



**MORAVSKÉ
A SLEZSKÉ
OVOCNÉ
STEZKY**

7

Jablka

Jadernička moravská

Strýmka

Citrónové zimní



Panenské české

Česká národní odrůda. Plody jsou menší, červené, kulovité až kuželovité, dužnina je někdy zrně žovělá. Chuť je sladce navinulá, typicky panenská, proto se hodí na výrobu moštu, vína a destilátů.

7

Jablka

Panenské
Strýmka
Citrónové zimní



Jadernička moravská

Prastará původně moravská odrůda, pěstovaná dodnes. Plody jsou žluté, někdy mají červené líčko, tvar kuželovitý nebo vejčitý. Koruna je rozložitá až převislá. Velmi vhodná k výrobě moštu a pálenky.

7

Jablka

Panenské
Jadernička moravská
Citrónové zimní



Strýmka

Původně asi německá odrůda, sadila se hlavně do alejí. Plody jsou středně velké, vejčité, zelené s červeným žíháním. Je vysoce mrazuodolná, dlouho skladovatelná, vhodná na moštování.

7

Jablka

Panenské
Jadernička moravská
Strýmka



Citronové zimní

Prastará odrůda neznámého původu plodí větší žlutá kuželovitá nebo ploše kulovitá jablka s lehkým, někdy výrazným líčkem. Mají nakyslou chuť. Je vhodná k výrobě marmelád a povidel.

2

Hrušky

Clappova
Špínka
Pařížanka



Solanka

Původní česká odrůda pojmenovaná podle obce Solany. Tvoří velké široce rozložené koruny. Plody jsou protáhle kuželovité, citronově nažloutlé. Chuť je jemná, sladká, příjemně kořenitá.

2

Hrušky

Clappova
Solanka
Pařížanka



Špinka

Prastará francouzská odrůda známá vznosnou korunou a dlouhověkostí. Plody jsou kuželovité, žlutozelené s šedobílým tečkováním. Mají kořenitou chuť. Je vhodná na sušení, povidla i pálení.

2

Hrušky

Solanka
Špínka
Pařížanka



Clappova máslovka

Je původem z USA. Plody jsou střední až velké, baňatě kuželovité, žluté s kropenatě žíhaným líčkem. Je oblíbená pro svou sladkou a příjemně kořenitou chuť. Vhodná i ke kompotování.

2

Hrušky

Clappova
Solanka
Špinka



Pastornice

Původem francouzská odrůda vytváří jehlancovitě převislé koruny. Plody jsou velké podlouhlé, lahvičkovité, žlutozelené. Chuť je sladká, lehce natrpklá. Vhodná pro přímý konzum i kuchyňské zpracování.

3

Slívy

Altanova renklóda
Žlutý špendlík
Švestka domácí



Durancie

Je rozšířená hlavně na východní Moravě. Ovoce je středně velké, kulovitě oválné nebo vejčité, fialově modré. Dužnina je šťavnatá a sladká, ulpívá na pece. Množí se odkopky. Vhodná k pálení a na povidla.

3

Slívy

Žlutý špendlík
Švestka domácí
Durancie



Althanova renkloda

Vypěstována v 60. letech 19. století ve Svojičích. Sladké až mírně navinulé plody zelenožluté až fialovohnědé barvy. Je cizosprašná. Vhodná především k přímé konzumaci.

3

Slívy

Altanova renklóda
Žlutý špendlík
Durancie



Švestka domácí

Při stěhování národů ji Slované přinesli z Asie do střední Evropy. Má tmavomodré plody s jemnou až navinulou chutí. Přezrálé plody nepadají, vydrží na stromech až do zimy. Má všestranné využití.

3

Slívy

Altanova renklóda
Švestka domácí
Durancie



Žlutý špendlík

Žlutá varianta tzv. pravé švestky, velmi sladké chuti a mandarinové vůně. Dříve byl velmi častý, téměř v každé zahradě. Je výborný na marmeládu i pálenku. Rozmnožuje se odkopky.

4

Méně známé ovoce

Oskeruše
Kdoule
Mišpule



Moruše

Strom původně z Asie se u nás pěstuje po staletí. Z bílého nebo tmavě fialového souplodí podobného ostružině se připravují šťávy, kompoty, sirupy, vína i léky. Sušené plody nahrazovaly cukr.

4

Méně známé ovoce

Moruše
Oskeruše
Mišpule



Kdoule

Keř nebo nízký strom pochází z teplých oblastí Střední Asie. Plody jsou žluté, hruškovitého nebo kulovitého tvaru, syrové se nedají konzumovat. Častěji se používají do marmelád nebo kompotů.

4

Méně známé ovoce

Moruše
Oskeruše
Kdoule



Mišpule

Keř nebo strom pocházející z Orientu. Zvláštní plody jsou jedlé až po přemrznutí, pak chutnají jako pikantní marmeláda. Dále se nich připravují kompoty, rosoly, povidla, likéry i léky.

4

Méně známé ovoce

Moruše
Kdoule
Mišpule



Oskeruše

Prastará dřevina původně z jižní Evropy a Malé Asie dorůstající obrovských rozměrů. Plody tvaru malého jablka či hrušky po zhniličení ještě více zesládne. Dělají se z nich marmelády a pálenky.

5

Zpracování ovoce

Sušení
Vaření povidel
Pálení



Moštování

Ovocná šťáva – mošt se získává rozdrčením plodů a vylisováním drti na lisu. Nejrozšířenější je moštování jablek a hrušek, mošt lze vyrobit i z třešní, višní, rybízu, jahod, malin nebo černého jeřábu.

5

Zpracování ovoce

Moštování
Vaření povidel
Pálení



Sušení

V minulosti velmi rozšířený způsob uchování plodů ovoce. V dřevěných i zděných sušárnách se sušily hlavně švestky, dále hrušky a jablka. Křížaly byly zdrojem cukru a vitamínů během zimy.

5

Zpracování ovoce

Moštování
Sušení
Pálení



Vaření povidel

Pravá povidla vznikají rozvařením švestek a odpařením vody do tuhé konzistence. Připravovala se v kotlích zadržných v síni nebo venku za humny. Na koláče (frgály) se dělala i povidla hrušková.

5

Zpracování ovoce

Moštování

Sušení

Vaření povidel



Pálení

Ovocné pálenky se vyrábí dvojím vypálením kvasu ze zralého ovoce. Nejčastěji se vyrábí slivovice ze švestek, kalvados z jablečného moštu a hruškovice, ale i meruňkovice, třešňovice a další.

6

Práce v sadu

Řez
Roubování
Sklizeň



Výsadba

Ovocné stromy se sadí na podzim nebo na jaře. Důležitá je dobře připravená jáma, vyhnojená půda a opora. Po výsadbě strom zalijeme, ukotvíme tyčí a obalíme proti okusu zvěří.

6

Práce v sadu

Výsadba
Roubování
Sklizeň



Řez

Správný řez je základním předpokladem pro vytváření koruny, zesílení kosterních větví a odstranění přebytečných letorostů. Jabloně a hrušně řezeme v předjaří, peckoviny po odkvětu.

6

Práce v sadu

Výsadba

Řez

Sklizeň



Roubování

Roubováním vzniká pevné spojení mezi roubem (větvička odrůdy, kterou chceme pěstovat) a stromem nebo podnoží (kořenový systém a část kmeně). Roubojeme zpravidla v jarních měsících.

6

Práce v sadu

Výsadba

Řez

Roubování



Sklizeň

Plody našich ovocných stromů se sklízí od června, kdy zrají třešně, až do konce října. Každá odrůda má různou dobu sklizně i konzumní zralost. V dobrém sklepě vydrží zimní odrůdy až do jara.

7

Recepty

Metya
Šimlana
Husa na hruškách



Varmuža

Varmuža je ovocná polévka. Ovoce (hrušky, jablka i slívy) se nakrájí na čtvrtky, podlijí vodou a s kořením se podusí do měkka. Nakonec se vlije zátřepka ze šlehačky a mouky a krátce se povaří.

7

Recepty

Varmuža
Šimlena
Husa na hruškách



Metya

Uvařené a rozmačkané brambory smíchané s moukou se ve vymazané misce potřou povidly, pokropí rozpuštěným sádlem, posypou mákem a cukrem. Vytvoří se několik vrstev a zapeče.

7

Recepty

Varmuža
Metya
Husa na hruškách



Šimlana/slivová omáčka

Připravuje se z povidel, která se rozvaří ve vodě. Připraví se zátřepka z mléka a mouky, společně se krátce povaří. Do hotové omáčky se přidá kousek másla (a rum).

7

Recepty

Varmuža
Metya
Šimlena



Husa na hruškách

Osolená a zázvorem a pepřem okořeněná Husa se obloží v jedné vrstvě po pekáči sušenými hruškami a cibulí. Během pečení se podlévá vínem, nakonec se přilije smetana.

8

Krajinné prvky

Zahrada

Sad

Alej



Solitér

Jabloně, hrušně, třešně, ořešáky a další ovocné stromy stojí často osamoceně na návsi, u domů nebo stodol, ve dvorech, v poli, kde vyznačují hranici pozemku nebo zaniklou cestu.

8

Krajinné prvky

Solitér

Sad

Alej



Zahrada

Zahrada vždy plnila důležitou roli v zásobení domácnosti. Ovocný strom má ve venkovské zahradě pevné místo, jeho plody jsou zdrojem vitamínů a navíc vytváří příjemné klima u domu.

8

Krajinné prvky

Solitéry
Zahrady
Aleje



Sad

Ovocné stromy jsou vysazené v několika řadách. Sady jsou většinou zatravněné nebo se v meziřadích pěstují zemědělské plodiny a keře (polní sady). Někdy se v nich také pasou hospodářská zvířata.

8

Krajinné prvky

Solitéry
Zahrady
Sady



Alej

Jsou zvláštností naší krajiny, objevují se v nich jabloně, hrušně, třešně, slivoně i ořešáky. Začaly se sadit na nařízení Marie Terezie a Josefa II., kvůli poskytnutí stínu a stravy pro táhnoucí vojsko.

Ovocné kvarteto

Naše kvarteto se skládá z 32 karet – osmi kvartet s tematikou ovocnářství. Hráči *Ovocného kvarteta* se mohou v těchto čtveřicích seznámit s významnými starými odrůdami jabloní, hrušní a slivoní, které se na našem území pěstovaly, s méně známými druhy ovoce, tradičními způsoby zpracování, celoročními činnostmi ovocnáře, zajímavými starými recepty z ovocných plodů a krajinnými prvky, v nichž jsou ovocné stromy zastoupeny.

Kvarteto je výstupem projektu *Moravské a slezské ovocné stezky*, projektu Spolupráce MAS Nížký Jeseník, Rýmařovsko, Regionu Poodří, Rozvojové partnerství regionu Hranicko, Partnerství Moštěnka, Bojkovska a Hornácko a Ostrožsko. (10/010/4210a/780/000031)



MORAVSKÉ A SLEZSKÉ
OVOCNÉ STEZKY

www.ovocne-stezky.cz

Pravidla hry

Hrát může libovolný počet hráčů, nejméně však tři. Zamíchané karty se rozdají všechny mezi jednotlivé hráče. Hru začíná hráč sedící po levici rozdávajícího hráče. Zeptá se kohokoliv z hráčů na požadovanou kartu. Pokud vyzvaný hráč tuto kartu má, musí ji tazateli odevzdat. Ten se pak může ptát na další karty tak dlouho, dokud se mu vyhledávání karet daří. Hráč se může ptát jen na kartu patřící do kvarteta, z něhož má alespoň jednu kartu v ruce! Poté, co neuhodne, pokračuje ve hře dotázaný hráč, který nevlastní požadovanou kartu. Získaná kvartetová série se ihned vyloží na stůl. Vyhrává hráč s největším počtem získaných kvartet.

