B. Buchlovan. „Některý hospodář si zařídil v humně pálenici pod doškovou střechou, v předsiňce se přikládalo do topeniště vezděného do palírny pod dva kotly. Přikládaly se stonky, rozštípané a dobře vyschlé dřevo z pařezů. Dříve bývaly v selských pálenicích kotle z kameniny pojímající asi tak 80 litrů. Kotlovitá kameninová nádoba se zvenčí omazala vrstvou hlíny promíšené s plevami a odrátovala se hrubými oky. Do ní se dal kvas, shora se přiklopila velká křivule rovněž z kameniny a na spoji se pečlivě omazala jílem s plevami, aby neunikaly páry. Křivulí nahoře byla prostrčena osa dole opatřená řetázkem a nahoře klikou. Tímto jednoduchým zařízením se promíchával kvas, aby se nepřipaloval.

Křivule vedla do chladicí kádě, kde k ní byla připojena spirálovitě stočená trubka, již procházely vydestilované páry. Do kádě se stále přiváděla studená voda, pokud bylo možno přímo z potoka, jednoduchým korýtkem sbitým z dlouhých desek v podobě písmene V a plnila se ledem a sněhem – pářilo se jen v zimě. Destilát se zachycoval do dřevěného hrotka. První kapky se nazývaly výskočky.

Tomuto prvnímu pálení se říkalo lutr nebo lajtr. K pití se nehodil, bylo v něm totiž příliš mnoho olejí z pecek, byl surový a páchl po juchtovici. Aby se zušlechtil, dával se na druhý kotel, kde už nepřišel do styku s ovocem. Pářilo se podruhé, znova se překapávalo, aby se dosáhlo nápoje, jemuž není rovno.

Kotle z kameniny byly později nahrazovány kvalitnějšími měděnými. Vznikl tím ale jistý jemný rozdíl v chuti slivovice. Pravá slovácká slivovice, tak zvaná selská, se pářila pouze ze švestek bez přimíchávání jiných druhů ovoce. Její výjimečná jakost, které se nedalo nikde jinde dosáhnout, měla původ právě ve slováckých švestkách. Vyznačovala se typickou příchutí a vůní po silici hořkomandlové, jež správně vynikla, rozetřelo-li se pár kapek na dlani. Krásně perlila, a když se zapálila na misce, hořela rze modrým plaménkem. Slivovice připravovaná po živnostensku měla plamínek nažloutlý a kapka rozemnutá na dlani zanechávala stopy po vodě. Slivovice se uchovávala v soudcích. V nich od dřeva nabyla nažloutlého zabarvení, kdežto ve skle zůstala čirá. Nažloutlého tónu staré slivovice se dosahovalo také barvením – sušená švestka navlečená na niti se spustila na den do slivovice a opět se vytáhla. Pravá slovácká slivovice při požití nikdy nepálila v hrdle, ale příjemně hrála v celém těle.



Moderní pálenice firmy Durativa.



Tak pečlivě připraveného nápoje si uměli lidé vážit. Sloužíval mu jako vybraný medikament, když bylo zapotřebí „otrávit červa“, zvláště v zimním období zabijaček, kdy obzvláště tučná strava vyžadovala správného završení. Pálilo se výhradně pro vlastní potřebu, neprodávalo se.“ (B. B. Buchlovan, ??????)

Výstupy projektu spolupráce

Na každém území spolupracující MAS proběhly venkovské tržnice. Na Horňácku a Ostrožsku tři na akcích: Horňácké kosení – Malá Vrbka, Horňácké slavnosti – Kuželov, Památkový domek – Ostrožská Nová Ves), na Strážnicku taktéž tři tržnice na akcích: Košť oskeruší – Tvarožná Lhota, Kosení luk pod Žerotínem – Strážnice a na Strážnickém vinobraní), v Kopaničarském regionu proběhla jedna venkovská tržnice v rámci Dožínek na Gazdovském dvoře. Na tržnici předvedli svou zručnost a výrobky řemeslníci ze všech tří regionů.



Horňácké kosení nad Malou Vrbkou s venkovskou tržnicí.



Moštování v rámci výstavy ovoce v Kozojídkách.



MAS Horňácko a Ostrožsko si svoji premiéru ve zručnosti moštování vyzkoušely při moštování v Kozojídkách na Strážnicku.

Dalším výstupem byly exkurze na výměnu zkušeností. Hlavním výstupem byla **obnova Památkového domku** v Ostrožské Nové Vsi, který slouží jako zázemí pro místní neziskové organizace – včelaře, zahrádkáře, vinaře a folklorní soubor Novovešťan.



Slavností otevření Památkového domku s výstavou ovoce a kulturním programem

Kopaničiarsky región

- kraj slivkových sádov a chýrnej slivovice

Krajina

Územie kopaničiarskeho regiónu sa z veľkej časti rozprestiera v Myjavskej pahorkatine na moravsko-slovenském pomezí. Severnú časť lemuje chrbát Bielych Karpát, juhovýchodnú chrbát Malých Karpát. Neodmysliteľnou črtou regiónu je silné uchovávanie kultúrneho dedičstva v podobe folklórnych skupín, tradičného folklórneho festivalu v Myjave a množstve ďalších kultúrno-spoločenských aktivít. Tento kraj je typickým predstaviteľom územia s rozptýleným kopaničiarskym osídlením. V samotnom regióne sa nachádza niekoľko stoviek kopaníc (vidiecke usadlosti jednej či viacerých rodín pozostávajúcich z niekoľkých domov), situovaných často krátko na veľmi odľahlých miestach s ešte tradičnými domami s typickou architektúrou z prelomu 19. a 20. storočia.



Kopaničiarska krajina Myjavskej pahorkatiny. V pozadí chrbát Bielych Karpát.



Tradičný dom s typickou kopaničiarskou architektúrou.

To u väčšiny ľudí, ktorí kraj navštívia, evokuje pocit istej jednoduchosti, stále živých tradícií, ale aj pomerne ťažkého života na roli. V kopaničiarskej časti sú pozemky vzhľadom na dostatok priestoru prevažne veľké, s rozľahlými záhradami a sádmi, ktoré dotvárajú miestny kolorit a umocňujú percepciu miestnej krajiny. Výrazným prvkom je tu veľké množstvo ovocných stromov (najmä jablone, slivky, hrušky), ktorých bohatstvo sa tradične využíva na pálenie domácej pálenky, v menšej miere na sušenie či do koláčov, lekvárov, zaváranín, či na priamy konzum. Obyvatelia sú v tomto smere značne sebastační, a tak miestne oficiálne pálenice prekvapivo nie sú príliš zanepoždnené.



Typická kopanica obkolesená ovocným sádmi.

Avšak život život i krajina sa mení i na kopaničiach. Najmä jadrový priestor obcí sa za posledné roky očividne zmenil. Množstvo domov má novú fasádu a objavuje sa aj mestský typ domov aj záhrad s čoraz menším podielom pestovania ovocia a zeleniny.

Tradičné krajové odrody a známi kopaničiarski ovocinári

Kopaničársky región mal vždy výborné klimatické podmienky najmä na pestovanie sliviek. Je známym ovocinárskym krajom a ovocie sa tak stalo častým predmetom obchodovania v susedných i vzdialenejších regiónoch. Podľa štatistiky z roku 1924 bola na Myjavsku najväčšia hustota ovocných stromov na Slovensku (najmä sliviek). Na kopaničiach sa za každým domom nachádzal väčší ovocný sad, pričom kopaničiari sa o stromy v ňom vždy dobre starali, za čo sa im stromy odvdáčovali dobrou úrodou. Najčastejším plodom boli známe 'Bystrické slivky', o niečo skôr ako *bystričky* dozrievali 'Belice'. Ďalšou tradičnou odrodou na kopaničiach bola 'Duranzia' a jej podobná, len o niečo väčšia, s mäkkou dužinou bola 'Okrúhlica'. Ďalším obľúbeným plodom bola hruška, pričom k tým tradičným kopaničárskym odrodám patrili hlavne 'Reznačky', 'Žitňacky' a 'Jačmenky' a v septembri dozrievali *hniličky*, ktoré boli vhodnejšie na kvas a bola z nich najlepšia hruškovica.

Ďalej sa pestovali *madvóčky*, *černice*, *krvavnice* atď. Myjavským propagátorom pestovania ovocných stromov bol myjavský učiteľ Michal Šimonovič. Mal zásluhu na rozšírení ovocinárstva na prelome 19. a 20. storočia, kedy založil menšiu školskú štepnicu, v ktorej pestoval krajové i dovezené kultivary. V polovici 20. storočia sa vďaka Štefanovi Dekánkovi rozšírili *maslovky*, čo sú väčšie žlté hrušky, pre mnohých najchutnejšie na konzum. Veľký podiel na druhovej skladbe ovocia mali jablká, pričom sa pestovali najmä *kočice*, *štrudláky*, *pagáče*, *kožúšky*, *citrónky*. Až v 50. letech 20. storočia sa vďaka Dekánkovi začalo s pestovaním nových kultivarov: 'Kožená reneta zimná', 'Baumanova reneta', 'Boskopské', 'Parkerovo', 'Jonathan', 'Malináč' apod. Štefan Dekánek sa vo veľkej miere pričínal o rozmach ovocinárstva v regióne. Bol riaditeľom Okresnej stromovej škôlky a jedným z iniciátorov založenia Slovenskej ovocinárskej spoločnosti v Myjave, kde rozširoval modernejšie odrody hrušiek, sliviek a jabloní. Neskôr pôsobil ako riaditeľ Ovocinársko-včelárskeho učilišťa v Myjave.



Jasenná hruška *hnilička* na *Kopcovom*.

Štefan Dekánek sa vo veľkej miere pričínal o rozmach ovocinárstva v regióne. Bol riaditeľom Okresnej stromovej škôlky a jedným z iniciátorov založenia Slovenskej ovocinárskej spoločnosti v Myjave, kde rozširoval modernejšie odrody hrušiek, sliviek a jabloní. Neskôr pôsobil ako riaditeľ Ovocinársko-včelárskeho učilišťa v Myjave.

Spôsoby spracovania ovocia

Ovocie, ktoré sa nestihlo skonzumovať za surova, zvykli starať kopaničiari sušiť, variť z neho lekvár alebo pálené a z kôstok lisovali olej. **Sušenie ovocia** je najstarší spôsob úschovy ovocia založený na znížení obsahu vody na 18 až 20 %. Význam sušeného ovocia spočíva v množstve zachovaných

vitamínov, minerálnych látok a vlákniny. Pravidelná konzumácia sušeného ovocia má blahodarný účinok na zažívací trakt, pomáha pohybu čriev a ich vyprázdňovaniu. Sušené ovocie sa odporúča pri chorobách obličiek, pečene, pri liečení hypertónie a opuchlín. Sušenie prebiehalo na slnku na priedomí alebo na domácej peci. Po vzniku ovocinárskych spolkov koncom 19. storočia si tie postavili zväčša svojpomocne sušiarne a ovocie sa sušilo tam. Vtedy vznikli i prvé muštárne, kde si pestovatelia vyrábali ovocné šťavy.



Tradičné varenie slivkového lekváru v Turé Lúke.



Vzorky destilátov alebo zásoby správneho kopaničiara.

Takto spracované ovocie už však bolo predmetom iba domácej spotreby. Ďalším spôsobom spracovania ovocia bolo varenie lekváru, čo sa považovalo za typickú ženskú prácu. Lekvár, zväčša slivkový, varievali viaceré gazdiné priamo v ovocnom sade alebo na dvore. Keďže varenie lekváru trvalo od rána do večera, pri varení sa striedali a pomáhali im radi pri tom aj ich ratolesti. Dnes už sa na kopaničiach nájde len málo gazdín, ktoré ešte varia lekvár, zväčša ovocie zavárajú a robia z neho kompóty, ktoré sú vhodné ako prílohy k rôznym druhom jedál.

Pálené, pálené...

V regióne pod Javorinou, Bradlom a Poľnou má dávnu a bohatú históriu výroba „páleného“ a vďaka svojej kvalite stále aj veľmi dobré meno. Súvisí so zložením pôdy, v ktorej sa darí vypestovať ovocie, mimoriadne vhodné na destiláty, ale aj s majstrovstvom a bohatými skúsenosťami páleníčiarov, ktoré bývajú často rodinným tajomstvom. A tak ako sa nemožno zbaviť povahy a zvykov, pravý kopaničiar sa nemôže vzdať svojho každodenného „tekutého chlebička“ v podobe páleného. Nehovoríme o ničom inom ako o myjavskej slivovici. V kraji slivkových sadov to inak ani nejde. Pálenie sa kedysi pred neúprosnými očami richtárov schovávali takmer v každej domácnosti. Mládenec si dájú „kališiek“ – dva, aby boli silní, dievčence zasa pre krásu. Nemožno sa diviť. Veď ide o životodarnú tekutinu, ktorou bol každý kopaničiar odkojený. Tekutinu, bez ktorej sa nekoná žiadna svadba, jarmok, zabíjačka či pohreb.



Pálenie ovocných destilátov je tradičnou metódou spracovania ovocia. Účinky vykvasených plodov poznali mnohé národy už dávno pred našim letopočtom. Na Slovensku sa znalosť výroby destilátov z ovocia rozšírila v 13. -14. storočí a ľudia veľmi skoro zistili, že prinášajú úľavu pri niektorých chorobách, používali ich na obklady aj na zlepšenie nálady. V 19. storočí už boli destiláty také obľúbené, že ľudovýchovní pracovníci museli zakladať „spolky striezlivosti“. V zaujímavej a inšpirujúcej podobe sa nám tradície zachovali aj v spisoch slovenských národných buditeľov, osvietených spisovateľov Juraja Fándlyho a Jozefa Ignáca Bajzu. Najmä kňaz, ľudový liečiteľ, zelinkár, včelár a ľudovýchovní pracovník Juraj Fándly okrem toho, že ako prvý používal v literatúre nový – bernolákovský spisovný jazyk, si kládol za cieľ v hospodársky ťažkej dobe pred 200 rokmi povzniesť úroveň slovenského vidieka. Vo svojich dielach - Pilní domajší a poľní hospodár, Zelinkár, Slovenský včelár a ďalších - chcel ľuďom ukázať, aký úžitok môžu mať z rastlín, stromov, včiel a zvierat, ak sa o ne budú rozumne starať a budú vedieť ich produkty dobre zužitkovať. Jedným z mnohých spôsobov zužitkovania ovocia bola aj výroba domácej pálenky. Podobne aj Fándlyho súčasník Jozef Ignác Bajza, praktický a podnikavý kňaz a spisovateľ, sa usiloval, aby jeho hospodárstvo bolo vzorom pre roľníkov. Dokonca v Dolnom Dubovom, kde pôsobil, postavil aj malú pálenicu.

Ovocinárstvo teda kedysi tvorilo významnú zložku hospodárskej činnosti ľudu v tejto oblasti. Napriek tomu, že sa život spoločnosti podstatne zmenil, vzťah človeka k prírode a stromom zostáva na kopaniciach i dnes trvalou hodnotou.

Proces sušenia a pálenia dnes

V súčasnosti po prijatí sa ovocie váži a zaeviduje. Na sušenie sa používa iba kvalitné zdravé ovocie, nesmie byť otlčené, nahnité ani inak poškodené. Pred sušením sa ovocie zväčša zbaví nepoužiteľných častí, ako sú jadrovníky, kôstky, stopky, listy a umyje sa. Ovocie sa krája na štvrtinky, osminky, kolieska, záleží od veľkosti ovocia, no niektoré ovocie sa suší v celku. Takto pripravené ovocie sa v tenkej vrstve ukladá na sitá /liesky/. Sitá na sušenie sa nasadzujú na základnú jednotku - vozíky, pričom ich počet môže byť max. 30 kusov. Ovocie sa suší pri teplotách najmä v prvej fáze - podstatne nižších (40-50°C), pri dosušaní sa teplota zvýši (60-80°C). Správna teplota sa volí podľa druhu sušeného ovocia.

Do sušiarne sa vháňa suchý a ohriaty vzduch. Tu prúdi od krajov do stredu tak, aby bol zaistený rovnomerný priechod nad všetkými sitami. Najskôr prichádza do styku s čerstvým najvlhším materiálom. Zvnútra ovocných častí vystupuje vlhkosť na povrch a odtiaľ sa odvádza teplým vzduchom tak dlho, až sa obsah vody v materiáli zníži na požadovanú hodnotu. Sušiareň opúšťa vlhkosťou nasýtený a ochladený vzduch nad materiálom takmer suchým. Po usušení sa ovocie nechá vychladnúť.

Pozornosť treba venovať aj správne mu skladovaniu sušeného ovocia, aby nedošlo k jeho nežiaducejmu znehodnoteniu. Základom je,

že surovina musí byť dostatočne a rovnomerne usušená v celej vrstve. K baleniu treba pristúpiť až po dokonalom vychladnutí. Skladovacia miestnosť má byť chladná, suchá a tmavá. Uskladnený výrobok treba pravidelne kontrolovať, či neabsorbuje vzdušnú vlhkosť, čo by spôsobovalo vytváranie podmienok pre rozvoj vláknitých mikroskopických húb. Teplota skladovacej miestnosti má byť maximálne 20 °C a relatívna vlhkosť vzduchu najviac 80 %.



„A nebude dobre na svete, kým ruky ktoré plnia náboje, sa nevrátia k plneniu fliaš.“

Zaujímavá myšlienka, ale nebezpečie zla a smrti pri nerozumnom zaobchádzaní, čiha aj z naplnených fliaš. Podobných úvah na alkohol, či je dobrý a či nie, je v ľudovej múdrosti nepreberné množstvo.

Rozhodne je však bezpečnejšie páliť v oficiálnej pálenici ako doma. A keďže mnohí občania (hlavne chalupári), napriek tomu, že disponujú ovocnými sadmi, ešte neboli v pálenici resp. doposiaľ nevyužili jej služby. Pripravili sme v stručnosti technologický postup pestovateľského pálenia ovocia a návod na obsluhu v pestovateľskej pálenici.

Po odovzdaní kvasu do pálenice a predložení žiadosti o výrobu destilátu pestovateľom, pestovateľ čaká na poradie. Kvas zo skládky kvasu sa naleje do destilačného kotla, ktorý sa zahrieva a varí (cca 2 hod) na 100° C. Kvas v kotle sa mieša pomocou elektromotora. Z destilačného kotla sa kvas odparuje, v chladiči sa para zráža na vodku, ktorá preteká cez epruvetu do nádrže na vodku. Po vyvarení kvasu sa výpalky vypustia do odpadu - žumpy. Potom nasleduje rektifikácia. Vodka samospádom pretečie do rektifikačného kotla na tuhé palivo, ktorá sa pomaly zahrieva a varí. Para z vodky prechádza cez chladič, kde sa zráža na destilát.



V epruvete sa sleduje stupňovitost'- úkvapy a dokvapy, ktoré sa zhromažďujú v nádrži, sa zmerajú a protokolárne zlikvidujú. Z epruvety preteká destilát cez kontrolné liehové meradlo do nerezovej nádoby na destilát. Po rektifikácii sa zbytok vodky z kotla vypustí do odpadu. Zodpovedný pracovník pálenice zmeria stupňovitost' destilátu, vyúčtuje sadzbu dane a za poskytnutú službu a odovzdá pestovateľovi destilát. Hygiena, sanitácia: Pred zahájením sezónneho pálenia ovocného destilátu sa miestnosti pestovateľskej pálenice vyličia a vymaľujú vápnom, vydezinfikujú. Technologické zariadenie pálenice po kontrole a odstránení závad sa prevarí a preparí lúhom sodným. V priestoroch páleníc pracovníci každodenne udržiavajú poriadok a čistotu.

Výstupy projektu „Oživujeme vidiecke stavby na Morave a Myjave“

Realizáciou aktivít projektu „Oživujeme vidiecke stavby na Morave a Myjave“ sme chceli pomôcť zlepšiť kvalitu života na vidieku, prispieť k udržaniu jeho osídlenia i k diverzifikácii hospodárskych činností so zachovaním koloritu vidieckej krajiny. Zorganizovali sme pre ľudí z nášho regiónu exkurzie do regiónu Strážnicko a do regiónov Hornácko a Ostrožsko.

Naopak zasa ľudia z tamojších oblastí sa zúčastnili na exkurzii v našom kraji. V spolupráci s predstaviteľmi miestnych akčných skupín sme ich účastníkom predstavili vidiek a život na ňom zaujímavým spôsobom.





Prívitanie exkurzie zo Strážnicka v Gazdovskom dvore.



Výklad v Gazdovskom dvore počas exkurzie z Horňáčka a Ostrožska.

Mali možnosť vidieť mnohé zrealizované projekty, zaujímavosti a produkty v rámci podpory zachovania života na vidieku. V rámci tzv. vidieckych tržníc mohli ich účastníci obdivovať umenie a zručnosť miestnych remeselníkov, či ochutnať tradičné produkty od regionálnych výrobcov (med, oškvarky, buchty, koláče, ovocie apod.). Podporou týchto tradičných akcií sme zároveň podporili činnosť a predaj malovýrobcov. Doplnením Gazdovského dvora v Turej Lúke o tradičnú vstavanú pec, sušiareň ovocia a drobné tradičné vybavenie (ošatky, vidly, cepy apod.) sme podporili spolkovú činnosť a zvýšili možnosti tohto zariadenia organizovať ďalšie tematicky zamerané akcie.

Cieľom tejto publikácie je oživiť povedomie obyvateľov o tradičnom ovocí, jeho využití a spracovaní vo všetkých spolupracujúcich regiónoch. Tiež chceme podporiť zachovanie tradičných odrôd ovocia a podporiť jeho pestovanie a predaj. Zároveň chceme na nasledujúcich stránkach zviditeľniť producentov a spracovateľov ovocia, zvýšiť návštevnosť objektov a podujatí spojených so spracovaním ovocia a podporiť ďalšiu tradičnú produkciu (včelárstvo, bylinárstvo, gastronómiu).



Sušiareň ovocia v stodole na Gazdovskom dvore – interiérová časť.



Členovia KR – MAS na exkurzii v regióne Strážnicka.



Regionálni výrobcovia a zástupcovia partnerských MAS počas Dožínok v Turej Lúke.

II. Vzácné ovocné druhy moravsko-slovenského pomezí



Třešeň křovitá ze Žerotína u Strážnice.



Kdoule a mišpule, dříve hojné ovoce m-s pomezí.

V popisu se nejdříve seznámíme se vzácnými druhy ovoce, které dodnes nejsou na m-s pomezí rozlišovány pomologicky do různých tradičních odrůd, přestože jejich různorodost je místy dosti vysoká, což platí především o oskeruších a moruších.

Region moravsko-slovenského pomezí je křížovatkou přírodních oblastí, kde se stýkají druhy teplých jihoevropských lesů, druhy horské karpatské i druhy západoevropské. Moravsko-slovenského pomezí je i křížovatkou kultur, které zde zanechaly stopu v krajině. Výsledkem je i bohatá škála ovocných druhů a odrůd jedinečně dotvářející zdejší krajinu.

Mezi původní užitné ovoce, jehož semenáče rostou v přírodě od konce doby ledové, můžeme počítat druhy: jablň lesní, hrušeň polničku, révu vinnou lesní, třešeň ptačí a třešeň křovitou, lískový ořech, dřín, břek, oskeruši, stremchu, bez aj.

Mezi historicky pěstované ovocné dřeviny (archoefyty, pěstované více jak 500 let) ve zdejších regionu můžeme zařadit spolu se šlechtěnou révou i vyšlechtěné odrůdy hrušní, slivoní, jabloní, ořešáků královských, také broskve, višně, mišpule a moruše černé, tyto druhy vesměs pocházející z Předního či Dálného východu. V novověku máme na moravsko-slováckém pomezí zprávy o hojnějším pěstování moruší bílých, merunek a kdoulí.



Stará jablň místní odrůdy 'Citronka' na Travičné, Tvarožná Lhota.



Plané hrušně a břeky na Čertoryjích nad Kněždubem, kde do 17. století bylo osídlení.

Dřín obecný, drieň obyčejný (*Cornus mas* L.)

Syn.: *Cornus mascula*, *Cornus vernalis*, dřín jarní, svída dřín, svíbě drieň

*Dřín obecný roste na moravsko-slovenském pomezí roztroušeně v dubových lesích, pastvinách, ale i v zahradách a na mezích. Ve veřejných prostranstvích je vzácný, byl nahrazen „zlatým deštěm“ zlaticí, (*Forsythia* sp.) keřem s většími květy, který bohužel nemá tak bohaté užitkové vlastnosti jako dřín. V některých obcích je od počátku 21. století znovu vysazován i na veřejné prostranství (Tvarožná Lhota, Lipov). Krásné velké jedince dřínu můžete najít na samém vrchu Žerotín nad Strážnicí, na návsi v obci Brestovec u Myjavy. Státem chráněný je více jak stoletý vícekmenný strom nad Tvarožnou Lhotou.*



Popis druhu a nároky na prostředí:

Dřín je původní divoký ovocný strom Evropy patřící mezi svídy. Je to vzácný druh teplejších území Čech, Moravy a Slovenska. Dřín je opadavý pomalu rostoucí keř nebo menší strom dorůstající 3 až 5 m, vzácně i 10 m do výšky. Dnešní rozšíření je v teplých dubových lesích od pobřeží oceánu přes země střední a jižní Evropy až ke Kavkazu. Prorůstá okraje lesů, světliny, světlé a teplé křovinaté stráně, skalnaté svahy. Jde o prastarou kulturní rostlinu s centrem rozšíření na Balkáně a v Malé Asii, v jiných oblastech možná kdysi dávno jen zdomácněla a zplněla.



Na m-s pomezí roste roztroušeně v dubohabrových lesích, zejména v teplých polohách pahorkatin do 700 m. n. m. V přírodě je čím dál vzácnější, protože ustupuje invazním druhům, jako jsou například bez černý či trnovník akát. Druh je nenáročný na půdu, odolává i suché a kamenité půdě. Nejlépe se mu daří na neutrální až zásadité (alkalické) půdě na slunném a teplém stanovišti. Ve Slovenské i České republice je chráněným druhem podle zákona.

Dřín je samosprašná jednodomá rostlina, která jako přírodní druh výrazně netrpí houbovými chorobami ani škůdci. Je mrazuvzdorná až do -25 °C. Dožívá se až 300 let. Strom má pevné a barevné dřevo, dřívě zpracovávané na namáhané předměty (násady, držáky, hřeby či dýmky). Množí se semeny, která se sejí do země ihned po uzrání na podzim.



Chráněný dřín nad Tvarožnou Lhotou

Listy a květy

Listy jsou poměrně tuhé, vstřícné, řapíkaté, eliptické až vejčité, celokrajné, na špičce prodloužené, se 3 až 5 páry obloukovitých žilek, na obou stranách krátce a přitiskle chlupaté.

Dřín vykvetá malými sírově žlutými kvítky na konci zimy od konce února do začátku dubna, takže patří k prvním zjara kvetoucím domácím dřevinám. Květy vyrůstají ve stažených, 1 až 3 cm velkých chocholících po 18 až 30. Dřiny rozkvétají před rašením listů na větévkách z předchozího roku. Květy jsou hojně opylovány včelami, pro které je to jedna z prvních vhodných kvetoucích dřevin.

Plody, dřínky

Semenáče dřínků plodí již 5. rokem a pak plodí pravidelně každým rokem. Plody jsou 1 až 3 cm dlouhé postupně červenající peckovice podobné oválné třešni, Dozrávají od konce srpna do poloviny září, když začínají opadávat, a sklepávají se do plachet. Jedlé jsou až po změknutí. Jde o divokou ovocnou dřevinu, která se posledních 100 let intenzivně šlechtí. Byly již vyšlechtěny i kultivary se žlutou barvou plodu ('Jantar', 'Lutea'), či tmavě červenou až černou barvou, rozdílných chutí. Na Slovensku jsou dostupné vyšlechtěné odrůdy 'Devín' a 'Titus' (s plody až 5 cm dlouhými), které si zachovávají odolnost vůči škůdcům i jarním mrazům. Plody obsahují významné množství vitamínu C, sacharidů, pektinu a minerálů, v minulosti se jich užívalo i při léčbě trávicích potíží.

Plody dřínu obsahují více pektinu, proto jsou vhodné i na výrobu zavařenin, sirupů, vín či likérů. Zralé plody mají dostatek cukru a lze z nich připravit i výjimečně voňavou pálenku. (Kremer, 1995)

Další využití



Dřín je nenáročný, spokojuje se i se sušší a vápenitou půdou a snáší modelování koruny a řez do živých plotů. Dřín je pro své pevné a na podzim žlutočervené listy používán i jako okrasná rostlina v parkových úpravách a na veřejných prostranstvích. Jsou vyšlechtěny i kultivary s okrasnými listy, např.

var. *Elegantissima* má okraje listů nažloutlé. Z těchto důvodů lze dřín považovat za perspektivní ovocnou i parkovou dřevinu na veřejná prostranství, do remízků či smíšených sadů. Jméno dříněk nesou dodnes mnohá místa, obce i osobní jména v Čechách, na Moravě i na Slovensku. Kvalitní pálenku drienkovicu chválil i bývalý slovenský prezident Ján Šuster.



Dřínky z návsi obce Brestovec u Myjavy.

Recepty

Dřínkový sirup (A. Dolejší)

Rozmačkané plody smísíme s vodou v poměru 2:1 a směs necháme asi 12 hodin vylouhovat při teplotě okolo 20 °C, pak šťávu scedíme, případně vylisujeme. Na litr scezené šťávy přidáváme 500 g cukru, spolu zahřejeme za stálého míchání na 80 °C na dobu 15 minut. Nalijeme do čistých láhví a můžeme ještě jednou sterilovat. Můžeme připravit i sladší roztok, kdy přidáme na 1 l šťávy 1,5 kg cukru a ten již nezahříváme.

Dřínkové bonbony (M. Hrdoušková)

Rozmačkané (vypeckované) plody smísíme s vodou v poměru 3:1 a směs povaříme a necháme asi 12 hodin vylouhovat, pak šťávu propasírujeme přes jemný cedník (jeli bez pecek, rozmixujeme). Roztok vaříme do mírného zhoustnutí cca 30 minut. Na litr scezené husté šťávy přidáváme 500 g cukru a znovu přivedeme k varu na 10 minut. Poté rozlijeme na plech potažený pečicím papírem. Druhý den po ztuhnutí krájíme na kostičky a ukládáme do krabiček pro mlsné děti.



Dřínkové víno (Fr. Strelka)

Rozmačkané i částečně podrcené plody necháme ve vlastní šťávě 2-3 dny při teplotě okolo 20 °C nakvasit. Poté smísíme s vodou v poměru 2:1 (vody) a do každého litru směsi vmícháme 0,2-0,3 dílu cukru (podle toho jak silné víno chceme). Přidáme čistou kulturu vinných kvasinek a jejich živných solí (množství dle výrobce). V temnu při teplotě cca 20 °C necháme prokvasit 1-2 měsíce, poté slijeme do čistých lahví. Pijeme na lačno ráno a večer.

Dřínkový likér (V. Hrdoušek)

Vyzrálé dřínky 0,5 kg dáme do 3l láhve kvalitní 50% pálenky (vínovice, jablkovce) a necháme v chladnu uležet 3 měsíce, poté přidáme 0,1 kg cukru a 0,5 l čisté vody, kdy vznikne cca 30% dřínkový likér. Pijeme jako aperitiv.



Dřínkový sirup a likér.

Oskeruše domácí, jarabina oskorušová (*Sorbus domestica* L.)

Syn.: Jeřáb oskeruše, oskoruša



Pučící Adamcova oskeruše na vrchu Žerotín.

oskeruše, především na jihovýchodní Moravě, na Slovácku; v Čechách pak ve vinorodé oblasti Českého středohoří. Na Slovensku roste vzácně ve všech vinorodých oblastech od Bratislavy po Michalovce. Patří mezi silně ohrožené druhy naší flory, přesto není zákonem chráněná.

Strom je 8-20 m vysoký se široce vejčitou korunou ve volné krajině. V lesích má úzkou korunu, ale dosahuje výšky i 30 metrů. Oskeruše je světlomilná dřevina, v mládí snese i mírné přistínění. Vyžaduje teplé polohy, na půdu není moc náročná, dává přednost těžkým, ale propustným půdám.

Oskeruše roste vzácně na celém moravsko-slovenském pomezí Bílých Karpat. Největší výskyt má právě mezi Strážnicí, Skalicí a Myjavou, kde jich roste více jak 300 velkých stromů. Největší stromy jsou ve Strážnici, Tvarožné Lhotě a Vrbovčích. Největší z nich je Adamcova oskeruše na vinohradním vrchu Žerotín u Strážnice na Moravě s obvodem kmene 462,5 cm měřeným ve výšce 130 cm nad zemí (2010).

Popis druhu

Oskeruše domácí (jeřáb oskeruše) je původní listnatý, opadavý strom z rodu jeřábů, který roste v teplomilných listnatých lesích spolu s jeřábem mukem a jeřábem břekem. Oskeruše planě roste v téměř celé Evropě kromě severských zemí, nově byla potvrzena její původnost i v Anglii, dále v severní Africe, Turecku a Iránu. U nás se také pěstuje jako ovocná dřevina už jistě do středověku spolu s vinnou révou. V ČR se pěstuje v nejteplejších

Potřebuje dostatek vápníku, proto roste na bazických horninách na vápenci, spraši a sprašových hlínách a jílovcích. Chce spíše sušší stanoviště, snáší i vysychavé půdy.



Rozmnožuje se hlavně výsevem semen po stratifikaci a dormanci, možné je i řízkování. Kořenový systém má krátký křulovitý kořen i nemnohé postranní kořeny jsou silné. Samovolné rozmnožování výmladky i semeny v celém areálu výskytu je vzácné. Oskeruši najdeme zřídka volně vyrostlou v přírodě ze semen. Plody obsahují látky brzdící klíčení a potřebují vhodnou stratifikaci. Přírodnou cestou plodná semena rozšiřují ptáci, kteří oplodí stráví a očistěná semena pak rozšiřují trusem. Ovšem málo semen takto upravených vyklíčí a vyroste, protože potřebují ještě asi 2 měsíce

klidu (dormance) a v této době jsou často sežrána hlodavci. Strom roste v mládí poměrně rychle za světlem a může mít přírůstek 20-40 cm za rok.



Listy a květy

Listy jsou lichozpeřené se 6 až 10 páry podlouhle vejčitých, na líci tmavozelených, na rubu sivozelených, do poloviny léta plstnatých lístků. Listy oskeruše raší koncem dubna, opadávají koncem října, na podzim se zbarvují žlutě až oranžově červeně. Květy jsou bílé až jemně růžové, květenství jsou chocholičnaté laty.

Plody oskeruše

Oskeruše domácí je na m-s pomezí využívána především jako ovocná dřevina, Plody jsou malvice kulovité až hruškovité, žluté, často s oranžovým nebo červeným líčkem. Plody největší jeřabiny na světě dosahující 3-5 cm délky. Plody se tradičně suší, po rozemletí sušených plodů lze prášek s příchutí skořice používat k ochucování jídel. Z plodů se dají vyrábět kompoty, marmelády, kvalitní pálenka (oskorušovica) nebo likéry. Nezralé plody plné taninu a organických kyselin se dříve používaly i na stabilizaci (antioxidaci) vín. Plody mají i léčivé účinky na trávení, obsahují vitaminy A, C, pektiny, organické kyseliny, minerály, tanin, cukry a bílkoviny. (Hrdoušek, 2003)

Další využití

Dřevo oskeruše je poměrně těžké, velmi pevné s krásnou barvou a kresbou. Používalo se v truhlářství a řezbářství na nábytek a intarzie, na výrobu namáhaných prvků hudebních nástrojů či vinné lisy. Také proto se oskeruše sázely u vinic. V poslední době opět roste zájem o lesnické pěstování oskeruše, podobně jako jeřábu břeku.

Protože se jedná o dřevinu krásnou, pro člověka mnohostranně užitečnou, v krajině působivou svým vzrůstem, lidé odedávna oskeruše chrání. Oskeruše se stala v 21. století díky zájmu veřejnosti symbolickým stromem Slovácka. V současnosti je jako památný strom vyhlášeno 22 oskeruší, z toho 16 na jižní Moravě a šest v severních Čechách v oblasti Českého středohoří a 4 stromy na Slovensku.



Variabilita plodů v okolí Kněždubu na Strážnicku.



Na záchraně oskeruší na Strážnicku pracuje od roku 1996 sdružení INEX SDA Bílé Karpaty. S pomocí řady dobrovolníků a institucí vybudovalo Oskorušovou stezku z Tvarožné Lhoty do Radějova a na vrch Žerotín, Muzeum oskeruší s infocentrem v obci Tvarožná Lhota. Na salaši Travičná se každoročně koná koncem září Oskorušobraní a v obci v dubnu Slavnost oskeruší. Na Travičné vzniká i genofundové arboretum oskeruší i dalších tradičních ovocných dřevin. Návštěvníci muzea a slavností odevzdávají své hlasy nejpotřebnější oskeruši, která je každoročně vyhlášena Královnou oskeruší a ta je odměněna odbornou péčí o strom a jeho okolí. Většina velikánů byla zmapována, vysazeny byly tisíce mladých stromků. Dalším cílem je prosadit oskeruše do povědomí celé Evropy jako symbolický strom venkovské krajiny Evropské unie.



Měření Adamcovy oskeruše do knihy rekordů ČR – největší ovocný strom.

Recepty:

Oskerušová marmeláda (L. Polášková)

Zralé oskeruše rozvaříme v troše vody a přepasírujeme přes sítko. Do vzniklé dřeně přidáme želirovací cukr dle návodu na obalu, směs ochutíme rumem či skořicí nebo dle chuti povaříme s citrónovou kůrou. Naplníme do sklenic, v zavařovacím hrnci sterilujeme 20 minut při 80 °C.

Plněný oskerušový perník (L. Polášková)

300 g hladké mouky, 250 g mletého cukru, 2 lžičce medu, 1 vejce, 2 lžičce mléka, 1 lžičce rumu, ½ prášku do pečiva a 1 lžička perníkového koření či skořice

Zpracujeme v hladké těsto a rozdělíme na 4 díly. Každý rozválíme na plát asi 3 mm silný, potřeme oskerušovou marmeládou a můžeme posypat hrozkami. Smotáme jako štrúdl, dáme na vymaštěný plech, potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme v předehřáté troubě na 180 °C.



Oskerušový perníček (M. Hrdoušková)

300 g hladké mouky, 200 g mletého cukru, 2 lžičce medu, 1 vejce, 1 lžičce mléka, 2 lžičce rumu, ½ prášku do pečiva

Zpracujeme v hladké těsto, necháme do druhého dne odležet a rozdělíme na 3 díly. Každý rozválíme na plát délky plechu a šířky 15 cm a doprostřed potřeme oskerušovou marmeládou a můžeme ji posypat jádry vlašských ořechů. Okraje přeložíme dovnitř, aby se uprostřed potkaly. Na plechu potřeme rozšlehaným vejcem pro lesk a hebkost. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C dozlatova.

Mišpule obecná, mišpula obyčejná (*Mespilus germanica* L.)

Syn.: Mišpule německá

Dodnes roste na m-s pomezí vzácně ve starých zahradách, vinohradech a na mezích. Velké staré mišpule můžete najít ve Strážnici na Žerotíně nebo v sadu mezi Lipovem a Velkou n. Vel., či vzácně v zahradách na Myjavě a v Brezové p. Bradlom.

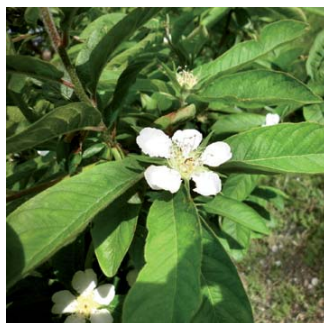
Popis druhu

Mišpule je košatý nízký stromek nebo keř 3-6 m vysoký, z čeledi růžovitých, původem ze střední Asie, nikoli z Germanie, jak určil Linné, který jej tam našel. U nás byla známa již od 12. století.

Mišpule je odolná proti nízkým teplotám, poměrně dobře snáší mrazy, je málo náročná na půdu, dobře roste v půdách těžších a chladnějších. Nejlépe jí však svědčí půdy živné, vápenité, hlinité, na teplé poloze a na plném slunci, snáší však i velmi dobře polostín. Téměř vůbec netrpí škůdci. Kromě základního řezu po výsadbě jí není nutné v dalších letech řezat, starší keře či stromy dobře snáší zmlazovací řez. Množí se většinou roubováním nebo očkováním na hloh, méně často na hrušku, jeřáb nebo kdouli. Dá se množit i semenem rok stratifikovaným (ukládání semen v písku pro uchování vlhkosti až do začátku klíčení). Potomstvo z výsevu bývá méně vzrůstné a trnité, jako plané stromy z Asie.



Mišpule v sadu mezi Lipovem a Velkou nad Veličkou.



Listy, květy

Stromy vynikající svými velkými kožovitými střídavými listy, které jsou až 20 cm dlouhé a úzce eliptické, na okrajích jemně pilovité. Také květy jsou nápadně velké bílé až jemně růžové, pětičetné. Připomínají velké květy jabloní.

Plody mišpule

Plody jsou hnědé až rezavohnědé, světlehnědé, mírně chlupaté malvice, většinou výrazně kulatého tvaru, s drsnou slupkou a výraznými zbytky kalichu ve vrcholové části, obsahují 2-5 semen. Plody se dají sklízet koncem září, jsou požitelné až po přemrznutí nebo delším odležení – uhníčení, kdy změknou a vydrží i do Vánoc. Plody s charakteristickým aroma a natrpklou navinulou kořeněnou chutí krémové dužniny



se dají jíst čerstvé nebo jako surovina pro pikantní pasty, rosoly (přírodní pektin), marmelády, likéry i pálenky. Přidávají se k ovocným moštům a vínům, kterým takto svým značným obsahem tříslovin zvyšují trvanlivost. Někdy se z tohoto důvodu konzervují společně s jinými plody na marmelády a kompoty - jeřabiny, dřínky, šípky, jablka a hrušky. Ovoce obsahuje jen okolo 7-10 % cukrů, až 8 % vlákniny, dusíkaté látky, pektin, stopové prvky a vitamíny (železo, vitamín C), organické kyseliny, z nich pak nejvíce kyselinu jablečnou. Mišpule jsou léčivé při průjmech, jsou blahodárné pro zažívací trakt. Existují odrůdy s malými (průměr 2 cm) a velkými plody (okolo 5 cm). Některé maloploché mišpule vynikají oproti velkopločným intenzivnější chutí. Nejlepší způsob jení je odtrhnout stopku a obsah plodu vytlačit do pusy. (Kremer, 1995)



Další využití

Mišpule je dekorativní strom vhodný do malých ovocných zahrad, dvorů i do parků a veřejných prostranství. V Evropě je pěstován již od starého Řecka a Říma pro své zvláštní chutné ovoce, ale i vysoce dekorativní střední vzrůst, atraktivní listy, velké květy či plody i podzemní žlutohnědé zbarvení listů a ozdobné plody, které vydrží na stromě i celou zimu. Mišpule je spolu s kdoulí jedním z nejkrásnějších malých zahradních stromů.

Recepty:

Mišpulové víno (Jarmila Teplíková)

1 kg zralých mišpulí, které přešly mrazem, povaříme cca 10 min v 0,2 l vody a přimícháme 120 g cukru. Necháme vychladnout 2 hodiny a vylišujeme. Sirup slijeme do kvasné láhve. Přisypeme špetku živné soli pro kvasinky, kyselinu citronovou a oživené kvasinky „Vínka“. Láhev opatříme kvasnou zátkou a necháme v teple okolo 20 °C postupně vykvasit (dokud vychází z kvasu bublinky). Po cca 1 až 2 měsících přefiltrujeme vykvašené víno nejlépe přes aktivní uhlí a naláhevujeme. Necháme ustat nejméně 2 dny. Podáváme jako delikatesu vychlazené.



Plody mišpule před zpracováním.

Mišpulové pyré (omáčka)

Rozkrájíme zralé mišpule na polovinu, dáme do kastrolu s trochou vody a vaříme na středním ohni, za stálého míchání, asi 15 minut, až se mišpule rozpadají. Propasírujeme. Výsledná kaše je hustá a tmavá, s příchutí jablka a karamelu s nádechem kyselosti. Kaše se dá zavařit jako pyré nebo po oslazení se dá použít pro přípravu sladkých jídel. Po smíchání s hustým vývarem a kysanou smetanou vznikne omáčka, která je ideálním doplňkem k drůbežimu masu.

Mišpulový likér (J. Paukertová)

500 ml vodky, 350 g cukru, 600 g mišpulí, které jsou zralé (lehce měkké), naskládáme celé či rozpuhlené do velkých sklenic. Ohřejeme vinnou či jinou nearomatickou 40-50% pálenku, jen tolik, aby se rozpustil cukr, a pak nalijeme roztok na ovoce. Necháme v chladu a temnu po dobu 6 měsíců. Můžeme průběžně občas protřepat. Pak předecíme nebo přefiltrujeme obsah a naplníme do lahví. Vznikne lahodný likér, jehož chuť připomíná ovocný salát ochucený datlemi.

Morušovniky, moruše (*Morus alba*, *Morus nigra*)

Syn.: *Morus tatarica*, *Morus indica*, *Morus constantinopolitana*, *Morus morettiana*

Na moravsko-slovenském pomezí jsou moruše bílé zdomácnělou dřevinou v zahradách z důvodu chovu bource morušového na vlákno. Ještě v 50. letech 20. století se vysazovaly do alejí a větrolamů. Velké stromy dříve rostly téměř na každém dvorku a plody „stromové ostružiny“ byly v červenci výbornou pochoutkou pro děti i husy a slepice. Dnes roste vzácně ve starých usedlostech či na veřejných prostranstvích obcí Strážnice, Tvarožná Lhota, Kněždub a Turá Lúka. Moruše černá se vyskytuje také vzácně ve starých zahradách a na vrchu Žerotín na Strážnicku. Moruše červená, původem z Ameriky, popisovaná v literatuře zde nebyla nalezena.



Moruše bílá pochází ze střední Číny.

Popis druhu

Ovocné, rychle rostoucí stromy příbuzné fíkům, dorůstající 10-15 m. Více jak 100leté stromy dorůstají i do 18 metrů a mají široce rozložitou korunu. Morušovníky patří do čeledi morušovníkovitých (*Moraceae*) a je známo více než 15 různých druhů. U nás rostoucí druhy jsou původem z Číny a Koreji, kde byly v kultuře už 2 700 let př. n. l. V Evropě (jižní a střední) se vysazuje moruše bílá už od 11. století jako krmivo pro housenky bource morušového (*Bombyx mori*). Doložené zprávy o pěstování na území Česka jsou z roku 1627.

Moruše žádá teplou slunnou polohu, živnou hlubokou půdu, hodí se do nižších a středních poloh, do vyšších jen na vhodná teplá stanoviště. Stromy hluboce a bohatě koření jasně žlutými kořeny, které si dokážou vodu a živiny zabezpečit ze širšího okolí (i 15 m od stromu!!!) či z hlubších propustných půdních vrstev.

Semenáče jsou mrazu více odolné, plodí ale později než roubovanci, nejdříve za 3-5 let po výsadbě. Velké stromy plodí i několik metrů ovoce, které sklízíme nejlépe setřásáním na nataženou fólii.

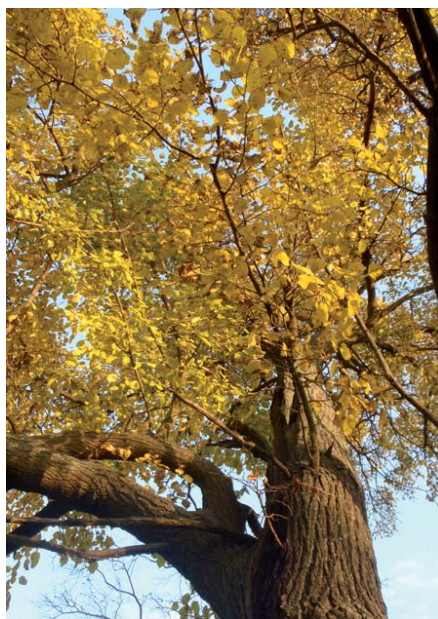
Listy a květy

Letorosty moruše bílé jsou šedavé, v mládí chlupaté. Listy široce vejčité, 6-15 (20) cm dlouhé, na bázi srdčité, na líci lesklé hladké (*M. alba*) nebo celkově drsné (*M. nigra*), vždy hrubě pilovité až vroubkované zubaté. Listy jsou dekorativní na podzim, kdy září jasně žlutou barvou.

Morušovniky kvetou v V.-VI. měsíci a jejich květy jsou opylovány větrem.

Plody moruše

Plody moruše vyrůstají na větvičkách ve skupinách. Moruše však není plod v pravém slova smyslu, nýbrž plodenství drobných nažek ve zdužnatělém okvětí.



Moruše bílá z Turé Lúky.





Morus alba.

Morušovník bílý je z morušovníků nejvyšší, dorůstá až 18 m. Vytváří kolem 10 m širokou, oválnou korunu. Jeho plodenství jsou velká až 2,5 cm, mají bílou až narůžovělou barvu, chutnají nasládle a spíše mdlé. Kříženci s tmavě růžovou až černou barvou mají chuť sladkou, výrazněji kořenitou. Dozrávají v červenci a srpnu. Tomuto stromu vyhovuje spíše sušší stanoviště, nevadí mu větrná poloha. Je mrazuvzdorný až do -35 °C.

Morušovník černý (syn. *moruše trnavská*) dorůstá do výše 10 m a má hustou, rozložitou až 15 m širokou rozpadavou korunu. Jeho tmavozelené drsné listy jsou až 20 cm dlouhé. Tmavě fialové až černé, 2,5 cm dlouhé



Morus nigra.

hroznovité plodenství je podobné ostružinám. Dozrává v srpnu a září, chutná příjemně sladkokysele. Stromy nejsou náročné na půdu. Rostou pomaleji, než ostatní druhy moruší. Jsou mrazuvzdorné až do -30 °C.

V době zralosti plody všech druhů z výšky opadávají a je potřeba je ihned zpracovat. Oblíbené jsou v čerstvém stavu nebo zpracované na kompoty, marmelády, víno, sirupy i sušené. Obsahují mnoho vitamínů, zejména vitamín C a pomáhají regulovat hladinu krevního cukru, a tak pomáhají v prevenci při srdečních a cévních chorobách.



Různě zralé plody moruše bílé (tmavá varianta).

Mají celkově pročišťující účinky na organismus, léčivé jsou při zácpě. Dříve moruše nesměly chybět na žádném dvorku pro potěšení dětí. Moruše se také zpracovávaly na víno či se sušili jako rozinky (dle typu s různou příchutí) nebo podobně jako ostružiny je lze zpracovat na šťávu, kompoty, džem, a to i v kombinaci s jiným ovocem. Historicky se používaly i k barvení vín a v léčitelství nechutenství. Usušené a rozemleté sloužily jako mouka, která se přidávala do těsta. (Kremer, 1995)

Další využití

Moruše jako rychle rostoucí strom se hodí i pro větrolamy, netvarované živé ploty a aleje. Moruše má kvalitní pevně světle až žlutě zbarvené dřevo využitelné v řezbářství či nábytkářství.

Recepty

Morušová zmrzlina (www.abecedazahrady.cz)

Na pánvičce zahřejte 0,2 l mléka s trochou smetany do kávy. Dejte pozor, aby se směs nevařila. V míse spolu našlehejte 0,2 l smetany a 4 žloutky. Poté do ní pomalu nalijte teplou směs mléka a šlehejte dohladka. Vlijte tuto směs opět na pánev, přidejte 0,15-0,2 kg cukru a vařte na středním plameni za stálého míchání pět minut.

Sundejte z ohně a nechte v ledničce vychladit asi třicet minut. Poté z 0,5 l zralých moruší udělejte morušovou kaši a dobře zamíchejte do směsi na pánvičce. Dejte do výrobníku zmrzliny. Dále dodržujte postup výrobce přístroje.



Osvěžující morušová šťáva a sušené plody.

Šťáva z moruší (V. Hrdoušek)

Ve ¼ l vody povaříte 800 g cukru, přidejte 1 l morušové šťávy, šťávu z 1 či 2 citronů. Povaříte a plňte do lahví. Pijte zředěné jako osvěžující nápoj.

Morušový kompot (M. Hrdoušková)

1 l moruší lehce operte, vsypte do vymytých sklenic a zalijte horkým nálevem 400 g cukru v 1 l vody. Uzavřete. Černé moruše (trnavské) jsou nakyslé, ale bílé moruše (i růžové a černé odrůdy) mají mdlou chuť, proto přidejte do nálevu 5 g kyseliny citronové. Sterilujte při 85 °C asi patnáct až dvacet minut podle velikosti sklenic.

Další vzácné ovocné dřeviny moravsko-slovenského pomezí

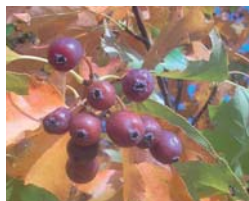
Kdoulůň obecná, dula podlhovastá (*Cydonia oblonga*)

Ozdobný malý strom (do 4 m) s krásnými květy a nápadnými aromatickými plody, které jsou jedlé po uvaření, obsahují pektin, řadu vitamínů (A,C,E) a minerálů i 10 % sacharidů. Pro svou vůni se kdoule dávaly i do kompotů jiného ovoce (jablka, hrušky) či do šatníků, aby ovoněly prádlo. Pěstuje se v řadě odrůd.

Na moravsko-slovenském pomezí roste ojedinele ve vinohradech a zahradách.



Kdoule odrůdy *Bzenecká ze strážnických vinogradů*.



Břekyně z okraje lesa Háj nad Velkou n. V.

Jeřáb břek, jarabina brekyňová (*Sorbus torminalis*) je příbuzným

druhem oskeruše, který dříve mívál na m-s pomezí okrajový potravinářský význam. Strom vyniká dlouhověkostí i kvalitním dřevem. Jeho plody „břekyně“ jsou po změknutí jedlé, nezralé jsou jedovaté (kys. parasorbinová). Ve Francii, Rakousku a Německu se místně využívají dodnes k výrobě marmelád, šťáv i pálenky.

Na moravsko-slovenském pomezí roste v lesích a v místech bývalých vesnic na Vojšických loukách.

Mezi další opomíjené tradiční ovocné dřeviny s potravinářským využitím na m-s pomezí můžeme počítat další druhy jeřábů – aronie (*Aronia melanocarpa*), jeřáb obecný (*Sorbus aucuparia*), dále to jsou dekorativní stremcha hroznovitá (*Prunus padus*) a opomíjený bez černý (*Sambucus nigra*) a keře s plody plnými vitamínů: řešetlák počistivý (*Rhamnus cathartica*), rakytník řešetlákovitý (*Hippophae rhamnoides*). Dříve zde také více rostl a byl využíván kaštanovník setý (*Castanea sativa*).



Stremcha hroznovitá (Prunus padus), kaštanovník setý (Castanea sativa), řešetlák počistivý (Rhamnus cathartica) ze strážnických vinogradů na vrchu Žerotín.

III. Vzácné ovocné odrůdy moravsko-slovenského pomezí

Na moravsko-slovenském pomezí bylo v rámci průzkumů v letech 2010 až 2012 zjištěno poměrně velké množství starých stromů jableoní, hrušní i slivoní, dále merunek, třešní a ořešáků. Tyto stromy tradičních odrůd dodnes rostou v zahradách, ve vinohradech a ve starých sadech okolo obcí, u starých cest a jako solitéry na mezích, loukách a pastvinách.



Polní sad třešní a slív nad obcí Tvarožná Lhota.



Solitér letní hrušky žitnačky za humny v Nové Lhotě.

plodnost na zdravých stromech, které výrazně netrpí mrazem ani škůdci šlechtěných broskví. Ovšem ustálené lokální odrůdy pro tyto krátkověké stromy (dožívají se 15-30 let) nebyly na m-s pomezí vyčleněny do sbírek, ani se nedochovaly. Nověji, od první poloviny 20. století jsou vysazovány u domů a místy i ve vinohradech velkoplodé moderní odrůdy.

V nejteplejších oblastech na Strážnicku a Ostrožsku, které jsou více než 500 let vinohradním krajem, rostou plodné semenáče aklimatizovaných ovocných dřevin, které odkazují na několikasetletou historii. Již v horenských knihách z 16. století se nařizuje pěstování broskví, oskeruší, moruší a ořešáků do vinohradů, a „kdo by plody v době zralosti kradl, bude nejprve o ruku kratší; znovu přistižen propadne hrdlem“.

Semenáče **broskvní** (*Prunus persica* var.), místně nazývané *vinohradnická broskev*, mají pozdě zrající plody s bílou, žlutou i červenou dužninou, většinou výrazné chuti a jsou udržovány ve vinohradech dodnes. ‘Vinohradní broskve’ nemají velké plody, ale vysokou



Vinohradnická broskev bělomasá ze Žerotína na Strážnicku.

Pěstování **meruněk** (*Prunus armeniaca* var.) na Strážnicku ani Ostrožsku nemá dlouhou tradici. Historii můžeme sledovat od 18. století, kdy se na Moravě, zvláště jižní, začínají vysazovat semenáče. Tyto se lokálně udržují a šlechtí v jednotlivých obcích, odtud pochází i jejich názvy: 'Bohutická', 'Bořetická', 'Velkopavlovická' aj. Pro svou krátkou historickou stopu se meruňky na rozdíl od většiny ostatního ovoce neobjevují ani v lidové slovesnosti m-s pomezí. Spolu s broskvemi jsou moderní „západní odrůdy“ meruněk vysazovány za podpory státu a ovocnických spolků až od 20. let 20. století.



Snad stoletá meruňka odrůdy 'Velkopavlovická' na Žerotíně na Strážnicku.



Ořešák královský s červenými semeny.

Teplomilné **ořešáky královské** (*Juglans regia* var.) na m-s pomezí rostou jako velké stromy - semenáče v zahradách, u cest, zplaněle mezi vinohrady a na mezích. Vesměs mají středně velké plody, jejichž jádra jsou zimní pochoutkou nejen pro člověka. Místy lze v zahradách a na dvorech najít šlechtěné odrůdy polopapíráků a papíráků. Ve Strážnici byla objevena ve čtvrti Ořechovka u místní cesty skupina ořechů s červenými semeny.

Třešně (*Prunus avium* var.) a **višně** (*Prunus cerasus* var.) jsou v regionu známé už ze slovanických hradišť, ovšem do dnešních dnů se v regionu nedochovaly ustálené místní odrůdy, jak tomu je například ve východních Čechách. Odrůdová skladba starých stromů odpovídá sortimentu ovocných školek z první republiky. Zajímavý je nález Ing. Tetry třešně 'Cigánka' pěstované i zplaňující v krajině Horňácka.

Ovšem lokálními a tradičními odrůdami třešní, višní, meruněk či ořechů kraj nevyčníká, proto je dále neuvádíme.



Zplanělý semenáč třešně z Horňácka nad Malou Vrbkou.

Recepty našich babiček z třešní, višní a ořechů

TŘEŠNĚ

Halušky s divými čerešňami

500 g polohrubej múky, 1 ks vajce, 2 polievkové lyžice oleja, 1 dcl vody, soľ, divé čerešne – vtáčnice

Múku, vajce, olej, soľ a vodu zmiesime na haluškové cesto, pridáme divé čerešne – vtáčnice a do vriacej vody ručne hádzeme halušky nad hrncom s vriacou vodou z haluškovej dosky lyžičkou odkrajujeme malé kúsky cesta na halušky/. Počkáme, kým vyplávajú na vrch, ešte chvíľu ich povaríme a vyberieme ich na



misku. Posypeme tvarohom a cukrom a polejeme prepraženým maslom. Je to veľmi dobré a výdatné jedlo našich predkov, ktoré si pripravovali len v jednom období roka – keď dozreli divé čerešne – vtáčnice. Halušky sa musia hádzať ručne, pretože cez diery „haluškárne“ by sa čerešne nezmestili.

Čerešňová bublanina

6 vajec, 300 g kryštálového cukru, 300 g polohrubej múky, 2 lyžičky prášku do pečiva, 50 ml oleja, 100 ml mlieka, 500 g čerešní - alebo iné ovocie

Žltka s cukrom vymiešame do peny, pridáme múku zmiešanú s práškom do pečiva, olej, mlieko, a z bielkov ušľahaný sneh. Všetko vylejeme na vymastený a múkou posypaný plech. Poukladáme čerešne a pečieme v stredne vyhriatej rúre cca 45 minút.

Čerešňový koláč

100 g práškového cukru, 200 g masla, 7 vajec, 200 g polohrubej múky, citrónová kôra, 1 kg čerešní

Cukor vyšľaháme s maslom a žltkami, pridáme preosiatu múku a z bielkov ušľahaný sneh. Môžeme pridať citrónovú kôru. Cesto rozotrieme na vymastený plech, poukladáme čerešne (alebo iné ovocie) a pečieme 30 minút v stredne vyhriatej rúre.

VIŠŇE

Višňák

Zralé, tmavé višňe, voda, cukr

Višňe se rozdrťí (v ruce) a získaný rmut se nechá asi 6 dní nakvasit. Každý den rmut promícháme. Po této době se vylisuje (v plátně). Na 1 l moštu se přidají 2 l vody a asi na 1 l směsi se přidá cca 20 dkg rozpuštěného teplého cukru. Vše se nalije do demižonu s kvasnou zátkou a asi po 10 dnech, jakmile kvašení přestane, se opatrně sleje a po týdnu podruhé.

OŘECHY

Ořechovka

Lih (slivovice, vínovice), ořechy, cukr, hřebíček, skořice, hořec, badyán, kůra z pomeranče

Zelené ořechy sesbírané okolo sv. Jana (24. červen) nakrájíme na čtvrtky (asi 30 ks) zalejeme 2 l lihu a necháme 14 dní stát, občas zamícháme. Pak přidáme 1 a 1/2 dkg skořice (rozdrobit), 1/2 dkg hřebíčku, několik badyánů, sušenou kůru z pomeranče, špetka hořce (dostaneme v lékárně) a necháme dalších 14 dní stát, opět občas zamícháme. Poté svaříme 1 l vody s 1 kg cukru, ořechy scedíme a slihovici smícháme s rozvařeným cukrem. Dáme do sklenic a necháme vyžrát (nejlepší je po půl roce).



Mrkváče s ořechy (Marie Lukešová)

25 dkg tuku, 1 vejce, 25 dkg jemně nastrouhané mrkve, ½ prášku do pečiva, 40 dkg hladké mouky, ořechy

Zpracujeme těsto, vyválíme a nakrájíme na čtverečky, které plníme ořechy. Tvoříme šátečky a pevně přitiskneme okraje těsta. Po upečení pocukujeme.

Vánoční ořechová buchta (Marie Lukešová)

40 dkg polohrubé mouky, 20 dkg másla, 2 žloutky, 3 dcl mléka, 3 kostky cukru, 4 dkg kvasnic, 20 dkg ořechů, 20 dkg mletého cukru, povidla

Uděláme vláčné těsto a necháme ho vykynout, poté rozdělíme na 4 díly. Každý díl rozválíme. První díl položíme na vymazaný plech, těsto lehce potřeme povidly, posypeme mletými ořechy a cukrem. Poté položíme druhý plát těsta a předešlou práci opakujeme. Položíme třetí plát těsta a opakujeme. Čtvrtým plátem těsta vrstvení buchty ukončíme. Necháme chvíli vykynout, po vykynutí potřeme vajíčkem. Pečeme při 170 °C.



Popis odrůd slív, jabloní a hrušní

Při popisu následujících odrůd slív, jabloní a hrušní jsme vycházeli z vlastních poznatků i z určování odborníků prof. Vojtěcha Řezníčka, Doc. Stanislava Bočka a v detailním popisu především ze skvělé monografie Ing. Václava Tetery: *Ovoce Bílých Karpat* (2006).

Při výzkumu území jsme zjistili více než 120 popsanych **tradičních odrůd** (odrůdy vyšlechtěné a šířené v Evropě do 2. světové války, převážně z 19. století) či **lokálních odrůd** (dlouhodobě pěstované a štěpované místní semenáče v regionu) a na dvě desítky dalších neurčených semenáčů různých sort ovoce. Pro bližší popis jsme vybrali odrůdy lokální a tradiční českého či slovenského původu, které se zdají pro region typické a fyziologicky vhodné pro další pěstování a využití na m-s pomezí, jsou to:

- Slivoně – ‘Durancie’, ‘Zelená’, ‘Žlutá durancie’, ‘Malé sračky’, ‘Kozí cecky’, ‘Švestička’, ‘Špendlík žlutý’,
- Hrušně – ‘Ovesňačka’, ‘Medule’, ‘Jačménka’, ‘Praskula’, ‘Krehule’, ‘Šidlenka’, ‘Špinka’, *krvavka*,
- Jabloně – ‘Jadernička moravská’, ‘Panenské české’, ‘Barynáč’, ‘Vináre’, ‘Gdanský hranáč’, ‘Sudet-ská reneta’, ‘Hontánské’.



Tradiční odrůdy SLIVONÍ moravsko-slovenského pomezí

Na moravsko-slovenském pomezí jsou slivoně nejhojnější ovoce v sadech i zahradách. Pěstování slivoní (pravých švestek, pološvestek, renklód a mirabelek) má zde více jak staletou tradici. Počet krajových odrůd patří v rámci celé republiky k nejbohatším. Nejvýznamnější nejen slivoní, ale snad i ovocným stromem vůbec je 'Durancie'. Odrůda, která v posledních letech získává na oblibě i na rozšíření díky vysokému obsahu cukru (přes 20 %) a také proto, že netrpí virózou šarka. Obecně pěstovaná 'Švestka domácí', místními nazývaná *trnka* nebo také *karlátko* velmi trpí virovým onemocněním šarka a některé roky vůbec neplodí. Obdobný stav je na slovenské straně s 'Bystrickou slivkou', která také silně trpí šarkou.

Zejména v okolí Velké nad Veličkou či Kněždubu, ale i v jiných obcích pak můžeme najít několik odrůd, které dokazují zdejší mimořádnou odrůdovou pestrost, často v několika posledních exemplářích.



Švestka domácí v některých letech má plody bez příznaků šarky.



Záhumní sady 'Durancí' v Rúbanicích nad Tvarožnou Lhotou.

Odolné odrůdy 'Zelená' a 'Žlutá durancie', 'Švestičky', 'Malé sračky' si společně s 'Durancí' popíšeme blíže v další části textu. V obcích **Strážnicka, Ostrožska a Hornácka** se setkáváme s mnoha dalšími odrůdami, které bývají označeny jako *krajové* nebo *místní*. Např. 'Gulovačky', které najdeme často ve starých zahradách a používaly se zejména k zavařování a do knedlíků, nebo 'Farská', zajímavý semenáč kulovitého tvaru plodů se zúžením u stopky, který roste u kamenné zdi farské zahrady ve Velké n. V., podle čehož dostala také název. Názvy dalších odrůd se mění od vesnice k vesnici, setkáme se s odrůdami zvané: 'Pavlůvka', 'Kolomaznice', 'Malá durancie', 'Okružhlica', 'Sračky', 'Štolcova slíva' aj. Většinou je naši předkové používali do buchet a do kvasu. Jejich význam je také v tom, že u většiny z nich nebyly zaznamenány příznaky šarky. Což z nich činí velmi zajímavý materiál pro další šlechtění slivoní. Bohužel dnes v několika případech zastupují pouze posledních několik letných a jsou posledními nositeli neopakovatelných vlastností odrůdy. Jednou z mála možností, jak se s nimi setkat a poznat je, nabízí

výše zmíněný genofondový sad ve Velké nad Veličkou a pastevní sad na Travičné nad Tvarožnou Lhotou, kam byly tyto odrůdy naroubovány či přeneseny jako odkopky (kořenové výmladky).

V Kopaničarskom regióne sú odrody obdobné ako na moravskej strane. Najčastejším plodom boli známe 'Bystrické slivky' (príbuzné slivke domácej), ktoré boli vynikajúcej kvality s vysokou nutričnou hodnotou a širokým použitím – na konzum, sušenie, výrobu lekváru i destilátu, avšak veľké rozšírenie virózy šarka túto odrodu veľmi oslabilo. Tunajší kraj vynikal i pestovaním odrody zvané 'Belica', česky 'Špendlík'. Majú tvar ako 'Bystrické slivky', sú približne rovnako veľké, len rodí už v auguste, sfarbené sú do žltá a ich sladučká chuť pripomína med. Zvlášť v okolí Brestovca a Starrej Myjavy sa dodnes pália jedinečná pálenka *belovica*. Ďalšou tradičnou odrodou na kopaničiach bola a je tiež 'Duranzia'. Jej podobná, len o niečo väčšia, s mäkkou dužinou je 'Okrúhlica'. Ako sa na kopaničiach hovorí, išla dobre od kôstky. V novšom období sa rozšírila i 'Ringlôta', ktorá je takisto okrúhla a najväčšou zo slivkových odrôd, pričom svojim vzhľadom pripomínala marhuľu. Sfarbená však bola do žltozelena. Tieto odrody dozrievajú v neskoršom období – v polke septembra.

Durancie

Odrúda na Moravě všeobecne rozšírená, na m-s pomezí najvíce na Hornácku. Pôvod odrúdy není známý. Pravděpodobně se u nás začala pěstovat v 15. století, přišla patrně z Balkánu, nejspíše ze Sedmíhradska. V jiných zemích Evropy se vyskytuje málo.

Strom roste rychle až bujně, vyhání větve až do výšky 7 metrů, dožívá se cca 50-70 let, ovšem koruna pod velkou úrodou se často rozlamuje. Je vhodné udržovat strom v kmenném tvaru s dostatečně silnými bočními větvemi.



'Durancie' přes svůj malý vzrůst vyniká velkou plodností, která často láme větve.

Plod má variabilní tvar – kulovitý, oválný až krátce oválný nebo obráceně vejčitý. Šev je hlubší, na temeni je zratelná hnědá tečka. Velikost plodů je střední (výška 28-35 mm, šířka 22-30 mm). Středně tlustá nebo tenká stopka sedí v široké mělké jamce a pevně sedí u plodu i na větví. Slupka má při uzrání modré až fialově modré zbarvení, na povrchu jsou patrné drobné rzivé lenticely, plod je šedomodře ojíňený. Měkká dužnina s jemnými cévami má žlutou nebo zlatavě zelenou barvu, je velmi šťavnatá a velmi sladká. Dužnina nejde oddělit od pecky. Vysoká cukernatost 'Durancii' je jejich velkou předností a také důvodem velké obliby.



Dozrávající plody 'Durancie'.

Rodí poměrně brzy, později rozkvétá a květy jsou poměrně odolné vůči jarním mrazíkům. Dozrívá nestejně od poloviny září do konce října, plody přitom vydrží na stromech často až do mrazů. Odrúda je vysoce odolná k šarce, z tohoto důvodu zde nahrazuje dříve hojně využívanou 'Švestku domácí'. Navíc málo červiví. Dobře se množí odkopky (kořenové výmladky). Daří se jí zejména na záhřevných půdách a na stanovištích zásobených živinami. Dříve byla doporučována jako podnož, vhodná také na meruňky.

Pro svůj vysoký obsah cukru a příjemné aroma je s velkou oblibou využívána k výrobě slivovice, kde úspěšně nahrazuje švestku domácí. Na Hornácku se do kvasu 'Durancii' přidává 'Švestička'. Hodí se i pro přímý konzum, na zavařování, do ovocných knedlíků, dokonce se i suší. (Tetera a kol., 2006)



Zelená



Stromy 'Zelené' rostou v zahradách ve Velké nad Veličkou, kde také dobře odnožují a lehce se množí odkopky.

Plody jsou tvarově variabilní, široce eliptické, jejich velikost je střední (výška 30-35 mm, šířka 25-29 mm), stopka je rovná, zelená, pevně drží u plodu, po dozrání se dobře odlučuje. Stopečná jamka je mělká. Slupka má při dozrávání zelenou barvu, zralé plody pak jsou žlutozelené, některé až slámově žluté. Od stopkové jamky až k temeni se táhne znatelná rýha, zakončená

malou rzivou tečkou, povrch plodu je posetý bílými lenticelami a je ojiněný. Dužnina je pevná, tuhá, šťavnatá, má sladkokyselou chuť. Je tmavě zelená, protkaná jemnými cévami, neodlučitelná od pecky. Zralost 'Zelené' nastává většinou až koncem září. Přezrálé plody zasychají od stopky, málo hníjí. Příznaky virových chorob nebyly u této odrůdy zaznamenány. Používá se nejen do kvasu, ale je velmi vhodná i k sušení. (Tetera a kol., 2006)

Žlutá durancie

Strom je menší než klasická modrá 'Durancie', najdeme ji především na Hornácku, v Javorníku a okolí. Nejde o barevnou mutaci durancie, ale samostatnou odrůdu, jejíž stromy na známých stanovištích plodí velmi málo. Množí se odkopky.

Plod má oválně eliptický tvar, variabilní, výraznou mělkou srůstovou jizvu, která na temeni končí malou rzivou tečkou. Velikost je střední (32-37 mm vysoký, 28-32 mm široký). Stopka je silná a pevná, na konci ohnutá. Má světle žlutou až žlutozelenou slupku, někdy i s červeným líčkem, při ochutnání je kyselá až mírně nahořklá. Dužnina je tuhá, poměrně šťavnatá, nasládlá, bez zvláštního aroma, od pecky a slupky hořce kyselá. Od pecky se neodlučuje. 'Žlutá durancie' dozrává od konce srpna do poloviny září, po dozrání plody padají. Netrpí onemocněním šarka. Hodí se do kvasu a k přímému konzumu.



Špendlík žlutý - Belica



Úroda 'Špendlíků' na vrboveckých kopanicích.

'Špendlíky žluté', slovensky 'Belice' jsou rané slivoně dozrávající už v červenci a počátkem srpna. Nejvíce jich dnes roste na kopanicích v širším okolí Myjavy.

Stromy se vzrůstem i tvarem podobají pravé slivě domácí jen s tím rozdílem, že jsou porostlé žlutými „švestkami“, jejichž oplodí je také lehce oddělitelné o pecky.



Plody jsou velké jako klasické švestky (elipsovité tvar, délka cca 3,5 cm) a prozradí je velmi lahodná vůně i intenzivní až medová chuť. Plody s pružnou zelenou stopkou jsou ve zralosti postupně žluté až zlatožluté, ojnělé v otlacích až hnědé. Plody napadené virem šarky mají tmavé namodralé skvrny bez vhloubení.

Od stopečné jamky až k temeni se táhne znatelná rýha, zakončená malou rzivou tečkou. 'Špendlíky' mají žlutou dužninu sladké až kořenité chuti s typickou vůní někdy připomínající med či mandarinky a jsou vhodné pro přímý konzum i na další zpracování.

Dá se použít na výrobu vynikajících marmelád a pálenky. Nevýhodou je místy menší plodnost, opadavost a určitá náchylnost k onemocnění šarka, která ovšem nemá výrazný vliv na plodnost a kvalitu plodů. Dříve hojně ovoce dnes najdete již vzácně v zahradách či zplanělé na mezích. U této odrůdy jsou známé i stromy s oválnými plody s méně výrazným aroma.

Pozor nejedná se o hojnou *mirabelku* ze stromu myrobalanu (*Prunus cerasifera*, syn. *myrobalana*), který zplaňuje z podnoží či ze semen v krajině a jehož plody (žluté, červené i tmavě fialové) jsou výrazně kulovité s vodnatou dužninou, která nejde od pecky.



Mirabelky zplaňují podél cest v krajině Strážnicka.

Kozí cecky

Stromy této odrůdy jsou dnes již poměrně vzácné. Odrůda roste spíše v keřové formě na okrajích sadů či u plotů a v mezích především na Strážnicku a nedorůstá více jak 5 m. Pravidelně, i když nestejně plodí, množí se odkopky výmladků z keře.



'Kozí cecky' z Kněždubu a z Tvarožné Lhoty na Travičné.

Plody jsou malé až střední (do 3-3,5 cm) oválné až kulovité s výrazným švem nápadně zelenožluté až červenofialkové barvy s různými přechody připomínající mramorování. Stopka je tenká,



rovná, zelená, dobře se odlučuje od plodu i větve, brzy zasychá. Pod kyselkavou pevnou slupkou se skrývá jemná sladká šťavnatá mírně navinulá dužnina zlatožluté barvy s výraznou žilnatinou, která se špatně odlučuje od pecky.

Zralost nastává většinou koncem července a v srpnu. Přezrálé plody padají ze stromu a poměrně rychle hnijí. Příznaky virových chorob nebyly u této odrůdy zaznamenány.

Tato atraktivně zbarvená slíva se používá především k přímému konzumu a do kvasu. Název „kozí cecky“ se používá pomístně i pro jiné plody slív. (*Tetera a kol., 2006*)



Malé sračky

Stromy této lokální odrůdy rostou jako větší keře či jako stromy habitem podobné švestce domácí pomístně ve starých sadech a v zahradách, ale i na mezích a u cest na Strážnicku a Horňácku. Upoutá návštěvníka postupně výrazně zbarvenými plody visícími ve shlucích. Příznaky šarky nebyly na plodech pozorovány.

Plody jsou malé kulovité široce eliptické s jemným žlábkem a typickým načervenalým ojněným dorůstají do 3 cm. Stopka je tenká asi 1 cm dlouhá a sedí v pravidelné malé jamce. Slupka je pevná nakyslá a nejde od dužniny. Přes zelenožlutý základ, který se překrývá modrofialovou červení a později se zbarvuje do modra. Plody jsou ojnělé. Dužnina žlutozelená až tmavě žlutá silně protkaná cévami, od pecky se špatně odlučuje. Chuť je sladká až sladce nahořklá. Dozrává koncem srpna a v září. Použitelná je do buchet na kompoty a zvláště do kvasu. (Tetera a kol., 2006)



'Malé sračky' z Tvarožné Lhoty na Travičné.

Švestička

Stromy této odrůdy jsou malé, pomalu rostoucí do 5 m výšky porůznu rostoucí na okrajích starých zahrad a na mezích Strážnicka a Horňácka. Příznaky šarky nebyly na plodech ani listech pozorovány.



'Švestička' ze Štepnice v Radějově.



Plody jsou malé, široce elipsovité až téměř kulovité dosahující velikosti jen do 2,5 cm. Visí na tenké stopce dlouhé i přes 1 cm, která pevně drží v hlubší okrouhlé jamce. Slupka je tenká jemná a od dužniny oddělitelná v proučcích, barvu má červenomodrou až

tmavomodrou ojnělou s řídkými světlými lenticelami. Dužnina má chuť pravých švestek, šťavnatá mírně kyselková a jemně hořká, je žlutozelená až zlatožlutá. Dozrává koncem srpna a v září. Plody se pro svou občerstvující chuť jedí, používají se do buchet a knedlíků, přidávají do kvasu, dají se sušit. (Tetera a kol., 2006)

Ovocné recepty z Durancí, Bělic i Švestiček

Povidla bez míchání

7 kg švestek, 1,5 kg cukru, 0,5 l octu

Trnky vypeckujeme, dáme do smaltového hrnce, přidáme cukr + ocet, zamícháme a necháme celou noc stát. Na druhý den dáme hrnce na plotnu a vaříme na mírném ohni 5-8 hodin (bez poklice) podle toho, jaké hustoty chceme docílit. Nesmíme to zamíchat! Pokud máme plynový sporák, je potřeba na plamen umístit plechové kolečko, aby šlo teplo rovnoměrně do plochy hrnce.

Po uvaření je rozmixujeme (hustota, jak kdo má rád), ještě horké naplníme do sklenic s uzávěrem a plnou sklenici otočíme dnem vzhůru, aby nám pěkně chytla. Je to velmi jednoduché, skoro bez práce a chuť je dokonalá!



Foto Zuzana Skočiková



Foto Barbora Galliová

Pečené pěry spařené mlékem

1 kg vařených brambor, ¼ l mléka, kostka droždí, 2 lžičce cukru, 1 kg hladké mouky, povidla na plnění, sádlo na pomaštění, ½ l svařeného mléka, mletý cukr a mák

Zpracujeme bramborové těsto, vyválíme placku, hrníčkem vykrojíme kolečka a naplníme povidly. Poté uzavřeme, okraje můžeme přitlačit vidličkou. Dáme na vymazaný plech, potřeme sádlem a pečeme do zlatova – 180 °C cca 30 min. Poté dáme do mise a spaříme vroucím mlékem, necháme pěry nabobtnat, nakonec posypeme cukrem a mletým mákem. Toto jídlo se dělávalo na Štědý den.

Guliváry (Marie Lekešová)

1 kg vařených brambor, 10 dkg solamylu, 15 dkg dětské krupice, 1-2 vejce, 2 lžičce octa, 1 dkg soli, 20 dkg hrubé mouky, sádlo na potřetí, mák nebo tvaroh na posypání

Vypracované těsto nakrájíme na čtverečky, do kterých klademe švestky. Ovoce zabalíme dokulata. Vkládáme do vařící vody a po vyplutí vytahujeme, mastíme sádlem a sypeme mákem nebo tvarohem a cukrem.



Foto Josef Lekeš



Trnková máčka s uzzeným (Marie Jakubíčková)

½ litru vody, 5 lžíc švestkových povidel, 2 lžice strouhaného perníku, kousek celé skořice, 3 utlučené hřebíčky, šálek sladké smetany, hrst spařených rozinek, 4 lžice mandlových nudliček, cukr, uzené maso

Do kastrolu nalijeme vodu, přidáme povidla, rozmícháme je, vmícháme perník a koření, smetanu, mandle a rozinky a za stálého míchání přivedeme k varu. Necháme chvíli probublávat, podle chuti přisladíme a necháme v teple chvíli odstát. Podáváme s uzenu rolkou a bramborovými špalíky. Doba přípravy cca 30 minut.

Dřív byla mnohem oblíbenější, protože kombinace uzeneho masa a sladké omáčky začala ustupovat teprve ve druhé polovině dvacátého století ve prospěch omáček slaných. Stejný postup přípravy mají i další ovocné omáčky, které se na m-s pomezí vaří: **šípková omáčka, bezinková omáčka, oskerušová omáčka.**

Pagáčiky plnené slivkovým lekvárom

400 g oškarkov, 600 g polohrubej múky, 2 žltka, 1 kyslá smotana, 20 g kvasníc, soľ, cukor, mlieko, slivkový lekvár

Z múky, žltkov, smotany, kvásku a štipky soli sa pripraví cesto, ktoré sa nechá vykysnúť. Keď je cesto vykysnuté dá sa na dosku a roztlačiť sa na štvorec. Na pripravené cesto sa rozotrie pomleté oškarky. Spolu sa to preloží, nechá sa nakysnúť. Takto sa to opakuje 4x. Cesto sa rozvalká a rozdelí sa na primerané štvorce, ktoré sa naplnia slivkovým lekvárom a preložia sa na „šátek“. Uložia sa na plech a potru sa s rozšľahaným vajcom. Pečú sa do zlata vo vyhriatej rúre.

Lokše na sladko

cesto: 30 dkg v šupke uvarených a postrúhaných zemiakov, 25 dkg hrubej múky, 1 celé vajce, soľ

plnka: mlieko, slivkový lekvár, mleté orechy, maslo, cukor

Zmiesime cesto, podľa potreby pridať vodu alebo mlieko. Cesto musí byť tuhšie, ako na šúľance. Vypracovať, rozdeliť na bochničky. Každý bochník vyvalkať do kruhu. Kruh rozkrájať na 8 častí. Každú časť zvlášť upiecť na suchom sporáku alebo teflónovej panvici. Uvariť asi ¾ litra mlieka rozriedeného vodou. Do horúceho namáčať každý diel, nechať odkvapkať, natrieť slivkovým lekvárom, posypať orechmi, zatočiť a vrch posypať osladenými orechmi a poliať maslom.



Slivkové koblihy

kvások: troška cukru, 40g kvasníc, mlieko

cesto: 500g hladkej múky, štipka soli, 1 vajce, 125 g masla

zemiakové cesto: zemiakové cesto v prášku 400 g, 400 ml vody, 1 vajce, slivky, vajce s mliekom na potieranie

Z kvasníc, cukru a mlieka urobíme kvások. Keď nakysne, pridáme ho do hladkej múky, trosku osolíme, pridáme 1 vajce a rozpustené maslo. Všetko spolu vymiešame na vláčne, nelepivé cesto a dáme kysnúť. Medzitým si urobíme zemiakové cesto podľa návodu na obale zemiakového cesta v prášku. Obidve cestá zmiešame dokopy a ešte necháme kysnúť. Slivky umyjeme, rozpolíme a vyberáme kôstky.

Cesto rozdelíme na tri časti a postupne každú vyvalkáme, pokladáme slivkami na jednu stranu cesta, druhú stranu cesta cez ne preložíme. Nakrájame na koblihy o veľkosti asi 2-4 sliviek v jednej koblihe a kraje prstami pritlačíme. Koblihy poukladáme na plech (použijeme papier na pečenie), potrieme vajíčkom rozšľahaným s mliekom a dáme piecť na 180 stupňov, 20-25 minút.



Cestenice hnetené

1 kg hl. múky, 1 vajce, 1 hera, 1 vanilkový cukor, 1 pr. do pečiva, 2 smotany pochúťkové kyslé, trocha posoliť

Všetko spolu dobre zahnieť. Na tenko rozvalkané cesto ukladať slivky, najlepšie do radu po 4-5 ks a zabaliť. Dobře zatlačiť a odrezať. Ukladať na plech a potrieť pred i po pečení masťou.



Slivkové gule

800 g zemiakov, 400 g hrubej múky, 2-3 vajcia, štipka soli, slivky

Zemiaky uvaríme v šupke do mäčka, ešte teplé ich ošúpeme a necháme vychladnúť. Zemiaky postrúhame najemno, posolíme, pridáme preosiatu múku, vajcia a vypracujeme tuhšie cesto. Do kúska cesta zabalíme ovocie a knedličky varíme 10 minút. Podávame s makom, orechmi alebo tvarohom poliate roztopeným maslom.



Tradiční odrůdy HRUŠNÍ moravsko-slovenského pomezí

Hrušně se ze všech tří hlavních ovocných druhů dožívají nejvyššího věku, velká část odrůd, hlavně lokální odrůdy, vytváří mohutné koruny a dožívají se i více než 200 let. Pro svou dlouhověkost a polohu (často stávaly ve volné krajině u cest, na mezích atd.) je využívali poutníci pro orientaci i zeměměřiči při určování hranic. Takovéto stromy potkáváme v polích, zahradách a sadech moravsko-slovenského pomezí dodnes.



Sběr hrušek místní odrůdy hniličky - černice z Popradu nad Myjavou.

V sadech a zahradách byly hrušně v minulosti (před 50 a více lety) hojněji zastoupeny, protože byly důležitou součástí stravy, zejména nejhudší vrstvy obyvatel. Protože mají mnohem menší skladovatelnost, sušily se nebo se z nich vařila povidla. Nahrazovaly cukr i koření.

Také mezi hrušněmi najdeme v tomto kraji několik nezměnitelných a jedinečných místních odrůd, které si zaslouží pozornost pro svou historii, své vlastnosti a široké možnosti využití. Velmi kvalitní aromatickou hruškovici vyrábějí starousedlíci z místní odrůdy 'Jačménka'. Zvláště na Horňácku rostou: hrušeň 'Medula', vhodná na sušení a pálení, nebo exoticky vyhlížející 'Oharkula'. Všechny tři zmíněné odrůdy si popíšeme samostatně. K moštování pak lze využít hrušky zvané cibulky, s tvarem odpovídajícím svému pojmenování, 'Psíkova' hnilička s pohlednými barevnými plody byla používána na moštování a sušení. 'Repovica', zimní hruška s tuhou řepovitou konzistencí, a 'Žitňacka', letní hrušeň se žlutými plody, jež se hodí



Hrušeň madvofka z myjavských kopanic.

k sušení a drcené plody se dávají do kvasu. Také níže popsaná 'Krehule', jejíž sušené plody připomínají chuť fíků, je vhodná i do pálenky, roste již jen vzácně na obou stranách hranice.



Hrušky 'Růžovky' z myjavských kopic.

Hojně, zvláště na Strážnicku, je rozšířena hrušev 'Špinka', velmi stará odrůda snad francouzského původu vytvářející mohutné stromy. Vzácně v teplejších místech se na m-s pomezí vyskytuje i stará letní odrůda 'Římská máslovka' ojediněle rozšířená po celé Evropě. Taktéž hrušev *krvavky* patří mezi vymírající odrůdy, které v regionu ještě výjimečně najdeme.

V kopaničarskom regióne bola tiež veľmi obľúbeným plodom hruška, pričom k tým tradičným kopaničarským odrodám patrili hlavne *reznacky*, *žitňacky* a *jačmenky*. Dozrievajú týždeň po týždni v auguste v období kosenia jednotlivého duhu obilia (raž, žito, jačmeň).

V septembri dozrievajú polodivoké *hniličky*, miestne odrody ktoré boli menšie, sfarbené väčšinou do zelena, často až do hneda. Možno tu nájsť predovšetkým hniličky baňatého tvaru o veľkosti plodu do 3-5 cm výšky, vzácně mávajú i červené líčko. Ich veľký obsah cukru bol lákadlom pre bodavý hmyz, čiže neboli celkom vhodné na konzum.

O to vhodnejšie boli na kvas a bola z nich najlepšia hruškovica. Ďalej sa pestovali *madvofky* (*medovky*), *šti-glmárky* (*šidlenky*), *černice*, *krvavnice* atď. Tvarom vynikali dnes vzácně 'Kočí hlavy', ktoré majú však podradnú chuť a múčnatia. Sfarbením i jemnou chuťou upútajú vzácně 'Růžovky'.

Kromě těchto lokálních odrůd můžeme v sadech moravsko-slovenského pomezí najít pěkné stromy dřive hojně pěstovaných starých odrůd: 'Amanliská', 'Avranšská', 'Boscova lahvice', 'Clappova', 'Dvorní', 'Hardyho', 'Konference', 'Křivice', 'Lucasova', 'Madam Verté', 'Magdalénka', 'Mechelenská', 'Muškatelka', 'Pařížanka', 'Pastornice', 'Solnohradka', 'Williamsova' a další.



'Kočí hlavy' z brestoveckých kopic Štemberek.

Jačménka

Koncem července a v srpnu sklízí především na Horňácku velmi oblíbenou krajskou letní hrušku nazývanou zde také *majdalenka* nebo *ovesnica*.

Stromy, které můžeme ve zdejší krajině tu a tam obdivovat, jsou mohutné s ne příliš hustou korunou, charakteristické jsou nahoru miskovitě zahnuté listy.

Plody mají kulovitý tvar s krátkým a širokým hrdlem, někdy mají tvar více baňatý. Velikostně patří mezi střední hrušky, má dlouhou zahnutou stopku, stopečná jamka je mělká. Plody mají žlutozelenou barvu s šedými lenticelami a kožovitými rezavými skvrnami. Žlutobílá poměrně tuhá dužnina má sladkou, kořenitou, mírně aromatickou chuť podobnou máslovkám. Jačménka hniličí již na stromě.

Místní ji používají zejména na výrobu hruškovice, jelikož dává pálence příjemné aroma. Svědčí o tom i fakt, že pojem „Janoškova hruškovice“ je znám v širokém okolí Velké nad Veličkou. Jsou z ní také chutné mošty, zavařeniny nebo sušené ovoce.



Medula

Na přelomu srpna a září zraje místní odrůda, která dostala příznačné pojmenování – ‘Medula’. **Strom** dorůstá velkých rozměrů s hustou korunou.



Plody mají kulovitý, někdy bergamotkovitý tvar s tenkou ohebnou stopkou, jsou pokryty zeleno až šedozelenou slupkou se zelenými lenticelami. Sypká, avšak šťavnatá dužnina má velmi sladkou, mírně kořenitou a nahořklou chuť, hniličí již od počátku zralosti, již na stromě, nehnije. Z těchto důvodů je velmi vhodná a používána na sušení, suší se celé plody. Místní z ní vyrábějí jemně aromatickou a kořenitou pálenku. (Tetera a kol., 2006)



‘Medula’ – Ostrozská Lhota u cyklostezky.

Oharkula

Ojedinelá pruhovaná odrůda hrušně, která dozrává v srpnu, byla nalezena ve Velké nad Veličkou. V posledních letech se však dočkala díky svému zvláštnímu zbarvení větší pozornosti a začíná být vysazována i v zahradách v okolí. **Strom** je spíše menšího vzrůstu s nepravidelnou korunou.

Plody jsou malé až střední, hrušky mají baňatý i široce hruškovitý tvar, nejširší uprostřed se ke stopce náhle zužuje a vytváří užší hrdlo. Od stopky ke kalichu se táhnou na zeleném podkladu žluté nebo na osluněné straně oranžové pruhy. Na plodech jsou hustě tmavě zelené lenticely. Dužnina má máslovitou kvalitu, v méně příznivých letech je mírně zrnitá, její chuť je šťavnatá, bez výrazného aroma. Od jádřince, který je okrouhlý a ke stopce prodloužený, hniličí.

Dá se použít k výrobě kompotů, na sušení i pálení. Byť ‘Oharkula’ nedosahuje chuťových kvalit jiných uvedených odrůd, je zajímavá a nezaměnitelná pro své zvláštní pruhování. Údajně se sem tyto pruhované hrušky měly dostat z Balkánu na sklonku I. světové války. Na jihu Evropy je jejich pěstování doloženo již ve středověku. Jak uvádí Václav Tetera v knize *Ovoce Bílých Karpat*: „V naší pomologické literatuře nejsou žádné pruhované odrůdy hrušek popsány. Horňácká ‘Oharkula’ se nejvíce podobá odrůdě ‘Schweizerhose’, obě však mají rozdílné znaky.“ (2006, 193)

Ovesnačka

Na Strážnicku a Ostrožsku jsou stále hojné letní hrušky ovesnačky.

Mohutné stromy pomístně rostou jako v zahradách a místy ve starých sadech. Plodnost bývá nepravidelná, v některých letech téměř neplodí, jindy mají přemíru ovoce.



Plody jsou střední klasického hruškového až kornického tvaru a dosahují výšky jen okolo 6 cm a nejširší jsou v dolní části. Stopka je dosti dlouhá,

rovná a sedí v malé stopečné jamce nebo je přitlačena malým závalem. Plody mají jemnou zelenou a po dozrání žlutou slupku většinou bez líčka s bohatými lenticelami. Dužnina je žlutavé barvy jemná mírně zrnitá, šťavnatá. Plody dozrávají spolu s ovsem koncem července (odtud jméno, dále také *žňovky*, *jačménky*, *žitnavky*...), často hniliči již na stromě. Plody pod stromy, ač mají poškozenou slupku, málo hnijí. Ovesnačky jsou výborné na přímý konzum či na výrobu voňavé pálenky. (Tetera a kol., 2006)



Strom 'Ovesnačky' u Tasova

Špínka



Hrušně odrůdy 'Špínka', původem z Francie, jsou známé v Evropě již ve středověku. Vytváří rozkladité stromy nenáročné na půdu i klima většinou hojně porostlé menšími velmi sladkými plody výrazné chuti.

Stromy zahlédnete pomístně především na Strážnicku ve vinohradech či zahradách v obcích na svazích Karpat.

Plody jsou kolem 6 cm vysoké, nesouměrné, spíše baňaté, nejširší v dolní třetině. Nápadným znakem je velký kalich s rohovitými ušty v mírné jamce či na povrchu. Tmavá stopka je silná a poměrně dlouhá, mírně vtačená do plodu. Slupka je kožovitá žlutozelená postupně celá skořicově rzivá s nápadnými šedavými lenticelami. Dužnina je bílá pod slupkou nazelenalá, příjemně kořenitá a rozplývavá, medová a brzy hniliči. Špínky dozrávají koncem srpna a jsou vhodné k zavařování a výborné do pálenky, podtržené vydrží do září. (Kohout, 1960)



Krvavky



Krvavky jsou staré odolné odrůdy hrušní rozšířené vzácně po celé Evropě, které se vyznačují načervenalou či růžovou dužninou plodů. V západní Evropě jsou dodnes pěstovány především na mošty a speciální víno „cider“.

Stromy jsou mohutné s poměrně hustou korunou, které rostou zdravě i ve vysokém věku přes 100 let. Jsou odolné mrazu i většinou škůdců a chorob. Proto jsou stromy vhodné i do alejí a extenzivních sadů.

Plody jsou většinou malé, okrouhlé nebo baňaté do váhy 60 g. Zralé mají po rozkrojení především pod slupkou v okolí jádřince růžovou až červenou dužninu. Dužnina s velkým podílem sklereidů se vyznačuje výraznou, vynikající navinulou až kořenitou chutí. Při přezrání hniliči od středu. Plody různých odrůd dozrávají od půli srpna až do konce září. *Krvavky* se dodnes místně zpracovávají na víno, pálenku, křížaly i povidla. V rámci průzkumu byla objevena na Strážnicku *krvavka zimní*, odrůda která nebyla nalezena desítky let!



'Krvavka zimní' ze Strážnicka

Krehule



'Krehule' na okraji sadu v kopicích u Staré Ture.

Stará mizející místní odrůda rozšířená v regionu po místně v zahradách na okrajích sadů či u cest na živých půdách.

Stromy jsou střední velikosti spíše kulovité koruny s poměrně velkými listy s pilovitým okrajem.

Plody jsou středně velké hrušky klasického tvaru většinou o délce do 7 cm. Stopka je delší (až 35 mm), mírně nahnutá se středně velkým stopečným závalcem, kalich je spíše menší s lámavými ústy.

Středně silná slupka je po dozrání žlutá posetá hlavně u kalichu a stopky zelenými lenticelami. Dužnina je nažloutlá rozplývavá a šťavnatá, kořenité chuti. *Krehule* dozrávají na Václava koncem září a vydrží až do prosince. Plody křehké



konzistence (odtud název) jsou vhodné pro přímý konzum, na zavařování, sušení, kdy voní trochu po fíkách, či na jemnou pálenku.

Praskula

Místní pozdně letní odrůda patřící mezi tzv. hniličky, místy rozšiřované odkopky, vyznačující se malou velikostí a výrazným hniličením plodů.

Strom je mohutný, dosahující výšky 15 m a stáří přes 100 let s drobnými, ale poměrně měkkými listy ve tvaru osiky, které vytváří krásný podzimní zlatožlutý až červený podzimní efekt koruny.



Dozrálé zhniličené plody 'Praskule'.

Plody jsou poměrně symetrické, vejčité až kuželovité, dosahují výšky až 5 cm a váhy do 60 g (vzácně i 100 g) a mají pevnou až 4 cm dlouhou stopku v malé jamce, kalich je velký spíše povrchový s dlouhými ušty. 'Praskula' má tenkou zelenou slupku vzácně s červeným líčkem posetou šedavými lenticely i rzivostí. Plod nehnije a nepraská ani při úplném zhniličení. Praskule mají tuhou šťavnatou, mírně kořenitou dužninu s množstvím tvrdých buněk – sklereidů

a většinou mají poměrně velký obsah cukru i před zhniličením. Dozrávají koncem srpna do půli září. Jsou výborné do kvasu a na sušení.



Mohutné stromy na Pláňavě nad Vrbovcí.

Šidlenka



Velmi stará odrůda odnepaměti pěstovaná i v Bílých Karpatech, na kopaničích místy nazývána štyglmárka, je dnes již poměrně vzácná a přežívá v nemnoha velkých stromech v sadech a u cest.

Stromy vynikají mohutností a zdravým růstem.

Plody jsou klasického hruškového tvaru, dosahují malé délky do 5 cm s výraznou rovnou stopkou délkově přesahující plod. Kalich je povrchový otevřený. Slupka je tenká, mdlé kanárkově žlutá, bez líčka. Dužnina plodů, které dozrávají koncem srpna, je šťavnatá, bílá až žlutobílá sladká s kořeněnou muškátovou příchutí.



'Šidlenka' z Polany nad Brestovcem.



Recepty z hrušek

Perky lekvárové

0,5 kg uvarených zemiakov, 20-25 dkg hladkej múky koľko príjme, 1 vajce, trochu soli, hruškový lekvár

Vypracujeme vláčne cesto, rozdelíme na štvorce 5 x 5 cm. Naplníme lekvárom uvaríme v posolenej vode. Posypeme cukrom, pomletými orechmi, môžu byť aj z tvarohom či inou plnkou.



Hriate

3 lyžice kryštálového cukru upálime na karamel, zalejeme vodou, pridáme štipku škorice, 3 klinčeky, nasekané sušené ovocie (hrušky, jabĺčka, slivky). Necháme prevariť a zalejeme jabĺčkovitou. Príjemne zahreje. Tradične sa hriate ponúkalo pri domácich zakáľkách, keď sa vonku v zime spracovávalo mäso.

Netyja (F. Jurčeková)

300 g jáhel, 1 l mlieka, špetka soli, voda na spaření, maslo, tvaroh, med, cukr + sezónni či sušené (roz-měklé) ovoce - hrušky, jablka, slivky, oskeruše

Jáhly dvakrát spaříme vařící vodou, zalijeme 3/4 mléka a vaříme až do kašovitého stavu, pokud ještě jáhly nejsou měkké, přilijeme zbytek mléka a dovaříme podle potřeby. Tím získáme základní kaši, kterou dochutíme a doplníme ovocem, tvarohem atd. Doba přípravy cca 40 minut.



Úkotě (M. Jakubičková)



600 g hladké mouky, 100 g tuku, 200 g moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, 3 vejce, 1 čajová lžička sody, 2 lžičky perníkového koření, 4 lžičky medu. Náplň: hrušková nebo švestková povidla, mleté ořechy

Ze všech příměsí vymísíme těsto, které rozdělíme na 4 díly. Každý díl vyválíme na silnější plát, potřeme povidly, posypeme ořechy a svineme jako roládu. Rolády pomalu upečeme v troubě při teplotě 150 °C, po vychladnutí krájíme na plátky a sypeme cukrem. Doba přípravy 60 minut. Název vychází ze slova „ukotit se“. Výsledek nejdříve není moc vidět, ale potom nakyne a po nakrájení je toho mnoho, jako kořát.

Tradiční odrůdy JABLONÍ moravsko-slovenského pomezí

Také v případě jableň naše oblast m-s pomezí nezklame svou bohatostí. Vedle řady starých odrůd, které se podobně jako v jiných a okolních oblastech rozšiřovaly díky školkám a vzdělávací práci pomologů, pěstovaly se v Bílých Karpatech i tzv. sbírkové odrůdy a časem a možnostmi zpracování osvědčené místní odrůdy.



Koty jsou pěkná letní jablka převážně soudkovitého tvaru, ovšem s nevýraznou sladkou chutí.

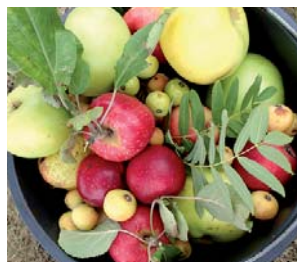
Na Strážnicku jsou hojné letní odrůdy pro přímý konzum zvané *koty*, podzimní žlutá jablka *kostečky* či zimní *máselnice* a *citronky*. Místní odrůdy byly naroubovány pro potřeby místních lidí a vysazeny do genofondového sadu Travičná nad Tvarožnou Lhotou.



Kvetoucí sady kopianic nad Myjavou.

Podobně jako v jiných oblastech Moravy je i zde nejrozšířenější tradiční odrůdou 'Jadernička moravská', která zde roste v mnoha typech a variantách a je oblíbená pro své všestranné využití. V nižších polohách dominuje ve starších výsadbách odrůda 'Panenské české'.

Ve výčtu zajímavých místních odrůd jableň by neměly chybět 'Barynáč', 'Vináre', 'Kočičí hlavy' vyskytující se nejvíce v okolí Velké nad Veličkou mají sladce hořkou chuť, zralosti dosahují v listopadu a vydrží až do jara. V okolí Javorníku roste odrůda 'Zárostopka', pojmenovaná po



Úroda jablek 'Lebelovo', 'Hvězdnatá reneta', 'Panenské české' a oskeruší ze Žerotína.



Kostečky jsou voňavá podzimní jablka renetovitěho vzhledu a výborné chuti.

Tiež v Starej Turej, Brezovej pod Bradlom i na Myjave bola plejáda tradičných odrôd jabĺk. Pestované boli *kočice*, *štrudláky*, *pagáče*, *kožušky*, *citronky*. Až v polovici 20. storočia sa začalo s pestovaním obchodných kultivarov jabĺk.

V zahradách a sadech m-s pomezí se dále



vyskytuje široký výběr častých i méně častých i raritních starých odrůd dříve pěstovaných jabloní např. 'Astrachán bílý', 'Banánové zimní', 'Baumannova reneta', 'Berlepschova reneta', 'Bláhovo oranžové', 'Boskoopské', 'Breuhahnovo', 'Citrónové zimní', 'Croncelské', 'Červený válec', 'Gdánský hranáč', 'Grávštýnské', 'Hvězdnatá reneta', 'Charlamowski', 'Jeptiška', 'Kalvil červený podzemní', 'Kasselská reneta', 'Landsberská reneta', 'Limberské', 'Nathusiovo holubí', 'Ontario', 'Průsvitné letní', 'Reiderova reneta', 'Ribstonské', 'Strýmka', 'Sudetská reneta', 'Vilémovo' a další.

Jadernička moravská



Plodný strom ve strážnických vinohradech.

Plody se sklízí v půli října, nejlépe pak chutnají v listopadu a prosinci. Vyskytuje se v mnoha typech a variantách, střední nebo menší plody mají velmi variabilní a nepravidelný tvar – jsou kuželovitá až vysoce kuželovitá, i vejčitá. U kalichu je plod na jednu stranu sražený, nepravidelnost někdy způsobují plochá a široká žebra, někdy se vyskytne i šev. Nejširší bývá uprostřed nebo v dolní polovině, ke kalichu se zužuje. Stopka je někdy tak krátká, že nepřesahuje jamku, jindy delší, kalich je uzavřený i pootevřený, úšty jsou spíše širší, delší někdy vzpřímené, jindy přiléhavé, jamka je někdy mělká a úzká, jindy povrchová. Hladká a pololesklá slupka bývá u některých typů mírně mastná až lepkavá. Také barevně dokáže být 'Jadernička moravská' velmi rozdílná a pestrá – základní barva je žlutá, někdy bělavě žlutá, slámově žlutá zelenavě žlutá, někdy bez líčka, jindy z osluněné strany s rumělkově červeným líčkem. Většinou má menší světlé lenticelely a typickou rzivou bradavici. Bělavá, chruplavá, křehká dužnina sice při skladování ztrácí šťávu, ale po otlačení nehnije, je sladce nakyslá, bez zvláštního aroma, ale s typickou chutí. Plody visí na stromě do prvních mrazů, na skladě vydrží i do dubna. 'Jadernička' je všestranně využitelná – k přímému konzumu, na moštování, sušení, výrobu povidel, vína i voňavé pálenky. Pro vyrovnaný poměr cukrů a kyselin a vysokou cukernatost se hodí k zavařování bez cukru (výroba přesnídávek, pyré...) a její mošt lze použít jako alternativu k cukernému roztoku při zavařování.



Zajímavostí je, že mnoho lidí, kterým jablka jiných odrůd tvoří záživací problémy, jaderničku moravskou konzumuje bez problémů.

Barynáč

Zimní odrůda, kterou najdeme na **Hornácku**. **Strom** je spíše menšího vzrůstu rozkladité koruny.

Plody jsou středně velké, tmavě hnědočervené barvy, mají kulovitý i válcově elipsovitý tvar, ke stopce více zúžený, v kališní třetině je plod nejširší, sražený k jedné straně. Stopka je krátká, tlustá a dřevnatá, hnědá a hnědočervená, přesahuje úzkou, středně hlubokou, mírně rzivou stopečnou jamku. V drobně žebertnaté uzavřené kališní jamce jsou úzké vzpřímené ušty. Tmavě karmínová pevná a hladká slupka je poseta bílými lenticelami, někdy drobnými bradavičkami, je jemně ojíněná. Žlutavě bílá, tuhá, středně šťavnatá dužnina je navinulě průměrné chuti. 'Barynáč' lze konzumovat v prosinci, v dobrém sklepě vydrží do jara. Je vhodný k přímému konzumu a na sušení. (Tetera a kol., 2006)

Vináře

Odrůda, která je hojná především na Hornácku, místní říkají také vinary, vinar, je zde velmi rozšířená zejména díky vynikajícímu moštu, a jak sám název napovídá, i vínu, které se z ní vyrábí. Nahrazuje zde jinde rozšířenou odrůdu jaderničku moravskou.

Strom má výše položenou korunu nepravidelného tvaru.

Plody jsou středně veliké, ploché, jindy ploše kulovité, nesusměrné, mírně široce hranaté, u kalicha vystouplé na jednu stranu. Stopka je krátká a silná, mírně přerůstá v širokou středně hlubokou jamku. Z většinou uzavřeného středně velkého kalicha vyrůstají vzpřímené, často nazpět ohnuté ušty. Jablka mají pevnou, silnou, mírně mastnou slupku slámově žluté barvy, někdy s nepravidelným, přerušovaným červenooranžovým líčkem. Jemně zrnitá, šťavnatá bílá dužnina je kyselá, u slupky lehce nahořklá. Dozrává v říjnu, kdy má nejlepší chuť, v dobrém sklepě vydrží do jara. Po otlaceni nehnije, ale zasychá. Jak již bylo zmíněno, je tato odrůda využívána k výrobě lahodného moštu a vína. (Tetera a kol., 2006)



Plody odrůdy 'Vináře'.



Panenské české

'Panenské české' je velmi stará česká odrůda, která je dnes ještě hojná v nižších polohách především na **Strážnicku a Ostrožsku**.

Strom se střední kulovitou až vysoce kulovitou korunou, nápadný již koncem léta jablky červené barvy. Ozdobné plody vydrží na stromě až do konce října. Strom je vysoce odolný proti mrazu, padlí, strupovitosti i škůdcům. Mladý strom plodí, později, hojně, pravidelně. Starší stromy obnovují plodonoše samozmlazováním koruny v podobě mladých letorostů z kmene tzv.



„vlků“. Dobře roste i ve vyšších polohách a neosluněných svazích, ale potřebuje těžší, vlhčí hlubokou a úrodnou půdu. Na Strážnicku rostou poměrně hojně ve starších zahradách a v polních sadech. Pro svou odolnost se hodí nejen do zahrad, sadů, ale i na pastviny a do stromořadí.

Plody jsou malé až střední, slupka je tuhá, červené barvy, případně s žíhaným líčkem. Otláčené plody nehnijí a nevadnou. Plody dozrávají v říjnu, krásně voní a vydrží do března až dubna. Bílá dužnina chutná šťavnatě, sladce navinule s typickým renetovitým aroma. *Panenky* byly oblíbené jako ozdoba na vánočním stromku. 'Panenské české' je vhodné především na výborné mošty a vína, případně pálenku. Vhodné jsou i na výrobu křížal, povidel a zavařenin.



Gdanský hranáč



Strom ze polního sadu v Popradné nad Rudníkom u Myjavy.

Plody jsou střední až velké, žebnaté, barvy žíhané zeleno-červené později až krvavě červené. Chutnají šťavnatě, navinule sladce, po malinách. Využití je všestranné. Plodí poměrně brzy, hojně, ovšem méně pravidelně. Plody vydrží na skládce od října do února (*Kohout, 1960*)

'Gdanský hranáč' je velmi stará odrůda pocházející pravděpodobně z Čech a známá je z Pobaltí od českých exulantů již r. 1760.

Tato odrůda roste skrytě ve starých sadech pomístně v celém regionu a lépe se jí daří v podhorských polohách než v nížinách, proto ji najdeme zvláště na moravských svazích Karpat či myjavských kopanicích.

Strom dorůstá poměrně dlouhého věku, tvoří poměrně velké, spíše kulovité koruny. Roste zdravě, odolává velmi dobře nemocem a škůdcům, strupovitostí trpí v nevětraných uzavřených polohách. Hodí se do domácích zahrad, sadů a na pastviny. Je vysoce odolný mrazu.



Sudetská reneta

Odrůda vyšlechtěná koncem 19. století v Bludově na Šumbersku. Patří k nejurodnějším odrůdám jabloní, a proto se drží v sadech m-s pomezí dodnes.

Strom roste středně a vytváří kulovité a převislé koruny s velkým bohatstvím plodů. Dodnes zvláště na myjavských kopanicích velmi rozšířená v sadech i zahradách.

Plody jsou střední až velké, podle velikosti úrody na stromě. Tvar je kulovitý mírně zhranatělý s otevřeným kalichem v hlubší rzivé jamce. Stopka přesahuje jamku. Slupka je suchá, později po dozrání mastná až lepkavá s červeným líčkem a vystoupavými bílými lenticelami. Dužnina je žlutozelená, křehká a štavnatá renetovitě kořenitá. Sklízí se v půli října, dozrává v listopadu a vydrží do března. Plody se hodí i na zpracování do moštů, zavaření či sušení.



Plodný strom od Mizerákovcov ve Starej Myjavě.

Hontánské



Hontánské z Poradie u Durcu

‘Hontánské’ je stará odrůda maďarského nebo slovenského původu vytvářející velké stromy s velkými nepravidelnými plody.

Podobná je další staré odrůdě ‘Kardinál žíhaný’ neznámého původu, označovaná také jako *šálové* či *štrúdlák*, ovšem mající podradnější kyselejší chuť.

Stromy mají velké nepravidelné koruny s převislými větvemi. Jsou vysoce mrazu odolné, strupovitostí ani padlím téměř netrpí. Jedná se o nenáročnou odrůdu, daří se jí dobře ve vyšších a drsnějších podmínkách, nejlépe na stanovištích chráněných před větry. Na půdu nemá vysoké nároky, v suchu více červiví. Plodí dobře a uspokojivě, proto je dodnes oblíbená. Jedná se o dlouhověkovou odrůdu. Strom má rozložitou korunu, proto se příliš nehodí pro stromořadí.

Plody má velké až velmi velké, široce žebnaté, kuželovité tříhranné, nejširší v dolní třetině. Kališní jamka je úzká a hluboká. Také krátká stopka sedí v hluboké jamce. Slupka je hladká pololesklá, mastná. Barva slupky je v základu žlutá, na osluněné straně červenající a krásně červeně žíhaná, lesklá. Bílá dužnina je jemná a chutná sladce, mírně aromaticky, osvěživě. Využívá se k přímému konzumu, ale především pro zpracování v kuchyni, okrajově na moštování, víno a pálení. (Tetera a kol., 2006)



Recepty z jablek

Erteplové tašky s jablkami

5 ks vařených brambor, 1/4 l mléka, 1 vejce, 1 velká lžíce sádla, 1/2 kostky kvasnic, špetka soli, hrubá mouka dle potřeby

Nastrouháme vařené brambory, přidáme kvásek a ostatní ingredience a zpracujeme s moukou v těsto. Necháme vykynout. Rozválíme na tloušťku 1 cm a posypeme dětskou krupicí smíchanou se skořicí a cukrem a strouhanými jablky, šťávu z nich předem vymačkáme. Volně smotáme a do růžova upečeme. Trouba na 180 °C.

Vařené křížaly

sušené křížaly (jablka, hrušky), voda

Křížaly se svaří s vodou, nechají se odstát. Tento jednoduchý pokrm se vařil v domácnostech každý den a jedl se místo sladkostí. Šťáva se pila místo sirupu.

Zápražková štrúdlá

30 dkg hladkej múky, 1 kyslá smotana, 1 vajce, štipka soli, zahnetieme cesto

1 varecha masti, 2 varechy múky : urobíme zápražku.

Cesto rozvaľkáme na hrubší plat a natrieme ešte teplou zápražkou. Stočíme ako roládu a necháme na chladnom mieste aspoň 4 hodiny. Po vychladnutí cesto rozdelíme na 4 rovnaké diely. Rozvaľkáme na pomúčenej utierke. Rozvaľkané cesto posypeme strúhankou, pridáme nastrúhané jablká s cukrom a škoricou, alebo vykôstkované čerešne, pomocou utierky zrolujeme, potrieme vajcom a upečieme. Aby sme štrúdlu pekne pokrájali, necháme ju poriadne vychladnúť.



Oškvarkový jablkový lokoš

30 dkg hladkej múky, 10 – 15 dkg oškvarkov (pomletých), sol', 1/2 kyslej smotany kvasnice a mlieko na kvások

Vypracovať ľahké cesto, ktoré necháme kysnúť zhruba 1 hodinu. Rozdeliť na dva bochníky. Jeden rozvaľkať, dať na plech, posypať postrúhanými jablkami, pocukrovať a posypať mletou škoricou. Zakryť druhým rozvaľkaným cestom a nechať kysnúť ešte 20 minút. Popichať vidličkou a upiecť.

Pečené jabĺčka

Jabĺčka, marhuľový džem, múka, cukor a maslo na posýpku, med a škoricca na mrveničku, voda

Celé jabĺčka zbavíme jadrovníkov, postavíme ich do pekáča, do stredu jabĺk dáme marhuľový džem, posypeme ich mrveničkou, podlejeme vodou a dáme zapiecť do trúby. Pečieme asi 20 – 30 minút, podľa veľkosti jabĺk a ich štruktúry. Po upečení ich jemne pokvapkáme medom a posypeme škoricou. Môžeme pridať i šľahačku. I toto je jedlo našich predkov, ktoré sa robilo hlavne v zime a nahrádzalo dnešné zákusky.

IV. Oživená venkovská stavení - zavítejte k nám!

Na Strážnicku, Ostrožsku, Horňácku i v Kopaničárském regionu považujeme za významné dědictví nejen staré odrůdy ovoce, ale i historické zemědělské stavby v krajině a v obcích, které dokládají šetrný vztah člověka ke krajině. Rozvoj vinařství a obnova ovocnářství přispívá k celkovému harmonickému rozvoji našich příhraničních oblastí. V rámci projektu se podařilo nejen zmapovat a najít využití pro konkrétní odrůdy ovoce, ale také v rámci venkovských tržnic pomocí rozvinout další tradiční výroby (vinařství, bylinkářství, řezbářství, kulinární akce aj.) a vytvořit vazby na šetrnou turistiku – stezky, expozice a propagační akce. Na m-s pomezí dojedete autem, vlakem a autobusem a také na kole po dálkové cyklotrase č. 47 Moravská stezka a č. 46 Beskydsko-karpatská magistrála, na vodě po Baťově kanálu a řece Moravě.

Strážnicko

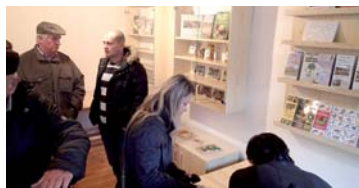
Návštěvnická místa s vazbou na ovocnářství

Na Strážnicku vás přivítají v těchto oživených venkovských staveních – návštěvnických místech spojených s projektem:

HOTAŘSKÁ BÚDA – historická stavba s vinohradnickou a ovocnářskou expozicí stojící uprostřed vinohradů pod vrchem Žerotín u Strážnice. Stavba byla postavena pro vybírání desátku z hroznů a jako zázemí pro hotaře – hlídače vinohradů. Na Hotařské búde probíhá již více jak 100 let koncem srpna „Zarážání hory“ – společenská akce spojená s traťovým koštem vín. Otevřeno: červenec-srpen, Pá-Ne 13-17 hod, jinak na objednávku. tel.: 736 177 227 p. Baňář, e-mail: info@vino-vitis.cz, www.vino-vitis.cz



PÁLENICE A MOŠTÁRNA STRÁŽNICE – pěstitelská výroba moštů a pálenek, expozice zpracování ovoce a vína s ukázkou tradičních technologií. Objekt původně židovské pálenice prošel úpravami do dnešní podoby a zachoval si kolorit tradiční pálenice s dvoustupňovou destilací v klasických měděných kotlích. Provozuje ČZS Strážnice. Otevřeno: červenec-září, So-Ne 13-17 hod, jinak na objednávku. tel.: 736 177 227 p. Cáb, e-mail: lesslpavel@seznam.cz, www.straznice-mesto.cz.



VÍCEÚČELOVÉ MUZEUM VNOROVY – muzeum lidových tradic a osobností; ve dvoře je ekologická vzdělávací místnost a moderní elektrická sušárna na 60 kg ovoce, kde můžete usušit i vaše ovoce. Provozuje obec, soubor Spinek a ekologické sdružení Ekoton, p. Dufek e-mail: dufek.grafika@centrum.cz; www.vnorovy.cz.



MUZEUM OSKORUŠÍ, TVAROŽNÁ LHOTA

– expozice a naučná stezka věnovaná stromu Slovácka, expozice ovocnářství a krajiny Bílých Karpat se stylovým občerstvením. V muzeu se dozvíte o oskeruších, moruších i mišpulích a toto ovoce zde můžete i sezonně ochutnat. Provozuje sdružení INEX ve spolupráci s obcí. Otevřeno: duben-říjen, So-Ne 13-17 hod, jinak na objednávku. tel.: 724 162 265, e-mail: bkarpaty@c-box.cz, www.moravskededictvi.cz



FARMA DÚBRAVKA, TVAROŽNÁ LHOTA

– výroba vína, pěstování merunek a slív, vinařská expozice s občerstvením na statku, který obýval i významný malíř Slovácka Antoš Frolka. Provozuje rodina Uříčářů; Otevřeno: červen-září, So-Ne 13-17 hod, jinak na objednávku. tel.: 774 116 599, e-mail: vinarstvidubrava@seznam.cz

SALAŠ TRAVIČNÁ, TVAROŽNÁ LHOTA

– bylinná zahrada starých léčivých a užitných bylin, expozice ovocnářství a krajiny Bílých Karpat s řezbářskou expozicí a občerstvením. Genofondový ovocný sad se 30 odrůdami tradičního ovoce včetně hrušek krvavek a slív kozích cecek. Provozuje sdružení INEX ve spolupráci s místními zemědělci. Otevřeno: duben-říjen, Út-Ne 10-17 hod, jinak na objednávku. tel.: 724 162 265, e-mail: bkarpaty@c-box.cz, www.moravskededictvi.cz



KULINÁRNÍ EXPOZICE KOZOJÍDKY

– výstavní expozice v předsklepi spolkového sklepa v areálu Křížb sezonně umístovaná do obecních prostor OU Kozojídky (výstava ovoce s ochutnávkou jídel), dále do škol a dalších obecních úřadů. Provozuje ČZS Kozojídky. Otevřeno: červenec-srpen, Pá-So 16-19 hod, jinak na objednávku. tel.: 518 327 534, e-mail: grombir.josef@seznam.cz; www.kozojidky.cz

VINAŘSKÝ AREÁL STARÝ POTOK, SUDOMĚŘICE – areál sklepů se zahrádkářským domem poskytující občerstvení a ubytování. Provozuje obec a ČZS Sudoměřice. Otevřeno: červenec-srpen, Pá-So 16 - 20 hod, jinak na objednávku u p. Šredla; tel.: 739 336 814; e-mail: obecsudomerice@iol.cz; www.obecsudomerice.cz



Sady tradičních odrůd Strážnicka

Na Strážnicku jsou vysazeny a udržovány v rámci naučných stezek čtyři sady tradičních odrůd s naučnými panely v Sudoměřicích, Tvarožné Lhotě a Hroznové Lhotě. Obnova sadů je součástí revitalizace krajiny, kdy je možné zrekonstruovat tradiční charakter části krajiny a využít jej pro hospodářské i vzdělávací aktivity. V těchto sadech probíhají exkurze, vzdělávací akce škol a veřejné moštování s výstavou ovoce. Ovoce z těchto obnovených sadů je využíváno na prezentační výrobu moštů, sušeného ovoce i pálenek.



Srovnání velikosti lokálních odrůd ze sadu na Travičné - 'Malých sraček', 'Švestiček' a Pavlůvek' se 'Švestkou domácí'.

SAD TRAVIČNÁ, TVAROŽNÁ LHOTA



Stará jabloň místní odrůdy citronka je svědkem původních pastevních sadů.

Celkový pokus o obnovu tradičního využívání krajiny se děje v areálu Salaše Travičná (2 km nad obcí). Na ploše cca 10 ha po zaniklém pokusu o průmyslové zemědělství jsou obnovovány pastviny a extenzivní sad tradičních odrůd ovoce. Areál slouží jako ekologické výletní centrum ve stylu kopaničářského osídlení, které tu bývalo. Z původního sadu zůstalo několik stromů zarostlých náletem. Byla zde objevena řada semenáčů i několik starých jedinců ovocných stromů, včetně staré odrůdy hrušně krvavky. Sad je obnoven ve stylu tzv. „pastevního sadu“, kde jsou stromy od sebe vzdáleny 10 až 20 metrů, proto aby poskytoval travní podrost dostatek píce pro pastvu ovcí. Stromy jsou důkladně oploceny tradičním způsobem proti okusu. V sadu jsou vysazeny tradiční odrůdy jabloní – koty, kostečky, kožené, hrušni – krehule, máslovky, krvavky, i slív – 'Švestičky', 'Špendlíky', 'Durancie', 'Kozí cecky', mozaikovitě v sadu byly vysazeny i místní sory oskeruší.



SAD POSRANÉ TRNÍ, SUDOMĚŘICE

Příhraniční oblast mezi Sudoměřicemi a Skalnicou je ukázkou šetrného hospodaření člověka v krajině, kde mezi vinohrady jsou ovocné sady i záhumenní políčka a meze. Mnohé plochy jsou ovšem zarostlé a neudržované. V údolí meandruje hraniční Sudoměřický potok s bohatým břehovým porostem. Roste zde mnoho zajímavých odrůd a druhů ovoce, především slivoní. Obnovený sad především modrého ovoce z období první republiky leží přímo na hranici mezi Českem a Slovenskem na obecních pozemcích. V době kolektivizace byl zapomenut a o jeho údržbu se tak starala především zvěř a ptactvo, které si tuto lokalitu velmi oblíbilo pro svůj klid. Lidový název místa „Posrané trní“ charakterizuje jeho přírodní charakter i připomínku toho, že i moc ovoce škodí. Plocha byla vyčištěna od náletu křovin a některé suché stromy starých 'Durancí' byly vykáceny. V lokalitě byly dosazeny původní odrůdy: 'Durancie', 'Švestka domácí', 'Švestička', 'Špendlík' a 'Kozí cecky'. A okrajově doplněn o staré odrůdy merunek, ořechů, oskeruší i moruší. U cesty k sadu byla vysazena alej oskeruší.



BAJARŮV SAD, HROZNOVÁ LHOTA

Zajímavostí v obci je školní Bajarův sad, kde na ploše cca 0,6 ha za školou dodnes rostou staré odrůdy ovocných stromů pro osvětové účely. Počátkem 50. let 20. století stál u vzniku sadu pan učitel Josef Bajar (1909-2000). Sad se díky němu stal na dalších téměř čtyřicet let zdrojem rouběv tradičních ovocnářských odrůd pro občany Hroznové Lhoty a okolí. V sadě jsou vysazeny odrůdy jabloní a hrušní, doplněné meruňkami, ořešáky

a slivami. Mezi zajímavé tradiční odrůdy patří jabloně: 'Panenské české', 'Parména zlatá', 'Malinové hornokrajské', 'Cronselské', hrušně 'Druardova máslovka', 'Charneuská' a slíva 'Durancie'. Byly zde vysázeny i oskeruše, dodnes se zachovala pouze jedna cca 60letá na okraji sadu. V sadu jsou dosazeny i mladé stromky těchto odrůd a sad je doplněn o několik stromků oskeruší, moruší a jedlých kaštanů.

Ovocnářské a vinařské akce Strážnicka

Na Strážnicku jsou s ovocnářstvím a vinařstvím spojeny tyto společenské akce:

Slavnost oskoruší ve Tvarožné Lhotě, součástí akce je košt více než 700 vzorků pálenek, ochutnávky výrobků z oskeruší, semináře a výstava tradičních ovocných druhů, venkovská tržnice. Akce je pořádána každoročně v polovině dubna. tel.: 724 162 265, e-mail: bkarpaty@c-box.cz, www.tvarozna-lhota.cz



Strážnické kosení na Žerotíně ve Strážnici je pořádán každoročně začátkem června. Nově založená akce s ukázkou kosení a pohrabování se zpěvy a tanci je spojena s venkovskou tržnicí, vycházkou k obřím oskeruším a návštěvou hotařské budy s výkladem. tel.: 724 162 265, e-mail: hrdousek.v@straznicko.cz, www.straznice-mesto.cz



Zarážání hory na Žerotíně ve Strážnici, více jak stoletá akce ukazující tradiční zvyk „Zarážání vinohradů“ – pasování hotařů, ochránců vinohradů a čtení horenských knih, doplněná folklorním programem a traťovým koštěm vín, pořádán každoročně koncem srpna. e-mail: lesslpavel@seznam.cz; www.straznice-mesto.cz

Vinobraní ve Strážnici, slavnost vína s doprovodnou venkovskou tržnicí, výstavou ovoce a ochutnávkou odrůdových moštů u pěstitelské pálenice. Pořádá město Strážnice, místní zahrádkáři a vinaři každoročně v polovině září. e-mail: lesslpavel@seznam.cz; www.straznice-mesto.cz



Oskorušobraní na Salaši Travičná

Součástí akce je ochutnávka výrobků z oskeruší, výstava tradičního ovoce, prodej stromků, košť výběrových pálenek, venkovská tržnice. Akce je pořádána každoročně v polovině dubna. tel.: 724 162 265, e-mail: bkarpaty@-box.cz, www.tvazozna-lhota.cz

Výstavy ovoce a tradičních jídel v Kozojídkách je výstava stovek vzorků ovoce a kuriozit zeleniny spojená s výstavou dětských prací na téma podzim. V programu je ochutnávka místních jídel a nápojů. Akce je pořádána pro veřejnost i pro školy s výkladem, každoročně začátkem října. tel.: 518 327 534, e-mail: grombir.josef@seznam.cz, www.kozojidky.cz





Svatomartinská husa s ochutnáváním mladých vín v Sudoměřicích je svěcení a ochutnávka mladých vín družebních organizací zahrádkářů Skalice, Sudoměřic, Petrova a Strážnice spojená s výstavou ovoce a tradiční svatomartinskou hodovou husou na závěr. Pořádané v Domě zahrádkářů každoročně v polovině listopadu, na objednávku u p. Šredla. tel.: 739 336 814; e-mail: obecsudomerice@iol.cz; www.obecsudomerice.cz

Více informací získáte také na **TIC Strážnicko**: info-centrum@straznice-mesto.cz a www.straznicko.cz

Doporučení závěrem: Dobrou metodou zapojení veřejnosti je uspořádání výstavy ovoce spojené s ochutnávkou. Nejlépe ve spolupráci s místními spolky či školou.

Pěstitelské pálenice Strážnicka



Tradiční pěstitelská pálenice ve Strážnici a ve Vnorovech.

Pálenice Petrov, s. r. o., Petrov č. p. 10 (na návsi), výroba a prodej lihovin, doveze a vypálí váš kvas, pan Svoboda, tel.: 518 335 443

Pálenice a moštárna Strážnice (u Průzkova mlýna), pěstitelská výroba moštů a pálenek, expozice zpracování ovoce a vína s ukázkou tradičních technologií, p. Cáb. tel.: 736 177 227 e-mail: lesslpavel@seznam.cz

Pálenice Vnorovy, Vnorovy 39 (u hlavní silnice), výroba pálenek z dodaných kvasů. p. Kryztek, tel.: 518 328 136

Pěstitelé a zpracovatelé ovoce

Žerotín, a. s. – sezonní prodej ovoce (jablka, hrušky, meruňky, broskve) přímo ze sadů u silnice mezi Petrovem a Sudoměřicemi, vinotéka ve Strážnici. tel.: 518 332 534, www.zerotias.cz



Meruňky v prezenční místnosti firmy Uříčář.

Jiří Uříčář, Tvarožná Lhota – sezonní prodej ovoce (meruňky, slívy, broskve) přímo ze sadů u cyklotrasy Tvarožná Lhota – Strážnice, vinotéka na farmě. tel.: 774 116 599, e-mail: vinarstvidubrava@seznam.cz

Jan Jaroš, Tasov, pěstování a zpracování jablek, hrušek a oskeruší na ovocné mošty, výroba medu a medoviny, člen Slowfood Bílé Karpaty. tel.: 775157411

Vít Hrdoušek, Tvarožná Lhota, pěstování a prodej stromků vzácných ovocných druhů – oskeruše, moruše, dřín aj.; sezonní prodej ovoce, člen Slowfood Bílé Karpaty. tel.: 724162265, hrdousek@c-box.cz



Mošty a medovina firmy Jaroš na výstavě Slowfood.



Ekoton, o. s., Vnorovy, občanské sdružení provozující sušárnu ovoce, člen Slowfood Bílé Karpaty. e-mail: dufek.grafika@centrum.cz; www.vnorovy.cz

Ovocná a okrasná školka Zíbalovi, Strážnice, prodej ovocných stromků různých odrůd. tel.: 608442548, www.ovocnestromky.cz

Arbia, spol. s. r. o, Zlín, paní Getzová; pěstování, roubování prodej ovocných stromků mnoha tradičních odrůd. tel.: 603 513 680 www.arbia.cz

Agroturistika na Strážnicku

V ubytovacích zařízeních:

- **Penzion Amálka Strážnice** (na cyklotrase 46 směrem k Hotařské boudě) – ubytování pro rodiny s dětmi, letní terasa, zahrada, otevřeno celoročně, rybníček. tel.: 777 866 741, horak-v@seznam.cz
- **Penzion u Maléřa v Hroznové Lhotě (U Bajarova sadu)** – slovácká jídla, obrazy J. Úprky, vinný sklep s cimbálovou muzikou, půjčovna kol. tel.: 518 327 099, 777 255 887, penzion.umaleira@seznam.cz, www.penzionumalera.com



Strážnické vinobraní na strážnickém rynku.



- **Turistická ubytovna Tasov** – informační místo, celoroční ubytování, internet, rybaření, ochutnávka mostů a medoviny soukr. zemědělské Mgr. Jaroše, otevřeno celoročně. tel.: 518 327 336, 728 286 661, obec.tasov@seznam.cz, www.tasov-ho.cz

- **Penzion Roseta**, Radějov – vinárna, rozárium. tel.: 518 337 010, 736 765 599, www.roseta-penzion.cz

- **Salaš a rozhledna Travičná**, rekreační oblast Lučina, Tvarožná Lhota – sezona červen-říjen, rozhledna s vyhlídkou v 35 m s panelovou expozicí „Příroda Bílých Karpat“, tel.: 518 337 726, 725 906 655, www.tvarozna-lhota.cz, Salaš – výletní areál 6 roubených staveb pro ekologii, řemesla a hry v přírodě s možností přespání. tel.: 724 162 265, bkarpaty@c-box.cz, www.inexsda.cz/bk



Salaš Travičná se stádem ovcí plemena 'Kent'.

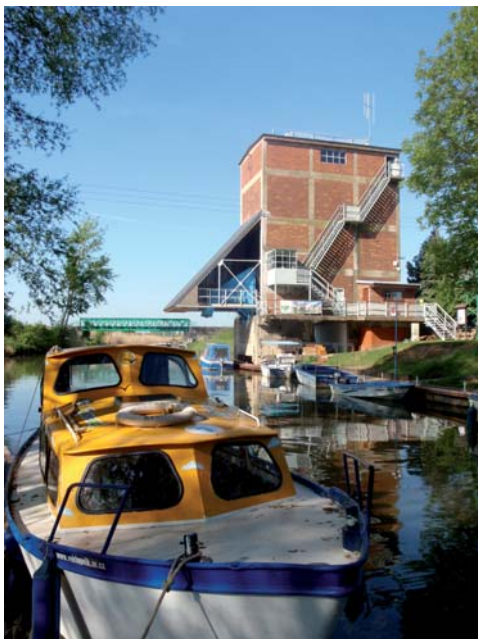
V přístavištích:

- **Batův kanál – přístaviště Strážnice** – výlety lodí pro jednotlivce i skupiny, půjčovna lodí, občerstvení, průvodcovská činnost po městě a okolí, infocentrum, akce - čištění a otvírání Baťáku, otevřeno V.-IX. denně. tel.: 603 371 350, info@bataknalodi.cz, www.bataknalodi.cz

- **Přístaviště Vnorovy** – mimoúrovňové křížení kanálu a řeky, rodinné i firemní plavby, školní výlety s programem, pronájem kánoí, raftů a hausbótů – na objednávku, možnost táboření, naučná stezka, Galerie na vodě, akce – otevřeno VII.-VIII. denně, V., VI., IX jen So, Ne. tel.: 602 815 874, info@batuvkanal.cz, www.batuvkanal.cz

- **Batův kanál – plavební komora Petrov**, půjčování lodí s občerstvením, naučná stezka na Baťově kanále, zázemí pro cyklisty, otevřeno V.-IX. tel.: 732 288 960, www.vodni-turistika.cz

- **Výklopník Sudoměřice** – půjčovna lodí, expozice technické památky, přírody v okolí, občerstvení, degustace pálenek, kulinární plavby, kajutové hausbóty, víkendové grilování, vyhlídková plošina, model výklopníku - otevřeno VII.-VIII. denně, V., VI., IX jen So, Ne. tel.: 732 141 614, pujcovnalodi.sudomerice@seznam.cz, www.vyklopnik.er.cz



Přístaviště v Sudoměřicích s expozicí na Výklopníku.

Více informací získáte na www.straznicko.cz

Horňácko a Ostrožsko

Návštěvnícká místa s vazbou na ovocnářství

PAMÁTKOVÝ DOMEK, OSTROŽSKÁ NOVÁ VES

Domek byl rekonstruován v rámci projektu spolupráce „Oživujeme venkovská stavení na Moravě a Myjavě“ v PRV ČR 2007-2013 osy IV.2.1. Realizace projektů Spolupráce. Slouží jako zázemí pro místní neziskové organizace – včelaři, zahrádkáři, vinaři, folklorní soubor Novovešťan. Nedílnou součástí je ukázka tradičního bydlení. Domek je využíván pro společenské akce – výstava ovoce, košť vína, zabijačka, moštování, vaření trnek. www.onves.cz



LIDOVÝ DOMEK HÁJEČEK, OSTROŽSKÁ LHOTA



Na trase cyklostezky do Hluku se nachází lidový domek Háječek s výstavou tradičního vesnického bydlení. Všechny tradice po předcích se daří zachovat díky zapáleným členům národopisného souboru Háječek, dětského souboru Kameňáček a cimbálové muziky Višňa. Činnost lhotských folklorních souborů je pestrá a po celý rok můžete sledovat jejich iniciativu na mnoha akcích, které pořádají. Mnoho z nich se odehrává přímo v lidovém domku Háječek, např. zabijačkové hody. tel.: +420 572 598 725, +420 731 382 929, www.hajecek.estranky.cz

PAMÁTKOVÉ DOMKY NA RAJČOVNĚ, HLUK

Celkem čtyři rolnické domky jsou názornou ukázkou toho, jak se na vesnici žilo a bydlelo v dobách od 17. do poloviny 20. století. Nejstarší domek byl postaven kolem roku 1830. Rozlehlější dvorek je vyzdoben ornamenty, charakteristickými pro region. Malba je provedena podle vzoru nejstarších ukázek původního hluckého ornamentu. Správu nad domky drží manželé Jelénkoví. Domky jsou po předchozí dohodě přístupny veřejnosti po celý rok. Při slavnostnějších příležitostech, jako jsou hody, Dolňácké slavnosti či fašank se z nich ozývá i cimbálová muzika. Ženský pěvecký sbor Klebetnice v měsíci srpnu pořádá v domcích vaření starých a opomenutých jídel našich baběnek. V jídle poznáte, že bylo vařeno s láskou a citem, ne z povinnosti. Pravidelně se zde vaří i povídla a peče štrúdl. tel.: +420 732 855 257, e-mail: jelenek@uh.cz, www.mestohluk.cz a www.dolnacko.cz



Pálenice

Pálenice Hluk – provoz zajišťuje samotné město Hluk. Pokud byste měli zájem nejen o pálení ovoce, ale i o vaření trnek, tak povidla je v Hluku možné po domluvě uvařit v památkových domcích na Rajčovně. www.mestohluk.cz a www.dolnacko.cz

Pěstitelská pálenice Zdenka Halíka, Boršice u Blatnice – je považována za vyhlášenou a uznávanou pálenici jak doma, tak i v okolí. tel.: +420 572 582 751, +420 723 421 742, e-mail: info@palenicehalik.cz, www.palenicehalik.cz

Pěstitelská pálenice Uherský Ostroh – sídlí na Domě zahrádkářů. tel.: +420 777 591 222

Pálenice Ostrožská Lhota – provozovna je v budově bývalého mlýna. tel.: +420 572 598 724



Moderní pálenice firmy Durativa

DURATIVA, S. R. O. – výrobce pěstitelských pálenek, Ostrožská Nová Ves. www.durativa.com

NEJVĚTŠÍ SBÍRKA PÁLENEK

Největší sbírkou pálenek se pyšní pan Josef Pomajbík z Vápenek. Přes 45 let strádá ve svém sklepě láhve s tímto „tvrdým“ pitím z celého světa. Jeho kolekci tvoří 1 538 pálenek. Jsou mezi nimi i rarity. Díky sbírce získá již brzy zápis v české knize rekordů. Pana Pomajbika můžete zastihnout v jeho v malé hospůdce „U Pomajbíků“ v hornácké osadě Vápenky. Vápenky 357, Nová Lhota

Zpracovatelé ovoce

ŽUSY, s. r. o., Boršice u Blatnice

Firmu založili manželé Žufánkovi spolu se svými třemi syny. Žufánkovi pracují v ovocnářství, včelařství a lihovarnictví. Cílem firmy je budování tradičního ovocného lihovaru, do jehož aktuálního sortimentu patří slivovice, hruškovice, meruňkovice, pивní pálenka, medový Žufánek, ořechovka, višňovka, medovina a legendami provázený absint.

Ovoce pro destiláty má firma ŽUSY z vlastních sadů. Souvislá plocha sadů dosahuje výměry

15 hektarů. Charakteristika lokality: terén - středně svažité 8-10 %, půda - středně těžká hnědozem, expozice - jihovýchod, jihozápad, nadmořská výška 340 m. n. m., průměrný úhrn ročních srážek - 730 mm, průměrná vegetační teplota 15.1 °C, průměrná roční teplota 8,9 °C.





Ovocné sady postupně rozšířili o **aromatické a léčivé byliny**, určené hlavně pro výrobu absintů. Aktuálně to jsou: *Artemisia absinthium*, *Artemisia pontica*, *Artemisia umbelliformis*, *Hyssopus officinalis*, *Melissa officinalis*, *Veronica officinalis*, *Dracocephalum moldavicum*. tel.: +420 571 891 661, e-mail: info@zufanek.cz, www.zufanek.cz

Ovocné školky, sady

Prodej stromků, s. r. o., Svobodova ulice 5, Uh. Ostroh, prodej širokého sortimentu ovocných stromků, poradenství. tel.: 775 650 377, 572 591 409, e-mail: info@prodej-stromku.cz, www.ovocnedreviny.cz, http://prodejstromku.cz

Ovocná školka Bojkovice, školka hospodaří v Bílých Karpatech přírodě přátelskými tradičními postupy, její činnost je zaměřena na množení a prodej: starých odrůd jableň a hrušň na semenných podnožích (pro polokmen, vysokokmen), méně známých ovocných druhů, nových odolných odrůd ovoce, vzácnějších divokých bělokarpatských dřevin. Radim Pešek, Luhačovická ul. (za přejezdem ČD), 687 71 Bojkovice, e-mail: ajsa1@seznam.cz, tel.: 777 579 776, 777 579 776, www.stareodrudy.org



Moruše bílé ve školce v Ostrohu, výška cca 1,6 m.

Praktické ukázky řezu ovocných dřevin

Pokud vás zajímají informace o pěstování ovocných dřevin, zejména správném řezu, můžete se přiučit na jarním nebo letním řezu ovocných dřevin, které každoročně pořádá Český svaz ochránců přírody, základní organizace 58/06 Bílé Karpaty. Akce se koná v genofondovém sadu v národní přírodní rezervaci Zahrady pod Hájem, Velká nad Veličkou. Tradičními průvodci jsou prof. Ing. Vojtěch Řezníček, CSc. a pan Ladislav Tomčala. tel.: +420 518 322 545, www.bilekarpaty.cz/csop



Ukázka tvarování koruny na semináři v sadu v Zahradách pod Hájem.



Genofondový sad, Velká nad Veličkou



Mladé stromy místních odrůd v genofondovém sadu.

Díky iniciativě ZO ČSOP Bílé Karpaty byl v roce 1991 byl na opuštěném, hložím zarostlém pozemku v národní přírodní rezervaci Zahrady pod Hájem u Velké nad Veličkou založen sad ovocných dřevin. Postupně zde byly roubovány zmapované staré a krajové odrůdy především z oblasti Hornácka. V současnosti je na ploše cca 2,5 ha vysázeno přes 450 stromů hrušní, jabloň, slivoní, v menší míře jsou zde ukázky i dalších druhů – několik odrůd třešní, oskeruše domácí nebo mišpule.

Hlavním záměrem je nejen vlastní záchrana starých a krajových odrůd, ale i názorná ukázka místním obyvatelům, že lze hospodářsky znovu využít opuštěné a hložím zarostlé bývalé louky v této rezervaci. Hospodaří se v něm ekologicky. Sad je také vhodným místem ovocnářského vzdělávání a každoročně je navštěvován tuzemskými i zahraničními exkurzemi. Po celou dobu o něj pečuje jeden z členů ZO ČSOP Bílé Karpaty – pan Ladislav Tomčala, který se se zájemci rád podělí o své zkušenosti.

Ekocentrum Nová Lhota

Nově vytvořené centrum v rámci projektu Přeshraniční centrum environmentálního vzdělávání „Karpaty“ v Nové Lhotě. V centru naleznete propagační materiály a letáčky o aktivitách ekocentra pro školy v regionu moravsko-slovenského příhraničí. Dům je otevřen pro vzdělávací programy pro děti i dospělé, součástí je i ekoporadna. Bude se zde realizovat i setkání pro starosty a lokální autority - představitelé škol, ředitelé, učitelé, členy zastupitelstva atd. Nová Lhota 131, www.novalhota.cz



Výsadba oskeruše před nově otevřeným ekocentrem v Nové Lhotě na jaře 2012.

Zahrádkáři

Zahrádkářství má na území MAS Hornácka a Ostrožska silnou tradici, což můžeme pozorovat na malebném koloritu zahrádkářských osad, záhumenek nebo sadech v každé obci. Typickým společným rysem, na který jsme pyšní, jsou pracovití lidé, pilně obdělávající svá políčka. Zahrádkáři jsou v obcích iniciátory zejména košťů vína, pálenek a podzimních výstav ovoce. Organizace pořádají i odborné přednášky a výjezdy na výstavy a veletrhy nejen na území ČR, ale i do zahraničí. V polovině obcí působí oficiální základní organizace Českého zahrádkářského svazu. Uvádíme alespoň některé organizace:

ZO ČZS Ostrožská Lhota – v Ostrožské Lhotě je pojednáváno o zahrádkářství již v pramenech z 16. století. Předchůdci zahrádkářů se nazývali tzv. ovocnářští důvěrníci a starali se o nově vysázené stromky. V současnosti lhotští zahrádkáři vlastní budovu bývalé sokolovny a pálence. Tato víceúčelová budova byla v roce 2011 zcela obnovena díky dotaci z PRV ČR 2007-2013, osy IV.1.2. Realizace místní rozvojové strategie MAS Hornácko a Ostrožsko. V budově se pořádají košty i výstavy a raritou je zájem pro místní archeologický spolek, který má pro veřejnost každou neděli otevřeno ojedinelé muzeum.



Obnovená budova pálence a muzea.

ZO ČZS Hluk – v Hluku má pěstování ovoce taktéž hluboké kořeny. V lokalitě pod Husí horou byl lis na olej ke svícení. „Ten Hlučané získávali ze švestkových jader, oleje z máku používali na maštění postních jídel. Poněvadž lisování vyžadovalo zvláštního zařízení, byla k tomu účelu postavena pod Husí horou bouda - dílna, které od nepaměti byla majetkem rodiny Huspeninů, jímž také říkali „dílnařé“. Švestkové pecky se nejdřív tloukly v korytě, pak se z nich vybrala olejová jádra. Ta se dala na zvláštní pánvice, kde se za mírného ohřívání míchala zvláštními lopatkami. Pak se vše dalo do velkého dřevěného lisu, z něhož pod velkým tlakem tekla z jader olej. Tato lisovna rostlinného oleje byla zrušena roku 1880.“ (text Josefa Hubáčka z knihy „Vlastivědné čtení o nejmladším městě Slovácka“)

Od 50. let minulého století má svaz vlastní zahrádkářskou kolonii „Nad Svedrupem“, včetně zahrádkářského domu. Taktéž pořádají výstavy, přednášky a odborné zájezdy – Holandsko, Tulln aj. Předsedou a hlavním aktérem je pan František Uhlíř. tel.: +420 737 587 514

ZO ČZS Uherský Ostroh – Jiří Galuška a Josef Ondrůšek pořádají degustace odrůd jablek na Domě zahrádkářů v Uherském Ostrohu. Dříve zahrádkáři vařili povidla a sušili trnky. Bohužel jim ale osud moc nepřeje. Sušárnu na ovoce zlikvidovala povodeň řeky Moravy a nerezové kotle jim několikrát odcizil neznámý pachatel. tel.: +420 723 829 189

ZO ČZS Velká nad Veličkou – zahrádkáři ve Velké pořádají podzimní výstavu ovoce a zajímavé besedy s odborníkem přes ovocné dřeviny panem Ladislavem Tomčalou. V majetku mají zahrádkářskou osadu Molvy, kde se nachází unikátní starokrajová hrušeň odrůdy 'Avranšská'. Pro předsedkyni paní Marii Štěpánkovou není problém vám po domluvě osadu zpřístupnit, včetně poskytnutí výkladu. tel.: +420 728 479 634

ZO ČZS Louka – zahrádkáři v Louce nejenže pořádají spoustu akcí, ale můžete si s nimi domluvit (Josef Šmehlík) i uvaření povidel. Vaření probíhá v Louce na Tomčalově v hasičské budově. tel.: +420 732 287 300



Včelaři z Ostrožské Nové Vsi

V ovocnářství, zemědělské a lesnické výrobě má chov včel nezastupitelné místo. Jeho hlavní význam spočívá v působení ekologickém, v opylování kulturních i planě rostoucích květin a stromů. Nepřímá produkce včel je mnohonásobně vyšší než hodnota přímých včelích produktů. O tom svědčí i motto Alberta Einsteina: „Pokud by na Zemi zmizely včely, zbývají lidem jen čtyři roky života.“



Panel odpočívadlem na Včelí naučné stezce.

V našem regionu působí včelařská organizace s dlouholetou tradicí. Jejich vedoucí jsou nejen nadšení chovatelé včel, ale také výborní pedagogové, kteří jdou příkladem mladým lidem. Své zkušenosti v rámci svého volného času rádi předávají široké veřejnosti.

Nejaktivnější je základní organizace Ostrožská Nová Ves, o. s., která sdružuje fyzické osoby zabývající se včelařskou činností v obcích Ostrožská Nová Ves a Ostrožská Lhota. Lhotští včelaři se vždy sdružovali v Ostrožské Nové Vsi. Do spolku přistoupili až v roce 1936, deset let po jeho založení.

V Uherském Ostrohu působí samostatná organizace. V činnosti se obě základní organizace tak sblížily, že v současné době zajišťují téměř všechny aktivity ve vzájemné spolupráci.

Včelí naučná stezka, ukázka historických úlů

Společně se podíleli na vzniku Včelí naučné stezky, která vede podél cyklostezky z Ostrožské Nové Vsi do Uherského Ostrohu. Stezka je dlouhá 5 km a jsou na ní unikátní zastávky s informacemi – ze života včel. Na začátku stezky v parku Sírnatých lázní v Ostrožské Nové Vsi je zajímavostí ukázka starých úlů používaných z počátku minulého století.

Nejnámějším a nejuznávanějším včelařem je pan František Nešpor z Ostrožské Nové Vsi. Byl hlavním iniciátorem Včelí naučné stezky, je autorem knihy o včelaření s názvem Včelí království. Rád vám prodá med, medovinu, svíčky ze včelího vosku nebo vás ochotně seznámí s životem včel. tel.: +420 723 777 668, e-mail: fr.nespor@quick.cz, <http://vcelarionv.webnode.cz>

Propolis

V Uherském Ostrohu můžete zakoupit i speciální propolisové výrobky přímo od výrobce pana Jiřího Maxery. Nabízí poctivou propolisovou mast, propolisovou tinkturu nebo propolisový spray. Propolis je opravdu všelék na všechny nemoci. tel.: +420 572 591 557, e-mail: maxera.iris@tiscali.cz, www.dobravlana.cz

Ovocnářské akce Ostrožska a Hornácka

VÝSTAVY OVOCE, OCHUTNÁVKY TRADIČNÍCH POKRMŮ Z OVOCE



Výstava ovoce a zeleniny v Louče.

Podzimní výstavu ovoce, květin a léčivých bylin, Velká nad Veličkou - říjen. Součástí je ochutnávka pečených čajů z ovoce, moštu nebo bylinkových čajů. Výstava je spojená i s bazárkem rostlin a stromů. Zajišťuje paní Marie Štefánková. tel.: +420 728 479 634, www.obecvelka.cz/.

Jablko Hornácka, Louka - výstava ovoce a zeleniny, přelom září-říjen. www.obeclouka.cz

Košť od varených po tekuté trnky, Louka - duben. Vynikající akce, kde nechybí ochutnávka slivovice, povidel a tradičních jídel z ovoce. www.obeclouka.cz



Košť trnek v Louče.

Výstava ovoce, zeleniny, květin a včelařství + soutěž o nejlepší pokrm z ovoce nebo zeleniny, Hrubá Vrbka - září. www.hornacko.net/futra.php

Degustace jablek, Uherský Ostroh - prosinec. Tradičně se degustuje 45 vzorků odrůd jablek na Domě zahrádkářů. tel.: +420 723 829 189

Prakuchařky našich pradědečků, Hluk - srpen, ochutnávka tradičních pokrmů přímo vařených na památkových domcích na Rajčovně. www.mestohluk.cz a www.dolnacko.cz

Výstava ovoce a květin, Hluk - září. Pořádají hlučtí zahrádkáři na tvrzi. tel.: +420 737 587 514



Výstava ovoce a zeleniny v Hrubé Vrbce.

KOŠTY

O košty slivovice a ovocných pálenek není nouze, jen ve Velké nad Veličkou probíhají dva:

Fašankový košť slivovice, Velká nad Veličkou – únor, pořádá Klub hornácké slivovice, Tomáš Prachař. Klub se pyšní profesionálními degustátory pálenek, kteří hodnotí vzorky v širokém okolí.

Hornácký košť slivovice, Velká nad Veličkou – duben, pořádá sdružení s kouzelným názvem: Místní aktivní sdružení přátel modrého ovoce, kontaktní osoba Radek Špacír. tel.: +420 608 002 803

Košť slivovice, Hrubá Vrbka – listopad. Zajímavostí je, že košť nepořádají zahrádkáři, ale myslivecké sdružení VOJŠICE Hrubá Vrbka. Košť je obohacen zejména o vzorky destilátů z mysliveckých sdružení.



Košť slivovice v Hluku.

Košť slivovice se zabijačkou, Rekreační středisko Vápenky, Nová Lhota – únor. www.rsvapenky.cz

Košť slivovice, Ostrožská Lhota – únor.

Košť slivovice, Hluk – duben. www.mestohluk.cz

Agroturistika na Hornácku

HORNÁCKÁ FARMA, S. R. O.

Sídlí v Hrubé Vrbce naproti evangelického kostela.

Nabízí prohlídky ekofarmy, jízdu na koni pod dohledem instruktora, projíždky po pastvinách – Hornácké safari, zážitkovou pedagogiku, ubytování na farmě i půjčovnu kol.

Hlavní náplní farmy je chov zvířat a prodej masa. Hospodaří ekologicky, protože ekologické zemědělství je pokrokový a moderní způsob hospodaření, který staví na tisíciletých zkušenostech předků.

Na farmě chovají skot, prasata, ovce, kozy, husy, koně a jednoho osla. Všechna zvířata chovaná na farmě mají možnost volného pohybu a jsou krmena výhradně krmivem, které si sami vypěstují na loukách a polích, které se nijak chemicky neošetřují. Ekologicky pěstované potraviny obsahují více vitamínů a antioxidantů, naopak v nich nejsou zbytky pesticidů, proto je i maso ekologicky chovaných zvířat hodnotnější. www.hornackafarma.cz



Kopaničiarsky región

Návštevnícké miesta s väzbou na ovocinárstvo

Gazdovský dvor, Myjava, miestna časť Turá Lúka

Stála expozícia typickej kopaničiarskej usadlosti a života z konca 19. storočia. Okrem bežnej prevádzky v Gazdovskom dvore sa tu organizuje množstvo sezónnych podujatí: *Kopaničiarska svadba, Udu-pávanie humna, Zabíjačka, Drápačky, Varenie lekváru či Dožinky*. Niektoré programy sa zabezpečujú na objednávku pre organizované skupiny. V rámci projektu „Oživujeme vidiecke stavby na Morave a Myjave“ tu



bola vybudovaná chlebová pec a sušiareň ovocia. V pláne je dobudovať lekvárovú pec, ktorá bude využívaná na ukážku tradičného varenia lekváru počas akcií organizovaných v tejto vidieckej usadlosti. Areál v Turej Lúke pri evanjelickom kostole môžete navštíviť v týchto časoch:

zimná prevádzka (od 1. 11. do 30. 4.): utorok - piatok: 10.00 - 16.00 / sobota - nedeľa: 14.00 - 16.00

letná prevádzka (od 30. 4. do 1. 11.): utorok - piatok: 10.00 - 19.00 / sobota: 14.00 - 19.00

Elena Živicová, Gazdovský dvor – 0907 202126, Ing. Ingrid Vaňová, MsÚ Myjava - 034 690 73 19, e-mail: ingrid.vanova@myjava.sk, www.myjava.sk/gazdovsky-dvor

Záhradka starých materí, Jablonka

Ide o skráslené námestíčko v centrálnej časti obce Jablonka doplnené previsnutou jablňou ako symbolom obce, kde sú vysadené liečivé rastliny a byliny. Okoloidúci sa môžu nielen pokochať vôňou liečivých rastlín, ale i poučiť sa o ich názvoch, výskyte a využívaní jednotlivých druhov rastlín a oživiť tak poznanie našich babičiek. V budove kultúrneho domu je vybudovaná „Čajovňa starých materí“, ktorá je vybavená starodávnym kuchynským zariadením. Zamestnanci obecného úradu poskytnú výklad záujemcom odborný



výklad ako to kedysi na v kopaničiarskej kuchyni kedysi fungovalo. Návštevníci si tak môžu posedieť v príjemnom prostredí – starší zaspomínať a mladí vidieť ako to kedysi vyzeralo a fungovalo.

Genofondový sad v Turej Lúke

Zaujímavosťou regiónu môže o pár rokov byť novovysadený genofondový ovocný sad v časti Padelky v Turej Lúke. Je tam vysadených množstvo tradičných odrôd z rôznych druhov ovocia, najmä sliviek, hrušiek, jabloní, čerešní a marhúl. Plody tohto sadu sa budú využívať na varenie lekváru a sušenie v Gazdovskom dvore, pričom sa budú využívať pri rôznych kultúrno-spoločenských podujatiach.



Pestovatelia a spracovateia ovocia

OVOSAD spol. s r.o.

Pestovateľ ovocia v Myjave. Hlavným sortimentom sú rôzne odrody sliviek. Ďalej sú to čerešne, hrušky, červené ríbezle, maliny, černice, ostružiny a arónia. ovosad@azet.sk, tel.: 0905 434 691

Naturálno - výrobné a obchodné družstvo, Podkylava

Pestovateľ sliviek. tel.: +421 32 778 62 32, +421 32 778 62 32



Sušiarené ovocia Harušťák, Lubina

Výkup a spracovanie ovocia i zeleniny sušením v časti Miškech Dedinka. Najčastejším predmetom sušenia sú slivky, jablká, hrušky, ale výbornú chuť majú i sušené paradajky. Sušenia zabezpečujú i prehladky priestorov sušiarne pre školy. tel.: 032 777 81 42, Mail: hmz.viliamharustak@gmail.com

Ekotrend Myjava, spol. s r.o.

V systéme ekologického poľnohospodárstva pestujú na 19,07 ha jablone odrôd Jonathan,

Jonagold, Spartan, Ontario a ostatné zimné odrody. Produkciu jabĺk spracúvajú na dva výrobky značky BIOMILA: sušené jablká a špaldový nápoj jablkovo-škoricový. Oba výrobky sú certifikované v kvalite BIO a cítiť v nich chuť a vôňu tradičných odrôd jabloní pestovaných na myjavských kopaniciach a svahoch Bielych Karpát.

Špaldový nápoj jablkovo-škoricový je vyrobený z celozrnnej múky zo špaldovej pšenice a jablkovej šťavy. Neobsahuje žiadny konzervačný prostriedok, ani farbivá, či umelé príchute. Iba škoricica dochucuje príjemnú kyselkavú chuť nápoja, ktorý dodáva veľa energie a je vhodný pre deti i starších ľudí. Mnohí jeho chuť prirovnávajú k jablkovej štrúdlí. www.ekotrendmyjava.sk, tel.: +421 34 621 56 21, biopotraviny@ekotrendmyjava.sk



Švajčiarska Misia viery, n. o.

Výroba domácich produktov a zaváranín, spracovanie čerstvého ovocia a zeleniny s láskou dopestovaných na staroturanských kopaniciach. Prameň na Súši, Súš 2481, 916 01 Stará Turá, tel.: +421 32 776 30 43; +421 908 701 499, e-mail: pramen.tim@jsg-mail.com

Pálenie

Myjavská pálenica, Myjava

Poskytuje pestovateľom službu pestovateľského pálenia ovocia. Na pálenie sa používa surovinový kotol 300 l. Ako palivo sa používa palivové drevo, ktoré zabezpečuje pestovateľ. www.myjavskapalenica.sk, palenica@myjavskapalenica.sk, tel.: 034 621 3631, 0903 935586



Pálenica Hrašné

Ide o najnovšiu pálenicu v oblasti, vybavenú najmodernejšou technológiou, založená na modernom spôsobe riadenia destilácie s využitím najnovších poznatkov v procese pálenia. Zariadenie pálenice je najvyššej kvality a spĺňa najprísnejšie podmienky EÚ. Hlavný proces prebieha v jednodotlovom zariadení rektifikačnou viacposchodovou kolónou s obsahom 300 l – KPD 300. tel.: 0948 335228, 0905 522 686, akvavita.s.r.o@gmail.com



Pestovateľská pálenica Brestovec

Najdlhšie pôsobiaca pálenica v regióne. Na pálenie sa používa destilačný kotol o objeme 350 l na tuhé palivo – drevo. V budove sa nachádza aj sušiareň a muštáreň ovocia. tel.: 034/6215930, 034/6215934, obecbrestovec@stonline.sk

Potúček spracovateľské centrum pálenica, Brezová pod Bradlom

Novootvorená pálenica v roku 2012 so zrekonštruovanými kotlami na plyn o objemoch 430 l a 300 l. tel.: +421 905 267 207, 034 6242 589

Pestovateľská pálenica ovocia, Jablonka

V roku 2012 zrekonštruovaná a novootvorená pálenica i keď história pálenia ovocia v tejto obci tu má svoju dlhoročnú tradíciu. Do roku 2005 spravovala túto pestovateľskú pálenicu miestna organizácia Slovenského zväzu záhradkárov, ktorá v roku 2012 oslavila svoje päťdesiate narodeniny. V obci sa darí najmä jablňom, z čoho vyplýva aj jej názov. Na pálenie sa používa destilačný kotol na drevo o objeme 350 l. tel.: +421 907 789261, lubomir.cmela@gmail.com, www.palenicajablonka.sk



Ovocinárske podujatia v regióne

V regióne sa každoročne koná niekoľko zaujímavých podujatí v spojitosti s ovocím a produktmi z neho. Keďže septembrové dni sú stále vcelku príjemné, hoci aj o niečo kratšie a miestni obyvatelia disponujú množstvom ovocia i iných plodov zo svojich sádov i záhrad, poriadajú mnohé obce aj ďalšie zaujímavé spoločenské podujatia ako sú hody a výstavy. Tu sú niektoré z nich:



Dni sliviek, Gazdovský dvor v Turej Lúke



Septembrové výchovno-vzdelávacie podujatie pre širokú verejnosť i deti, spojené s prednáškami o pestovaní sliviek na kopaničiach a ich spracovávaní, filmovým premietaním, koštovkou páleného, varením slivkového lekváru a slivkových gulí, či pečením slivkových koblíh. V spoločenskom programe sa zvyčajne predstavia miestne folklórne či divadelné skupiny.

Mesto Myjava v spolupráci s Centrom tradičnej kultúry poriada aj ďalšie obľúbené tradičné podujatia. Tradičné dobroty kopaničiarskej kuchyne alebo kvalitné destiláty, tak možno ochutnať v Gazdovskom dvore počas **Dožiniek v Turej Lúke**, či v populárnom mestečku MY – A - VY počas známeho myjavskeho **Medzinárodného folklórneho festivalu** každoročne konaného v júni.

Septembrový **Michalský jarmok** na myjavskom námestí ja zasa spojený s obľúbenou súťažou v jedení slivkových gulí. Populárna je aj októbrová výstava ovocia **Plody Myjavskej pahorkatiny**, ktorej sa zúčastňujú mnohí pestovatelia a záhradkárske organizácie z regiónu a je spojená aj s prednáškami o pestovaní ovocia.



Viac informácií o týchto podujatiach možno získať na:

MsÚ Myjava, 034/6907 319, ingrid.vanova@myjava.sk; Dome kultúry Samka Dudíka v Myjave, michal.maliarik@myjava.sk, 034 621 25 88

Centre tradičnej kultúry v Myjave, viera.feriancova@ctk.tsk.sk, +421 918 968 706

Alebo na webových sídlach www.myjava.sk a www.ctkmyjava.sk

Plody Jablonky, Jablonka



Výstava ovocia a zeleniny poriadaná vždy v jeseni počas víkendov (piatok – nedeľa). Výstavy majú vysokú úroveň a reprezentujú obec v širšom okolí.



Plody Brestovca, Brestovec

Výstava, ktorá sa zvyčajne koná v strede októbra, počas niektorého z víkendov. Svoje výpestky prezentujú obyvatelia obce. Súbežne sú vystavované výkresy detí miestnej základnej školy s ovocinárskou tematikou.



Štrúdlo fest, Chvojnica

Podujatie, kde si manželky, mamky, babky merajú svoje sily v pečení obľúbenej štrúdle. Uskutočňuje sa od roku 2011 v mesiaci november a gazdinky prezentujú, ktorá z nich napečie najchutnejšiu a na pohľad najkrajšiu štrúdlu. Do súťaže sa zapájajú súťažiaci ale i súťažiaci so štrúdlami sladkými (jablkové s makom, škoricou, tvarohom, kakaom, višňové) a tiež slanými so šunkou, pečienkou, syrom, špenátom a iné. Je na degustátoroch z radov zúčastnených vybrať tú najchutnejšiu.

Záhradkárka výstava a Báľešové hody, Vadovce

Milá kultúrno-spoločenská udalosť organizovaná v obci od roku 2005 počas jedného z jesenných víkendov. Sobota je spojená s ochutnávaním ovocných báľešov z marhúl, jabĺk, čerešní, sliviek i lekváru. Podujatie vždy spestrí kultúrnym programom dáka známa ľudová skupina, folklórny súbor ľudový rozprávač či spevák.



Koštovky páleného

Najobľúbenejšími podujatiami v spojitosti s ovocím sú „Koštovky páleného“. Porovnanie kvality ovocných destilátov patrí totiž rovnako ako ich výroba k tradíciám kopaničiarskeho regiónu. Návštevníci koštokvy majú možnosť ochutnať až



z niekoľkých desiatok niekedy aj stoviek vzoriek destilátov, ktoré prihlasujú pestovatelia ovocia a výrobcovia páleného z rôznych kútov Slovenska a Českej republiky.

Destiláty hodnotí degustačná komisia, ktorá posudzuje vzorky najmä v kategóriách slivky, hrušky, jablká. Často sa však hodnotia aj ďalšie kategórie ako durandzie, belice, oskoruše, marhule, čerešne, vínovica, repa či raž. Na týchto podujatiach zákonite vládne od začiatku až do konca vynikajúca nálada, keďže ochutnávanie páleného návštevníkom vždy spríjemňuje živá kapela. Zlatým klincom košoviek býva obľúbená dražba, na ktorej sa dražia ocenené destiláty. Za pollitrovku najkvalitnejších destilátov zo sliviek či oskoruší sú milovníci kvalitného páleného ochotní zaplatiť aj niekoľko stoviek eur. Aj to je jeden z dôvodov prečo sa pestovaniu a zberu sliviek či iného ovocia oplatí venovať náležitú pozornosť.



Košovky páleného sa konajú zvyčajne v máji týchto obciach:

- **Stará Myjava resp. Myjava** – ide o najstaršiu košovku na Slovensku, tel.: +421 34 621 2588, +421 904 351707, vladimira.jurenkova@myjava.sk, www.myjava.sk
- **Chvojnica**, tel.: +421 34 6283140, obec@chvojnica.sk, www.chvojnica.sk
- **Krajné, časť Matejovec**, tel.: + 421 908 236535, jaroslavobuch@azet.sk, www.matejovec.eu

Včelárstvo na Kopaničách



Včela na svojej prvej jarnej pastvy na kvetoch drieňa.

S ovocinárstvom je úzko späté i včelárstvo a výroba a spracovanie medu. V regióne pôsobia 2 regionálne organizácie:

Základná organizácia slovenského zväzu včelárov Myjava, ktorá združuje 190 včelárov a 1 800 včelstiev. Sídlo organizácie je Záhradnícka ulica 24, Myjava. Kontaktnou osobou je Ing. Ján Juráš, tel.: 0910 856 203. Združuje včelárov z Myjavy a Brezovej pod Bradlom a z obcí Brestovec, Bukovec, Chvojnica, Jablonka, Košariská, Krajné, Podkylava, Polianka, Poriadie, Priepasné, Rudník, Stará Myjava, Vrbovce;

Základná organizácia slovenského zväzu včelárov Stará Turá, združujúca 72 včelárov a 638 včelstiev. Sídlo organizácie je v Starej Turej na ulici Kozmonautov 423. Kontaktnou osobou je Bc. Jozef Smolinský, tel.: 032 776 3159.

Okrem včelárov zo Starej Turej a priľahlých osád združuje i včelárov s obcí Hrašné, Lubina a Vaďovce;

Včelári z ostatných obcí kopaničiarskeho regiónu (Kostolné, Bzince pod Javorinou, Višňové, Hrachovište) patria do Základnej organizácie slovenského zväzu včelárov N. Mesto nad Váhom so sídlom Vajanského 36. Kontaktnou osobou v tomto združení je Lucia Revayová, tel.: 0907 896 556. Spolu je v týchto obciach registrovaných 42 včelárov, ktorý chovajú spolu 277 včelstiev.

Agroturistika v Kopaničárskom regióne

v ubytovacích zariadeniach

- **Penzión Holotéch víška***, Košariská**, ktorý spĺňa podmienky certifikácie Cyklisti vítaní, je usadený v príjemnom prostredí kopaníc a ponúka služby v rekonštruovanom dome pôvodnej ľudovej architektúry. **Slukéč chalupa, Košariská** - ubytovanie v súkromí s kapacitou 7 lôžok, v pôvodnom dome ľudovej architektúry z roku 1837. tel.: +421 34/6244516, e-mail: info@holotechviska.sk; www.holotechviska.sk
- 
- Slukéč chalupa*
- **Agropenzión Adam***, Podkylava** - ponúka ubytovacie služby s 53 pevnými lôžkami a s možnými prístelkami, stravovacie služby v troch gastro prevádzkach, modernú kongresovú sálu a salónik i pre náročnú business klientelu, wellness centrum a tiež množstvo príležitostí pre aktívny odpočinok. V neďalekej biofarme Charolais sa možno dozvedieť o ekologickej produkcii biomäsa, ktorého steaky nájdete i v ponuke jedálneho lístka. Jazdite na koni, na koči, v zime na saniach. Vyskúšajte cyklotrasy. tel.: +421 32 777 2101, e-mail: recepcia@penzion-adam.sk
 - **Penzión U dobrých gazdov, Myjava** - nachádza sa hneď pri Gazdovskom dvore v časti Turá Lúka. tel.: +421 905 858 350, e-mail: foltinvlado@gmail.com
 - **Penzión U Juhása, Košariská** - vidiecka reštaurácia a penzión U Juhása vyvoláva atmosféru pravej kopaničarskej usadlosti, tel.: 00421 346 242 807, 915 981 955, e-mail: jedzte@ujuhasa.com, www.ujuhasa.com
 - **Penzión Na mlyne, Stará Turá**, tel.: 032/776 29 75, 0908 578 161, fax: 032/776 21 56; e-mail: info@penzion-mlyn.sk
 - **Rekreačný dom Havlová, Poľianka** - objekt je typu rodinného penziónu s prenájmom na izby s celkovou kapacitou 26 lôžok. Je umiestnený v peknej podhorskej krajine. tel.: 0911 382 433, 0902 655 013; e-mail: dr.kvetoslavhyza@gmail.com
- 
- Penzion u Juhása*

Malý slovensko-český tematický slovník

- arónia – jeřáb aronie
- báleš – koláč z kynutého těsta
- čerešně – třešně
- dokvapok – dokap (zbytek)
- drápačka – draní peří
- gazda, gazdiná – hospodář, hospodyně
- hriate – zahřátá pálenka (s cukrem, ovocem, skořicí a hřebíčkem)
- humno – humno (dříve průjezd ve stodole do zahrady, kde se mlátilo obilí; dnes přeneseně název pro zahradu za dvorem ukončená záhumenní cestou)
- jadrovník – jadrinec
- klinčeky – hřebíček (koření)
- košťovka – košť pálenek (ovocných destilátů)
- lekvár – povidla
- lokša – druh moučné placky, může se podávat nasladko i naslano
- marhuľa – meruňka
- mrvenička – posypávka
- muštáreň – moštárna
- oblička – ledvína
- oškvarky – škvarky (vypečené sádelnaté maso na kostičky nakrájené)
- pagáčik – druh pečiva, může se podávat nasladko i naslano
- pálené – pálenka z ovoce
- pečeň – játra
- ríbezle – rybíz
- slivka – švestka
- štrúďľa – štrudl, závin s ovocem, obvykle s jablky
- šiška – šiška (kobliha bramborová)
- úkvapok – úkap (výskočky)
- vidiek – venkov
- zabíjačka – zabijačka (zaklatie a zpracování vykrmenéj ošípanej, spojené s hostinou)

Literatura

Buchlovan B.B. in Malovaný kraj – časopis, číslo 4/1949 • Dugáček, M.– Gálik, J. a kol.: *Myjava*. Obzor Bratislava, 1985 • Feriancová, V.: *Slivovica a jej miesto v živote starích Mijafcov*. Centrum tradičnej kultúry Myjava, 2009 • Hrdoušek V. a kol, *Oskeruše od A do Z*, SPOV Modrá, 2003 • Kohout. K.: *Malá pomologie*, SZN Praha, 1960 • Kremer B.: *Stromy*. Ikar Praha, 1995 • Schubert E.a kol: *Stručné dějiny ovocnictví moravského*, Český odbor zemědělské rady moravské Brno, 1900 • Tetera V. a kol, *Ovoce Bílých Karpat*, ZO CSOP Bílé Karpaty, 2006

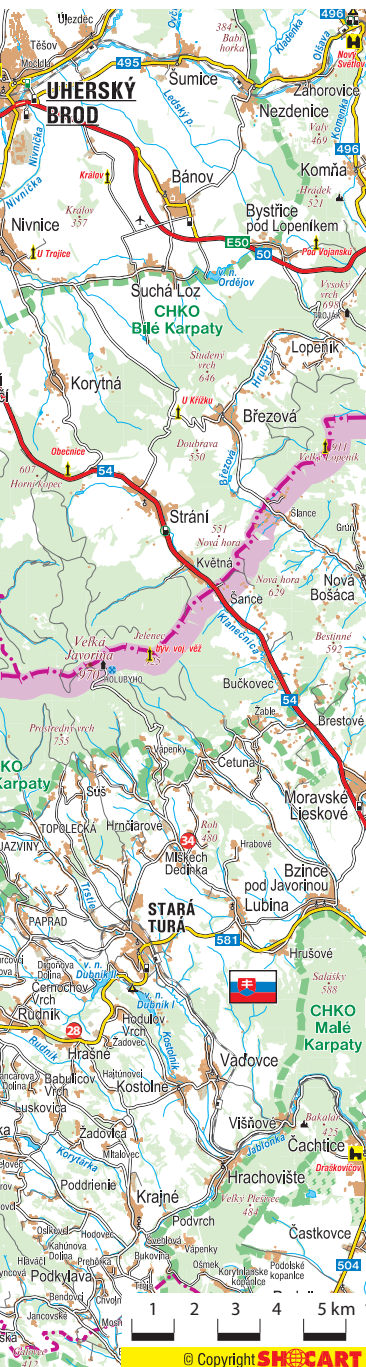
Resumé

Tradiční ovoce moravsko-slovenského pomezí jižní části Bílých Karpat je útlá knížka seznamující návštěvníka s krajinou a tradičními druhy a odrůdami ovoce, jako jsou dřín, oskeruše, durancie či špendlíky. Tyto a desítky dalších, dnes vzácných, odrůd nejrůznějších chutí, tvarů a možností využití se dodnes pěstují v předhůří a na svazích jižní části Bílých Karpat. Publikace u vybraných druhů a odrůd ukazuje jejich hospodářský, ale i kulturní a krajinářský význam. Přibližuje možnosti pěstování zapomenutých druhů ovoce i využití ovoce v řadě tradičních receptů. V závěrečné kapitole je přehled míst a akcí, kde můžete ochutnat ovoce v nejrůznějších skupenstvích. Naleznete zde také nabídku turistického a kulturního vyžití ve vazbě na zdejší krásnou krajinu s ovocnými sady, zahradami a stavbami.

Traditional fruit of the Moravian-Slovak region of the southern part of the White Carpathians is a slim book which acquaints visitors with the landscape, traditional species and varieties of fruit, such as European cornel "dřín" (Cornus mas), service tree "oskeruše" (Sorbus domestica), plum trees "Durancie" or yellow egg plum "špendlíky". These and dozens of other rare varieties, of different flavours, shapes, and uses, are still grown in the foothills and on the slopes of the southern part of the White Carpathians. For selected species and varieties, the publication shows their economic as well as cultural and landscape importance. It describes possible cultivation of forgotten fruits and their use in a number of traditional recipes. The final chapter provides an overview of places and events where visitors may taste the fruits processed in various ways. The book also includes a selection of touristic and cultural activities related to the beautiful countryside with its orchards, gardens and traditional rural buildings.



V. Mapa vzácného ovoce moravsko-slovenského pomezí



1 Stromy a sady

STRÁŽNICKO

- Slívy Durancie, Švestičky; Trní, sad
- Oskoruše Adamcova; Žerotín, pam. strom
- Oskoruše Karlova; Žerotín, pam.strom
- Mišpule; Žerotín
- Jabloň Panenské; Žerotín Hotařská buda
- Moruše bílá; sídliště Kovařská
- Ořešák; Strážnice Ořechovka
- Jabloň Jadernička; Strážnice, u skládky
- Dřín; Tv. Lhota Vrchy, pam. strom
- Hrušeň krvavka; Salaš, sad
- Hrušeň Medule; Tv. Lhota u silnice na Kněždub
- Moruše bílá; Kněždub
- Moruše bílá; Tv. Lhota, pam.dvůr
- Moruše břek; NPR Čertoryje
- Oskoruše; Bajarův sad za ZŠ
- Třešně; aleje pod Radošovem

OSTROŽSKO - HORŇÁCKO

- Jabloň Panenské; Uh. Ostroh, za mostem
- Mirobalán; Uh. Ostroh, u splavu
- Dřín; Lipov náves
- Dřín; Velká n. V., fara
- Mišpule; sad, Velká n. Veličkou
- Katova hrušeň (hnilička); v polích
- Jagošova hrušeň; pam. strom
- Hrušeň Ovesnačka; Blatnice, u silnice na Antoníčec
- Hrušeň Medovka; Ostr. Lhota, u cyklotrasy
- Třešně; Ostrož Lhota, u ZD
- Ořešák Blatnice; alej u silnice
- Durancie; NPR Zahr. pod Hájem, sad

KOPANIČIARSKY REGIÖN

- Oskoruše; Vrbovce pastvina
- Moruše bílá; Břestovec náves
- Dřín; Břestovec náves
- Moruše bílá; alej u Gazdov. Dvora
- Slívy Belice; Vrbovce
- Hr. Špínka, Křivice; Uhliska, sad
- Hrušeň Krehula; St. Myjava za humny
- Hrušeň Kočí hlava; Břestovec
- Hrušeň Praskula; Plánava, pole
- Jab. Sud. reneta; mladý sad
- Jab. Honťanské; Pod úbočou, sad

1 Návštěvnická místa a služby

STRÁŽNICKO

- Hotařská buda; expozice, občerstvení
- Výklopník; expozice, občerstvení
- Vínařský areál Starý potok; expozice, občerstvení
- Prodej ovoce ze sadů; Žerotín a.s.
- Pálenice a moštárna Strážnice; expozice, občerstvení
- Přístav u jezu; stezka
- Víceúčelové muzeum Vnorovy; muzeum, sušárna ovoce
- Farma Důbravka; expozice, občerstvení
- Muzeum oskoruši; expozice a naučná stezka
- Salaš Travičná; muzeum, sad, občerstvení
- Kulinární expozice Křib; občerstvení
- Výroba mostů a medoviny Jaroš

OSTROŽSKO - HORŇÁCKO

- Památkový domek; expozice
- Lidový domek Háječek; expozice
- Pam. domky Na Rajčovně
- Pálenice a historická expozice
- Pálenice Hluk
- Pálenice Uh. Ostroh
- Prodej stromků; ovocná škola
- ŽUSY, sady; výroba destilátů
- Sběrka pálenek; p. Pomajbík
- Hornácká farma; agroturistika
- Ekocentrum s ubytováním

KOPANIČIARSKY REGIÖN

- Pálenice Myjava
- Ovosad; pěst. Ovoce, Myjava
- Ekotrend Myjava; výrobky z ovoce a obilnín
- Pálenice Břestovec
- Pálenice Hrašné
- Pálenice Brezová p. B
- Pálenice a návěsní zahrádka v Jablonke
- Pěstování slivek; Podkylava
- Gazdov. dvor; sušárna, expozice
- Penzion U Juhá; reg. gastronomie
- Sušárna ovoce; Miškech Dedinka



MAS Strážnicko, o.s.
Vinohradská 35, 696 62 Strážnice
tel.: +420 724 162 265, e-mail: hrdousek.v@straznicko.cz
www.straznicko-mas.cz



MAS Hornácko a Ostrožsko, o.s.
Zámecká 24, 687 24 Uherský Ostroh
tel.: +420 572 503 961, e-mail: mikroregion@ostrozscko.cz, e-mail: mas@ostrozscko.cz
www.leader.ostrozscko.cz



Kopaňičarský región - MAS

Kopaňičarský región - miestna akčná skupina
M. R. Štefánika 560/4, 907 01 Myjava
tel.: +421 346 538 344, e-mail: kristina.kubanova@mail.t-com.sk
www.kopanicarskyregion.sk

Redakce: Mgr. Vít Hrdoušek, tel.: 724 162 265
V roce 2012 vytiskl: Joker, s.r.o., v nákladu 2000 ks na recyklovaném papíře



Spolufinancované ES



Európsky poľnohospodársky fond pre rozvoj vidieka:
Európa investujúca do vidieckych oblastí

