

Staré krajové odrůdy ovoce ve zkratce

Proč tradiční krajové odrůdy? Košť slivovice je nejen „popíjecí“ společenská akce, ale i místo k diskuzi o různých tématech. Pojdme si něco říct o ovoci, ze kterého pálíme.

Rozdíl mezi dnešními a starými odrůdami: Tradiční odrůdy byly šlechtěny na konkrétní použití – dlouhé uskladnění, sušení, moštování,... Každý strom v zahradě měl svůj účel. Dnes spíš vyhledáváme odrůdy univerzální k přímé konzumaci a krátkodobému uskladnění. Proč mít jablka, která vydrží celou zimu, když si čerstvá z Argentiny můžeme kdykoli koupit?

Rozdíl mezi univerzálními a krajovými odrůdami: Univerzální odrůdy jsou u nás šlechtěny hlavně ve Středních Čechách, kde je nižší nadmořská výška a jiné podmínky. Takový ovocný stromek vám může zmraznout nebo hůř plodit, není připraven na naše podmínky. Dříve byly šlechtitelské stanice na mnoha místech v republice. Jiné byly stromy z Beskyd, Jižních Čech.

Nevýhodou starých odrůd je, že jsou to vysokokmeny. Na menší zahradě zaberou dost místa a na jejich plody si počkáte hezkých pár let. Výhodou je odolnost proti mnohým dnešním chorobám ovocných dřevin (u švestek to neplatí, nové odrůdy jsou vyšlechtěny proti šárce).

V dnešní době probíhá spousta projektů na záchranu tradičních krajových odrůd. V našem regionu proběhlo před lety mapování starých odrůd jablek. Výsledky mapování jsou k dispozici na obecních úřadech regionu. Jsou i lidé, kteří pěstují sazenice těchto odrůd.

Vybrané odrůdy používané k moštování a pálení

Jabloně Gdánský hranáč - nenáročná odrůda, zraje v říjnu, vydrží do února, přezralé lehce moučnatí, přímá konzumace, sušení, výroba vína a moštů

Landsberská reneta - zraje v říjnu, při dobrém uskladnění vydrží do března, sklízí se v půlce září, k přímé spotřebě, moštování a pálení, výrobě vína

Malinové holovouské – šťavnaté plody s výraznou malinovou příchutí, sklizeň od září do listopadu, vydrží do února, přímá konzumace, sušení, moštování a pálení

Míšeňské - pomalý růst, plně plodí až po 20 letech, zraje koncem listopadu, vydrží do dubna i déle, češe se koncem září, přímý konzum, kompoty, sušení, víno, povidla, výborně snáší dopravu, možno skladovat i ve větších vrstvách

Panenské - zralé v prosinci, vydrží do dubna, sklizeň v září, přímá konzumace v zimě, sušení (bílé křížaly), moštování, pálení, snáší dopravu, potlučené nehraje

Vlkovo – nenáročné, snáší vyšší polohy, zraje v polovině září, vydrží do listopadu, rychle moučnatí a ztrácí chuť, sklizeň na konci srpna, moštování, zpracování

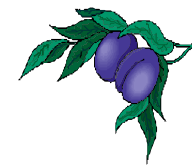
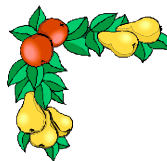
Hrušně Máslovka amanlíská - zraje začátkem září, rychle hraje, češe se 10 dní před uzráním, když je ještě tvrdá; přímá konzumace, zavaření, marmelády, hruškovice

Špinka - sklizeň koncem srpna, zraje za 14 dní; sušení, zpracování, hruškovice

Třešeň Skalka – vhodná na výslunné stráně i vyšších poloh, dozrává v červenci, hodí se na pálení, marmelády, zavařování, sušení, do pečiva i na okamžitou spotřebu

Švestky Brněnská – „otužilý druh“ vhodný do vyšších poloh, dozrává v červenci, plody menší, ale zato všestranného použití

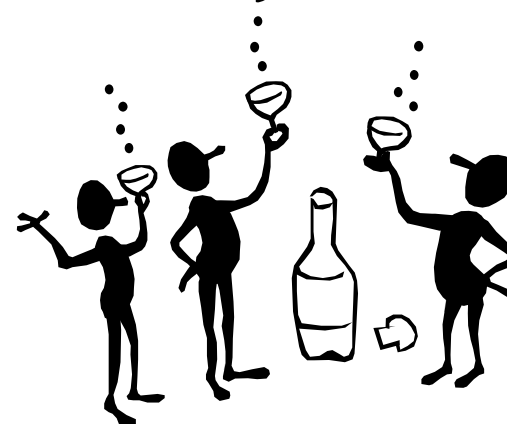
Durancie – odrůda odolná vůči šárce i nižším teplotám, kulatá švestka, nejde od pecky, má vysoký obsah cukru (teče z ní více slivovice), zraje v září až říjnu



Katalog vzorků Košť slivovice a jiných pálenek

přihlášených na 5. ročník koštu

v Olšanech 5. 2. 2011



„CUKR SE DOSTANE DO ŽÍLY RYCHLE. ALE CO JE TO PROTI SLIVOVICI“

Kategorie	Vzorek	Jméno, Adresa	Druh(y) ovoce	Stupňovitost	Rok pálení	Výsledná známka	Pořadí	Vlastní vzorek
SLIVOVICE	S_16	Koutný Vlastimil, Viničné Šumice	švestka	51%	2010	2,02	1	-
	S_06	Rössová Hana, Rousínov	švestka	51%	2010	2,19	2	ANO
	S_12	Sitár Michal, Bučovice	švestka	51%	2009	2,26	3	ANO
	S_18	Růžička František, Olšany	švestka	53%	2005	2,57	4	-
	S_01	Růžička Hynek, Olšany	švestka	53%	2009	2,57	5	-
	S_02	Svoboda Martin, Olšany	švestka	51%	2008	2,59	6	-
	S_07	Křížová Dana, Olšany	švestka	52%	2009	2,61	7	-
	S_11	Tomášek Bohuslav, Olšany	švestka	53%	2004	2,70	8	-
	S_09	Hrdinka Luboš, Olšany	švestka	52%	2010	2,74	9	-
	S_05	Veselý Radovan, Mokrý Hora	švestka	52%	2009	2,77	10	-
	S_10	Majchrák Lukáš, Čechyně	švestka	50%	2010	2,77	11	-
	S_15	Polák Pavel, Olšany	švestka	53%	2009	2,86	12	-
	S_17	Imřiška Miloš, Olšany	švestka	52%	2010	2,93	13	-
	S_13	Modlitbová Eva, Olšany	švestka	53%	2010	3,00	14	-
	S_03	Kunc Pavel, Olšany	švestka	52%	2009	3,07	15	-
	S_20	Novotná Veronika, Brno	švestka	52%	2009	3,09	16	-
	S_08	Navrátil Pavel, Kr. Vážany	švestka	51%	2010	3,12	17	-
	S_04	Krpal Lukáš, Karlín	švestka	53%	2010	3,14	18	-
	S_14	Mittner Michal, Mor. Budějovice	švestka	55%	2009	3,14	19	-
S_19	Čejka Jan, Ivanovice	švestka	53%	2009	3,16	20	-	
JINÉ PÁLENKY	P_12	Daněk Antonín, Olšany	meruňka	48%	2009	1,93	1	-
	P_04	Hrdinka Luboš, Olšany	meruňka	52%	2010	2,31	2	-
	P_01	Spirit Jan, Bučovice	meruňka	51%	2009	2,31	3	-
	P_11	Lank Josef, Viničné Šumice	jablko	51%	2010	2,64	4	ANO
	P_05	Stejskalová Marie, Viničné Šumice	hruška	50%	2010	2,83	5	-
	P_10	Špaček Petr, Brno	jablko	52%	2010	2,88	6	-
	P_06	Ohli Arnošt, Olšany	směska	53%	2006	2,93	7	-
	P_03	Sádlo Radim, Podivín	meruňka	48%	2009	2,95	8	-
	P_07	Jičínská Zdeňka, Olšany	hruška	53%	2008	3,02	9	-
	P_09	Jašek Pavel, Olšany	ryngle	53%	2009	3,07	10	-
	P_02	Kříž Jan, Olšany	hruška	53%	2006	3,10	11	-
	P_14	Škaroupka Ivan, Olšany	jablko	53%	2010	3,15	12	-
	P_13	Libánek Zdeněk, Olšany	jablko	53%	2010	3,22	13	-
	P_08	Petrucha Michal, Kr. Vážany	jablko	53%	2006	3,27	14	-

Letošní ročník Koštu slivovice a jiných pálenek pořádán tradičně OÚ Olšany ve spolupráci s pohostinstvím U Pštroso byl již půlkulatý, pátý.

Přihlášené vzorky byly stejně jako v minulých letech rozděleny do dvou kategorií – Slivovice a Pálenky z ostatního ovoce. Rozšířené bylo ochutnávání „lektvarů“ z pálenek (griotka, ořechovka, zázvorovka,...). Celkem bylo přihlášeno 34 vzorků plus „lektvary“. Kromě svědomitého hodnocení vzorků se degustátoři soustředili na poznání svého vzorku. Podánilo se to celkem třem soutěžícím.

Šampióny koštu byli zvoleni:

- v kategorii Slivovice vzorek č. 16 – švestka 2010 – majitelem je pan Vlastimil Koutný z Viničných Šumic
- v kategorii Pálenky vzorek č. 12 – meruňka 2009 – majitelem je pan Antonín Daněk z Olšan

