CENTRUM HOSTĚTÍN

Kraj ovoce

Ovocnářství v Bílých Karpatech
Ovocnářství bez chemie
Zpracování ovoce – sušení a moštování

Mizející letité ovocné stromy přiměly na počátku devadesátých let ochránce přírody z Veselí nad Moravou začít spolu s místními ovocnáři mapovat **staré a krajové odrůdy ovoce**. Nejprve na Horňácku a později po celých Bílých Karpatech se zaznamenává generacemi zemědělců předávané bohatství ovocných odrůd. Vzniká tak přehled o místním genofondu, který je stejně významný jak pro další šlechtění, tak pro pestrost regionálních produktů či pro zachování krajinného rázu. Rouby z evidovaných odrůd se přenášejí do **genofondových sadů**, které jsou jednou z možností, jak zajistit uchování odrůd a jejich další šíření. Vždyť nejbezpečněji budou zachovány ty odrůdy, které lidem porostou v zahradách a sadech.

Při pěstování krajových odrůd se nabízí upřednostňovat léty ověřené zásady pěstování. Vedle volby vhodných odrůd spočívají zejména v zachování životních podmínek pro rozmanité druhy rostlin a živočichů. Takové vůči přírodě šetrné hospodaření odpovídá zásadám **ekologického zemědělství**.

Na snahu o zachování a opětovné šíření krajových odrůd ovoce navazuje podpora jejich **zpracování a využití**. Proto je nejvýš přirozené, že stejnou pozornost, jakou si zaslouží poznání odrůd a jejich uchování v zakládaných genofondových sadech, je třeba věnovat zpracování místní ovocnářské produkce. Zvláště když tradice zpracování ovoce, zejména sušením, jsou v Bílých Karpatech tak bohaté. Sušené ovoce, vykoupené místními obchodníky, se v minulosti vyváželo i do zahraničí a představovalo pro zemědělce vedle zpestření na jejich stole i zdroj příjmů.

Jednou z organizací rozvíjejících program na podporu tradičního ovocnářství v Bílých Karpatech je občanské sdružení **Tradice Bílých Karpat**. Seskupuje organizace a jednotlivce, kteří se věnují jak mapování odrůd, tak jejich pěstování a zpracování. Tradice Bílých Karpat od roku 2000 dodávají na náš trh **jablečné mošty** vyrobené v moštárně v Hostětíně.

foto © Michal Stránský

Ovocnářství v Bílých Karpatech

Ke krajině Bílých Karpat patří neodmyslitelně staré sady a solitéry ovocných stromů. Postupně se však vytrácejí a jsou nahrazovány moderními odrůdami. Krajové odrůdy však mají řadu vlastností, které u moderních odrůd postrádáme – odolnost proti chorobám, přizpůsobivost místním stanovištním a mikroklimatickým podmínkám i pestré možnosti využití. Zatímco některé sorty se hodí na přímý konzum, jiné jsou lepší na mošt, víno, destiláty, povidla, marmelády či k sušení. Ovoce bylo důležitým zdrojem obživy a příjmů místních podhorských zemědělců. V minulosti se také používalo při léčbě různých onemocnění a dodnes patří do tradiční kuchyně.

Odrůdy místní a staré

Ať už ta která ovocná odrůda vznikla ve vašem kraji a lze ji považovat za **místní či krajovou odrůdu**, nebo byla vyšlechtěna jinde, ale v sadech v okolí se pěstuje po generace, a jedná se tudíž o **starou odrůdu**, jejich jedinečnost potvrzuje to, že mladé stromky v moderních školkách koupit nedostaneme. V obou případech jsme však zmizením těchto odrůd ztratili jejich cenné vlastnosti, jako je třeba nenáročnost na podmínky prostředí nebo odolnost vůči chorobám a škůdcům, a při šlechtění nových odrůd nám tyto vlastnosti mohou chybět. Vedle nových, produktivních odrůd bychom měli uchovat i staré, méně výnosné odrůdy, které přinášejí dlouhodobý užitek. Péče o staré a krajové odrůdy tak neodmyslitelně patří k našemu kulturní dědictví, které musíme chránit.

Hojně pěstovaná *Durancie* je rezistentní vůči šarce.

Ovoce v Bílých Karpatech

Bílé Karpaty patří mezi málo míst v České republice, kde se ještě dají nalézt staré a místní odrůdy ovocných dřevin. Oblast je bohatá hlavně na ojedinělé místní typy slivoní a hrušní.

Od roku 1990 je v Bílých Karpatech prováděn průzkum ovocných dřevin, se kterým začala Základní organizace Českého svazu ochránců přírody (ZO ČSOP) Bílé Karpaty z Veselí nad Moravou. V rámci projektů podpořených v rámci programu *Krajové odrůdy ovocných dřevin* garantovaného ČSOP, bylo nalezeno a popsáno několik místních odrůd a polokulturních slivoní, přičemž v některých případech jde pravděpodobně o úplně nové taxony v systematickém členění slivoní.

Slivoně

Po praktické a hospodářské stránce jsou tyto typy **slivoní** i jinak významné. Totiž většina z nich nejeví příznaky virové choroby šarky na plodech. Zdá se, že byly nalezeny významné genetické zdroje pro šlechtitelskou praxi. Jako rodičovské kultivary mohou posloužit k dalšímu šlechtění slivoní na rezistenci proti šarce. Tyto typy slivoní jsou fotograficky a herbářově dokumentovány a popsány. Některé z nich byly již prezentovány v odborných časopisech a budou uvedeny i v připravovaném „Bělokarpatském pomologickém atlase“. Nalezené slivoně jsou různě lidově pojmenovány, některé jméno nemají a je jim přiděleno jen evidenční číslo. Pro zajímavost některé názvy: *Bílé slivky, Švestičky, Sračky, Malé sračky, Okrůhlice, Zelené, Žluté durancie, Pavlůvky* a další. Z pomologicky popsaných starých a skoro zaniklých odrůd se podařilo nalézt a zachránit např. odrůdy *Vaňkova švestka, Valtrova, Štolcova, Oulinská* a další. Velká pozornost je věnována sledování různých typů nejrozšířenější odrůdy na Slovácku – *Durancie*.

Jabloně

Významným ovocným druhem v Bílých Karpatech jsou **jabloně**. Dosavadní výsledky pomologického průzkumu zatím neumožňují hovořit o tom, která odrůda je v Bílých Karpatech nejrozšířenější, nebo o vzájemných odlišnostech mezi jednotlivými regiony. Nejčastěji se můžete ve starých zahradách a sadech setkat s *Jaderničkami, Kožuchy, Panenským* či *Strýmkou*.

Kromě toho byly objeveny i odrůdy, které se nepodařilo pomologicky zařadit, a jsou to s největší pravděpodobností místní kultivary, semenáče s lidovými názvy, např. *Barynáč, Kostečky, Kdoulové, Zárostopky* a jiné.

Hrušně

V některých částech Bílých Karpat se vyskytují staré mohutné stromy **hrušní**. Doposud se podařilo popsat a určit zajímavé místní typy hrušní jako např. *Koty, Repovica, Majdalenky, Oharkule, Krehule, Dule, Škaredky* apod.

Ostatní ovocné dřeviny

Též byly nalezeny i zanikající odrůdy jiných ovocných dřevin jako např. u třešní *Dönisenova žlutá, Královská chrupka*, u višní různé *sladkovišně* a *Královna Hortenzie*.

Už tyto předběžné výsledky mapování starých a místních odrůd ovoce dávají tušit pestrost místní přírodního a kulturního dědictví v Bílých Karpatech.

Mimo to se v Bílých Karpatech ještě zachovaly druhy ovoce, které doplňovaly pestrou nabídku tradičního ovocných druhů. Na světlých a teplých lesních okrajích nebo u sušíren rostou **dříny**, v zahrádkách u domů bílé, červené nebo černé **moruše**. V teplejších polohách rostou rozložité jeřáby **oskeruše**, jejichž plody podobné malým hruštičkám pomáhají při žaludečních potížích a vyrábí se z nich ceněná pálenka.

Jadernička moravská

Je nejrozšířenější krajovou odrůdou jabloně na Moravě. Podle archivních pramenů se na Valašsku pěstovala již kolem roku 1740. V současnosti roste téměř ve všech starších zahradách Valašska, a přirozeně ji najdeme v selských zahradách sousedního Slovácka a Hané. Nejčastější výskyt je však zaznamenán na území mezi Valašským Meziříčím, Novým Jičínem, Rožnovem, Vsetínem a Zlínem.

Její oblibu a rozšíření též dokládá přes třicet odlišných synonym, pojmenování a výrazů, z nichž se nejčastěji setkáváme s pojmenováním *jablko vinné* či *viná*ry.

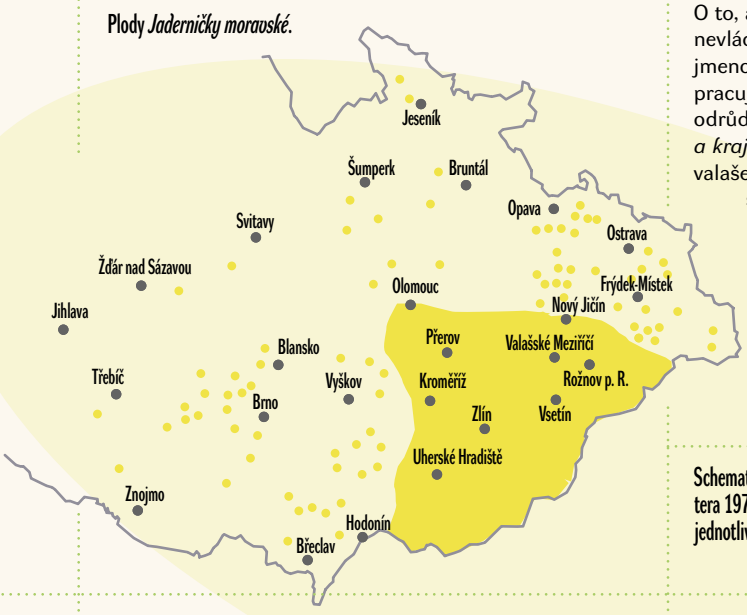
Ovocnáři ocení u jaderničky zejména její odolnost: vyniká mrazuvzdorností, roste zdravě a bujně a upřednostňuje vlhčí půdy před suchými, písčitými, kde se jí nedaří. Přes pozdní nástup do plodnosti (ve 12.–15. roce) je velmi úrodná a její plody málo hnijí. Znamenitě se hodí k výrobě jablečného moštu, kvalitní pálenky, ale i na sušení a k přímému konzumu – šťavnaté a cukernaté jaderničky vydrží při dobrém skladování až do jara.

Navíc bylo dobrých semenných a růstových vlastností využito při ovocnářské školkařské praxi – doposud je jadernička nejpoužívanější semennou podnoží u nás.

Jadernička moravská, jako náš originál, má pro nás dalekosáhlý význam a jest jen litovati, že již dříve nebyli šířeji seznány znamenité vlastnosti jablka tohoto a nerozmnožovalo se a nepěstovalo se v takovém množství, jak toho zasluhuje. Nejenom v původním jejím kraji, nýbrž po celé Moravě, kde tomu půda dovoluje, by se mělo pěstovati ne ve statisících, nýbrž v milionech, jako hlavní odrůda zemská. *F. Suchý, Moravské ovoce,*

foto © J. Němec

Plody *Jaderničky moravské.*



Schematická mapa s rozšířením *Jaderničky moravské* podle dotazníkové akce (Tetera 1979). Plochou je zaznačeno území nejčetnějšího výskytu, bodově pak místa jednotlivých nálezů.

foto © M. Stránský

Velké solitérní stromy *Oskeruší*, které dotvářející ráz krajiny, patří k ohroženým ovocným dřevinám.

Genofondové sady

Protože v řadě případů jsou staré sady, kde právě většinu uvedených odrůd najdeme, ohroženy (ať už stářím, nedostatkem údržby a péče či jim dokonce hrozí skácení), už od počátku mapování jsou tyto vymizením ohrožené odrůdy pěstovány v tzv. **genofondových sadech**. První z nich začal vznikat v roce **1991 ve Velké nad Veličkou** a je součástí Národní přírodní rezervace Zahrady pod Hájem. Na tříhektarové ploše sadu, která se postupně rozšiřuje, roste 500 stromů různých ovocných druhů a každoročně se některé stromy přeroubovávají nově nalezenými odrůdami. Obdobný sad založila **Kosenka** v roce **1999 v Poteči**. Na hektarovém pozemku je vysázeno více než 200 stromků – téměř padesát odrůd jabloní, švestek, hrušek, třešní, višní, ořechů a oskeruší pěstovaných na jižním Valašsku. Do budoucna by v Bílých Karpatech měly být založeny ještě dva genofondové sady tak, aby rovnoměrně pokrývaly území a přírodní podmínky regionu.

Záchrana bohatství genofondu

Zatímco dříve byste v každém kraji našli typické odrůdy rostlin či plemen hospodářských zvířat, dnešní zemědělská velkoprodukce založená na uniformitě a mechanizaci těmto odlišnostem nepřeje. Staré sorty, které dávaly možnost vzniknout krajovým jídlům a specialitám, jsou nahrazovány moderními odrůdami, množenými a pěstovanými ve velkém. Nejsou to jen ovocné odrůdy, o které nenávratně přicházíme, ale také sorty zeleniny, obilovin, luštěnin a technických plodin a plemena hospodářských zvířat.

O to, abychom si toto dědictví uchovali, se často starají nevládní organizace. Například jihočeský **Gengel** (pojmenovaný podle krajové odrůdy ječmene), který spolupracuje s dobrovolnými pěstiteli, snaží se uchovat staré odrůdy užitkových rostlin a vydává též *Seznam starých a krajových odrůd a méně známých plodin*. Stádo ovcí valašek, které se po staletí pásly na valašských kopcích, se podařilo zachránit ve **Valašském muzeu v přírodě** v Rožnově pod Radhoštěm. V Rakousku již patnáct let úspěšně pracuje **Arche Noah** (Archa Noemova), která v současnosti eviduje více než 2 000 rostlinných odrůd.

Při pěstování starých ovocných odrůd se musíme spolehnout na postupy, kterými se dříve řídili naši předkové. Zkušenosti potvrzují, že pěstováním ovoce biologickými metodami, tedy „bez chemie“, lze ve zdravé krajině dosáhnout dobré sklizně i odbytu vypěstovaného ovoce.

Zdravá krajina

Velkou výhodou, možná i podmínkou, při provozování ekologického ovocnářství je zdravá, ekologicky stabilní okolní krajina. Znamená to především rozmanitost krajiny a přírody, která se projevuje tím, že každý škůdce má několik predátorů, kteří jsou schopni jeho případné přemožení regulovat. Pokud výskyt škůdce dočasně omezíme úplně (například chemickým postřikem), následně tím snížíme i přítomnost predátora, který pak nemusí být schopný následné přemožení škůdce regulovat. Právě uchování pestrých vzájemných vazeb v sadu (jako v každém jiném ekosystému) umožňuje dosáhnout jeho stability bez významných zásahů přírodě cizími prostředky.

Zdravý sad

Další podmínkou úspěchu je použití vhodných, odolných ovocných odrůd. Nejvíce lze doporučit generacemi ověřené, v regionu tradičně pěstované staré odrůdy. Teoreticky vhodné jsou i nové odrůdy zvláště šlechtěné na odolnost, tzv. rezistenty, ovšem ty zatím nejsou ověřeny praktickým použitím v krajině.

V extenzivním sadu pěstujeme kmenné tvary stromů (koruna zapěstovaná ve výšce 150–180 cm nad zemí) roubované nejlépe na semenných podnožích. Důležité jsou široké spony umožňující plné rozvinutí koruny. A samozřejmě travní podrost pestrého druhového složení – základní kámen biologické rozmanitosti extenzivního ovocného sadu.

Biologický sad

Takto obhospodařovaný sad má své výhody + i nevýhody –:

+ Větší odolnost proti houbovým chorobám díky větší prodyšnosti mezi korunami a snadnějšímu osychání listů, plodů i dřeva.

+ Díky odolným odrůdám, ekologické stabilitě okolí a cíleně podporované biologické rozmanitosti v sadu nehrozí kalamitní přemnožení nějakého škůdce či choroby, takže náklady na chemickou ochranu jsou prakticky nulové.

+ Díky uzavřenému toku živin uvnitř hospodářství jsou sníženy náklady na výživu.

– Nižší hektarové výnosy oproti intenzivní výrobě (cca o 30 až 50 %).

– Obtížnější sklizeň ve větších výškách, je nutné část sklizně zhodnotit zpracováním (sušené ovoce, mošt, džem, pálenka).

ilustrace © P. Procházka

Výživa sadů

V dospělých extenzivních sadech se v dřívějších dobách hnojilo nepravidelně a zřídka. Všechen vhodný materiál, který byl v hospodářství k dispozici, byl potřebnější jinde – hnůj na pole, tráva z vlastního sadu byla většinou použita jako píce pro dobytek. Stromy i tak většinou dávaly tolik ovoce, že o ně nebyla nouze. Jako běžné hnojivo připadá v úvahu jedině popel ze dřeva ztopeného přes zimu, ale toho zdaleka nebylo tolik, jako je běžné dnes.

V současné době se pro výživu stromů ukazuje jako optimální metoda nastýlání pokosené travní hmoty pod koruny stromů. Je po všech stránkách výhodná:

- Je jednoduchá, nevyžaduje finanční náklady, navíc řeší další problém – co se senem, není-li ovocnář zároveň chovatelem dobytka.
- Je komplexní (N, P, K, Mg...) a postupná – živiny jsou uvolňovány pozvolným rozkladem, nemůže tedy dojít k jejich odplavení.
- Nehrozí přehnojením – při sponu 10 × 10 m se stačí dvě senoseče do příštího jara rozložit.
- Nastlaná hmota zároveň brání případnému vysychání kořenového systému – důležité hlavně u mladších stromů.

Ve vysokokmenném extenzivním sadu lze pokosenou trávu nastýlat kolem stromů vysázených v širokém sponu. Přirození nepřátelé škůdců nahrazují chemické prostředky: káně reguluje populace drobných hlodavců; hnízdní budky obývají sýkory koňadry, které jsou významnými predátory hmyzu. Zídka z na sucho naskládaných kamenů poskytuje útočiště pro ještěrky a slepýše. Kromě včel se o opylení starají i čmeláci.

- Pod korunami stromů dochází rovněž k pohnojení travního porostu, takže se v něm uchytí a převládnou konkurenčně silné trávy a vymizí některé byliny; mimo koruny však díky pravidelnému kosení zůstává dobře udržovaná louka se všemi původními druhy, celková rozmanitost důležitá pro zdravou krajinu se tak zvýší.

U slivoní je vhodné výživu doplňovat dřevěným popelem pod nastýlku v dávkách přibližně 0,2 m^3/ha. Zlepšuje se tím kondice stromů napadených šarkou švestky.

Ekologické zemědělství

Právě takový způsob hospodaření, který se vyhýbá průmyslovým hnojivům a chemickým postřikům, odpovídá zásadám ekologického zemědělství. V případě ovocnářství jsou tyto zásady založeny především:

- Na již zmíněném hospodaření bez průmyslových hnojiv a postřiků.
- Na dodržení tříletého období při přechodu z konvenčního na ekologické hospodaření.
- Na důsledné evidenci všech činností spojených se zemědělskou výrobou.

Pokud jsou dodrženy všechny podmínky stanovené zákonem o ekologickém zemědělství (č. 242/2000 Sb. ve znění pozdějších úprav), své výrobky můžete označit názvem a logem *Produkt ekologického zemědělství*. Vedle nesporného přínosu spočívajícího v hospodaření šetrném vůči životnímu prostředí bude mít bio-ovoce zajištěný odbyt za lepší ceny (o 20 až 50 %). Na dodržování podmínek ekologického hospodaření dohlíží organizace **KEZ o.p.s.** (Kontrola Ekologického Zemědělství), která kontroluje jak ekologické zemědělce, tak firmy, jež biopotraviny zpracovávají a s nimi obchodují.

V roce 2003 bylo v České republice v systému ekologického zemědělství zařazeno téměř 6 % z celkově obhospodařované zemědělské půdy. Ve srovnání s rokem 2002 se výměra ekologicky obhospodařované zemědělské půdy zvýšila o 8,5 %. Ve struktuře zemědělské půdy výrazně převažují trvalé travní porosty (více než 90 % ploch) nad ornou půdou (7,7 %) či sady a vinicemi (0,4 %). To se pak projevuje ve struktuře biopotravin: obchodníci a zákazníci volají po atraktivních tržních plodinách a potravinách. Největší zájem je o zeleninu, ovoce, mléko a mléčné výrobky, vepřové maso, vejce a drůbež.

Zpracování ovoce sušením

Program na podporu tradičního ovocnářství v Bílých Karpatech, započatý roku 1990 mapováním ovocných dřevin, směřuje k zpracování plodů těchto odrůd tak, aby byly pro region ekonomickým přínosem. Mezi konzervačními metodami umožňujícími uchování ovoce se v minulosti nejvíce rozšířilo sušení.

Historické sušírny ovoce

V ovocnářsky rozvinutých oblastech sušírny nahradily sušení v obytných jizbách, kde se ovoce sušívalo v chlebových pecích či pod stropem. Větší úrody ovoce, zejména švestek, si vyžádaly vznik sušíren, ve kterých zvýšení sušicí teploty zkrátilo dobu sušení a zvýšilo jeho účinnost.

Pokud bychom v České republice hledali oblasti, kde má sušení ovoce nejsilnější kořeny, významné místo by mezi nimi zaujímala východní Morava. Slovácko a Valašsko představovalo z historického hlediska regiony, kde bylo sušení ovoce nejrozšířenější a spolu s Podkrkonoším a okolím Litoměřic o nich můžeme hovořit jako o „sušírenských komorách“ českých zemí.

Nejstarším dokladem o sušírně ovoce na Moravě je zápis z Krevní knihy městečka Bojkovic o sušírně v Komni z roku 1651. Sušení ovoce na Moravě dospělo k největšímu rozkvětu v 2. polovině 19. století, přičemž si uchovalo domácký charakter. Jen ve vizovickém okrese bylo na počátku 20. století 800 selských sušíren ovoce. Sušené ovoce, zejména „trnky“ byly rozšířeným obchodním artiklem, který městští kupci odváželi do okolních moravských měst, ale též do Prešpurka, Vídně či Polska.

Příčinou zániku silné tradice sušení ovoce bylo ovládnutí trhu bosenskou švestkou, k němuž došlo na konci 19. století. Přesto se na východní Moravě ovoce vydatně sušilo až do padesátých let 20. století, kdy téměř definitivní zánik domácích sušíren způsobila kolektivizace. Během devadesátých let se v regionu zase začínají objevovat sušírny, kde se suší ovoce jak pro komerční využití, tak pro domácí potřebu.

Konzervace ovoce sušením

Sušení ovoce má oproti jiným způsobům jeho konzervace zejména následující přednosti:

- technologicky jednoduchý způsob konzervace
- nenáročný na skladování, bez dodatečné energie na chlazení
- výhodný pro přepravu (zkoncentrování živin v menší hmotě a objemu)
- vysoká přidaná hodnota
- šetrný způsob konzervace (zejména při sušení za nižších teplot) uchovávající v ovoci vitamíny a enzymy

Chmelova sušírna v Hostětíně

Řadí se mezi bezdýmové sušírny s posuvnými lískami. Skládá se ze tří prostorů sdružených do podélného půdorysu délky 7 m a šířky 3 m. Podle záznamů v katastrálním operátu a podle rozboru stáří dřeva z obvodových trámů zde sušírna stála už na počátku 19. století. Až do devadesátých let 20. století obývala hospodářství rodina Chmelů.

Po dlouhé, snad padesátileté odmlce se v ní opětovně začalo sušit na podzim roku 1998, kdy ji členové místní ZO ČSOP Hostětín zrekonstruovali. Sušírna je součástí hospodářství Centra modelových ekologických projektů v Hostětíně, stojí v zahradě za moštárnou. Ovoce pro vlastní potřebu si v ní suší obyvatelé Hostětína a okolních obcí.

Typy historických sušíren

Mezi sušírnami v jednotlivých oblastech se vyskytovaly určité rozdíly. Sušírny lze na základě dvou rozlišovacích znaků rozčlenit do několika typů:

Podle manipulace s lískami

- stabilní líska trvale ležící na sušírně
- malé přenosné lísky, které sušič zanáší do sušicí komory
- větší lísky, které se do sušicí komory zasouvají

Podle přítomnosti dýmu v sušicí komoře

- dýmová forma – ovoce se suší teplem i dýmem z hořícího dříví (obdoba uzení)
- polodýmová forma – sušicí komoru vyhřívá teplý vzduch od topného tělesa a část horkého dýmu z topeniště
- bezdýmová forma – ovoce schne v čistém, teplém prostředí, prostém dýmu

Nejdokonalejším a na jihovýchodní Moravě nejrozšířenějším typem jsou bezdýmové sušírny s většími posuvnými lískami.

ilustrace © P. Procházka

Konstrukce sušírny

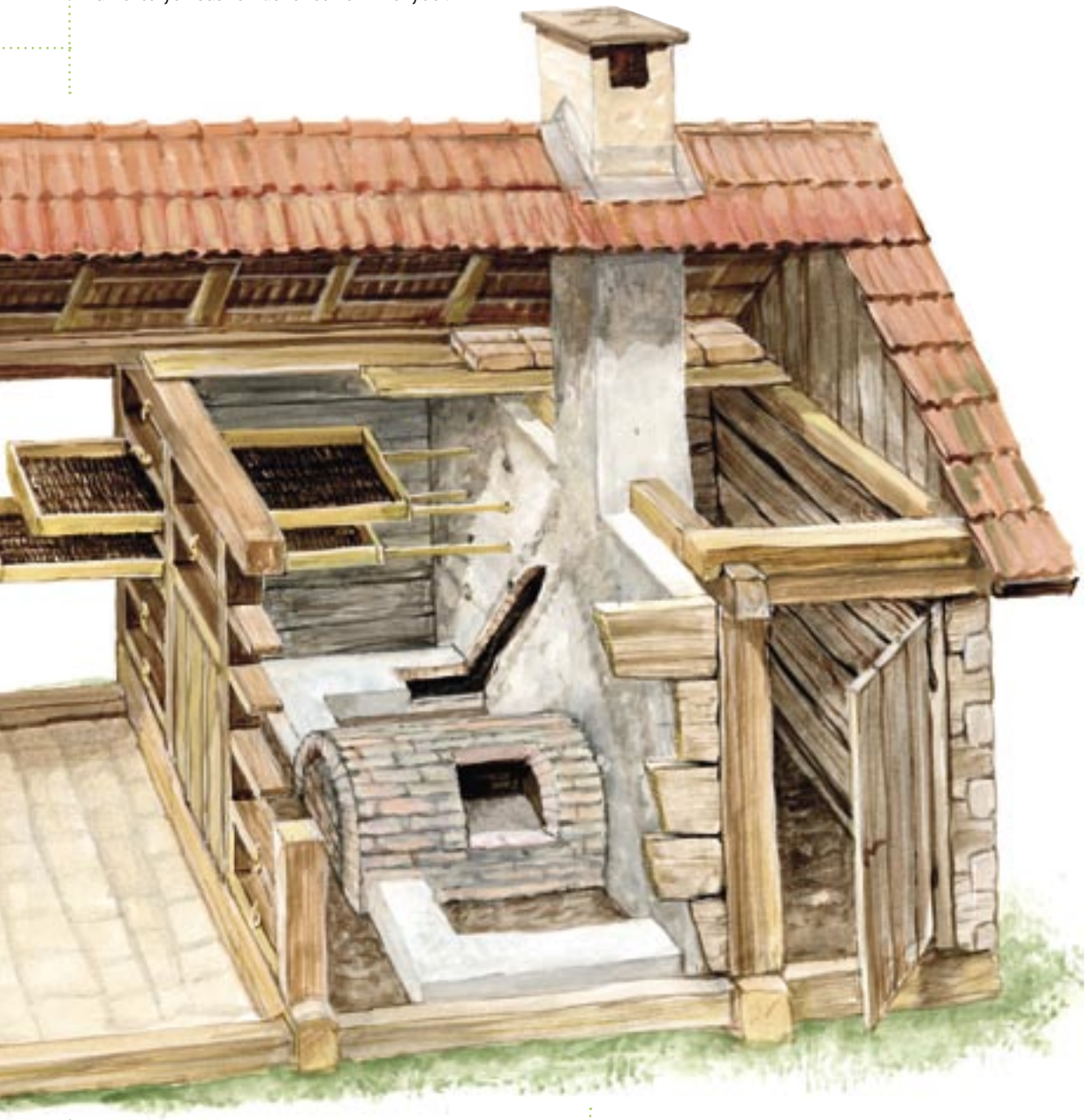
Základ sušírny tvoří roubená konstrukce z bukového a dubového dřeva.

Lísky („lésy“) leží na párech podélně založených bidel – „vozin“. Velikost a počet lísek se místně odlišuje, jejich velikost je 80 cm × 200–230 cm. Uspořádání lísek v Chmelově sušírně je typické pro jihovýchodní Moravu, „lésy“ jsou seřazeny do 3 svislých řad, přičemž prostřední řada nad pecí má menší počet „lés“. Rám lísek je sčepován z podélných a čelných desek a příčních latěk a žeber. Dno je vypleteno z vrbových prutů. Plocha lísek ve Chmelově sušírně je 12 × 1,5 m, tedy 18 m^2. Na jeden násyp sušírna pojme více než 300 kg čerstvého ovoce.
Výtah – prostor, kde se vytahují „lésy“ ze zápeče (viz dále) a kde se ovoce přebírá. U některých sušíren je výtah uzavřený obvodovou stěnou.
Zápeč – uzavřená sušicí komora krytá deštěným stropem, který je zesílen položenou vrstvou nepálených cihel. Obvodové stěny jsou zevnitř omazány blátem. Dveře od výtahu umožňují vstup do zápeče, používají se při opravách pece apod.
Síňka – slouží pro přikládání do pece. Od zápeče je oddělena stěnou z nepálených cihel.
Pec – je postavena z cihel (v minulosti z nepálené hlíny, později se používaly i cihly šamotové). Kouř z pece unikal postraními kanálky do komína. K odvětrávání kouře ze síňky slouží mezery mezi horními trámy a dveře – u některých sušíren dokonce komín chyběl.

foto © R. Machů

Střecha – je pokryta pálenou krytinou. Asi do roku 1950 byla Chmelova sušírna pokryta doškem, který byl běžnou krytinou sušíren na Slovácku či v Luhačovském Zálesí. Sušírny na Valašsku byly dříve kryty šindelem.

Sušení se zahajovalo na konci srpna, kdy se sušívaly hrušky. Sušírny většinou sloužily nejen samotnému vlastníkovi, ale i okolním sousedům. Během sušicí sezony, která podle úrody trvala 4–8 týdnů, se v sušírně zpracovalo 20–40 metráků čerstvého ovoce.



Sušení ovoce dnes

Přestože současná technika významně napomáhá například při řízení teploty a snižování spotřeby tepla, sušení ovoce stále zůstává řemeslem s významným podílem ruční práce.

Sušením ovoce se snižuje obsah vody tak, že se ovoce stává nevhodným pro rozvoj mikroorganismů. Při sušení je třeba odpařit vodu a odvádět ji z okolí sušeného ovoce. Zbytkový obsah vody v sušeném ovoci by se měl pohybovat v rozmezí 15–20 %. Na rozdíl od zemí s teplým klimatem, kde se dá během dlouhých suchých a teplých období využít sluneční energie, je v našich podmínkách nezbytné dodávat teplo z jiných zdrojů.

Typy sušíren

Nejrozšířenějším typem je konvekční způsob sušení, kde se sušicí vzduch ohřívá topnými registry či elektrickými topnými tělesy a jeho cirkulaci zajišťují ventilátory. Pro efektivní využití tepla je výhodné využít rekuperace tepla, při které prochází vlhký vzduch tepelným čerpadlem, kde voda kondenzuje, a zpět do systému se vrací stejný, ale suchý vzduch, znovu ohřátý tepelným čerpadlem a dodatečným zdrojem. Spotřeba tepla se u jednotlivých typů sušíren pohybuje od 2,5 do 6,0 MJ/kg odpařené vody (0,7–1,7 kWh/kg).

Z rozšířených typů sušicích zařízení jsou nejčastější jednoduché skříňové sušírny, kde se ovoce suší na lískách či roštech. Ukládání ovoce na lísky a manipulace s nimi je poměrně pracné. Podstatně výkonnější jsou sušírny s plynulým provozem, z nichž nejznámější jsou sušírny tunelové a pásové.

Ovoce vhodné pro sušení

Pro sušení se dá využít řady ovocných druhů. Historicky u nás bylo nejrozšířenější sušení švestek, ale vhodné jsou i ostatní **peckoviny** (meruňky, broskve, třešně, višně). Rozšířené bylo pak sušení **jádrového ovoce** (jablka, hrušky). Z **bobulovin** jsou to vedle tradiční révy vinné i rybíz, borůvky, angrešt, šípky či bezinky. Na sušení si vybíráme ovoce čerstvé a vyzrálé. Z ovocných druhů lze vytypovat odrůdy, které jsou pro sušení nejvhodnější.

Jablka: ze starších odrůd jsou vhodné *Smiřické*, *Kasselská reneta*, *Parména zlatá* či *Baumannova reneta*, ze současných pak *Rubín*, *Bohemia* nebo *Melodie*. Většinou jde o odrůdy s vyváženým poměrem cukrů a kyselin, které dávají sušenému ovoci osvěžující chuť. Pro prodloužení sezóny je důležité mít rovnoměrně zastoupené odrůdy s různými dobami konzumní zralosti – sušení tak lze protáhnout až do zimních měsíců.
Hrušky se suší až v konzumní zralosti, případně až „zahniličí“. Tradičně nejčastěji se suší odrůdy *Vinohradská*, *Avranžská*, *Zelinka*, ale též *Williamsova*.
Švestky – platí zásada, že by se měly dát loupat: nejvyhledávanější pro sušení je *Švestka domácí*, ale též *Čačanská lepotica* a *Čačanská najbolja*. Při sušení *Durancií*, které se loupat nedají, musíme počítat s vyšší spotřebou tepla, ale i omezenou kontrolou červivosti.
Třešně, višně – usušené sloužily za války jako náhrada rozinek. Před sušením je nutné ovoce blanšírovat (propařit) a vypeckovat. Všeobecně platí, že pro sušení jsou vhodné odrůdy s větším podílem dužiny (např. *Chrupky*).
Vlašské ořechy se suší nejprve celé i se skořápkou, po vyloupání se dosušují jádra.

Příprava ovoce

Postup úpravy ovocných plodů před sušením se liší podle druhů ovoce a konečného produktu. Nejčastější a základní úpravou ovoce je dělení na menší části, jejichž velikost je závislá na konečném produktu i režimu sušení. **Jablka** se mohou krájet na klínky o tloušťce až 1 cm, ale suší se i jablečné kostky (asi půlcentimetrové) či jablečné plátky, které po usušení vypadají jako tenké lupínky. Před sušením se vykrajuje jádřinec. **Hrušky** se dříve sušívaly celé a používaly se rozemleté například při pečení valašských frgálů. Při jejich krájení musíme počítat s tím, že zhnědnou – zoxidují, protože obsahují málo kyselin. Pokud chceme získat kvalitní sušené **švestky**, je třeba je před sušením vyloupat. Nejpracnější je příprava **třešní a višní**: prvním krokem je vybrání kvalitních plodů. Ty se vypeckují a blanšírují – spaří po dobu 3 až 10 minut.

Síření ovoce či máčení v roztoku kyseliny citronové kvůli zamezení hnědnutí je většinou nadbytečné a navíc v rozporu se zásadami ekologického zemědělství.

Režim sušení

Postupy sušicího procesu jsou závislé na konstrukci sušicího zařízení a druhu, odrůdě a úpravě ovoce. Horký a zpočátku suchý vzduch má být veden tak, aby pronikal lískami nebo rošty, na kterých je rozprostřeno ovoce, zcela rovnoměrně a aby byl včas, ještě před maximálním nasycením vlhkostí, odveden mimo sušicí prostor. Nejméně pracný, ale ne příliš ekonomický a šetrný vůči ovoci je způsob, při němž se všechny lísky najednou naplní čerstvým ovocem. Naopak, účinnější a šetrnější je tzv. protiproudé sušení, kdy se syrové ovoce, rozprostřené na lískách, vkládá na nejvyšší místo v sušicí komoře a postupně, jak probíhá sušení, se přesouvá níže k místu, odkud je přiváděn suchý a horký vzduch. Teplota při sušení by neměla překročit 80 °C. Jinak dochází k připalování a hořknutí. Při počátečním ohřevu je nutný rychlý vzestup teploty přes interval 36–38 °C, který je optimem pro rozvoj nežádoucích plísní. Jednodušeji lze ovoce sušit při konstantní teplotě 50 °C, která příznivě ovlivňuje zachování chuti a vůně sušeného ovoce. Doba sušení ovoce (nakrájeného na kousky o tloušťce do 1 cm) je pak přirozeně delší: jablka, hrušky a blanšírované třešně se usuší za 24 hodin, sušení půlených švestek trvá zhruba 48 hodin.

Teplotní režimy při sušení ovoce, kdy není zajištěna konstantní teplota 50 °C.

Ovoce	Počáteční fáze	Střední fáze	Závěrečná fáze	Doba sušení
	°C			hod.
Jablka	55–60	80	65	5–8
Hrušky	55–60	75–80	65	6–10
Švestky	40–50	80	60–65	14
Třešně a višně	40–50	60–70	50	10

Skladování usušeného ovoce

Ovoce, které je sušením zbaveno převážné části vody, má stálou snahu přijímat z prostředí vzdušnou vlhkost. Proto se skladuje v suchých prostorách v uzavřených obalech, které dostatečně chrání voňavé ovoce před živočišnými škůdci. Osvědčilo se uchovat ovoce v papírovém pytli s vnitřním mikrotenovým obalem, avšak důkladně uzavřeným.

Zejména díky dobré skladovatelnosti a příznivému poměru hmotnosti a relativně vyšší prodejní ceny nabízí prodej sušeného ovoce řadu odbytových možností. Během roku odbyt vykazuje do určité míry sezonnost: vrcholným obdobím pro prodej sušeného ovoce je doba předvánoční, naopak nižší zájem zákazníků zaznamenáte během léta.

Zpracování ovoce moštováním

Domácí zpracování jablek na přírodní jablečnou šťávu je v Bílých Karpatech rozšířeným způsobem využití úrody. Jednoduché způsoby konzervace jablečné šťávy, z nichž nejrozšířenější je pasterizace, umožňují skladovat mošt až do příští úrody. Mimo jablečnou šťávu vyrobenou pro vlastní spotřebu doma či v malých moštárnách provozovaných nejčastěji místními organizacemi Českého zahrádkářského svazu na trhu dlouho chyběly tradiční jablečné mošty.

Moštárna v Hostětíně

Moštárna v Hostětíně byla vybudována díky spolupráci a grantu s lucemburskou nadací Hëllef fir d'Natur v rámci projektu na záchranu starých a krajových odrůd, tradičního ovocnářství a posílení ekonomické soběstačnosti regionu. Financování projektu podpořilo lucemburské ministerstvo životního prostředí.

Jablečná šťáva, dříve běžně prodávaný nápoj, byla v devadesátých letech nahrazena nápoji v typickém tetrapakovém balení a s procesem výroby spočívajícím v naředování koncentrátu. Moštárna v Hostětíně svou produkcí zakládající se na tradičních postupech navrátila jablečnou šťávu (mošt) na český trh. Navíc se záměrem podporovat ekologicky šetrné hospodaření v Bílých Karpatech.

Technologie a vybavení moštárny

V hostětínské moštárně je osazena technologie dovezená z končící rodinné firmy v Německu. Má výkon asi 1 000 lahví za hodinu. Na rozdíl od naší republiky jsou v Německu moštárny této velikostní kategorie daleko častější. Opětovné zprovoznění repasovaného zařízení umožnilo spustit výrobu moštu s podstatně nižšími investičními náklady než při použití nového zařízení.

Jablka se lisují na hydraulickém dvoupolohovém plachetkovém lisu s předřazeným drtičem, na nějž jsou oplachem omytá jablka dopravována šnekovým dopravníkem. Po vylisování a hrubém přefiltrování se šťáva přečerpává do sedimentačních zásobních nádrží, kde se usadí nejhrubší části jablečné dřeně. Po tomto šetrném odkalení se šťáva pasterizuje v deskovém pastéru při teplotě 80 °C a horká se stáčí do vymytých, teplých lahví o objemu 0,7 l. Skleněné lahve se před plněním myjí v automatické myčce lahví v horkém louhovém roztoku a vyplachují čistou vodou. Po naplnění je lahev opatřena korunkovým uzávěrem a označena etiketou. Linka není plně mechanizovaná: lisování, manipulaci s obaly a naplněnými lahvemi zabezpečuje obsluha moštárny, která při plném provozu čítá kolem 10 osob.

Lis na ovoce z konce 19. století.

ilustrace © P. Procházka

Energetické hospodářství

Na dodávku tepla pro pasterizaci moštu a ohřev louhové náplně myčky se používá kotel na lehký topný olej. Na jednu vyrobenou lahev (0,7 litru) tak připadne 1/25 litrů oleje, což představuje emise okolo 0,11 kg CO_2. Sluneční kolektor na střeše moštárny je v současné době využíván na ohřev teplé vody a na vytápění.

Vodní hospodářství

Pitnou vodu čerpáme ze studny přímo na pozemku za moštárnou. Nejvíce vody se spotřebuje na mytí lahví. Část vody vysoce znečištěné zbytky jablek (BSK5 až 5 000 mg/litr) je zachycována a jako zálivka odvážena a rozstřikována na luční porosty.

Vratné obaly

Zatímco naprostá většina nealkoholických nápojů je balena do nevratných, většinou kompozitních tetrapakových nebo plastových obalů, jablečné mošty jsou k dostání v zálohovaných vratných skleněných lahvích.

Výrobky

Výrobním sortimentem moštárny jsou přírodní **jablečné šťávy**, které mají vzhledem k ostatním šťávám na trhu několik odlišností:

Tradiční výrobní postup

Na etiketě jablečného moštu se zákazník dozví, že se jedná o *jablečnou šťávu neředěnou, nefiltrovanou, nepřislazenou*. Šťáva je konzervována pasterací bez chemického ošetření. Příznačný je rovněž sediment na dně láhve, který je znakem přírodního charakteru nápoje. Jde tedy o nápoj, který si v co největší míře uchovává vlastnosti čerstvě vylisované jablečné šťávy. Na rozdíl od naprosté většiny jablečných a jiných ovocných šťáv na našem trhu není tedy tento jablečný mošt vyroben obnovením šťávy z jablečného či ovocného koncentrátu.

Regionální původ

Další vlastností, která odlišuje jablečný mošt od ostatních jablečných šťáv, je regionální původ suroviny použité na jeho výrobu. Zpracovávaná jablka pocházejí v maximální možné míře z území Bílých Karpat – spotřebiteli to ukazuje ochranná známka „Tradice Bílých Karpat", která garantuje regionální původ výrobku.

Biopotravina

Třetí odlišností je kvalita nápoje – více než 80 % produkce je dnes vyrobeno v kvalitě *BIO – Produkt ekologického zemědělství*. Znamená to, že jak zpracovaná jablka, tak celý výrobní postup vyhovují požadavkům zákona o ekologickém zemědělství.

Jako výsledek spolupráce s ekologickými zemědělci vznikl nový bio-produkt **Jablečný mošt s červenou řepou BIO.** Chuť řepové šťávy je dalším obohacením sortimentu nejenom na pultech zdravých výživ.

Moštárna každoročně během podzimní sezony zpracuje od 150 do 200 tun jablek, z nichž přibližně čtyři pětiny pocházejí z certifikovaného ekologického zemědělství.

Malovýroba – příležitosti a odlišnosti

V porovnání s velkovýrobním zpracováním jablek jsou v moštárně zpracovávány objemy v řádu několika procent kapacity velkovýrobního závodu (moderní velkovýrobní lisy jsou schopny zpracovat denně tolik ovoce, kolik projde naší moštárnou za celý podzim). To je ostatně také příležitost, abychom nabídli produkty, které velké zpracovny nenabízejí a které jsou vyrobeny technologiemi použitelnými právě jen v malém měřítku.

Na rozdíl od velkovýroby, kde se po vylisování jablečná šťáva zahustí na konzistenci koncentrátu a později při plnění do obalu pro spotřebitele se naředí pitnou vodou na původní hustotu, jablečný mošt je plněn do lahví bez jakéhokoli ředění či zahušťování.

BIO pro budoucnost?

Zhruba polovina vyrobeného množství se prodá ve velkoobchodních řetězcích, zbylá část putuje na pulty prodejen zdravé výživy a biopotravin. Přímý prodej na moštárně tvoří asi 5 % obratu. Více než 80 % z produkce moštárny v Hostětíně jsou mošty v BIO-kvalitě. Právě BIO-kvalita je pro odbyt důležitá. V tvrdé konkurenci ostatních potravin, které si hledají zákazníka především nižší cenou, se zpracované ovoce (jak sušené, tak mošty) prosazuje díky kvalitě garantované známkou BIO. Záruka ovoce vypěstovaného bez použití průmyslových hnojiv a chemických postřiků si snáze najde svého věrného zákazníka

Tradice Bílých Karpat

Tradice Bílých Karpat (TBK) jsou dobrovolným seskupením nevládních a neziskových organizací, obcí a fyzických osob, které spojuje zájem napomáhat všem aktivitám, které trvale podporují a rozvíjejí tradiční zemědělskou a řemeslnou produkci Bílých Karpat.

Členy sdružení, které bylo založeno v roce 1998, jsou: Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanic, o.p.s., Starý Hrozenkov | Nadace Veronica, Brno | Obec Hostětín | PRO-BIO, regionální centrum Bílé Karpaty, Starý Hrozenkov | Radim Pešek, ovocnář a zahradník z Bojkovic | Zdeněk Ševčík, ekologický ovocnář z Pitína | ZO ČSOP Bílé Karpaty, Veselí nad Moravou | ZO ČSOP Kosenka, Valašské Klobouky | ZO ČSOP Veronica, Brno

foto © M. Stránský

foto © P. Francán

Jablečný mošt a zdraví

Mošt je výtečným zdrojem vitaminů, přírodního cukru, pektinů, kyselin a dalších přírodních látek a nečeřený obsahuje také vysoké procento vlákniny. Pití jablečného moštu může mít také příznivý vliv na snížení obsahu cholesterolu v krvi, a tím prevenci před srdečními chorobami.

Členové TBK rozvíjejí program na podporu tradičního ovocnářství v Bílých Karpatech, který započal mapováním ovocných dřevin a je zaměřen na zpracování ovocnářské produkce. Od roku 2000 TBK provozují moštárnu v Hostětíně.

V roce 2003 byla členy sdružení založena také obchodní společnost Tradice Bílých Karpat, s.r.o. V současné době se TBK snaží spolupracovat s drobnými řemeslníky z Bílých Karpat, kteří vyrábějí bylinné čaje, med, papuče, pletené koberce, svíčky z včelího vosku, dřevené nádobí, holubičky a další výrobky tak, aby společně vytvořili ucelenou nabídku tradičních regionálních produktů.

Ochranná známka Tradice Bílých Karpat slouží jako značka kvality a původu pro výrobky pocházející z Bílých Karpat s cílem napomoci odbytu tradičních místních produktů. Zákazníkovi pak ochranná známka identifikuje výrobky, které z Bílých Karpat pocházejí.

Kontakt:
Tradice Bílých Karpat
Hostětín 4
687 71 Bojkovice
tel. 572 641 040
tbk@ecn.cz
www.tradicebk.cz

Tradice Bílých Karpat

Doporučená literatura a jiné zdroje:
Hluchý, M. a kol.: Obrazový atlas chorob a škůdců ovocných dřevin a révy vinné. Brno, 1997, 428 stran
Kott, V.: Pěstitelské zpracování ovoce. Praha, 1988, 240 stran
Kuttelvašer, Z., Trejbal, J., Maňas, J.: Vývoj zpracování zemědělských produktů. Praha, 1989, 252 stran
Suchý, F.: Moravské ovoce. Brno, 1907, 444 stran
Vlk, R. (ed.): Staré krajové odrůdy ovocných dřevin. Problematika a možnosti využití. Rožnov pod Radhoštěm, 2003, 56 stran
Tetera, V.: Záchrana starých a krajových odrůd ovocných dřevin. Metodika Českého svazu ochránců přírody. Veselí nad Moravou, 2003, 76 stran
www.kez.cz, stránky organizace Kontrola ekologického zemědělství, o.p.s.
www.pro-bio.cz, stránky Svazu ekologických zemědělců PRO-BIO

Fruit growing in the White Carpathians

Old orchards, solitary fruit trees and the White Carpathians landscape are inseparable. However, they are vanishing and being replaced gradually with modern fruit varieties. Nevertheless, old regional varieties have many properties that the modern ones are lacking – resistance against diseases, adaptability to the site and microclimatic conditions; and there are manifold possibilities of their utilization. In the long run, NGOs in the White Carpathians have been seeking to conserve the natural and cultural heritage.

Preservation of genetic resources

Since the beginning of 1990's, the mapping has been carried out of old fruit varieties that are preserved in the White Carpathians to a greater extent than it is usual in the Czech Republic. In traditional farm orchards and gardens there are high-stemmed apple, pear and plum varieties which used to be grown by local farmers several generations ago. These vanishing varieties can be processed and utilized in many ways, and at the same time they are of great importance for the preservation of the local gene pool. Since the very beginning of the mapping, the vanishing varieties have been grown in gene pool orchards. For the time being, there are two such orchards in the White Carpathians and there will be another two established in the future.

foto © M. Stránský

Sušírna v Hostětíně, kterou používají místní i obyvatelé okolních obcí. | People dry fruits for their home use in the drying kiln in Hostětín.

Fruit growing without chemistry

It is the growing of old fruit varieties that makes us depend on procedures used by our ancestors. When using biological methods in fruit growing, both good harvest and high sales of the produce can be achieved. The methods of cultivation that avoid industrial fertilizers and chemical spraying are in agreement with the principles of organic farming. When one observes all the legal requirements laid down in the organic farming law, he can call and label his products *Bio-Products* (*Organic Farming Products*). In addition to indisputable benefits of environment-friendly farming, bio-fruit will sell better (at a 20 to 50% higher price).

Fruit processing

The programme for the support to traditional fruit growing in the White Carpathians, launched in 1990 with the mapping of fruit varieties, is aiming at such ways of processing of these varieties that would bring economic benefits to the region.

foto © archiv Veronica

Dried fruit

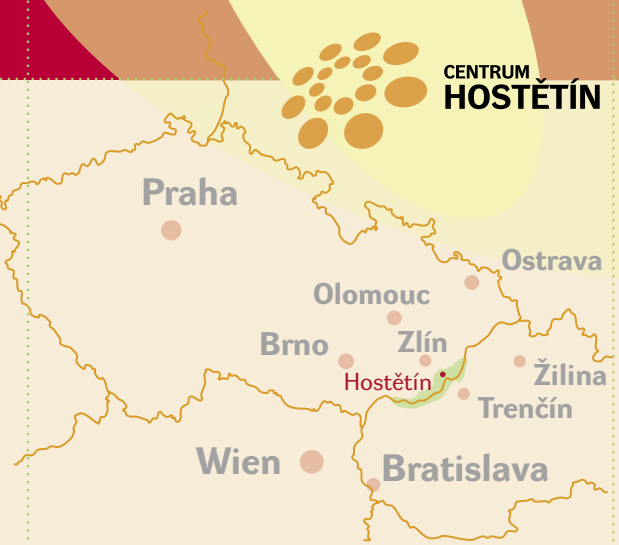
In the past the most common way of fruit processing was drying. First mentions of fruit drying kilns in eastern Moravia date back to the 17th century; the greatest bloom occurred in the second half of the 19th century. Unfortunately, out of thousands of fruit drying kilns existing in the past just a few that persisted up to this day are still functional. One of these is a fruit drying kiln in the village of Hostětín, which has probably been standing in the garden behind the juicing plant since the beginning of the 19th century. In this timber house local people dry fruit for their own consumption in an old fashioned way: wood is used for heating and fruit is dried spread over 12 wooden crates that can be loaded with 300 kg fresh fruit at once. Even modern fruit drying kilns can be heated with wood: the drying air is heated by heating registers or electric heating elements and is forced by fans to circulate. Sliced apples and pears, and split plums without stones are dried most often. Dried cherries are very tasty but their preparation is elaborate. The easiest way of drying fruit is at a constant temperature of 50 °C, which favourably influences the preservation of taste and smell of dried fruit.

Juice production

The juicing plant in Hostětín was built owing to a cooperation and common grant with the Luxembourg foundation Hëllef fir d'Natur which was financed by the Luxembourg Ministry of Environment. Apple juice supplied to the market by the juicing plant since the autumn of 2000 differs from other juices at the market due to the traditional manufacturing process consisting in juice preservation by pasteurization without dilution, filtration and sugar addition. Another difference is a regional origin of raw materials: apples come from the White Carpathian territory. Moreover, 80% of the juicing plant produce is in organic quality – the bottles are labelled *Organic Farming Product*, made of glass and returnable.

Traditions of the White Carpathians is a voluntary association of non-governmental and non-profit organizations and individuals that share a common interest in promoting all the activities that provide permanent support to the development of traditional agricultural and craftsman produce of the White Carpathians region. The Traditions of the White Carpathians members are developing the programme for the support to traditional fruit growing in the White Carpathians and since 2000 they have been running the juicing plant in Hostětín. The association seeks to support the sales of traditional local products by means of the trademark Traditions of the White Carpathians which serves as a label of quality and provenance of products originating in the White Carpathians.

CENTRUM HOSTĚTÍN



Obec Hostětín (230 obyvatel) leží na úpatí Bílých Karpat v malebné kulturní krajině s pestrou mozaikou převážně listnatých lesů, květnatých luk a ovocných sadů. Pro uchování přírodních a kulturních hodnot celého regionu byla v roce 1980 vyhlášena Chráněná krajinná oblast Bílé Karpaty, do které Hostětín náleží. Od roku 1996 je území CHKO Bílé Karpaty zařazeno mezi Biosférické rezervace UNESCO.
Od počátku devadesátých let se v Hostětíně dynamicky rozvíjí řada environmentálních projektů realizovaných jak obcí, tak občanskými sdruženími, zejména organizacemi Českého svazu ochránců přírody.

Centrum modelových ekologických projektů pro venkov v Hostětíně

Nadace Veronica zakoupila na podzim 1998 v obci Hostětín starou usedlost včetně pozemků s dlouhodobým záměrem vybudovat zde vzdělávací a informační středisko a mít tak příležitost ukazovat na praktických příkladech, realizovaných projektech a výsledcích jejich monitorování, že vztah k přírodě, místním zdrojům a tradicím spolu s ohleduplným hospodařením může ekonomicky stabilizovat venkov a řešit nezaměstnanost i v poměrně odlehlých oblastech.

Centrum nabízí:

- **semináře, exkurze, prezentace a školení** pro zástupce veřejné správy a nevládních organizací
- **odborné semináře, konference a workshopy** pro odbornou veřejnost a malé podniky
- **výukové programy a exkurze** pro školy všech typů
- **přednášky a poradenství** pro širokou veřejnost

Pravidelné akce:

- **Konference „Venkovská krajina“** (květen)
- **Letní škola** (červenec)
- **Týden pro jablko** a **Jablečná slavnost** (září)

Nositel projektu

ZO ČSOP Veronica Brno – rozvíjí tradici časopisu Veronica, který vznikl v roce 1986 jako regionálně zaměřený časopis se záměrem spojovat kulturu s ochranou přírody a kultivovanou formou šířit ekologickou osvětu. Po roce 1990 se činnost rozrostla a vydavatelská práce se postupem času stala doplňkem širokému spektru ekologických programů.
Naším posláním je podpora šetrného vztahu k přírodě, krajině a jejím přírodním i kulturním hodnotám.

Partneři projektu:

Obec Hostětín, Občanské sdružení Tradice Bílých Karpat, Nadace Veronica, Nadace Partnerství

1 **Seminární centrum** – Plánovaná stavba tzv. „pasivní budovy“ je spojena se vznikem nového školicího programu zaměřeného na energeticky uvědomělé stavění. 2 **Moštárna a program na obnovu ovocnářství** – V průběhu let 1999 a 2000 proběhla přestavba staré stodoly na malou moštárnu pro výrobu nefiltrovaných šťáv z krajových ekologicky pěstěných odrůd ovoce. Do provozu byla uvedena v podzimní sezoně 2000 a každoročně zpracuje kolem 200 tun jablek místních pěstitelů. 3 **Dřevěná sušírna ovoce** – V roce 1998 obnovili místní ochránci přírody starou stavbu. Každý podzim je v ní místními lidmi nasušeno kolem tří tun ovoce. 4 **Kořenová čistírna odpadních vod** – Je ve stálém provozu od roku 1997 jako první svého druhu na území CHKO Bílé Karpaty a na východní Moravě vůbec. Její výstavba přinesla zrušení dlouholeté stavební uzávěry v obci. 5 **Obecní výtopna na biomasu** – V roce 2000 začala výtopna spalující odpadní dřevo z okolních lesů a pil dodávat teplo do většiny hostětínských domácností. Česko-nizozemský projekt prověřuje jeden z mezinárodních mechanismů snižování emisí CO_2 – joint implementation. • **Svépomocné solární kolektory** – Od roku 1997 byla v rámci programu *Slunce pro Bílé Karpaty* na desíti budovách instalována solární zařízení pro ohřev užitkové vody. Kolektor ročně uspoří domácnostem průměrně 2 000 kWh energie. V roce 2001 byl na střeše moštárny instalován velkoplošný kolektor (36 m^2) s technologií TiNOX. • **Sochy v krajině** – V srpnu 2002 vytvořilo 15 českých a slovenských umělců při sochařském sympoziu dřevěné sochy, které jsou rozmístěny v krajině kolem Hostětína a sousedních obcí.

foto © JAS AIR s.r.o.

Finanční a věcná podpora

Národní zdroje – Ministerstvo životního prostředí; Nadace Partnerství; REC ČR; Českomoravský cement, a.s.; Krytina Hranice, s.r.o.; Slovácké strojírny, Uherský Brod; Státní fond životního prostředí ČR; Česká energetická agentura; Program obnovy venkova
Zahraniční zdroje – Ministerstvo životního prostředí, Lucembursko; Senter – Nizozemská vládní agentura; Velvyslanectví Spojeného království Velké Británie a Severního Irska – Know How Fund, Praha; Nadace Hëllef fir d'Natur, Lucembursko; Nadace Oekofonds, Lucembursko; Matra – program nizozemského ministerstva zahraničí; Twente Energy Institute, Nizozemsko; Spolkové ministerstvo životního prostředí, Rakousko; Úřad vlády Dolního Rakouska; Spolkové ministerstvo výstavby, Rakousko; CBC Phare; EU Phare 2001

Kontakt

CENTRUM HOSTĚTÍN

Centrum modelových ekologických projektů pro venkov v Hostětíně
Hostětín 4 | CZ 687 71 Bojkovice
tel. +420 572 641 854
veronica.hostetin@ecn.cz | www.hostetin.cz

ZO ČSOP Veronica
Panská 9 | CZ 602 00 Brno
tel. +420 542 422 751
veronica@ecn.cz | www.veronica.cz

Financováno z prostředků Evropské unie – program Phare 2001 – Rozvoj občanské společnosti.

Tento dokument byl vytvořen za finančního přispění Evropského společenství. Názory zde prezentované vyjadřují postoj ZO ČSOP Veronica, a proto nemohou být v žádném případě považovány za oficiální postoj Evropské unie.