

# Bílé - Biele Karpáty

2/2023

75 Kč / 3 €

*Mošt bude*

*Odrůdy  
ovocných  
stromů*

*Bílý had*

*Dušan  
Holý*

*Holubyho chata*



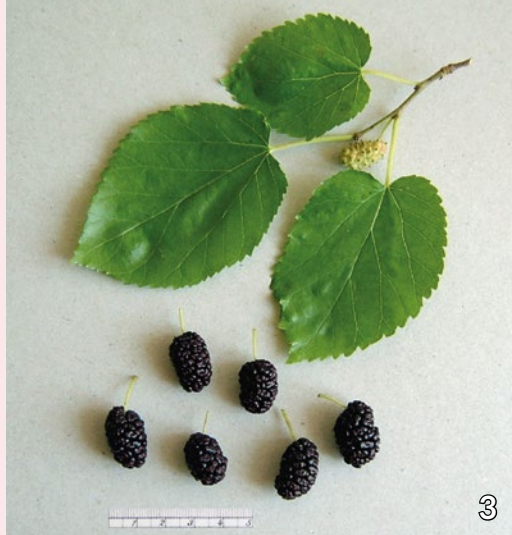
9 771211 363000



1



2



3



4



5



6

## Bělokarpatské odrůdy ovocných dřevin

- 1 Meruňka 'Maďarská' (Foto Václav Tetera)
- 2 Slivoň 'Kolomaznice' (Foto Václav Tetera)
- 3 Moruše 'Černá tuhá' (Foto Václav Tetera)
- 4 Hrušeň 'Oharkula' (Foto Václav Tetera)
- 5 Jablono 'Baumannova reneta' (Foto Jan W. Jongepier)
- 6 Oskeruše (Foto Jan W. Jongepier)

### Obsah

#### ÚVODNÍK

O chutiach starých odrůd 1

#### NÁŠ ROZHOVOR

Jablečný mošt bude i letos 2

#### AKCE V BÍLÝCH KARPATECH

/ AKCIE V BIELÝCH KARPATOCH

Pre Přírodu pomáhá přírode už 25 rokov 4

Byl odsouzen k zániku 5

#### PORTRÉT

Dušan Holý 90 let 6

#### OVOCE NAŠICH DĚDŮ / OVOCE NAŠICH DEDOV

Lokální a kulturní odrůdy ovocných dřevin 7

Bielokarpatský ovocný poklad 8

O záchraně ovocných odrůd 10

Ovocné klenoty Lednickej doliny 11

Janůšovja sází stromy 12

#### AKCE V BÍLÝCH KARPATECH

Fotoworkshop na Kopanicích 12

#### OVOCE NAŠICH DĚDŮ

Život v ovocných sadech 13

Houbovní paraziti 14

#### Z KRONIKY

Vaření povidel 15

Dřívější hospodářský rok na Kopanicích 16

Holubyho chata za druhé světové války 17

#### NĚCO Z KULTURY

O hledění 18

#### TAJEMSTVÍ PŘÍRODY / TAJOMSTVO PŘÍRODY

Vysychavé toky nečekaným útočištěm zvířat 19

Bílý had v Bílých Karpatech 20

#### RECENZE

Putování krajem bohyní a zbojníků 20

Krajinou karpatského ticha 21

Obecní monografie 21

#### POHÁDKA

Téměř pohádkové povídání o ovoci 22

#### PRO CHYTRÉ DĚTI

Ovocnářská soutěž o tričko 23

# O chutiach starých odrôd

Hádam mi to čitatelia časopisu prepáčia, ale rada by som v tomto úvodníku písala o jedlách či nápojoch, kde dôležitou ingredienciou je jablko. Nevidím na tom nič zlé, kulinársku rubriku má dnes hádam každý časopis. Čo sme my horší?

Milujem jablkovú štrúdlu. Tradične sa pripravuje z tahaného cesta, ale mne stačí aj lístkové zo supermarketu. Dôležitejšie je, čím cesto naplníme. V náplni musí byť predovšetkým veľa jablák, mak alebo orechy, cukor, škoricca. A práve na jablkách záleží, aká bude výsledná chuť, a nakoniec aj vzhľad štrúdle. Ak dáme sladké jablká, síce budeme potrebovať menej cukru, ale chuť bude mdlá. Treba použiť kyslejšie jablká, v kombinácii s cukrom potom vznikne osviežujúca sladko kyslá chuť. Ak použijeme príliš šťavnaté jablká, pri pečení šťava vyteká a na plechu sa pripaľuje, preto je lepšie zvoliť jablká s hutnejšou či sypkejšou dužinou. Aby sa gazdiná veľmi nenarobila, odporúčam zvoliť veľké jablká, ktoré sa dajú rýchlo ošúpať a veľa z nich nastrúhate.

Zdá sa vám to príliš veľa podmienok pre jablká na obyčajnú štrúdlu? Skúste starú odrodu *Kardínal pásikavý*, ktorá spĺňa všetky kritériá. Ide o veľké, červeno pásikavé letné jablká s chrumkavou kyselkavou dužinou, ktorým sa hovorilo štrudľáky. Ľahko sa otláčajú, preto ich bolo treba rýchlo spotrebovať. Napríklad napiecť veľa štrúdlí.

To isté platí, ak chcete vyrobiť z jablák nejakú modernejšiu, trendovú pochúťku – jablkovú pikantnú omáčku z jablák a cibule s koreninami, ako je zázvor, koriander, čili, karí, ktorej sa hovorí čatní (z anglického *chutney*). Čatní bude chutné iba vtedy, ak použijete kyslé jablká. V opačnom

případe dosiahnete chuť mdlú a nevýraznú napriek množstvu pridaných korenín. Robila som čatní z odrody jablák *Ontario* a chutilo výborne. Ide o odrodu s vysokým obsahom vitamínu C a nízkym obsahom cukru. Čatní z jablák *Ontario* si treba urobiť do zásoby, je to totiž odroda, ktorá rodí každý druhý rok.

Z jablkových pochúťok dnes zažíva renesanciu jablkový mušt. Tento zdravý nápoj kúpite hotový, alebo si ho vyrobíte doma či dáte vylisovať z vlastnej úrody v záhradkárskej alebo komerčnej muštárni. Nie je však mušt ako mušt. Zažila som ochutnávku odrodových jablkových muštov a môžem vám povedať, bol to festival rôznych chutí. Mušt z odrody *Banánové zimné* bol hustý, hladký a pripomínal detskú výživu alebo pyré. A naozaj jemne chutil a voňal po banánoch. Mušt zo známej odrody *Jonatán* mal vyváženú sladkú chuť s jemnou kyselinkou, bol príjemne osviežujúci a v porovnaní s predošlým muštom číry. Najčirší sa ukázal mušt z odrody *Zvonkové*, zároveň bol i najkyslejší. Ale niekomu chutil práve taký. Korenistá, kyslejšia chuť charakterizovala mušt z odrody *Boskopské*. Túto starú holandskú odrodu zaraďujeme do skupiny kožoviek. Síce z nej menej tečie pri lisovaní muštu, ale výsledná chuť produktu stojí za to.

Keď tak premýšľam, jablká vlastne ani netreba upravovať či pretvárať na kulinárske produkty. Stačí ich jesť len tak, bez toho, aby prešli pasterizovaním, varom, či pečením. Chutia nám sladké, voňavé a chrumkavé jablká odrôd *Golden Delicious*, *Spartan*, *Hontianska končiarka*. *Ananásová reneta* chuťou naozaj pripomína ananás, po malinách chutil odroda *Malinové hornokrajské*. Ak chceme rafinovanejšiu chuť, skúsiť treba *Matkino*, ktorého plody sú aromatické, sladké, s korenistou príchuťou. Šťavnaté *Grávštynske* označili



Ananásová reneta  
(Foto Zuzana Ištvanová)

ovocinári za najchutnejšie jablko spomedzi 180 odrôd jablák, ktoré v Bielych Karpatoch zaznamenali počas mapovania starých odrôd v projekte *Bielokarpatský ovocný poklad*.

Spomenula som iba niektoré z množstvo odrôd, ktoré sa v Bielych a Bílych Karpatoch vyskytujú. Keď sme začali pred desiatimi rokmi s mapovaním starých odrôd, s mnohými som sa stretla po prvý raz. Ich názvy mi zneli v ušiach ako cudzokrajná reč a nešli dostať z hlavy, práve naopak, uložili sa mi až do srdca. Otvtedy nedám na staré ovocné odrody dopustiť. Z množstva predností, ktoré majú, ako je napríklad odolnosť, prispôsobenie miestnym podmienkam, zdroj génov pre ďalšie šľachtenie, význam pre biodiverzitu, krajinotvorbu, kultúrne a historické dedičstvo ma najviac zaujala pestrosť chutí a rôznorodosť použitia.

Ak očakávate, že na záver pripojím nejaký chutný recept na jablkovú špecialitu, sklameť vás. Nebude to recept, ale zaujímavé čítanie o rôznych aktivitách týkajúcich sa starých a krajových odrôd nielen jabloní, ale aj hrušiek, sliviek či oskoruší, ktoré predstavujeme v tomto jesennom čísle časopisu. Tak, ako existuje mnoho starých odrôd s mnohorakým využitím, tak existuje aj mnoho iniciatív na ich zachovanie a využívanie, ktoré sa navzájom dopĺňajú, inšpirujú, podporujú a nezaškodí o nich vedieť viac.

Možno inšpirujú i vás. Prajem vám všetkým príjemné čítanie. Nech vám toto ovocné číslo chutil.

Katarína Ďurčeková



Štrúdle (Foto Zuzana Ištvanová)

# Jablečný mošt bude i letos

Moštárnu v Hostětíně vede od roku 2000 místní Mgr. Radim Machů (\*1973). Zajímaly nás jeho zkušenosti se zpracováním převážně bělokarpatského ovoce i vývoj moštárny.

**Vystudoval jsi geografii. Co tě vedlo k podnikání v ovocnářské sféře?**

Obor mám pořád rád a moje studium na Masarykově univerzitě mi hodně dalo. Vidím celý svůj život vlastně jako aplikovanou geografii, ať je to tady na moštárně, v zemědělství nebo v lese.

K mé současné práci mně tehdy v Brně přivedla ekologická organizace Veronica na Panské ulici, která vydávala a dodnes vydává časopis se stejným názvem. Styčnou osobou v ní byl Mirek Kundera, který je také rodák z Hostětína a rovněž geograf. Ten tehdy, na začátku 90. let, pomáhal obci s odstraněním stavební uzávery v Hostětíně (kvůli ochrannému pásmu vodárenské nádrže Kolelač). Nechal udělat studii na kořenovou čističku a Veronica tehdy uspořádala odborný seminář o kvalitě vody v povodí Olšavy nad Bojkovicemi. A jako student jsem v tom mohl uplatnit své znalosti ze školy.

Hostětín se pak rozvíjel dále, vznikaly centrální kotelná a moštárna, a tak jsem po škole přirozeně přešel sem pracovat na těchto projektech. Od roku 2000, kdy se spustila moštárna, jsem se věnoval nejen tomuto, ale pohyboval jsem se vlastně mezi ní, obcí a Veronicou.

**Z jaké myšlenky moštárna vlastně vyšla? Na čem se zakládá?**

Vznik naší moštárny byl reakcí na iniciativu ZO ČSOP Bílé Karpaty, která na Hornácku začala se záchranou starých krajových odrůd. My jsme hlavně chtěli, aby to místní ovoce bylo i zpracováno. Důležitým argumentem bylo, že v našem regionu bylo nastartováno funkční ekologické zemědělství. Od první sklizně jsme tak část produkce ovoce mohli zpracovat do „produktu ekologického zemědělství“, tedy BIO.

Hlavní myšlenkou moštárny je, že chceme vyrábět místní, tradiční produkty, potažmo BIO, dostat je na trh a zpracovávat to, co se v tomto kraji urodí. To ostatně nedává moc velký prostor na vymyšlení něčeho nového, protože miliony lidí

po celém světě pracují na tom samém. Ale někdy to, co jinde funguje, zkusíme přenést do našich podmínek.

Především však vycházíme ze zdejších tradic a přirozených možností. Topíme dřevem, protože to je zdroj, který tady máme. A protože jsme moštárna v malé obci, nebylo by vhodné, kdybychom z ní udělali desetkrát větší podnik. To bychom například narazili na nedostatek vody nebo na chybějící pracovní sílu. Nemluví o dopravním ruchu, který by to přineslo.

**V těch více než 20 letech se však moštárna značně rozrostla. Dnes máte široký sortiment moštů či sirupů a posledním hitem je jablečný ocet. Na co se můžeme těšit v příštích letech?**

Dnes se u nás ročně zpracovává sto až tři sta tun jablek – vedle menšího množství dalších druhů. Což je ostatně pořád mnohem menší objem, než zvládají velké firmy jako třeba Linea v Nivnici. Co se týká našich dodavatelů, těch je zhruba čtyřicet a jsou z okolí do asi 25 km, od Poteče po Starý Hrozenkov a Moravské Kopanice.

Tento rozsah chceme udržovat, stejně jako kvalitu současné nabídky výrobků,



Foto Jan W. Jongepier

za které jsme už byli opakovaně oceněni. Například letos náš jablečný bio-mošt dostal cenu za „nejlepší biopotravinu rostlinného původu“.

V blízké budoucnosti chceme též rozvíjet a navyšovat výrobu jablečného octa, který postupně našel své odběratele. Uvažujeme také o zavedení novinky: nápoje míchané s octem.

**Podnikáš v oblasti zemědělství, které obnáší hodně nejistot. Někdy sklízíte velké množství, kdy nestiháte všechno zpracovat, tento rok je zas naopak velká bída. Jak se s tím vyrovnáváte?**

Je pravda, že letos bude úroda malá, blízká nule. Ale v minulosti také párkrát k takové situaci došlo. Musíme se s tím nějak vypořádat, abychom produkci zachovali. K tomu vykupujeme v maximální míře jablek z blízkého okolí, ale někdy je musíme dovést až z Chřibů nebo jižní Moravy. Tam jsou větší sady se slušnou úrodou. Dále máme po republice své biopěstitele, které můžeme jednou za čas oslovit, abychom naši sklizeň doplnili. Svěho času jsme také brávali ovoce z Bielych Karpat, ale tam je problém, že pak nesmíme na etiketě uvádět, že je to regionální produkt. Naše ministerstvo zemědělství v tomto případě totiž požaduje, aby suroviny byly výhradně z České republiky.

V průměru je však zhruba 90 % sbíráno z Bílých Karpat. Na sto procent to nikdy nedostaneme jednoduše proto, že nemůžeme říct: „Není úroda, tak nebudeme mošt.“

**Vzpomínáš si na nějaké těžké období i na momenty, kdy jste mohli jen jásat?**

Když se člověk pouští do něčeho nového, tak se samozřejmě objevují různé potíže, protože ještě nemá zkušenosti. Ale měli jsme to štěstí, že je nám rychle pomohl



Ocenění roku 2023 (Foto Jan W. Jongepier)

překonat Raymond Aenderkerk, odborný pracovník lucemburské nadace Hëllef fir d'Natur. Nejen, že se díky grantu z jejich nadace mohly v Bílých Karpat mapovat krajové a staré odrůdy ovoce, ale on měl také bohaté zkušenosti s moštováním a především nám sehnal starší linku na výrobu moštu, kterou jsme opravili a na které jsme začali u nás v Hostětíně mošty vyrábět.

Co se týká problémů, které nás trápily, vzpomínám si kromě roků s nízkou úrodou hlavně na začátky výroby nápojů s červenou řepou. Když ji mícháte s ovocem, které je kyselé, zatímco ta zelenina je skoro neutrální, tak výsledná směs je spíše na té kyselé straně. To vedlo k tomu, že jsme museli najít optimální proces pasteurizování. Nejhorší doba však byla tehdy, kdy začaly některé láhve s řepovou šťávou kvasit a vybuchovat. Dovedete si představit, že to není moc příjemné. Ale poučili jsme se a dbáme na to, abychom řepnou šťávu dobře filtrovali a do láhve se tak nedostaly kousky dřevě z řepy, které by mohly začít kvasit.

### Jak se domníváš, že založení a provoz moštárny ovlivnily život zdejších obyvatel?

To by se dalo vyjádřit přesně, kdybychom spočítali, kolik bylo stromů nebo lidí, kteří se ovocnářství věnují, před dvaceti nebo třiceti lety a kolik jich je v současné době. Ty údaje nemám, ale v našem regionu jasně vidím, jak si od toho mapování krajových odrůd na začátku 90. let lidé začali uvědomovat význam místního ovoce a zajímat se o to. Což vyústilo v různé další aktivity – výstava na ambasádě v Bonnu v roce 1996, ovocná školka Radima Peška, různé zpracovatelé ovoce...

Nazývat to „bělokarpackou ovocnářskou revolucí“ je troufalé, ale myslím si, že blízkost lidí obdobného zaměření a podnikání způsobuje, že vznikají nové a nové nápady. My jsme všem těm sadařům a podnikatelům určitě trochu pomohli tím, že jsme vykupovali jablka, rozdávali letáčky nebo organizovali vzájemná setkání s kolegy nebo odborníky, ať při Jablečné slavnosti nebo na kurzu Řez ovocných dřevin.

Toto bezpochyby znamená, že v Bílých Karpatech ovocných stromů přibýlo, přibýlo i těch, kteří se tím zabývají. Na druhou stranu je pravda, že se už nedostaneme na ten počet suširen, který tady byl před stoletím. Těch musely být v regionu stovky. Tehdy jen v malé dědině Hostětín s 55 obytnými staveními bylo osm až deset suširen. A v Pitíně třicet – u každé sedmé chalupy!

### Stovky?

No, ne všechny musely fungovat, ale sušilo se ovoce strašně moc, protože je to geniální způsob konzervování – dlouho to vydrží, dobře se skladuje. A protože zdejší produkce byla tak vysoká, že už se to nestačilo sušit doma, vznikly suširny. Dříve někdo vzpomínal, že když bylo trnek velké množství a nestihli je usušit, tak je předsušili a až později dosušovali. Dříve bylo sušené ovoce důležitou součástí domácí kuchyně. Optimisticky si myslím, že se tehdy ovoce více sušilo, než pálilo. Lidé museli více myslet na živobytí.

### Ale zpět k současnosti...

Abych to shrnul, vidím v posledních třech desetiletích v regionu jasný posun. Nejen že vzrostl počet lidí, kteří se



Foto Jan W. Jongepier

v ovocnářství aktivně pohybují, ale výrazně přibýlo i ovocných výrobků v BIO kvalitě. Samozřejmě pomohly i programy na finanční podporu státu nebo Evropské unie, ale pokud by ta myšlenka tady nebyla ve vzduchu, neměli bychom takovou koncentraci ekologických ovocnářů a zpracovatelů.

### Jaká máte prodejní místa, kde se vaše výrobky dají sehnat? Někteří kritizují, že nejsou v místních obchodech, ale především v obchodních řetězcích.

Na to se dá dívat různými způsoby. V počátcích, když naše produkce ještě byla skromná, nám hodně pomáhal Carrefour, který už tehdy – díky osvícenému francouzskému vedení – měl oddělení na BIO produkty. Dále jsme museli brát v úvahu, že více než osmdesát procent nákupu potravin děláme ve velkých obchodech, takže ty nemůžeme obejít, když chceme naše produkty dostat k většině zákazníků.

Tu a tam jsme v těch řetězcích byli, ale momentální situace je taková, že už nikde v nich naše výrobky nejsou. Problém je, že náš zákazník je „někde jinde“ a je těžké se v té konkurenci, jak cenové, tak co se týká zpracování, prosadit. V tom hrají velkou roli jejich celostátní marketingové kampaně, na což my nemáme.

Teď prodáváme vesměs v prodejnách biopotravin a zdravé výživy, v kavárnách či restauracích a něco vozíme i přímo k zákazníkům. Je to samozřejmě logisticky náročnější a zdražuje to, ale zároveň je to ekonomicky mnohem stabilnější. Když někdo vypadne, neohrožuje nás to tolik, než kdyby se nový manažer velkého obchodu rozhodl, že nějaké mošty už prodávat nebude.



Budova hostětínské moštárny (Foto Jan W. Jongepier)

Jan W. Jongepier

# Pre Prírodu pomáha prírode už 25 rokov

Pred dvadsiatimi piatimi rokmi, presne na Deň Zeme 22. apríla 1998, založila partia ochranárov z Trenčína občianske združenie, pre ktoré si zvolila jednoduchý názov, ale náročné poslanie. Ten názov znel Pre Prírodu a poslaním sa stala praktická ochrana prírody Bielych Karpát a stredného Považia, environmentálna výchova a osвета, ako aj podpora prírodovedného výskumu v regióne.



Tábor Trenčianske Bohuslavice 2007 (Foto Matúš Ďurček)

## Praktická ochrana prírody

Za štvrtstoročie činnosti združenie naplnilo svoju misiu veľkým množstvom rôznorodých aktivít a projektov, od tých malých až po veľké medzinárodné projekty. Hlavným pilierom činnosti Pre Prírodu vždy bola praktická ochrana prírody. Čo si pod tým má laik predstaviť?

Ide o aktívnu starostlivosť o najcennejšie kúsky prírody, lúky, prameniská, xerotermy, kde rastú vzácne rastliny a žije veľa druhov motýľov, chrobákov a ďalších bezstavovcov. Pre Prírodu sa upriamilo najmä na kosenie a hrabanie lúk, čistenie od náletového krovia, odstraňovanie invázných a nepôvodných drevín. Tieto práce vykonávali nielen jeho členovia, ale pomáhali s nimi aj stovky dobrovoľníkov v spolupráci so Štátnou ochranou prírody SR, obcami, školami, firmami, inými združeniami. Združenie organizovalo tiež *Žabie taxi*, čiže prenášanie žiab cez rizikové úseky ciest počas jarných migrácií, a zachraňovalo ovocný poklad.

Ak by sa tieto zásahy nerobili, lúky by zarástli hustým krovím, vzácne teplomilné a vápnomilné spoločenstvá by zanikli pod ťarchou ihličia z nepôvodných čiernych borovic, žiab by bolo čoraz menej a komárov čoraz viac.

## Brigády

Pre Prírodu dokázalo pritiahnúť mnoho dobrovoľníkov, najmä mladých ľudí, študentov stredných a vysokých škôl, na letné tábory alebo jarné a jesenné víkendové brigády, kde im okrem práce na pomoc prírode organizovalo i voľnočasový a poznávací program. Beckov, Tematín, Vršatec, Červený Kameň, Trenčianske Bohuslavice, Nová Bošáca, Súš v Starej Turej – to všetko sú lokality, kde sa pravidelne konali a konajú akcie Pre Prírodu. Z tých najnovších, spojených s Bielymi Karpatami, treba spomenúť veľké brigády na pomoc populácii jasoňa červenookého v okolí Vršatca pod názvom *Misia Apollo*. Na tej poslednej na jeseň roku 2022 sa zúčastnilo okolo 60 dobrovoľníkov zo Slovenska a Českej republiky.

Populárne boli spojené pracovné a voľnočasové aktivity, ako je splav Váhu s názvom *Dolu vodou s ochranármi* alebo cyklistický tábor *Cyklohra-banie* či minitábory v ovocnom genofondovom sade. Výnimočný bol projekt *Pec nám spadla* – oprava pôvodnej sušiarne ovocia v Bošáci-

-Zabudišovej alebo *Ten for Nature* – medzinárodný projekt desiatich európskych organizácií zameriavajúcich sa na praktickú ochranu prírody.

## Výchova a osвета

Počas svojej existencie pripravilo Pre Prírodu aj množstvo osvetových aktivít – prednášky pre žiakov, študentov a verejnosť, prezentácie, exkurzie, akcie ako Deň Zeme, Biojarmok, Zelený Bazár, infostánky na festivale Pohoda. Vydalo brožúrky, noviny, kalendáre i zborníky inventarizačných výskumov chránených území Stredného Považia. Stálo tiež za vybudovaním náučných chodníkov v Beckove a na Vršatci.

Zo všetkých akcií sa pravidelne každý rok v jarnom období koná prírodovedná exkurzia. V sprievode odborníkov sa môže každý, kto sa pridá, pozrieť každý rok na iné krásne miesto a dozvedieť sa, čo tam rastie a žije. Tento rok viedla exkurzia Bošáckou dolinou po stopách Jozefa Ľudovíta Holubyho.

## Súčasnosť

V ostatných rokoch činnosť združenia nie je taká rôznorodá, ako bývalo zvykom. Ostalo však dobrým hospodárom a stále sa venuje starostlivosti o cenné prírodné lokality. Aj deň dvadsiateho piateho výročia založenia oslávilo prácou, na brigáde v prírodnej rezervácii Beckovské Skalice.

Kto chce pomôcť v jeseni 2023, môže prísť v októbri pomôcť čistiť lokality poniklecov v Beckove alebo v novembri genofondový sad starých odrôd v Starej Turej.

Katarína Ďurčeková



Ochranársky splav Váhu 2021 (Foto Matúš Ďurček)

# Byl odsouzen k zániku

*Drobné hospodářské stavby ztrácejí důsledkem změn způsobu života na vesnici svoji původní funkci a z naší krajiny bohužel kvapem mizí. Přicházíme tím o hodnotné architektonické prvky, jež spoluutvářejí malebnost kulturní krajiny a vyprávějí o způsobu hospodaření a řemeslném umu našich předků. Často totiž byly postaveny za použití jediného nástroje, a to tesařské sekery.*

Foto Marek Matějka



Převezení seníku na nové místo předcházela důkladná příprava. Byl precizně zaměřen a zakreslen, byl diagnostikován rozsah poškození. Poté byly jednotlivé části označeny tesařskými značkami, aby je bylo možné po demontáži vrátit na původní místo v konstrukci.

Stavebně historický průzkum však přinesl překvapivý poznatek. Zatímco před zahájením obnovy měl seník jednoduchou sedlovou střechu z dožitých betonových tašek, dle průzkumu

konstrukce a vyprávění pamětníka byl původně opatřen střechou valbovou, již tvořily slaměné došky. Vzhledem k tomu, že doškové střechy byly pro lidové stavby Moravských Kopic v minulosti typickou krytinou, bylo rozhodnuto obnovit seník v původním vzhledu včetně tvaru střechy a původních materiálů.

## Obnova

V roce 2020 byl seník rozebrán a převezen. Očištěné a označené prvky byly uloženy na suchém místě v areálu Janušovy usedlosti a v dalším roce mistři tesaři vybrali ze zimní těžby vhodnou kulatinu pro výrobu poškozených částí konstrukcí a obnovili spodní část stavby i krov.

Při obnově takové kulturní památky je žádoucí zachránit co nejvíc původního materiálu i postupy, jakými byl původní prvek vytvořen. V případě straňanského seníku jsme u roubení zjistili, že bylo vyrobeno podélným štípáním bukové kulatiny dřevěnými klíny a přitesáním oblíny. Střešní latě vznikly dvoustranným přitesáváním smrkové tyčoviny sekerou. Tyto po-

stupy jsme důsledně zachovali, a proto stavba vypadá, jako by byla původní.

Loni pak šindeláři pokryli střechu žitnou slámou, která byla k tomuto účelu speciálně vypěstována. Seník se tak dočkal původní naducané slaměné střechy, která k němu neodmyslitelně patří a velmi mu sluší.

Poslední etapou bude vyskládání kamenné podezdívky pod prahovými trámy, čímž bude obnova seníku zcela dokončena.

## Zastavte se!

Celý proces obnovy seníku trval několik roků. Zapojila se do něj řada odborníků z různých oborů a mnoho dobrovolníků. Všichni jsme se přitom mnoho naučili a dozvěděli jak o tradičních řemeslech, o práci a životě našich předků, tak i o sobě samých. A jedna drobná památka, jež by se jinak zařadila na smutný seznam zaniklých lidových staveb, může dále sloužit a rozdávat radost. Až pojedete kolem, zastavte se potěšit pohledem na seníček, nakouknout dovnitř, nadechnout se vůně dřeva a slámy, posedět na lavičce před ním a zaposlouchat se do příběhů, které zpívá vítr v korunách okolních prastarých ovocných stromů.

**Marek Matějka**  
**Žitková**

*ThLic. PhDr. Marek Matějka, Ph.D., Th.D., (\*1977) je historik, zabývá se záchranou dřevěných historických konstrukcí a památkových objektů. Zasadil se o záchranu souboru lidových staveb Janušova usedlost v obci Žitková i dalších zanikajících objektů lidové architektury.*



Doškování (Foto Marek Matějka)

# Dušan Holý 90 let

Dne 25. dubna tohoto roku slavil lidový zpěvák, tanečník a etnomuzikolog prof. PhDr. Dušan Holý, DrSc., své devadesáté narozeniny. K této příležitosti mu byl 22. července věnován celovečerní pořad na letošních Horňáckých slavnostech ve Velké nad Veličkou, který připravili Břetislav Rychlík s Petrem Mičkou. Dušan byl již představen v čísle 2/2003 tohoto periodika, ale rádi ho zde znovu postavíme do centra pozornosti.

Dušan Holý se narodil v roce 1933 v Hrubé Vrbce na Horňácku. Zpěv a hudba ho od dětství obklopile díky rodičům a především babičce Kateřině Holé, jejíž repertoár zapisoval a později i nahrával. Po absolvování strážnického gymnázia v roce 1951 studoval jeden rok herectví na JAMU v Brně, ale po roce přestoupil na studia národopisu na Filozofické fakultě Masarykovy univerzity v Brně. Stal se sólovým zpěvákem Brněnského rozhlasového orchestru lidových nástrojů (BROLN), kde interpretoval především písni rodného Horňácka.

Vedle toho samozřejmě zpíval s muzikami svého rodného kraje, od selské rodové muziky Norků, přes legendární muziku Jožky Kubíka, muziku Martina Hrbáče, po ty nejmladší, třeba muziku



Dušan Holý s malou skupinou BROLNu, asi 1957  
(Foto Karel Otto Hrubý)

Petra Mičky. Výrazná byla jeho spolupráce s cimbalistou a upravovatelem lidových písní Janem Rokytou, uměleckým vedoucím ostravské cimbálové muziky Technik.

Od roku 1959 působil na oddělení národopisu na Filozofické fakultě Masarykovy univerzity v Brně a později vyučoval i etnomuzikologii na brněnské JAMU. V říjnu 2002 dostal od prezidenta Václava Havla jako vědec etnomuzikolog a první představitel lidové kultury po listopadu 1989 medaili *Za zásluhy o Českou republiku v oblasti kultury*. Zasloužil se významně o zdokumentování a udržování lidových tradic a hodnot, zanechal rozsáhlé dílo publikací a nahrávek.

## Mudrosloví

Dvě knihy Dušana Holého stojí za speciální pozornost. V *Mudrosloví primáše Jožky Kubíka* z roku 1984, doprovázeném gramofonovou deskou, sepsal obdivuhodné výroky a poznámky svérázného Joženy Kubíka III, romského primáše z Hrubé Vrbky. Doplnil je o studii hudebního rodu Kubíků i vzpomínky a dojmy Kubíkových přátel. Jožka Kubík nesmírně ovlivnil Dušana svou osobností a přístupem k muzice. Velkou roli určitě hrál i jeho vztah s otcem Martinem Holým. Martin vedl své syny k tomu, aby Kubíkoví vykali a říkali mu Majstre. Dříve se na Horňácku „cikánům“ a starým panám tykalo.

## Žalující píseň

Na padesátinách Jožky Kubíka slyšel zpívat Růženu Danielovou – Romku z Mutěnic, které zavraždili nacisté muže a pět dětí a která jako jediná z celé své početné rodiny přežila pobyt v koncentračním táboře v Osvětimi. Její pláč (*Aušvicate, hi kher báro*) vedl Dušana k dlouholetému a hlubokému zájmu a výzkumu, na jehož konci byla kniha o romském holocaustu, kterou napsal se zesnulým historikem Ctiborem Nečasem: *Žalující píseň*



Foto Břetislav Rychlík

(1993). To byla průlomová práce v dobách, kdy byl romský holocaust neznámý.

## Cifrování

Dušan Holý je skromný až plachý muž. Břetislav Rychlík vzpomíná: „Ke svým 90. narozeninám netoužil ani po velkých oslavách („Breťó, nic neděľajte!“). Když jsme to už s Petrem Mičkou udělali, přál si název pořadu *Keby moje nožky neschoďily vršky, věděly by cifrovat*. Dušan cifroval vynikajícím způsobem – bodaj ne, když vzpomíná, že v čase prvních Horňáckých slavností vážil 55 kilo. „To se mně, panečku, tancovalo!“ Ostatně patřil otec Martin ke spoluzakladatelům slavností, a že bylo těch průlomových programů, které tady Dušan napsal, režíroval, těch písní, které odezpíval, těch sedláckých, odzemků a verbuňků, které odcifroval!“

Dodává: „Mám dojem, že Horňácko jeho osobnosti mnohé dluží, jmenovitě jeho pohledu na neromantizující podobu lidové duchovní kultury a objevenosti jeho přístupu i jeho odpovědnosti k odkazu předků, pramenící z jeho lásky a pokory k horňáckým hudcům, zpěvačkám a zpěvákům, tanečnicím a tanečníkům. Pořad na Horňáckých slavnostech byl jen malou splátkou dluhu. Tou větší by bylo založení dokumentačního střediska horňáckého folkloru nesoucího jeho jméno.“

Jan W. Jongepier  
s použitím textu Břetislava Rychlíka  
z Programového sborníku  
Horňáckých slavností 2023



# Lokální a kulturní odrůdy ovocných dřevin

Pohoří Bílých Karpat je malé, ale má velkou biologickou a ekologickou hodnotou. To není dáno neporušenou panenskou přírodou, ale naopak tím, že území je od dávných dob lidmi intenzivně přetvářené a formované. Díky tomu vznikaly a dochovaly se významnější přírodovědné hodnoty. Mezi ně bezesporu patří ovocné stromy roztroušené v krajině i v zahradách a za humny.

V rámci evropských krajin mírného pásma je zdejší skladba odrůd ovocných stromů naprosto unikátní a významně přispívá k rozmanitosti zdejšího ekosystému. Stromy poskytují stín, jejich koruny a dutiny v doupných stromech nabízejí ptákům hnízdní. Plody se liší v době dozrání, barevnosti, obsahem cukrů apod. a tím jsou užitekem se širokým uplatněním pro místní obyvatelstvo.

## Inventarizace

Bohatství ovocných odrůd v chráněné krajinné oblasti Bílé Karpaty se začala věnovat ZO ČSOP Bílé Karpaty ve Veselí nad Moravou koncem osmdesátých let minulého století. Jako první ochranářský spolek v České republice se zabýval jejich soupisem, poznáváním i záchranou. Výsledky průzkumů a mapování byly publikovány jak v tomto periodiku, tak i na různých seminářích a v tiskovinách nebo ve veřejných sdělovacích prostředcích. V letech 2003–2006 se průzkum zintenzivnil projektem *Využití krajových odrůd ovocných dřevin pro udržení a obnovu krajinného rázu v CHKO Bílé Karpaty a pro záchranu biodiverzity*. Výstupem z něj byla třísetstránková publikace *Ovoce Bílých Karpat*, ve které je zdokumentováno mnoho stovek odrůd ovocných dřevin.

## Jabloně a hrušně

Z lokálních odrůd jabloní byly na území Bílých Karpat zjištěny například místní odrůdy 'Barynáč', 'Kdoulové' a 'Svrbáky', které jsou velmi odolné proti skládkovým chorobám. K výrobě moštu jsou vynikající krajové odrůdy 'Jadernička moravská', 'Kysňačka', 'Vináre' i další. K sušení se nejvíce používají 'Barynáč' a 'Kdoulové'. I když se nepodařilo objevit vysoce rezistentní odrůdu proti strupovitosti, jsou málo napadány 'Barynáč' a 'Kysňačka'.

Lokální odrůdy hrušní se používají především k sušení. Nejvhodnější jsou

'Císařky', 'Medůvka' a 'Praskula', na výrobu pálenky pak 'Jačménka' (s místním názvem *Majdalenka* ve Velké n. Vel.) nebo 'Krehule'. Barevně zajímavé jsou 'Krvavka', 'Oharkula' a 'Psíkova'.

## Slivoně a další

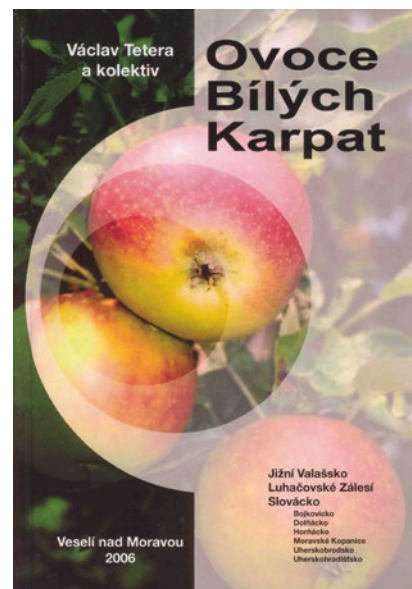
Největší druhová a odrůdová variabilita je u slivoní, kde se některé typy ani nepodařilo botanicky zařadit. Pozornost se zaměřila na výskyt příznaků napadení virovou chorobou šarka. Na základě orientačních testů ELISA je možné uvažovat o určitém stupni rezistence u místní odrůdy 'Bílé trnky', u některých typů krajových odrůd 'Kulovačky', 'Pavlůvky', 'Švestička' a u místních odrůd 'Sračky', 'Zelená' a některých typů slivý 'Durancie'. Nejzajímavější byl nález slivoně 'Žlutá durancie'. Dle předběžného rozboru Dr. E. Opravila se může jednat o *Prunus insititia* subsp. *intermedia* var. *culinaris*. Ale mohlo by se zde jednat i o zcela novou nepopsanou varietu!

Většina plodů slivoní se používá k výrobě tradiční pálenky slivovice, méně pak k výrobě povidel a k sušení plodů.

V teplejších regionech se vyskytují letité stromy oskeruší s odlišnými plodovými znaky. Nejznámější je tzv. Adamcova oskeruše ve Strážnici s obvodem kmene 4,58 m. Z volně rostoucího dřínu byl v jeho semenném porostu nalezen a izo-



Lokální hrušně 'Krvavka' (Lopeník)  
(Foto Václav Tetera)



lován černoplodý typ, který nálezce pojmenoval 'Ela'. Také byly z Bílých Karpat popsány a vyobrazeny různé varianty (typy) plodů moruše. U ostatních, dříve více rozšířených ovocných druhů se nenašly výrazné bělokarpatské typy.

## Kulturní odrůdy

V oblasti Bílých Karpat se nenachází jen množství lokálních odrůd, ale i staré stromy kulturních odrůd, dnes již málo pěstovaných. Namátkou uvádím 'Astrachán červený', 'Banánové zimní', 'Kožená renetta podzimní', 'Parména zlatá zimní', 'Wartvlietské mramorované'. Z dříve pěstovaných, tedy kulturních odrůd hrušní jsou v Bílých Karpatech nejrozšířenější 'Avranšská', 'Boscova lahvice', 'Hardyho', 'Charneuská', 'Křivice' a 'Špinka'.

Zejména kulturní odrůdy slivoně zde, ale i v okolí, hrají důležitou a zajímavou roli jak po stránce hospodářské, tak z hlediska biodiverzity. V současné době jsou v zahradách a sadech nejrozšířenější typy *karlátek* – slivoně ze skupiny domácích, pravých švestek a pološvestek. Je těžké jednotlivé varianty určovat, neboť není jasné, zda se jedná o bělokarpatské ekotypy, tedy místní odrůdy, nebo již v minulosti pomologicky popsané a pojmenované odrůdy. Krom variant odrůdy 'Švestka domácí' (dnes 'Domácí velkoplodá') byly nalezeny kulturní odrůdy slivoní jako například 'Viktorie', 'Lovaňská', 'Carská', 'Oulinská', 'Špendlík žlutý' či 'Zelená renkloda malá'.

Dlouho nebylo jasné postavení slivoní ze skupiny sliv *durancie*. Již v polovině minulého století pomologové o duranciích psali, že se jedná o neustálené typy trnoslív rozšířených na střední a hlavně na jižní a jihovýchodní Moravě. Dnes můžeme



Slivoň 'Durancie' (Foto Václav Tetera)

konstatovat, že jeden typ slivoně je oficiálně uznán jako kulturní odrůda s názvem 'Durancie'.

### Zamyšlení nad pojmy

V textu jsem použil několik termínů (např. lokální, kulturní, místní, krajová). Pomologové a ovocnáři se sice v podstatě shodují v představě, o jaké odrůdy se z hlediska výskytu a charakteru jedná, ovšem definice těchto pojmů není ustálená.

A. Výraz lokální je odvozen od latinského slova locus, což znamená místo,

prostor. Je to místo něčím se vyznačující (např. naleziště s výskytem nerostů rostliny či nerostu). Lokalita či místo, ať je jakkoliv velké (např. krajina, oblast), musí být definováno, nejlépe množinou souřadnic. Znamená to tedy, že mezi lokální odrůdy patří odrůdy místní, autochtonní, krajové, oblastní, národní a podobně.

B. Slovo kulturní je odvozeno od latinského slovního základu *cult*, dále výrazy *cultus* (půda, vzdělaný, vypěstěný), *cultivare* (pěstovat), *cultor* (pěstitel, vzdělavatel, rolník). Výrazy se týkají výhradně zemědělství a vztahují se k pěstování toho nejlepšího, co se má pěstovat, hlídat a chránit pro bohy jako to, co jim náleží. Již v antice byly doporučovány rostliny a jejich varianty k pěstování a již od té doby můžeme sledovat vývoj kulturních rostlin z rostlin volně rostoucích. Zde zařazujeme vzniklé či nalezené a dále rozšiřované odrůdy cílenou lidskou činností, většinou na základě hospodářského významu zařazených do ovocných kultur k dalšímu pěstování a rozšiřování.

Slovo kultura (kulturní apod.) má až od začátku novověku další význam, a to

ve smyslu duševním, uměleckém či civilizačním.

Oba pomologické termíny – odrůdy lokální a odrůdy kulturní – v pomologickém podání nejsou v protichůdném vztahu. Z lokální, místní odrůdy se může stát kulturní, celosvětově rozšířená odrůda. Příkladem je 'Golden Delicious'. Naopak z kulturní staré odrůdy, kdysi celosvětově rozšířené, se může stát odrůda jen lokálně rozšířená, například 'Ananasová rejeta'.

Václav Tetera  
Pravčice

Ing. Václav Tetera, CSc., (\*1947) je ovocnářem a pomologem. Po svém studiu na Zahrádknické fakultě v Lednici na Moravě pracoval ve Valašském muzeu v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm, kde založil genofondovou sbírku tradičních užitkových i okrasných rostlin, zejména ovocných dřevin. Inicipoval založení několika genofondových sadů. Objevil a popsal několik desítek místních odrůd ovocných dřevin. Napsal více než sto odborných článků a několik knih.

## Bielokarpatský ovocný poklad

Vďaka členitej krajine a rozptýlenému osídleniu sa v Bielych Karpatoch zachovalo množstvo sadov i solitérov a bohatstvo odrôd, ktoré predstavujú vzácny genofond. Lepšie poznanie, záchrana a popularizáciu tohto genofondu boli hlavným cieľom projektu Bielokarpatský ovocný poklad.

### Vznik projektu

Unikátny genofond ovocných drevín v Bielych Karpatoch pred rokom 2013



Vysádzanie sadu na Súši nad Starou Turou, jeseň 2014 (Foto Juraj Štefanovič)

nezostal nepovšimnutý. Venovali sa mu odborníci zo Slovenskej poľnohospodárskej univerzity v Nitre, ochranári zo Správy CHKO Biele Karpaty, mimovládne organizácie Slovenský zväz ochrancov prírody a krajiny, KOZA a Pre Prírodu, aj ovocinári nadšenci. Vyhľadávali stromy, zbierali plody, určovali, množili oskorushe, štepili odrody, sadenice rozdávali obyvateľom, ktorí ich boli ochotní pestovať vo svojich záhradách a sadoch.

Začiatkom deväťdesiatych rokov 20. storočia oslovili aktivisti zo združenia KOZA švajčiarsku

organizáciu ProSpecie-Rara, ktorá sa venuje záchrane ohrozených pestovaných rastlín a vzácnych plemien zvierat, aby finančne podporila vybudovanie genofondovej zbierky na kopanici U Šebíkov v Drietome. Stalo sa, Švajčiarov myšlienka oslovila a ich zástupca dokonca pricestoval na Slovensko, aby navštívil lokalitu, kde staré odrody jabloní a hrušiek boli nastepeňované do divorastúcich plánoch. Dnes už sú z nich veľké stromy. Postupne starostlivosť o túto genofondovú zbierku prevzala Správa CHKO.

Čas však plynul v neprospech starých odrôd, stromy odumierali, nové sa takmer nesaďili, genetické zdroje sa strácali. Preto prišlo občianske združenie Pre Prírodu s myšlienkou na nový projekt v spolupráci so Správou CHKO Biele Karpaty aj Fakultou ekológie a environmentalistiky Technickej univerzity zo Zvolena. Bola možnosť uchádzať sa o grant z Programu švajčiarsko-slovenskej spolupráce, kde podmienkou bol švajčiarsky partner.



Opäť sme oslovili nadáciu ProSpecieRara, ktorej riaditeľ Béla Bartha prišiel na predprojektovú návštevu v roku 2012. Naše odhodlanie ho presvedčilo a ProSpecieRara sa stala partnerom projektu. Hlavným žiadateľom napokon bola Štátna ochrana prírody SR Správa CHKO Biele Karpaty, ktorá mala lepšie možnosti pokryť spolufinancovanie projektu. A v poslednom možnom kole programu pred jeho skončením sme boli úspešní.

### Výsledky

Trvanie projektu nebolo dlhé, iba 18 mesiacov, ale stihlo sa veľa – mapovať, založiť sad, ošetriť staré stromy, mušťovať, popularizovať, vymieňať si skúsenosti na partnerských návštevách. Výskyt starých odrôd v katastroch 21 obcí zisťovalo okolo 20 mapovateľov počas dvoch sezón, vzorky určovali pomológovia Ing. Eva Šídová, PhD. a Ing. Ondřej Dovala. Mapovatelia celkom zaznamenali 1703 jedincov jabloní, 830 hrušiek a 174 oskoruší. Veľkú väčšinu sa podarilo určiť na úroveň odrody celkom išlo o 191 odrôd jabloní a 93 odrôd hrušiek, z toho najcennejších miestnych alebo krajových odrôd jabloní bolo 26 a hrušiek 33.

V projektovom období sa podarilo založiť aj genofondový sad v Starej Turej, kde bolo vysadených 48 odrôd jabloní a 21 odrôd hrušiek, z každej po dva stromčeky. 56 starých stromov bolo po dohode s majiteľmi zaradených do Duplikovanej kolekcie, to značí, že budú zachované a využité na odber genetického materiálu. 36 z nich bolo odborne ošetrených.

A to nebolo všetko, čo projekt priniesol. Zakúpená bola muštáreň na kolesách na výrobu ovocných štiav. Vyrobený mušt bol ponúkaný na množstve popularizačných akcií, ako sú jarmoky, výstavy odrôd, ochutnávky, prednášky. Uskutočnili sa kurzy starostlivosti o ovocné dreviny, ovocinársko-krajinárska exkurzia, medzinárodná konferencia. Vydali sme brožúru, letáky, plagáty s vyobrazením odrôd, jablkové Pexeso.

Dôležitým krokom bol vznik združenia GenoFond, ktoré malo zastrešovať následné aktivity projektu.

### Plody projektu

Po ukončení projektu v roku 2015 bolo na čom stavať ďalej.

**Pec nám spadla** bol projekt záchranu tradičnej sušiarne v Bošáci-Zabudišovej.

Občianske združenie Pre Prírodu obnovilo v roku 2015 chátrajúcu sušiareň, objavenú pri mapovaní, s pomocou dobrovoľníkov a grantov. Sušiareň využívajú pôvodní majitelia, ovocie usušia aj na objednávku.

**Matica ovocná** je firma, ktorá začala spracovávať chemicky neošetrené ovocie na mušty v Moravskom Lieskovom. Nadviazala na myšlienku muštárne na kolesách, s tým rozdielom, že muštáreň sa nepresúva do sádov, ale úrodu môžu ľudia priniesť do prevádzky, kde im z jablka alebo hrušiek vyrobí nefiltrovaný, šetrne pasterizovaný mušt. Do priestorov muštárne tento rok pribudla pod značkou emBIO nová technológia, vďaka čomu bude možné spracovať oveľa viac úrody.

**Ovocná a okrasná škôlka Biele Karpaty** sídli v Moravskom Lieskovom. Založili ju nadšení mladí ovocinári, ktorí v projekte mapovali a ošetrovali staré ovocné stromy. Pestujú sadenice starých a krajových odrôd, dlhové stromy štepené na semenných podpníkoch bez použitia priemyselných hnojív a pesticídov. Záujem o ich sadenice z roka na rok rastie.

**Burzy vrúbľov** vznikli ako spontánny nápad pri príprave prezentácie projektu, keď sme chceli ľudí naučiť množenie starých odrôd. Vrúbľe si mohli zobrať z ponúkaných aj priniesť vlastné a vymieňať. Burzy sa od skončenia projektu konali na viacerých miestach v Bielych Karpatoch aj po celom Slovensku. Okrem vrúbľov sú ponúkané aj podpníky a inštruktáž štepenia.

**SadOVO** je projekt školských sádov, ktorý už niekoľko rokov zastrešuje Centrum environmentálnej a etickej výchovy Živica. Žiaci vybraných základných škôl zisťujú, aké odrody rastú v ich okolí, vytvoria si plán výsadby a vlastnými rukami zasadia ovocné stromy, o ktoré sa potom starajú a využívajú sad pri výučbe.

**Budovanie sádov** vzácnych starých ovocných odrôd má veľký význam. Okrem toho, že vytvárajú multifunkčný priestor vhodný na relax a edukáciu, prispievajú k záchrane zabudnutých odrôd ovocia a tiež k adaptácii miest a obcí na klimatickú zmenu. Niekoľko obcí v Bielych Karpatoch napr. Bošáca či Zemianske Podhradie vybudovalo obecné sady, prvý mestský ovocný sad na Slovensku vysadili v Žiari nad Hronom, ďalší v Bratislave. Novovysadené sady doplnili ovocinársky areál v Moravskom Lieskovom, kde je muštáreň, ovocná škôlka a geno-

fondový sad marhúl aj starší genofondový sad v Novej Bošáci. Záujem o sady jednoznačne rastie, vďaka nim sa krajina stane krajšou a lepšie fungujúcou.

**Publikačné aktivity** zahŕňajú pravidelné príspevky v mesačníku *Doma v záhrade*, pomologický atlas 50 odrôd jabloní a 50 odrôd hrušiek, vydaný ako pomôcka pre žiakov v projekte SadOVO a mnoho ďalších metodických a popularizačných článkov a príručiek.

Novinkou je dvojročný medzinárodný projekt s názvom **Orchards for future**, na ktorom spolupracuje o. z. Pre Prírodu s Ovocnou a okrasnou škôlkou Biele Karpaty, Prírodovedeckou fakultou Univerzity Komenského aj nemeckými a rakúskymi partnermi. Cieľom projektu je poukázať na prebiehajúcu klimatickú



Prezentácia starých odrôd na BIOjarmoku v Trenčíne, september 2013  
(Foto Drahomír Stano)

zmenu a jej vzťah k ovocinárstvu, upozorniť na problémy, ktorým budú pestovatelia pravdepodobne v blízkej budúcnosti čeliť a spoločne hľadať riešenia novej situácie.

Všetky, spomenuté i nespomenuté iniciatívy na záchranu nielen bielokarpatského, ale aj ovocných pokladov iných regiónov Slovenska prinášajú nádej, že staré odrody ovocia nezaniknú a budú nám v ich rôznych podobách chutiť aj naďalej.

**Katarína Ďurčeková**

Názov a logo Bielokarpatský ovocný poklad nesie dnes facebooková stránka ([www.facebook.com/ovocnypoklad](http://www.facebook.com/ovocnypoklad)), kde nájdete záujemcovia aktuálne pozvánky na ovocinárske akcie.

# O záchraně ovocných odrůd

Genofondový sad u Velké nad Veličkou (Foto Jan W. Jongepier)

Koncem 80. let minulého století ZO ČSOP Bílé Karpaty probudilo zájem o staré a místní odrůdy ovocných dřevin a vznikaly postupně různé další iniciativy zaměřené na jejich záchranu. Mezi ně patří mimo jiné jejich mapování a určování, ale klíčovou úlohu v záchraně odrůd pro další generace hrají takzvané genofondové sady.

Začalo to na Hornácku spoluprací se zkušenými a zanícenými ovocnáři Ladislavem Jagošem (+) z Lipova a Ladislavem Tomčalou z Velké nad Veličkou. Ti se ve svém okolí pustili do mapování starých ovocných stromů. Zajímavé nálezy zanášeli do map a ke každému stromu zaznamenali kromě názvu odrůdy i zdravotní stav, rozměry a stáří. Celkem bylo takto zdokumentováno přes 270 zajímavých stromů. Do určování se zapojil Ing. Václav Tetera, CSc., z Pravčic, jeden z největších českých odborníků na staré odrůdy, především jabloně.

Později byla stejným způsobem zmapována střední část Bílých Karpat – Moravské Kopanice (1994–1997, 2003–2006) a severní část – Valašskokloboucko (1996–1997, 2003–2006), Výsledky byly publikovány v knize *Ovoce Bílých Karpat*.

## Genofondový sad

Samotná dokumentace však nic nezachrání. Jednou zapsaný strom může být později poškozen, z různých důvodů pokácen, či může odumřít stářím. Pokud se jedná o vzácnou odrůdu, můžeme ji tak ztratit jednou provždy. Bylo proto nutné založit plochu, kam budou cenné odrůdy přeneseny a dále udržovány. To se podařilo v roce 1991, kdy vznikl u Velké nad Veličkou tzv. genofondový sad, tedy sad, kde se primárně nejedná o produkci ovoce, ale o uchování rozmanitosti ovocných stromů.

Byl vybrán ladem ležící a hložíím zarostlý pozemek obklopený sady a polič-

ky v národní přírodní rezervaci Zahrady pod Hájem. V první fázi následovalo jeho vyčištění od náletu dřevin, poté vysazení podnoží, hlavně pro jabloně, hrušně a slivoně. Postupně sem byly roubovány zmapované staré a místní odrůdy. Pro zpestření se přidaly i oskeruše, mišpule, dřín či jedlý kaštan. V současnosti zde roste na téměř tříhektarové ploše přes 500 stromů, většinou slivoní, jabloní, hrušní, ale i třešní, které mají certifikaci bio.

## Péče o sad

Ovocný sad, zejména když je ještě mladý, vyžaduje celoroční péči – stříhání stromků, přivazování, pravidelnou kontrolu stavu, sečení trávy a podobně. V sadu genofondovém je kromě toho nezbytná i pečlivá dokumentace. Každý strom musí být očíslovaný a detailně popsán, což je jedním z požadavků k zařazení do národní databáze genofondových ploch starých odrůd ([www.stareodrudy.cz](http://www.stareodrudy.cz)).

V roce 2006 byl u obce Rokytnice založen další bělokarpatský genofondový sad, do kterého byly soustředěny staré a místní odrůdy ze střední a severní části Bílých Karpat.

K zachování vzácných odrůd pomáhají i obce. Tak například v roce 2017 jsme ve spolupráci s obcí a za pomoci školní mládeže zalo-

žili obecní sad v Louce a podobně v roce 2018 u Javorníku. Nové sady však vznikají i z iniciativy vlastníků pozemků, příkladem je sad místních odrůd v areálu Janůšovy usedlosti na Žitkové (viz str. 12).

Aby se podpořil zájem o péči o ovocné stromy, více než 20 let jsou pořádány jednodenní semináře k jarnímu a letnímu řezu (ZO ČSOP Bílé Karpaty) či několikaletá školení (Veronica Hostětín).

## Zapojte se také?

Chcete-li se do této záslužné práce zapojit i vy, je to v zásadě jednoduché. Máte-li přestárlý sad, začněte s jeho obnovou. Možná v něm rostou staré místní odrůdy, které stojí za to zachovat pro vaše děti nebo vnoučata. To lze udělat několika způsoby, nejlépe kombinovaně. Cenné staré stromy by se měly odborně ošetřovat, a tak jim zajistit delší život. K tomu pomůže ostatně i udržování travního porostu každoročním kosním.

Druhou cestou je zajištění nové generace naroubováním větví ze starého stromu na podnože mladých stromků. Můžete si také založit úplně nový sad, do kterého nevysadíte běžný sortiment ovocných stromů, ale pořídíte staré odrůdy, které jsou k dispozici v ovocné škole Bojkovice ([www.stareodrudy.org](http://www.stareodrudy.org)). Ale předtím, než se do toho pustíte, doporučujeme se seznámit se standardem *Zakládání a péče o genofondové plochy ovocných dřevin* ([nature.cz/platne-standardy](http://nature.cz/platne-standardy)).

**Ivana Jongepierová**  
Veselí nad Moravou

RNDr. Ivana Jongepierová (\*1962) je předsedkyní Základní organizace Českého svazu ochránců přírody ve Veselí nad Moravou.



Sazení stromů v obecním sadu u Louky, 2017 (Foto Jitka Řihová)

# Ovocné klenoty Lednickej doliny

Jedným z hlavných pilierov hospodárstva v usadlostiach Bielych Karpát bolo odjakživa ovocinárstvo. Použitý minulý čas v predchádzajúcej vete je smutným ale výstižným faktom.

Len za jednu generáciu, najmä vďaka po-vojnovej kolektivizácii a potrebe hruškového dreva pre sklársky priemysel, sa vytratilo obrovské množstvo kultúrneho dedičstva, a to nielen v podobe starých ovocných odrôd, ale najmä zvyklostí, tradícií a spôsobov spracovania, ktoré v súčasnosti už nepoznáme a nepraktizujeme.

Urbársky zápis z r. 1850 uvádza, že Lednické panstvo poslalo na pltiach dolu Váhom 10 000 metrákov sušeného ovocia. Až 26 dodnes zachovaných sušiarňí na ovocie v Lednici sú dôkazom kedysi prosperujúceho ovocinárstva.

## Ovocinári

Osud množstva lednických odrôd nám nebol ľahostajný, a tak sme nadviazali na vynikajúce výsledky projektu Štátnej ochrany prírody *Bielokarpatský ovocný poklad*, a okolo združenia opravujúceho hrad Lednica sme vytvorili kolektív zaniatených ovocinárov. Od roku 2020 spoločne mapujeme staré ovocné stromy nielen v Lednici, Bošáci alebo Súči, ale aj v menších menej známych dolinách. Z mapovania vyhotovujeme bohatú fotodokumentáciu plodov, ktorá poslúži v dohľadnom čase pre plánované vydanie ob- siahlej pomológie.

## Hrušky

Jedným z najkrajších objavov je hruška *Drislavka* – hruška pre včelárov. Drobné ale extrémne sladké plody sa v minulosti používali ako náhrada drahého cukru na jesenné dokrmovanie včiel, na jar sa zo sušených vyrábala sladký výluh, ktorým

sa včely podnecovali. Dôkazom o zahra- ničných cestách našich predkov bol objav statných hrušiek raritnej nemeckej od- rody *Ulmská maslovka* a vzácnnej *Pöllauer Hirschbirne*, na ktorú vlastní v Rakúsku ochrannú známku EÚ pre chránené ozna- čenie pôvodu.

Najcennejšou zachránenou hruškou je jednoznačne lednická *Šemendzia*, kto- rá zaujme oranžovo bronzovými plodmi s mimoriadne aromatickou dužinou. Keby sa nám v roku 2020 nepodarilo odobrať vrúbľa a rozmnožiť ju, už by bola navždy stratená. Jej viac ako 200-ročný strom totiž vyrúbala neznámy páchatel. Zaujímajú aj *Chvostačky* – mimoriadne neskoré hniličky, ktorých plody na strome vydržia až do konca decembra, *Rebrovka* – veľká hruška so suchou pieskovou dužinou výhradne používaná na výrobu lekváru a na sušenie, *Kvašovská Zelenka* – delikatesa, ktorej plody sa po usušení pokrývajú bielou vrstvou vykryštalizovaného cukru.

Zaujímavým bol aj nález všetkých troch farebných typov (červená, žltá, ze- lená) odrôd *Orešianka*, o ktorých sme počuli len príbehy od starých ovocinárov. Prekvapil nás aj objav veľkoplodej *Krvavky* s vynikajúcimi chuťovými vlastnosťami.

Kráľovnou bielokarpatských hrušiek, čo sa veľkosti stromu týka, je *Červenoka- manská Žutaňa* s obvodom kmeňa 4,1 m.

## Burza vrúbľov

V rámci našich aktivít sme tento rok usporiadali už druhý ročník burzy vrúb- ľov, ktorá sa koná priamo na hrade v Led- nici. Vďaka tomu bolo možné rozšíriť staré ovocné odrody zdarma medzi zanie- tených pestovateľov. Hojná účasť z Mora- vy alebo až z ďalekého východného Slo- venska na tomto podujatí svedčí o tom, že o bielokarpatské staré odrody je medzi ovocinármi stále veľký záujem.

V ponuke bolo 40 odrôd jabloní a ne- uveriteľných 57 odrôd hrušiek, z toho veľmi veľká časť takých, ktoré sa nepes- tujú nikde inde na svete. Mnohí návšte- v-

níci doniesli ďalšie odrody zo svojich zá- hrad a ponu- ku burzy tým obohatili. Hrad Lednica sa tak každoročne stá- va na jeden ví- kend pútnic- kým miestom pre ovocinárov.

## Zber vrúbľov

S príchodom jarného obdo- bia vrúbľujeme tie najohroze- nejšie odrody na divokorastú- ce hruškové plánky. Metó- dou „na stupačky“ sa spodné konáre plánok odrežú tak, aby vytvorili aký- si rebrík, po ktorom šplháme do koruny. Takto upravené plánky vrúbľujeme až vo výške 2,5 metra, vďaka čomu sa k vrúb- ľom nedostane divoká zver. Týmto veľ- mi efektívnym spôsobom získame vitálne materské stromy pre zber vrúbľov, kto- ré vyžadujú zlomok času a starostlivosti oproti novým výsadbám mladých stro- mov z ovocnej škôlky.

V lednickej doline tak vzniká obrovský genofond veľmi vzácnych starých odrôd, ktorý poskytne základ pre ďalšie rozmno- žovanie, výskum a plánované ovocinárske výstavy na hrade Lednica.

**Luboš Červený**

*Historicko-astronomická spoločnosť  
Hrad Lednica*

*Ing. Luboš Červený (\*1995) je vedecko- výskumný pracovník v chemickom priemys- le, pomológ a ovocinár, dobrovoľník na hra- de Lednica.*



Vrúbľovanie divorastúcich plá- nok metódou „na stupačky“  
(Foto archív Michala Pilného)

Miestne odrody hrušiek, zľava Drislavka, Lednická Chvostačka, Rovňanská Krvavka, Červenokamanská Žutaňa (Foto Luboš Červený)



# Janůšovja sází stromy

*V areálu obnovené kulturní památky Janůšova usedlost, jež představuje ojedinělý soubor lidových staveb v obci Žitková, vzniká genofondový sad starých a lokálních odrůd ovocných stromů.*

Na ploše cca 2,5 ha je postupně od roku 2020 vysazován extenzivní sad stromů vysokokmenných tvarů na semenných podnožích. V současnosti zde máme ca 130 odrůd jabloní, hrušní, třešní, višni, slivoní, ale také méně známých ovocných druhů jako například oskeruší, moruší, mišpulí nebo kdouloní.

Výsadba probíhá pod záštitou spolku Janůšovja, z. s., jehož hlavním posláním je záchrana tradiční lidové architektury Moravských Kopanic, obnova, prezentace a propagace lidového stavitelství, uchování venkovských tradic, zvyklostí, duchov-

ních hodnot našich předků a mizejících rukodělných řemesel. V průběhu záchran a obnovy jednotlivých částí památkového areálu, mezi něž neodmyslitelně patří i historická roubená sušárna ovoce, jsme si uvědomili, že nestačí zachránit jenom jednotlivé objekty, ale je nezbytné navrátit k životu i okolní zanedbané a zpustlé travnaté porosty a stromoví.

U zrodu myšlenky založit sad stál náš dobrý kamarád, zahradník Milan Bruchter, který jako odborný garant dohlíží na výsadbu a povýsadbovou péči. První stromky jsme zakoupili z ovocné školky Radima Peška v Bojkovicích a záhy jsme navázali intenzivní spolupráci také se školkaři a ovocnáři na Slovensku pod vedením Ludovíta Vašše, s nimiž plánujeme postupně mapovat staré stromy v našem regionu a doplňovat je do našeho genofondu. Při určování původních stromů v areálu Janůšovy usedlosti nám byli nápomocni rovněž Ondřej Do-

vala a Stanislav Boček. V rámci výsadby spolupracujeme také s iniciativou *Sázíme budoucnost*.

Svým skromným dílem se pokoušíme navázat na dosavadní bohatou ovocnářskou a pomologickou činnost v našem regionu. Do budoucna bychom rovněž rádi sad rozšířili a zařadili mezi genofondové plochy Českého svazu ochránců přírody.

**Marek Matějek**  
Janůšovja, z. s.



Foto Marek Matějek

## Akce v Bílých Karpatech

# Fotoworkshop na Kopanicích

*Marie Zavadilová, roz. Pospíšilová, byla učitelka, která se proslavila svým fotografickým dílem dokumentujícím život a tradice lidí na Moravských Kopanicích, kde působila v letech 1919–1935.*



Foto Jiří Straka, editace Lubomír Gálik

Známeho slovenského fotografa Robo Kočana (\*1968) oslovila její osobnost a tvorba, v devadesátých letech o ní dokonce napsal diplomovou práci na Vysoké škole výtvarných umění v Bratislavě. V roce 1997 se ve svém rodném Popradě také podílel na výstavě fotografií Marie Zavadilové, pro kterou zhotovil fotografie z jejich původních negativů. Materiály získával od její dcery, výtvarnice Květoslavy Fulierové.

### Kopanice s Robo Kočanem

Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanic proto Robo Kočana oslovilo s nabídkou ujmout se akce připomínající práci Marie Zavadilové a prostředí, které fotila. A tak se v druhém zářijovém víkendu na Moravských Kopanicích podařilo uskutečnit třídní fotografický workshop, který dostal název *Kopanice s Robo Kočanem*.

Na akci přijelo 13 fotografů z různých míst naší země. Někte-

ří z nich se věnují fotografii profesionálně, někteří amatérsky, byli mezi nimi i studenti Institutu tvůrčí fotografie v Opavě.

Fotografování probíhalo v sobotu převážně na dvou hlavních stanovištích – na Žitkové (Janůšova usedlost) a na Pitínských pasekách (Odpočívadlo u Hajtmánů). Někteří fotili i při mši u kapličky, u bylinkářky Kateřiny Černé nebo také v neděli ve Starém Hrozenkově během hodové slavnosti. Role modelek a modelů se výtečně zhostili místní, povětšinou členové a bývalí členové zdejších folklorních sborů a souborů.

Výběr fotografií, které vzešly z workshopu, bychom rádi zveřejnili na speciální výstavě nebo formou brožury či kalendáře. Kromě Robo Kočana a fotičích i nefotičích účastníků workshopu si zaslouží dík i Muzeum Jana Amose Komenského v Uherském Brodě, které nám laskavě poskytl skeny řady fotografií paní Zavadilové.

**Renata Vaculíková**  
IS Kopanice

# Život v ovocných sadech

Prvotným cieľom sadařství je samozrejme vypěstovať ovocie, ale zároveň môže dobrá péče o sad prispívať i prírode. To však platí pro ty ovocné sady, kde se dodrží tradiční postupy. Moderní intenzivní sad s nízkokmennými, hustě vysazovanými odrůdami, kde jsou hojně používány pesticidy a umělá hnojiva, přírodě naopak škodí.

Ve starých, extenzivně obhospodařovaných sadech se to hemží živočichy. V jednom sadu najdou ve stromech potravu, úkryt a místo pro rozmnožování až stovky různých druhů.

## Rostliny a houby

Důvodem tohoto bohatství je, že sad je svým způsobem napůl les, napůl louka. Stromy samotné mají pro přírodu velký význam, navíc zvyšují rozmanitost prostředí. Svým stínem umožňují střídaní zastíněných a vlhkých míst s výslunnými a suchými. Kosením travního porostu jednou, maximálně dvakrát ročně pak vzniká květnatá louka, která přitahuje tak důležité opylovače: včely, čmeláky, pestřenky, motýly... Díky dobré péči se zde mohou objevit i vzácné rostliny známé z bělokarpatských květnatých luk, jako jsou orchideje. Často zde v trávě vykvétají například vstavač mužský, vojenský nebo bílý, místy i tořiče (*hmyzovníky*).

V trávě sadů se mohou vyskytovat i některé tzv. saprofágní houby, které rozkládají rostlinné zbytky v půdě a vracejí živiny do půdy. Jsou to většinou jedlé houby jako bedly (bedla vysoká a štíhlá), pečárky (žampiony), čirůvky (*pšovabnice*) a podobně. Sad nám takto může poskytovat i něco navíc. Zvlášť potěší vzácné pestrobarevné voskovky.

Z výskytu václavků (*podpňovíek*) ale sadař velkou radost nemá, neboť je to nebezpečný parazit, který může strom zcela zničit. Pozor i na dřevokazné houby, z nichž některé jsou také nebezpečné, na což ukazuje článek na str. 14. Kromě tam uvedených běžných druhů stojí za zmínku dnes vzácná, prapodičná hrotnatka zápašná (*ostňovka jablonová*). Roste téměř výhradně na starých jabloních, v dutinách nebo v nalomených větvích,



Vstavač mužský  
(Foto Jan W. Jongepier)

kde vytváří žluté, později oranžové až hnědavé povlaky. Při bližším pohledu zjistíte, že jsou na nich až 2 cm dlouhé zuby naskládané jeden vedle druhého. České druhové jméno „zápašná“ tato hrotnatka dostala pro svůj nepříjemně silný nasládlý zápach po amylalkoholu. Ten její přítomnost někdy prozradí i do vzdálenosti několika metrů.

## Mechy a lišejníky

Mech je drobná zelená rostlina, zatímco většina

lišejníků má jiné zbarvení a mají i různé tvary. Mechy najdeme v sadech na zemi i na kůře stromů. Dohromady se může v rámci jednoho sadu jednat o pár desítek, většinou běžných druhů. Lišejníky se nacházejí převážně na stromech. Z lupenitých typů zde rostou nejhojněji dvě světlešedé terčovky (*diskovky*) – terčovka brázditá (*ryhovaná*) a bublinatá. V poslední době se po celé krajině rozšiřuje žlutooranžový terčovník zední (*diskovník múrový*), který profituje ze zvýšených koncentrací dusíku v ovzduší. Kromě těchto velmi běžných lišejníků se můžeme na ovocných stromech setkat i se vzácnými keříčkovitými druhy, např. větvičnickem slivovým (*kornárníkom slivkovým*), nebo dokonce provazovkami (*bradatcami*).

Mechy a lišejníky přímo stromy nepoškozují a nesnižují jejich úrodnost. Na mladých větvích bychom bujnějšímu růstu ale měli bránit.



Martináč hrušňový (Foto Marián Filípek)

## Živočichové

Stromy přitahují řadu ptáků, kteří na nich stavějí svá hnízda schovaná v listí nebo v dutinách. Kromě běžného špačka (*škorce*), kosa (*drozda*) černého či sýkor žijí v sadech i vzácnější druhy jako strakapoud (*datel*) velký, žluna zelená, krutihlav obecný nebo strnad obecný. Mnozí z nich jsou našimi pomocníky, protože žerou velké množství hmyzu, a chrání tak úrodu. I když si na části ovoce také smlsnou, je to většinou z nejvyšších větví, kam stejně těžko dosáhneme – pokud tedy jde o stromy vysokokmenné.

V neposlední řadě bychom neměli zapomenout na bezobratlé živočichy. Nejdůležitější z nich jsou ti, kteří se starají o nezbytné opylování květů ovocných stromů, ale patří mezi ně i krasavci jako otakárek (*vidlochvost*) ovocný nebo největší evropský motýl martináč (*okáň*) hrušňový. Musíme však být vděční i za mnohý další hmyz. Jak píše Petr Stýblo v brožůře *Podpora biodiverzity v ovocných sadech* (Metodika Českého svazu ochránců přírody č. 36): „Bez hmyzu by nebylo života v našich sadech, nebyly by ani ty sady a vlastně bychom nebyli ani my.“ Na druhou stranu je pravda, že některé druhy jdou proti nám a mohou způsobit značné škody. Avšak bohaté společenstvo dalších živočichů je často schopno je přirozenou cestou zpacifikovat.

Zkrátka, šetrně udržované vysokokmenné sady nám dávají nejen radost ze zdravé (bio!) úrody, ale i z barevných květů bylin, ptačího zpěvu, bzučících včel či létajících motýlů.



Krutihlav obecný  
(Foto Petr Šimon)

Jan W. Jongepier

# Houboví paraziti

Když se řekne parazit, většinou lidí se asi zježí vlasy na hlavě, možná i při vzpomínce na virus Covid-19 z uplynulých let. Paraziti však netrápí jen lidi, ale i rostliny, živočichy, houby a bakterie.

U ovocných dřevin jsou patrně nejvýznamnějšími parazity houby. Které to jsou? Odpověď není jednoduchá už jen z toho důvodu, že je jich obrovské množství. Některé z nich jsou specializované jen na jeden ovocný druh, jiné tak vybíravé nejsou. Mezi poslední patří velká část hub, které se označují jako dřevokazné.



Klanolístka obecná (Foto Roman Maňák)

Jednou z nich, kterou často najdeme v sadech nebo zahrádkách, je **outkovka** (*trúdnikovec*) **chlupatá**. Nejde o nijak zákeřného parazita, který obvykle napadá jen oslabený strom. Ale objeví-li se její bělavé plodnice, které mají horní stranu drsně chlupatou, na větví nebo na kmene stromu, neznačí to nic dobrého.

Další, podstatně menší dřevokaznou houbou, která si libuje na ovocných stromech, je **klanolístka** (*klanolupeňovka*) **obecná**. Podobně jako předchozí druh má bělavý klobouk. Na spodní straně



Outkovka chlupatá (Foto Jan W. Jongepier)

však nenajdeme drobné póry, ale lupeny (podobně jako třeba u žampionů, bedel a dalších hub).

Obě zmíněné houby se nacházejí prakticky na jakémkoliv ovocném druhu a velmi často i na jiných listnatých dřevinách.

Poněkud vybíravější je v tomto směru další, velká dřevokazná houba **rezavec štětinatý** (*ryšavec srstnatý*). Ten si libuje na jabloních a ořešácích, zatímco na jiných ovocných stromech se objevuje jen zřídka. Na rozdíl od zmíněné klanolístky a outkovky jej najdeme téměř výhradně na kmene, a ne na větvích.

Na starých nebo poškozených švestkách často najdeme poměrně malé, tvrdé, rezavě hnědé plodnice **ohňovce ovocného** (*slivkového*). Jak se tento choroš jednou uchytlí, vitalita stromu se rychle sníží. Podobně působí **sírovec žlutooranžový** (*obyčejný*), krásný choroš měkké konzistence, který lze mladý konzumovat usmažený jako řízek. Ovocné stromy nejsou jeho jediným hostitelem, najdeme ho i na dalších listnatých stromech, většinou mimo les, např. na dubech nebo vrbách. Pokud však roste na akátu, neměl by se jíst, protože z něj nasává jedovaté látky.

Symptomy, kterými se zmíněné i další dřevokazné houby ovocných dřevin projevují, jsou velmi podobné. Nejčastěji tyto houby způsobují postupné usychání větví a nakonec i celého stromu, což obvykle trvá několik let. Výrazným příznakem napadení je samozřejmě i tvorba plodnic. Jenže v době, kdy se objeví první viditelné plodnice, je už podhoubí (mycelium) prorostlé ve dřevě větví nebo kmene. Odřezání nebo odloupení plodnic nepomůže, snad jen odříznutí celé napadené větve. Pouze v případě, že je mycelium jen v určité větvi, pomůže tuto větev odříznout. Rozsah napadení se ale v praxi dá zjistit jen velmi obtížně.



Rezavec štětinatý (Foto Roman Maňák)

Dá se tedy napadení dřevokaznými houbami nějak bránit? Částečně ano. Stačí udržovat stromy zdravé a v dobré kondici. Především by se rány po řezu nebo po ulomené větvi, které slouží jako vstupní brána infekce, měly co nejdříve zatřít latexem nebo jiným vhodným přípravkem.

Na závěr se zmíním ještě o jiném typu parazitických hub, a to takových, které najdeme na listech ovocných dřevin. Opět je jich celá řada, ale zvláště v posledních letech budí pozornost **rez** (*hrdza*) **hrušňová**. Ta vytváří na listech hrušně žlutavé, později až rezavé skvrnky o velikosti



Rez hrušňová (Foto Roman Maňák)

až přes 1 centimetr, kolem jejichž středu jsou drobné černé tečky. Houba není příliš nebezpečná – strom zničí jen v případě extrémního napadení a spíše jen velmi mladý stromek. Ale i menší napadení může negativně ovlivnit úrodu a strom oslabený houbou se stane náchylnější k napadení dalšími parazity.

**Roman Maňák**  
Veselí nad Moravou

*Roman Maňák (\*1981) je amatérským mykologem, který pracoval dvacet let v ovocnické branži.*



# Vaření povidel

Návojná, říjen 2020

V pět hodin ráno, ještě za tmy, zastavuji před obchodem. Pan vedoucí skládá čerstvé pečivo do regálů, a jakmile mě spatří, hned otevírá a vítá prvního zákazníka. Bez váhání sáhnou po střelenském doutníku (kváskový chleba podlouhlého tvaru), přidám několik rohlíků a také koblihy. Zaplatím a pokračuju v cestě.



Rodící se voňavý lektvar (Foto Vojtěch Káňa)

Po chvíli jsem u domu na kraji vesnice. Žádné okno nesvítí, všude je klid a já přesto vím, že tam někde vzadu za zavřenými dveřmi začíná něco, na co se tak dlouho těším a co není každý rok, protože je to přímo podřízeno přírodě, a sice úrodě trnek. Ano, je to vaření poctivých originálních povidel.

## Míchání

Jdu najisto. Zaklepu a otevírám dveře. V malé místnosti osvětlené klasickou žá-



Vybírání hotových povidel z kotle (Foto Vojtěch Káňa)

užit i elektrický pohon, ale ten přijde na řadu až později.

Nyní musíme míchat ručně, s citem, a v případě zadrhnutí pecky mezi dřevěnou kotvu a plášť kotliny musíme hned zařadit zpátečku a pecku tak uvolnit. Její rozdrčení by mohlo znamenat poškození pláště a pak taková rozdrčená pecka v hotových povidlech moc parády nenadělá.

Kotel je zaplněný až po okraj a z trnek se začíná uvolňovat šťáva.

Její vůně zaplňuje celý prostor.

## Vzpomínky

Je to ta stejná, nezaměnitelná vůně, která mi utkvěla v paměti, když jsme vařili povidla v Návojně u Ozífků. To se sedělo z obou stran kotle, točilo se dřevěnou klikou a v místnosti bylo šero. Dospělí vykládali různé, s oblibou strašidelné příběhy a my děti jsme se zatajeným dechem naslouchaly a mlsaly povidla. V paměti mi také utkvěla vášnivá diskuze tetičky Ozífkové se strýcem Jožou o tom, jak

správně přikládat polínka na oheň. Ona zastávala názor podélného kladení a strýc zásadně do kříže.

Nyní už lektvářeň nestojí. Nový majitel usedlosti ji před několika lety srovnal se zemí. Mně se ji však podařilo zachytit na fotografii společně s obrazem, který na stěně namaloval strýc Josef Káňa zvaný Šedý vlk.

Později jsme vařili povidla v Nedašově u Pitínů. Tam však byla moje dcera Helenka s dědečkem a já přišel až na závěr, takže jsem byl ochuzen o tu atmosféru, vůni a hluboký zážitek.

## Dokončení

Trnky jsou rozvařené, a tak přichází ke slovu jejich cezení. Kousek po kousku od dělujeme pomocí síta z nerezového plechu pecky. Před tím však putuje na ohniště velký trs zelené hořčice, aby ztlumil žár a kotel se při vyprazdňování nepřipálil. Po umytí kotliny vracíme řídký lektvar zpět a ke slovu přichází elektrický pohon. Po třech hodinách je to ta pravá chvíle, aby nahradil naše ruce, a po zbytek doby bude míchat houstnoucí povidla, až budou mít



Přelévání rozvařených a scezených (odpeckovaných) trnek (lektvaru) zpět do kotle (Foto Vojtěch Káňa)

tu správnou konzistenci, což bude asi po 8 hodinách. Před koncem přidáme ještě kostku másla a černé valašské zlato je hotové.

**Vojtěch Káňa**  
Návojná

Ing. Vojtěch Káňa (\*1964) prožil mládí na Závřší v Návojně. Živí se celý život strojařinou. Zajímá se o historii, zvláště rodného kraje. Kronikář, píše a toulá se po rodném kraji a okolí.

# Dřívější hospodářský rok na Kopanicích

Moravské Kopanice, do kterých počítáme obce Vyskovec, Vápenice, Starý Hrozenkov a Žitkovou, jsou specifické díky své odlehlosti od „okolního světa“. Nelehký život tam měli naši předci v minulosti, s určitými problémy se region musí vyrovnávat i v dnešní době.



Kopaničář R. Gabrhel s krávy v jařmu v Čierných na Žitkové, 1949  
(Foto archiv Muzea Bojkovska)

Hlavním zdrojem příjmu byl na Kopanicích ještě v minulém století chov hospodářských zvířat, na loukách se pásal skot, u domů běhala drůbež, méně často se pak chovali králíci. Většinu produktů, které lidé získali doma od hospodářských zvířat nebo na poli, prodávali na trzích.

## Polní hospodaření

Na Kopanicích se využíval trojpolní systém s úhorem. Pěstovalo se nejčastěji obilí – žito a pšenice, řepa, z okopanin pak brambory. Když roztál na jaře sníh, vyjeli Kopaničáři do polí orat. Ačkoliv se nám to může zdát poněkud zvláštní, na podzim se zde kvůli náročnému terénu neoralo.

Na špatně přístupných polích se ještě do moderní doby neselo secími stroji, ale ručně z plachty. Po zasetí se pole uválelo válkem. Když bylo zaseto, začali hospodáři s výsadbou brambor, a jakmile vylezly, musely se ohrnout. Řepy se sadiť málo, bylo nutné ji okopat a ohrnout. Mezi okopáváním a žněmi se Kopaničáři

zabývali sečením a sušením sena, které museli mít připravené pro dobytek na zimu.

Žně zde začínaly koncem srpna. Na sečení obilí se užívaly srpy, protože kosou by se klásky polámaly. Obilí uložené ve stodolách se následně mlátilo cepy a později mlátičkami. Koncem září se z polí sklízely brambory. Hnůj se na pole vyvážel v zimě na saních, protože v jiném ročním období by na špatně dostupná pole vůz s chlévskou mrvou nevyjel.

O tvrdých podmínkách v tomto „Bohem zapomenutém“ kraji vypovídá filmový dokument z roku 1988 s názvem *Horěnka Chabová*. Ještě před pětadvaceti lety hospodařili staří Kopaničáři stejným způsobem, jakým obdělávali půdu generace předků před nimi.

## Stravování

Stejně jako byla chudá políčka, tak rovněž i výtěžek z nich nepředstavoval žádné bohatství, ale poskytoval Kopaničářům chudobnou stravu pro přežití. Pokrmy na Kopanicích bývaly velmi jednoduché, z dnešního hlediska mnohdy až výživově nedostatečné. Jádrem vařených pokrmů byla *kapusta* (zelí) a *zemáky* (brambory). V žádné chalupě nesměl chybět v jizbě nebo pitvoru soudek s naloženým kysaným zelím, ze kterého se vařila *kapusnica* (zelná polévka), jež se konzumovala k snídani, obědu i k večeři. Vedle *kapusnice* se k snídani a k obědu dělávaly různé zasmažené polévky (kmínová, česneková, houbová, bramborová).

Kopaničáři si rádi pochutnávali na pohankové kaši nebo na pohankových kroupách. Pohanku si mleli sami doma na ručním *mlýnci*. Rovněž žitná mouka potřebná na chléb se mlela v domácnostech. Chléb však byl jídlem svátečním. Ve všední den se jedly *osúchy* z otrub a *pagáčky* z mouky a brambor.

Chov hospodářských zvířat k obohacení stravy Kopaničářů příliš nepřispíval, protože vše, co se dalo na trhu prodat, se prodávalo – vejce, máslo, tvaroh, drůbež. Vepřové maso se nekupovalo, pouze v zimě v čase zabíjačky si ho mohli lidé dopřát. Na svátky nebo rodinné oslavy vařily hospodyně *púčky*, byly to dlouhé *slíže* (nudle) pomazané medem a posypané mákem nebo tvarohem.

Nejčastějším nápojem na Kopanicích byl vedle čisté vody bylinný čaj, pil se také jablečný mošt. Z alkoholických nápojů byla nejrozšířenější *varená goralka*.

**Eva Hamrlíková**  
Bojkovice

Mgr. Eva Hamrlíková (\*1984) vystudovala učitelství pro střední školy, obor čeština a dějepis na Slezské univerzitě v Opavě. V současné době pracuje v Muzeu Bojkovska jako dokumentátorka a muzejní pedagožka.



Šlapací mlýnec na obilí, Muzeum Bojkovska  
(Foto archiv Muzea Bojkovska)

# Holubyho chata za druhé světové války

Po vzniku Československa v roce 1918 přišli zástupci Klubu československých turistů (KČST) z Uherského Brodu a ze Staré Turé s iniciativou postavit na Velké Javořině, nejvyšší hoře Bílých Karpat, turistickou chatu. Pojmenovali ji po Jozefu Ľudovítu Holubym a dřevěná výstavná budova byla slavnostně otevřena 6. července 1924.



Holubyho chata v roce 1938 (Foto archiv Miroslavy Polákové)

Od roku 1926 se nájemcem chaty stal někdejší legionář z ruské fronty Alois Zálešák, nar. 1895 v Uherském Hradišti, který se po návratu z legií v roce 1920 stal správcem kina ve Vrbovém u Piešťan. V roce 1923 se oženil se 17letou Emílií Kožicovou.

Během mikulášské noci 1926 však zachvátil objekt požár postupující od kuchyňského komína. Dvouletou dceru Aničku vyhodili rodiče z okna do závějí a během sedmi hodin chata k základům vyhořela. Místo dřevěné chaty vznikla na místě nová kamenná budova a v roce 1930 se Zálešákovi vrátili.

## První válečná léta 1939–1940

Po uzavření česko-slovenské hranice v březnu 1939 se Alois Zálešák setkal v Praze s přítelem z legií generálem Eliášem, který ho požádal, aby na chatě zůstal a navázal na plnění své vlastenecké povinnosti. Přes Holubyho chatu začala procházet protektorátní hranice, která se stala důležitým opěrným bodem po celou dobu války. Dne 8. srpna 1939 se zde uskutečnila porada krajského ústředí Obrany národa Jihovýchodní Morava. Sešli se tu její zástupci od Valašských Klobouk přes Uh. Hradiště, Uh. Brod až po Velkou nad Veličkou, aby dohodli hlavní převaděcí

trasy. Ubytovna na Javořině se tak stala opěrným stanovištěm pro uprchlíky z okolí Prahy, Prostějova, Uh. Brodu, Uh. Hradiště a z Hodonínska. Alois Zálešák k tomu po válce poznamenal: „Přicházely k nám celé skupiny studentů a jiných uprchlíků, lidí nám neznámých, kteří se hlásili buď krycími jmény, nebo domluvenými hesly. A těm jsme pomáhali přes Javořinu. Někteří byli nedostatečně oblečení, někteří bez peněz, nebo měli jako zavazadlo pouze batoh, který k dalšímu cestování po Slovensku byl nápadný, a proto nevhodný. Vybavovali jsme je podle potřeby kufry, klobouky, v podstatě nutnými věcmi na cestu, i finančními prostředky. Dávali jsme jim další doporučení na Slovensko a převáděli jsme je na kopanice.“

Z rukou převaděčů pak cesty uprchlíků obvykle vedly do Moravského Lieskového či do Lubiny, Nového Mesta nad Váhom a poté přes Maďarsko až do Palestiny nebo Francie. Zálešákovi převáděli ve velkém počtu do roku 1940. Odchozí se objevovali denně a přešlo jich, jak po válce sám Alois Zálešák uvedl, přes tři tisíce. Zavítalo sem však i gestapo a vybízelo ke spolupráci v případě, že by se kdokoli cizí objevil.

## Strastiplné období 1941–1944

V průběhu let 1940 až 1941 byla Obrana národa rozbita, a tím také převaděčský systém. I po příchodu R. Heydricha v září 1941 však zůstala Holubyho chata exponovaným místem. Přestože byli oba manželé vystaveni nepřetržitým německým návštěvám, i nadále pokračo-

vali v nebezpečné práci a předávali zprávy po obou stranách hranice. Jenom díky souhře příznivých okolností se nedostali po celou dobu války do rukou gestapa. Namísto toho byly na Holubyho chatě v roce 1942 ubytovány německé děti přivezené přímo z Německa.

Nejhorší období nastalo pro Aloise Zálešáka od podzimu roku 1944, kdy 24. srpna došlo nad Javořinou k leteckému boji. Na chatu se dostali tři sestřelení angličtí letci. Zálešákovi je ukryli v kopce sena a posléze přepravili dolů do kopanice částečně domků.

Po vypuknutí povstání na Slovensku na chatu docházeli partyzáni stejně často jako německé hlídky. Dne 20. října 1944 došlo k tzv. bošáckému boji, který bývá označován za největší vojenské střetnutí II. československé partyzánské brigády J. V. Stalina, která operovala na slovenské straně hranice. Po dalším těžkém boji, který pokračoval i 24. října, se většina partyzánů stáhla k ošetření na Holubyho chatu. Bylo jich několik desítek. Zálešák uvádí, že raněné nechali dole ve sklepě. Na jaře 1945 se na Holubyho chatě náhle objevila židovská rodina. Zálešák se jich ujal a ukryl dočasně na půdě. A tak se v jednom momentě na půdě krčila ustrašená židovská rodina, v jídelně uprostřed chaty se posilňovali k boji Němci a dole ve sklepě leželi zranění a k smrti unavení partyzáni.

## Před osvobozením, jaro 1945

Velký strach prožívali Zálešákovi 2. března 1945, kdy ráno přišli Němci s gardisty z Trenčína a odpoledne zavítali z druhé



Alois Zálešák po návratu z legií (Foto archiv Miroslavy Polákové)

strany vlasovci hledající partyzány. S nepořízenou odtáhli postupně všichni pryč, čímž chata byla uchráněna od možného vypálení. V den osvobození Nového Mes-



Alois a Emília Zálešáková na Holubyho chatě (Foto archiv Miroslavy Polákové)

ta nad Váhom 7. dubna 1945 se k chatě přiblížilo od Květné sedm Němců, kteří si zde vytvořili bojovou pevnost. Ze slovenské strany lesa přišli Rumuni a začali chatu dobývat. Boje trvaly několik dní, které Zálešáková prožívali ve sklepě. Rumunský důstojník přitom plánoval odstřel chaty, ale partyzáni, kteří postupovali společně s osvobozenými jednotkami, jej od toho úmyslu odradili. Němcům začala naštěstí postupně docházet munice, a tak se stáhli na moravskou stranu Javořiny. Chata se dostala do rukou osvoboditelů.

Šest válečných let skončilo. Skončilo nepřetržité napětí a Zálešáková, kteří na Holubyho chatě strávili plných devatenáct let, se rozhodli odejít. Vyrabovaná chata až příliš připomínala dlouhá léta utrpení a nekonečného strachu.

Alois Zálešák zemřel v Bratislavě 15. dubna 1958. I když dnes jeho jméno zatím není vyryto na žádné pamětní desce, ve zdech Holubyho chaty zůstane jeho hrdinství tiše ukryto navždy.

**Miroslava Poláková**  
Uherský Brod

PhDr. Miroslava Poláková, Ph.D., (\*1955) působila jako profesorka češtiny a dějepisu na Gymnáziu Uherské Hradiště v letech 1981 až 2023. Souběžně učila i dějiny kultury na Katedře kulturologie na Univerzitě Konstantina Filozofa v Nitře a na Panevropské vysoké škole v Bratislavě. Celý život se věnuje odboji na Uherskobrodsku a komeniologii. Od listopadu 2022 je starostkou města Uherský Brod.

## Něco z kultury

# O hladění

*„To sú chlapani rádi, dyž sa dívča hladí – kerá není učesaná, tož ju nechce žádný.“*

Tento úryvek z obecněji rozšířené lidové písně naznačuje, z čeho mohlo vzejít pojmenování obřadní úpravy hlavy svobodných dívek na Hornácku: *hladění*. Tedy ze způsobu, jakým si dívky upravovaly vlasy – česaly nahladko. Tuto možnost zmiňuje i Josef Klvaňa (*O „pentlení“ nevěst a družiček na Moravě*. Český lid IV, 1895, s. 417-444): „Hladění snad (?) od toho, že se vlasy bílkem nad čelem a na spánkách shladily.“ Představa takto upravené hlavy zřejmě dala vzniknout i označení, že jednotlivé součásti obřadní pokrývky hlavy se *hladí*, tedy připevňují na dívčí hlavu, a že dívka je *zahladěná*. Identické názvy najdeme i v některých lokalitách na Valašsku (*hladění*) a na severní Moravě (*hlazení*).

Hladění, respektive *pentlení* či *čepení*, je součástí obřadního kroje svobodných dívek, které ho nosily při významných liturgických, výročních a rodinných obřadech, naposledy však na své vlastní svatbě. Starobylý původ této oděvní součástky spojuje její nositelky až s obdobím pozdního středověku, kdy však její používání nebylo vyhrazeno pouze obřadním příležitostem,

ale – v dobové vývojové formě – svátečním příležitostem obecně.

Na Hornácku a na Moravských Kopačnicích (v širším pojetí regionu) se navíc zachovalo její archaické tvarosloví a způsob upravení na hlavě, kdy se na speciálně vytvořený účes postupně přidávají jednotlivé díly. Ve většině ostatních regionů Moravy se pentlení buďto zcela odložilo, nebo ho nahradila zjednodušená kompaktní forma, která se celá najednou nasadí na hlavu a uváže na šňůrku v týle. V obojím případě jde nakonec o velmi působivý estetický dojem, hornácké hladění si však díky tomu, že zatím nedospělo do zjednodušené vývojové fáze, uchovalo punc značné starobylosti. Skrze Slovensko sem také zasahují panonské vlivy, nápadná je dílčí podobnost s partou. Na Slovensku je však situace poněkud odlišná, ve prospěch archaických forem.

Výroba hladění je náročná jak na technologický postup a pracnost, tak na obstarání takových materiálů, aby rekonstruované nebo zcela nové kusy odpovídaly původnímu rázu. V našem regionu se jeho vytváření věnuje pouze paní Věra Častová, původem z Velké nad Veličkou. Navazuje na práci své babičky Kateřiny Staňkové, od které se během dospívání naučila vše potřebné. Podrobné informace najdete na <https://castova.cz>. V roce 2007 jí byla udělena regionální

ochranná známka Tradice Bílých Karpat® a v současné době se připravuje její nominace na titul Mistr tradiční rukodělné výroby Jihomoravského kraje.

**Zlata Potyková**  
Velká nad Veličkou

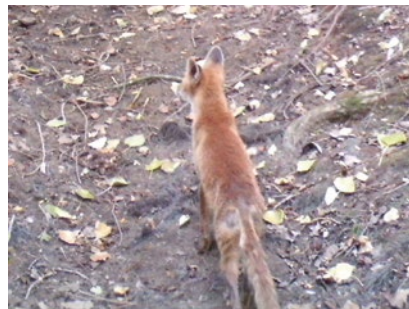
Mgr. Zlata Potyková (\*1977) je etnoložka a bohemistka, působila v Moravském zemském muzeu, v Národním muzeu a v Národním ústavu lidové kultury.



Ukázka hladění z Velké nad Veličkou (Foto archiv Věry Častové)

# Vysychavé toky nečekaným útočištěm zvířat

S postupující klimatickou změnou přibývá množství toků, které zejména během léta pravidelně vysychají. Jednou z nejnáchylnějších oblastí je u nás z tohoto pohledu povodí řeky Veličky. Příčinou častějšího vysychání je zde jednak geologické podloží s malou retenční kapacitou (flyš), ale i vyšší podíl zemědělské půdy, která zadržuje méně vody.



Liška v korytě Zábařincového potoka u Hrubé Vrbky (Foto archiv Petra Pařila)

V roce 2021 jsme se proto v rámci mezinárodního projektu DRYVER detailně zaměřili na to, jak koryta a břehy vysychavých toků využívají větší obratlovci, zejména savci. Během několika nejsušších měsíců roku (červenec-listopad) jsme instalovali na 11 potoků fotopasti a sledovali, která zvířata využívají koridor vyschlého dna toku a jakým způsobem.

## Chování

Zajímavější než samotný výskyt druhů však bylo jejich chování a způsob, jakým využívaly koryta toků a jejich břehy během průtoku i vyschnutí. U dlouze vyschlých potoků totiž zvířata daleko častěji migrovala vyschlým korytem toku nebo v něm odpočívala, zatímco koryta s vodou převážně jen překračovala.

Vodní toky a jejich břehové porosty byly také zdrojem potravy a samozřejmě i vody, a to nejen během průtoku, ale i vyschnutí. V tomto období zvířata využívala zbývající tůně nejen k napájení, ale i koupání. Navíc se někteří všežravci, jako je prase divoké, chodí do vysychajících tůň krmit umírajícími vodními bezobratlými, kteří se v nich soustřeďují po tisících.

Na způsob a intenzitu využití koryta toku měla také vliv okolní krajina. V přírodní krajině luk a lesů byla zvířata přítomna v korytech víc v noci, kdy jsou přirozeně aktivní. V zemědělské krajině byla naopak aktivita během dne a noci srovnatelná. Zde se zvířata ve dne zřejmě ráda ukrývají před vysokými teplotami na rozpálených polích.

Funkci toku jako útočiště dokládá i zjištění, že zvířata zaznamenaných v korytech na rušených lokalitách poblíž cest a silnic nebo s překážkami (ploty, ohrady, nízké mosty atd.) bylo až 5x víc než jinde. Zvířata se zřejmě častěji uchylují do suchého potoka, kterým mohou snadno a nerušeně migrovat, a tak se vyhnout nástrahám v okolní krajině.

Pro využití koryt je zároveň podstatný i sklon břehů. Do toků s pozvolnými břehy lze snadněji vstoupit a v případě nebezpečí z nich i snáze uniknout. Není

proto divu, že byly tyto toky pro zvířata přibližně 4x atraktivnější než zahloubená a často regulovaná koryta potoků se strmými břehy.

## Závěry

Co tedy tento výzkum přinesl zajímavého a přínosného do budoucna? Zejména to, že vyschlé potoky nejsou mrtvou zónou bez života, i když z nich dočasně zmizí voda. Větší suchozemští obratlovci totiž dokážou nabízené šance poměrně rychle využít a přizpůsobí své zvyky nabídce nového biotopu.

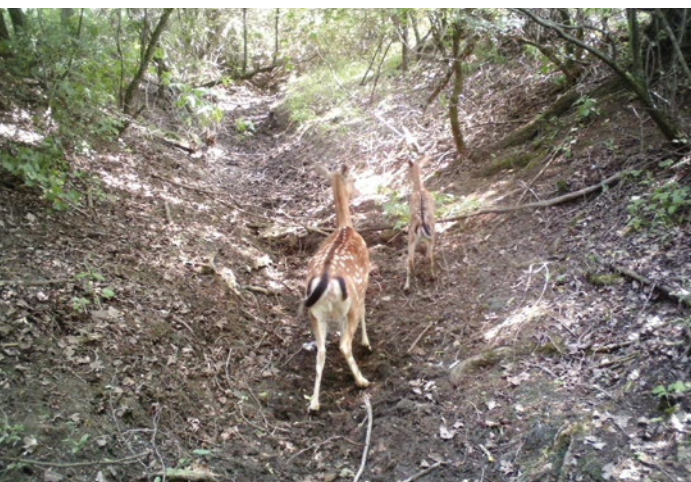
Z výzkumu také vyplývá, že jim můžeme pomoci především nápravou regulovaných a zahloubených toků bez břehových porostů do stavu co nejbližšího přírodě. Pomůže i odstraňování nefunkčních plotů okolo potoků (dokonce například příčnicemi) a neprůchodných propustků či mostků. V neposlední řadě je pak důležité samotná vyschlá koryta potoků chránit. Existují již bohužel případy trvale zasypaných vysychavých toků, které slouží dokonce jako skládky.

Pokud nám chcete s naším výzkumem pomoci, můžete si zdarma nainstalovat do mobilu aplikaci DryRivers a na svých toulkách krajinou tyto potoky fotit do celosvětové databáze.

**Petr Pařil a Daniela Kostková  
Brno**

*Doc. RNDr. Petr Pařil, Ph.D., (\*1968) je hydrobiologem na Masarykově univerzitě v Brně od roku 2002. Věnuje se především výzkumu života ve vysychavých tocích.*

*Daniela Kostková (\*2004) vystudovala gymnázium v Bystřici nad Perštejnem a v rámci své středoškolské odborné činnosti zpracovávala studii o aktivitě velkých obratlovců ve vysychavých tocích na Veličce. S prací obsadila 3. místo v soutěži Česká hlavička 2023.*



Suché dno potoka poskytuje dobře prostupnou cestu i nepůvodnímu druhu, daňku evropskému. (Foto archiv Petra Pařila)

## Druhy

Celkem jsme během sledovaného období zaznamenali 1845 jedinců patřících do 24 druhů volně žijících zvířat. Mezi nimi převažovali velcí savci jako srnec obecný (59 %), daněk evropský (9 %), jelen evropský (7 %), z šelem pak liška obecná (7 %), kuny bez rozlišení druhu (5 %) a jezevec lesní (1,2 %). Ze savců byli hojnější ještě zajíc polní (4 %), prase (diviak) divoké (2 %) a veverka obecná (1,5 %), vzácně se pak ve spodní části povodí nad Strážnicí objevily chráněné druhy bobr evropský s vydrou říční i invazní nutrie říční. Z ptáků vázaných na vodu byla nejhojnější kachna divoká (0,7 %), jednotlivě se pak objevily volavka popelavá, slípka (sliepočka) zelenonohá a čáp (bocian) černý.

# Bílý had v Bílých Karpatech

Užovka stromová patří ke klenotům biologické rozmanitosti bělokarpatského pohorí. Poprvé jsem ji zde našel v roce 1984 a od roku 2014 do roku 2022 jsem prováděl pravidelný monitoring její populace. Za tu dobu jsem odchytily a zase vypustil stovky jedinců, všichni byli zbarveni běžně, až jednou...



Foto Ivan Strítěský

Ozval se mi člověk z Brumova, že chytil bílou užovku stromovou a že ji má v sudu na chatě. Ještě když jsem otvíral sud, byl jsem na pochybách, co uvidím. Ale byla tam. Rozhodl jsem se užovku odvézt do Brna, kde byla očipována a byla jí odebrána DNA na genetickou analýzu. Díky tomu bylo s konečnou platností zjištěno, že se jedná o bílého jedince užovky stromové, dospělého samce dlouhého 101 cm.

Výrazné barevné odchylky (např. albinismus, leucismus aj.) se vyskytují u všech obratlovců, ale u volně žijících hadů jsou poměrně vzácné. U užovek stromových od roku 1879 existuje pouze jedenáct publikovaných nálezů bíle zbarvených jedinců. Není divu, když si člověk uvědomí, co všechno

musel bílý had za svůj život zažít a překonat. V brumovském případě šlo o dospělého jedince, který musel přežít v přírodě minimálně čtyři roky, přičemž jeho zbarvení je hendikepem. Je vidět zdaleka a také se musí déle vyhřívat, aby dosáhl „provozní teploty“. Bílá barva by byla pro něj výhodná snad jen na sněhu, ale vzhledem k tomu, že v zimě spí, je mu to venkoncem na nic.

Pojmenovali jsme ho Charles na počest britského monarchy, který v roce 2010 navštívil nedalekou vesničku Hostětín. Asi za dva týdny jsme spolu s nálezcem hada vypustili. A tak přejeme Charlesovi hodně štěstí a ať se mu v Bílých Karpatech líbí.

**Mojmír Vlašín**  
Brno

RNDr. Mojmír Vlašín (\*1954) je ochráncem přírody a zoologem se specializací na plazy a obojživelníky. Učí na Fakultě sociálních studií Masarykovy univerzity v Brně.

## Recenze

# Krajinou karpatského ticha

Po vydání fotoknihy *Má Vlára* v roce 2018 spatřila počátkem října tohoto roku světlo světa druhá publikace fotografa Antonína Kostky z Brumova, která dostala titul *Krajinou karpatského ticha*.

Jak veřejnost mohla zaznamenat z jeho více než sto dvaceti autorských výstav, Kostka fotí výhradně krajinu a přírodu v oblasti Vlárského průsmyku. V poslední době se však zaměřil i na Vršatecké bradlo na druhé straně státní hranice. Jeho snímky mají romantickou náladu, hrají si se světlem a jsou citlivě kompozičně vyvážené. To platí i pro výběr celkem 129 černobílých fotografií obsažených v této nové publikaci, přičemž každá fotografie vždy zabírá jednu stránku.

Jednotlivé fotografie jsou uspořádány do několika tematických skupin. První část nabízí pohledy do lesních porostů, pak následují snímky s vodními prvky, některé se sněhem či ledem, patrně z řeky Vlára a jejích přítoků. Zhruba v polovině

knihy se krajina otevírá a objevují se horské scenerie s mozaikou luk, sadů, pastvin a soliterních stromů. Do této části jsou zařazeny i více než dvě desítky snímků z okolí Vršatce. Menší část knihy pak zabírají zimní kompozice.

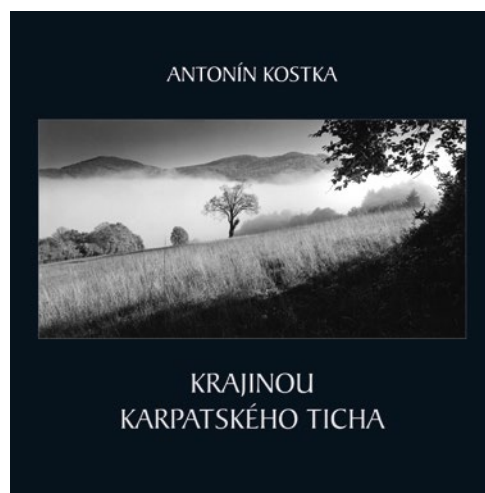
Tím však galerie nekončí, protože knihu ještě uzavírá série fotografií věnovaných práci našich ovocnářů a rolníků.

„Karpatské ticho“ je dosaženo tím, že v žádných snímcích obraz nenarušuje přímá přítomnost člověka, a dále je podtrženo absencí jakýchkoliv popisek – snímky mluví zkrátka samy za sebe. Informace o autorovi a jeho pohledu na fotografování jsou obsaženy ve třech samostatných kapitolách. O fotografově dráze pojednává úvodní kapitola *Má cesta za světem*. Na další straně s titulem *Slavnosti podzimu* autor poeticky popisuje, jak jedno říjnové ráno lovil bez zbraně jelena, a v doslovu *Epilog... jak jsem nakonec nefotografo-*

val naopak píše, jak se mu to jednou nepodařilo.

Knihy má formát 23 × 23 cm a je k prodeji ve Foto Škoda v Praze a u autora, e-mail antkostka@seznam.cz, tel. 603 340 814.

**Jan W. Jongepier**



# Putování krajem bohyní a zbojníků

Spisovatel a publicista Jiří Jilík patří ke stálým soudobé literární scéně jihovýchodní Moravy. Někdejší šéfredaktor Slováckých novin je ceněn coby zkušený literát dobře obeznámený s místním prostředím. Náměty jeho textů se primárně dotýkají témat vlastivědných, historických a kulturních. Prolíná se jimi také zájem o krajinu a život lidí usazených na moravsko-slovenském pomezí.

Před lety čtenáře zaujaly Jilíkovy texty z moravských Kopaňic shrnuté v knihách o bělokarpatských vědmách neboli bohyních. Nová kniha *Podhůřím Bílých Karpat – Do země bohyní a zbojníků* je již čtvrtým svazkem v rámci edice *Tajemné stezky* vydávané nakladatelstvím Regia. Ke čtenářům se dostala na jaře letošního roku a stejně jako jiné auto-



rovky publikace ji charakterizuje vyprávěcí styl, jímž dovede i ze zdánlivě běžných, či spíše opomíjených témat stvořit podnětné náměty – poté, co upozorní na nové souvislosti anebo na již zapomenuté jevy. Autor se přitom nebojí ve svých reflexích

diálně málo frekventovanými. Začíná v jihozápadním cípu pohoří a přes vinorodou část Bílých Karpat putuje k úbočí Velké Javořiny a dále až ke Starému Hrozenkovu. Zajímají ho příběhy zasazené do hluboké minulosti i děje spjaté s his-

torií ne tak dávnou. Od raně středověké bitvy na Luckém poli se dostává k tažení moravských husitů či k nájezdům uherských vzbouřenců terorizujících moravské příhraničí.

Z modernější historie ho zajímají příběhy spjaté s národním obrozením či odbojovými aktivitami. Autor přitom kapitoly knihy naplňuje nejen svými vlastními texty, ale dává prostor také autorům časem zavátým. Díky tomu nám připomíná osobnosti, jimž nebyl tento kraj lhostejný, ale naopak inspirující. Jilíkova kniha takto alespoň fragmentárně prodlužuje životnost jejich literárního a vlastivědného odkazu.

Zvláštní pozornost si nakonec zaslouží kapitola, v níž si autor odskočil na slovenskou stranu pohoří, aby navštívil Bošáckou dolinu. Texty věnované motivům ze Zemanského Podhradí, Haluzic nebo Trenčianských Bohuslavíc nám přibližují témata méně známá, a přitom až překvapivě zajímavá. Kniha Jiřího Jilíka i tímto získala vítaný přesah, jenž posiluje uvědomění, že osudy lidí i krajiny nejsou vymezeny geografickými hranicemi.

Petr Slinták

## Obecní monografie

Většina obcí v našem regionu informuje své občany o aktualitách pomocí vlastních zpravodajů a každá, bez výjimky, má své webové stránky. V poslední době přibývá další médium, a to tištěná souborná publikace – monografie.

Mnoha obcím se podařilo vydat vázané, většinou celobarevné knihy o stovkách stránek (*Vlčnov – dějiny slovácké obce* má dokonce 1037 stránek), které popisují především historii obce od prvního osídlení nebo první zmínky a její další rozvoj. Obsahují i kapitoly dokumentující místní tradice a kulturu a představující významné osobnosti. Často se také dočteme o dřívější a současné činnosti zájmových spolků nebo farnosti, méně často třeba o zemědělství. Některé bohužel postrádají kapitoly

věnovanou krajině a přírodě, což je škoda, protože málo místních občanů ví, co žije „za humnami“. Důvodem je asi to, že nebylo možné na toto téma sehnat místního znalce nebo ochotného odborníka.

Zeměpisné pokrytí obecních monografií je velmi slušné. Není překvapením, že je mají téměř všechna města na okraji

Bílých Karpat i v jejich území. Vydávat barevné tiskoviny je z hlediska financování a lidských zdrojů náročné, ale přesto lze konstatovat, že se dnes svým místopisným sborníkem může chlubit i většina menších obcí. A tak mají občané o svém bydlišti bohatý zdroj informací, který patří do každé rodiny. Ne všechny už jsou aktuální, ale velká část (min. 25) pochází z minulého desetiletí, menšina (15) z období 2000–2009, jen pár se datuje dříve.

Často byly tyto publikace vydány u příležitosti nějakého výročí. Některé obce vydaly vlastivědné publikace jen dílčí, například Blatnička, Návojná nebo Suchá Loz, dalším zatím slouží

webové stránky – dobrým příkladem je obec Korytná. V okrese Hodonín se momentálně připravují sborníky obcí Javorník, Nová Lhota a Suchov.

Jan W. Jongepier



# Téměř pohádkové povídání o ovoci

Je to takový jednoduchý příběh, který se odehrál v polovině září. Manželé Seménkovi se třemi dětmi přijeli do Velké na víkend navštívit babičku. V sobotu odpoledne se děti, tedy Maruška, Jan a Vašík, vydaly na procházku za ves. Nad poslední chalupou byl malý jablonoňový sad a tam jakýsi stařík sbíral a do košíku vkládal popadaná jablka. Ještě nebyla úplně zralá, ale byla červivá, a proto padala.

Maruška se na něj chvíli dívala a pak jí to nedalo:

„Dobrý den, prosím, proč vlastně sbíráte červivá jablka?“

„Hezký den,“ opětoval ten pán a dodal: „Sbíráám je proto, že jsou velice důležitá. Veškeré ovoce je důležité, i to popadané.“

„Vy to budete jíst?“ užasl malý Vašík.

„Ne, to nebudu. Ale jablíčka hezky vykrájím, špatné části dám na kompost a z těch dobrých uvařím kompot, ten je velice zdravý. Nu a něco přinesu naší koze, ta jablíčka úplně miluje.“

„A můžeme tu vaši kozu vidět?“ zeptal se vytáhlý Jan, který si na chvíli přestal hrát s mobilem.

„Samozřejmě, ale nejprve musím posbírat ta jablíčka.“

„Tak my vám pomůžeme,“ usmála se Maruška.

„To je dobrý nápad, děkuji. Ale než začnete, na chvíli se posadte a já vám povím něco o tom, proč je veškeré ovoce důležité.“

Sotva se děti usadily v trávě, tak ten zajímavý stařík začal povídat.

„Ovoce a také ovocné stromy a vinná réva měly v minulosti mimořádný symbolický význam, který se již od starověku odrážel v mytologii a později i v křesťanské kultuře. Byla to významná součást kultury našich předků. Tak třeba zlatá jablka se objevují ve starořecké báji o Herkulovi, kdy je tento mytický hrdina získal ze zahrady „dcer noci“ Hesperidů. Nebo jiné zlaté jablko z téže zahrady s nápisem Tě nejkrásnější se stalo předmětem sporu mezi bohyněmi Héróu, Athénou a Afroditou, jenž nakonec vyřešil trojský princ Paris. Jablka jsou také neodmyslitelným symbolem tří Grácií, což byly služebnice Venuše – římské bohyně krásy a lásky.“

O ovocných stromech se píše i v prastaré knize Genesis, která je úvodní částí Bible, a to hned na samotném jejím začátku. Tehdy Bůh řekl: „Ať země zplodí zeleň: byliny nesoucí semeno a různé druhy plodných stromů nesoucích ovoce, v němž je jejich semeno na zemi!“ – a stalo se. V další části se píše o jabloni. Byl to „strom poznání dobrého a zlého“, který rostl v rájské zahradě Eden. Jablko z tohoto stromu, navzdory božím zákazům, okusili první lidé na světě Adam a Eva, za což je Bůh navěky vyhnal z ráje. Později se jablko dokonce stalo symbolem světa a v provedení ze zlata se stalo říšským jablkem, tedy spolu se žezlem symbolem moci středověkých králů a císařů.“

„Jé, to je ale zajímavé,“ vykřikl malý Vašík.

„A ten ráj opravdu existoval?“ zeptala se nejstarší přemýšlivá Maruška.

„Nu – to já nevím. Všechno, co jsem vám teď říkal, krom toho říšského jablka, pochází z prastarých spisů a není v lidských silách to nějak ověřit,“ odpověděl stařeček.

„Ale něco se snad o jablkách ví, ne?“ zeptal se Jan, který již odložil mobil a poslouchal.

„To víš, že ano, chlapče. O historii a původu nejen jablek, ale i jiného ovoce se toho ví hodně.“

„Třeba co?“ navázal Jan další otázkou.

„Tak dobře poslouchejte,“ usmál se spokojeně stařeček, neboť to byl bývalý učitel, kterého potěšil zájem mladých posluchačů. „Dávno již víme, že vlastnosti ovocných druhů jsou ovlivněny podmínkami prostředí, ve kterém vznikaly. Tato místa jsou rozestata po celém světě a časem se z nich rozšířily, většinou prostřednictvím nás lidí, do dalších oblastí.“

Například jabloně vznikly ve střední Asii, někde za pohořím Kavkaz v Kazachstánu, Iránu a Turkestánu. Tam je místní lidé šlechtili a následně je obchodníci, kupci, cestovatelé šířili na západ, tedy do Malé Asie, Evropy a později i do Severní Ameriky. Šlechtění jabloní samozřejmě všude pokračovalo a vznikala spousta odrůd, které se lišily jak vzhledem celých jabloní, tak velikostí, barvou a chutí jablek.“

„A co třešně?“ vykřikl opět Vašík, sotva se stařeček na chvilku odmlčel.

„Třešně a stejně tak višně pocházejí také z Asie, ale té východní, tedy nejspíše z Číny. Časem se rozšířily na západ až do Malé Asie, odkud je do Evropy dovezli Římané počátkem našeho leto-

počtu. Od té doby je v Evropě opět šlechtíme a baštíme, ovšem plané formy třešní jsou dnes vcelku běžnou součástí lesů velké části Evropy, zejména té jižní.“

„A povídla? Tedy švestky jsem chtěla říct,“ vložila se do debaty opět Maruška.

„Nu, se švestkami, tedy správně řečeno se slivoněmi, to bylo malinko jinak. Původně byly rozšířeny v Malé Asii a na Kavkaze, ale také ve východní a střední Evropě i v Severní Americe. Na naše území přinesly kulturní odrůdy slivoní až stěhující se slovanské kmeny. Tyto odrůdy pak na našem území prošly změnami a pod názvem švestky se rozšířily do Německa i dál na západ.“

„Jů, a co mirabelky?“ opět vykřikl Vašík.

„A špendlíky!“ dodal Jan.

„Mirabelky a špendlíky jsou, páni kluci, také slivoně, jen jinak vypadají,“ vysvětlil stařeček.

„Ještě jste nám nic neřekl o meruňkách a broskvích. Víte také o nich něco?“ optala se Maruška.

„Hm... všechno, co vám tady povídám, jsem přečetl v knihách a na internetu. Ale názory na původ některých dřevin jsou různé. Je již na vás, abyste našli to správné vysvětlení. Nu, a co já vím, tak me-



Eva podává Adamovi jablko ze Stromu poznání.



ruňky i broskve pocházejí z hornatých oblastí severní Číny a postupně se šířily na západ Asie. Odtud je někdy před dvěma tisíci lety přivezli do Evropy Řeci a Římané při svých vojenských taženích a ještě později, díky lodní dopravě, se dostaly i do Afriky, Ameriky a Austrálie.“

„To zní jako pohádka,“ usmála se Maruška, „moc krásně se to poslouchá.“

„Jako pohádka? Vlastně máš pravdu, ovocnářství je taková živá pohádka trvající čtyři a možná i pět tisíc let.“

„Pět tisíc let?“ vydechl překvapeně Vašík.

„Ano, tak dlouho. Začalo to údajně v Číně.“

Tenkrát K'i, čínský vládce, prý naučil svůj lid sít semena, pěstovat sazenice a sázet ovocné stromy. Nejen ty, o kterých jsme si povídali, ale



Ruka Evy s jablkem

i mandloně, hrušně, jedlé kaštiny, kdouloně, jujuby (to jsou čínské datle) a také tomel.“

„Tomel?“ zakroužil hlavou Jan.

„Ano, tomel. Ty neznáš tomel? Ale plody nazývají kaku, ne?“

„Kaku mám moc rád,“ neudržel se Vašík.

„Aha, to jsem netušil,“ připustil Jan a dodal „to je opravdu jako pohádka.“

*Tady děti a bývalého pana učitele opustíme. Jen doplním, že mu děti pomohly posbírat všechna spadaná jablčka, pár jich přinesly koze a večer doma překvapily rodiče i babičku svými vědomostmi o ovoci a ovocnářství.*

**Pavel Bezděčka**  
(text a ilustrace)

## Pro chytré děti

# Ovocnářská soutěž o tričko

V tomto čísle časopisu se věnujeme mimo jiné ovocným stromům a ovocnářství. Napiš nám správné odpovědi na otázky a vyhraž tričko s orchidejovým motivem.



1. S jakým termínem lze ztotožnit pojem „krajová odrůda“?

- a) stará odrůda
- b) lokální odrůda
- c) kulturní odrůda

2. Která odrůda hrušně má pruhovanou slupku?

- a) Oharkula
- b) Praskula
- c) Jačménka

3. Jak se jmenují některé bělokarpatské hrušky, jejichž dužnina se červená?

- a) Červenka
- b) Krvavka
- c) Rudoušek

4. Která houba tvoří oranžové skvrny na listech hrušní?

- a) rez ovocná
- b) rez pomerančová
- c) rez hrušňová

5. Co je to genofondový sad ovocných dřevin?

- a) sad se starými ovocnými stromy
- b) sad s místními a starými odrůdami ovocných stromů
- c) sad s různými druhy ovocných stromů

6. Mezi parazity na švestkách (slivoních) patří například...

- a) ohňovec ovocný (slivkový)
- b) větvičník slivový (kornárník slivkový)
- c) žluna zelená

7. Jablň domáci není v naší zemi původní, ale vznikla v oblasti...

- a) severní Afriky
- b) severovýchodních zemí
- c) střední Asie



Malba Adam Doležal

Odpovědi na osm otázek zašlete do **1. dubna 2024** na email [casopis@bilekarpaty.cz](mailto:casopis@bilekarpaty.cz) nebo poštou na adresu:

ZO ČSOP Bílé Karpaty  
redakce časopisu Bílé - Biele Karpaty  
nám. Bartolomějské 47  
698 01 Veselí nad Moravou

Jeden vylosovaný výherce obdrží tričko s orchidejovým motivem a předplatné časopisu Bílé - Biele Karpaty na jeden rok. Uveďte k odpovědi druh (dámské/pánské), velikost trička (S/M/L/XL/XXL) a vybraný motiv z nabídky v našem e-shopu.

**Správné odpovědi z čísla 1/2023:**

1. b, 2. c, 3. a, 4. c, 5. a, 6. b, 7. c, 8. b.

**Doplňovačka:** 1. Vápenice, 2. pratur, 3. apollo, 4. kapusta, 5. bocian, 6. Strání, 7. Lubina, 8. orel, 9. hloh, 10. Vršatec;  
**tajenka:** Pulsatilla.

**Výherce soutěže:** Daniela Mizerová (Zlín).

8. Kde v Bílých a Bielych Karpatech jsou školky, které prodávají staré a místní ovocné odrůdy?

- a) ve Velké nad Veličkou a v Moravském Lieskovom
- b) v Bojkovicích a v Moravském Lieskovom
- c) ve Velké nad Veličkou a ve Staré Turé



## Bílé - Biele Karpaty

Předplatné prosím uhradte vydavateli ZO ČSOP Bílé Karpaty, číslo účtu: 1442785399/0800, variabilní symbol: 1111. Do zprávy uveďte „časopis BBK“ a vaše jméno.

Bližší informace najdete na [csop.bilekarpaty.cz](http://csop.bilekarpaty.cz).

**Cena předplatného:**  
Česká republika 150 Kč  
Slovensko 300 Kč

## Bílé - Biele Karpaty

časopis moravsko-slovenského pomezí  
2/2023, 28. ročník

### Vydavatel:

**ZO ČSOP Bílé Karpaty**  
nám. Bartolomějské 47  
698 01 Veselí nad Moravou  
tel: +420 518 326 470, +420 725 437 882  
e-mail: [casopis@bilekarpaty.cz](mailto:casopis@bilekarpaty.cz)

### Spolupracující organizace:

Štátní ochrana přírody SR - Správa CHKO  
Biele Karpaty, Nemšová  
Vzdělávací a informační středisko Bílé  
Karpaty, o. p. s., Veselí nad Moravou  
Agentura ochrany přírody a krajiny ČR,  
Regionální pracoviště Správa CHKO Bílé  
Karpaty, Luhačovice

### Redakční rada:

Jan W. Jongepier (šéfredaktor),  
Libor Ambrozek, Pavel Bezděčka,  
Zuzana Černá, Katarína Ďurčeková,  
Tomáš Hamrlík, Jana Líčeniková,  
Marie Petřů, Jitka Říhová, Petr Slinták

### Grafika a sazba: David Jongepier

**Tisk:** Tiskárna Didot, spol. s r. o.

**Rozšiřuje:** Mediaprint & Kapa

**Koordinace distribuce:**

Vydavatelský servis „Říha“

**Předplatné a inzerce:**

Jana Líčeniková, Jitka Říhová

Reg. č. E 7428, ISSN 1211-3638,  
vychází 2x ročně, náklad 2300 ks,  
cena 75 Kč (DPH 10 %) / 3 €.

**Čitatelia na Slovensku** môžu predplatné vo výške **10 € na rok** uhradiť poštovou poukážkou na adresu:

Občianske združenie Pre prírodu,  
Mierove námestie 29, 911 01 Trenčín,  
tel.: +421 326 598 387,  
e-mail: [katarina.durcekova@sopsr.sk](mailto:katarina.durcekova@sopsr.sk).  
Do správy pre príjemcu uveďte „časopis BBK“.



## Poděkování

Periodikum je vydáváno ve spolupráci s Agenturou ochrany přírody a krajiny ČR, regionálním pracovištěm SCHKO Bílé Karpaty.



Děkujeme všem obcím, firmám, předplatitelům a příznivcům našeho časopisu za projevenou přízeň a finanční podporu (řazení dle abecedy):

### Mecenáři časopisu Bílé - Biele Karpaty (darovali 4000 a více Kč):

Český svaz ochránců přírody (Praha), NET4GAS (Praha).

### Patroni časopisu Bílé - Biele Karpaty (darovali 1000–3999 Kč):

Obec Javorník, Obec Nedašova Lhota, Ivana Bilavčíková (Uherské Hradiště), Aleš Cimala (Veletiny), Ing. Anna Hubáčková (Ratíškovice), Filip Kostelecký (Brno), Ing. Aleš Máchal (Brno), Radim Pešek (Bojkovice), Miroslav Šuránek (Hluk).

### Podporovatelé časopisu Bílé - Biele Karpaty (darovali 500–999 Kč):

Obec Rokytnice, ZO ČSOP Pantoflíček (Slavkov), Jarmila Barboříková (Štítná nad Vláří), Petr Havlík (Mutěnice), Helena Hrdličková (Velká nad Veličkou), Roman Janisch (Brno), Aleš Jurčík (Vysoké Mýto), MUDr. Petr Kaňovský (Vranov u Brna), Mgr. Hana Kosířová (Strážnice), Jitka Múčková (Strážnice), Milan Šašinka (Brno), Božena Šebestová (Frýdlant nad Ostravicí), Ing. Václav Tetera, CSc. (Pravčice).

### Přispěvatelé časopisu Bílé - Biele Karpaty (darovali 200–499 Kč):

Rodina Binderova (Strážnice), Dagmar Čechová (Veselí nad Moravou), Milan Dolínek (Koryčany), Michal Hájek (Hluk), Ing. Martin Horňák (Suchá Loz), Mgr. Jan Jagoš (Velká nad Veličkou), Vladimír Jál (Bojkovice), Jiří Jilík (Buchlovice), Jiří Kadlec (Napajedla), Ing. Milan Konečný (Břeclav), Josef Navrátilík (Nová Lhota), Jaromír Neužil (Brno), Jana Oberreiterová (Šumná), Sylvie Ondrášková (Napajedla), Michal Ptáček (Brumov), Mgr. Jiří Suchý (Bystrice pod Lopeníkem), Aleš Sumec (Brno), Ing. Jindřich Šmiták (Brno), PhDr. Jitka Šmýdová (Veselí nad Moravou), Marie Tejklová (Bzenec), Karla Vincencová (Brumov-Bylnice), Jaroslav Zámečník (Holice), Ladislav Zubatý (Tasov).

**Redakce**

**Titulní strana:** Jabloň Banánové zimní (Foto Jan W. Jongepier)

Navštivte náš E-shop Bílé Karpaty na webu: [www.eshopbilekarpaty.cz](http://www.eshopbilekarpaty.cz)

The screenshot shows the website interface for 'E-shop Bílé Karpaty'. At the top, there is a search bar with the text 'zadejte hledaný text...' and a 'Hledat' button. To the right, there is a shopping cart icon with '0 ks za 0,00 Kč' and contact information: 'Nevíte si rady? Zavolejte. +420 518 326 470 Po - Pá 8:30-11:30 a 13:00-16:00'. Below the search bar is a list of categories on the left: Knihy, Trička, Budky a krmítka, Regionální travní směsi, Časopis Bílé - Biele Karpaty, DVD / CD, BIO Ovoce, Korkové podtácky, Kalendář, Psací pera, Náušnice, Dřevěné hry, and Kožené klíčenky. The main area displays a grid of product images: a paper bag of seed mix, a wooden birdhouse, a book cover 'Česká návy a synonyma jabloni', a white mug with a logo, a wooden box, and a black t-shirt with a logo.



Blíž přírodě

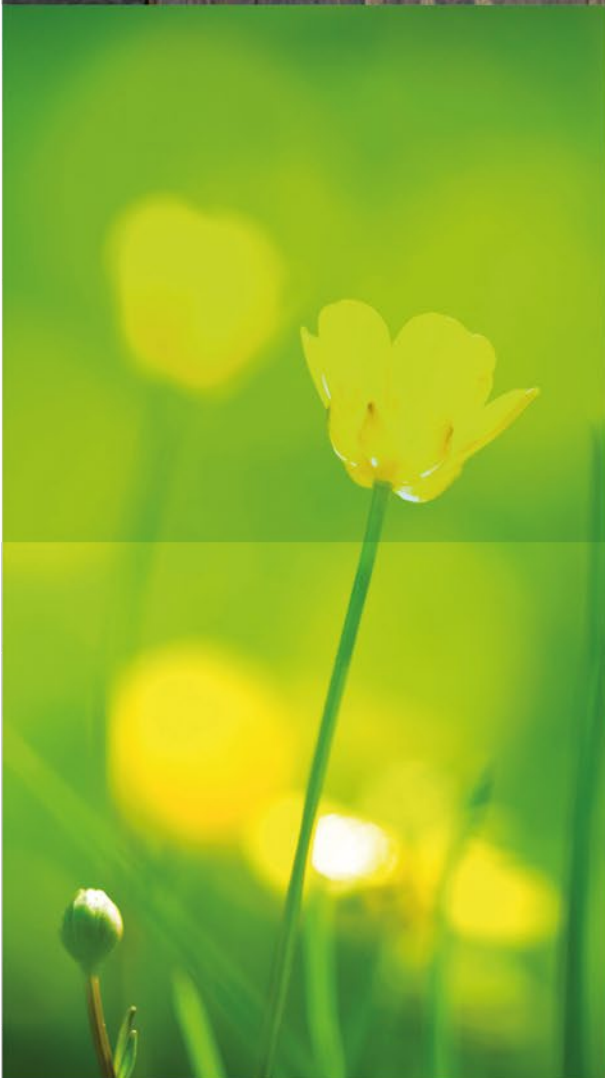


# Pojďte s námi do přírody!

- Navštivte přírodně cenné lokality po celé České republice.
- Vydejte se s námi pěšky, na kole či s kočárky na naučné stezky.
- Sledujte rostliny a živočichy z vyhlídek a pozorovaten.
- Objevte s námi orchidejové louky, pralesy a památné stromy.
- Podívejte se do nitra obnovených rašelišť a mokřadních luk.
- Vyberte si lokalitu na [www.blizpriode.cz](http://www.blizpriode.cz) a vyrazte s NET4GAS a ČSOP do přírody!

**Rozvíjíme společensky odpovědnou politiku ochrany přírody s ohledem na současné a budoucí generace a jsme jedním z největších firemních dárců v oblasti ochrany přírody v České republice.**

**[www.blizpriode.cz](http://www.blizpriode.cz)**





Český svaz ochránců přírody

# Národní program

## Ochrana

## biodiverzity

Český svaz ochránců přírody každoročně finančně podpoří více než 150 projektů zaměřených na praktickou ochranu biodiverzity České republiky a její propagaci.

[biodiverzita.csop.cz](http://biodiverzita.csop.cz)



Generální partner  
programu  
Ochrana  
biodiverzity



Generální  
partner  
ČSOP

Ministerstvo životního prostředí



Nadace  
Ivařina Dejmalová  
pro ochranu přírody



Nadační fond  
VEOLIA

