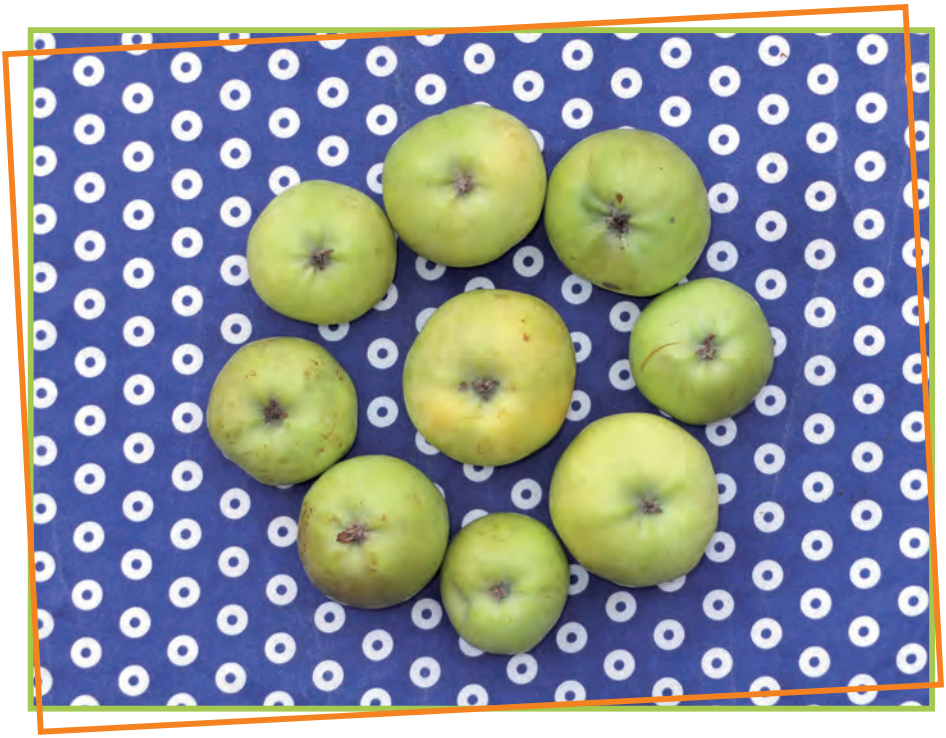
Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego

Tradycyjne odmiany sadownicze z terenu Dolnego Śląska



SIEĆ NA RZECZ INNOWACJI W ROLNICTWIE I NA OBSZARACH WIEJSKICH

Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich

Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie".

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich" Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.
Materiał opracowany przez Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu.

Wydawca: Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
53-033 Wrocław, ul. Zwycięska 8, tel. 71 339 80 21

Opracowanie: Damian Gatkowski, regionalista

Redakcja i korekta: Agnieszka Siegel, Izabela Liskowiak-Jaremko,
Dział Metodyki Doradztwa, Szkoleń i Wydawnictw, DODR
Agnieszka Krzeszewska, Dział Rozwoju Obszarów Wiejskich, DODR

Opracowanie graficzne i skład: Ewa Kutkowska,
Dział Metodyki Doradztwa, Szkoleń i Wydawnictw, DODR

Zdjęcia: ze zbiorów autora opracowania

Nakład: 1000 sztuk

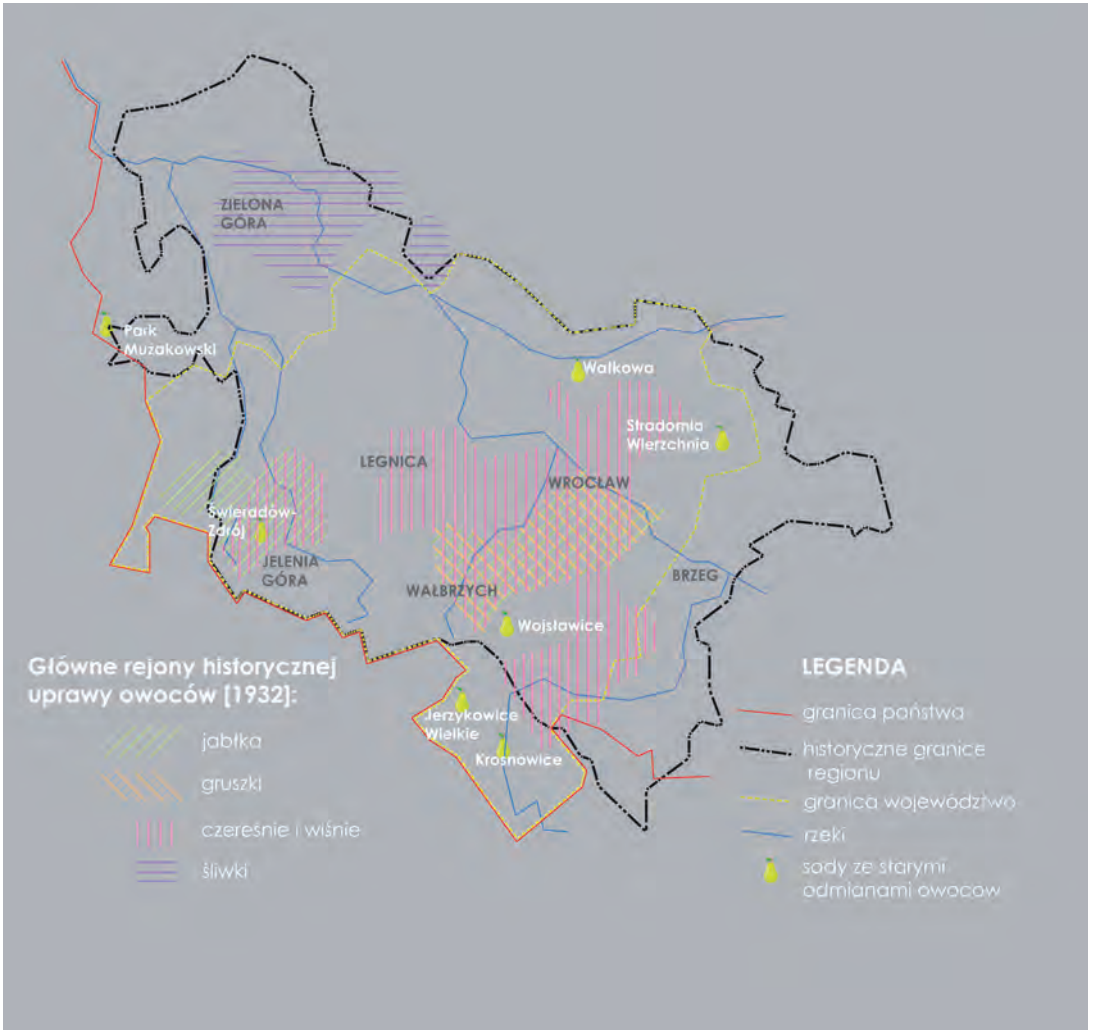
Wrocław 2022

Tradycyjne odmiany sadownicze z terenu Dolnego Śląska

Dolny Śląsk, ze względu na sprzyjający uprawom klimat oraz relatywnie dobrą jakość gleb jest miejscem, gdzie sadownictwo ma dobre warunki rozwoju. Historia regionu pokazuje, że tradycyjne sady powstawały na Nizinie Śląskiej oraz na Przedgórzu Sudeckim. Dziś Polska jest największym producentem jabłek w Europie i trzecim na świecie. Mowa tu jednak o sadach towarowych, prowadzonych w sposób intensywny, gdzie zastosowanie ma ograniczona liczba odmian wyhodowanych w ostatnich kilkudziesięciu latach.
Prawie wszystkie, dostępne współcześnie jabłka, są mieszańcami zaledwie sześciu odmian – Golden Delicious, McIntosh, James Grieve, Koksa Pomarańczowa, Red Delicious i Jonatan. Nowoczesne odmiany są bardzo plenne, odporne na międzynarodowy transport oraz długotrwałe przechowywanie. Cechy te sprawiają, że nadają się na eksport i sprawdzają się w handlu w sieciach sklepów wielkopowierzchniowych.
Jednak coś za coś. W wyniku zawężenia liczby odmian, dostępnych na rynku, do kilku-, kilkunastu najbardziej rentownych, odbieramy sobie możliwość próbowania całej palety smaków, które oferują tzw. stare odmiany sadownicze. Takie podejście doprowadziło również do zubożenia genetycznego.
Istotne z punktu widzenia dzisiejszego konsumenta oraz przyszłych pokoleń jest to, że liczba starych odmian jest imponująca. W kolekcji pomologicznej Ogrodu Botanicznego PAN Warszawa – Centrum Zachowania Różnorodności Biologicznej w Powsinie zgromadzono około 500 starych odmian zebranych z terenów Polski. Daje to wachlarz smaków poszczególnych odmian oraz szeroką możliwość zastosowania owoców. Powstawały one bowiem przez kilkaset lat hodowli i wiele z nich nie jest blisko spokrewniona ze sobą, jak współczesne odmiany.

Stare odmiany w znakomitej większości były przetwórcze, bądź kulinarne. Kto dzisiaj w Polsce potrafi wymienić wytrawną odmianę jabłoni do zastosowania w kuchni, np. do faszerowania gęsi, inną niż Szara Reneta? Współczesne odmiany deserowe oferują słodki smak z niską, prostą kwasowością oraz – poza nielicznymi wyjątkami – mało intensywny aromat. Stare odmiany to skarbiec smaków, aromatów oraz rodzajów miąższu. Na skali smaków mogą to być owoce od kwaśnych (przy czym jest to kwasowość złożona, mająca swoją strukturę niczym w winach gronowych), przez posmak gorzkawy, niekiedy korzenny, taniczny, aż po zupełnie słodki, deserowy, jak w przypadku Koszteli.

Z powodu niekorzystnego ustawodawstwa w okresie PRL-u, wprowadzenia tzw. doboru – listy nowoczesnych odmian, zabrakło miejsca dla tradycyjnych odmian. Sprzyjało to utracie bogactwa smaków oraz dziedzictwa kulturowego, w postaci odmian typowych tylko dla polskiej kultury, we wszystkich jej regionalnych odmianach.



Mapa Dolnego Śląska z pokazanym rejonem upraw odmian tradycyjnych, kolekcjami pomologicznymi i alejami owocowymi

Jabłonie i pasieka przy nadleśnictwie Antonin, Lasy Rychtalskie

Jabłoń Antonówka przy tłoczni soków i browarze w Krosnowicach, Kotlina Kłodzka

Publikacja ta ma za zadanie zwrócenie uwagi na potencjał tradycyjnych odmian oraz ich popularyzację wśród mieszkańców i sadowników z terenu Dolnego Śląska. To wydawnictwo dla osób, które posiadają warunki do rozpoczęcia lub zmiany kierunku produkcji sadowniczej, do właścicieli gospodarstw agroturystycznych, bądź ogrodu przydomowego, ale i dla kupujących owoce. Tylko poprzez zwiększenie świadomości dotyczącej zalet oraz niepowtarzalności owoców starych odmian, będziemy w stanie stworzyć warunki sprzyjające odrodzeniu dolnośląskich tradycji sadowniczych oraz stworzenia rynku na takie produkty.

W innym wypadku owoce pochodzące z tradycyjnych upraw, często prowadzonych w sposób ekologiczny, nie są w stanie konkurować cenowo z tymi z dużych sadów towarowych. W normalnej sytuacji nawet nie powinny. Jakość i smak owoców od małych producentów, uprawianych często w sadach od kilku pokoleń, sprzedawanych lokalnie (wiele starych odmian, szczególnie w uprawie ekologicznej, nie nadaje się do dalekiego transportu), to zupełnie inna klasa owoców w porównaniu do tych z upraw towarowych (niekiedy przywożonych poza sezonem z południowej półkuli).
Nie znaczy to, że owoce współczesnych odmian, kupowane od wielkich plantatorów są złe. Takie owoce mają szereg zalet, m.in. dostępność przez cały rok (jabłka, gruszki). Aby dać jednak impuls rynkowi, należy dążyć do stworzenia powszechnej świadomości, że owoce starych odmian oferują inną jakość oraz niespotykane nigdzie indziej smaki. Może nie zawsze z idealną skórką, ale za to niepowtarzalne.

Odmiany tradycyjne

Czym są, a czym nie są sady tradycyjne

Sady tradycyjne to uprawy zakładane na silnie rosnących podkładkach, w rozstawie 10 x 10 m lub zbliżonym, z udziałem tradycyjnych odmian. Tradycyjne – stare odmiany to umowne odmiany znane na terenach Polski przed II Wojną Światową. Oznacza to, że na przykład odmiany ze Stanów Zjednoczonych, które pojawiły się po wojnie w polskim sadownictwie, mimo że były znane wcześniej za oceanem, nie spełniają tego kryterium. Nie są nimi również współczesne odmiany, takie jak Witos czy Topaz.

Tradycyjne sady to te najstarsze w regionie. Dzisiaj już niestety spotykamy głównie pojedyncze drzewa przy wiejskich zagrodach, w ogrodach przy domach lub fragmentaryczne aleje drzew. Do rzadkości należą zachowane mniejsze lub większe sady. Jeżeli trafimy na taki zaniedbany sad, warto się nim zająć. Odwdzięczy się po 1-2 latach obfitością smacznych owoców.

Jabłoń Antonówka, Stary sad przy nadleśnictwie Antonin, Lasy Rychtalskie

Kwitnący sad jabłoniowy w Wolance, Dolina Baryczy

Sady starych odmian zaczęły znikać w Polsce po II Wojnie Światowej. W tym czasie zaczęto wprowadzać za sprawą prof. Szczepana Pieniążka nowe odmiany, bazujące na tych umieszczonych na liście dopuszczonych do upraw towarowych. Cel był szczytny – zwiększyć podaż oraz obniżyć ceny owoców. Jednak lista ta spowodowała w kolejnych dekadach odchodzenie od starych odmian drzew owocowych. Z informacji przekazanych przez szkółkarzy, działających w tym okresie wynika, że groziły nawet sankcje karne za założenie sadu towarowego z odmian spoza doboru.
Karczowanie starych sadów, a przede wszystkim nieodnawianie nasadzeń doprowadziło do tego, że z naszego krajobrazu zaczęły znikać silnie rosnące drzewa w większych rozstawach. Sady tradycyjne były prowadzone na silnie rosnących podkładkach oraz w większym rozstawie. W przypadku jabłoni, na początku zastąpiły je uprawy na podkładkach półkarłowych, które współcześnie zastąpiono karłowymi (o wrzecionowej koronie).

To spowodowało zmniejszanie koron drzew i zagęszczanie nasadzeń. We współczesnych sadach to nawet 1500-3000 drzew jabłoni na hektar. Dawniej na jednym hektarze sadzono najwyżej kilkaset silnie rosnących drzew. Nowe odmiany, prowadzone na karłowych podkładkach, wymagają podpór oraz regularnej, intensywnej pielęgnacji i ochrony chemicznej, w tym nawadniania. Takich wymagań nie miały tradycyjne sady. Sady (jabłoni) prowadzone na karłowych podkładkach, najpóźniej po 15 latach intensywnego używania wymagają zastąpienia nowymi nasadzeniami. Stare odmiany drzew, np. jabłoni na siewce Antonówki są długowieczne, nawet 80-100-letnie. Zadbane drzewa odwdzięczają się obfitym plonowaniem.

Podkładki stosowane w tradycyjnym sadzie

Drzewo owocowe szlachetnej odmiany zazwyczaj składa się z dwóch części – korzenia z dolną częścią pnia, zwaną podkładką oraz górnej części pnia i korony odmiany szlachetnej. Podkładka odpowiada za pobieranie wody i składników z gleby, regulowanie siły wzrostu drzewa, wielkość plonowania oraz rozmiar owoców. W tradycyjnym sadzie jabłoniowym, podkładkami były przede wszystkim siewki Antonówki – odmiany silnie rosnącej, mrozoodpornej, dającej drzewa osiągające duże rozmiary korony, długowiecznej oraz późno wchodzącej w okres owocowania.

Przeznaczenie owoców i założeń sadowniczych

Jest to w zasadzie pierwsze, a nie ostatnie pytanie, które powinien zadać sobie przyszły sadownik. Aby podejść metodycznie do zakładania sadu, najpierw sporządzamy listę odmian przy małej skali nasadzeń. Przy dużej skali będzie to biznesplan, potem projekt, a na końcu nasadzenia. Odwrotna kolejność to ryzyko utraty potencjału nowo założonego sadu, a w przyszłości – pieniędzy. Sposób spożytkowania plonu jest kluczowy dla charakteru zakładanego sadu oraz jego przyszłej rentowności.

Kwitnący sad wiśniowy w Wolance, Dolina Baryczy

Nowe założenie – sad starych odmian jabłoni z Doliny Baryczy, Wałkowa

Może się również okazać, że nasz cel nie jest możliwy do osiągnięcia ze względu na fakt, że działka nie spełnia założeń co do wymaganego rodzaju gleby lub mrozoodporności drzew. Istnieje, co prawda możliwość korygowania szeregu cech za pomocą doboru podkładki, ale natury nie da się oszukać.
Planując produkcję soków, wybierzmy odmiany dające najsmaczniejsze soki. Zakładając sad cydrowy, nie wybierajmy odmian deserowych. Planując uprawę ekologiczną, unikajmy odmian podatnych na choroby grzybowe. Jeśli zakładamy sprzedaż jabłek deserowych, a nie mamy dostępu do chłodni, wybierzmy przekrój odmian od letnich po jesienne i zimowe. Dla późnych odmian musimy posiadać przechowalnię, owoce te potrzebują bowiem kilku – do kilkunastu tygodni po zbiorze na osiągnięcie dojrzałości konsumpcyjnej. Dobrym rozwiązaniem może być stworzenie grupy producenckiej, której łatwiej będzie zbudować i utrzymać chłodnię.

Znaczenie sadów tradycyjnych dla bioróżnorodności

Dotyczy to sadów tradycyjnych, prowadzonych jako ekologiczne. Przy prowadzeniu konwencjonalnego sadu, nawet z przedwojennych odmian, eliminujemy entomofaunę. Tradycyjne sady były ostoją dla pożytecznych owadów, a także ptaków i drobnych ssaków. Nawet niepożyteczne (z punktu widzenia człowieka) owady, żerujące na owocach, miały swoje miejsce w łańcuchu pokarmowym, jako pożywienie dla ptaków.
Stare drzewa o dużych rozmiarach, często ze spękaną korą i tworzącymi się w nich dziuplami, oferowały schronienie oraz miejsce do bytowania i rozmnażania się zwierzętom. Niezebrane owoce były również bazą pokarmową dla zwierząt. Pomiędzy drzewami rosły rośliny najczęściej synantropijne (towarzyszące człowiekowi), bądź ruderalne, będące bazą pokarmową dla pszczół lub dla wypasu zwierząt. Wspomniane rośliny, towarzyszące uprawom, są bazą pokarmową oraz miejscem bytowania pożytecznych owadów, które pomagają chronić nasz sad.
Sadząc sad wysokopienny, w dużych rozstawach, będziemy mieć dużo stabilniejszy i przyjaźniejszy dla zwierząt ekosystem, niż w przypadku szpaleru karłowych drzew z ugorem herbicydowym pod nimi i murawą pośrodku. Tradycyjnie, w jednym sadzie sadzono mozaikowo wiele gatunków i odmian sadowniczych, wczesnych i późnych. Zmniejszało to ryzyko porażenia poszczególnych drzew przez patogeny i ograniczało straty spowodowane przez wiosenne przymrozki.

Potencjał odmian tradycyjnych

Cydr bretoński i normandzki oraz Calvados z Francji, Perry i Cider ze Zjednoczonego Królestwa, American Pie ze Stanów Zjednoczonych, szwajcarski, austriacki i niemiecki Apfelwein lub Kirsch, czy też wino gruszkowe z austriackiej Styrii. Ulica cydru we Frankfurcie nad Menem lub Święto kwitnących drzew w Werder w Brandenburgii. Żadna z tych pyszności lub lokalnych marek nie powstałaby bez tradycyjnych odmian owoców. Śliwka Suska Sechlońska, Staropolski Ser Jabłeczny

Sad kolekcyjny czereśni, Arboretum Wojsławice

Sad starych odmian sadowniczych w Krosnowicach, Kotlina Kłodzka

z odmian jabłoni Bursztówka Szlachetna czy Łącka Śliwowica też nie. Potencjał starych, lokalnych odmian jest duży i wciąż niewykorzystany. Będzie rósł wraz zainteresowaniem lokalną żywnością i produktami kupowanymi bezpośrednio od rolnika lub małego przetwórcy.

Dlaczego polskie produkty ogrodnictwa ekologicznego są drogie?

Produkty ekologiczne są drogie ponieważ jest na nie mało nabywców. Na produkty ekologiczne jest mało nabywców ponieważ są drogie. Wydawać by się mogło – błędne koło. Tak będzie, dopóki nie staną się one powszechniejsze. Potrzebna jest dojrzałość rynku i gotowość konsumentów do zapłacenia więcej za produkt ekologiczny. Świeża żywność organiczna psuje się szybciej, niż ta po zabiegach ochrony chemicznej. Wpływa to na jej ceny w handlu, ponieważ większy jest procent odpadów. Czy jest na to rada? Należy kupować produkty od rolnika, są wtedy świeże i bez narzutu pośredników. A co z przetworami? Tutaj również sposobem obniżenia ceny zakupu jest kupowanie od producenta, na przykład za pomocą sklepu internetowego danej wytwórni.

W krajach starej Unii ceny ekożywności są wyższe średnio o 20-50% od produkowanych w sposób konwencjonalny. Czy osiągną taki poziom w Polsce? Czas pokaże. Niemniej wymaga to jeszcze dużo pracy i skrócenia łańcucha dostaw. Alternatywą może być rolnictwo integrowane, w którym po zabiegi chemiczne sięga się w ostateczności i w ściśle określonym reżimie. To rozwiązanie w pół drogi pomiędzy konwencjonalną, a ekologiczną uprawą.

A co z cenami owoców starych odmian, w dodatku ekologicznych? Ich ceny niestety będą wyższe. Wynika to nie tylko z wyższych nakładów na uprawę ekologiczną, ale również z przemiennego plonowania wielu odmian. Stare odmiany są również mniej plenne. Czy oferują coś w zamian? Tak, wyróżnia je wyjątkowy smak i aromat. Dodatkowo w krajach, gdzie posiadają silną markę, jest to żywność poszukiwana i ceniona. Ich spożywanie może być nobilitacją dla nabywcy ze względu na konotacje historyczne, bądź kulturowe. Takiego argumentu nie można użyć w kontekście współczesnych odmian.

Ograniczenia starych odmian sadowniczych

Należy do nich przede wszystkim przemienność plonowania, późniejsze wchodzenie w owocowanie (silnie rosnące podkładki) oraz niższy plon z hektara, w porównaniu do współczesnych odmian. Znaczna część starych odmian owoców deserowych gorzej znosi transport, z powodu delikatnego miąższu lub skórki. Wśród nich zdarzają się też odmiany kapryśne w uprawie, co jest problemem z powodu zanikania wiedzy na temat ich prowadzenia. W przypadku niektórych starych odmian, istnieje podwyższone ryzyko porażenia przez patogeny np. w przechowalnictwie. Wadą może być też słaba rozpoznawalność przez konsumentów starych odmian, innych niż szara reneta lub antonówka (niewiedza przekłada się na mniejsze zainteresowanie droższymi owocami). Jedynym sposobem na to jest edukacja konsumentów.

Sadownictwo na Dolnym Śląsku

Historia

Historia upraw sadowniczych w średniowieczu na Dolnym Śląsku nie odbiegała znacząco od reszty Królestwa Polskiego. Pierwsze uprawiane drzewka dzikiej jabłoni czy gruszy pochodziły z karczowania lasu. Oszczędzano je jako siewki dające inne, bardziej użyteczne lub większe owoce niż dzika odmiana. Rodzaj drzewa, który przyciągnął uwagę mieszkańców grodów, był sadzony w ich pobliżu, co potwierdzają przekazy ze wspomnianego okresu.
Pierwsze szlachetne odmiany sadownicze sprowadzono w ramach wymiany handlowej z kupcami z Południa, Zachodu i ze Wschodu. Nie bez znaczenia było ufundowanie przez śląskich Piastów klasztorów, mających domy zakonne w zachodniej Europie. Łagodny, lokalny klimat sprzyjał adaptacji ciepłolubnych odmian z południa i zachodu Europy, a także z bliskiego i dalekiego Wschodu. Pochodzenie pierwszych odmian sadowniczych wskazuje na czasy imperium rzymskiego, później selekcjonowano siewki o interesujących owocach, które znosiły lokalny klimat. I tak powstawały miejscowe odmiany. Brały one często nazwę od miejsca pochodzenia.

Warunki klimatyczne

Na Dolnym Śląsku panują warunki o wyraźnych cechach klimatu umiarkowanego, ciepłego, morskiego. Nizina Śląska to także region o najdłuższym okresie wegetacyjnym w Polsce, wynoszącym 225 dni. Strefa mrozoodporności 6b oraz 7a na zachodzie województwa, jest zbliżona do regionów winiarskich zachodniej Europy.

Gleby

Gleby na Dolnym Śląsku należą do najżyźniejszych w kraju. To jedna z przyczyn osadnictwa z zachodu Europy, która odmieniła oblicze regionu w późniejszych wiekach. Jedynie w Sudetach i częściowo na Pogórzu, w rejonie Borów Dolnośląskich oraz wyspowo, na terenach na północnym wschodzie, gleby zalicza się do niższych klas bonitacyjnych.

Większość regionu posiada korzystne warunki do zakładania sadów na silnych podkładkach. Mniej wymagające odmiany poradzą sobie na większości stanowisk. A co, jeżeli intencją założenia sadu jest prowadzenie go w formie ekologicznej? Wtedy żyźniejsze gleby upraszczają uprawę, ze względu na brak możliwości stosowania nawozów sztucznych doglebowo lub dolistnie. Nawożenie organiczne jest możliwe, jednak z uwagi na trudniejsze oraz kosztowniejsze stosowanie w skali upraw towarowych, w stosunku do nawożenia środkami konwencjonalnymi, uprawa na żyźniejszej glebie może okazać się ułatwieniem w eko-uprawach. Pomijam oczywiście dostępność oraz koszt nabycia ziemi wyższych klas na Dolnym Śląsku. Jeżeli jednak dysponujemy takimi gruntami i mamy wiedzę jak uzyskać zwrot inwestycji w ekologiczne uprawy, warto rozważyć uprawę na ziemi wyższej klasy.

Rejony tradycyjnej uprawy

Dolny Śląsk był historycznie regionem winiarskim oraz czereśniowym. Inne gatunki owoców, mimo że występowały tu dość powszechnie, nie były uprawiane na masową skalę. Tradycyjne uprawy sadownicze lokalizowano w rejonach sprzyjających rolnictwu, na Nizinie Śląskiej, z wyłączeniem Borów Dolnośląskich oraz na terenie Pogórza Sudeckiego.

Rejon Wzgórz Trzebnickich, kojarzących się dziś z produkcją sadowniczą w regionie, dopiero od lat 60-tych ubiegłego wieku stał się lokalnym zagłębiem owocowym. Przed wojną uprawy drzew i krzewów owocowych były obecne w rejonie wrocławskim. Również i dziś uprawia się tam owoce dla aglomeracji wrocławskiej. Innym mikroregionem sadowniczym są okolice Wierzchowic w Dolinie Baryczy, jego założenie datuje się analogicznie do sadów w okolicach Trzebnicy.

Gdzie sadzić drzewa starych odmian?

Stare odmiany drzew owocowych można – i trzeba – uprawiać w miejscach „nieprzydatnych", niewykorzystywanych na uprawy tradycyjne, np.: miedze, skraje dróg polnych i lokalnych o małym natężeniu ruchu, place zabaw (ogródki jordanowskie), place rekreacyjne przy świetlicach wiejskich, zieleń osiedlowa w postaci sadów społecznych itp. Można też założyć sad towarowy o specjalnym przeznaczeniu takim jak produkcja wykwintnych soków, przetworów lub alkoholi.

Pochodzenie odmian

Niektóre stare odmiany, występujące tradycyjnie na Dolnym Śląsku, mają pochodzenie jeszcze średniowieczne lub nawet rzymskie. Zostały one sprowadzone z Francji do benedyktyńskich i cysterskich ogrodów klasztornych oraz do założeń ogrodowych Piastów Śląskich. Pochodzenie odmian było takie, jakie powiązania gospodarcze aktualnie posiadał system polityczny, w jaki wpisany był Dolny Śląsk. Najpierw plemienny, potem wielkomorawski, polski, czeski, austrowęgierski, od połowy XVIII wieku – pruski, a po 1871 r. niemiecki.

W XIX wieku, w regionie, tak jak i w całej Europie, nastąpił dynamiczny przyrost liczby nowych odmian sadowniczych, otrzymywanych poprzez krzyżowanie i hodowlę oraz wykorzystanie wytworzonych spontanicznych krzyżowek odmian. Kiedy pojawiły się linie kolejowe, licznie powstające szkółki sadownicze mogły dystrybuować materiał szkółkarski szybciej i taniej. Wpłynęło to na upowszechnienie się sadownictwa w regionie. Zakładanie sadów stało się powszechniejsze także na wsi, gdzie wcześniej uboższe warstwy ludności nie miały szerokiego dostępu do szlachetniejszych odmian. Z powodu przynależności Dolnego Śląska do Prus, a potem Niemiec przez ostatnie dwa stulecia, większość historycznie uprawianych tu odmian jest właśnie pruska lub niemiecka z pewnym udziałem odmian z regionów ościennych Śląska oraz odmian z krajów będących dawniej potentatami hodowli nowych odmian (np. większość odmian grusz z Francji i Belgii) oraz lokalnych, śląskich (podanych dalej w tekście).

Tradycyjne odmiany winorośli

Pomimo tysiącletniej tradycji uprawy winnej latorośli na Dolnym Śląsku, po II Wojnie Światowej winnice w regionie przetrwały głównie w okolicach Zielonej Góry. Mimo sprowadzenia z Zaleszczyk (najcieplejszej miejscowości II RP) na Dolny Śląsk specjalistów mających zająć się winiarstwem, kilka lat później komunistyczne władze nakazały karczowanie winnic, jako zbyt burżuazyjnej uprawy. Do szczepów – znalezionych i zidentyfikowanych wiele lat po tym zdarzeniu na odosobnionych stanowiskach przez pasjonatów winiarstwa w regionie należą – Pinot Noir, Traminer, Pinot Gris, Karmazyn (syn. Tauberschwarz), Chasselas (syn. Gutedel).
Na wniosek winnicy Jaworek *Wino śląskie* zostało wpisane na ministerialną Listę Produktów Tradycyjnych. Przywracane są też intensywnie uprawy winorośli w jej historycznych, ale i nowych lokalizacjach.

Więcej o dolnośląskich winnicach można przeczytać w broszurze, wydanej przez DODR, poświęconej temu zagadnieniu (*Winnice Dolnośląskie. Przewodnik – Winiarze Dolnego Śląska*, DODR, rok wydania 2020).

Sposoby uprawy tradycyjnych odmian

Początkowo na terenie Polski sady były uprawiane na podgrodziu i przy wiejskich chatach. Były to najczęściej dzikie siewki leśnych drzew owocowych. Wraz z pojawieniem się chrześcijaństwa, zaczęto uprawiać winorośl przy parafiach. W klasztornych wirydarzach rosły uszlachetnione odmiany sadownicze, sprowadzone przez zakony z domów macierzystych na zachodzie Europy. Możliwe, że poprzez kontakty handlowe z Azją, kupcy przywozili na tereny Dolnego Śląska jabłka, będące źródłem pestek oraz drzewa odmian nieznanych w Europie.
W późniejszych czasach zakładano ogrody przypałacowe oraz parki, gdzie jako moda z Francji, pojawiło się formowanie koron drzew owocowych w sznury, świeczniki itp. figury. Na wsi obsadzano często miedze gruszą, która dawała cień w żniwa lub w upalne lato zwierzętom. Wiele z tych drzew zniknęło z krajobrazu wsi, gdy w ramach zwiększania wydajności rolnictwa w PRL-u nakazano zwężać miedze.
Od rewolucji w dostępności i liczbie odmian sadowniczych, jaką przyniósł XIX wiek, zaczęto powszechnie zakładać niewielkie sady przydomowe na wsi, na wysokopiennych podkładkach. Często obsadzano też wiejskie drogi czereśniami, szczególnie na Pogórzu Sudeckim.

Atrakcją turystyczną na sąsiedniej Opolszczyźnie jest Góra św. Anny w czasie kwitnięcia alei czereśniowych. Założenia te są pielęgnowane i odmładzane przez gminy, na terenie których się znajdują. Warto byłoby podjąć również taką inicjatywę wobec dolnośląskich alei czereśniowych. I one mogłyby się stać lokalną atrakcją ,osadzoną w tradycji regionu.

Tworzenie alei drzew jest reliktem dawnej idei obsadzania ciągów ruchu dla cienia i łatwo dostępnego prowiantu. Na naszych oczach giną ostatnie takie aleje – ze starości, bądź w wyniku braku świadomości władz lub mieszkańców podejmujących się wycinki tych zabytkowych założeń.

Dziedzictwo sadów tradycyjnych

Formy ochrony

Tradycyjne sady i inne nasadzenia z udziałem starych odmian chroni się w Polsce w ramach parków narodowych i krajobrazowych, poprzez ochronę tradycyjnych alei drzew owocowych, pielęgnację i odmładzanie zachowanych tradycyjnych sadów w regionach – *in situ*, czy tworzenie kolekcji pomologicznych przy prywatnych i publicznych jednostkach badawczych. Mateczniki starych odmian posiadają również szkółki specjalizujące się w ich produkcji.

Działania promocyjne

Są niezbędne, żeby ocalić stare dolnośląskie odmiany od zapomnienia. Mieszkamy na Ziemiach Zachodnich i nasza wiedza na temat dziedzictwa kulturowego regionu jest niestety niewielka. Jaką takie działania mogłyby mieć postać? Może to być obietnica odwiedzenia prastarej, największej gruszy na Dolnym Śląsku o wymiarach pomnikowych, która znajduje się w użytku ekologicznym Naroczycki Łęg w gminie Rudna.
Może to być zaproszenie do poznania jabłoni Książę Albrecht Pruski, odkrytej w parku przyklasztornym w kompleksie pałacu w Kamieńcu Ząbkowickim. W tym samym miejscu będzie można wkrótce spotkać wspomnianą jabłoń oraz gruszę odmiany Księżna Marianna, nazwanej tak na cześć znanej właścicielki pałacu.

Na Wzgórzach Trzebnickich trzeba koniecznie spróbować lokalnej odmiany czereśni Lotka Trzebnicka. A odwiedzając zachodnią część województwa dolnośląskiego, która jest historycznie wschodem Górnych Łużyc, nie sposób nie posmakować jabłoni Pięknej z Herrnhut, która właśnie z Łużyc pochodzi.

Można w ten sposób wzmacniać dolnośląską turystykę kulinarną oraz lokalne poczucie tożsamości i odpowiedzialności za pozostawione nam dziedzictwo kulturowe. Tradycyjny kołacz śląski (syn. kołocz, straselkucha) z regionalnymi odmianami jabłek powinien stać się wizytówką regionu i poczęstunkiem dla przyjezdnych z kraju i zagranicy.

Dobre praktyki z Polski

Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły

Założone w 1997 roku stowarzyszenie jest prekursorem oddolnych inicjatyw, mających za zadanie ochronę starych odmian. Wspomniana instytucja prowadzi w Chrystkowie szkółkę starych, lokalnych odmian. Wydaje własnym nakładem literaturę fachową oraz chroni tradycyjne rzemiosło związane z sadownictwem – suszenie owoców, produkcję powideł czy wędzenie na drewnie drzew owocowych. Organizuje wreszcie znany sierpniowy Festiwal Smaku w Grucznie oraz prowadzi ochronę przyrodniczo cennych obszarów poprzez wypas rodzimych, prymitywnych ras owiec.

Lubuski Klub Przyrodników

Klub prowadzi szkółkę starych, lokalnych odmian. Wydaje broszury o tej tematyce. Organizuje warsztaty ze szczepienia drzew oraz roli zachowania bioróżnorodności w otaczającym nas środowisku.

Sady tradycyjne oraz aleje czereśniowe na Opolszczyźnie

Gminy z obszaru województwa opolskiego chronią aktywnie pulę starych regionalnych odmian, poprzez zakładanie przy szkołach edukacyjnych kolekcji sadów oraz poprzez rewitalizację alei czereśniowych na Górze św. Anny.

Sady grójeckie, Warka, Sandomierz i promocja jabłoni na Mazowszu

Region ten, zwany sadem Europy prowadzi również atrakcyjne kampanie na rzecz popularności jabłek oraz regionu, przez działania, takie jak *Szlak Jabłkowy*. Godna polecenia jest również stołeczna inicjatywa o zasięgu ogólnopolskim – *Jabłonki Swawole*, promująca polskie sady oraz jabłonie, poprzez organizowanie wydarzeń w sadach, koncertów w wybranych miastach o tematyce i muzyce powiązanej z motywem przewodnim, z wędrującym z koncertu na koncert food truckiem z potrawami z jabłek.
Fundacja *Estate of Poland,* firmująca te działania, wydała album (*Jabłonki Swawole*) na temat starych odmian jabłoni oraz ludzi zaangażowanych w ich ratowanie. Jest w nim również odniesienie do naszych dolnośląskich sadów.

Działania podjęte na terenie Dolnego Śląska

Wojsławice

Arboretum Uniwersytetu Wrocławskiego w Wojsławicach pod Niemczą gromadzi stare odmiany czereśni zebranych z alei na sąsiednich wzgórzach niemczańsko-strzelińskich. W sezonie owocowania czereśni można swobodnie spacerować po 12 ha sadu na skłonie wzgórza i próbować owoców kilkudziesięciu (nieoznaczonych) odmian. W kolekcji rosną również inne tradycyjne odmiany sadownicze. W szkółce przy arboretum istnieje możliwość zakupu niektórych starych odmian sadowniczych w pojemnikach.

Wałkowa

Kolekcja starych odmian jabłoni, zebranych wraz z Ogrodem Botanicznym PAN z Warszawy-Powsina, w Dolinie Baryczy. Powstała jako inicjatywa Fundacji EkoRozwoju z Wrocławia. Zrazy oznaczonych przez pomologów odmian, pobrane w terenie zostały zaszczepione i zasadzone w kolekcji pomologicznej w Ogrodzie Botanicznym, aby następnie wrócić już jako drzewka do założenia w Wałkowej. W sadzie znajdziemy lokalną odmianę, znaną tylko z Doliny Baryczy, *Winówka Świebodowska*. Kolekcja jest położona na terenie historycznego sadu. Zarząd nad terenem przeszedł z Fundacji do Lasów Państwowych.

Jerzykowice Wielkie

Sad kolekcyjny z tradycyjnymi odmianami, zebranymi z terenu opuszczonych wsi, na terenie Parku Narodowego Gór Stołowych. Położony na polanie o powierzchni 2,49 ha. Rośnie tam 350 drzew lokalnie spotykanych odmian. Kolekcja znajduje się pod opieką parku narodowego. Na terenie tym istnieje również półhektarowy stary sad w wyludnionej miejscowości Ostra Góra.

Krosnowice

Prywatny sad założony ze starych odmian, występujących w Kotlinie Kłodzkiej. Właściciel, Hubert Krech wyciska z zebranych owoców sok we własnej tłoczni, robi to również usługowo, nawet w przypadku mniejszych partii owoców. W planach jest uruchomienie cydrowni bazującej na starych odmianach jabłoni oraz serwowanie potraw przygotowywanych z użyciem starych odmian, jak chociażby Śląskie Niebo.

Izerski Sad, Świeradów Zdrój

W ramach akcji zebrano około 80 odmian starych jabłoni rosnących w okolicach Świeradowa Zdroju. Po zaszczepieniu zrazów wyprodukowano 500 sztuk drzewek w szkółce Leszka Kułaka. Następnie rozdano je mieszkańcom do zasadzenia w przydomowych ogrodach. Pan Leszek od lat prowadzi poszukiwania starych odmian sadowniczych na zachodzie kraju, aktualnie również w rejonach pogórza Izerskiego i w zachodnich powiatach województwa dolnośląskiego. Jego prywatna kolekcja liczy już ponad 400 starych odmian.

Cydr tradycyjny z Trzebnicy

Jabłecznik Henryka Nowakowskiego z Trzebnicy jest wytwarzany według receptury z Wileńszczyzny. Jako pierwszy w Polsce, pan Henryk wyprodukował również dostępny komercyjnie cydr lodowy. Jabłecznik z Trzebnicy, jako pierwszy cydr został wpisany na ministerialną Listę Produktów Tradycyjnych. Jego jakość potwierdzają liczne nagrody w konkursach.

Rezerwat jabłek

Założyciel firmy, Przemysław Gontarz postawił sobie za zadanie ochronę starych sadów jabłoniowych *in situ* w regionie, pozyskując z nich jednoodmianowy, tłoczony sok. Dzięki temu chronione są od wykarczowania ostatnie większe sady na Pogórzu Kaczawskim. Możemy próbować jak smakują ekologiczne soki z tradycyjnych dolnośląskich odmian jabłoni. Marka została dostrzeżona i nagrodzona przez magazyn kulinarny KukBuk.

Cydr Radosny

W czasie powstawania tej broszury trwa rejestracja działalności cydrowniczej założycieli marki – Radosława Ogara i Mikołaja Wieczorka. Już tej jesieni ma ruszyć pierwszy sezon komercyjnej produkcji. Do tej pory dwójka cydrowników fermentowała jabłecznik w warunkach domowych, zdobywając co roku medale na konkursach cydrów domowych. *Cydr Radosny* powstaje tylko z odmian starych jabłoni z regionu. Cydrownicy pozyskują owoce we współpracy z właścicielami starych sadów lub pojedynczych sztuk nasadzeń, chroniąc dzięki temu dziedzictwo i krajobraz wsi w regionie Masywu Ślęży.

Dobre praktyki z Europy

Bretonia i Normandia, Francja

W tych dwóch regionach, gdzie marka cydru i calvadosa jest bardzo rozpoznawalna, organizuje się szereg wydarzeń promujących lokalne dziedzictwo. Można podczas nich zwiedzać tradycyjne, wysokopienne sady oraz wytwórnie owocowych trunków.

Harvestime w Much Marcle, Wielka Brytania

Jest to odpowiednik naszych dożynek, tyle że sadowniczy. Uczestnicy mają do wyboru spacery po sadzie, wykłady, warsztaty, degustacje cydru, wyciskanie soku. Można dodatkowo spróbować lokalnego jedzenia, takiego jak szarlotka lub ciasto z gruszkami, wypić cydr czy porozmawiać z sadownikami i cydrownikami.

Brandenburgia, Niemcy

Święto Kwitnących Drzew w Werder to impreza podczas której można podziwiać kwitnące sady, delektując się lampką wina owocowego (można wybierać pomiędzy czarnym bzem, wiśnią, pigwą, jabłkiem czy brzoskwinią). Uruchamiane są wtedy specjalne linie autobusowe *(linie kwitnących drzew)* wożące turystów po okolicznych sadach i punktach widokowych. *Panoramiczna droga owocowa w Werder*, to z kolei propozycja trasy rowerowej, na której miłośnicy dwóch kółek mogą poznawać krajobraz z sadami w tle.

Świadomość społeczna

Tylko poprzez edukację i pokazanie zalet (oraz ograniczeń) starych odmian sadowniczych możemy uwrażliwić społeczeństwo na problem ginących starych odmian drzew owocowych, będących naszym dziedzictwem kulturowym. Świadomość lokalnych tradycji sadowniczych jest na Dolnym Śląsku wciąż niewielka, pomimo że region ma się czym pochwalić. Próbujemy lokalnych przysmaków podczas zagranicznych urlopów, tymczasem u siebie, na miejscu mamy nie mniej ciekawe i smaczne osobliwości. Trzeba tylko ciekawości, żeby się w ten świat zagłębić. Do wygrania jest wzmocnienie marki i rozpoznawalności regionu, nowe miejsca pracy oraz wyrwanie się z dyktatu „wielkiego handlu", poprzez lokalną sprzedaż od miejscowego sadownika lub małego przetwórcy.

Opis odmian tradycyjnych z terenu Dolnego Śląska

JABŁOŃ

Gliniak Śląski

Jabłoń znana w XIX wieku w Niemczech pod nazwą *Schlesischer Lehmapfel* – śląskie jabłko gliniane. Występowała ona na Dolnym Śląsku (szczególnie w okolicach miast Milicz i Żmigród). Nie była natomiast szerzej znana na Górnym Śląsku (wymienia się w literaturze ogród szpitalu w Lublińcu jako jedyne miejsce z tą odmianą). Jabłko pokryte jest dość grubą powłoką woskową. Miąższ soczysty, delikatny, twardy, z lekkim, kwaskowatym smakiem przypominającym winogrona. Duża soczystość w połączeniu z aromatem winogron przy lekkiej kwaskowatości, czyni z niego ciekawy owoc deserowy. Odmiana ta lubi „wilgotne powietrze", rośnie dobrze w świeżej, bogatej w składniki pokarmowe ziemi. Najlepiej udaje się pobliżu cieków wodnych i na ziemi gliniastej.

Książę Albert Pruski

Książę Książę Albert Pruski (*Albrecht von Preussen*) to odmiana pochodząca z ogrodu przypałacowego w Kamieńcu Ząbkowickim, rozpowszechniona głównie w Europie Środkowej. W Polsce znana i uprawiana.
Drzewo rośnie w młodości średnio silnie, później słabo. Tworzy kulistą koronę, czasem spłaszczoną, luźną, o grubych pędach i sztywnych gałązkach. W okres owocowania wchodzi w 3.-4. roku po posadzeniu. Owocuje obficie z tendencją do owocowania przemiennego. Na mróz zupełnie wytrzymałe, na mączniaka i parcha – odporne.
Owoce średniej wielkości lub duże, kuliste, nieco spłaszczone, lekko zwężające się w stronę kielicha, wyrównane co do kształtu i wielkości. Skórka gładka, zielonkawożółta, z silnym rumieńcem rozmyto-prążkowanym. Prążki szerokie, przerywane, ciemnokarminowe. Miąższ zielonkawobiały, średnio ziarnisty, kwaśny, aromatycz-

ny. Owoce osiągają dojrzałość zbiorczą w połowie września. Przed zbiorem nie opadają. Do spożycia nadają się od października do grudnia. W chłodni i przechowalni przechowują się dobrze. Transport znoszą nieźle. Owoce smaczne, stołowe, nadają się także na przetwory. Odmiana ceniona przez wielu sadowników ze względu na bardzo wczesne i obfite owocowanie. Doskonała odmiana do małych ogrodów, gdzie daje czyste owoce nawet bez oprysków przeciwko parchowi.

Winówka Świebodowska

Odmiana nieznanego pochodzenia, sadzona w wielu sadach w okolicach Wierzchowic. W Świebodowie zachowało się kilka ponad 70-letnich drzew tej odmiany. Owoce są odporne na parcha jabłoni i w małym stopniu wrażliwe na mączniaka jabłoni. Drzewa tej odmiany owocują co drugi rok. Owoce są lekko winne, smaczne, zielone z wyraźnym, rozmytym rumieńcem. Odmiana o późno dojrzewających owocach, dobrze się przechowuje. Jeszcze w latach 70-tych XX wieku owoce przechowywano w kopcach z ziemniakami do lutego, marca (informacja od mieszkańców wsi).

Żeleźniak

Bardzo stara odmiana niemiecka, znana już w XVI wieku. Drzewo rośnie bardzo silnie, tworzy płaską, szeroką, luźną koronę. Owocuje późno. Na mróz niezbyt wytrzymałe, dość odporne na parcha. Na glebach zbyt suchych owoce ulegają gorzkiej plamistości podskórnej. Owoce są średniej wielkości lub duże, kulisto-stożkowate, często nierównoboczne, lekko żebrowane. Skórka gruba, gładka, żółtawozielona, z silnym, czerwonym rumieńcem o odcieniu brązowym. Miąższ białokremowy, ścisły, średnio soczysty, kwaskowo-słodki. Dojrzałość zbiorczą owoce osiągają w drugiej połowie października, konsumpcyjną w grudniu, można je przechowywać do wiosny.

Grochówka

Grochówka (niem. *Grosser Rheinischer Bohnapfel)* pochodzi z Nadrenii, gdzie już w drugiej połowie XIX w. była znana i uprawiana. W Polsce dawniej rozpowszechniona i przez wiele lat zalecana do uprawy, obecnie nie jest sadzona. Drzewo rośnie silnie. Tworzy koronę wysoką, stożkowatą, później szeroko-rozłożystą, o licznych, grubych gałęziach. Kwitnie dość późno, kwiaty są wytrzymałe na przymrozki i deszcze. Dobrymi zapylaczami są Królowa Renet, Ontario, Inflancka, Reneta Ananasowa i Reneta Baumana. Grochówka należy, podobnie jak Boskoop i Cesarz Wilhelm, do triploidów i jest złym zapylaczem. W okres owocowania wchodzi późno.

Owocuje obficie, ale przemiennie, dlatego wymaga przerzedzania zawiązków owocowych. Na mróz dość wytrzymałe i bardzo długowieczne. Parch poraża niekiedy liście, prawie nigdy owoce. Wymaga gleby dość ciepłej, głęboko przepuszczalnej, gliniasto-piaszczystej, umiarkowanie wilgotnej, Nie udaje się na glebach suchych i piaszczystych, gdzie owoce drobnieją.

Owoce średniej wielkości lub małe, kulisto-jajowate lub stożkowato-jajowate, mniej lub więcej wydłużone. Skórka gładka, matowa, zielonkawo-żółta z odcieniem szarym, z lekkim marmurkowym, różowawo-czerwonym, prążkowanym

rumieńcem. Miąższ zielonkawo-biały, w okresie dojrzewania z odcieniem żółtawym, ścisły, początkowo cierpki i kwaśny, potem soczysty, prawie słodki, słabo aromatyczny, średniej jakości. Dojrzałość zbiorczą owoce osiągają w drugiej połowie października. Przed zbiorem na ogół nie opadają. Dojrzałość konsumpcyjną osiągają w końcu stycznia i można je przetrzymać w przechowalni z bardzo małymi stratami do połowy czerwca. Przy słabym przewietrzaniu pomieszczenia owoce porażane są przez oparzeliznę powierzchniową. Transport znoszą bardzo dobrze.
Owoce znajdują zastosowanie jako przerobowe, głównie na wino, moszcz, susz i kompoty. Grochówka spotykana jest obecnie tylko w starych sadach.

Cesarz Wilhelm

Cesarz Wilhelm (syn. *Reneta Czerwona,* niem. *Kaiser Wilhelm)* to odmiana znaleziona w 1864 r. w Niemczech, jest prawdopodobnie siewką Renety Harberta. Rozpowszechniona szeroko w Niemczech, w Polsce uprawiana głównie na Podkarpaciu. Drzewo rośnie bardzo silnie, tworzy w młodości wyniosłą, owalną koronę rozszerzającą się ku górze, w późniejszym wieku kulistą o mocnych, grubych konarach z licznymi krótkopędami. Kwitnie średnio późno. Dobrymi zapylaczami są Kronselska, Reneta Landsberska, Królowa Renet, Koksa Pomarańczowa, Reneta Baumana i Ontario. Cesarz Wilhelm jest złym zapylaczem. W okres owocowania wchodzi późno. Owocuje co roku, umiarkowanie.
Odmiana niezupełnie wytrzymała na mróz, odporna na parcha. W niektórych latach owoce są silnie porażane przez gorzką plamistość podskórną. Wymaga gleby średnio ciężkiej, żyznej, wilgotnej. Owoce duże lub średniej wielkości, na ogół bardzo wyrównane, szeroko-stożkowate lub kulisto-stożkowate. Skórka gruba, chropowata, miejscami błyszcząca, złotawo-żółta, na stronie nasłonecznionej całkowicie czerwona z prążkami matowymi, karminowymi. Miąższ żółtawy, ścisły, później kruchy, soczysty, winnosłodki, nieco korzenny, aromatyczny, mało smaczny.
Dojrzałość zbiorczą owoce osiągają w drugiej połowie września, spożywczą w grudniu. Na glebach lżejszych przed zbiorem łatwo opadają. Owoce średniej wielkości mogą być przetrzymywane do połowy lutego. Duże owoce szybko przejrzewają. Transport dobrze znoszą. Owoce deserowe i na przetwory.

Piękna z Ochranowa

Czes. *Ochranovske, Herrenhutske,* niem. *Schoner aus Herrnhut*. Odmiana pochodzenia łużyckiego. W Polsce znana i uprawiana na Śląsku i Pomorzu. Drzewo rośnie średnio silnie, tworzy koronę szeroko-stożkowatą. Kwitnie średnio wcześnie. W okres owocowania wchodzi wcześnie (4-5 rok) i owocuje bardzo obficie, lecz co drugi rok.
Na mróz wytrzymałe, parchowi nie ulega, wymaga natomiast dobrej gleby i stanowiska. Owoce średniej wielkości, czasem duże lub drobne, niewyrównane, baryłkowato-owalne. Skórka gruba, gładka, tłustawa, błyszcząca, jasnożółta, w pełnej dojrzałości, pokryta, często całkowicie, silnym czerwonym rumieńcem z ciemniejszymi smużkami i prążkami. Miąższ żółtawo-biały, luźny, kruchy, słodkowinny, nieco korzenny, soczysty, dość smaczny.

Owoce osiągają dojrzałość zbiorczą w pierwszej połowie września. Można je przechowywać najwyżej do grudnia, duże szybko kaszowacieją. Źle znoszą transport. Owoce stołowe, nie nadają się na przetwory. Ze względu na znaczną odporność na choroby, odmiana może być zalecana do sadów przydomowych. Ze względu na wczesną porę dojrzewania oraz niewyrównanie owoców źle znoszących transport. Nie nadaje się do uprawy towarowej.

GRUSZA

Szarneza

Szarneza (fr. *Charneux,* niem. *Kiiistliche von Charneux*) to odmiana pochodzenia belgijskiego. W Polsce długo była w doborze i zalecano ją do dużych i małych sadów w rejonach zachodnich. Obecnie rzadko spotykana. Drzewo rośnie silnie. Koronę tworzy wąskostożkowatą, gęstą, o zwisających gałęziach. W okres owocowania wchodzi średnio wcześnie (w 5.-7. roku), owocuje co rocku, obficie. Na mróz wrażliwe, na parcha średnio wrażliwe. Owoce średniej wielkości lub duże, o rozmiarach 65 x 85 mm i ciężarze 130-210 g, jajowato wydłużone, trochę asymetryczne. Skórka zielonożółta, cienka, ustana dużymi, szaro-płowymi przetchlinkami, czasami od strony nasłonecznionej pokryta słabym, czerwonobrunatnym rumieńcem. Miąższ żółtawo-biały, bardzo delikatny, rozpływający się, soczysty, słodko winny, aromatyczny, smaczny. Owoce zbiera się w trzeciej dekadzie września. Dojrzałość konsumpcyjną osiągają w drugiej dekadzie października. Można je przechowywać do listopada. Zalecana do sadów towarowych i amatorskich, ale tylko w najcieplejszych rejonach kraju i na najlepszych stanowiskach dla grusz.

Księżniczka Marianna

Wymagania dotyczące gleby i klimatu nie są wysokie. Nadaje się nawet dla obszarów górskich z zimniejszym klimatem, do górnej granicy uprawy gruszy (około 600 m n.p.m.). Kwiaty są mało wrażliwe na warunki atmosferyczne i mróz. Owoce średniej wielkości, pięknie uformowane, o szerokości 5-6 cm i 6,5-8,5 cm długości, w kształcie gruszki lub butelki, mniejsze także kuliste. Dojrzewają na początku, do połowy września. Należy je zbierać tuż przed dojrzewaniem, później gruszki zamiast rozpływać się w ustach, stają się mączyste. Gruszki są zielonkawe lub zielonkawo-żółte, częściowo przydymione. Dojrzałe mają charakterystyczną, cynamonową barwę, z jasnobrązowymi kropkami. Skórka gładka do umiarkowanie szorstkiej.

Gruszki deserowe, do świeżego spożycia, soczyste, mają smak słodko-kwaśny do słodko-winnego i przyjemny swoisty zapach. Najsmaczniejsze od września do połowy października. Należy je spożyć w ciągu dwóch (z ciepłych stanowisk) do czterech tygodni od zbioru. W chłodni można je przechowywać do 4 miesięcy. Drzewa są wydajne, znakomicie owocują, są odporne na choroby i szkodniki. Rosną dość silnie, tworzą korony o kształcie piramidy.

Faworytka

Faworytka (syn. *Klapsa, Clapps Favorite*) pochodzi z około 1840 roku (USA) Dojrzewanie – sierpień-wrzesień. Owoce duże i bardzo duże (długość 8-10 cm), żółtozielone z lekkim rumieńcem, często lekko niekształtne, gładka skórka z licznymi punkcikami, miąższ żółtobiały, masłowaty, bardzo smaczny i soczysty. Odmiana deserowa, najlepsza do jedzenia na surowo.

Grusza Faworytka jest niewybredna, może rosnąć nawet na ziemi piaszczystej, niezbyt urodzajnej. Stanowisko słoneczne. Na przełomie XIX i XX wieku polecano ją do sadzenia w górach, przy ścianach budynków czy w szpalerach. Odporność dość dobra. Grusza Faworytka nie sprawia dużych problemów. Jest jednak trochę kapryśna. W młodym wieku może być uszkadzana przez mróz (trzeba ją zabezpieczać). Bywa atakowana przez choroby grzybowe. Zapylacze to Bera Bosca, Bera Hardego, Bonkreta Williamsa, Dobra Ludwika, Lipcówka Kolorowa, Maria Ludwika, Red Bonkreta Williamsa, Komisówka i Konferencja.

ŚLIWA

Brzoskwiniowa

Brzoskwiniowa (syn. *Jerozolimka*) jest starą odmianą, prawdopodobnie pochodzenia angielskiego. Jest to odmiana wybitnie deserowa, o wczesnej porze dojrzewania owoców. Może być uprawiana w sadach towarowych i ogródkach przydomowych. Drzewo rośnie silnie, tworząc często w początkowych latach wzrostu koronę luźną, wzniosłą, później rozłożystą, z dość sztywnymi gałązkami i licznymi krótkopędami. W okres owocowania wchodzi w 3.-4. roku po posadzeniu, plonując obficie, z tendencją do przemiennego owocowania. Wcześnie rozpoczyna kwitnienie. Śliwa Jerozolimka posiada owoce duże (50-55 g), kuliste, różowożółte, pokryte prawie całkowicie ciemnoczerwonym rumieńcem i fioletowym nalotem. Miąższ barwy żółtej, zwarty, soczysty, kwaskowato-słodki, aromatyczny, bardzo smaczny u owoców w pełni dojrzałych.

Śliwa Brzoskwiniowa jest to doskonała, wczesna, wybitnie deserowa odmiana. Dojrzewa na początku sierpnia. Tylko niezupełnie dojrzałe owoce znoszą transport. Wadą jest natomiast możliwość ich przedwczesnego opadania. Dojrzałość zbiorcza owoców przypada najczęściej w pierwszych dniach sierpnia. Drzewa są mało wytrzymałe na mróz. Ze względu na bardzo wczesne kwitnienie, kwiaty mogą być uszkadzane przez wiosenne przymrozki. Na choroby wysoce odporna, natomiast na szarkę – w średnim stopniu. Brzoskwiniowa jest odmianą obcopylną. Dobrymi zapylaczami dla tej odmiany są śliwy – Opal, Renkloda Ulena, Renkloda Zielona, Cacańska Lepotica oraz Najbolja.

Węgierka Zwykła

Znana jest w Europie od połowy XVII wieku. Jest szeroko uprawiana na Podkarpaciu i w innych rejonach kraju. Węgierka posiada wiele klonów o różnej wartości, w tym stosunkowo nowe odmiany, odporne na choroby. Może być sadzona w sadach towarowych, polecana do upraw amatorskich. Węgierka zwykła powinna być sadzona na podkładce z ałyczy lub Węgierki Wangenheima. Drzewo rośnie silnie. Korona początkowo jest stożkowata, a później kulista. Kwitnie na przełomie kwietnia i maja. Węgierka zwykła średnio-późno wchodzi w okres owocowania. Owocuje regularnie zwykle średnio obficie, a na dobrych glebach obficie. Owoce są zwykle średniej wielkości(25-30 g), owalne lub odwrotnie jajowate. Skórka jest brązowo-fioletowa, pokryta białawym nalotem i brunatnymi cętkami lub kreskami. Miąższ złoto-żółty, żółty lub zielono-żółty, zwarty, średnio soczysty, słodki. Owoce deserowe, na przetwory głównie powidła i susz.
Owoce dojrzewają od połowy września do końca października. Można je dłużej przetrzymać na drzewie, ponieważ kiedy są dojrzałe, nie opadają, tracą goryczkę i stają się słodsze. Dobrze znoszą transport i nadają się do zbioru mechanicznego. Wykazuje średnią odporność na mróz, jest podatna na szarkę. Jest samopylna i nie wymaga sadzenia w pobliżu innych odmian śliw.

Mirabelka flotowa

Mirabelka flotowa pochodzi z Austrii, a jej rodowód jest bliżej nieznany. Drzewo rośnie początkowo dość silnie, a po wejściu w okres owocowania, co następuje wcześnie, wzrost drzewa wyraźnie słabnie. Tworzy koronę kulistą, nieco spłaszczoną. Pędy są obficie obłożone krótkopędami owoconośnymi. Jest odmianą obcopylną, dobrymi zapylaczami dla niej są np. Renkloda Ulena i Stanley.

Mirabelka flotowa jest dość wytrzymała na mróz, odporna na choroby grzybowe i tolerancyjna wobec szarki. Owoce są małe, o masie 10-15 g, kuliste. Mają skórkę żółtą lub lekko zaróżowioną, pokrytą białym nalotem i licznymi czerwonymi cętkami, cienką i elastyczną. Miąższ jest żółty, luźny, soczysty, słodki i aromatyczny. Owoce dojrzewają pod koniec lipca, do połowy sierpnia. Powinny być zebrane na czas, gdyż łatwo opadają, są wrażliwe na uszkodzenia w transporcie.

Mirabelka flotowa jest u nas rzadko uprawiana, natomiast bardzo rozpowszechniona w niektórych krajach Europy Zachodniej, na przykład we Francji. W Polsce można tę odmianę spotkać głównie w sadach Dolnego Śląska. Owoce ma mniej smaczne niż u Mirabelki z Nancy. Są przydatne do spożycia w stanie świeżym i do produkcji dżemów, soków oraz jako dodatek do jogurtów.

Stara jabłoń przy nadleśnictwie Antonin, Lasy Rychtalskie

Stara jabłoń, ogród Zgromadzenie Sióstr Sióstr de Notre Dame, Wrocław

CZEREŚNIA

Hedelfińska

Czereśnia Hedelfińska została odnaleziona w Niemczech. Początkowo tą nazwą nazywano wiele odmian czereśni, które późno dojrzewały, a ich owoce były ciemne i chrząstkowe. Drzewo rośnie silnie i tworzy charakterystyczną koronę. W okres owocowania wchodzi średnio wcześnie. Rodzi owoce regularnie i obficie. Kwitnie późno. Rodzi owoce duże lub bardzo duże, nieco wydłużone. Skórka koloru czerwono-brązowego jest lśniąca, a gdy osiąga pełnię dojrzałości jest prawie czarna. Miąższ jest soczysty, chrząstkowy, ciemnoczerwony i bardzo smaczny. Czereśnia Hedelfińska jest odmianą wybitnie deserową, świetnie nadaje się do jedzenia na surowo oraz jako produkt do przetworzenia np. na sok.
Zbiór przypada na połowę lipca. Drzewa wrażliwe na mróz. Należałoby młode drzewko okrywać na zimę, szczególnie przez pierwsze 2-3 lata. Poza tym jest podatna na choroby, w szczególności na raka bakteryjnego. Odmiana ta wymaga chemicznej ochrony, zatem nie nadaje się do upraw ekologicznych. Zalicza się do odmian obcopylnych. Oznacza to, że do wytwarzania odpowiedniej ilości owoców potrzebuje zapylenia obcym pyłkiem innej odmiany. Może to być Sam, Buttnera Czerwona, Summit, Napoleona, Schneidera Późna, Kordia lub Van.

Kassina wczesna

Owoce duże, ciemnoczerwone, prawie czarne, twarde, smaczne, dojrzewają w drugiej połowie czerwca. Drzewo dość wytrzymałe na mróz.

Lotka trzebnicka

Odmiana odkryta na Dolnym Śląsku, na Wzgórzach Trzebnickich. Drzewo rośnie silnie. Odmiana dostatecznie odporna na mróz i mało podatna na choroby. Owocuje umiarkowanie obficie i regularnie. Owoc średniej wielkości. Skórka ciemnoczerwona z charakterystyczną, długą szypułką. Miąższ soczysty, słodki i bardzo słodki. Sok barwny. Dojrzałość zbiorcza na przełomie czerwca i lipca. Odmiana deserowa. Dojrzałość zbiorcza pod koniec czerwca.

Czerwona czereśnia Buttnera

Drzewo Czerwonej czereśni Buttnera rośnie silnie. Początkowo korona układa się stożkowo, a wraz z wiekiem rozchyla się na boki. Jest to stara odmiana inaczej nazywana Czereśnią Poznańską. Owoce są dość duże, do 8 gramów. Ich kształt jest sercowaty, skórka żółto-czerwona z połyskiem. W środku żółty miąższ, który jest bardzo smaczny – jędrny, słodki i aromatyczny. Dojrzałość zbiorczą osiągają pod koniec lipca. Są idealne do bezpośredniej konsumpcji, do przetwarzania na soki, dżemy czy kompoty. Odporna na mróz i choroby. Mimo to, młode drzewa należy osłaniać na zimę. Stanowisko powinno być słoneczne, ciepłe, osłonięte od wiatru. Najlepsza gleba to ta przepuszczalna, umiarkowanie wilgotna, o odczynie obojętnym. Jesienne cięcie wykonuje się po zakończonych zbiorach. Starsze drzewa wymagają usuwania długich pędów, gdyż na nich nie owocuje. 2-letnie sadzonki należy sadzić wiosną lub jesienią. Przykładowe zapylacze to Vega, Regina, Kunzego, Schneidera Późna, Van, Hedelfińska oraz Lapins.

Stare założenie przy nadleśnictwie Antonin, Lasy Rychtalskie

Schneidera późna

Bardzo duże owoce, sercowate i szerokie. Kolor skórki jest ciemnoczerwony, w końcowej fazie dojrzewania prawie czarny. W ich środku znajduje się jasnoczerwony, soczysty i słodko-winny miąższ, przepyszny. Dojrzałość zbiorcza przypada na połowę lipca. Drzewo rośnie bardzo silnie i tworzy rozłożystą koronę, docelowa wysokość to 3,5-4,5 m. Owocuje po około 3 latach od zasadzenia. Zaleca się stanowisko bezwietrzne, słoneczne oraz żyzną i próchniczą glebę. Mrozoodporna, młode drzewa zaleca się przykrywać na pierwsze zimy. Rzadko zapada na choroby, jest odporna na raka bakteryjnego. Zapylacze to Buttnera czerwona, Vega, Hedelfińska, Van.

Pozostałe gatunki i odmiany

Przed II Wojną Światową, na terenie Dolnego Śląska można było spotkać stare odmiany wiśni, porzeczki czarnej, białej i czerwonej, agrestu, a w cieplejszych rejonach także pigwy.

Skąd pozyskiwać stare odmiany?

Szkółki z południowo-zachodniej Polski oferujące materiał szkółkarski starych odmian:

Ekologiczne Gospodarstwo Ogrodniczo-Szkółkarskie Ziobrowscy
Łukasz Ziobrowski
Żłobizna, ul. Brzeska 8,
49-305 Brzeg k. Opola,
tel. 609 789 281, e-mail: sklep@eko-ogrodnik.pl

Gospodarstwo Rolne Karolina Wyrzykowska
Szkółka Drzew i Krzewów,
ul. Myśliwska 4, 59-220 Legnica (dla nawigacji: Legnica Smokowice),
tel. 601 542 380, 66 113 24 24, e-mail: biuro@krzewydrzewa.pl

Lubuskie Centrum Starych Odmian Drzew Owocowych Leszek Kułak
ul. Lawendowa 1, 66-440 Skwierzyna
tel. 502 787 486, e-mail: biuro@leszekkulak.pl

Własnoręczne pozyskiwanie odmian z terenu

Doskonałe rezultaty może przynieść pozyskiwanie zrazów, bądź oczek w terenie, ze starych drzew rosnących w okolicy. Po nabyciu podstawowej umiejętności szczepienia lub okulizacji, dostajemy do ręki możliwość pozyskania odmian o wyjątkowych walorach smakowych, których aklimatyzacja do lokalnych warunków jest potwierdzona wieloletnią obecnością starej odmiany na danym terenie. Odmładzając pulę genetyczną starych odmian w swojej okolicy chronimy dziedzictwo kulturowe, jakim są tradycyjne sady i aleje drzew owocowych przy drogach.

Metody alternatywne

Jeżeli chcemy uprawiać odmiany dawniej występujące w naszej części Dolnego Śląska, a dzisiaj już nie do dostania w szkółkach lub poprzez wyprawy terenowe, możemy zwrócić się do instytucji posiadających kolekcje pomologiczne starych odmian sadowniczych. Następnie samodzielnie je szczepimy i w ten sposób możemy uprawiać unikalne odmiany. Jednocześnie przywracamy cząstkę dziedzictwa kulturowego swojej okolicy.

Wystawa fotografii, sad kolekcyjny czereśni, Arboretum Wojsławice

Dawne, dolnośląskie przepisy na owocowe potrawy, dania i napitki

Napoje

Koniak wiśniowy (Kognackkirschen)

Należy przygotować – na każde 0,5 kg wiśni – 0,25 l koniaku lub zwykłej gorzałki i 0,25 kg cukru. Wiśnie umieścić w wysokiej butelce, zasypać cukrem i zalać alkoholem. Zamkniętą butelkę trzymać na słońcu przez kilka tygodni, codziennie wstrząsając.

Kompot z kwity (pigwy)

Należy pamiętać, że „kompot z pigwy jest bardzo dobry, pod warunkiem że użyje się owoców w pełnej dojrzałości. Trzeba obrać je ze skórki, pokrajać na cienkie plasterki". Po obraniu od razu wrzucić do miski z wodą, bo szybko ciemnieją. Przygotować zalewę z wody i cukru, około 3-4 dużych łyżek cukru na 1 litr wody. Cząstkami owoców napełnić słoiki do ½ lub ¾ i zalać do pełna wodą z cukrem.
Słoje szczelnie zamknąć, wstawić do kociołka i gotować 40-60 minut. Im dłużej się gotują, tym mają ciemniejszy, bardziej czerwony kolor. Po ostudzeniu przechowywać w chłodnym, ciemnym miejscu, najlepiej na regale w spiżarni lub piwnicy.

Dania

Śląskie niebo

Składniki: 80 dag peklowanego mięsa wieprzowego, 25-30 dag suszonych owoców (śliwek, moreli, jabłek), 2 łyżki masła półtorej łyżki mąki, sok z cytryny, sól, pieprz, szczypta cukru

Suszone owoce zalać 500 ml wody, odstawić na noc w zimne miejsce. Mięso zalać litrem wody, gotować godzinę. Dodać namoczone suszone owoce wraz z wodą z moczenia, gotować do miękkości. Odcedzić. Wywar zachować. Mąkę wymieszać z niewielką ilością wywaru. Masło stopić, dodać mąkę, zasmażyć. Dodać do reszty wywaru wraz z owocami, zamieszać, zagotować. Przyprawić cukrem, sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Sosem polać mięso (wywar można zagęścić powidłami śliwkowymi).

Jesienna zupa jabłkowa

Z 3-4 słodko-winnych jabłek usunąć gniazda, pokroić nieobrane w drobną kostkę. Małą bułkę pokroić w drobną kostkę i dodać do jabłek. Jabłka gotować z 50 g cukru i szczyptą soli, aż będą miękkie. Zalać 1,5 l wrzącej wody, gotować 2-3 minuty.

Następnie zupę przetrzeć przez sito. Dodać cynamonu i soku z cytryny do smaku, gotować 10 minut. Zupę podawać ozdobioną kleksem z bitej śmietany.

Kluski owocowe

8 średnich gruszek lub jabłek obrać, usunąć gniazda nasienne i drobno pokroić. Dodać 4 jajka, drobno pokrojoną średniej wielkości bułkę pszenną, szczyptę soli i tyle mąki, by powstało gęste ciasto. Kluski nabierać dużą łyżką i gotować do miękkości w osolonej wodzie. Podawać z białym serem, polane masłem i posypane cukrem.

Racuchy z jabłkami

Wymieszać razem żółtka z 7 jajek i białka z 3 jajek. Połączyć z tym pół litra świeżego mleka, odrobinę startej gałki muszkatołowej, szczyptę soli oraz szklankę wódki. Nadal mieszając, dodać porcjami tyle mąki, by powstało ciasto o konsystencji śmietany. Obrać 6 dużych jabłek, usunąć gniazda pestkowe, pokroić każde na plastry grubości 0,25 cala (6 mm) i posypać je cukrem. Maczać każdy plaster w cieście i smażyć 6 minut na gorącym oleju. Gotowe racuchy kłaść na papierowej serwetce. Gdy ociekną z tłuszczu, posypać cukrem pudrem.

Desery

Tort jabłkowy

Zwykłe kruche ciasto z 10 dag mąki, 12,5 dag cukru, 12,5 dag masła, jajka i paczuszki cukru waniliowego, z dodatkiem aromatu rumowego, piec około 30 minut w piekarniku nagrzanym do 180 °C. 1 kg jabłek umyć, obrać, usunąć gniazda, zetrzeć na tarce i dusić kwadrans z 10 dag cukru, 10 dag rodzynek, płaską łyżeczką cynamonu oraz sokiem z 1 cytryny.

Ciasto wyjąć z piekarnika i przełożyć na nie masę jabłkową. Trzy białka ubić na sztywną pianę z 5 dag cukru i paczuszką cukru waniliowego. Z ubitych białek uformować kratkę na masie jabłkowej, ciasto włożyć ponownie do piekarnika i piec jeszcze 15-20 minut, w piekarniku nagrzanym do 190-200 °C.

Tort z trójmusem

Z wiśni, porzeczek i malin przygotowywano na zimę tzw. dreimus, czyli potrójny mus, który był ulubionym nadzieniem do pączków i naleśników.

Przepis na torcik: należy ucierać w misie 6 jajek z około pół kilograma cukru przez pół godziny, a potem dodawać stopniowo pół kilograma mąki, powoli i starannie mieszając. Następnie do masy należy dodać 6 łyżek musu i znowu mieszać pół godziny. Z tak przygotowanego ciasta formowano torciki wielkości małej podstawki i pieczono na blasze wysmarowanej tłuszczem.

Polecana literatura

- Poradnik sadowniczy starych odmian drzew owocowych, R. Sobieralska, Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły, 2004 r.
- Elementy ekologicznej uprawy jabłoni, E. Rozpara, D. Kruczyńska, W. Danelski, InHort, 2019 r.

Źródła

- Dawne odmiany jabłoni uprawiane w Polsce. Podręczny atlas, A. A. Przybyła (redakcja), Zespół Parków Krajobrazowych Chełmińskiego i Nadwiślańskiego, 2017 r.
- Pomologia, wyd. III PWRiL, praca zbiorowa pod redakcją prof. A. Rejmana, Warszawa, 1976 r.
- Przy wrocławskim stole, G. Sobel, 2006 r.
- Der Obstbau, ein Hülfsmittel zur Hebung der Landwirtschaft in Niederschlesien.
- Deutsche Obstbauzeitung, 1906 r.
- https://szkolkarstwo.pl, dostęp lipiec 2022 r.

Stary sad przy nadleśnictwie Antonin, Lasy Rychtalskie

Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
ul. Zwycięska 8, 53-033 Wrocław
centrala: 71 339 80 21 (22), sekretariat: tel. 71 339 86 56
faks 71 339 79 12
e-mail: sekretariat@dodr.pl, www.dodr.pl