

Šucha čierna

Ak sa vyberiete na výlet do vysokých hôr alebo severnejšie, môžete občas naďabiť na malé čierne bobule na nízkych plazivých, asi 20 centimetrov vysokých zimozelených kríkoch s ihlicovitými listami. Je to šucha čierna, po česky Šicha čierna.

U nás je pomerne vzácná, rastie len vysoko v horach, ale v tajge či tundre je to bežný druh, rastie často medzi brusnicami. Dokonca v Arktíde je to najdôležitejší ovocný druh. U nás sa šucha občas pestuje ako okrasná rastlinu na skalách.

Plody sa podobajú na čučoriedky, no sú od nich tmavšie, čierne, no listy vyzerajú celkom odlišne.

Plody sú jedlé aj v surovom stave, sú kyselkové, sladkost-mdlé, vodnaté, niekedy takmer bez chuti, majú tvrdé kôstky. Chutnejšie sú po premrznutí, na kríkoch vydrižia až do jari. Bežne ich konzumovali kmene na severe, napríklad Samovia, Inuiti, Indiáni Severnej Ameriky, v Rusku, boli súčasťou stravy obyvateľov Škótska či Poľska. Robia sa z nich aj víno, lekvár, pridávajú sa do koláčov.

Niekto zdroje uvádzajú, že po zjedení väčšieho množstva suchy sa človek môže krútiť hlava.

Plody sa používali aj na farbenie vlny či plátna, pri používaní draselnino-hlinitého kamencu dávajú tmavočervené záfarbenie.

Obsahujú veľa vitamínu C a K, množstvo flavonoidov, antioxidantov (dokonca viac ako brusnice) a veľa ďalších liečivých látok. Listy sú liečivé a používajú sa vo fytoterapii. Droga má antiseptické, antimykotické, posilňujúce tūčinky. Inuiti po nej siiahali pri hnačkach.

V Kórei sa plody používali pri liečbe obličiek a infekciach močo-vých cest. Vedecké výskumy preukázali aj protiakovinové tūčinky. Listy obsahujú grayanotoxin, preto sa nepoužívajú, ale v malých množstvach v čaju sú bezpečné. Žiaľ, práve pre grayanotoxin v listoch niektoré zdroje označujú celú rastlinu za jedovatú, pritom sucha je vynikajúca rastlina.

Hlohomispula / mišpuľovník

Písali sme už o hlohu, písali sme o mišpuli, ale reč ešte nebola o hlohomispule. Ako hlohomispule alebo mišpuľovníky sa niekedy



Šucha, hlohomispule a rešetliak z jesenného lesa

Október je čas, keď si môžeme pri návštive lesa nazbierať množstvo plodov. Nie sú to len huby, jedlé gaštany, bukvice či šípky. Málokto dnes zberá jarabiu na čiernu či menej známu šuchu čiernu. Ochutnali ste už niekedy napríklad také hlohomispule?



Džem z jarabiny vtáčej

Jarabinná sme už tak tiež vlastkári písali. Tentoraz vám ponukame recept na džem z jarabiny. Tak ako samotné plody, ani lekvár nebude chutiť každému, chutovo ju v tomto štádiu, alebo prepaříš ju cez sito či rozmixo ju (všetky jarabiny alebo len časť z nich).

Treba prípomienku, že nemusíme mať obavy, keď deti či dospelí jedia jarabiu vtáčiu priamo zo stromu, je jedlá, aj keď vŕacíš ju jej kyslo-horko-trpká chut' nesadne každému či príkro prekryje jej slad. Moderný človek je veľmi rozmaznaný slachteným, sladko chutiacim ovocím, ale ak nepatríte do tejto skupiny, môžete smeľo prijať pozvanie na ochutnanie jarabiny vtáčej priamo v prírode.

Rešetliak prečistujúci
Rešetliak prečistujúci je ker alebo nízky strom. Rastie na

označujú aj hybridy (*x Crataemespilus*) a chiméry (*+Crataegomespilus*) hlohu a mišpule (často sa zamieňajú dokonca aj latinské pomenovania, z toho dôvodu je v názvosloví zmätok). Hybrid (kríženie) vznikli skrižením dvoch druhov. Chiméry hlohomispule vznikli pri naštepení mišpule do hlohu, pričom však časť konárov vyzkávala prechodne znaky oboch druhov. Tie sa potom použili pri ďalšom kultivovaní. Prvé hlohomispule (chiméry) vznikli vo Francúzsku v roku 1895.

Hlohomispule a mišpulovníky sa niekedy predávajú v záhradníctvach. Krásne jedince najdeme napríklad v arborite Borová Hora vo Zvolene (*C. grandiflora*). Spoznáme ich, ako to už pri ovoci býva, najlepšie podľa plodov, ktorí sa podobajú na hlohu, ale sú väčšie a majú žltú farbu, takže trochu pripomínajú aj mišpule. Chutovo sú vynikajúce a netreba pri nich čakať, kým sa uhniličia.

okraji lesa, vo svetlých lesoch či na pasienkoch, avšak u nás nie je taký bežný ako šípky, hlohy, kaliny či trnky. Plody (najmä nedozreté) a takisto aj kôra rešetliaka majú prečistujúce účinky. Vo väčších množstvach môže spôsobiť dávenie, bolesti brucha, silné hmačky. Otravy boli však veľmi zriedkavé a vyskytuju sa najmä u detí, ktoré zjedli veľa nedozretých plodov. V odbornej literatúre sa často uvádzá, že plody sú veľmi horké, no ja mám opačne skúsenosti – v októbre, keď sú tĺpne dozreté, sú sladké a veľmi chutné. Zjedenie väčšieho množstva plodov (30 až 50) nemá ziadne preháňajúce účinky. Preto predpokladám, že horkú sú semena a tie majú preháňajúce účinky, nie dužina.

Rešetliak sa veľmi podobá na príbuznú krušinu, rozpoznamo ich asi najlepšie podľa listu. Listy rešetliaka sú drobno pilkované a žilkované majú takmer rovnobežné, pri krušine sú listy celistvoo krajové, s obyčajnou otvorenou žilnatinou (podobne ako napríklad pri buku).

BARTOSZ KRZEWIŃSKI

Na Povrazníckom plodobraní si návštěvníci mohli pochutnat' na kváskovom chlebe, jablkovo-škoricových lievancoch, tekvicových krekroch, čerstvých oskorušiach, zemolezovom koláči, planíkovom džeme aj na dlho varenom morušovom lekvári bez cukru. Ručne si vylisovali jablčný mušt aj mandľový olej

Dedinka Povrazník, situovaná v srdci Slovenska, v nedeľu 15. septembra popoludní ožila druhým ročníkom jesennej slávnosti Povraznícke plodobranie. Akcia bola zlatým klincom projektu Živé dedičstvo Povrazníka 2, ktorý prebehol od marca. Napriek tomu, že tento rok je v porovnaní s minulým na plody podstatne chudobnejší, stále bolo čím sa pochváliť, pozrieť sa a ochutnať, čo sa v našich záhradach a sadoch tento rok urodilo. Pre návštěvníkov bola pripravená pestrý výstava a ochutnávka ovocia, zeleniny, orechov a výrobkov z nich. Zároveň návštěvníci primiesli aj ďalšie plody a dobroty, ktoré z nich využili – či už džemy, sirupy či iné záváraniny, ovocné kožušiny, omáčky alebo koláče.

Hlohomispule sú chutovo vynikajúce a netreba pri nich ako pri mišpuliach čakať, kým sa uhniličia.

Nemenej pestrý bol aj program vrátane štyroch ovocinárskej prednášok a poradenstva, tematického vystúpenia detí z MŠ Strelníky a bábkového divadla ZUŠ Slovenská Lúčka. Deti z MŠ Strelníky si pod vedením svojich učiteľiek špeciálne pre plodobranie pripravili vystúpenie o plodoch našich záhrad a sadov, tancovali a spievali v krojoch a veľmi sa pácili nielen svojim rodicom.

Po ich vystúpení prednášal Bruno Jakubec o ovocných drevinách v krajině a aj o tom, prečo je dôležité zachovať staré odrody ovocia. Okrem ovocinárskej prednášky mohla o tom návštěvník v presvedčení vystava starých odrod hrušiek a jabloní či ochutnávka jednodrobových muštov. Chutí viač často sladký mušt z Golden delicious alebo skôr sladkokyslý Jonathan? A čo chýbalo Čárovi Alexandroví?

Ako prípomienka kurzu ekologickejho včelárstva, ktorý sa v obci konal v júni, bola nachystaná ochutnávka šiestich druhov medov vrátane vzácného gaštanového.

Najdlhšia šupka z jablka
Hlavne deti sa pustili do súťaže Ovocný desaťboj, zámeranej na všetky zmysly, ako aj cvičenie sa v trpežlosti, presnosti, rovnováhe či cieľavedomosti. Vyskúšali si tak vylisovať jablčný mušt a

ce

ce kváskové chleby a rožky. Tie napiekli absolventky a lektorka kurzu pečenia kváskového chleba, ktorý prebehol v obci v máji tiež ako súčasť tohto projektu.

Ako prípomienka kurzu ekologickejho včelárstva, ktorý sa v obci konal v júni, bola nachystaná ochutnávka šiestich druhov medov vrátane vzácného gaštanového.

Obecená semienkareň
V hasičskej zbrojnici bola okrem zeleniny a orechov vystavená aj novozaložená obecná semienkareň aj s pravidlami fungovania, z ktorej si návštěvníci mohli odniesť semienka napríklad aj raritnej kríkosky hľaznejte či lobody záhradnej. A zároveň do nej semienka aj priniesli. Z tých zaujímavých napríklad

tmavofialový Klátovský bôb či cícer Slovenskú Semienkareň bude sídliť v obecnej knižnici. Ľudia si tak okrem kníh budú môcť požičať aj semienka na pestovanie a ďalšiu sezónu budú vratiť časť osívia z dopostených rastlín, alebo semienkareň obohatí o ďalšie dopostené semienka. Pred obecným úradom si návštěvníci mohli zakúpiť domáce dobyty od pociťových pestovateľov z troch fariem, kde sa pestuje bez postrekov. Veľký záujem bol aj o kúpu ochutnaných domáčich dobrôt od samotných návštěvníkov či recepty na ne, ktoré budú postupne zverejňovať na facebookovej stránke udalostí či na stránke obce Povrazníka.

Prednáška o alejach a rarity pána Daneka
Dospelých návštěvníkov zaujala veľmi praktická a aktuálna prednáška Ladislava Bíra o možnostiach obnovy ovocných vin. Ribeľové už niekedy ochutnali takmer každý, ale šípkové, slivkové, trnkové či aróniové bolo určite prekvapením.

Prednáška o alejach a rarity pána Daneka
Dospelých návštěvníkov zaujala veľmi praktická a aktuálna prednáška Ladislava Bíra o možnostiach obnovy ovocných vin. Ribeľové už niekedy ochutnali takmer každý, ale šípkové, slivkové, trnkové či aróniové bolo určite prekvapením.

Prednáška o alejach a rarity pána Daneka
Dospelých návštěvníkov zaujala veľmi praktická a aktuálna prednáška Ladislava Bíra o možnostiach obnovy ovocných vin. Ribeľové už niekedy ochutnali takmer každý, ale šípkové, slivkové, trnkové či aróniové bolo určite prekvapením.

Prednáška o alejach a rarity pána Daneka
Dospelých návštěvníkov zaujala veľmi praktická a aktuálna prednáška Ladislava Bíra o možnostiach obnovy ovocných vin. Ribeľové už niekedy ochutnali takmer každý, ale šípkové, slivkové, trnkové či aróniové bolo určite prekvapením.

Prednáška o alejach a rarity pána Daneka
Dospelých návštěvníkov zaujala veľmi praktická a aktuálna prednáška Ladislava Bíra o možnostiach obnovy ovocných vin. Ribeľové už niekedy ochutnali takmer každý, ale šípkové, slivkové, trnkové či aróniové bolo určite prekvapením.

Prednáška o alejach a rarity pána Daneka
Dospelých návštěvníkov zaujala veľmi praktická a aktuálna prednáška Ladislava Bíra o možnostiach obnovy ovocných vin. Ribeľové už niekedy ochutnali takmer každý, ale šípkové, slivkové, trnkové či aróniové bolo určite prekvapením.

Prednáška o alejach a rarity pána Daneka
Dospelých návštěvníkov zaujala veľmi praktická a aktuálna prednáška Ladislava Bíra o možnostiach obnovy ovocných vin. Ribeľové už niekedy ochutnali takmer každý, ale šípkové, slivkové, trnkové či aróniové bolo určite prekvapením.

Prednáška o alejach a rarity pána Daneka
Dospelých návštěvníkov zaujala veľmi praktická a aktuálna prednáška Ladislava Bíra o možnostiach obnovy ovocných vin. Ribeľové už niekedy ochutnali takmer každý, ale šípkové, slivkové, trnkové či aróniové bolo určite prekvapením.

Povraznícke plodobranie



FOTO - (2x) PETERAZOR

FOTO - (2x) SOŇA PUPALOVÁ

FOTO - (2x) PETERAZOR

FOTO - (2x) PETERAZOR