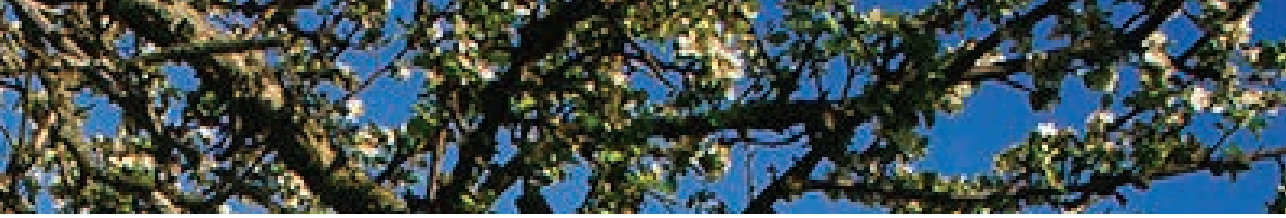


SWISS CONTRIBUTION

# STARE SADY OWOCOWE I TRADYCYJNE OGRODY WIEJSKIE NA TERENIE POGÓRZA PRZEMYSKEGO – DZIEDZICTWEM KULTUROWO-PRZYRODNICZYM

PRACA ZBIOROWA

LESZCZAWA DOLNA 2014

Publikacja współfinansowana przez Szwajcarię w ramach szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej

Fundacja Dziedzictwo Przyrodnicze

Wrota Karpat Wschodnich

Podkarpackie Smaki

PROCARPATHIA

Alpine - Carpathian Cooperation Bridge

# STARE SADY OWOCOWE
# I TRADYCYJNE OGRODY WIEJSKIE
# NA TERENIE POGÓRZA PRZEMYSKIEGO
# – DZIEDZICTWEM KULTUROWO-PRZYRODNICZYM

**PRACA ZBIOROWA**

**Leszczawa Dolna 2014**

**Realizator projektu:**
**Fundacja Dziedzictwo Przyrodnicze**
Leszczawa Dolna 16
37-740 Bircza
biuro@dziedzictwoprzyrodnicze.pl
www.dziedzictwoprzyrodnicze.pl
www.explorepr zemyskie.com

**Partner projektu:**
**Lokalna Organizacja Turystyczna „Wrota Karpat Wschodnich"**
Rynek 8
37-740 Bircza
organistowka@gmail.com
www.wrotakarpat.com

**Opracowanie tekstów:**
Grzegorz Poznański – mgr inż. ogrodnictwa: Tradycyjne sadownictwo na terenie Pogórza Przemyskiego, Przepisy kulinarne
Anna Maria Wajda – dr inż. nauk rolniczych: Tradycyjne warzywnictwo na terenie Pogórza Przemyskiego, Przepisy kulinarne
Elżbieta Skrzyszowska – wiceprezes Towarzystwa Aktywnych Kobiet w Birczy: Przepisy kulinarne

**Projekt graficzny:** Agnieszka Niedbała

**Korekta:** Ewa Lis

**Zdjęcia:** Artur Brożyniak, Agnieszka Burghardt, Andrzej Dańko, Grzegorz Poznański, Agnieszka Rokitowska, Elżbieta Skrzyszowska, Anna Maria Wajda
**Ryciny:** Tomasz Idzikowski, Anna Maria Wajda
**Rysunki** – źródło: Wilhelm Lauche, Deutsche Pomologie, 1882–1883

**Na okładce:** Stary sad owocowy w miejscowości Huta Łodzińska. Kwiat jabłoni. Fot. A.Dańko

**Produkcja:**
Wydawnictwo Epograf
ul.Warszawska 37
05-082 Blizne Łaszczyńskiego
wydawnictwo@epograf.com
www.epograf.com

Copyright Fundacja Dziedzictwo Przyrodnicze

ISBN 978-83-62910-72-4

Wydanie I, Leszczawa Dolna 2014

# I
# TRADYCYJNE SADOWNICTWO NA TERENIE POGÓRZA PRZEMYSKIEGO

*mgr inż. Grzegorz Poznański*

## 1. WPROWADZENIE

Niniejsza część opracowania przeznaczona jest dla osób, które są zainteresowane zachowaniem starych lokalnych odmian drzew owocowych, zakładaniem tradycyjnych sadów oraz ich pielęgnacją na terenie Pogórza Przemyskiego.

Jednym z głównych celów niniejszej pracy w ramach projektu pt.: **„Powrót do korzeni – propagowanie tradycyjnego sadownictwa i warzywnictwa na terenach cennych przyrodniczo Pogórza Przemyskiego"** jest przedstawienie dziejów tradycji sadowniczej, stanu zachowania starych sadów owocowych, ich rozmieszczenia, opisów lokalnych historycznych odmian jabłoni i innych odmian drzew owocowych oraz metod przechowalniczych.

Niszcząca działalność człowieka i natury powoduje, że z krajobrazu rolno-przyrodniczego znikają sady przydomowe i przydrożne drzewa owocowe tak niegdyś na trwałe wpisane w krajobraz Pogórza Przemyskiego i okolic miasta Przemyśla. Przeprowadzone badania w ramach ww. projektu pozwoliły, na wstępne zgromadzenie informacji i materiałów o historycznych odmianach drzew owocowych. Dotychczasowe badania rozmieszczenia starych odmian jabłoni w okolicach Przemyśla i na terenie Pogórza Przemyskiego były przeprowadzone w latach osiemdziesiątych i dziewięćdziesiątych XX oraz na początku XXI wieku. Obecnie w Arboretum i Zakładzie Fizjografii w Bolestraszycach koło Przemyśla w kolekcji specjalistycznej – w sadzie owocowym (Niwa Pomologiczna) są prowadzone prace pomologiczne i fenologiczne w celu oznaczenia i dokładnego określenia nazw odmian jabłoni i grusz, które rozpoczęły owocowanie, a pochodzą z Małopolski Wschodniej w dawnej Galicji.

## 2. HISTORIA SADOWNICTWA

Od najdawniejszych czasów dzieje cywilizacji ludzkiej związane są z uprawą roślin owocowych. Początkowo człowiek zbierał dziko rosnące owoce przy szlakach handlowych, a dopiero później zaczął je uprawiać i hodować. Na terenie dzisiejszej Polski archeolodzy stwierdzają miejsca, w których odnajdują nasiona licznych gatunków i odmian drzew pestkowych jak czereśnie, wiśnie, śliwy i brzoskwinie. Archeolodzy określają datowanie tych miejsc na początek X wieku naszej ery. Często były znajdowane nasiona różnych odmian jabłek i grusz. Jeszcze wcześniej, na długo przed X wiekiem naszej ery uprawiano przy zamkowych ogrodach wiśnię pospolitą i kwaśną. Oprócz nasion owoców znaleziono w wykopaliskach archeologicznych łupiny orzechów laskowych i włoskich. Można przypuszczać, że pierwszy kontakt z owocami oraz orzechami był poprzez kupców, którzy przyjeżdżali do Europy, w tym do Polski z Azji Mniejszej i z dalekich Chin. W wyniku tych kontaktów krajowi ogrodnicy – sadownicy rozpoczęli hodowlę ciekawych gatunków i odmian drzew owocowych i winorośli. Dalszy rozwój sadownictwa zawdzięczamy klasztorom i zakonnikom, którzy poprzez kontakt i wymianę z innymi zakonnikami i klasztorami rozpoczęli w swoich ogrodach hodowlę ciekawych roślin sadowniczych. Umiejętności zakonników, np.: cystersów i benedyktynów co do uprawy i hodowli roślin sadowniczych, szczepienia drzew owocowych spowodowały już w XV wieku szybki rozwój ogrodnictwa. Największy rozwój sadownictwa na ziemiach Polski nastąpił za panowania dynastii Jagiellonów. Kolejnym ważnym etapem są czasy, kiedy nie tylko przy dworach królewskich, ale też przy siedzibach szlacheckich i ziemiańskich zakładano sady owocowe. Jeszcze do lat 90-tych XX wieku przy dawnych założeniach pałacowo-parkowych i przy folwarkach na terenie południowo-wschodniej Polski (dawne województwo przemyskie) na 176 miejscowości o walorach kulturowo-przyrodniczych w 53 były zachowane fragmenty sadu owocowego lub pojedyncze drzewa jabłoni. Dlatego poniżej zostały przedstawione dzieje uprawy jabłoni, gdyż jest najbardziej rozpowszechnionym i najczęściej uprawianym drzewem owocowym w naszym rejonie przyrodniczo-rolniczym (Dziubiak 2006; Gładysz 1941, 1965; Kopaliński 2001; Nowiński 1977).

Dzieje jabłoni domowej sięgają czasów bardzo odległych. Już w okresie neolitu rozpoczęto zbierać owoce na pokarm oraz na susz. Najstarsze jabłko znaleziono nad Neckarem w Niemczech, w neolitycznych osadach ceramiki wstęgowej, liczących ponad 5 tys. lat. Były to owoce zaledwie ok. 15 mm. średnicy, gatunku *M. paradisiaca (= M. pumila*). Zbierano owoce do uprawy i hodowli stopniowo, ewolucyjnie, dzięki wielokrotnemu krzyżowaniu się gatunków jabłoni form dzikich. Już w neolicie przy karczowaniu lasów oszczędzano drzewa rodzące jadalne owoce i przesadzano je do pierwszych ogrodów przydomowych. Wzmianki o jabłoni pochodzą ze starożytnego Egiptu, Asyrii, Persji, Grecji, Rzymu i Babilonu.

Na terenie dzisiejszej Polski resztki jabłek znaleziono w Biskupinie (1600 lat p.n.e.). Wiele znalezisk archeologicznych w dawnych osadach rzymskich, celtyckich, germańskich i słowiańskich świadczy o zainteresowaniu owocami jadalnymi, w tym jabłkami. Można stwierdzić, że uprawę i hodowlę jabłek już na stałe rozpoczęto w okresie wczesnopiastowskim.

Uprawa i hodowla jabłoni upowszechniona była w Helladzie i w Rzymie. Już Homer wspomina o jabłoniach w sadzie Odyseusza na Itace, o szczepieniu i oczkowaniu. Na terenie Rzymu gromadzono drzewa owocowe z całego świata. Teofrast wymienia już 6 odmian jabłoni oraz pisze o uprawie czereśni i wiśni. Pliniusz w tym czasie opisuje 29 najlepszych odmian jabłoni wybranych spośród wielu drzew owocowych. Największe uprawy były wówczas w Kampanii Rzymskiej.

*Jabłoń dzika. Ryc. T. Idzikowski*

Z krajów starożytnych, zwłaszcza z Grecji i Rzymu uprawa roślin sadowniczych, w tym jabłoni rozprzestrzeniała się stopniowo na tereny innych krajów europejskich, jak Francja, Niemcy, Czechy, a następnie – dalszych.

O znaczeniu jabłoni w świecie antycznym świadczy symbolika oraz liczne mity i legendy. Zakazany owoc z „drzewa wiadomości dobrego i złego", który stał się powodem wypędzenia z raju pierwszych rodziców, miał być jabłkiem. „Jabłko Adama" to ogryzek tego jabłka, który utknął w przełyku pierwszego rodzica, gdy ten zakrztusił się, zdając sobie sprawę, do czego dał się skusić. Jabłko jest więc symbolem poznania i grzechu.

„Jabłko Parysa" – powód wybuchu wojny trojańskiej, czy „złote jabłka Hesperyd" z okolic Gibraltaru – tzw. „Słupów Heraklesa". Jabłko jest również symbolem miłości, płodności i życia. Według praw solońskich narzeczeni, aby mieć potomka, musieli spożyć jabłko. Faktem jest, że właśnie jabłko stawiano tak wysoko. Miał to być ulubiony owoc ludów starożytnych.

Nazwę *mela* i *melon* w języku greckim, *malus* w łacinie, nadawano w ogóle owocom średniej wielkości, kulistym i mięsistym. W mitologii greckiej Dionizos miał stworzyć jabłoń i podarować ją Afrodycie. W średniowieczu jabłko, które miało doprowadzić do upadku pierwszego człowieka, uważano za symbol grzechu pierworodnego i powabu zmysłowego, ale i doskonałości, ze względu na kształt kulisty. Stało się ono zatem symbolem panowania nad światem. Symbolizując okrągłą kulę ziemską, to „jabłko monarsze" wraz z koroną, berłem i mieczem weszło w skład insygniów koronacyjnych cesarzy, a później monarchów (Dziubiak 2006; Kopaliński 2001).

Nad Renem od dawna uprawiano jabłonie mnożone tylko generatywnie. Nie było odmian ustalonych. Tacyt określa je jako *agrestia forma*. We Francji znano szczepienie już w VI w. Biskupi przekazywali sobie szlachetne zrazy i w ten sposób rozszerzano uprawy i hodowle klasztornych sadów. Za panowania dynastii Karolingów znano wiele odmian drzew jabłoni. W średniowieczu zaznacza się pewny zastój w hodowli i uprawie nowych odmian.

Ponowny rozwój rozpoczyna się w XVI i XVII wieku. Valerius Cordus wymienia 33 odmiany uprawne, Bauhin – 70 odmian. W tym czasie szereg odmian europejskich osadnicy przewieźli przez ocean do Ameryki Północnej, gdzie krzyżowano je z gatunkami miejscowymi. Przyczy-

niło się to do zapoczątkowania amerykańskiej hodowli i uprawy szlachetnych odmian drzew owocowych. Duże zasługi wnieśli tamtejsi tubylcy – Indianie; rozmnażając głównie generatywnie przez siewki wyselekcjonowali ciekawe formy i odmiany drzew owocowych.

Na ziemiach polskich jabłoń była uprawiana przez Prasłowian, za czasów kultury łużyckiej. Jabłonie są charakterystycznym elementem uprawy i hodowli za czasów panowania pierwszych Piastów. O sadach i drzewach owocowych, a wśród nich o jabłoniach, piszą podróżnicy arabscy, wędrujący po Polsce w czasach wczesnopiastowskich.

Do udoskonalenia i rozszerzenia w Polsce upraw drzew owocowych przyczynili się średniowieczni zakonnicy, zwłaszcza benedyktyni i cystersi. Na przykład opat cystersów Florenty w XIV w. sprowadził do Lubiąża na Śląsku z klasztoru Porta w Miśni nową odmianę jabłoni – Aporta, znaną do dnia dzisiejszego. Jak świadczą przekazy pisarzy, zwłaszcza Długosza, a później Reja uprawa jabłoni rozwijała się bardzo dobrze w okresie późnego średniowiecza.

W „Żywocie człowieka poczciwego" Mikołaja Reja czytamy: *"A wiosny co najpilniej bądź pilen, boć to głowa wszystkiemu rokowi. Tu już co wsadzisz, co wszczepisz, co wsiejesz, to już na wszystek rok róść będzie, tylko doglądać, żeby tego kozy nie głodały, a chwasty albo pokrzywy nie zagłuszyły....".*

Za panowania dynastii Jagiellonów następuje rozkwit sadownictwa. Na dworze Jagiełły owoce stają się codziennym przysmakiem. Owoc podawany jest jako owoc świeży lub także suszony. Goszczono także gości jabłecznikiem i grusznikiem. Rozpoczęto wyrabiać z jabłek różne konfitury, owoce kandyzowane na miodzie oraz wykorzystywano kwaśne jabłka z opiłkami żelaznymi jako lek *Extractum ferri pomatum* przeciwko anemii.

Za czasów panowania królowej Bony i Zygmunta Starego od 1518 roku rozwinęło się na terenie Polski nowoczesne ogrodnictwo w tym sadownictwo. Sprowadzano i zatrudniano ogrodników z Włoch i z Francji. Racjonalnie prowadzono uprawę roli, wprowadzano nieznane dotychczas gatunki drzew owocowych i warzyw, co wpłynęło na wzorową gospodarkę i wydatność dóbr królewskich.

Uprawa jabłoni i innych drzew owocowych popierana była bardzo przez dwory królewskie ostatnich Jagiellonów i ich elekcyjnych następców, zwłaszcza Jana III Sobieskiego. Był on zwolennikiem krzewienia ogrodnictwa i sadownictwa. Z królem Janem III Sobieskim wiąże się historia o najstarszej polskiej odmianie jabłoni - Koszteli. Tradycja głosi, że król Jan III Sobieski przyniósł Marysieńce w koszu plon jabłek z jednego drzewa. Marysieńka zdziwiona, że tylko tyle jabłek, rzekła: „Kosz telo". Od tego wzięła się nazwa odmiany – Kosztela. Do 1948 roku ta odmiana była w rejestrze polecanych odmian i zalecano ją do uprawy w sadach.

Za panowania króla Stanisława Poniatowskiego ogrodnictwo i sadownictwo na terenach Rzeczypospolitej podupadło.

Dopiero pod koniec XVIII wieku, około 1790 roku następuje ponowny jego rozkwit. Pierwszym hodowcą drzew owocowych, który na obszarze Polski porozbiorowej zajął się pomologią na skalę światową był Jan Uruski, właściciel Juśkowic pod Oleskiem. Dzięki pomocy i radzie syna Jana Uruskiego założono wspaniałe sady – ogrody w Jabłonowie u Dzieduszyckich, w Przemyślu w dzielnicy Bakończyce u Cetnera, w Medyce u Pawlikowskich. Równocześnie powstały nowe szkółki drzew i krzewów owocowych, w których produkowano materiał szkółkarski dla nowych sadów owocowych. W tym okresie zostały założone sady w Rudnikach k./Mościsk, w Boratynie, w Zarzeczu k./Jarosławia, w Przeworsku i w Łańcucie (Gładysz 1965). W Warszawie powstaje pierwszy na ziemiach polskich Ogród Pomologiczny, założony dzięki zabiegom Jerzego Alexandrowicza w 1864 roku. Na terenie ogrodu były prowadzone badania nad aklimatyzacją i hodowlą drzew i krzewów owocowych. Około roku 1936 Ogród Pomologiczny został zlikwidowany.

W roku 1890 powstaje „Zjednoczone Galicyjskie Towarzystwo dla Ogrodnictwa i Pszczelnictwa" we Lwowie. Towarzystwo posiadało szkółki drzew owocowych w Brzeżanach i oddziałowe w Załoźcach i w Bochni. Celem Towarzystwa był rozwój i zamiłowania mieszkańców miast i wsi do przyrody. Jego członkowie urządzali kursy pszczelniczo-ogrodnicze, wykłady oraz rozdzielali nasiona kwiatów i warzyw a także drzewka owocowe i miododajne. Prezesem Towarzystwa był Teofil Ciesielski.

W Krakowie działa „Towarzystwo Ogrodnicze". Celem Towarzystwa był rozwój kultury ogrodniczej, urządzanie odczytów, pokazów, wystaw, itp. Towarzystwo wydawało miesięcznik pt. "Ogrodnictwo". Prowadziło zakład ogrodniczy i szkółkę „Glinka", dostarczając dla Krakowa i okolic materiał roślinny. Towarzystwo popierało i pomagało w zakładaniu nowych „sadów włościańskich". Prezesem Towarzystwa był prof. Edward Janczewski.

Na przełomie XIX i XX wieku sadownictwo na ziemiach polskich rozwija się bardzo szybko. Na rozwój ten wpłynęli tacy zasłużeni działacze jak: prof. E. Jankowski, prof. J. Brzeziński, dyr. K. Brzeziński, prof. W. Goriaczkowski, dr B. Gałczyński, prof. D. Wanic, dr W. Filewicz, dr J. Ślaski, prof. J. Tomkiewicz, prof. S. Zaliwski i inni. Wydają czasopismo ogrodnicze, dwutygodnik "Ogrodnik Polski". Zamieszczają w nim najnowsze wiadomości i fachowe rady z zakresu ogrodnictwa, szkółkarstwa i sadownictwa.

W okresie międzywojennym sadownictwo polskie rozwija się pomyślnie. Powstają liczne organizacje rolnicze i ogrodnicze, jak Towarzystwo Ogrodniczo-Pszczelarskie i Towarzystwo Rolnicze. Zakładane są nowe sady oraz prowadzone doradztwo i kursy dla sadowników. W tym też czasie rozpoczynają się systematyczne prace badawcze nad różnymi problemami z zakresu sadownictwa, prowadzone przez Wydział Ogrodniczy Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Równocześnie wychodzą czasopisma i publikacje na temat ogrodnictwa, sadownictwa i szkółkarstwa. W Krakowie wychodzi miesięcznik "Ogrodnictwo" pod redakcją J. Brzezińskiego, a w Warszawie dwutygodnik "Ogrodnik" pod redakcją F. Szaniora. W 1928 roku prof. W. Goriaczkowski założył w Skierniewicach Sad Pomologiczny. Już od końca XIX wieku sadownicy układali listę odmian jabłoni polecanych do uprawy, czyli tzw. dobory odmian.

Wybuch wojny w 1939 roku przerwał badania nad nowymi kierunkami w sadownictwie. Zawierucha wojenna zniszczyła dorobek wielu ludzi związanych z polskim sadownictwem. Dopiero po wojnie rozpoczęto odnawiać ogrodnictwo, sadownictwo i szkółkarstwo. Została powołana przy Ministerstwie Rolnictwa Komisja Pomologiczna. Zadaniem komisji było ustalanie doborów odmian roślin sadowniczych polecanych do produkcji. W 1951 roku został powołany z inicjatywy pioniera nowoczesnego sadownictwa polskiego prof. dr. S.A. Pieniążka Instytut Sadownictwa i Kwiaciarstwa w Skierniewicach (obecna nazwa Instytut Ogrodnictwa). W Instytucie są prowadzone do dnia dzisiejszego badania, doświadczenia nad nowoczesnymi metodami uprawy i hodowli roślin sadowniczych. Na obszarze kraju działają terenowe sadownicze zakłady doświadczalne, ośrodki akademickie wydziałów ogrodniczych, ogrody botaniczne i arboreta.

Na terenach byłej Galicji było wiele ośrodków ogrodniczych i szkółek drzew i krzewów owocowych i ozdobnych. W Miżyńcu i w Charzewicach istniały szkółki roślin Lubomirskich, w Krasiczynie Sapiehów, w Medyce Pawlikowskich, w Podhorcach k./Stryja Brunickich i w Fredrowie (Beńkowa Wisznia) Zakładów Ogrodniczych Małopolskiego Towarzystwa Rolniczego itp.

Na obszarze południowo – wschodniej Polski zachowało się około 600 obiektów założeń ogrodowych. W Medyce u Pawlikowskich istniał wspaniały zespół ogrodowo-szklarniowy i rozwijała się oświata rolnicza. W 1830 roku w majątku Józefa Gwalberta Pawlikowskiego powstała pierwsza Ogrodnicza Szkoła w Galicji, w której kształcono młodzież. Na wysoki po-

ziom ogrodnictwa i sadownictwa na terenie Ziemi Przemyskiej wpłynęły inne ośrodki kultury i sztuki ogrodniczej. Należy wymienić działalność Izabeli Czartoryskiej w Sieniawie, Magdaleny z Dzieduszyckich-Morskiej w Zarzeczu, Hieronima Sieniawskiego w Oleszycach, Łosiów w Narolu, Sapiehów w Krasiczynie, Tarnowskich w Dzikowie i Krasickich w Dubiecku. Z dziejami ogrodnictwa na terenach małopolskich wiąże się działalność królowej Marysienki i króla Jana III Sobieskiego w Wysocku i w Jaworowie (Dolatowski 1999; Poznański 1999, 2003a; *Stare odmiany* 2011)

Obecnie kolekcje starych historycznych odmian jabłoni można oglądać w niektórych rolniczych ośrodkach uniwersyteckich, w Instytucie Sadownictwa i Kwiaciarstwa w Skierniewicach (obecna nazwa Instytut Ogrodnictwa), w arboretach i w ogrodach botanicznych, np. w Ogrodzie Botanicznym – Centrum Zachowania Różnorodności Biologicznej Polskiej Akademii Nauk w Powsinie koło Warszawy. W Ogrodzie zgromadzono wspaniałą kolekcję pomologiczną starych odmian jabłoni pochodzących prawie z całej Polski.

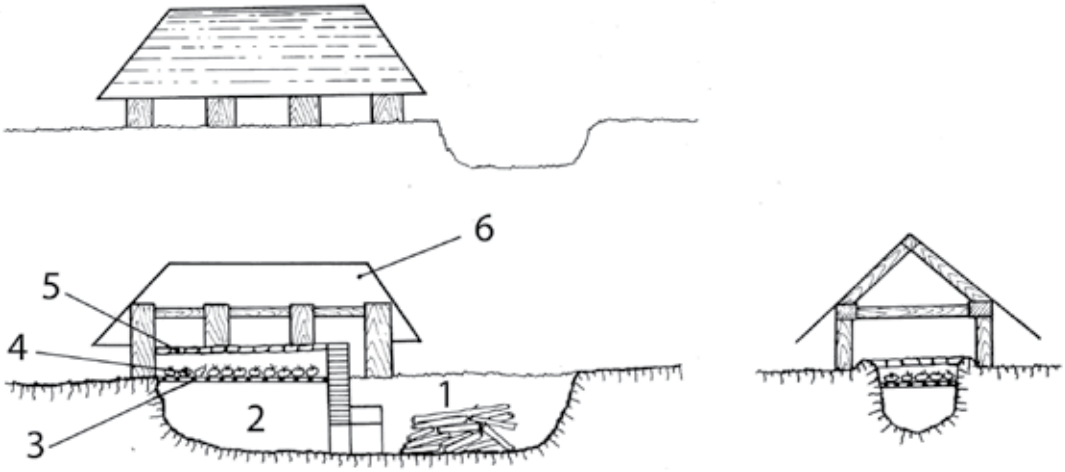
Prowadzone są prace nad zgromadzeniem starych odmian jabłoni i grusz oraz innych roślin owocowych z terenów południowo-wschodniej Polski w Arboretum i Zakładzie Fizjografii w Bolestraszycach koło Przemyśla. Oprócz wyżej wymienionych instytucji starymi odmianami drzew owocowych zajmują się pracownicy niektórych nadleśnictw, skansenów i parków krajobrazowych. Na północy Polski w miejscowości Świecie nad Wisłą znajduje się dyrekcja Zespołu Parków Krajobrazowych Chełmińskiego i Nadwiślańskiego, gdzie prowadzone są prace nad zgromadzeniem starych odmian z terenów północnej Polski. Na południu podobne prace prowadzone są w Śląskim Ogrodzie Botanicznym w Mikołowie.

## 3. HISTORIA TRADYCYJNYCH SADÓW POGÓRZA PRZEMYSKIEGO

Pomimo trudnych warunków klimatyczno-geograficznych na terenach Pogórza Przemyskiego od dawna próbowano zakładać przy gospodarstwach sady owocowe. Przy każdej wiejskiej zagrodzie były drzewa owocowe. Przeważnie sady były położone blisko gospodarstwa domowego – często w sąsiedztwie zabudowań gospodarczych. Jednak tylko właściciele większych gospodarstw mogli pozwolić sobie na duże powierzchnie sadów. Sadzonki młodych drzew owocowych były dostarczane ze szkółek Sapiehów z Krasiczyna, ks. Lubomirskich z Miżyńca, Pawlikowskich z Medyki oraz z Kalwarii z klasztoru oo. Franciszkanów. Sady zakładane były w latach 20 i 30-ych XX wieku. Według rozmów przeprowadzonych z mieszkańcami Pacławia, jabłka i suszone owoce były przed wojną sprzedawane na targach w Przemyślu i w Dobromilu. Często odbiorcami płodów owocowych byli kupcy żydowscy, którzy skupowali od okolicznej ludności towary i następnie były one rozprowadzane i sprzedawane w handlu detalicznym w rejonie Ustrzyk Dolnych. Często właściciele sadów konsumowali owoce na bieżąco oraz sporządzano susz owocowy, kompoty, przetwory i zupy na mleku – poliwkę (Poznański, Brożyniak 2012). Ze względu na przemienny dwuletni cykl owocowania drzew nie zawsze (nie regularnie) właściciele sadów uzyskiwali dochód z produkcji sadowniczej. Po wojnie ze względu na wprowadzenie nowoczesnych intensywnych sadów towarowych z drzewami odmian karłowych, tradycyjne sady wysokopienne powoli stawały się nieopłacalne. Obecnie część owoców zbierana jest jako spady i sprzedawana na koncentrat owocowy.

W starych sadach owocowych na tych terenach były zakładane również suszarnio-wędzarnie w celach konserwacji, przetwarzania i magazynowania owoców, głównie jabłek, grusz i śliw. Takie miejsca po suszarniach można zobaczyć w miejscowości Pacław. Były to konstrukcje drewniane z ceglanym i kamiennym murkiem pośrodku. Z jednej strony w obniżonym terenie na konstrukcji drewnianej, na sitach zrobionych z cienkich pędów wikliny i leszczyny układano przygotowane, pocięte na plasterki owoce jabłek, grusz oraz w całości owoce śliw. Z drugiej strony murka układano drewno na małe ognisko (dobre było drewno z drzew owocowych) i dym który powoli rozchodził się pod sitami, powodował procesy konserwacji owoców. Takie suszenie – wędzenie owoców trwało kilka godzin. W ten sposób można było, jeśli zdarzył się dobry urodzaj na owoce w danym roku, zagospodarować całe plony (Poznański, Brożyniak 2012).

*Ruszt do suszenia owoców i kosz do przechowywania i transportu suszonych śliwek. Ze zbiorów Cezara Kocyłowskiego. Fot. A. Brożyniak.*




*Schemat rekonstrukcji suszarni na owoce w Pacławiu. Ryc. wyk. T. Idzikowski na podstawie szkicu Artura Brożyniaka podczas rozmowy z panem Cezarym Kocyłowskim.*
*Legenda: 1 – drewno, 2 – komora, 3 – ruszt, 4 – owoce, 5 – nakrycie, 6 – dach.*

Na terenie Pogórza Przemyskiego właściciele starszego pokolenia często jeszcze szczepią jabłonie na dzikich formach, które występują w najbliższej okolicy. I tak mieszkańcy Huwnik wykorzystują jako podkładkę pod jabłonie do szczepienia odmianę lokalną Leśnicę. Jest to „forma leśnej jabłoni", która od dawna była wykorzystywana do przeszczepiania drzew owocowych.

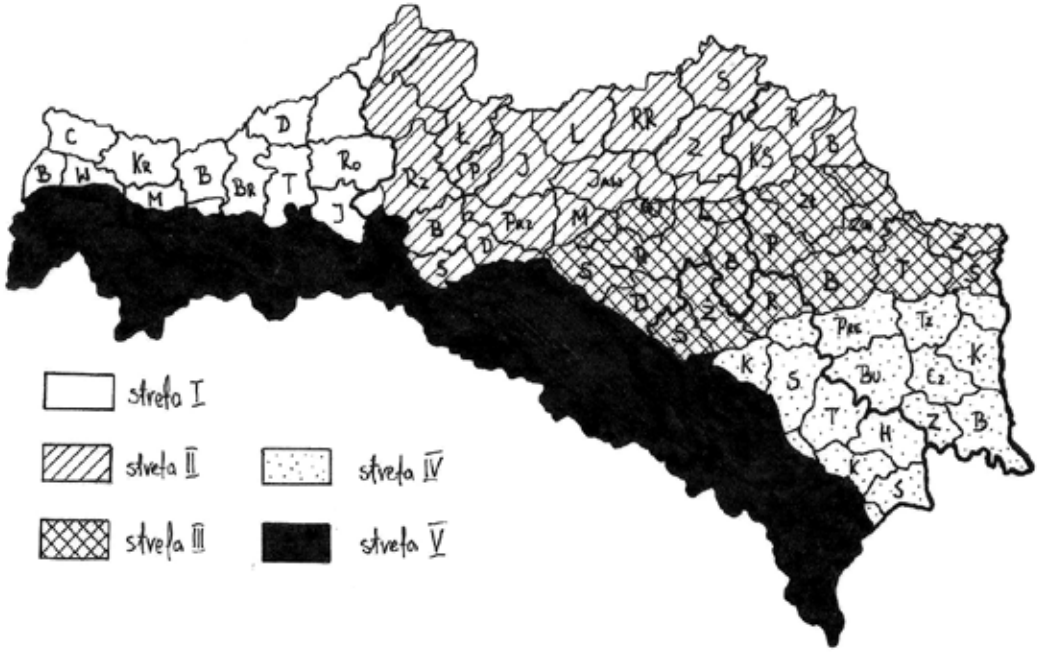
Innym ciekawym elementem w krajobrazie przyrodniczym Pogórza Przemyskiego są zachowane fragmenty alei drzew owocowych. Takie nasadzenia przydrożnych drzew owocowych można zobaczyć jeszcze na odcinkach dróg między Posadą Rybotycką a Rybotyczami i między Nowosiółkami Dydyńskimi a Nowymi Sadami (Poznański 2006; Poznański, Brożyniak 2012).

## 4. WARUNKI PRZYRODNICZE POGÓRZA PRZEMYSKIEGO

Obszar Pogórza Przemyskiego od strony północnej i zachodniej wyznacza rzeka San. Na zachodzie Pogórze Przemyskie graniczy z Pogórzem Dynowskim, od południa z Górami Sanocko-Turczańskimi, a od północnego wschodu z Płaskowyżem Sańsko-Dniestrzańskim. Na wschodzie jego granicę stanowi umownie granica z Ukrainą. Na badanym obszarze dominuje podgórska rzeźba terenu z najwyższym szczytem Suchy Obycz (618 m n.p.m.). Krajobraz Pogórza Przemyskiego to przede wszystkim udział lasów jodłowo-bukowych (około 70 %) oraz występowanie na stokach zbiorowisk łąkowych i gruntów ornych. Dominuje krajobraz rolniczy, zmieniony w wyniku wielowiekowej gospodarki człowieka.

Klimat badanego obszaru to typowy klimat podgórski z obfitymi, rocznymi opadami. Gleby należą do gleb ubogich, pierwotnych o niewykształconym profilu glebowym. Występują gleby bielicowe i brunatne. Przeważają w strukturze gleby klasy V i VI. Według klasyfikacji przydatności gruntów ornych dla rolnictwa na obszarze można wyróżnić następujące gleby: pszenna bardzo dobra, pszenna dobra i zbożowo-pastewna mocna.

Pierwsze badania pomologiczne nad układem rozmieszczenia i stanu zachowania historycznych – starych odmian jabłoni w tym rejonie przeprowadzono pod koniec XX wieku oraz na początku XXI wieku.




*Strefy sadownicze w Galicji wg Szulca (1903). Ryc. T. Idzikowski*

Obszar, który został objęty badaniami według B. Gałczyńskiego (1930) znajduje się II rejonie sadowniczym. W 1903 r. na podstawie pracy prof. K. Szulca Małopolskę, dawną Galicję podzielono na część nizinną (strefy I-IV) i część górską (strefa V). Tereny rejonu Przemyśla według innego autora Antoniego Gładysza (1941) znajdują się w II strefie sadowniczej. Przedstawione przez różnych autorów warunki klimatyczno-glebowe Ziemi Przemyskiej pozwalają na uprawę na tych terenach prawie wszystkich gatunków drzew owocowych i krzewów jagodowych**.**

Już w 1885 roku, jak podaje E. Jankowski (1900) na Zjeździe Pomologów została ułożona lista polecanych 33 odmian jabłoni. Były to odmiany: *Alant (Omanowe), Antonówka* i pododd-

miany: *Kamienna i Czerwonoboka, Oliwka czerwona Charłamowska, Jakóbek (Jacques Lebel), Malinowe (Calville rouge d'automne Edelkönig), Kantówka gdańska (Kantapfel danziger), Kosztela, Królowa renet (Reine des Reinettes, Englische Goldparmane), Oberlandzkie (Himbeerapfel Oberlander), Oliwka biała (Weisser Astracan), Papierówka biała, Kalwila różana (Ostogate), Rybstona (Ribston Pippin), Kuzynek (Purpurrother Cousinot), Rajewskie, Reneta Baumana, Reneta kaselska (Rtte Csasseler grosse, Rtte de Caux), Reneta landsberska (Rtte Landsberger), Reneta szampańska (Rtte de Champagne, Loskrieger), Reneta szara (portugalska), Śmietankowe, Strumiłłówka, Titówka (Tulskie), Cytrynowe (Winter Citronenapfel), Glogierówka, Oliwka kronselska (Transparente de Croncels), Reneta kanadyjska (Rtte du Canada), Reneta Koksa (Cox Orange Rtte), Reneta woskowa (Rtte norgwegische Wachs) i Żeleźniak (de Fer, Eiserapfel).*

Oprócz wyżej wymienionych odmian jabłoni polecano dla niektórych rejonów Polski cenne odmiany: *Burty, Mnichy, Moręgi i Sztetyny* (Jankowski 1900a, 1928).

W 1897 roku Towarzystwo Ogrodnicze w Krakowie ułożyło pierwszy dobór odmian drzew owocowych polecanych do hodowli na terenie Galicji. Następnie w 1907 roku galicyjski Wydział Krajowy ułożył listę wzorcową doboru odmian drzew owocowych dla terenów Galicji (południowa część kraju).

Były to odmiany jabłoni (Brzeziński 1929): *Antonówka, Aporta, Boiken, Cellini, Cytrynowe zimowe, Charłamowskie, Grafsztynek, Grochówka, Inflanckie, Kardynalskie, Kantówka gdańska, Kosztela, Kronselskie, Królowa renet, Malinowe oberlandzkie, Niezrównane Pisguda, Oliwka biała, Oliwka czerwona, Ontario, Papierówka biała, Parmena szkarłatna zimowa, Pepina Linneusza, Pepina londyńska, Pepina litewska, Pepina Parkera, Pepina Ribstona, Piękne z Boskop, Reneta ananasowa, Reneta Baumana, Reneta blenheimska, Reneta kanadyjska, Reneta kasselska, Reneta Koksa, Reneta Kulona, Reneta landsberska, Reneta orleańska, Reneta szampańska, Różanka wirgińska, Signe Tillisch, Titówka, Wielki Książę Badeński, Zorza* i *Żeleźniak.*

W 1917 roku Wydział Krajowy w Krakowie ułożył na zasadzie ankiet rzeczoznawców dobór odmian drzew owocowych polecanych do ogólnej hodowli.

Polecano następujące odmiany dla naszego terenu (dobór dla strefy I, II, III):

**Jabłonie:**

- odmiany letnie: *Oliwka czerwona, Różanka wirgińska – polskie panieńskie, Papierówka biała,*
- odmiany jesienne: *Kronselskie, Kardynalskie,*
- odmiany zimowe: *Reneta landsberska, Malinowe oberlandzkie, Reneta Baumana, Pepina Parkera, Piękna z Boskoop, Reneta Kulona, Grochówka,*

**Grusze:**

- *Guyota, Faworytka, Wiliams, Amanlis, Bera Hardego, Salisbury, Apremoncka, Tyriotka, Bera lyońska, Dobra Ludwika, Plebanka,*

**Śliwy:**

- *Wiktorya, Kirka, Renkloda Altana, Renkloda wielka złota – Renkloda zielona, Renkloda Ulena, Waszyngton, Węgierka włoska, Węgierka zwyczajna,*

**Czereśnie:**

- *Majowa wczesna, Marmurkowa, Najwcześniejsza, Czarna Froma, Miodówka, Różowa wielka, Hedelfinger, Czarna późna, Woskowa – kanarkowa – Dragana żółta, Grolla wielka, Olbrzymka, Bűttnera, Elton,*

**Wiśnie:**

- *Książęca, Królowa Hortensja, Goryczka, Osthajmska, Łutówka.*

Oprócz tego polecano w latach dwudziestych XX wieku następujące odmiany drzew owocowych. Niektóre odmiany można jeszcze spotkać w starych sadach. Są to:

**Jabłonie:**

- *Pepina litewska – Glogierówka, Królowa renet, Pepina londyńska, Pepina Linneusza, Reneta blenhajmska, Aporta, Królowa, Niezrównane Pisguda, Reneta Koksa, Zorza, Brzoskwiniowe, Oliwka żółta, Antonówka kamienna, Langton'a, Gravensteiner von Arrescov, Reneta woskowa, Semis Incomparable, Reneta Jägra, Piękne z Nordhausen, Sztetyna żółta zimowa, Boiken, Cytrynowe zimowe, Reneta szara z Brownlee, Rambur czerwony letni, Piękna Ribstona, Dominesti, Sabłuk, Kandil Sinap, Kara Sina, Tyrolskie Lederapfel, Tyrolskie Böhmer, Marschanzker, Charłamowskie, Bursztówka polska, Rapa zielona, Rajewskie, Czeskie panieńskie, Reneta Kulona,*

**Grusze:**

- *Zyfardka, Tryumf, Komisówka, Diel, Witarnia Salzburska, Bera lyońska, Kongresówka, Tongrówka, Księżna Williamsa, Bera Diela, Józefinka, Hrabina Paryża, Maryliata, Flamandka, Karol Ernest, Lektyerka, Joanna d'Arc, Diuszesa, Kolmarka, Krasanka, Oliwierka, Dziekanka zimowa, Bergamota Esperena, Ananasówka francuska, Bera Ulmska, Orlantówka, Księżna Wiliamska, Tongrówka, Radcowska, Szmalcówka, Besi de Montigny, Pierre Tourasse, Winiówka litewska,*

**Śliwy:**

- *Brzoskwiniowa, Siewka Ponda, Mirabelka z Metz, Węgierka Büllera, Denbigh, Grand Duc, Cesarska czerwona,*

**Wiśnie:**

- *Szklanka* i *Kleparowska.*

## 5. OCHRONA ZASOBÓW GENETYCZNYCH STARYCH ODMIAN DRZEW OWOCOWYCH

Polska podpisała i ratyfikowała „Konwencję o Ochronie Różnorodności Biologicznej", a jeden z punktów nakazuje „objęcie ochroną ras i gatunków udomowionych roślin i zwierząt, a w szczególności starych i lokalnych". Obecnie trwają prace w różnych ośrodkach naukowych, w tym w ogrodach botanicznych, arboretach, nadleśnictwach, w parkach krajobrazowych prowadzone przez stowarzyszenia i fundacje oraz przez osoby prywatne nad zgromadzeniem kolekcji historycznych odmian drzew i krzewów owocowych, w tym jabłoni i grusz, w celu uchronienia lokalnych odmian (różnorodności odmianowej) przed wyginięciem, zniszczeniem i zapomnieniem. Ciągła produkcja tych samych gatunków roślin sadowniczo-rolniczych powoduje, że znikają wartościowe odmiany na danym terenie. Przyczynia się to do erozji genetycznej i zubożenia odmian miejscowych[1] wśród świata roślin uprawnych.

Historyczne (stare) odmiany drzew owocowych warte są zachowania choćby z tego względu, że posiadają naturalną odporność na mróz, choroby i szkodniki. W warunkach środowiska przyrodniczo-rolniczego są zdolne utrzymać się na śródpolnych, śródleśnych i przydomowych nasadzeniach bez szczególnie kłopotliwej pielęgnacji. Mając naturalny pokrój, drzewa te są ozdobą krajobrazu i dają plon o unikalnych walorach smakowych i zdrowotnych szczególnie ceniony przy domowych przetworach, jak: dżemy, soki, marmolady, susz i wina owocowe oraz mrożonki.

Stare drzewa owocowe w krajobrazie przyrodniczo-rolniczym pełnią ważną rolę ekologiczną. Są miejscem żerowania wielu gatunków owadów, płazów, gadów, drobnych ssaków oraz ptactwa. To przyczynia się do zwiększenia różnorodności biologicznej danego terenu. Dodatkowo, bardzo często stare odmiany drzew owocowych sprzyjają rozwojowi pożytecznej entomofauny, produkując obficie pyłek i nektar, a to z kolei powoduje, że zwiększa się liczeb-

*Fot. A. Dańko*

1 Odmiana miejscowa – roślina w obrębie gatunku roślin uprawnych powstała w wyniku oddziaływania czynników przyrodniczych i klimatycznych na danym terenie.

ność dzikich zapylaczy, które są niezbędne do właściwego zapylania wielu upraw. Dlatego też dawne sady owocowe stanowią bardzo ważny układ przyrodniczy, niezbędny dla zachowania bogatej różnorodności biologicznej.

Drzewa owocowe mają szczególną wartość naukową, kulturową, historyczno-pamiątkową i krajobrazową. Odznaczają się indywidualnymi cechami i są charakterystycznym elementem w pejzażu przyrodniczo-rolniczym Pogórza Przemyskiego.

Wyżej wymienione informacje o historycznych odmianach drzew owocowych ułatwią przekazanie chociaż cząstki historii szkółkarstwa, sadownictwa i ogrodnictwa polskiego z przełomu XIX i XX wieku młodym pokoleniom. Dlatego w najbliższym czasie należy przeprowadzić:

- pełną inwentaryzację historycznych odmian jabłoni na badanym terenie,
- przygotowanie dokumentacji dotyczącej biologii, ekologii, fenologii i liczebności odmian drzew owocowych na badanym terenie,
- obserwację nad wykorzystaniem pozytywnych cech (genów) w hodowli nowych odmian na bazie starych odmian jabłoni,
- opracowanie programu zachowania *ex situ* i *in situ*[2] starych odmian drzew owocowych,
- zebranie i założenie kolekcji zachowawczych starych odmian drzew i krzewów owocowych, np.: jabłoni, grusz, śliw, winorośli itp.
- rozmnażanie pozyskiwanego materiału,
- wdrożenie i upowszechnienie rozmnożonego materiału wśród społeczności lokalnej, instytucji, np. parków krajobrazowych, nadleśnictw, arboretów i ogrodów botanicznych,
- opracowanie podstaw prawnych dla ochrony roślin użytkowych, zwłaszcza w miejscach dotychczasowego występowania, np.: w otoczeniu obiektów zabytkowych, w ogrodach podworskich, na terenie folwarków i na terenach fortów Twierdzy Przemyśl,
- wskazanie możliwości ochrony starych odmian jabłoni w pasie ochrony krajobrazu wiejskiego jako jednego z ważnych elementów kształtowania środowiska i otoczenia,
- utworzenie użytków ekologicznych w celu zachowania unikatowych zasobów genowych i typów środowisk,
- utworzenie „rezerwatów" starych sadów owocowych na terenie projektowanego Turnickiego Parku Narodowego,
- utrzymanie tradycyjnych form użytkowania obszaru oraz kształtowania biotopu,
- pozyskiwanie lokalnej społeczności do prezentowanych zagadnień,
- ogólne studia w zakresie zagospodarowania przestrzennego i turystycznego,
- wdrożenie mechanizmów integracyjnych, pozwalających na powiązanie różnych przedsięwzięć (rolnictwo ekologiczne, agroturystyka, ochrona tradycji kulturowych wsi) z programami ochrony zasobów genetycznych,
- stworzenie warunków gwarantujących opłacalność i konkurencyjność upraw starych odmian drzew owocowych w stosunku do odmian nowych,
- utworzenie alternatywnego rynku sadzonek starych odmian drzew owocowych, zarówno dla producentów na skalę przemysłową jak i działkowiczów, hobbystów, przy ścisłej współpracy z bankiem genów, zapewniającym wymianę informacji oraz fachową opiekę,
- podjęcie działań edukacyjnych w szkołach i wśród rolników (prelekcje, warsztaty, itp.),
- stały monitoring w mediach, w czasopismach fachowych i popularnonaukowych, pogadanki skierowane do właścicieli starych sadów owocowych tłumaczące potrzebę zachowania tej substancji dla przyszłych pokoleń w celu ratowania lokalnej tradycji kulturowej danego regionu.

2 Ochrona *ex situ* jest to zachowanie składników różnorodności biologicznej poza ich naturalnym miejscem występowania. Ochrona *in situ* jest to zachowanie ekosystemów i naturalnych miejsc i odmian roślin w ich naturalnym terenie.

*Warsztaty w Arboretum w Bolestraszycach w ramach projektu „Powrót do korzeni..." Fot. A. Rokitowska*

Dlatego też wyniki z badań nad układem rozmieszczenia odmian jabłoni na obszarze Pogórza Przemyskiego, oprócz odmian, które znajdują się w Arboretum w Bolestraszycach, mogą być reprezentatywne dla terenów południowo-wschodniej Polski. Charakteryzują one pewien wybrany fragment terenu, w którym nastąpiła kompensencja czynników zachowania tych starych odmian jabłoni. Do najbardziej charakterystycznych można zaliczyć: warunki przyrodniczo-klimatyczne, kulturowe oraz własność prywatna sadów owocowych.

Przedstawiony materiał oraz wykazane bogactwo (ilość starych odmian jabłoni) świadczą o wyjątkowych wartościach tych terenów. Cenną inicjatywą zmierzającą do zabezpieczenia starych odmian jabłoni i innych grup świata roślin i zwierząt na terenie Pogórza Przemyskiego jest propozycja utworzenia i powołania na tym obszarze Turnickiego Parku Narodowego. Park ten chroniłby najcenniejsze elementy kulturowo przyrodnicze Karpat Wschodnich.

Popularyzując stare odmiany jabłoni w społeczeństwie, szczególnie wśród młodzieży szkolnej, turystów przyczyniamy się do rozpropagowania wiedzy o historii uprawy roślin sadowniczych, kulturze upraw, o nawykach żywieniowych naszych przodków i wyrabiamy świadomość ochrony wyżej wymienionych dóbr kultury i przyrody. Długa tradycja uprawy i hodowli na naszych terenach drzew owocowych, która jest zakorzeniona głęboko w pamięci i świadomości mieszkańców Ziemi Przemyskiej, pozwoli następnym pokoleniom na uratowanie, zachowanie i pielęgnację starych odmian drzew owocowych.

Słuszne wydaje się ratowanie starych odmian roślin sadowniczych – jabłoni, grusz, śliw, czereśni, wiśni i winorośli, bo jest to powrót do pięknej tradycji polskiego sadownictwa i szkółkarstwa na terenach południowo-wschodniej Polski. Pozwala to na popularyzację starych odmian roślin sadowniczych w społeczeństwie. Wyrabia też świadomość czynnej ochrony dziedzictwa przyrodniczo-kulturowego pięknej Ziemi Przemyskiej.

## 6. EKOLOGIA GATUNKU – BIOLOGIA JABŁONI

Jabłoń domowa – (*Malus domestica* Borkh.*)* jest gatunkiem zbiorowym obejmującym wszystkie szlachetne typy jadalnych jabłoni. Jabłoń (*Malus*) należy do rzędu różowców (*Rosales*), rodziny różowatych (*Rosaceae*), podrodziny jabłkowe (*Maloideae*) i do rodzaju jabłoń (*Malus*).

Systematyka rodzaju *Malus* nie jest do końca ustalona, ponieważ gatunki krzyżują się łatwo, tworząc wiele form pośrednich. Wyodrębniono pięć sekcji w rodzaju *Malus*:

Sekcja I – *Eumalus* Zabel.
Sekcja II – *Sorbomalus* Zabel.
Sekcja III – *Chloromeles* Rehder.
Sekcja IV – *Eriolobus* Schneid.
Sekcja V – *Docyniopsis* Schneid.

W sadownictwie największe znaczenie mają gatunki z sekcji *Eumalus* Zabel.
Gatunków jabłoni jest około 25-35, z których 1 lub 3 rosną dziko w Europie, 6-9 w Ameryce Północnej (cała sekcja *Chloromeles* Rehd.), reszta to gatunki pochodzące z Azji.

Według ostatnich badań naukowców amerykańskich i rosyjskich przodkiem jabłoni domowej jest *Malus sieversii* (Ledeb.). Jabłoń jest gatunkiem popularnym wśród roślin sadowniczych, który uprawiany jest w wielu krajach Europy, Azji i Ameryki. Uprawa tego gatunku w Polsce nie napotyka większych trudności, a w ostatnich latach zajmujemy czołowe miejsce na świecie w produkcji owoców, koncentratów i soków owocowych.

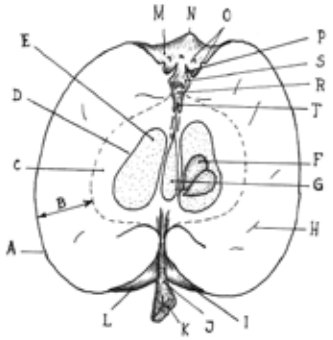
Jabłoń domowa jest najważniejszym drzewem owocowym umiarkowanych i chłodnych stref klimatycznych. Obecnie na całym świecie jest wyhodowanych około 10 tys. odmian jabłoni.

Formy wyjściowe jabłoni są drzewami długowiecznymi, żyjącymi do 100 lat, w niektórych przypadkach do 200 lat. Dzikie gatunki jabłoni to drzewa wysokości do 15 metrów lub krzewy o gałęziach u niektórych gatunków ciernistych. Wielkość drzew jest bardzo zmienna. Zależy to głównie od cech genetycznych, od podkładki, od żyzności gleb oraz od warunków klimatycznych. Liście opadają na zimę. Są duże, okrągłe, kształtu jajowatego lub wydłużonego względnie zaostrzone, brzegami dość ostro ząbkowanymi albo piłkowanymi. Blaszka liściowa jest szczególnie u odmian szlachetnych nierówna, na żyłkach nieco wgnieciona, spodem omszona na szarobiało. Kwiatostan jabłoni jest baldachowierzchotką złożoną przeważnie z 5-7 kwiatów. Kwiat jabłoni jest kwiatem doskonałym.

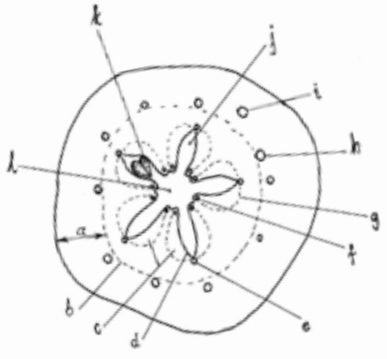
Owoc jabłoni jest owocem rzekomym. Na podstawie kształtu i wyglądu owocu można opisać odmianę jabłoni. Owoc jest najważniejszą cechą w opisie pomologicznym drzew owocowych. Składa się z dwóch części: wewnętrznej – perykarp oraz zewnętrznej, tworzącej grubą warstwę miąższu, okrytą na powierzchni skórką – epikarp. Wielkość owoców jabłoni jest różna i zależy od odmiany oraz od warunków glebowych i klimatycznych. Najczęściej spotykamy jabłka kształtu kulistego, owalnego, kalwilowatego, walcowatego i form pośrednich.

Wszystkie gatunki i odmiany drzew jabłoni mają te same fazy rozwoju i etapy organogenezy. Znajomość tych procesów pozwala na prawidłowe wykonanie prac pielęgnacyjnych oraz zabiegów ochrony roślin. Ważnymi cechami drzew owocowych są terminy wchodzenia w okres owocowania i sposób owocowania. W zależności od pory dojrzewania owoców rozróżniamy: odmiany letnie, odmiany jesienne i zimowe. Bardzo ważną cechą biologiczną drzew owocowych jest odporność na niską temperaturę oraz na choroby i szkodniki.

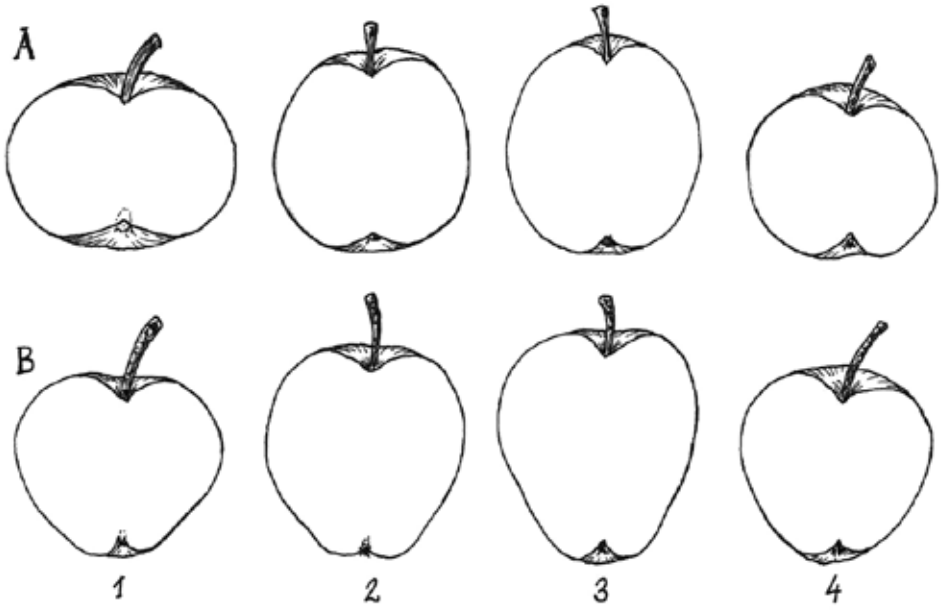
*Kwiat, kształt liścia i kora jabłoni. Fot. G. Poznański*



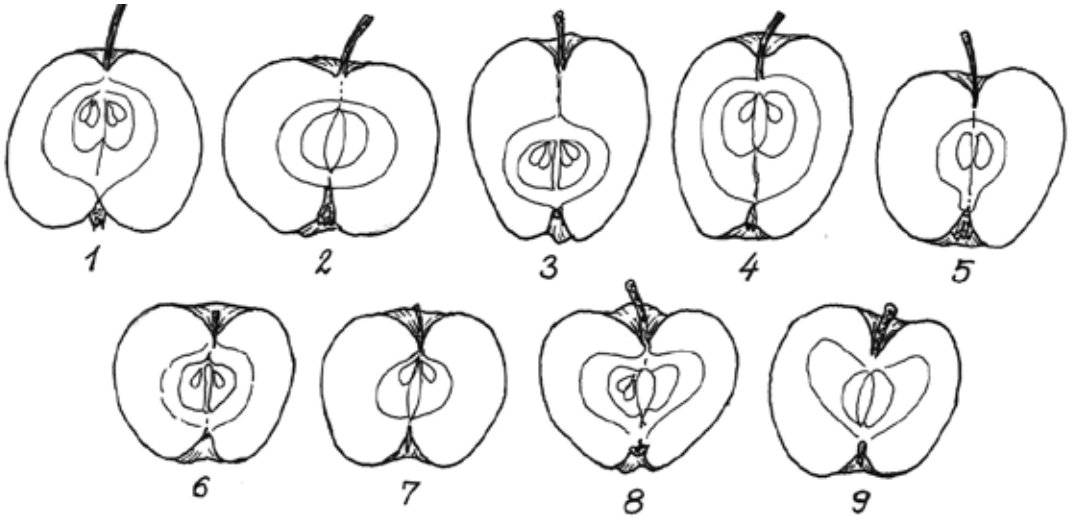

***Przekrój podłużny owocu jabłkowego:***
*A – skórka, B – epikarp, C – perykarp, D – zarys komór nasiennych, E – wnętrze komór nasiennych, F – nasiona, G – pusta oś owocu, H – wiązki sitowo-naczyniowe miąższu, I – zagłębienie szypułkowe, J – szypułka, K – brodawki miąższu na szypułce, L – kluk miąższu, M – zagłębienie kielichowe, N – grzbiet żebrowania, O – brodawki miąższu, P – działki, R – rurka kwiatowa, S – resztki pręcików, T – resztki szyjek słupka.*
*Ryc. T. Idzikowski*



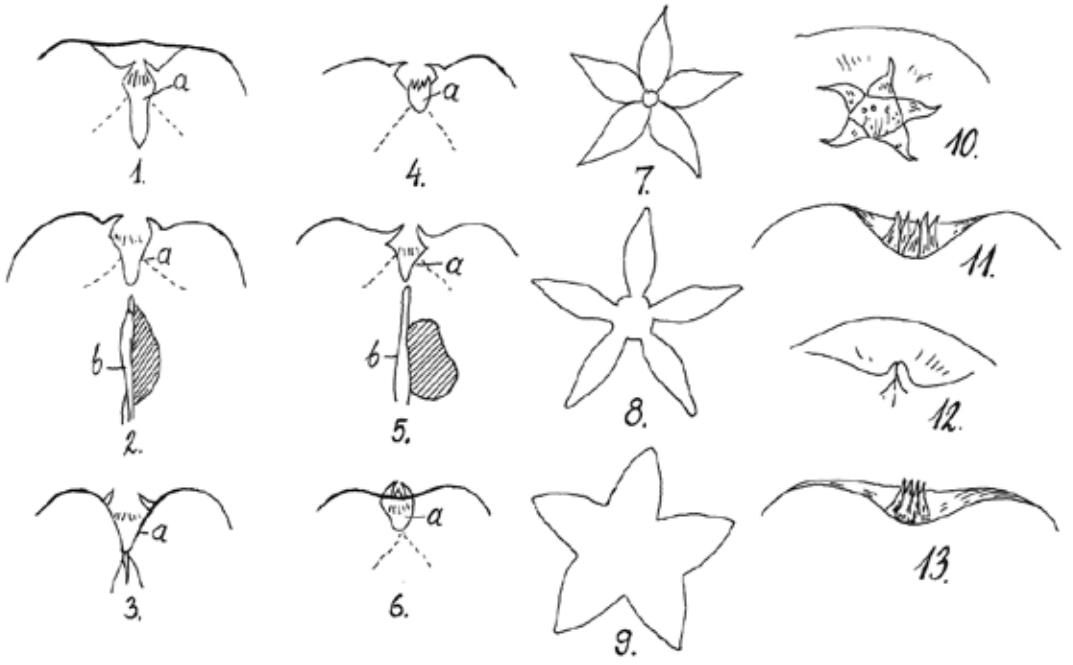

***Przekrój poprzeczny owocu jabłkowego:***
*a – epikarp utworzony z rurki kwiatowej i z dna kwiatowego, b – zewnętrzna granica perykarpu, tworząca zarys gniazda nasiennego, c – mezokarp powstały z zewnętrznej części owocolistków, d – wewnętrzna, pergaminowa część owocu (endokarp), e – grzbietowa wiązka sitowo-naczyniowa dawnego owocolistka, f – brzeżne wiązki sitowo -naczyniowe owocolistków, g – anastomozy łączące wiązki, h – wiązki sitowo-naczyniowe płatków, i – wiązki sitowo-naczyniowe działek, j – wnętrze komory nasiennej wypełnione powietrzem, k – nasiona, l – oś kwiatowa.*
*Ryc. T. Idzikowski*



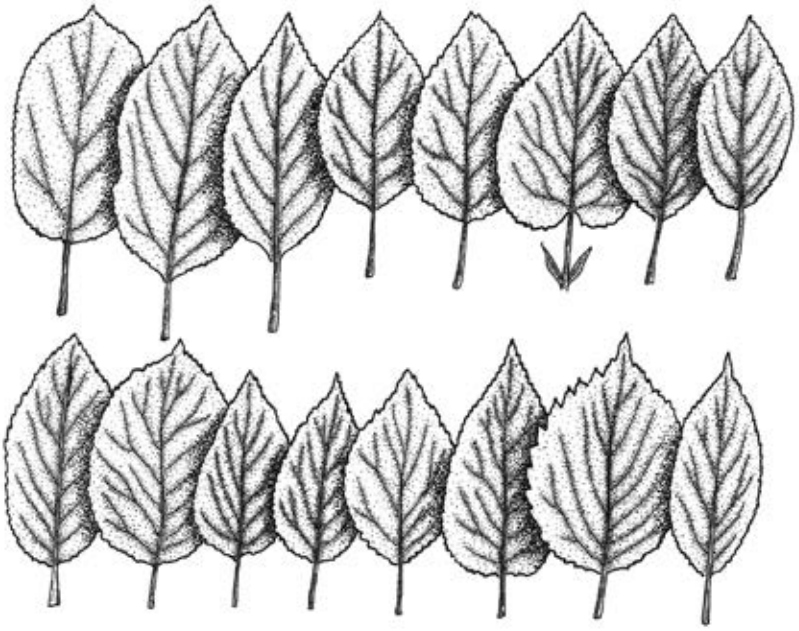

***Klasyfikacja kształtów owoców jabłoni:***
*A owoce z największą szerokością mniej więcej w połowie wysokości (kuliste), B owoce z największą szerokością poniżej połowy wysokości (stożkowate); 1 spłaszczone, 2 okrągłe, 3 podłużne, 4 skośnie ścięte.*
*Ryc. T. Idzikowski*




***Gniazda nasienne:*** *1 – dolne, 2 – środkowe, 3 – górne, 4 – duże rzepowate, wydłużone, 5 - małe, 6 – słabo zaznaczone, 7 – niewidoczne, 8 – cebulowate, stożkowate, u nasady sercowate, 9 – cebulowate, nieregularne. Ryc. T. Idzikowski*




***Przekroje rurki kwiatowej, komory nasiennej, kielicha (schemat)*** *1, 2, 3, 4, 5, 6 – kształty rurki kwiatowej, umieszczenia pręcików i połączenia rurki kwiatowej (a) z gniazdem nasiennym (b). Kształty gniazda nasiennego w przekroju poprzecznym, 7- komory gniazda zamknięte, 8 – półotwarte, 9 – otwarte. Kształty kielicha: 10 – otwarty, 11 – półotwarty, 12 – całkowicie zamknięty, 13 – półzamknięty. Ryc. T. Idzikowski*



*Przykłady zmienności liści jabłoni domowej.Ryc. T. Idzikowski*

## 7. OPISY POMOLOGICZNE ODMIAN JABŁONI Z ZAZNACZENIEM ICH WALORÓW UŻYTKOWYCH DLA SADOWNIKÓW I GOSPODYŃ WIEJSKICH

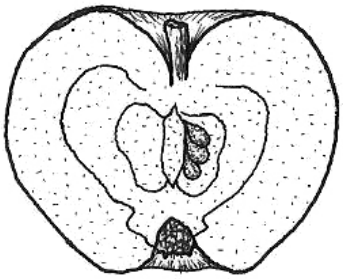
Sposób oznaczenia cech pomologicznych lokalnych (historycznych) odmian jabłoni oraz metody klasyfikacji poszczególnych cech w różnych okresach (fazach) fenologicznych i morfologicznych oraz przydatności danej odmiany do uprawy przyjęto za K. Brzezińskim (1929), W. Hartmannem, E. Fritzem (2011), G. Hodunem, M. Hodunem (2013), H. Petzoldem (1979), A. Rejmanem (1976, 1979), A. Rejmanem i S. Zaliwskim (1956), R. Sobieralską, J. Pająkowskim (2008/2009), B. Sękowskim (1993), S. Zaliwskim, A. Rejmanem (1952), oraz wg „Katalogów szkółek".

### A. CHARAKTERYSTYKA STARYCH ODMIAN JABŁONI NA TERENIE POGÓRZA PRZEMYSKIEGO

Poniżej przedstawiono wybrane stare, historyczne odmiany jabłoni, jakie najczęściej można spotkać na terenie Pogórza Przemyskiego i okolic miasta Przemyśla. Krótka charakterystyka opisu odmiany jabłoni pozwoli na przybliżenie podstawowych wiadomości pomologicznych dotyczących drzewa i owocu. W opisach można znaleźć takie informacje jak:

- nazwa odmiany i synonimy,
- pochodzenie jabłoni,
- opis drzewa,
- opis owocu,
- owocowanie,
- zapylacze,
- zdrowotność,
- uwagi.

## ANANAS BERŻENICKI

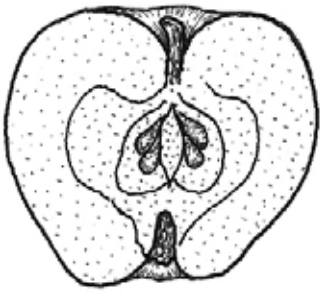


Odmiana pochodzi z Wileńszczyzny. Znalazł ją prof. Adam Hrebnicki. Jest przypadkową siewką.
Drzewo rośnie bardzo silnie. Korona jest kulista, lekko spłaszczona, konary mocno zrośnięte z pniem, nie rozłamujące się pod ciężarem owoców.
Owoc duży lub bardzo duży, kulisto-stożkowaty lub kulisty nieco spłaszczony, lekko żebrowany. Skórka gładka, błyszcząca, ze słabym, rozmytym, pomarańczowoczerwonym rumieńcem. Przetchlinki drobne – zielone. Szypułka krótka i gruba. Miąższ kremowy, zbity.
W okres owocowania wchodzi późno, w 8-10 roku po posadzeniu. Owocuje corocznie, początkowo niezbyt obficie. Na żyznych glebach plonuje corocznie, ale ledwie umiarkowanie.
Zapylacze – Inflancka i inne. Na mróz odmiana całkowicie wytrzymała, na parch i mączniak odporna.
Polecana czasem jako przewodnia. Dojrzałość zbiorczą osiąga pod koniec sierpnia, konsumpcyjną na początku września. Odmiana stołowa, polecana do sadów amatorskich.
*(Ryc. T. Idzikowski)*

## ANTONÓWKA

***(ros. Antonowka obyknowiennaja, czes. Antonovka, niem. Possart's Nalivia).***

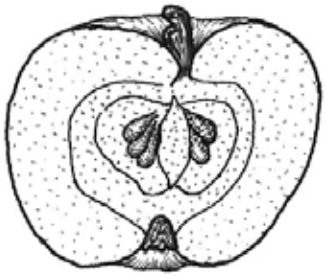
Odmiana pochodzenia rosyjskiego. Drzewo rośnie silnie. Korona jest kulista, w późniejszym wieku kulisto-spłaszczona, o luźno rozłożonych, nie zagęszczających się gałęziach.
Owoc średniej wielkości, o kształcie zmiennym, najczęściej kulistym lub nieco wydłużonym, nieznacznie żebrowany. Skórka żółtozielona, niekiedy z bardzo słabym, jasnopomarańczowym rumieńcem. Szypułka średniej długości i grubości w ordzawionym zagłębieniu. Miąższ zielonkawobiały z odcieniem kremowym, luźny, kruchy i kwaśny z przyjemnym zapachem. Zaczyna owocować w 5-7 roku po posadzeniu. Owocuje obficie i przemiennie. Na mróz odmiana całkowicie wytrzymała, na parcha dość odporna. Dojrzałość zbiorczą osiąga w pierwszej połowie września. Owoce można przechować do listopada. Odmiana przerobowa, nadaje się na susz i kompoty. Polecana jako podkładka generatywna.
*(Fot. G. Poznański, Ryc. T. Idzikowski)*



**ANTONÓWKA PÓŁTORAFUNTOWA**

***(ros. Antonowka połtorafuntowaja, czes. Antonovka tezká, niem. Riesenantonowka).***

Odmiana odkryta przez I. Miczurina w roku 1888 jako wegetacyjna mutacja. Odmiana rozpowszechniona w byłym Związku Radzieckim i na terenie Polski.
Drzewo rośnie silnie, tworząc rozłożystą koronę.
Owoce bardzo duże, kształtu owalno-wydłużonego, lekko ścięte ku kielichowi. Na owocu występują lekkie żebrowania. Kielich zamknięty. Szypułka krótka. Zagłębienie szypułkowe nieregularne, pokryte silnym ordzawieniem. Skórka cienka, biała z lekkim odcieniem żółtawozielonkawym. Miąższ biały, gruboziarnisty przypominający smakiem Antonówkę Zwykłą. Owoce dojrzewają przed Antonówką Zwykłą. Przechowywać można najdalej do połowy października. Są wrażliwe na transport. Owoce są bardzo podatne na brunatną zgniliznę i oparzelinę powierzchniową. Odmiana dla celów przemysłowych.
*(Fot. G. Poznański, Ryc. T. Idzikowski)*

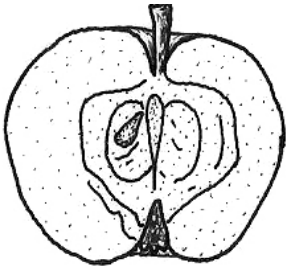


**APORTA /syn. Cesarz Aleksander/**

***(ros. Aport, ang. Comte Woronzoff, fr. Grand Alexandre, niem. Kaiser Alexander).***

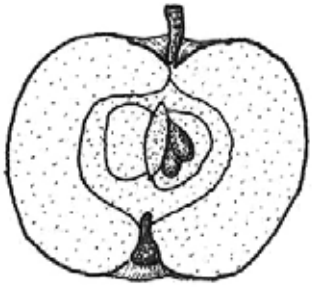
Pochodzenie jest nieznane. Drzewo rośnie bardzo silnie i tworzy dużą, luźną, wyniosłą koronę z grubymi konarami. W okres owocowania wchodzi średnio wcześnie (około 6 roku), owocuje regularnie i corocznie. Na mróz jest wytrzymałe, na parch dość wrażliwe, owoce łatwo gniją na drzewie.
Owoce duże, wyrównane, o regularnej budowie, kuliste lub stożkowate, symetryczne, nieco żebrowane. Skórka gruba, gładka, pokryta nalotem woskowym, żółtozielona, z licznymi szarymi przetchlinkami i z ciemnokarminowym, rozmytym, paskowanym rumieńcem. Szypułka dość gruba. Kielich duży, półotwarty. Miąższ zielonkawy lub białawy, gruboziarnisty, kruchy, soczysty, kwaskowaty. Dojrzałość zbiorcza osiągają we wrześniu. Owoce nadają się na przetwory, zwłaszcza na kompoty i susz. Do wady tej odmiany zalicza się łatwe opadanie owoców na jesieni, a także duża wrażliwość na parcha.
*(Rys. Deutsche Pomologie)*

**BANKROFT**



Odmiana pochodzenia kanadyjskiego. Drzewo rośnie silnie i tworzy koronę kulistą, zagęszczoną. W okres owocowania wchodzi w 4-5 roku po posadzeniu. Owocuje corocznie. Na mróz odmiana średnio wytrzymała. Na parcha jest odporna, a na mączniak wrażliwa.
Owoce średniej wielkości, kuliste nieco spłaszczone, ku kielichowi zwężające się, ze słabymi żebrami przy kielichu. Skórka gruba, gładka, zielonkawożółta z silnym ciemnokarminowym rumieńcem. Na skórce liczne drobne przetchlinki. Szypułka średniej wielkości lub krótka, gruba. Miąższ ścisły, jędrny, kremowy lub zielonkawokremowy, soczysty, nieco korzenny i winny. Dojrzałość zbiorczą owoce osiągają w drugiej połowie października, a konsumpcyjną w styczniu.
*(Ryc. T. Idzikowski)*

**BEFOREST**



Odmiana pochodzenia kanadyjskiego. Drzewo rośnie bardzo silnie. Tworzy koronę dużą, kulistą i średnio zagęszczoną. W okres owocowania wchodzi w 6 roku po posadzeniu. Owocuje corocznie, później raczej przemiennie. Na mróz odmiana wytrzymała. Na parcha i na mączniaka jest dość odporna.
Owoce średniej wielkości, kuliste z tendencją do drobnienia. Skórka sucha, zielonkawożółta z różowym, paskowanym rumieńcem o rdzawych plamkach i cętkach. Na skórce występują drobne, żółtawe i białawe przetchlinki. Szypułka różnej wielkości, dość gruba. Miąższ kremowy, jędrny, soczysty, winnosłodki i aromatyczny. Dojrzałość zbiorczą owoce osiągają w drugiej połowie września, a konsumpcyjną w grudniu. Odmiana deserowa i nadaje się na soki.
*(Ryc. T. Idzikowski)*

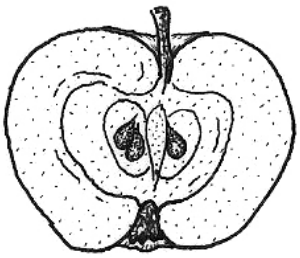
**BOIKEN (Złotka Boikena)**

***(ros. Bojken, czes. Boikovo, fr. Pomne Boiken, niem. Boikenapfel).***

Odmiana pochodzenia niemieckiego. Drzewo rośnie umiarkowanie. Tworzy koronę dość luźną, a gałęziach wyrastających prawie pod kątem prostym do pnia i przewodników. Owocuje bardzo obficie. W okres owocowania wchodzi w 5-6 roku po posadzeniu. Na mróz odmiana dość wytrzymała. Na parcha i na mączniak dość wrażliwa.
Owoc średniej wielkości, kulistostożkowaty, przy kielichu regularnie żebrowany, twardy i ciężki. Skórka dość gruba, zielonawożółta, nieco tłusta z delikatnym rozmytym, czerwonym rumieńcem i brązowymi, rzadko rozmieszczonymi przetchlinkami. Szypułka zgięta,

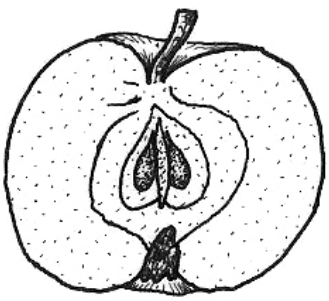
wystaje nad zagłębienie szypułkowe nieco ordzawione. Miąższ biały z odcieniem zielonkawym, ścisły, jędrny, średnio soczysty, kwaskowaty. Dojrzałość zbiorczą owoce osiągają pod koniec października, a konsumpcyjną od stycznia do czerwca. Odmiana stołowa, kuchenna i przerobowa.
*(Fot. G. Poznański)*

**BUKÓWKA**



Odmiana pochodzenia polskiego.
Drzewo rośnie umiarkowanie. Tworzy koronę kulistą, średnio zagęszczoną. Na mróz bardzo wytrzymała, na choroby odporna. Owoce średniej wielkości lub drobne, baryłkowatokuliste, przy kielichu nieco spłaszczone. Skórka mocna, gładka, tłustawa, żółtawa z lekkim, rozmytym, brunatnoczerwonym rumieńcem. Kielich duży, zamknięty. Miąższ białawy, po dojrzeniu kruchy, jędrny, średnio soczysty i kwaskowaty.
Dojrzałość zbiorczą osiągają w październiku. Owoce kuchenne i przemysłowe. Spożywane na surowo na przedwiośniu mogą być uważane nawet za stołowe.
*(Ryc. T. Idzikowski)*

**CESARZ WILHELM /syn. Reneta Czerwona/**
***(ros. Imperator Wilhelm, czes. Vilémovo, ang. Emperor Alexander, fr. Empereur Guillaume, niem. Kaiser Wilhelm).***

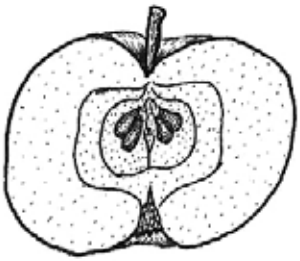


Odmiana pochodzenia niemieckiego.
Drzewo rośnie silnie. Tworzy koronę wysoką, szeroko zaokrągloną, zaś w późniejszym wieku kulistą, o mocnych, grubych gałęziach z krótkimi krótkopędami. Zapylacze: Kronselska, Reneta Landsberska, Królowa Renet, Koksa Pomarańczowa i Reneta Baumana. Owocuje corocznie i dość obficie. Odmiana średnio odporna na mrozy.
Owoce duże lub średniej wielkości, kształtu szerokokulistego lub kulistostożkowatego. Przy kielichu delikatnie żebrowane. Skórka gruba, chropowata, miejscami błyszcząca, złotawożółta z rumieńcem czerwonym z prążkami matowymi, karminowymi. Przetchlinki duże. Kielich duży, otwarty lub półotwarty. Miąższ żółtawy, ścisły, później kruchy, soczysty, winnosłodki, nieco korzenny i aromatyczny. Dojrzałość zbiorczą osiągają we wrześniu. Owoce stołowe i na przetwory.
*(Rys. Deutsche Pomologie, Ryc. T. Idzikowski)*

**CHARŁAMOWSKA**

***(ros. Borowinka, Charłamowka, czes. Charlamowski, ang. Duchess of Oldenburg, fr. Borowisky, niem. Charlamowsky).***

Odmiana pochodzenia rosyjskiego.
Drzewo rośnie niezbyt silnie. Tworzy koronę wyniosłą, później kulistą z przewieszającymi się gałązkami. Owocuje przemiennie. Odmiana odporna na mróz i średnio podatna na parcha. Owoce średniej wielkości, kuliste lekko spłaszczone. Skórka błyszcząca, białawożółta z karminowym, wyraźnie smużkowatym rumieńcem. Kielich duży i zamknięty lub półotwarty. Miąższ żółtobiały, kruchy, soczysty, aromatyczny i smaczny.
Dojrzałość zbiorczą osiągają pod koniec sierpnia. Owoce do bezpośredniej konsumpcji i na przetwory, kompoty.
*(Rys. Deutsche Pomologie, Ryc. T. Idzikowski)*



.....

**CYTRYNOWE ZIMOWE**

***(fr. Citron d'hiver, niem. Winter-zitronenapfel).***

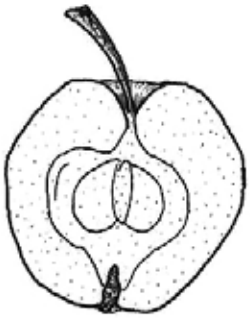
Odmiana nieznanego pochodzenia.
Drzewo rośnie silnie, tworząc okrągło-sklepioną koronę, z czasem zwiesza gałęzie. Gałęzie długie, niezbyt grube. Pączki liściowe drobne, szczupłe, omszone, dobrze przytwierdzone do drzewa. Pączki kwiatowe duże, wyraźnie, wysoko stożkowate, w nasadzie przewężone i omszone. Liście duże, ciemno-zielone, pod spodem omszone wyraźnie po bokach ząbkowane. W warunkach niesprzyjających cierpi na choroby grzybowe i na suszę. Odmiana wytrzymała na mróz.
Owoc duży, budowy nieregularnej i nieco kanciasty. Może osiągnąć wagę do 160 gram. Skórka zasadniczej barwy zielonej, w dojrzewaniu żółknieje. Przeważnie owoce bywają z rozmytym rumieńcem, czasem słabym, to znów z jaskrawym. Miąższ białożółty, dość ścisły, lekko kwaśny. Owoce można przechować od listopada do stycznia. Owce deserowe i przerobowe. Obecnie rzadko spotykana w sadach owocowych.
*(Rys. Deutsche Pomologie )*

.....

**GLOGIERÓWKA /syn. Pepinka Litewska/**

***(ros. Pepin Litowskij, czes. Glogerovka, ang. Longfield, niem. – Littauischer Pepping).***

Odmiana pochodząca z krajów nadbałtyckich.



Drzewo rośnie słabo. Ma charakterystycznie krzywy pień i przewodnik. Owocuje bardzo obficie, ale przemiennie. Zapylacze: Antonówka Zwykła i Charłamowska. Drzewo wytrzymałe na mróz, na parcha i mączniaka podatne.

Owoce małe, kuliste lub jajowato wydłużone, kształtne. Skórka cienka, jasnozielonkawa, lekko tłusta, z rumieńcem rozmytym, różowoczerwonym. Kielich zamknięty lub półotwarty. Miąższ biały, bardzo delikatny, luźny, o przyjemnym winnym smaku, soczysty i aromatyczny.

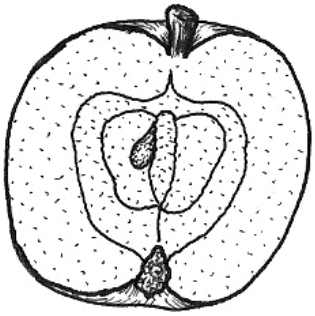
Dojrzałość zbiorczą osiągają we wrześniu. Odmiana amatorska, o dużej przydatności na przeroby.

*(Ryc. T. Idzikowski)*

**GRAFSZTYNEK INFLANCKI**

***(ros. Osiennoje połosatoje, Sztreifling, Liflandskoje grawensztejnskoje, fr. Rayèe d'hiver, niem. Rosenstreifling).***

Odmiana pochodząca z krajów nadbałtyckich.



Drzewo rośnie umiarkowanie. Tworzy koronę o gałęziach lekko zwisających, zagęszczoną. Zapylacze: Antonówka Zwykła, Antonówka Półtorafuntowa, Titówka, Ananas Berżenicki i Wealthy. Drzewo wytrzymałe na mróz, odporne na choroby i szkodniki.

Owoce średniej wielkości, kuliste, lekko wydłużone, zwężające się ku kielichowi, z małymi żeberkami. Skórka sucha, cienka, gładka, mocna, żółtawozielona, w miarę dojrzewania przechodzi w żółtą, z delikatnym, białawym nalotem, z rumieńcem intensywnym, purpurowokarminowym, w postaci licznych smużek i pasków. Przetchlinki nieliczne, bardzo drobne. Kielich zamknięty lub półotwarty. Miąższ biały, z bardzo lekkim kremowym odcieniem. Smak orzeźwiający, lekko winny, przypominający maliny, aromatyczny. Dojrzałość zbiorczą osiągają na przełomie sierpnia i września. Owoce należą do grupy stołowych.

*(Ryc. T. Idzikowski)*

**GRAFSZTYNEK PRAWDZIWY = Grafsztynek Zwyczajny**

***/syn.Grafsztynek z Grafsztynu/***

***(ros. Grafensztienskoje; czes. Gravstynské, ang. Grave Stige, fran. Calville Gravenstein, niem. Gravensteiner).***

Odmiana pochodzenia duńskiego.

Drzewo rośnie bardzo silnie, tworząc koronę rozgałęzioną, kulistą. Uważane jest za odmianę mało odporną na mróz, wrażliwe na parch.

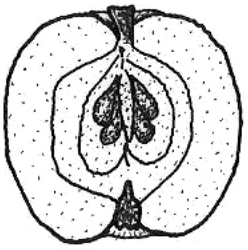
Owoce średniej wielkości, nieregularne, kuliste, wyraźnie żebrowane. Skórka jasnożółta, pokryta delikatnym, paskowanym i prążkowanym, purpurowoczerwonym rumieńcem. Kielich

duży, półotwarty. Miąższ biały z lekko zielonkawym odcieniem, bardzo soczysty, słodkowinkowaty, o charakterystycznym, bardzo silnym aromacie.
Dojrzałość zbiorczą osiąga we wrześniu. Należy do grupy najsmaczniejszych odmian jesiennych.
*(Rys. Deutsche Pomologie)*

## GROCHÓWKA

***(ros. – Bobowoje; czes. – Stry'mka; niem. – Grosser Rheinischer Bohnapfel).***

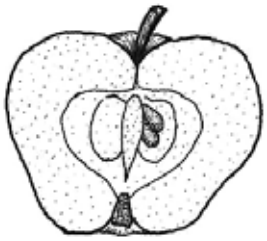
Odmiana pochodzenia niemieckiego.
Drzewo rośnie silnie. Tworzy koronę wysoką, stożkowatą, później szerokorozłożystą, o gałęziach licznych, grubych. Zapylacze: Królowa Renet, Ontario, Inflancka, Reneta Ananasowa i Reneta Baumana. Na mróz dość wytrzymałe, odporne na parcha. Owocuje przemiennie.
Owoce średniej wielkości, kulistojajowate, mniej lub więcej wydłużone. Skórka gładka, matowa, zielonkawożółta z odcieniem szarym, z lekkim marmurkowatym, różowawoczerwonym, prążkowanym rumieńcem, cała pokryta szarymi przetchlinkami. Kielich zamknięty lub półotwarty. Miąższ zielonkawobiały, ścisły, początkowo cierpki i kwaśny, potem soczysty.
Dojrzałość zbiorczą osiągają w październiku. Owoce należą do grupy stołowych oraz mają zastosowanie na przetwory, głównie wino, moszcz, susz i kompoty.
*(Fot. G. Poznański, Ryc. T. Idzikowski)*



## GWARDIANY

Odmiana nieznanego pochodzenia. Odmiana późnojesienna.
Owoce duże, czerwone i smaczne. Mogą być przechowywane w sprzyjających warunkach dość długo.

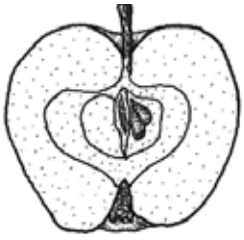
**INFLANCKA (Oliwka Żółta, Papierówka Najwcześniejsza, Biały Nalew)**
***(ros. Biełyj Naliw Pribałtijskij, Papirowka, Alebastrowoje, czes. Průsvitne žlutè, ang. Yellow Transparent, fr. Transparente jaune, niem. Weisser Klaarapfel).***



Odmiana pochodzi z krajów nadbałtyckich, rozpowszechniona i szeroko uprawiana na całym świecie ze względu na wczesne dojrzewanie owoców.
Drzewo rośnie silnie i tworzy dużą, kulistą koronę. W okres owocowania wchodzi wcześnie, w 3-4 roku po posadzeniu. Owocuje obficie, najczęściej przemiennie. Na mróz odmiana zupełnie wytrzymała, na parch dość odporna, na mączniak prawie niewrażliwa.
Owoc średniej wielkości, często mały, stożkowaty, nieregularnie, lekko żebrowany, z jednym żebrem wyraźniej zaznaczającym się. Skórka gładka, zielonkawożółta. Przetchlinki drobne, zielonkawe, z jaśniejszymi obwódkami. Szypułka cienka, długa, wystaje ponad zagłębienie. Miąższ zielonkawobiały, średnioziarnisty i kwaskowaty. Dojrzałość zbiorczą osiąga pod koniec lipca lub na początku sierpnia. Jest to odmiana letnia. Owoce deserowe.
*(Ryc. T. Idzikowski)*

**JONATAN**

Odmiana pochodzenia amerykańskiego. Drzewo rośnie w młodości silnie, później słabiej. Tworzy koronę kulistą o cienkich pędach. W okres owocowania wchodzi wcześnie, w 3-4 roku po posadzeniu. Owocuje regularnie, corocznie, bardzo obficie. Na mróz odmiana niezbyt wytrzymała, na parcha i na mączniak odporna.
Owoc średniej wielkości, kulistostożkowaty, regularny ze słabym żebrowaniem przy kielichu. Skórka gładka, błyszcząca, słomkowożółta z silnym karminowym rumieńcem. Przetchlinki bardzo drobne, mało widoczne. Szypułka średniej wielkości, cienka. Miąższ kremowobiały, ścisły, soczysty, kwaśny i aromatyczny. Dojrzałość zbiorczą osiąga na początku października. Owoce można przechować od stycznia do kwietnia. Owoce deserowe.
*(Fot. A. Rokitowska, Ryc. T. Idzikowski)*



**KOKSA POMARAŃCZOWA**
***(ros. Renet Koksa, czes. Coxova reneta, ang. Cox's Orange Pippin, fr. Cox's Orange Pippin, niem. Cox Orangenrenette).***

Odmiana pochodzenia angielskiego.
Drzewo rośnie w młodości silnie, później słabiej. Tworzy koronę kulistą i symetryczną. W okres owocowania wchodzi średnio wcześnie. Owocuje przemiennie umiarkowanie. Na mróz odmiana wrażliwa. Na parcha odporna, ale na mączniaka wrażliwa.
Owoc średniej wielkości, kulisty i spłaszczony. Skórka gruba, sucha z rdzawymi cętkami, zielo-

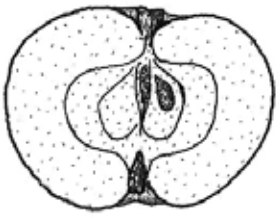
nawożółta z brudno-pomarańczowo-karminowym, rozmyto paskowanym rumieńcem. Przetchlinki duże, jasne, na rumieńcu szare. Szypułka średniej wielkości, cienka. Miąższ białożółty, ścisły, soczysty, winny, aromatyczny.
Dojrzałość zbiorczą osiąga na przełomie września i października. Owoce można przechowywać do końca grudnia. Owoce deserowe.
*(Fot. A. Rokitowska)*

**KOMPOTÓWKA**

Odmiana nieznanego pochodzenia.
Odmiana letnia. Drzewo rośnie silnie.
Owoce duże, koloru czerwonego z mocnym ciemniejszym rumieńcem. Są smaczne i aromatyczne. Dojrzałe owoce spadają z drzewa. Odmiana ta ma inne nazwy lokalne: Kapuśniaki i Funtówki.

**KOSZTELA**

Odmiana polska.
Drzewo rośnie silnie, o dość gęstej, kulistej koronie. Owocuje obficie, ale przemiennie. W okres owocowania wchodzi bardzo późno. Odmiana odporna na choroby i szkodniki.
Owoce średniej wielkości, kuliste, przy kielichu nieco spłaszczone. Skórka twarda, mocna, zielona, w miarę dojrzewania zmienia zabarwienie na słomkowożółte. Kielich zamknięty. Miąższ żółtawy, twardy, wybitnie słodki. Owoce dojrzewają w drugiej połowie września.
*(Fot. A. Rokitowska, Ryc. T. Idzikowski)*



**KRĘGI**

Odmiana nieznanego pochodzenia.
Odmiana późnoletnia.
Owoce duże, białe. Mogą być przechowywane przez krótki okres.

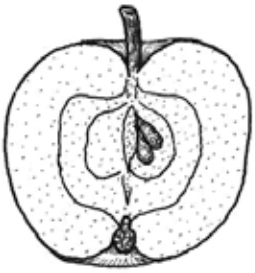
**KRONSELSKA (Oliwka Kronselska)**

***(ros. Kronselskoje prozracznoje, czes. Cronselské, ang. Transparent de Croncels, fr. Traspa-rente de Croncels, niem. Apfel aus Cronsels).***

Odmiana pochodzenia francuskiego.

Drzewo rośnie silnie. Tworzy szeroką koronę ze zwisającymi gałęziami. W okres owocowania wchodzi około 5 roku po posadzeniu. Owocuje przemiennie, obficie. Na mróz odmiana dostatecznie wytrzymała, na choroby, szczególnie na parch, bardzo wrażliwa.

Owoc duży lub średniej wielkości, niewyrównany, kulisty lub nieco spłaszczony, przy kielichu słabo żebrowany. Skórka gładka, mało błyszcząca, cienka, dość delikatna, jasno-zielonkawo-żóta, niekiedy z delikatnym, pomarańczowym rumieńcem. Przetchlinki widoczne, zielone z jasno-żółtą obwódką. Nalot woskowy słaby. Szypułka średniej długości, gruba. Miąższ kremowy, luźny, kruchy, soczysty, winny, nieco aromatyczny.



Dojrzałość zbiorczą owoce osiągają w pierwszej połowie września, dojrzałość spożywczą – w październiku i listopadzie. Odmiana stołowa i przerobowa.

*(Fot. G. Poznański, Ryc. T. Idzikowski)*

**KRÓLOWA RENET (Złota Reneta)**

***(ros. Zołotoj Parmen, Parmen zołotoj zimnij, czes. Parména zlatá, ang. King of the Pippins, fr. Reine des Reinettes, niem. Winter Goldparmäne).***

Odmiana pochodzenia angielskiego.

Młode drzewo rośnie silnie, później słabiej, tworzy koronę średniej wielkości, odwrotnie stożkowatą. Jest wrażliwe na mróz, łatwo ulega ranom zgorzelinowym, jest odporne na parcha. Owoce średnich rozmiarów, bardzo kształtne, baryłkowate, zwężone ku kielichowi. Skórka cienka, zielonożółta, pokryta silnym, prążkowanym, czerwonopomarańczowym rumieńcem. Kielich otwarty. Miąższ białożółtawy, ścisły, kruchy, dość soczysty, słodkowinny, korzenny z delikatnym aromatem. Dojrzałość zbiorczą osiągają we wrześniu. Owoce należą do grupy deserowych.

*(Fot. G. Poznański)*

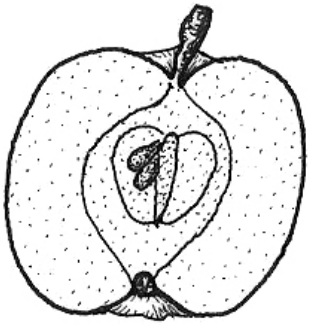
**LEŚNICA**

Odmiana „dziko" rosnąca na Pogórzu Przemyskim.
Odmiana odporna na mróz.
Odmiana – „forma" wykorzystywana była jako podkładka pod inne odmiany. Owoce małe, koloru zielonego z lekkim czerwonym rumieńcem. Owoce dojrzewają na przełomie września i października.

**LANDSBERSKA (Reneta Landsberska, Reneta Gorzowska)**
***(ros. Rieniet landsbergskij, czes. Landsberská reneta, fr. Reinette de Landsberg, niem. Landsberger Renette).***

Odmiana z okolic Gorzowa Wielkopolskiego.
Drzewo rośnie silnie. Tworzy koronę szeroką i spłaszczoną. W okres owocowania wchodzi w 3-5 roku po posadzeniu. Owocuje bardzo obficie, ale najczęściej przemiennie. Odmiana wrażliwa na mróz oraz choroby (parch, mączniak), podatna na bawełnicę korówkę.
Owoc bardzo niewyrównany, najczęściej średniej wielkości lub duży, najczęściej kulistostożkowaty, nieco spłaszczony. Skórka gładka, czasem tłusta, nieco błyszcząca, zielonkawożółta, dość często ze słabym, pomarańczowym lub pomarańczowokarminowym rumieńcem. Przetchlinki jasnozielonkawe lub szarobrązowe, dość rzadko rozmieszczone. Miąższ zielonkawokremowy lub żółtobiały, soczysty, smaczny i winny.
Dojrzałość zbiorczą osiąga na początku października. Dojrzałość spożywczą – na przełomie listopada i grudnia. Owoce należą do grupy deserowych, nadają się na przetwory, soki i wina.
*(Fot. G. Poznański)*

**LINDA**



Odmiana pochodzenia kanadyjskiego.
Drzewo rośnie silnie. Tworzy koronę dużą, kulistą, nieco spłaszczoną. W okres owocowania wchodzi w 6-7 roku po posadzeniu. Owocuje obficie, ale przemiennie. Na mróz odmiana dostatecznie wytrzymała, na parch wrażliwa.
Owoc średniej wielkości, kulisty. Skórka gładka, błyszcząca, tłusta, zielonkawożółta z ciemnokarminowym rumieńcem. Przetchlinki duże, żółtoszare, otoczone ciemnoczerwoną obwódką. Szypułka średniej długości. W dolnej części często przechodząca w kluk. Miąższ biały z odcieniem różowym, soczysty, kwaśny i aromatyczny.
Dojrzałość zbiorczą osiąga w drugiej połowie września. Dojrzałość spożywczą osiąga na przełomie listopada i grudnia. Owoce bardzo smaczne, nadają się przetwory, na wina, soki i na kompoty.
*(Ryc. T. Idzikowski)*

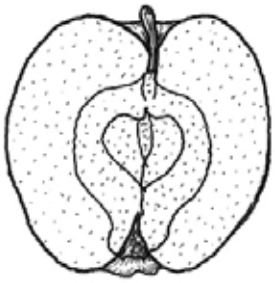
**LUDWIKI**

Odmiana nieznanego pochodzenia.
Odmiana jesienna. Drzewo rośnie silnie, tworząc koronę szeroką.
Owoce bardzo duże, koloru zielonego, od strony nasłonecznionej silny rozmyty, żółty rumieniec. Kształtu sercowatego z charakterystycznymi przy szypułce żeberkami – wypustkami. Jabłka marnego smaku, wykorzystywane w przetwórstwie, na wyroby kuchenne – jabłka w cieście.

**MALINOWA OBERLANDZKA**

***(ros. Malinowoje oberlandskoje, czes. Malinové hornokrajské, fr. Pomme Framboise, niem. Oberländer Himbeerapfel).***

Odmiana pochodzenia holenderskiego.
Drzewo rośnie początkowo silnie, później słabo. Tworzy koronę kulistą ze zwisającymi gałązkami. W okres owocowania wchodzi średnio wcześnie. Owocuje regularnie. Odmiana na mróz niezupełnie wytrzymała. Na choroby dość odporna.

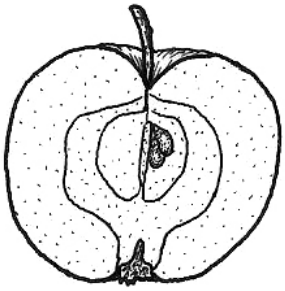


Owoc średniej wielkości, czasem duży. Skórka cienka, błyszcząca, pokryta ciemnokarminowym rumieńcem przechodzącym w buraczkowy odcień. Przetchlinki mało widoczne, drobne i różowożółte, dość gęsto rozrzucone. Miąższ biały z odcieniem zielonkawym lub różowym, luźny, kruchy, soczysty i winny.
Dojrzałość zbiorczą osiąga pod koniec września. Dojrzałość spożywczą – na przełomie listopada i grudnia. Owoce należą do grupy deserowych.
*(Ryc. T. Idzikowski)*

**OLIWKA CZERWONA /syn. Astrachańska Czerwona/**

***(ros. – Astrachanskoje krasnoje; czes. – Astrachan cerveny; niem. – Roter Astrachan).***

Odmiana pochodzenia rosyjskiego.
Drzewo rośnie silnie, później umiarkowanie. Zapylacze: Królowa Renet, Koksa Pomarańczowa i Inflancka. Na mróz jest wytrzymałe, na parch dość odporne, ale ulega rakowi.



Owoce średniej wielkości, często drobne, kuliste, nieco spłaszczone. Skórka dość gruba, mocna, całkowicie pokryta czerwonokarminowym, rozmytym rumieńcem. Kielich półotwarty, z odgiętymi działkami. Miąższ soczysty, biały, kruchy, słodkowinny, dość smaczny. Dojrzałość zbiorczą osiąga w sierpniu.
*(Ryc. T. Idzikowski)*

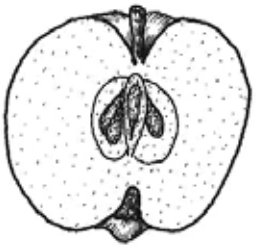
**ORZECHÓWKA**

Odmiana nieznanego pochodzenia.
Odmiana późna.
Owoce średniej wielkości, kuliste, o barwie zielonkawożółtej. Podobną odmianą jest Orzechówka słodka. Ma bardziej słodki miąższ, a od strony nasłonecznionej intensywniejszy rumieniec. Owoce smaczne.

**PIĘKNA Z BOSKOOP (Boskoop)**

***(ros. Boskopskaja Krasawica, czes. Boskoopské, ang. Belle de Boskoop, fr. Reinette de Boskoop, Reinette Monstrueuse, niem. Schöner aus Boskoop).***

Odmiana pochodzenia holenderskiego.
Drzewo rośnie bardzo silnie. Tworzy koronę szeroką, kulistą nieco spłaszczoną, średnio zagęszczającą się. Owocuje corocznie, najczęściej umiarkowanie. Odmiana na mróz wrażliwa, a na choroby odporna.
Owoc duży, kulisty, nieco wydłużony, najczęściej niesymetryczny. Skórka ordzawiona, matowa, zielona lub zielonożółta z matowoczerwonym, rozmyto paskowanym rumieńcem. Przetchlinki rdzawe. Szypułka krótka lub średniej długości. Miąższ zielonkawokremowy, ścisły, gruboziarnisty, kwaśny, czasem gorzkawy.
Dojrzałość zbiorczą owoce osiągają w połowie października, spożywczą – w grudniu, przechowują się do marca. Odmiana stołowa i przerobowa.
*(Fot. A. Rokitowska, Ryc. T. Idzikowski)*



**PISAKI**

Odmiana nieznanego pochodzenia.
Odmiana wczesna – koniec sierpnia.
Owoce zielonkawożółte, okrągławe z lekkim paskowanym czerwonym rumieńcem. Miąższ często robi się szklisty.

**POMARAŃCZÓWKI**

Odmiana pochodzenia angielskiego.
Odmiana zimowa, wytrzymała na mrozy. Drzewo rośnie niezbyt silnie.
Owoce średniej wielkości, okrągłe, niezupełnie symetryczne. Skórka cienka o barwie pomarańczowożółtej, z ciemnokarminowym rumieńcem, czasem pokryta rdzawą siateczką. Odmiana podobna do Koksy Pomarańczowej. Miąższ bardzo delikatny, smaczny, soczysty, niemal rozpływający się, słodki, lekko kwaskowaty, o bardzo charakterystycznym smaku i zapachu.

**REDERY**

Odmiana nieznanego pochodzenia.
Drzewo rośnie silnie, tworzy koronę kulistą. Odmiana bardzo plenna.
Owoce średniej wielkości, okrągłe. Skórka z rumieńcem. Miąższ koloru żółtego, kruchy, o smaku słodko-winkowatym. Owoce smaczne.
Dojrzałość zbiorczą osiągają na przełomie października i listopada.

**RENETA SZARA FRANCUSKA**

***(niem. Graue Französische Reinette, fr. Reinette Grise du Canada).***

Stara odmiana pochodzenia francuskiego, uprawiana już od XVI wieku.

Drzewo rośnie silnie. Początkowo tworzy koronę odwrotnie stożkowatą, potem kulistą, lekko spłaszczoną i mocną zagęszczoną. W okres plonowania wchodzi dość późno, plonuje mało obficie i przemiennie. Drzewa są mało wrażliwe na choroby i mrozy.

Owoc duży, kulisty i lekko spłaszczony. Posiada silnie ordzawioną zielonkawą skórkę, nierzadko z niewielkim, czerwonawym, paskowanym, słabym rumieńcem. Miąższ owoców zielonkawy, dość zwięzły, niezbyt soczysty, wyraźnie kwaskowaty i smaczny. Szypułka gruba i krótka. Kielich średniej wielkości, najczęściej półotwarty .

Dojrzałość zbiorczą owoce osiągają pod koniec września. Przechowują się do lutego. Owoce o szlachetnym smaku, winne. Nadają się na susz, do surówek i sałatek. Obecnie odmiana rzadko spotykana w sadach owocowych. *(Fot. G. Poznański)*

**RENETA WOSKOWA**

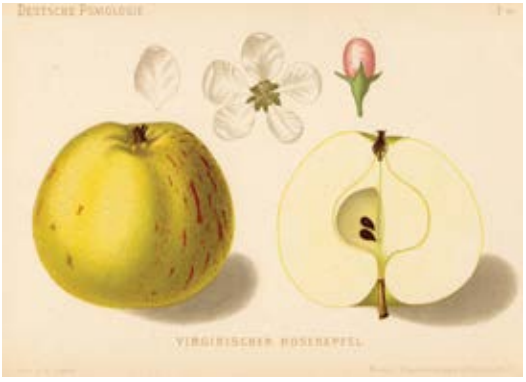
Odmiana nieznanego pochodzenia.

Drzewo tworzy niewielką zwartą koronę. Odmiana bardzo plenna.

Owoce średniej wielkości. Skórka woskowo-żółta. Miąższ słodkawo-winny. Owoce dojrzewają w październiku i mogą być przechowywane do lutego.

**RÓŻANKA WIRGIŃSKA (syn. Polskie Panieńskie)**

***(niem. – Virginischer Rosenapfel).***




Odmiana pochodzenia rosyjskiego.

Odmiana deserowa i plenna, dość wytrzymała na mróz, a na choroby wrażliwa.

Drzewo rośnie silnie, koronę formuje niezbyt gęstą. Korona miotlasta lub szeroko piramidalna. Wcześnie wchodzi w okres owocowania.

Owoce średniej wielkości, stożkowate. Skórka dosyć sucha, prawie matowa, jasnozielona.

W czasie dojrzewania przechodzi w żółtą barwę. W okresie pełnego dojrzewania owoców bywa pomarańczowożółta, pokryta na całej powierzchni rozmytym rumieńcem, po którym przebiegają wyraźnie wąskie smużki. Miąższ biały z odcieniem kremowym, kruchy, soczysty, słodko kwaśny, aromatyczny, o wytwornym smaku. Ogonek średnio długi, cienki, łukowato wygięty, osadzony w ordzawionym zagłębieniu. Kielich zamknięty lub półzamknięty. Owoce dojrzewają nierównomiernie od września do października.

*(Rys. Deutsche Pomologie)*

**RUBIN**

Odmiana pochodzenia kazachskiego.
Drzewo rośnie średnio silnie. Tworzy lekko owalną koronę, średnio zagęszczoną. Odmiana mało wrażliwa na mróz oraz odporna na parcha. Zaczyna owocować w 8 roku po posadzeniu. Owocuje obficie i corocznie. Jabłka duże (170 g), szerokostożkowate. Skórka gładka, prawie całkowicie pokryta ciemnoczerwonym rumieńcem. Miąższ kremowy, drobnoziarnisty, soczysty, średnio aromatyczny. Owoce dojrzewają na początku września. Można przechowywać je do końca marca.

**SZARY RENECIK**

Odmiana nieznanego pochodzenia.
Jest to odmiana podobna do Szarej Renety. Owoce ma nieco mniejsze, o delikatnym smaku.

**SZOTASZ**

Odmiana nieznanego pochodzenia**.**
Owoce zielone, dojrzewając przybierają kolor żółty. Dojrzewają na przełomie września i października. Owoce dobre na susz.

**WĘGIERCZYK**

Odmiana pochodzenia polskiego.
Drzewo rośnie silnie. W okres owocowania wchodzi późno. Owocuje corocznie. Odmiana wytrzymała na mróz oraz na choroby.
Owoce średniej wielkości, kuliste i spłaszczone. Skórka bardzo gruba, twarda, zielonkawożółta ze słabym, czerwonawym rozmytym rumieńcem. Miąższ zielonkawożółty, mało kruchy, soczysty i winkowaty. Dojrzałość zbiorczą osiągają w drugiej połowie października, a konsumpcyjną w styczniu. Odmiana przerobowa, na przetwory i na susz owocowy.

**ŻELEŹNIAK**

***(ros. Krasnoje Ajzera, czes. Jeptiška, niem. Roter Eiserapfel, fr. Eiser Rouge).***

Odmiana pochodzenia niemieckiego.
Drzewo rośnie średnio silnie. W okres owocowania wchodzi późno. Owocuje przemiennie i umiarkowanie. Odmiana niezbyt wytrzymała na mróz.
Owoce średniej wielkości lub duże o kształcie kulistostożkowatym lekko żebrowane. Skórka gruba, gładka o barwie zasadniczej żółtozielonej z silnym ciemnokarminowym rumieńcem oraz z brązowym rozmytym paskowanym odcieniem. Miąższ żółtozielonkawy lub białawożółty, ścisły i słodkawy. Dojrzałość zbiorczą osiągają w drugiej połowie października, a konsumpcyjną w styczniu. Odmiana stołowa i przerobowa.
*(Fot. G. Poznański)*

**ŻÓŁTY RYSZARD (syn. Ryszard Żółty)**

Odmiana pochodzenia niemieckiego.
Drzewo rośnie bardzo silnie. Korona piramidalna i wysmukła. Odmiana wytrzymała na mróz. Owoce średnie lub duże, zwężone ku kielichowi, przy kielichu żebrowane, na obu końcach ucięte. Żebra zaczynające się przy kielichu schodzą do połowy owocu. Skórka cienka, gładka, delikatna, barwy bladożółtej. Od strony słońca tworzy się karminowy rumieniec – ale bardzo słaby. Miąższ biały lub kremowobiały, mniej lub bardziej soczysty z melonowym zapachem.
Owoce dojrzewają w połowie października.

Przy wyborze szczegółowych charakterystyk odmian jabłoni kierowano się zasadą powszechności występowania na badanym terenie. Uzupełnieniem opisów odmian jabłoni są katalogi szkółek, między innymi „***Cennik drzew i krzewów owocowych i ozdobnych tudzież roślin gruntowych i wazonowych z ogrodu J.O. Księcia Adama Sapiehy w Krasiczynie (pod Przemyślem). Na rok 1881. Z Drukarni Ludowej we Lwowie, pod zarządem St. Baylego"***[3] .

Ponadto spotkano w przydomowych starych sadach owocowych jabłonie, których opisów pomologicznych nie można było przyporządkować do żadnej starej odmiany. W lokalnym nazewnictwie znane są pod nazwami: **Choinkowa, Gwardiany, Jakobówki, Kapuśniak, Kapuśniaczki, Kompościaki, Krecenka, Korobówka, Kręgi, Kogutki, Kwasówki, Ludwiki, Orzechówka, Ozimaki, Pisaki, Pisareta, Pomarańczówki, Redery, Szary Renecik, Szotasz, Śliwczak i Leśnica.**

Dokładne opisy drzew owocowych można znaleźć w publikacji „Pomologia. Odmianoznawstwo roślin sadowniczych" pod redakcją A. Rejmana z 1994 roku oraz w atlasie pomologicznym tego samego autora „Atlas jabłek" z 1979 r.

## B. CHARAKTERYSTYKA WYBRANYCH ODMIAN JABŁONI

**FILIPPA**

Odmiana pochodzenia duńskiego.
Korona szeroka z nisko zwisającymi pędami. W okres owocowania wchodzi dość wcześnie. Jest zupełnie odporna na mróz oraz na choroby i szkodniki.
Owoce średniej wielkości, kulisto stożkowate, słabo żebrowane. Skórka sucha, cienka, czasem z lekkim rumieńcem. Miąższ aromatyczny, żółtobiały, soczysty, o bardzo przyjemnym winnosłodkim smaku. Dojrzałość konsumpcyjną osiągają na początku października.

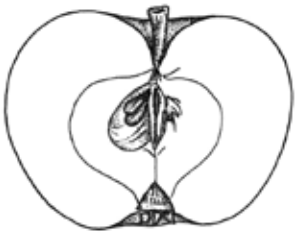
**GLORIA MUNDI**

Odmiana pochodzenia niemieckiego z 1852 roku.
Drzewo duże, korona rozłożysta, szeroka płasko-kulista i gęsta. Odmiana odporna na choroby. Owoce bardzo duże, kształt nieforemny, boki nierówne, szerokie ale mało wyraźne żebra. Skórka cienka, mocna i błyszcząca, na dojrzałym owocu żółta, rumieniec mętny, słaby i pomarańczowy. Miąższ białożółty, średnio soczysty, gruboziarnisty i kwaskowaty.

3 Ze zbiorów Biblioteki Towarzystwa Przyjaciół Nauk w Przemyślu. Sygn. nr 4512.

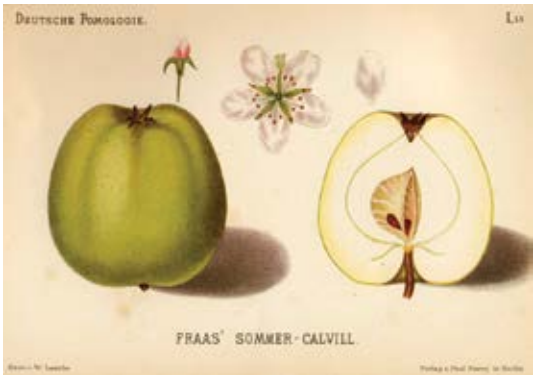
**JAKOBÓWKI – JAKOB LEBEL (syn. Jakóbek, Jacques Lebel)**

Odmiana pochodzenia francuskiego.
Drzewa duże, tworzą koronę szeroką i luźną. Owocują obficie, corocznie. Owoce duże, żółtozielonkawe z rumieńcem, ładne i smaczne. Można je przetrzymać od października do końca grudnia.
*(Ryc. T. Idzikowski)*



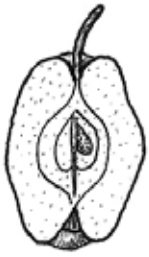
**KALWILA LETNIA FRAASA**

Odmiana pochodzenia niemieckiego.
Drzewo rośnie silnie, tworzy wysokie kuliste korony, owocuje przemiennie. Niewrażliwe na parcha. Owoce średniej wielkości ze słabo zaznaczonymi żebrami. Skórka bardzo cienka, tłusta, słomiastobiała, od strony słońca pokryta nieco zamazanym, paskowanym rumieńcem. Miąższ śnieżnobiały, nieraz zarożowiony pod skórką, delikatny, kruchy, winkowato-słodki, o różanym zapachu. Owoce dojrzewają na przełomie sierpnia i września.
*(Rys. Deutsche Pomologie)*




**KANDIL SINAP**

Odmiana pochodzenia ukraińskiego.
Drzewo rośnie silnie. Korona o wąskich wzniesionych, nieco mocno zagęszczonych koronach. W okres owocowania wchodzi późno. Na mróz wytrzymałe, na parcha i mączniak odporne. Owoc średniej wielkości, silnie wydłużony, cylindryczny. Skórka słomkowożółta z niezbyt dużym różowoczerwonym rozmytym rumieńcem. Miąższ biały, średnio zwięzły, kruchy, soczysty i winnosłodki. Dojrzałość zbiorczą osiąga na początku października.
*(Fot. A. Rokitowska, Ryc. T. Idzikowski)*



## KAZACHSTANSKOJE JUBILEJNOJE

Odmiana pochodzenia kazachskiego.
Drzewo zaczyna owocować w 7 roku po posadzeniu. Owocuje dość obficie i regularnie.
Owoce średniej wielkości (112 g), o ciemnoczerwonym rumieńcu, bardzo smaczne.
Owoce dojrzewają w końcu sierpnia, a przechowywane mogą być nawet do marca.
*(Fot. A. Rokitowska)*

## KIRGISKOJE ZIMNIEJE

Odmiana pochodzenia kazachskiego.
Drzewo rośnie średnio silne, tworzy koronę kulistą i zwartą. Odmiana odporna na mróz.
Owoce szeroko stożkowate, duże lub bardzo duże (180-400 g). Skórka zielonkawa z ciemnoróżowym rumieńcem pokrywającym większość owocu. Miąższ soczysty, delikatny, aromatyczny o doskonałym słodko-kwaśnym smaku. Dojrzałość zbiorczą osiągają w końcu września. Owoce można przechowywać do maja.

## KORICZNOJE POŁOSATOJE (syn. Cynamonówka Prążkowana)

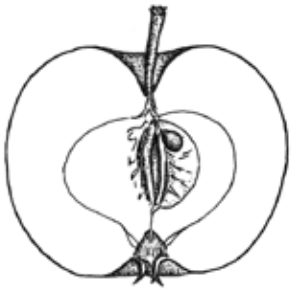
Odmiana nieznanego pochodzenia.
Drzewo rośnie silnie. Korona kształtu kulistego. Zaczyna owocować dość wcześnie. Jest mało plenna. Owoce podłużno-okrągłe, małe lub średnie. Skórka gładka, błyszcząca, sucha, jasnomalinowa z karminowymi smużkami. Miąższ biały, twardy, słodki z przyjemnym smakiem oraz cynamonowym aromatem. Owoce dojrzewają pod koniec września.

## KOROBÓWKA

Odmiana pochodzenia białoruskiego.
W Rosji sprzedawana nie na wagę lecz na miarę, która nazywała się korobką. Drzewo wytrzymałe na mróz.
Owoce podłużne, rzepowatej formy, gładkie, małe, średniej wielkości 45 x 50 mm, spłaszczone. Kielich duży, zamknięty o szerokich działkach. Zagłębienie szerokie, płaskie, płytkie z charakterystycznymi fałdami – naprzeciw działek kielicha. Szypułka bardzo długa. Skórka cienka, zamglona, sucha, lśniąca, zielonożółta, pokryta wiśniowoczerwonym rumieńcem. Od strony nasłonecznionej rumieniec pełniejszy. Aromat słaby. Miąższ żółtawy, ścisły, bardzo słodki bez kwasu, miodowy, soczysty, bardzo smaczny.
Owoce dojrzewają na początku sierpnia. Owoce po dojrzeniu długo utrzymują się na drzewie. Można przechowywać do połowy września. W czasie przechowywania tracą słodycz miodu. Odmiana wrażliwa na owocówkę jabłkóweczkę *(Carpocapsa pomonella L.)*.

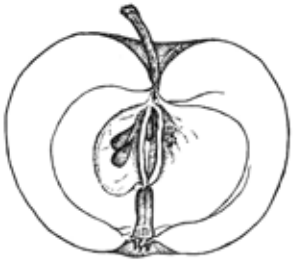
**KSIĘŻNA LUIZA**

Odmiana prawdopodobnie pochodzenia amerykańskiego.
Odmiana wytrzymała na mróz.
Owoc średni lub duży, kulisto-spłaszczony, ciężki. Skórka gładka, tłusta, pachnąca, cienka, żółta, ale duża powierzchnia pokryta gęstym rumieńcem. Na ciemnym rumieńcu rozsiane jasne punkty. Miąższ bladoróżowy, delikatny, soczysty, winno-słodki, bardzo słodki – przypomina zapach poziomki lub maliny. Owoce dojrzewają na początku października.
*(Ryc. T. Idzikowski)*



**MINISTER HAMMERSTEIN (syn. Minister von Hammerstein)**

Odmiana pochodzenia niemieckiego.
Drzewo rośnie dość silnie i tworzy piramidalne korony. Odmiana plenna. Kwitnie średnio-
wcześnie. Owoce duże, zielonkawożółte, mocno osadzone na gałęziach, soczyste. Miąższ kruchy, winkowaty, aromatyczny, o smaku wybornym.
Jabłka dojrzewają w połowie października. Bardzo dobra odmiana na gleby urodzajne. Owoce deserowe i kuchenne. Można je przechowywać od grudnia do kwietnia.
*(Ryc. T. Idzikowski)*



**OHM PAUL**

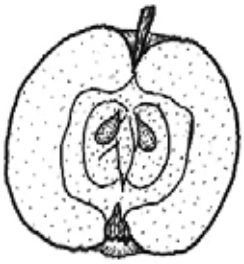
Odmiana pochodzenia niemieckiego.
Drzewo wcześnie wchodzi w okres owocowania. Owoce średniej wielkości, słabożebrowane, płaskokulistej formy. Skórka pachnąca, żółtozielona, z białymi plamkami. Miąższ delikatny, kwaskowo-słodki. Dojrzewają w połowie lipca i szybko przejrzewają.

**RUMIANKA AŁMA-ATINSKAJA**

Odmiana pochodzenia kazachskiego.
Drzewo rośnie silnie. Tworzy owalną silnie zagęszczającą się koronę. Odmiana mało wrażliwa na mróz, odporna na parcha i mączniaka. Owoce bardzo duże (190 g), kształtu okrągłokanciastego. Skórka gładka, tłusta, bladozielona, pokryta silnym ciemnoczerwonym rumieńcem okrywającym prawie cały owoc. Miąższ bladozielony, drobnoziarnisty, lekko soczysty, słodko-kwaśny. Owoce dojrzewają pod koniec września. Owoce można przechowywać do maja.

## TITÓWKA

***(ros. – Tulskie, Titowka raspisnaja; czes. – Tetovsky.)***



Odmiana pochodzenia rosyjskiego.
Drzewo rośnie silnie, tworząc szeroką, nieregularną koronę. Zapylacze: Antonówka Zwykła. Jest wytrzymała na mróz.
Owoce duże, o niewyrównanym kształcie, zasadniczo wydłużone, lekko zwężające się ku kielichowi. Skórka mocna, tłusta, zielonawożółta, pokryta intensywnym rumieńcem z ciemniejszymi prążkami i smużkami oraz sinawym, woskowym nalotem. Kielich zamknięty. Miąższ gruboziarnisty, żółtawy i kwaśny. Dojrzałość zbiorczą osiągają we wrześniu. Owoce cenione na rynku ze względu na efektowny wygląd. Odmiana amatorska dla rejonów o surowym klimacie.
*(Ryc. T. Idzikowski)*

## TRUSKAWKOWE NIETSCHNERA

Odmiana pochodzenia łotewskiego.
Drzewo rośnie średnio silnie. Korona płaska, szeroka. W okres owocowania wchodzi w 5-6 roku po posadzeniu. Owocuje przemiennie. Owoce duże, płaskokuliste. Skórka zielonkawo żółta z ciemnoczerwonym rumieńcem pokrywającym prawie cały owoc. Miąższ biały, kruchy, soczysty, winkowato-słodki i aromatyczny. Drzewo jest wytrzymałe na mróz.
Dojrzałość zbiorczą owoce osiągają na przełomie września i października.

## WARGUL WORONEŻSKI

Odmiana pochodzenia rosyjskiego.
Drzewo rośnie silnie. Odmiana odporna na mróz. Zaczyna owocować bardzo późno po posadzeniu. Owoce średniej wielkości (125 g), kształtu okrągłego. Skórka gładka i błyszcząca, u dojrzałych żółta z silnym rumieńcem od strony słonecznej. Miąższ słodko-kwaśny o charakterystycznym cukierkowym aromacie. Dojrzałość zbiorczą osiągają we wrześniu. Owoce można przechowywać do stycznia.

## ZAILIJSKOJE

Odmiana pochodzenia kazachskiego.
Drzewo rośnie słabo. Tworzy płaskokulistą koronę. Odmiana mało wrażliwa na niskie temperatury, odporna na parcha. Zaczyna owocować w 3-4 roku po posadzeniu. Owocuje obficie i regularnie. Jabłka duże (160 g), kulisto-płaskie, żółto-zielone. Miąższ soczysty, aromatyczny, słodko-kwaśny i bardzo smaczny. Owoce dojrzewają we wrześniu. Można je przechowywać do kwietnia.

# 8. OPISY ODMIAN POMOLOGICZNYCH INNYCH GATUNKÓW DRZEW OWOCOWYCH

Na terenie Pogórza Przemyskiego w starych sadach owocowych można spotkać inne gatunki drzew owocowych. Są to: grusze, śliwy, czereśnie, wiśnie, orzechy włoskie oraz różne gatunki krzewów owocowych. W poniższych tabelach przedstawiamy niektóre odmiany drzew owocowych.

**Tabela 1**
**Charakterystyka wybranych odmian grusz uprawianych na terenie Pogórza Przemyskiego**

| Lp | Odmiana | Opis |
|---|---|---|
| 1. | **Lipcówka Kolorowa** | Wzrost drzew średni. Odmiana odporna na parcha, ale wrażliwa na mróz. W okres owocowania wchodzi wcześnie. Owocuje obficie corocznie. Owoc średniej wielkości, jajowaty z czerwonopomarańczowym, paskowanym rumieńcem. Miąższ zielonkawokremowy, o aromacie korzennym. Dojrzałość zbiorcza w lipcu, a dojrzałość konsumpcyjna przez kilka dni. |
| 2. | **Komisówka** | Drzewo rośnie silnie. Odmiana na mróz wytrzymała, dość odporna na parcha. W okres owocowania wchodzi bardzo wcześnie, owocuje obficie i regularnie. Owoc duży kształtu gruszkowego, koloru zielonkawo-żółtego. Miąższ soczysty, białokremowy. Dojrzałość zbiorcza – początek października, okres przechowania do 6 tygodni. |
| 3. | **Inflancka** | Drzewo rośnie silnie. Odmiana odporna na parcha i mróz. W okres owocowania wchodzi wcześnie, owocuje przemiennie. Owoc mały, koloru zielonkawego. Miąższ kredowobiały, soczysty, niezbyt smaczny. Dojrzałość zbiorcza sierpniu, a dojrzałość konsumpcyjna przez kilka dni. |
| 4. | **Pstrągówka** | Drzewo rośnie średnio silnie. Odmiana na mróz odporna, na parcha średnio wrażliwa. W okres owocowania wchodzi wcześnie, owocuje bardzo obficie i przemienne. Owoc średniej wielkości, szerokojajowaty lub stożkowaty. Koloru zielonkawożółtego z pięknym karminowobrunatnym rumieńcem. Dojrzałość zbiorcza pod koniec października, konsumpcyjna w styczniu. |
| 5. | **Bonkreta Williamsa** | Drzewo rośnie średnio silnie. Na mróz wrażliwe, na parcha dość odporne. Owocuje obficie, corocznie. Owoc średniej wielkości, wydłużony, koloru zielonkawożółtego. Dojrzałość zbiorcza we wrześniu, a dojrzałość konsumpcyjna przez kilka dni. |

**Tabela 2**
**Charakterystyka wybranych odmian śliw uprawianych na terenie Pogórza Przemyskiego**

| Lp | Odmiana | Opis |
|---|---|---|
| 1. | **Brzoskwiniowa** | Drzewo rośnie silnie. Na mróz wytrzymałe. W owocowanie wchodzi bardzo wcześnie. Owocuje przemiennie. Owoc duży, kulisty, różowożółty z rumieńcem czerwonofioletowym. Miąższ słodki, smaczny. Odmiana obcopylna. Dojrzałość zbiorcza w sierpniu. |
| 2. | **Renkloda Ulena** | Drzewo rośnie silnie. Średnio wytrzymała na mróz. W okres owocowania wchodzi wcześnie. Owocuje obficie corocznie. Owoc duży kulisty, złotożółty. Miąższ miękki, galaretkowaty i smaczny. Odmiana samopylna. Dojrzałość zbiorcza II połowa sierpnia. |
| 3. | **Węgierka Wczesna** | Drzewo rośnie silnie. Na mróz dostatecznie wytrzymała. W okres owocowania wchodzi bardzo wcześnie, owocuje corocznie bardzo obficie. Owoc średniej wielkości, wydłużony, ciemnoniebieski z niebieskim nalotem. Miąższ soczysty, aromatyczny i bardzo smaczny. Odmiana samopylna. Dojrzałość zbiorcza II połowa sierpnia. |
| 4. | **Węgierka Włoska** | Drzewo rośnie umiarkowanie silnie. Odmiana wytrzymała na mróz. Owoc duży, owalny, wydłużony jajowato, ciemnogranatowy z niebieskim nalotem. Owoc bardzo smaczny. Odmiana częściowo samopylna. Dojrzałość zbiorcza II połowa sierpnia. |
| 5. | **Węgierka Zwykła** | Drzewo rośnie średnio silnie. Dość wytrzymałe na mróz. W okres owocowania wchodzi dość późno, ale owocuje obficie. Owoc średniej wielkości, owalny, fioletowy z niebieskim nalotem. Owoc bardzo smaczny. Odmiana samopylna. Dojrzałość zbiorcza II połowa września. |

**Tabela 3**
**Charakterystyka wybranych odmian czereśni uprawianych na terenie Pogórza Przemyskiego**

| Lp | Odmiana | Opis |
|---|---|---|
| 1. | **Bladoróżowa (Miodówka Jasna)** | Drzewo rośnie bardzo silnie. Odmiana wytrzymała na mróz i odporna na raka bakteryjnego. Owoc duży lub średniej wielkości, sercowaty, nieco wydłużony i wąski. Skórka koloru jasno-kremowo-żółtego z bladokarminowym rumieńcem. Miąższ kremowy, miękki, słodki i smaczny. Sok bezbarwny. Dojrzałość zbiorcza II połowa czerwca. Odmiana deserowa. |
| 2. | **Czarna Późna** | Drzewo rośnie bardzo silnie. Odmiana dość wrażliwa na mróz i wrażliwa na raka bakteryjnego. W okres owocowania wchodzi dość późno, ale owocuje obficie. Owoc duży lub bardzo duży, szerokosercowaty z zaokrąglonym czubkiem. Skórka koloru ciemno-brązowego z odcieniem fioletowym z licznymi białymi punktami. Miąższ ciemnoczerwony, aromatyczny, bardzo smaczny. Sok barwny. Dojrzałość zbiorcza I połowa lipca. |
| 3. | **Kunzego** | Drzewo rośnie średnio silnie. Odmiana wrażliwa na mróz, ale odporna na raka bakteryjnego. W okres owocowania wchodzi wcześnie, owocuje obficie i regularnie. Owoc duży lub średniej wielkości, szerokosercowaty z tępym czubkiem. Skórka lśniąca, jasnożółta, pokryta karminowym rumieńcem. Miąższ jasnożółty, dość ścisły i słodki. Sok bezbarwny. Dojrzałość zbiorcza pod koniec czerwca. Odmiana deserowa. |
| 4. | **Lotka Trzebnicka** | 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 |
| 5. | **Wolska** | Drzewo rośnie bardzo silnie. Na mróz dość wrażliwe, niekiedy podatne na raka bakteryjnego. W okres owocowania wchodzi średnio wcześnie. Owocuje przeważnie średnio wcześnie i nieregularnie. Owoc duży lub bardzo duży. Skórka silnie lśniąca, czarnoczerwona z odcieniem brązowym. Miąższ ciemnoczerwony z lekkim aromatem i goryczką. Bardzo smaczny. Sok barwny. Dojrzałość zbiorcza pod koniec czerwca. |

**Tabela 4**
**Charakterystyka wybranych odmian wiśni uprawianych na terenie Pogórza Przemyskiego**

| Lp | Odmiana | Opis |
|---|---|---|
| 1. | **Hortensja (Królowa Hortensja)** | Drzewo rośnie silnie. Na mróz średnio wytrzymałe. Odmiana obcopylna. W okres owocowania wchodzi średnio wcześnie. Owoc duży lub nawet olbrzymi. Skórka żółta, pokryta żywym, koralowym rumieńcem. Miąższ żółtawy, miękki i smaczny. Sok bezbarwny. Dojrzałość zbiorczą owoce osiągają na początku lipca. Odmiana deserowa i wspaniała na kompoty. |
| 2. | **Książęca** | Drzewo rośnie średnio silnie. Na mróz dość wytrzymałe. Odmiana obcopylna. Owocuje nieregularnie. Owoc niewyrównany, przeważnie średniej wielkości. Skórka czerwona, później ciemno-czerwono-brązowa. Miąższ ciemnoczerwony, miękki i bardzo smaczny. Sok barwny. Dojrzałość zbiorcza na przełomie czerwca i lipca. Odmiana deserowa i wspaniała na kompoty. |
| 3. | **Ostheimska** | Drzewo rośnie raczej słabo. Na mróz wytrzymałe. W okres owocowania wchodzi późno. Odmiana obcopylna. Owoc średniej wielkości. Skórka wiśniowo-brązowo-czarna. Miąższ ciemnoczerwony, miękki, kwaskowo-słodki, bardzo smaczny. Sok barwny, bordo, aromatyczny. Dojrzałość zbiorczą osiągają na początku lipca. Odmiana stołowa i na przetwory. |
| 4. | **Łutówka** | Drzewo rośnie średnio silnie. Na mróz wytrzymałe, dość wrażliwe na moniliozę. Odmiana samopylna. Owoc duży, niekiedy bardzo duży. Skórka mocna, ciemno-wiśniowo -brązowa, nieco jaśniejsza wzdłuż szwu. Miąższ ciemnoczerwony, średnio miękki, kwaśny, ostry w smaku. Sok ciemnoczerwony. Dojrzałość zbiorczą osiąga pod koniec lipca. Odmiana stołowa i na przetwory. |
| 5. | **Szklanka Polska** | Drzewo rośnie średnio silnie. Na mróz średnio wytrzymałe, na choroby mało podatne. Odmiana prawdopodobnie obcopylna. Skórka przeświecająca, jasnoczerwona do wiśniowoczerwonej. Miąższ kremowy, miękki, kwaskowosłodki, bardzo smaczny. Sok bezbarwny. Dojrzałość zbiorczą osiąga na początku lipca. Odmiana deserowa i na przetwory. |

# 9. PROWADZENIE I PIELĘGNACJA STARYCH DRZEW OWOCOWYCH

Każde drzewo potrzebuje corocznego cięcia. Cięcie drzew jest zabiegiem mocno ingerującym w naturalne procesy życiowe drzewa. Obecnie obserwuje się w starych tradycyjnych sadach owocowych, często przy indywidualnych gospodarstwach domowych stare, zaniedbane drzewa. Nasuwa się wtedy pytanie, czy usuwać takie drzewa owocowe z naszego krajobrazu rolniczo-przyrodniczego, czy jednak próbować przeprowadzać cięcie i powoli je odmładzać. Już przedwojenne podręczniki z zakresu sadownictwa zalecają cięcie i odmładzanie drzew owocowych, w tym starych odmian jabłoni. Lityński (1938) w swojej pacy pt.: "Cięcie drzew owocowych" przedstawia sposoby i metody cięcia drzew starych i zaniedbanych. Praca ta ma zachęcić właścicieli starych sadów owocowych do przeprowadzenia cięcia odmładzającego i korekcyjnego w ten sposób, aby drzewa ponownie rozpoczęły kwitnienie i owocowanie.

Społeczność lokalna, w tym mieszkańcy terenów Pogórza Przemyskiego, musi zdać sobie sprawę, że pochopne wycinanie drzew owocowych powoduje, iż ubożeje nasze środowisko przyrodniczo-rolnicze, krajobraz, a osoby prywatne, które to robią, nie mają pojęcia, jaką krzywdę wyrządzają następnym pokoleniom. Dlatego warto przynajmniej namawiać wszystkich na ratowanie oraz na zachowanie starych drzew owocowych przy prywatnych posesjach, gdyż zawsze jest czas na wycinkę drzew. Ta czynność może być wykonana w przypadku, gdy zostały wyczerpane już wszystkie inne środki pozwalające na dalszy ich rozwój. Sama wycinka drzew owocowych trwa chwilę. Aby drzewa mogły osiągnąć duże rozmiary, a później mogły wejść w okres owocowania, trzeba czekać kilka lat.

Przeglądając dostępną literaturę z zakresu sadownictwa widzimy, że autorzy przedstawiają sposoby ratowania starych i zaniedbanych drzew owocowych. Lityński (1938) w znakomitej publikacji pt.: „Cięcie drzew owocowych" w dziale II – *Cięcie drzew piennych i półpiennych* opisuje metody cięcia starszych drzew owocowych. Już na początku autor ostrzega, że zabieg jest trudny do wykonania i jedynie "dobre oko" wyczuć może, co w koronie winno pozostać, a co należy usunąć. Pisze tak:

*"(...)Przeprowadzając czyszczenie takich opuszczonych drzew postępować należy ostrożnie i umiarkowanie. Usuwamy tu przede wszystkim gałęzie obumarłe lub chore, zwisające, wzajemnie się cieniujące, wrastające do wnętrza korony, krzyżujące się, ocierające itp. (...)".*

Dalej autor wymienia 7 okoliczności, kiedy należy przeprowadzić cięcie odmładzające. Są to:
*"(...)*
*1. gdy drzewa są wyczerpane, wydają niedostatecznie wykształcone owoce i nie dają przyrostów, a rozwijają tylko krótkie gałązki owocowe.*
*2. gdy drzewa posiadają słabe korony, zaniedbane, często o gałęziach sięgających nazbyt pionowo, lub opadających nadmiernie ku ziemi.*
*3. gdy drzewa w stosunku do koron posiadają słabe pnie.*
*4. w wypadku silnego wystąpienia chorób (usychanie wierzchołków, chloroza, rak) jak również w razie zbyt silnego wystąpienia szkodników (korówka) w przyczynowym zestawieniu z innymi okolicznościami.*
*5. gdy drzewa ucierpiały silnie od gradu, śniegu (złamania) lub z innymi okolicznościami.*
*6. gdy odmiana nie odpowiada oczekiwaniom i gdy przez przeszczepienie ma być zastąpiona przez inną.*
*7. gdy drzewa zapełniły pozostającą im do dyspozycji przestrzeń i nie posiadają już miejsca do rozwoju swych corocznych przyrostów. (...)".*

Cięcie odmładzające drzew wykonuje się przeważnie w wieku 20-30 lat, ponieważ w tym okresie występują już przyczyny (patrz wyżej) wykonania takiego radykalnego cięcia. Taki za-

bieg należy rozłożyć na dwa, trzy lata ze względu na "szok i stres" takiego cięcia dla drzewa – dla organizmu żywego. Sadownicy zalecają nawet, aby takich zabiegów nie przeprowadzać schematycznie, tylko podchodzić do każdego drzewa, do każdej odmiany indywidualnie. Rozróżniamy odmładzanie silne – gdy więcej się usuwa i słabe – gdy gałęzie pozostawia się dłuższe. Znajomość tych procesów oraz warunki miejscowe, w których żyją drzewa owocowe pozwolą na prawidłowe przeprowadzenie cięcia odmładzającego drzew owocowych.

*Przed i po cięciu. Ryc. T. Idzikowski*

A. Mika (2002) podaje wskazówki i zalecenia, jak należy podejść do starych, często zaniedbanych drzew owocowych. Między innymi pisze tak:

*"(...) Korony starych jabłoni trzeba przede wszystkim obniżyć przez ścięcie wierzchołka. Drzewa dobrze znoszą ten zabieg. Wierzchołek ścinamy tuż nad gałęzią boczną na wysokości około 3 m od ziemi. Po jego usunięciu promienie słoneczne docierają do środkowych i dolnych gałęzi, dzięki czemu i one zaczynają owocować. Niskie drzewa łatwiej jest opryskiwać i zebrać z nich owoce. Następnie konieczne jest znaczne prześwietlenie korony. Na starej jabłoni wystarczy zostawić 6-8 konarów w dwóch piętrach, po 3-4 na każdym. Z zaniedbanych drzew należy usunąć od 1/3 do 2/3 gałęzi łącznie z wierzchołkiem. Przerzedza się także drobniejsze gałązki owoconośne. Po odmłodzeniu korony wyrasta dużo długopędów, a na konarach pojawiają się wilki osiągające często ponad 1 m długości. Należy je systematycznie wycinać, by ponownie nie zagęściły korony. Wilki można wycinać na wiosnę lub latem od czerwca do końca sierpnia.(...)".*

Powyższe zabiegi odmładzania drzew owocowych pozwalają drzewom powrócić do dawnej świetności i obfitości w owocowaniu. Dają owoce większe i smaczniejsze, a co najważniejsze rodzą regularnie przez następne lata.

Kolejnym ważnym elementem zachowania starych odmian drzew owocowych jest umiejętność rozmnażania wegetatywnego przez szczepienie i okulizowanie. Szczepienie drzew owocowych polega na przeniesieniu młodego pędu (zrazu) z uśpionymi pąkami odmiany szlachetnej na podkładkę lub na inne drzewo tego samego gatunku. Można zastosować następujące techniki szczepienia:

- szczepienie na przystawkę,
- szczepienie za korę,
- szczepienie przez przystosowanie,

- szczepienie w klin
- szczepienie przez zbliżenie (ablaktacja).

Szczepienie wykonuje się krótko przed ruszeniem wegetacji lub zaraz po jej rozpoczęciu, zawsze śpiącym oczkiem. Najlepszym okresem wykonywania tego zabiegu jest termin od marca do końca kwietnia. Metoda ta polega na połączeniu zrazu z podkładką, dokładnym obwiązaniu obu komponentów i zabezpieczeniu ran maścią ogrodniczą.

W późniejszym okresie można wykonać okulizację. Metoda ta polega na umieszczeniu tarczki okulizacyjnej z pąkiem pod korą odpowiednio naciętej podkładki. Termin okulizacji młodych roślin można wykonać w zależności od gatunku i warunków pogodowych w dwóch terminach; na przełomie maja i czerwca, a później od lipca do sierpnia. Szczepienie i okulizacja są to metody rozmnażania wegetatywnego, które były znane i od dawna stosowane w szkółkarstwie i w sadownictwie.

*Miejsce szczepienia. Fot. G. Poznański*

## 10. OCHRONA DRZEW OWOCOWYCH PRZED CHOROBAMI I SZKODNIKAMI

W każdym starym sadzie owocowym, gdzie znajduje się przynajmniej kilkadziesiąt odmian i gatunków drzew owocowych, w okresie wegetacji mogą wystąpić choroby i szkodniki o różnym nasileniu. W warunkach prawie naturalnych, aby zwiększyć różnorodność biologiczną danego sadu powinno się stosować metody mechaniczne, biologiczne i preparaty ekologiczne w tym wyciągi, wywary, napary, gnojówki i inne (Tab. 5).

**Tabela 5**
**Preparaty ekologiczne zalecane do stosowania w sadach**

| L.p | Rodzaj preparatu | Skład, przygotowanie i dawkowanie | Ochrona przed szkodnikami i chorobami |
|---|---|---|---|
| 1. | **Wyciąg** | **1. cebula, czosnek, tytoń, pokrzywa, krwawnik, wrotycz, łęty ziemniaczane, mniszek,**<br>**2. berberys, bez czarny.**<br>Rośliny zalewa się zimną wodą i pozostawia na 12-24 godziny. | 1. służą do walki:<br>z mszycami i przędziorkami,<br>z chorobami grzybowymi, jak mączniak i monilioza,<br>2. z zarazą ogniową, |
| 2. | **Wywar** | **1. liście rabarbaru i rumianku,**<br>**2. skrzyp.**<br>Rośliny zalewa się zimną wodą i na małym ogniu się gotuje. Potem pozostawia do wystygnięcia. Rozcieńczać w stosunku 1:4 lub 1:5. | 1. niszczą owady ssące,<br>2. podnoszą odporność na choroby grzybowe, |
| 3. | **Napar** | **1. kwitnące pędy piołunu,**<br>**2. chrzan.**<br>Rośliny zaparza się gorącą wodą. Po wystygnięciu rozcieńczać w stosunku 1: 3. | 1. służą do walki przeciwko przędziorkom,<br>2. przeciwko w walce z brunatną zgnilizną, |
| 4. | **Gnojówka** | **1. pokrzywa, skrzyp, żywokost i cebula.**<br>Rośliny zalane wodą pozostawia się na 2 tygodnie do fermentacji. Rozcieńcza się w stosunku 1:10. | 1. służą do walki przeciwko:<br>mszycom, przędziorkom<br>i misecznikom. |

W sadzie owocowym występują często następujące choroby:
– parch jabłoni i gruszy,
– mączniak jabłoni,
– brunatna zgnilizna drzew ziarnkowych i pestkowych,
– drobna plamistość liści,
– zaraza ogniowa,
– rdza gruszy,
– gruzłek cynobrowy,
– raki i zgorzele kory i drewna,
– biała i brunatna plamistość liści gruszy oraz choroby przechowalnicze owoców,

a wśród szkodników następujące żywe organizmy:
– mszyce i przędziorki,
– kwieciaki: jabłkowiec i gruszowiec,
– piędzik przedzimek,
– pierścienica nadrzewka,
– zwójki,
– namiotnik jabłoniowy,

– rudnica nieparka,
– owocnica jabłoniowa i żółtoroga,
– owocówka jabłkóweczka i śliwkóweczka,
– bawełnica korówka
oraz inne organizmy, które mogą wyrządzać znaczne szkody w sadzie.

Najpierw powinno się przeprowadzać regularne lustracje i ustalić, jakie jest natężenie danej choroby lub szkodnika. Jeżeli jest to słabe nasilenie, można działać metodami mechanicznymi, tzn. usunąć sekatorem lub ręcznie uszkodzone liście, pędy lub większe gałęzie i potem spalić. Jednym z naturalnych wrogów dla szkodników są ptaki. Dlatego powinno się w sadach zakładać budki lęgowe lub stwarzać dogodne kryjówki do zakładania gniazd. Oprócz tego należy pomagać na terenie sadów owocowych organizmom owadożernym – pająkom, ryjkowcom, skorkom, jaszczurkom, padalcom, jeżom i żabom, aby znalazły dogodne miejsca na kryjówki w walce ze szkodnikami. Pożyteczne owady, jak biedronki, złotooki, wielbłądki, skorki, chrząszcze z rodziny biegaczowatych i kusakowatych, muchówki bzygowatych i inne są też naturalnymi wrogami, które żywią się jajami, larwami i osobnikami dorosłymi szkodników. Często wśród owadów występują owady pasożytnicze, które składają jaja do ciał innych owadów, gdzie w czasie rozwoju larwy wyjadają ich wnętrza. Są to np.: kruszynki, osiec korówkowy czy zgłębiec. Dlatego, aby zachęcić naturalnych sprzymierzeńców do walki ze szkodnikami należy zakładać domki dla owadów i dla ptaków, kryjówki dla gadów i płazów oraz wysiewać kwitnące w różnych porach roku rośliny dla zwiększenia ilości pyłku i nektaru dla owadów. Należy w czasie całego okresu wegetacyjnego przeprowadzać różnorodne zabiegi pielęgnacyjne, które pozwolą naturalnie zmniejszyć natężenie chorób i szkodników w sadzie owocowym.

*1. Gruzłek cynobrowy (Nectria cinnabarina).*
*2. Parch jabłoni (Venturia inaequalis).*
*3. Bawełnica korówka (Eriosoma lanigerum).*
*4. Liście uszkodzone przez mszyce.*
*5. Domki dla owadów.*

*Fot. G. Poznański*

## 11. STARE ODMIANY JABŁONI NA POGÓRZU PRZEMYSKIM – analiza wyników wywiadu ankietowego

Na terenie Pogórza Przemyskiego stwierdzono ponad 100 historycznych odmian jabłoni. Z tej liczby zanotowano 30 odmian jabłoni, które najczęściej występowały na badanym terenie. Oprócz tego stwierdzono około 30 odmian jabłoni o ciekawych nazwach lokalnych, których nie zanotowano w żadnych opisach pomologicznych ani w katalogach szkółek drzew i krzewów owocowych wychodzących na przełomie XIX i XX wieku. Między innymi są to takie odmiany: Baby, Choinkowe, Gwardiany, Jakobówki, Kapuśniaczki, Kompościaki, Krecenki, Korobówki, Krasiaki, Kręgi, Kogutki, Kwasówki, Ludwiki, Olbrzymie, Orzechówki, Ozimaki, Pisaki, Pisarety, Pomarańczówki, Redery, Rybsony, Siwaki, Szary Renecik, Szotasz, Śliwczaki, Śliczaki, Typliki, Weissy, Werthy i Leśnica.

Stwierdzono na terenie Ziemi Przemyskiej dominację w starych sadach 14 odmian jabłoni. Są to: **Bankroft, Buraczki=Kuzynek Czerwony, Charłamowska, Cytrynowe Zimowe, Cesarz Wilhelm, Grafsztynek prawdziwy, Grochówka, Jonatan, Kosztela, Królowa Renet, Kronselska, Malinowa Oberlandzka, Papierówka biała (Inflancka) i Piękna z Boskoop.**

W kolekcji pomologicznej Arboretum i Zakładzie Fizjografii w Bolestraszycach w sadzie pomologicznym znajdują się ciekawe historyczne odmiany jabłoni z południowo-wschodniej Polski oraz z Karpat Wschodnich, które wymagają dalszych prac pomologicznych i obserwacji fenologicznych. Są to odmiany jabłoni:

**Adam Mickiewicz, Antonówka Śmietankowa (syn. Antonówka Półtorafuntowa), Bezogonkowa Kalwaryjska, Cyganka, Grubonóżka Krugera, Goździkowa, Kantówka Gdańska, Kuzynek Czerwony, Piękna z Herrnhurt, Rajewska, Reneta Ananasowa, Reneta Gwiazdkowa, Reneta Harberta, Reneta Muszkatowa, Reneta Wagnera, Reneta Złota, Winiak Śląski, Winter Banana i Złota Szlachetna.**

We wrześniu 2013 roku na terenie Pogórza Przemyskiego przeprowadzono w 12 miejscowościach badania nad rozmieszczeniem starych odmian drzew owocowych. Były to następujące miejscowości: Aksmanice, Gruszowa, Kalwaria Pacławska, Kłokowice, Leszczawka, Makowa, Nowe Sady, Nowosiółki Dydyńskie, Pacław, Rybotycze, Sierakośce i Sólca.

Wypełniono 84 ankiety i przeprowadzono rozmowy z właścicielami sadów owocowych. W sadach występowały głównie odmiany jabłoni oraz rzadziej inne gatunki drzew owocowych, w tym grusze, czereśnie, wiśnie i orzechy włoskie. Niżej w tabeli (Tab.6) przedstawiono odmiany jabłoni o nazwach znanych z literatury pomologicznej oraz odmiany o nazwach lokalnych. Dodatkowo przedstawiono odmiany innych gatunków drzew owocowych.

**Tabela 6**
**Sady owocowe w wybranych miejscowościach Pogórza Przemyskiego z podziałem na występujące w nich gatunki i odmiany drzew.**

| Lp | Miejscowość – ilość ankiet | Gatunki drzew – odmiany | Uwagi |
|---|---|---|---|
| 1. | Aksmanice (14) | Szara Reneta, Jonatan, Buraczek, Cesarz Wilhelm, Kosztela, Piękna z Boskoop, Grafensztajn, Malinówka, Bankroft, Złota Reneta, Baba, Orzechówka, Czerwona Papierówka, Antonówka, Grochówka, Starking, | |
| 2. | Gruszowa (3) | Piękna z Boskoop, Cytrynówka, Orzechówka, Zajęczbówka, | były też Renety – odmiany nie oznakowane |
| 3. | Kalwaria Pacławska (1) | Cesarz Wilhelm, Piękna z Boskoop, Złota Reneta, Antonówka, Kosztela, | |
| 4. | Kłokowice (5) | Cesarz Wilhelm, Jonatan, | odmiany nie oznakowane |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 5. | Leszczawka (1) | Szara Reneta, | odmiany nie oznakowane |
| 6. | Makowa (1) | - | odmiany nie oznakowane |
| 7. | Nowe Sady (19) | Grafensztajn, Węgierka, Szara Reneta, Złota Reneta, Olbrzymia, Jonatan, Cytrynówka, Wera, Szotaszki, Bankroft, Malinówka, Papierówka, Piękna z Boskoop, Kosztela, Sztetyna czerwona, Grochówka, Grochówka czerwona, Buraczek, Żeleźniak, Cesarz Wilhelm, Koksa Pomarańczowa, Pisak, Redery, | były też Renety – odmiany nie oznakowane |
| 8. | Nowosiółki Dydyńskie (5) | Grafensztajn, Szara Reneta, Papierówka, Zimowe, Złota Reneta, | |
| 9. | Pacław (6) | Papierówka, Sztetyna, Reneta Kulona, Złota Reneta, Grabsztyna, Kosztela, Szara Reneta, Reneta Landsberska. Grusze odmiany Cukrówki i Grecka. | były też Renety – odmiany nie oznakowane |
| 10. | Rybotycze (1) | Papierówka. | były też Renety – odmiany nie oznakowane |
| 11. | Sierakośce (26) | Szara Reneta, Grafensztajn, Jonatan, Funtówki, Bankroft, James Grieve, Grochówka, Antonówka, Papierówka, Złota Reneta, Poziomkowa, Kosztela, Reneta czerwona, Kapuśniak, Cesarz Wilhelm, Wealthy, Starking, Rybson, Weiss, Malinówka, Redera, Wertha, Idared, Jonagold, Lobo, Siwak, Śliczak, Orzechówka, Krasiak, Baba, Typliki, Reneta Landsberska. Czereśnie odmiany Sercówka, Hedelfińska. | były też Renety – odmiany nie oznakowane |
| 12, | Sólca (8) | Szara Reneta, Bankroft, Grochówka, Lobo, Papierówka, Złota Reneta, Kosztela, Idared, Piękna z Boskoop, Jonagold, Siwak, Śliczak. Grusze odmiany Bera, Cukrówka i Lukasówka. | były też Renety – odmiany nie oznakowane |

Po analizie przeprowadzonych ankiet można stwierdzić, że przeważają sady przydomowe, o powierzchni około 20 arów (Tab.7). Są to sady liczące od kilku do kilkudziesięciu drzew owocowych. Przeważają jabłonie, ale występują też inne gatunki, np.: grusze, śliwy, czereśnie, wiśnie i orzechy włoskie. W większości są to sady w stanie dobrym, ale wymagające regularnej pielęgnacji. Dobrze zachowane sady można zobaczyć w takich miejscowościach jak: Aksmanice, Darowice, Huwniki, Kłokowice, Kniażyce, Makowa, Młodowice, Nowe Sady, Pacław, Sierakośce i Witoszyńce.

**Tabela 7**
**Powierzchnia gruntu przeznaczona pod uprawę roślin sadowniczych w wybranych miejscowościach na terenie Pogórza Przemyskiego**

| Lp | Miejscowość | Powierzchnia sadu | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 3-15 arów | 16-50 arów | 51-80 arów | > 81 arów |
| 1. | Aksmanice | 4 | 6 | 2 | 2 |
| 2. | Gruszowa | - | 2 | - | 1 |
| 3. | Kalwaria Pacławska | - | 1 | - | - |
| 4. | Kłokowice | 1 | 4 | - | - |
| 5. | Leszczawka | 1 | - | - | - |
| 6. | Makowa | 1 | - | - | - |
| 7. | Nowe Sady | 2 | 11 | 2 | 4 |
| 8. | Nowosiółki Dydyńskie | 5 | - | - | - |
| 9. | Pacław | 1 | 3 | 1 | 1 |
| 10. | Rybotycze | 1 | - | - | - |
| 11. | Sierakośce | 6 | 18 | 1 | 1 |
| 12. | Sólca | 1 | 3 | 1 | 3 |

## 12. LITERATURA


**Brzeziński K.** (1929). *Polska pomologja.*Lwów: Księgarnia Wydawnicza H. Altenberga.

**Brzeziński W.** (2012). *Atlas czereśni dla sadowników i szkółkarzy. Wydanie szkoleniowe.* Gdynia:Wydawnictwo Lingwa i Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły.

**Borecki Z.**, red. (1971). *Szkodniki i choroby roślin sadowniczych.* Warszawa: Wyd. PWRiL.

**Borecki Z**. (1990). *Choroby drzew owocowych i roślin jagodowych.* Warszawa: Wydawnictwo SGGW-AR.

**Dolatowski J**., red. (1999). *Szkółkarstwo polskie 1799-1999.* Warszawa: Wyd. Agencja Promocji Zieleni.

**Dziubiak M.** (2006). O dawnych odmianach uprawnych jabłoni i ich pochodzeniu. *Rocznik Dendrologiczny*, t. 54.

**Gałczyński B**. (1930). *Sadownictwo dochodowe.* Warszawa: Nakładem autora.

**Gładysz A**. (1941). *Urządzenie i pielęgnowanie sadu.* Tarnów: Wydawnictwo Hasła Ogrodniczo–Rolniczego.

**Gładysz A**. (1965). *Sadownictwo dla praktyków.* Tarnów: Nakładem Towarzystwa Miłośników Ogrodnictwa.

**Hartmann W., Fritz E.** (2011). *Farbatlas Alte Obstsorten.* Stuttgart: Eugen Ulmer KG.

**Hodun G., Hodun M.** (2013). *Podręczny atlas dawnych odmian jabłoni.* Gruszno: Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły.

**Jankowski E**. (1900). *Ogród przy dworze wiejskim.* Warszawa: Nakładem autora.

**Jankowski E**. (1900a). *Sad przy chacie.* Warszawa: Nakładem autora.

**Jankowski E**. (1928). *Sad i ogród owocowy.* Poznań: Nakładem Księgarni św. Wojciecha.

**Juniper B.E**., Mabberley D.J. (2006). *The Story of the Apple.* Portland, London: Timber Press.

**Kopaliński W**. (2001). *Słownik symboli.* Warszawa: Wyd. Rytm.

**Lityński M.** (1938). *Cięcie drzew owocowych.* Tarnów: Nakładem Hasła Ogrodniczo-Rolniczego.

**Łęcki R.** (1983). *Terminarz ochrony sadów w tablicach barwnych.* Warszawa: Wyd. PWRiL.

**Łucka M., Rejman A.** (1974). *Atlas śliwek.* Warszawa: Wyd. PWRiL.

**Mika A.** (2002). *Jabłoń. Owoce z mojego ogródka.* Warszawa: Wyd. MULTICO Oficyna Wydawnicza.

**Nowiński M.** (1977). *Dzieje roślin i upraw ogrodniczych.* Warszawa: Wyd. PWRiL.

**Petzold H.** (1979). *Apfelsorten.* Leipzig-Radebeul: Neumann Verlag.

**Poznański G.** (1999). Niech no tylko zakwitną jabłonie. *Pogranicze*, nr 17, s. 5.

**Poznański G.** (2003). Charakterystyka wybranych odmian jabłoni Ziemi Przemyskiej. [W:] *Rocznik Przemyski – Nauki Przyrodnicze*, t. 39, z 3., s. 31-44.

**Poznański G**. (2003a). Historia uprawy jabłoni. *Biuletyn Informacyjny TPN w Przemyślu*, nr 7, s. 72-78

**Poznański G.** (2004). Jabłoń – element krajobrazu polskiego. Biuletyn *Informacyjny TPN w Przemyślu*, nr 8, s. 80-84.

**Poznański G.** (2006). Jabłonie w krajobrazie przyrodniczo-rolniczym w dorzeczu środkowego Sanu. [W:] *Rocznik Przemyski – Nauki Przyrodnicze*, t. 42, z 5., s. 51-66.

**Poznański G., Brożyniak A**. (2012). Tradycje sadownicze w Pacławiu (Pogórze Przemyskie). [W:] *Rocznik Przemyski – Nauki Przyrodnicze*, t. 47, z 3., s. 159-162,

**Rejman A.**, red. (1976). *Pomologia.* Warszawa: Wyd. PWRiL.

**Rejman A.** (1979). *Atlas jabłek.* Warszawa: Wyd. PWRiL.

**Rejman A., Dzięcioł W.** (1983). *Atlas gruszek.* Warszawa: Wyd. PWRiL.

**Rejman A., Rembacz J.** (1975). *Atlas czereśni i wiśni.* Warszawa: Wyd. PWRiL.

**Rejman A., Zaliwski S.** (1956). *Pomologia.* Warszawa: Wyd. PWRiL.
**Sobieralska R.**, red. (2003). *Poradnik sadowniczy starych odmian drzew owocowych.* Świecie: Wyd. Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły.
**Sobieralska R., Pająkowski J.,** red. (2008/2009). *Tradycyjne sady przydomowe.* Świecie: Wyd. Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły.
***Stare odmiany** jabłoni w dawnej Galicji Wschodniej.* (2011). Bolestraszyce: Wyd. AiZF w Bolestraszycach.
**Sękowski B.** (1993). *Pomologia systematyczna.* T. 1. Warszawa: Wyd. PWN.
**Zagaja S., Suski Z.** (1991). *Orzech włoski i leszczyna.* Warszawa: Wyd. PWRiL.
**Zaliwski S., Rejman A.** (1952). *Pomologia polska.* Warszawa: Wyd. PWRiL.

**Katalogi szkółek**

- Szkółki Żbikowskie. Drzewa, Krzewy Owocowe i Ozdobne. Róże i Byliny. S. Hoser w Warszawie. Aleje Jerozolimskie Nr 45. Opisy odmian drzew owocowych.
- Katalog Największej Powiatowej Szkółki Drzew Owocowych w Polsce. Wydział powiatowy w Rawiczu, Województwo. Poznańskie.
- Katalog drzew i krzewów owocowych szkółek gospodarstwa ogrodniczego Mieczysława Bolesława Hoffmana w Częstochowie. Ul. Dębińskiego Nr 6/18. Zakład istnieje od 1909.
- Cennik szkółek drzew i krzewów owocowych, ozdobnych i bylin Juliana hr. Branickiego. Podhorce koło Stryja województwo stanisławowskie. Rok założenia 1892. Nr 49. 1938-jesień/1939-wiosna.
- Cennik – Katalog Drzew i Krzewów Owocowych i Ozdobnych. Zakłady Ogrodnicze Państwowych Gospodarstw Rolnych w Charzewicach, pocz. Rozwadów, Woj. Rzeszów. Sezon Sprzedaży: jesień 1959 – wiosna 1960 i jesień 1963 – wiosna 1964.
- Katalog z 1799 roku drzew owocowych z Osieka /powiat Wadowice/. Arboretum Bolestraszyce. Zesz.1. 1992. Przedruk.
- Dziewiętnastowieczne katalogi szkółek drzew i krzewów ozdobnych i owocowych z Medyki i Miżyńca pod Przemyślem. Arboretum Bolestraszyce. Zesz. 1. 1992. Przedruk.
- Cennik drzew i krzewów owocowych i ozdobnych tudzież roślin gruntowych i wazonowych z ogrodu J. O. Księcia Adama Sapiehy w Krasiczynie (pod Przemyślem). Na rok 1881. Z Drukarni Ludowej we Lwowie, pod zarządem St. Baylego. W Bibliotece Towarzystwa Przyjaciół Nauk w Przemyślu. Sygn. nr 4512.
- Fredrów. Cennik drzew i krzewów owocowych, ozdobnych oraz bylin. Jesień 1931 – wiosna 1932. Zakłady Ogrodnicze Małopolskiego Towarzystwa Rolniczego w Fredrowie. Arboretum Bolestraszyce. Zesz. 10. 2005. Przedruk.

# II
# TRADYCYJNE WARZYWNICTWO NA TERENIE POGÓRZA PRZEMYSKIEGO

*dr inż. Anna Maria Wajda*

## 1. WPROWADZENIE

W ostatnich latach obserwuje się wzrost zainteresowania gatunkami i odmianami warzyw oraz roślin przyprawowych, które dawniej były bardzo popularne i na co dzień wykorzystywane w kuchniach naszych prababć i babć. Swoisty renesans ich uprawy związany jest nie tylko z modą na kuchnię zdrową i ekologiczną, charakteryzującą się prostymi i smacznymi daniami, ale także z łatwością ich uprawy, odpornością na choroby i szkodniki oraz plennością. Zasygnalizowane zmiany zachodzą także na terenie Pogórza Przemyskiego, dlatego stały się one impulsem do podjęcia badań z zakresu oceny różnorodności biologicznej roślin warzywnych uprawianych w tutejszych ogrodach przydomowych, które prowadzono w ramach projektu pt.: **„Powrót do korzeni – propagowanie tradycyjnego sadownictwa i warzywnictwa na terenach cennych przyrodniczo Pogórza Przemyskiego”**. Składały się na nie kwerenda biblioteczna oraz badania terenowe. Pozwoliły one prześledzić historię uprawy warzyw na omawianym terenie, ocenić stan zachowania tradycyjnych ogrodów przydomowych, których istotnym elementem jest warzywnik oraz wyodrębnić i scharakteryzować te gatunki i odmiany roślin warzywnych, które dawniej stanowiły podstawę wyżywienia mieszkających tu ludzi. Badania te stanowią także istotny przyczynek do działań mających na celu odtworzenie krajobrazu kulturowego Pogórza Przemyskiego, zwłaszcza w aspekcie tworzenia baz danych, pomocnych przy zakładaniu kolekcji starych odmian roślin uprawnych i urządzaniu zieleni na

terenie skansenów.

## 2. HISTORIA WARZYWNICTWA W POLSCE

Warzywa to jednoroczne, dwuletnie lub wieloletnie rośliny zielne, które w całości lub części służą człowiekowi za pożywienie. Spożywa się je na surowo lub po ugotowaniu, usmażeniu, czy upieczeniu. Przygotowuje się z nich także przetwory. Do tej grupy zaliczane są również rośliny przyprawowe [Nowiński 1977].

Uprawa warzyw dała początek ogrodom użytkowym. Dowodem na to, że w dawnej Polsce uprawiano głównie rośliny użytkowe są zarówno historyczne przekazy źródłowe (Herbord, Ebbon, Ibrahim ibn Jakub, Thietmar) jak i wykopaliska archeologiczne w Biskupinie, Gnieźnie, Sanoku i innych grodziskach. Dowiadujemy się z nich między innymi, że oprócz pól obsiewanych zbożem, lnem i konopiami istniały przy domach ogrody przeznaczone do uprawy licznych warzyw. Podlegały one, podobnie jak dziś na wsi, opiece kobiet. Uprawiano w nich obok gatunków rodzimych również rośliny obcego pochodzenia, na co wskazują nasiona znalezione na wykopaliskach. Zajmowano się również uprawą drzew i krzewów owocowych [Ciołek 1954].

Wspomniane znaleziska archeologiczne potwierdzają, że już w neolicie uprawiano na ziemiach polskich takie rośliny warzywne jak groch zwyczajny (*Pisum sativum* L.) i bób (*Vicia faba* L.) [Burchard 1973]. Pozwalają one także prześledzić, jak na omawianym terenie zmieniał się wraz z upływem czasu ich asortyment. Na podstawie znalezisk archeologicznych stwierdza się między innymi, że na ziemiach polskich w podokresie przedpiastowskim (lata 600-950) znano już ogórki, czosnek, rzepę, prawdopodobnie także marchew i cebulę, kapustę i koper. Wiele z tych roślin przybyło do nas z Bizancjum oraz z Europy Zachodniej. Kolejne zwiększenie doboru gatunkowego uprawianych w Polsce warzyw nastąpiło pod koniec średniowiecza i w okresie odrodzenia. W XV wieku uprawiano już na naszych ziemiach kapustę, cebulę, marchew, rzodkiew, bób, soczewicę, dynię, pasternak, jarmuż i anyż. Natomiast w XVI wieku, wraz z królową Boną, przybyły pory i selery, kapusta włoska, kalarepa i kalafior. Ziemniak wczesny i rabarbar zaczęły być znane dopiero w XVIII wieku [Nowiński 1977]. Jako początek uprawy ziemniaka na ziemiach polskich podaje się rok 1863 i wiąże z osobą króla Jana III Sobieskiego, który wracając z odsieczy wiedeńskiej, przywiózł kilka bulw, które zaczęto sadzić w ogrodach wilanowskich. Z czasem uprawa ziemniaka upowszechniła się i od początku XIX wieku zaczęła mieć charakter uprawy polowej [Orłowski 2000]. Dlatego też W. Reymont w „Chłopach" mógł poświęcić długie opisy jego uprawie, a u E. Orzeszkowej w opowiadaniu „W zimowy wieczór", czy u H. Sienkiewicza w noweli „Za chlebem" jest on podstawą wyżywienia mieszkańców wsi i biedoty miejskiej.

Doniosłe znaczenie w rozpowszechnianiu upraw roślin warzywnych i owocowych miały w średniowieczu zakony, zwłaszcza benedyktynów i cystersów. Mnisi zakładali bowiem przy klasztorach ogrody, w których często uprawiali nowe, nieznane w Polsce rośliny pochodzące z południowo-zachodniej Europy. Niektóre z nich nie przystosowały się do naszych warunków klimatycznych, inne zaś aklimatyzowały się dobrze, zwiększając różnorodność uprawianych roślin, głównie warzyw. Na tych klasztornych warzywnikach wzorowali się inni. Z czasem nowe gatunki warzyw przechodziły z klasztorów do ogrodów księży diecezjalnych (tzw. ogrodów plebańskich) i stopniowo rozpowszechniały się wśród okolicznej ludności. W rezultacie już w XIV i XV wieku we wsiach oprócz ogrodów dworskich istniały ogrody kmieci i wyrobników, a pochodzące z nich warzywa stanowiły często podstawę wyżywienia ludności wiejskiej. Były to zwykle rzepa, kapusta, groch, cebula i mak [Nowiński 1977; Kuźmiński 1975].

Bogatszy asortyment uprawianych warzyw cechował gospodarstwa szlacheckie, co wiązało się między innymi z większym zapotrzebowaniem ich właścicieli na potrawy wyszukane i urozmaicone [Kuźmiński 1975]. Potwierdzeniem tego są porady Gostomskiego [1588],

wskazujące na popularność uprawy wielu warzyw w XVI wieku. Wspomniany autor wymienia: cebulę, marchew, pasternak, chrzan, pietruszkę, ćwikłę, ogórki, kapustę, rzodkiew, rzepę, czosnek i sałatę, i tak pisze na temat prac jesiennych: „Cebulę czasu swego z ogroda brać i tak schować, coby nie gniła: a pierwej niż ją w wieńce wiązać, korcem mierzyć. Pasternaki, marchwie, chrzany, pietruszki, ćwikły i inne korzenie, do żywności potrzebne, rządnie na zimę pochować, na swe przystojne miejsca: a zbytek przedać; nie wymawiać się, że to pogniło. Kapustę, ogórki umiejętnie umieć solić, coby się nie psowało. Rzepę do dołów chowając, korcem wszędy mierzyć".

Kuźmiński [1975] podaje, że w XVII stuleciu tendencja do urozmaicania pożywienia warzywami i owocami dotyczy już nie tylko zamożniejszych warstw ludności, ale także chłopów. Ci ostatni pomimo braku czasu, wynikającego z uprawiania roli folwarcznej, coraz częściej zakładali ogródki warzywne przy swych zagrodach, zwykle w sąsiedztwie zabudowań gospodarczych, za domem, przy stodole, za oborami, zawsze jednak od strony południowej. Dzielono je na zagoniki, a te z kolei na grządki.

Obszerne wzmianki propagujące uprawę, a pośrednio wskazujące na sadzenie wielu roślin warzywnych w ogrodach włościańskich w XIX i na początku XX wieku, znaleźć można w kalendarzach, które ze względów praktycznych, jak podaje notka wydawnicza do „Kalendarza polskiego dla ludu na rok 1916" [Anonymus 1916], często na wsi bywały jedyną książką, z której czerpano wiadomości. Dostarczały między innymi informacji na temat uprawy roślin w tak zwanych ogrodach kuchennych oraz mówiły o koniecznych w nich pracach. Przykładem tego są wskazania Zigra [1838] w „Lwowskim powszechnym kalendarzu domowym i gospodarskim na rok 1838". Wymienia się tu takie warzywa jak: ranną fasolę (szparagową), karłową, tyczkową i perłową, groch cukrowy, bób ogrodowy, ranną kapustę, białą, czerwoną i fryzurkę (włoską), kalafiory, kalarepę, sałatę głowiastą, endywię, marchew, koper, szpinak, szczaw, buraki, pietruszkę, cykorię, skorzonerę, kmin, gorczycę, anyż, cebulę, szalotkę, kapustę, kartofle (ziemniaki), ogórki, chrzan, izop (hyzop), lawendę, majeran (majeranek), rutę, bazilikę (bazylię), szałwiją (szałwię), melisę i wiele innych.

Z kolei Nakwaska [1857] udziela porady, by w ogrodzie kuchennym, czyli warzywnym, siać i sadzić to, co się lubi oraz takie rośliny, których najwięcej używa się w domu. Wytyka ona następujące błędy – „U nas częstokroć widzieć można szeregi sałaty przerosłej, któreby chyba całe pułki wyjadać zdołały, masy wybujałego szpinaku, którego mało kto lubi; dyń mnóstwo [...]; zagony buraków nie ćwikłowych, a zatem na stół nie do użycia, i kwatery maku lub tureckiego prosa, z których żadnej nie masz korzyści". W zaistniałej sytuacji Nakwska zaleca uprawę: „pietruszki, marchwi, groszku co dwa tygodnie sadzonego, fasoli, ćwikły, kapust różnych, cebuli [...], szparagów, ogórków, selerów niewiele, więcej porów; trochę a często sianych rzodkwi i rzeżuchy; kalarepy na domową potrzebę, kalafiorów pięknych ile możności, kukurydzy i bobu gdzie po kątach [...]. Chrzan i bulwy niech mają też u Ciebie wyznaczone miejsce; są to rośliny użyteczne do kuchni, tylko że się bardzo rozkrzewiają, trzeba im obrać grunt mniej użyteczny gdzieby się mogły rozgościć".

Również ciekawych informacji o warzywnictwie włościańskim końca XIX wieku dostarcza Kubaszewski [1891], który pisze, że na wsi troska o warzywa przypada w udziale głównie gospodyni. Ona to, chociaż obarczona pracą około domu i inwentarza, musi jeszcze znać się na uprawie warzyw. Niekiedy tylko gospodarz ulegając jej natarczywemu domaganiu się, zaorze pod warzywa kawałek lichej łąki lub niskiego ugoru. Zwykle gospodyni sama lub tylko z niewielką pomocą domowników wykonuje większość prac w warzywniku. Sama kopie, obsiewa i sadzi rozsady, piele i sprząta w jesieni. Autor zaznacza także, że warzywa małą odgrywają rolę w żywieniu włościan i sadzone są tylko na własne domowe potrzeby – w kilku najbardziej

rozpowszechnionych gatunkach, służących jedynie za pokarm dla domowników i inwentarza.

W ogrodach wiejskich uprawiano także rośliny przyprawowe i lecznicze. Te ostatnie znajdowały się na usługach medycyny ludowej, która jak pisze Fischer [1926], bazowała przede wszystkim na środkach przyrodniczych, wykorzystując najpowszechniej rośliny i to nie tylko dziko rosnące w lasach i na polach, ale także troskliwie pielęgnowane w ogrodach. Zioła stosowano zazwyczaj w postaci odwarów i nastojów, a zbierano je najczęściej w wigilię święta Matki Boskiej Zielnej i w oktawę Bożego Ciała, wiążąc to z przekonaniem o Bożym błogosławieństwie oraz porą ich kwitnienia. Zaznacza on także, że nie każdy człowiek ma rękę do zbierania ziół oraz wspomina o ich święceniu w celu zwiększenia ich skuteczności. Dlatego na wsiach ziołami leczyły zwykle baby lekarki [Kolberg 1891]. Dobrze znały one właściwości wielu roślin, a zwłaszcza ziół i umiały je stosować. Tak o nich pisała Kossak [1997] – „Staruszki posiadają zadziwiającą wiedzę, opartą na tradycji, doświadczeniu oraz przekonaniu, że nie ma choroby, na którą byś odpowiedniego ziółka nie znalazł. Bóg dał słabość, dał i lek. Tylko, że tej wiedzy nie można wyjawić byle komu. Ziele to nie proszek z apteki. Zioła trzeba szanować, wiedzieć, kiedy ono się nadaje, kiedy nie [...] na kolkę, żółtaczkę, ból głowy".

Kolberg [1891] pisząc o Ziemi Przemyskiej podaje następujące przykłady znajomości i stosowania leczniczego niektórych roślin: „Drapaki albo jeżyny (*Rubus fruticosus*), zbierają jagody do jedzenia. Wilcze łapy albo widłak babimor (*Lycopodium clavatum*), służy do jakiegoś użytku domowego – podobnież jak chmieliny, zaschła nać kartofli (*Solanum tuberosum*). Włosy Panny Maryi albo koteczki (*Trifolium arvense*), używane za lek od febry i biegunki. Przywrotnik (*Alchemilla*), po rusku nawroteń. Pięciornik srebrnik (*Potentilla anserina*), po rusku smetannyk. Przestęp (*Bryonia*), po rusku perestupnyk. Te trzy rośliny uważają za wielce zbawienne dla krów. Używają ich do okadzania krów, którym czarownica mleko odebrała, a także odwarem z tych ziół skrapiają sieczkę dawaną krowom na karmę, aby się obficie doiły. Tojeść (*Lysymachia nummularia*) to wołoknyk. Brzoza (*Betula*), pączki wiosenne ugotowane mają być bardzo skuteczne przeciw cierpieniom reumatycznym. Bez (*Sambucus nigra*), po rusku byzyna, jest krzewem złowrogim w posiadaniu złego ducha. Kopać go przeto nie wolno, a szczególnie dobywać jego korzeni, bo w nich złe siedzi i temu śmiałkowi, któryby się tego dopuścił, ręka uschnie niechybnie, lub ktoś z rodziny umrze. – Albo zwalą się nań nieszczęścia rozmaite: choroby, pomór bydła, powódź itp. Temu też, kto przez nieostrożność tylko i przypadkiem poruszy korzeń bzu, uczepi się niezawodnie kołtun, który tam siedzi przycupnięty pod bzem".

Burzyński [1998] wspomina natomiast o praktyce topienia ziela rozchodnika ostrego (*Sedum acre* L.) z tłuszczem w celu przygotowania maści do gojenia ran. W wywarze z tej rośliny myto także i parzono garnki. Cytowany autor wskazuje również na szerokie zastosowanie lecznicze bylicy piołunu (*Artemisia absinthium* L.), z którego tradycyjnie przyrządzano leki na choroby żołądkowe.

Natomiast jedną z pierwszych wzmianek o uprawie ziół i roślin przyprawowych w ogrodach przydomowych oraz ich przeznaczeniu znajdujemy u Gostomskiego [1588], który tak o tym pisze: „Ogródek pięknie zasiać zioły osobnie pachniącemi: różej nasadzić, tak dla wodki, jako też i dla wieńców: zwłaszcza tych, które sie w Polszcze rodzą. A nie tylko ogrodnych, ale i polnych i dąbrownych: jako dzięgielu, biedrzeńcu, kadzidła, macierzanki, ślazów, kopytniku, bukwic, rumnu i inszych, bab się w tym albo kogo biegłego poradziwszy. A to i przy święcie, i kiedy roboty inszej nie masz, sprawić się może. Wódki potrzebne a rozliczne palić. Ziół wonnych dla wanny albo ługu nasuszyć".

Również Nakwaska [1857] pisze o „roślinach aptecznych", którymi w „ogrodach kuchen-

nych" zaleca obsadzać zagony. Wymienia lawendę, szałwię i barwinek, zaś w miejscach wolnych od innych roślin proponuje wysiewać „rumianek włoski, bazylikom, pimpernellę, estragon, melilot, anyżek, wołowy język, koper, ślaz, melissę, miętę pieprzową, gorczycę, majeranek, mak wschodni i polny, rozmaryn, tymianek, dużo fijałków".

Powszechne do celów leczniczych używano także dziurawca, rumianku, mięty, macierzanki i gałązek malin, zaś barwinek uważano za zioło pomagające w trawieniu. W ogrodach wiejskich często uprawiano także dziewannę wielkokwiatową (*Verbascum thapsiforme* Schrad.), z którą łączono różne przesądy. Dla przykładu wódka z jej kwiatów miała chronić przed czarami i odpędzać złe duchy [Nowiński 1980; Burzyński 1998].

# 3. HISTORIA UPRAWY WARZYW W TRADYCYJNYCH OGRODACH WIEJSKICH POGÓRZA PRZEMYSKIEGO

Od zarania dziejów ludzie mieszkający na Pogórzu Przemyskim zajmowali się uprawą roślin, w tym również warzyw. Niektóre z tych ostatnich sadzono w ogrodach i ogródkach przydomowych, które poprzez to, że do dzisiaj zachowały swą tradycyjną formę, stanowią specyficzne świadectwo dziedzictwa przyrodniczego tej ziemi i jej urody. Wpisane są one mocno w rolniczy krajobraz charakterystycznej dla tego terenu mozaiki siedlisk i szachownicy pól uprawnych. Sadzono w nich głównie rośliny użytkowe, pierwotnie były to zboża – pszenica i jęczmień oraz pierwsze „ogrodowizny" – jadalne bulwy i korzenie. Później pojawiły się tu rośliny lecznicze, przyprawowe oraz tekstylne, a z czasem funkcję użytkową zaczęto łączyć z ozdobną i kulturową, sadząc rośliny radujące zmysły kształtem, kolorem kwiatów czy zapachem [Wajda i Bach 2010; Wajda 2011].

Wykaz gatunków warzyw uprawianych na Pogórzu Przemyskim w przydomowych ogrodach wiejskich lub polach położonych niedaleko od zabudowań gospodarskich przywołuje między innymi Gołębiowski [1830], który tak pisze: „Obficie sadzą (tu) kapustę, fasolę, dynię, sieją kukurużę, buraki, marchew, pasternak, rzepę, ogórki, cebulę, czosnek, pietruszkę, mak i siemię; poznali przecie użytek z kartofli, chociaż przedtem trucizną poczytywane i po cerkwiach przez mniej światłych popów surowo były odradzane. Włoszczyzn i sałat lud prosty nie zna i nie używa".

Podobny dobór gatunkowy roślin warzywnych uprawianych w gospodarstwach chłopskich na Pogórzu Przemyskim odnotowuje się przed II Wojną Światową. Taki stan rzeczy potwierdzają również wywiady ze starszymi mieszkańcami wsi. Starsze gospodynie wiejskie wymieniają, że uprawiano wtedy zwłaszcza cebulę, czosnek, marchew, buraki ćwikłowe, kapustę i mak, które później w latach urodzaju sprzedawano na okolicznych targach. Natomiast ogórki, kapustę włoską, sałatę, kalafiory, szparagi, pomidory, fasolę tyczną i groszek cukrowy spotkać można było w ogrodach dworskich, które następnie rozpowszechniły się u urzędników, a chłopi ich wcale nie znali. Dziś jednak wszystkie te warzywa można znaleźć w warzywnikach wiejskich.

Zaznaczyć także trzeba, że na przestrzeni ubiegłego wieku znacząco zmienił się dobór roślin użytkowych, w tym warzywnych, uprawianych tradycyjnych gospodarstwach wiejskich Pogórza Przemyskiego. Uprawa wielu z nich została obecnie całkowicie zaniechana, co odnosi się np. do lnu i konopi, uległa znacznym ograniczeniom lub zmieniła charakter, i z uprawy przyzagrodowej nabrała skali towarowej – np. uprawa ziemniaków. Dla przykładu, na przełomie XIX i XX wieku, jak podaje Bujak [1908], na galicyjskiej wsi uprawiano w licznych odmianach zwłaszcza groch i fasolę. Z czego najczęściej sadzono tzw. fasole siarkowe i fasolę w odmianie 'Kurowiak'. Chętnie i powszechnie sadzono także ziemniaki. Włościanie preferowali zwłaszcza 'Sine Olbrzymy' i wczesne, różowe 'Amerykany'. O upowszechnieniu uprawy ziemniaka zadecydował także sposób uprawy (rozmnażanie wegetatywne z bulw), duża plenność i łatwość przechowywania.

Warto dodać, że do lat pięćdziesiątych ubiegłego wieku typowych ogrodów warzywnych we wsiach na Pogórzu Przemyskim raczej nie było. Bywały tylko małe ogródki, w których gospodynie wiejskie na małych grządkach sadziły trochę różnych warzyw, zwłaszcza takich, które nie zajmowały zbyt dużo miejsca, i które służyły na bieżące potrzeby kuchni, np. koper, chrzan, czosnek, czasem trochę marchwi i pietruszki. Marchwi, jak stwierdzali rozmówcy, pytani o poruszane tu kwestie, zwykle nawet nie zbierano, bo ją dzieci zawczasu wyciągnęły z ziemi i zjadły. W przydomowych ogródkach sadzono także tzw. wysadki, czyli korzenie rzepy, marchwi, głowy kapusty, czy tzw. „niedymioną" cebulę, aby z rozwiniętych z nich nasienników zebrać nasiona. Natomiast duże warzywa, takie jak kapusta, rzepa, bru-

kiew, fasola, bób, dynie, czy ziemniaki sadzono w polu. Pod ich uprawę wytyczano mniejsze lub większe zagony, które tak charakteryzuje Zin [1970] w książce pt. „Piękno niedostrzegane": „Wyglądają jak mieniące się wstęgi w barwnym ludowym stroju. [...] Stoimy pośród rozległego łanu kopru. Jego kwiaty są żółte, a ich konstrukcja przypomina otwarte parasolki. Każda łodyga rośliny na pewnej wysokości rozwidla się w pęk cieńszych łodyżek, które jak druty parasola podtrzymują kwiatostany układające się w wypukłą powłokę. Niby nie ma w tym niczego szczególnego, ale przecież jeden taki badyl kopru można by nazwać pomnikiem celowości natury i szczytem myśli konstrukcyjnej. Kiedy to człowiek wznieść potrafi budowlę, w której średnica elastycznej podpory w stosunku do wysokości i obciążenia uzyska bodaj zbliżone do łodygi kopru wartości?

[...] Właśnie tuż przy koprze zjawił się zagon ogórków. Ale trudno je teraz odnaleźć, są zielone i kryją się pod liśćmi o szlachetnym rysunku, których piękno odkrył już gotyk. Inaczej jest w jesieni; wtedy opasłe, pękate ogórki żółkną, a nawet przybierają kolor pomarańczowy. Leżą wówczas na wygrzanej ziemi pospinane splotami schnących łodyg. Ogrodnicy nazywają je „nasiennikami". Wiejskie dzieci właśnie z takich ogórków wykonują łodzie, które żeglują później po rozlewiskach i kałużach zupełnie nie przeciekając. Zbratanie ogórków z koprem musiało nastąpić przed wieloma wiekami; polscy archeolodzy odnaleźli nasiona ogórków w głębokich warstwach kulturowych, sięgających wczesnego średniowiecza.

Ale powróćmy do naszych ogrodów przypominających barwne wstęgi. Sucha ziemia ma kolor szarofioletowy, stanowi ona tło dla zielonych liści jarzyn, wielobarwnych kwiatów i pełzających pomiędzy nimi błękitnych cieni, bez których świat byłby na pewno o połowę uboższy. Tuż obok rosną buraki, ich wywinięte liście to prawdziwe dzieła kolorystyczne. Nie są one zielone, lecz przepojone kraplakiem, czasem błyszczą jak rubiny, to znów zadziwiają ciemnym fioletem. Zagon buraków w istocie przypomina bogaty dywan, na którym misternie splecione są nici zielone i czerwone. Czasem z ciemniejszego tła jaskrawo odcina się na nim ornament tkany karbowanymi liśćmi chrzanu. Symbioza chrzanu i buraków, z której ćwikła się rodzi, bierze zatem swój początek już tu, na ogrodowej grządce.

A kiedyś – o czym może nie wszyscy wiedzą – właśnie buraki były podstawą wyżywienia najbiedniejszych, przywiązanych do ziemi ludzi. Przygotowywano z nich barszcz, który stanowił całą okrasę i urozmaicenie chłopskiego pożywienia, tak w dzień powszedni, jak i świąteczny.

I znów zmiana kolorytu: o krok zaledwie dalej, za miedzą, sterczy las ciemnozielonych pędów. Jedne z nich są proste, a inne fantazyjnie powyginane. Każdy zakończony jest białą kulą. To pole cebulowe. Właśnie tak kwitnie i takie owoce wydaje królowa jarzyn. Już w ubiegłym roku rosła w ogrodzie, ale wtedy była zaledwie małą cebulką, jej główki, zwane „dymką", zimowały później na strychu chaty. Dopiero wiosną wysadzone na grzędy po raz drugi urosły i przeistoczyły się w prawdziwą cebulę. [...] Obserwując skąpane w słońcu rośliny, powoli oddajemy się osobliwemu nastrojowi spokoju, a może nieznanej dotychczas przyjemności. Ileż piękna można tu odnaleźć, ile różnorodnych kształtów i form posiadają oglądane z bliska warzywa. Oto na tyczki pnie się fasola – jej liście mają sercowaty kształt, a łodygi skręcają się jak zielone węże. Obok w równych rządkach rośnie bób o strączkach pełnych i błyszczących jakby pokrytych emalią. Selery sąsiadują z marchwią, cebula z sałatą. Jest i kalarepa, i rzodkiew. Rosną zielone łany ziemniaków kwitnących biało i fioletowo.

Jedne rośliny pną się ku górze, inne pełzają po ziemi. Niektóre z nich są wysmukłe i wiotkie, a inne krępe i mocne. Jedne ujawniają dążność do bratania się z otoczeniem, a są i takie, które poza sobą nie widzą świata. Spójrzcie, proszę na zagon kapusty: przypomina malachitowy sfalowany aksamit albo zmarszczoną powiewem wiatru wodę. Liście kapusty sąmięsiste i użylone, podobne do spracowanych dłoni podtrzymujących zmęczoną głowę".

*Ogród wiejski z fasolą. Fot. A. M. Wajda*

Jakże powyższy cytat podobny jest do opisu zawartego w „Panu Tadeuszu" Adama Mickiewicza [1968]:

„[...] Tu kapusta, sędziwie schylając łysiny,
Siedzi i zda się dumać o losach jarzyny;
Tam, plącząc strąki w marchwi zielonej warkoczu,
Wysmukły bób obraca na nią tysiąc oczu;
Ówdzie podnosi złotą kitę kukuruza;
Gdzieniegdzie otyłego widać brzuch harbuza,
Który od swej łodygi aż w daleką stronę
Wtoczył się jak gość między buraki czerwone.
[...] Dalej maków białawe górują badyle;
Na nich, myślisz, iż rojem usiadły motyle,
Trzepiąc skrzydełkami, na których się mieni
Z rozmaitością tęczy blask drogich kamieni:
Tylą farb żywych, różnych mak źrenicę mami.
W środku kwiatów pełnia, jak pomiędzy gwiazdami,
Krągły słonecznik licem wielkiem, gorejącem,
Od wschodu do zachodu kręci się za słońcem.
Pod płotem wąskie, długie, wypukłe pagórki,
Bez drzew, krzewów i kwiatów; ogród na ogórki.
Pięknie wyrosły, liściem wielkim, rozłożystym,
Okryły grzędy jakoby kobiercem fałdzistym."

Trudno o lepszy, bardziej plastyczny i bardziej barwny opis warzywnika, znanego i nieznanego zarazem, bo niedostrzegalnego na co dzień piękna rosnących w nich roślin, na które zwykło się patrzeć jedynie przez pryzmat pożytku dla kuchni.

# 4. CHARAKTERYSTYKA TRADYCYJNYCH GATUNKÓW I ODMIAN WARZYW Z ZAZNACZENIEM ICH WALORÓW UŻYTKOWYCH I KULINARNYCH DLA WSPÓŁCZESNYCH GOSPODYŃ WIEJSKICH

### KAPUSTA GŁOWIASTA BIAŁA (*Brassica oleracea* L. var. *capitata* L. f. *alba*)

Warzywo chętnie uprawiane w ogrodach wiejskich. Pierwsze wzmianki o uprawie tego gatunku w Polsce pochodzą z XV wieku, a na XVII wiek datowane są dokładniejsze opisy wraz ze wskazówkami co do jego uprawy [Orłowski 2000]. O znaczeniu użytkowym kapusty głowiastej białej świadczy fakt, że jeszcze do niedawna odgrywała ona, obok produktów zbożowych i ziemniaków, chyba największą rolę w wyżywieniu ludności wiejskiej. Związane to było także z faktem, że ten gatunek kapusty jest warzywem doskonale nadającym się do kiszenia, a więc trwałego przechowywania w zimie. Spożywano ją w różnych postaciach, najczęściej gotowano z niej kapuśniaki i zalewajki z dodatkiem ziemniaków, grochu, kaszy i mąki. Kapusta stanowiła częsty posiłek w ciągu tygodnia, była też obowiązkowym daniem kolacji wigilijnej.

Dawniej niemal każda rodzina na wsi przygotowywała na zimę co najmniej beczkę kiszonej kapusty. Jej przygotowywanie było swego rodzaju uroczystością, bo na kiszenie zbierała się cała młodzież – chłopcy szatkowali, a dziewczęta ubijały kapustę w beczkach. Kiszenie szatkowanej kapusty w dębowych beczkach datuje się dopiero od pierwszej połowy XIX wieku, wcześniej zakwaszano na wsi całe głowy w dołach ziemnych. Były to okrągłe jamy głębokości około półtora metra, wykładane gliną i słomą oraz liśćmi kapusty. Głowy kapusty układano w nich warstwami, ubijano bosymi nogami i zalewano wodą. Następnie doły przykrywano deskami, na nie kładziono grubszą warstwę liści i zasypywano ziemią. Kapusta pozostawała w takich dołach do wiosny i spożywano ją głównie na przednówku. Smak kapusty kiszonej w dołach był znacznie gorszy od zakwaszanej w beczkach, toteż na początku XX wieku zaniechano całkowicie tego sposobu [Kuźmiński 1975].

Popularność kapusty głowiastej białej wiąże się niewątpliwie ze stosunkowo tanią i łatwą uprawą, dużymi plonami z jednostki powierzchni oraz możliwością spożywania praktycznie przez cały rok. Warzywo to nadaje się bowiem do przechowywania, przetwarzania i kwaszenia. Kapusta kwaszona jest ważnym źródłem witamin w okresie zimowym, zwłaszcza witaminy C. Zawiera też witaminy A, $B_1$, $B_2$, $B_3$, $B_6$ oraz E, K i U. Jest źródłem wielu składników mineralnych: potasu, fosforu, magnezu, sodu, żelaza oraz cynku. Poza tym, dzięki olejkom gorczycznym, w skład których wchodzi siarka, wpływa korzystnie na apetyt.

Najwartościowsza jest kapusta biała spożywana na surowo (w postaci surówek i sałatek), ponieważ w procesie gotowania traci dużo witamin, zwłaszcza witaminy C. Dobre zakwaszenie kapusty zachowuje tę witaminę w 80-90% [Orłowski 2000]. *(Fot. A. M. Wajda)*

## RZEPA (*Brassica rapa* L. var. *rapifera* Metzger)

Warzywo blisko spokrewnione z kapustą i dawniej powszechnie uprawiane nie tylko we wiejskich ogrodach, ale i na polach, jako poplon ścierniskowy. W rzepie płacono nawet daniny na rzecz książąt i kościoła, co potwierdzają np. zapisy z początku XV wieku widniejące na rachunkach dworskich Jagiellonów [Orłowski 2000]. Stanowiła ona jedno z ważniejszych warzyw włościańskiego jadłospisu, odgrywając taką rolę, jak w naszych czasach ziemniak. O tym, że uprawa i spożycie rzepy było dawniej szeroko rozpowszechnione w naszym kraju można wnioskować z dość częstego występowania tego warzywa w zwyczajach i symbolice ludowej. Z jednej strony uważano ją za pożywienie zdrowe, dające „krzepę" i siłę, a z drugiej lekceważono jako pokarm ubogich. Dziś prawie całkowicie znikła jej uprawa, a jeśli jeszcze się ją gdzieś sieje, to tylko jako paszę dla krów [Kuźmiński 1975; Nowński 1977].

Rzepa jest rośliną dwuletnią, zwykle uprawianą w ogrodach jako poplon po wczesnych ziemniakach, czy bobie na zielono. W pierwszym roku uprawy tworzy korzeń spichrzowy, który w zależności od odmiany może mieć kształt wydłużony, kulisty, owalny lub spłaszczony, i który można jeść na surowo tak jak rzodkiewkę lub ugotowany i przyrządzony podobnie jak brukiew. Z kolei nać rzepy może być przyrządzana tak jak szpinak, bowiem cechuje ją wysoka zawartość związków wapnia i żelaza oraz witamin z kompleksu B.

W Polsce obecnie uprawiane są dwie odmiany rzepy: Schneeball – przeznaczona na użytek letni o białej skórce i miąższu i Goldball o żółtej skórce i miąższu, którą poleca się na użytek jesienny i wczesnozimowy. Ponieważ rzepa źle znosi przesadzanie, uprawia się ją tylko z siewu wprost na miejsca stałe. Nasiona odmian wczesnych wysiewa się wczesną wiosną (przedplon), a odmian późnych (poplon) od lipca do połowy sierpnia [Orłowski 2000].

## BRUKIEW (*Brassica napus* L.)

Warzywo kapustne dawniej chętnie sadzone przez włościan. Ma ona nieduże wymagania glebowe i charakteryzuje ją krótki okres wegetacji, wysoka plenność oraz łatwość i trwałość w przechowaniu. Brukiew jest ceniona przez dietetyków, ponieważ przeciwdziała chorobom przewodu pokarmowego i dróg żółciowych. Jest bardzo dobrym źródłem witaminy C i witamin z kompleksu B, zawiera stosunkowo dużo węglowodanów oraz związków mineralnych, przede wszystkim wapnia, fosforu i żelaza.

Zalecaną do uprawy odmianą jest jedyna odmiana selekcjonowana w Polsce – Wilhemburska. Jest to odmiana średnio wczesna, plenna, trwała w przechowaniu. Tworzy zgrubienie kulisto-owalne, zwężające się ku dołowi o gładkiej, żółtej skórce. Miąższ jest kremowożółty, delikatny w smaku, zwłaszcza u młodych roślin.

Brukiew uprawia się głównie z rozsady, którą uzyskuje się poprzez wysiew nasion na rozsadniku w drugiej połowie kwietnia. Po 5-6 tygodniach od siewu nasion młode rośliny wysadza się na miejsca stałe (do połowy czerwca) w rozstawie 50 x 30 cm. Zbiór brukwi ma miejsce na przełomie października i listopada. Jest on stosunkowo łatwy do przeprowadzenia, gdyż

korzenie spichrzowe tego warzywa nie są mocno zagłębione w glebie. Ze 100 $m^2$ zbiera się od 200 do 400 kg korzeni, które można przechować w chłodnej piwnicy, w pryzmach przesypane piaskiem [Orłowski 2000]. *(Fot. A. M. Wajda)*

**PASTERNAK ZWYCZAJNY (*Pastinaca sativa* L.)**

Rodzima roślina warzywna, dawniej powszechnie uprawiana. Jest on często nazywany „średniowiecznym ziemniakiem", bo purée z jego korzeni miało analogiczne zastosowanie jak to otrzymywane dzisiaj z ziemniaków. O powszechności uprawy tego warzywa decydowały nie tylko jego walory odżywcze, ale również odporność na mrozy i możliwość zimowania w gruncie [Kuźmiński 1975].

Pasternak, od którego pochodzi forma uprawna, rośnie dziko w prawie całej Europie, na Syberii, w rejonach Uralu i Ałtaju. Zdziczały spotkać można w Ameryce, Australii i Nowej Zelandii. W Europie Środkowej był jednym z najważniejszych warzyw, do czasu aż wyparły go ziemniaki oraz marchew. Obecnie uprawiany jest amatorsko.

Jego zastosowanie jest podobnie do marchwi, pietruszki czy selera. Dlatego pasternak spożywa się samodzielnie, dodaje do sałatek, oraz gotuje i dusi z innymi warzywami. Ugotowane korzenie można także podawać „po polsku", czyli polane zrumienioną na maśle bułką tartą. Tak podane są delikatne w smaku i bardzo smaczne. Najczęściej jednak korzeń pasternaku traktowany jest jako zamiennik pietruszki bądź ziemniaka i jest dodawany do zup jarzynowych.

Korzenie pasternaku bogate są w cukry (5-13% świeżej masy) i białka (0,8%), co warunkuje wysoką wartość energetyczną tej rośliny – ok. 250 kJ (60 kcal). Wartość biologiczna korzeni tego warzywa wynika także z ich fizjologicznego zasadowego odczynu, obecności błonnika, soli mineralnych, fosforu, wapnia, żelaza oraz sporej zawartości witaminy C (8-20 mg%), a także obecności witamin z grupy B. Swój specyficzny smak pasternak zawdzięcza olejkom lotnym, które mają istotne znaczenie dietetyczne [Orłowski 2000].

Pasternak jest rośliną dwuletnią, która w pierwszym roku wegetacji wytwarza mięsisty biały, szary albo żółtawy korzeń spichrzowy o długości do 40 cm i grubości 5-12 cm. Wysiewać tę roślinę należy wczesną wiosną (najlepiej od połowy marca do połowy kwietnia), gdyż jej nasiona długo kiełkują. Gdy pasternak ma 3-4 liście właściwe, należy wykonać przerywkę, pozostawiając rośliny co 6-10 cm. Optymalna temperatura do dobrego wzrostu pasternaku to 16-18° C. Jeśli zostawi się go na drugi rok, to w czerwcu i lipcu rozwiną się okazałe i dosyć ozdobne kwiatostany. Podkreślić warto, że jest on rośliną wytrzymałą na mróz i można go zbierać dopiero końcem października, a nawet stopniowo przez całą zimę, jeśli gleba zostanie zabezpieczona przed silniejszym zamarznięciem ściółką ze słomy lub liści. Szczególnie dobrze pasternak nadaje się do upraw ekologicznych, gdyż jest rośliną mało wymagającą i odporną na warunki klimatyczne oraz szkodniki. Dodać też trzeba, że na glebach żyznych i przenawożonych wytwarza on za dużo masy nadziemnej kosztem rozwoju korzenia [Orłowski 2000; Kreuter 2003] *(Fot. A. M. Wajda)*

## BURAK ĆWIKŁOWY (*Beta vulgaris* L.)

Warzywo korzeniowe, którego uprawę w Polsce datuje się od XVI wieku. Jest gatunkiem łatwym w uprawie, plennym i dobrze się przechowującym. Podaje się, że statystyczny Polak spożywa rocznie w postaci świeżej i przetworzonej 13 kg buraków ćwikłowych. Zasadniczo częścią jadalną tego warzywa są korzenie spichrzowe, choć je się także liście i ogonki liściowe (botwina). Do specjalności naszej kuchni należy barszcz czerwony i ćwikła [Orłowski 2000].

Burak ćwikłowy jest warzywem cennym ze względu na znaczącą wartość odżywczą. Ma bardzo dużo kwasu foliowego (już 200 g buraka pokrywa połowę jego dziennego zapotrzebowania). Zawiera oprócz witaminy C i $B_1$ wiele makro– i mikroelementów, jest w nim dużo wapnia, magnezu, sodu, potasu oraz trzy rzadkie metale: rubid, cez i kobalt. Z uwagi na swój skład chemiczny buraki są bardzo silnie zasadotwórcze. Dlatego powinny je jeść pod różną postacią osoby spożywające dużo mięsa, ciasta, pieczywa o charakterze kwasotwórczym, aby doprowadzić w organizmie do równowagi kwasowo-zasadowej, która jest warunkiem zdrowia. Dlatego na „zgagi" i „kwasy" zaleca się picie świeżego soku buraczanego lub barszczu kiszonego. Podkreślić trzeba także, że buraki ćwikłowe dzięki zawartości betaniny zaliczanej do antocyjanów, czyli barwników należących do polifenoli, a więc bardzo silnych przeciwutleniaczy, i takich pierwiastków jak: cez, rubid oraz kobalt, pomagają w profilaktyce nowotworowej, bo neutralizują wolne rodniki, chroniąc w ten sposób komórki przed rakiem i przed starzeniem się. Barwniki buraczane zwiększają także przyswajanie tlenu przez komórki, wspomagając w ten sposób układ krwionośny. Dzięki zawartości błonnika regulują skład jelitowej flory bakteryjnej, przeciwdziałają zaparciom. W związku z powyższym zaleca się ich spożywanie pod różnymi postaciami po chemioterapii, przy niedokrwistości, anemii, białaczce, hemofilii oraz awitaminozie. *(Fot. A. M. Wajda)*

## ZIEMNIAK (*Solanum tuberosum* L.)

Upowszechnienie jego uprawy w Polsce związane było także z tym, że zajął on ważną pozycję w żywieniu ludności i praktycznie utrzymuje ją do dzisiaj, gdyż roczne spożycie jego bulw wynosi ok. 135-140 kg na jednego mieszkańca naszego kraju. Preferencja ta związana jest z wartością odżywczą ziemniaka. Głównym składnikiem masy bulw ziemniaka jest skrobia, której zawartość w zależności od odmiany wynosi 8-15%. Również białko bulw ziemniaka (2%) ma istotną wartość biologiczną, gdyż zawiera wszystkie aminokwasy egzogenne i jako

jedno z nielicznych białek roślinnych swą wartością odpowiada wartości biologicznej białka zwierzęcego. Wysoka jest także zawartość witaminy C w bulwach ziemniaka, która średnio wynosi 10-25 mg%. Dodać warto, że średniej wielkości ziemniak zaspokaja niemal połowę zalecanego dziennego spożycia tej witaminy. Spożycie ziemniaków w znacznym stopniu pokrywa dzienne zapotrzebowanie na witaminy z grupy B i składniki mineralne, zwłaszcza potas, magnez, miedź, jod i fosfor. Dla porównania, ziemniak ma o wiele więcej witaminy C niż średniej wielkości pomidor i dwa razy tyle potasu co banan. Oprócz tego, że ziemniaki są bogate w potas, zawierają substancję hamującą protazę i dlatego uznaje się je za pomocne w normalizacji podwyższonego ciśnienia tętniczego krwi i zapobieganiu udarom mózgu [Orłowski 2000; Molenda 2011].

Warto jeszcze dodać, że badania wykazały, iż odmiany barwne ziemniaków, zwłaszcza o czerwonej lub fioletowej skórce, a nawet miąższu, w porównaniu do innych odmian zawierają znacznie więcej przeciwutleniaczy takich jak karotenoidy i antocyjany. Do tej grupy odmian zaliczyć można uprawiane dawniej na Pogórzu Przemyskim 'Siwaki' (miejscowa nazwa odmiany), czyli ziemniaki o fioletowej skórce. W ziemniakach obecne są również pektyny, które przywierają do receptorów znajdujących się na błonach komórek nowotworowych, prowadząc w ten sposób do ich apoptozy i cytoksyczności oraz hamują rozwój nowotworów. Stwierdzono również, że ziemniaki, a przede wszystkim ich skórka, są bogate w kwas chlorogenowy, polifenol przeciwdziałający mutacjom komórkowym, prowadzącym do przemian nowotworowych. Dlatego warto jeść pieczone ziemniaki wraz ze skórką [Molenda 2011]. *(Fot. A. M. Wajda)*

**BÓB (*Vicia faba* L. var. *major* Harz)**

Prawdopodobnie najstarsze warzywo uprawne wśród roślin strączkowych. Obecnie powszechne jest wykorzystanie jego niedojrzałych – zielonych nasion, które zjada się po ugotowaniu. Dawniej wykorzystywano także suche nasiona tego warzywa, traktując je jako bogate źródło białka. Nasiona te moczono i gotowano, mielono na mąkę, a nawet prażono w celu uzyskania namiastki kawy. Dodać trzeba również, że stanowi on bardzo dobry przedplon dla innych roślin warzywnych, pozostawia glebę odchwaszczoną, w dobrej strukturze i wzbogaconą w substancje organiczne oraz azot. Ma on niewielkie wymagania temperaturowe i jest jedną z roślin strączkowych o dużej mrozoodporności (siewki wytrzymują obniżenie temp. do -4°C), ale ma duże zapotrzebowanie na wodę, zwłaszcza od wschodów do kwitnienia oraz w okresie zawiązywania strąków. W związku z powyższym zaleca się wczesny wysiew nasion bobu, nawet końcem marca, jeśli są sprzyjające warunki pogodowe, co warunkuje dobre i równomierne wschody dzięki dużym zasobom wilgoci w glebie. Opóźnienie siewu do połowy maja wpływa na obniżenie plonu nasion nawet o 50% w porównaniu do terminu wcześniejszego [Orłowski 2000]. Dodać warto, że zarówno bób, jak i inne warzywa strączkowe stanowią bardzo istotny składnik diety, co związane jest z charakteryzującą je wysoką zawartością białka, soli mineralnych, zwłaszcza cennego w diecie człowieka magnezu oraz witamin

z grupy B. Dodatkowo są one bogatym źródłem błonnika pokarmowego – rozpuszczalnego i nierozpuszczalnego, który zawierają również świeże nasiona bobu i grochu oraz fasola szparagowa, ale w mniejszej ilości. W białkach tej grupy warzyw znajdują się prawie wszystkie aminokwasy niezbędne do prawidłowego funkcjonowania ludzkiego organizmu. *(Fot. A. M. Wajda)*

## FASOLA (*Phaseolus* sp.)

W warzywnikach przydomowych uprawia się dwa gatunki fasoli. Jeden z nich to **fasola zwykła (*Phaseolus vulgaris* L.)**, która reprezentowana jest przez szereg odmian o przeznaczeniu na suche nasiona i niedojrzałe mięsiste strąki (fasola szparagowa). Drugim gatunkiem jest **fasola wielokwiatowa (*Phaseolus coccineus* L.)**, której bardzo popularną odmianą hodowlaną jest 'Piękny Jaś'. Polską odmianą karłową fasoli wielokwiatowej jest 'Eureka' i 'Blanka', zaś biczykową 'Felicja', 'Nata', 'Karo', 'Kontra' i 'Westa'.

W przeciwieństwie do bobu fasola jest rośliną ciepłolubną, dlatego zaleca się ją wysiewać między 10 a 15 maja (fasolę wielokwiatową, jako bardziej tolerancyjną na niską temperaturę można wysiać kilka dni wcześniej, ok. 2-5 maja, a fasolę szparagową, w kilku terminach, co 7-10 dni, od połowy maja do drugiej dekady czerwca, co wydłuża okres plonowania). Fasola zaczyna kiełkować w temperaturze 10°C, a jej wschody następują w zakresie temperatur 13-25°C. Co więcej wystąpienie temperatury zarówno poniżej 15°C jak i powyżej 30° jest niekorzystne, bo prowadzi do ograniczenia kwitnienia fasoli, opadania kwiatów, słabego zawiązywania strąków, a przez to do zmniejszenia plonu. Temperatura powyżej 30°C wpływa także na skrócenie długości strąków, zmniejszenie liczby nasion w strąku oraz ich masy, przyspiesza dojrzewanie i skraca okres wegetacji. U fasoli szparagowej sprawia, że strąki są bardziej włókniste i szybko przejrzewają. Fasola cechuje się także znaczną wrażliwością na wiatr, dlatego w celu uzyskania lepszego plonu zaleca się sadzić te warzywa w miejscach osłoniętych lecz nie zacienionych. W porównaniu do bobu wymagania wodne fasoli są umiarkowane. Zapotrzebowanie na wodę jest większe jedynie w fazie pęcznienia i kiełkowania nasion oraz w czasie kwitnienia i zawiązywania strąków. W przypadku fasoli szparagowej okresem dużej wrażliwości na niedobór wody jest faza wzrostu strąków [Orłowski 2000].

Wspomnieć trzeba także, że dawniej uprawa fasoli szparagowej nie była popularna w chłopskich warzywnikach. Uprawiano odmiany karłowe i biczykowe (półpienne) fasoli zwykłej na suche nasiona oraz fasolę wielokwiatową w odmianie tycznej 'Piękny Jaś' z takim samym przeznaczeniem. *(Fot. A. M. Wajda)*

## OGÓREK (*Cucumis sativus* L.)

Warzywo dyniowate, którego uprawa upowszechniła się w naszym kraju dopiero w XVI wieku. Prawdopodobnie na ziemie słowiańskie dotarł on z Bizancjum. W Europie Zachodniej upowszechnili go Rzymianie. Ciekawostką jest także to, że właśnie oni jako pierwsi zaczęli kisić ogórki w beczkach.

Obecnie należy on do najbardziej popularnych w uprawie i spożyciu warzyw w naszym kraju, a polskie kiszone ogórki, które uzyskuje się dzięki fermentacji w słonej wodzie z różnymi dodatkami ( tj. czosnek, chrzan, koper, liście dębu, wiśni, czereśni, a nawet czarnej porzeczki), znane są na całym świecie. Faktem, na który warto zwrócić uwagę jest to, iż składa się on w 96-97% z wody. Jednak równocześnie ma wiele cennych wartości odżywczych, na które składają się składniki mineralne: potas, fosfor, wapń, magnez, żelazo, cynk, mangan, miedź oraz w mniejszych ilościach witaminy C, B, A, PP.

Natomiast za gorycz ogórków odpowiadają kukurbitacyny. Najczęściej ich stężenie jest tak niskie, że nie wyczuwamy gorzkiego smaku. Zwiększa się, jeśli podczas uprawy ogórka pojawiają się długie okresy suszy, wahania temperatury oraz zasolenie gleby. Obecność kukurbitacyny w ogórkach jest też uwarunkowana genetycznie, ale nie wyprodukowano jak dotąd odmiany całkowicie od niej wolnej, co najwyżej odmiany bardziej odporne na niekorzystne warunki. W związku z tym zaleca się regularnie podlewać ogórki w okresach suszy [Orłowski 2000]. *(Fot. A. M. Wajda)*

**CZOSNEK JADALNY (*Allium sativum* L.)**

Warzywo uważane w wiejskim gospodarstwie domowym za niezbędną roślinę przyprawową i leczniczą. Łacińska nazwa czosnku *Allium*, pochodzi od celtyckiego słowa „all", oznaczającego tyle co „ostry", „piekący". Natomiast dawna polska nazwa tego warzywa – „czosn" etymologiczne wyprowadza się od słowa „ciosanie", bo ząbki tak odpadają od główki, jakby były ciosane, łupane niczym kawałek drewna [Orłowski 2000, Molenda 2011]. Do Polski, jak podają Siwulski i Krzymińska [2006] został on przywieziony w średniowieczu przez kupców wschodnich lub Tatarów najeżdżających wtedy nasze ziemie. W tamtym czasie zaliczano go do podstawowych leków przeciw chorobom zakaźnym, zwłaszcza w czasie epidemii „zarazy" jedzono go w dużych ilościach, nacierano nim całe ciało i noszono jako amulet zawieszony na szyi. W późniejszych czasach był on wykorzystywany przeciw różnym dolegliwościom przez najuboższe warstwy społeczeństwa. Z tego powodu nazywano go wtedy „lekiem ubogich", a u możnych dodatkowo był w pogardzie ze względu na swój specyficzny zapach. Jednak jako przyprawa do różnych potraw czosnek był wykorzystywany zarówno w kuchni chłopskiej, jak i dworskiej [Siwulski i Krzymińska 2006].

Warto tu dodać, że substancjami odpowiedzialnymi za lecznicze właściwości czosnku oraz cebuli są allicina i allistatyna, działające w mniejszym lub większym stopniu bakteriobójczo,

nawet przy czerwonce, tyfusie, czy cholerze, których epidemie co jakiś czas dotykały mieszkańców wsi, a świadectwem tego są np. cmentarze choleryczne. Od dawna znane są właściwości dezynfekujące czosnku. Jego sok działa tak silnie, że wystarczą 3 minuty, aby zniszczyć całą kolonię bakterii. Oddziałuje on także na drożdże, grzyby i wirusy. Wiedziały o tym już nasze prababcie i dodawały go do kiszonek, by dłużej utrzymać ich świeżość oraz leczyły nim przeziębienie, grypę, niedrożność zatok, grzybice itp.

Warzywo to zawiera do 60% suchej masy, w tym ok. 30% cukrów ogółem, 6,2% białka, 0,2% tłuszczu i 0,9% błonnika. W swoim składzie ma także 0,1-0,36% olejku eterycznego, substancje zawierające siarkę, witaminę C, witaminy z grupy B i C, fitosterol, flawonoidy i sole mineralne (P, K, Ca, Mg, Cu, Fe, Mn, Cr, Pb, Ni, Al, Se, Ge). Dzięki tym związkom czosnek, spożywany cyklicznie i w stanie surowym korzystnie wpływa na obniżenie poziomu cholesterolu i kwasów tłuszczowych we krwi i zmniejsza ciśnienie krwi. Obecność związków selenu i germanu odpowiada za jego antykarcynogenne działanie. Czosnek zwiększa wydzielanie soków trawiennych, pobudza wytwarzanie żółci i ułatwia jej przepływ, poprawia przyswajanie składników pokarmowych, hamuje nadmierną fermentację i umożliwia swobodne odchodzenie gazów. Zabija również pasożyty jelitowe, tj. owsiki czy glisty. Jak ciekawostkę warto dodać, że świeży sok z czosnku w ciągu kilku minut zabija kleszcze. Czosnek zawiera siarkę, która działa odstraszająco na owady wysysające krew, np. komary. Natomiast dokuczliwy zapach, jaki występuje po jego spożyciu, można zmniejszyć jedząc jednocześnie świeże liście pietruszki, selera lub estragonu, żując jabłko albo kilka ziaren kawy [Orłowski 2000; Molenda 2011]. *(Fot. A. M. Wajda)*

**CEBULA ZWYCZAJNA (*Allium cepa* L. var. *cepa* Helm.)**

Warzywo powszechnie uprawiane w wiejskich warzywnikach Pogórza Przemyskiego. Dzięki możliwości długiego i dobrego przechowywania może być spożywane w ciągu całego roku. Cebula, podobnie jak czosnek, jest zasobna w różne związki o charakterze odżywczym i biologicznie czynnym, a także uchodzi za cenną roślinę przyprawową i leczniczą. Należy do nielicznych gatunków warzyw, które można uprawiać zarówno z siewu, jak też z rozsady produkowanej w inspektach lub ogrzewanych tunelach, którą wysadza się na miejsca stałe, gdy ma ona wykształcone 2-3 liście. Specyficznym sposobem uprawy jest powszechnie praktykowane przez wiejskie gospodynie sadzenie cebuli z dymki. Obejmuje ono dwa etapy: w pierwszym roku uzyskuje się drobne cebulki zwane dymką, a w drugim roku po posadzeniu dymki uzyskuje się właściwy plon cebuli. *(Fot. A. M. Wajda)*

**CEBULA KARTOFLANKA (*Allium cepa* L. var. *aggregatum* G. Don)**

Odmiana botaniczna cebuli zwyczajnej godna polecenia do uprawy. W odróżnieniu od cebuli zwyczajnej nie tworzy jednej dużej cebuli, lecz gniazda, składające się z kilku lub kilkunastu cebulek, które z łatwością dają się odzieli od siebie. Ma ona ostry smak i zapach, jest dość twarda i mniej soczysta od opisanego wyżej gatunku i ma mniejsze niż on wy-

magania uprawowe. Można ją sadzić jesienią lub wiosną. Materiał rozmnożeniowy cebuli kartoflanki stanowią drobne cebulki o średnicy 2-3 cm. Można ją również rozmnażać z dymki, choć w porównaniu do cebuli zwyczajnej rzadziej wytwarza ona pędy kwiatostanowe i zawiązuje nasiona.

### CHRZAN POSPOLITY (*Armoracia lapathifolia* Gilib.)

Warzywo błędnie uważane za gatunek rodzimy dla naszej flory. Chętnie uprawiane w wiejskich ogrodach przydomowych. Obecnie chrzan można spotkać zazwyczaj w formie zdziczałej, ale czasami bywa też celowo sadzony. Jest on najczęściej używany jako przyprawa do mięsa i sosów. Dawniej gospodynie wiejskie podkładały liście chrzanu pod bochny chleba przed włożeniem ich do pieca, nie tylko, aby uchronić ich spodnią część przed zanieczyszczeniem, ale także by nadać im specyficznego zapachu, jaki wydzielają liście chrzanu pod wpływem wysokiej temperatury. Również „osełki" masła, przeznaczone do sprzedania, noszono na targ zawinięte w liście chrzanu [Kuźmiński 1975; Nowiński 1980].

Roślina ta pochodzi ze wschodniej Europy, z terytorium rozciągającego się od Morza Kaspijskiego po Finlandię oraz południowo-zachodniej Azji. Większość autorów charakteryzujących to warzywo przypisuje rozpropagowanie jego uprawy Słowianom. W Polsce jego uprawa była szczególnie popularna w średniowieczu.

Chrzan jest byliną, która pozostawiona na tym samym miejscu przez kilka lat tworzy okazałą karpę korzeniową. Roślinę tę cechuje duża zdolność do regeneracji. Nawet mały kawałek korzenia może dać początek nowej roślinie.

Jest to jedno z najwartościowszych pod względem odżywczym warzyw przede wszystkim ze względu na zawartość witamin, zwłaszcza witaminy C, soli mineralnych zawierających wapń, żelazo, magnez, fosfor, potas, sód i siarkę, substancji o działaniu bakteriobójczym i bakteriostatycznym, a jednocześnie decydujących o jego właściwościach przyprawowych (glikozydy, głównie izotiocyjanian allilu) [Orłowski 2000]. *(Fot. A. M. Wajda)*

### KOPER OGRODOWY (*Anethum graveolens* L.)

Jedna z najczęściej uprawianych roślin przyprawowych w wiejskich ogrodach przydomowych. Jest rośliną jednoroczną, należącą do rodziny selerowatych (*Apiaceae*). W gospodarstwie domowym oraz w przetwórstwie wykorzystuje się młode liście i łodygi kopru, całe rośliny zebrane w początkowym okresie dojrzewania owoców (owocem kopru wg nomenklatury botanicznej jest rozłupka, rozpadająca się na dwie płaskie, szarobrązowe niełupki) lub dojrzałe owoce. Młodych, zielonych części w stanie świe-

żym, zamrożonym lub po wysuszeniu używa się jako przyprawy do potraw. Starsze rośliny wykorzystuje się do kwaszenia ogórków. Koper ceni się jako przyprawę przede wszystkim ze względu na jego aromat, który warunkowany jest obecnością olejków eterycznych (0,05-0,35% w młodych liściach i łodygach, 2,5-4% w owocach). Koper jako przyprawa poprawia właściwości sensoryczne potraw, czyli ich zapach, oraz pobudza apetyt na skutek wzmagania wydzielania śliny oraz soków żołądkowych [Orłowski 2000]. *(Fot. A. M. Wajda)*

**LUBCZYK OGRODOWY (*Levisticum officinale* Koch.)**

Popularna roślina przyprawowa wiejskich ogrodów, z której uprawą wiąże się również szereg przesądów. O jednym z nich pisze Nowiński [1980] – mówi on o tym, że lubczyk wykopany 1 października o godzinie 6.00 rano, wraz z nacią, nasieniem i korzeniem ma pomagać w godzeniu się małżonków oraz ma zapewniać szczęście rodzinne.

Przyprawa to młode liście i susz z liści lubczyku, zaś surowcem lekarskim jest korzeń. Korzenie te wykopuje się jesienią, najlepiej w drugim i trzecim roku uprawy, czyści, kroi i suszy, a następnie wykorzystuje w przemyśle farmaceutycznym jako środek wykrztuśny, zmniejszający fermentację jelitową, na choroby wątroby oraz nerek, ponieważ jest moczopędny. Lubczyk jest doskonałą przyprawą do zup, potraw mięsnych i sosów. Jest przyprawą bardzo aromatyczną, ma charakterystyczny korzenny, lekko gorzki smak określanym jako "maggi" i dlatego należy go używać w stosunkowo niewielkich ilościach [Krüger 1997; Keuter 2003].

**KMINEK ZWYCZAJNY (*Carum carvi* L.)**

Roślina przyprawowa charakterystyczna dla kuchni chłopskiej i gatunek rodzimy, wchodzący w skład naszej szaty roślinnej. Uprawiano go w ogrodach przydomowych lub zbierano ze stanowisk naturalnych. W stanie dzikim spotkać go można na miedzach, łąkach i przydrożach. Jest on rośliną dwuletnią. W pierwszym roku tworzy on rozetę pierzastych liści, a w drugim rozgałęzioną łodygę, osiągającą wysokość do 1 metra, na końcu której pojawiają się białe lub różowe kwiaty zebrane w złożone baldachy. Po ich przekwitnięciu zawiązują się owoce, rozpadające się po dojrzeniu na dwie rozłupki. Wykorzystywane są one do doprawiania potraw z kapusty, kapusty kiszonej, serów, twarogu, ćwikły, potraw z wieprzowiny i baraniny, a także jako dodatek do pieczywa. Owoce kminku mają brązową barwę, silny korzenny zapach oraz charakterystyczny aromatyczny ostry smak. Kminek zwyczajny ma także właściwości lecznicze – wiatropędne i rozkurczowe [Krüger 1997; Kreuter 2003]. *(Fot. A. M. Wajda)*

**BLUSZCZYK KURDYBANEK (*Glechoma hederacea* L.)**

Roślina, która jeszcze na początku XX wieku, obok kminku zwyczajnego była najpopularniejszą przyprawą w kuchni chłopskiej Pogórza Przemyskiego. Obecnie zupełnie zapomniana. Jest gatunkiem rodzimym. Rośnie prawie wszędzie: w przydrożnych rowach, na łąkach, na skrajach lasów, w pobliżu zabudowań gospodarskich, płotów, czy murków. Zbierano go zazwyczaj ze stanowisk naturalnych i stosowano w stanie świeżym „zamiast pietruszki".

O popularności jego zastosowania jako przyprawy, decydowało również to, że można go było zrywać przez cały rok, bo wcześnie zaczyna wegetację i bardzo późno kończy, a w czasie łagodnych zim jego listki pozostają zielone. Prawdopodobnie upowszechnienie uprawy pietruszki w ogródkach chłopskich było jedną z przyczyn zaniku używania tej rośliny.

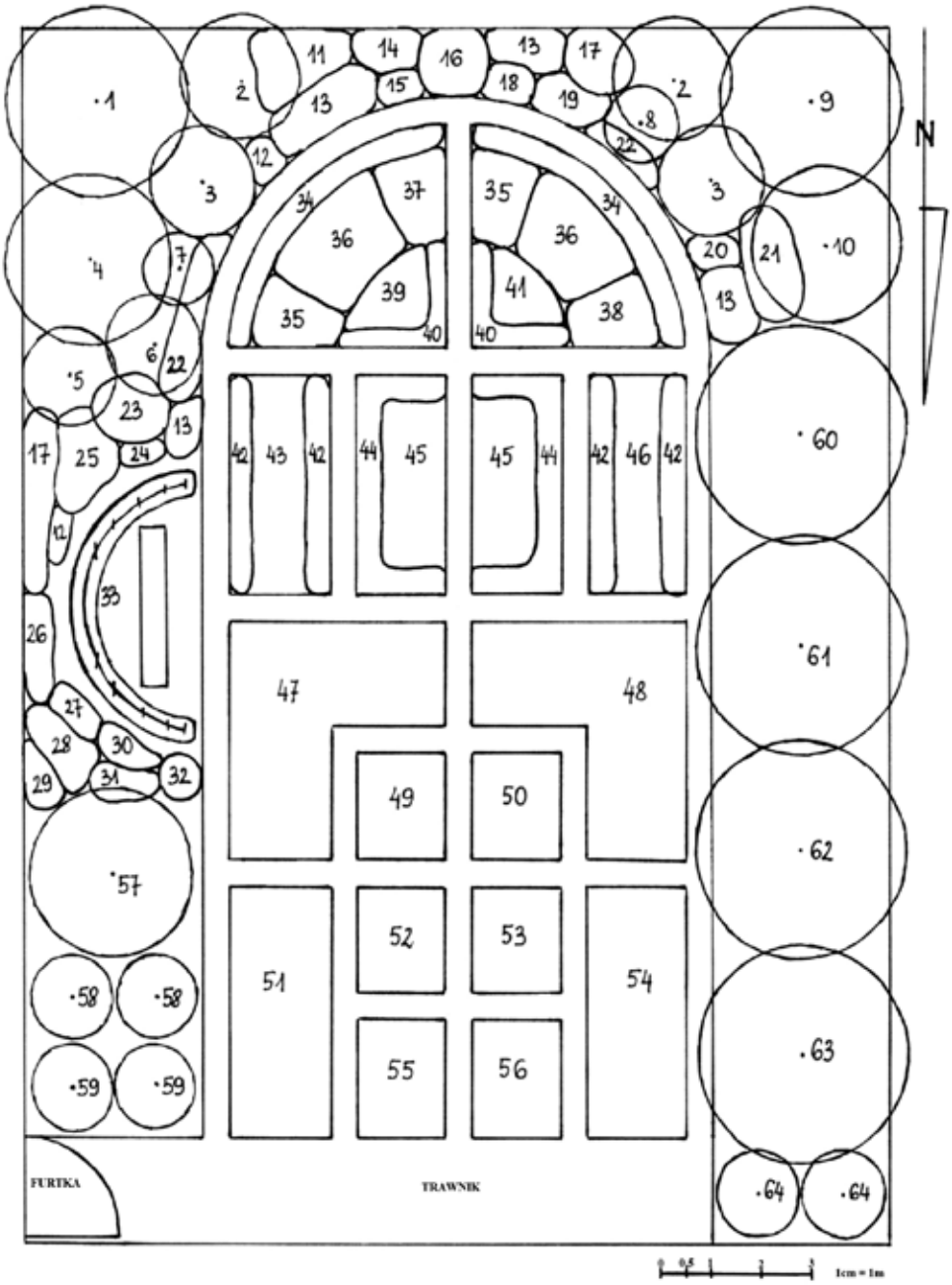
Jest to bylina z rodziny wargowych, wyrastająca do wysokości 30 cm, z okrągłymi ząbkowanymi liśćmi i niebiesko-fioletowymi kwiatami pojawiającymi się od kwietnia do czerwca. Przyprawę stanowią listki kurdybanka, lekko korzenne w smaku i o przyjemnym zapachu. Dodawano je do kartoflanki, jajecznicy, past serowych i gotowanych ziemniaków, także przyrządzano z nich sosy. Zarówno świeże jak i suszone listki stanowiły doskonałą przyprawę do mielonych kotletów, faszerowanych ziemniaków, pasztetów, duszonych warzyw czy zup jarzynowych [Anonymus 1926]. *(Fot. A. M. Wajda)*

# 5. PROJEKT WARZYWNIKA Z UWZGLĘDNIENIEM ELEMENTÓW CHARAKTERYSTYCZNYCH DLA TRADYCYJNYCH OGRODÓW WIEJSKICH POGÓRZA PRZEMYSKIEGO

Doskonałym mottem dla niniejszego projektu są słowa Jundziłła [1815], który stwierdził, że: „Piękność ogrodu nie zależy od skupienia wszystkiego, co się w naturze znajdować może, lecz na zebraniu tego tylko, co miejscowość bez musu przyjmuje, a przyrodzenie pięknego wydaje i układa". W oparciu o to oraz o informacje i spostrzeżenia terenowe wykreślono plan ogrodu przydomowego i podano wykaz gatunków roślin, jakie mogą być w nim posadzone. W projekcie tym świadomie nawiązano do tradycji uprawy, doboru gatunków roślin ozdobnych i kompozycji ogrodu właściwych dla omawianego regionu etnograficzno-geograficznego [Wajda i Bach 2006 a; Wajda i Bach 206 b]. Uczyniono to w tym celu, aby zaproponowany sposób zagospodarowania zielenią przestrzeni przydomowej na wsi wprowadzał w strukturę ogrodu przydomowego pewne sprawdzone elementy tradycyjnych ogrodów wiejskich. Równocześnie przy przygotowywaniu niniejszego projektu uwzględniono swoisty nadmiar przestrzeni, powstający w obrębie zagrody wiejskiej po wyburzeniu starych domów usytuowanych od frontu gospodarstw. Pojawia się on dlatego, że nowe budynki mieszkalne buduje się w głębi podwórek, przez co powiększa się obszar pomiędzy domem a wiejską drogą, gdzie tradycyjnie sytuowano niewielki ozdobny lub ozdobno-użytkowy przedogródek, który trzeba jakoś zagospodarować. Sytuacja ta staje się powodem trudności z tradycyjnym urządzeniem tej przestrzeni i powoduje zmiany formy i kompozycji ogrodów wiejskich oraz pojawienie się rozwiązań, które potrzebują zwykle mniejszych nakładów pracy, lecz zatracają charakter dawnych, kwietnych przedogródków. W ich miejsce zakłada się modne w ostatnich latach ogrody z roślinami iglastymi i rozległym trawnikiem, co przyczynia się do swoistego zubożenia różnorodności biologicznej roślin uprawnych oraz mocno zmienia tradycyjny krajobraz wiejski [Wajda i Bach 2005; Wajda i Bach 2006 c].

*Przedogódek we wsi Nowe sady. Fot. A. M. Wajda*

Przygotowany projekt pokazuje jedną z możliwości zagospodarowania około 400 m² działki zagrodowej, zwłaszcza jej frontu. Może on być wykorzystany w całości lub we fragmentach przy zakładaniu nowych ogrodów w tzw. wiejskim stylu, jak i przy odtwarzaniu przedogródków i ogrodów towarzyszących tradycyjnej zabudowie wiejskiej Pogórza Przemyskiego. Przydatny może okazać się zwłaszcza zaproponowany tu dobór roślin, w którym szczególną uwagę zwrócono na gatunki rodzime lub trwale zadomowione w krajobrazie omawianego regionu.




*Przykładowy plan przydomowego ogrodu wiejskiego będący kompilacją rozwiązań kompozycyjnych zaobserwowanych w tradycyjnych ogrodach wiejskich Pogórza Przemyskiego . Rys. A. M. Wajda*

**Tabela 8**

**Wykaz roślin do proponowanego ogrodu przydomowego sporządzony na podstawie analizy doboru gatunków roślin charakterystycznych dla tradycyjnych ogrodów wiejskich Pogórza Przemyskiego**

| Lp | Nazwa łacińska i polska | Barwa kwiatów |
|---|---|---|
| *1.* | *2.* | *3.* |
| 1. | *Viburnum opulus* L. 'Roseum' – kalina koralowa 'Roseum' | biała |
| 2. | *Syringa vulgaris* L. – lilak zwyczajny | różowa, bordowa |
| 3. | *Buxus sempervirens* L. – bukszpan wiecznie zielony | - |
| 4. | *Philadelphus coronarius* L. – jaśminowiec wonny | biała |
| 5. | *Rosa galica* L. – róża francuska | różowa |
| 6. | *Chaenomeles x superba* L. – pigwowiec pośredni | czerwona |
| 7. | *Daphne mezereum* L. – wawrzynek wilczełyko | różowa |
| 8. | *Symphoricarpos albus* Blade – śnieguliczka biała | - |
| 9. | *Sorbus aucuparia* L. – jarząb pospolity | biała |
| 10. | *Forsythia x intermedia* Zab. – forsycja pośrednia | żółta |
| 11. | *Convallria majalis* L. – konwalia majowa | biała |
| 12. | *Aquilegia vulgaris* L. – orlik pospolity | fioletowo-granatowa |
| 13. | *Phlox paniculata* L. – floks wiechowaty | różowa |
| 14. | *Paeonia officinalis* L. – piwonia lekarska | bordowa |
| 15. | *Iris sibirica* L.– kosaciec syberyjski | niebieska |
| 16. | *Delphinium x cultorum* Voss. – ostróżka ogrodowa | niebieska |
| 17. | *Helenium x hybridum* hort. – dzielżan ogrodowy | żółta |
| 18. | *Hemerocallis fulva* (L.) L. – liliowiec rdzawy | pomarańczowa |
| 19. | *Aster dumosus* L. – aster krzaczasty | fioletowa |
| 20. | *Lilium candidum* L. – lilia biała | biała |
| 21. | *Ajuga reptans* L. – dąbrówka rozłogowa | fioletowa |
| 22. | *Vinca minor* L. – barwinek pospolity | niebieska |
| 23. | *Dianthus barbatus* L. – goździk brodaty | biała, różowa, bordowa, |
| 24. | *Leucanthemum vulgare* (Lam.) DC. – złocień właściwy | biała |
| 25. | *Aruncus dioicus* (Walter) Fernald – parzydło leśne | biała |
| 26. | *Rudbeckia laciniata* L. – rudbekia naga | żółta |
| 27. | *Solidago hybrida* hort. – nawłoć ogrodowa | żółta |
| 28. | *Aster novae-angliae* L. – aster nowoangielski | różowa |
| 29. | *Tanacetum vulgare* L.– wrotycz pospolity | żółta |
| 30. | *Echinacea purpurea* (L.) Moench – jeżówka purpurowa | różowa |
| 31. | *Phalaris arundinacea* L. – mozga trzcinowata | - |
| 32. | *Levisticum officinalis* L. – lubczyk ogrodowy | - |
| 33. | *Vitis vinifera* L. – winorośl właściwa | - |
| 34. | *Tagetes erecta* L. – aksamitka wyniosła | żółta, pomarańczowa |
| 35. | *Rudbeckia bicolor* Nutt. – rudbekia dwubarwna | żółto-brązowa |
| 36. | *Dahlia variabilis* (Willd.) Desf. – dalia ogrodowa | mieszanka kolorów |
| 37. | *Lavatera trimestris* L. – ślazówka trzymiesięczna | biała, różowa |
| 38. | *Zinnia elegans* Jacq. – cynia wytworna | żółta, pomarańczowa, różowa, czerwona |

| | | |
|---|---|---|
| 39. | *Cosmos bipinnatus* Cav. – kosmos podwójnie pierzasty | biała, różowa, bordowa |
| 40. | *Tagetes patula* L. – aksamitka rozpierzchła | pomarańczowo-brązowa |
| 41. | *Amaranthus caudatus* L. – szarłat zwisły | bordowa |
| 42. | *Tropaeolum majus* L. – nasturcja większa | pomarańczowa |
| 43. | *Vicia faba* L. var. *major* Harz. 'Samson' – bób | - |
| 44. | *Calendula officinalis* L. – nagietek lekarski | pomarańczowa |
| 45. | *Brassica oleracea* L. var. *capitata* L. f. *alba* 'Luke $F_1$' – kapusta głowiasta biała | - |
| 46. | *Cucurbita pepo* L. 'Atena $F_1$'<br>*Cucurbita pepo* L. 'Soraya' – dynia zwyczajna (cukinia) | - |
| 47. | *Cucumis sativus* L. 'Atlas $F_1$' – ogórek<br>*Anethum graveolens* L. f. *hortorum* Alef. – koper ogrodowy<br>*Helianthus annuus* L. – słonecznik zwyczajny | -<br><br>żółta |
| 48. | *Daucus carota* L. subsp. *sativus* Thell 'Koral' lub 'Flacoro' – marchew uprawna<br>*Allium cepa* L. var. *cepa* Helm. 'Rawska' – cebula zwyczajna<br>*Allium cepa* L. var. *aggregatum* G. Don – cebula kartoflanka | - |
| 49. | *Petroselinum hortense* Hoffm. 'Fakir' – pietruszka korzeniowa | - |
| 50. | *Lycopersicon esculentum* Mill. 'Syriusz' – pomidor | - |
| 51. | *Zea mays* L. ssp. *saccharata* Kcke 'Ama $F_1$' lub 'Gama $F_1$' – kukurydza cukrowa<br>*Phaseolus vulgaris* L. 'Igołomska'<br>*Phaseolus vulgaris* L. 'Laura' – fasola zwykła | - |
| 52. | *Apium graveolens* L. var. *rapaceum* (Mill) Gaud. 'Feniks' seler korzeniowy<br>*Allium ampeloprasum* ssp. *porrum* J. Gay 'Lancelot' – por | - |
| 53. | *Allium sativum* L. 'Orkan' – czosnek | - |
| 54 | *Fragaria ananasa* . 'Korona' – truskawka wielkoowocowa | - |
| 55. | *Lactuca sativa* L. 'Bona'<br>*Lactuca sativa* L. 'Mira' – sałata siewna<br>*Brassica oleracea* L. var. *gongylodes* L. 'Dvorsky'ego'<br>*Brassica oleracea* L. var. *gongylodes* L. 'Niebieska Masłowa' kalarepa | - |
| 56. | *Beta vulgaris* L. 'Czerwona Kula' – burak ćwikłowy | - |
| 57. | *Prunus cerasus* L. 'Lucyna' – wiśnia sokowa | - |
| 58. | *Ribes rubrum* L. – porzeczka czerwona | - |
| 59. | *Ribes nigrum* L. 'Ojebyn' – porzeczka czarna | - |
| 60. | *Pyrus communis* L. 'Klapsa' – grusza pospolita | - |
| 61. | *Malus domestica* Borkh. 'Freedom' – jabłoń domowa | - |
| 62. | *Malus domestica* Borkh. 'James Grieve' – jabłoń domowa | - |
| 63. | *Malus domestica* Borkh. 'Witos' – jabłoń domowa | - |
| 64. | *Ribes grossularia* L. 'Biały Triumf' – agrest pospolity | - |

## 6. ZAŁOŻENIA FUNKCJONALNE PROJEKTOWANEGO OGRODU PRZYDOMOWEGO

Proponowany sposób zagospodarowania przestrzeni ma charakter ogrodu ozdobno-użytkowego. Część ozdobna pełni także funkcję reprezentacyjną, co starano się uzyskać poprzez wprowadzenie do projektu rabat mieszanych z udziałem bylin oraz liściastych drzew i krzewów ozdobnych.

Przy doborze gatunków i odmian roślin proponowanych do tego ogrodu kierowano się głównie tradycją ich uprawy w tradycyjnych ogrodach wiejskich Pogórza Przemyskiego oraz tym, by charakteryzowały się one dużymi walorami zdobniczymi i nie wymagały zbyt wielu zabiegów pielęgnacyjnych. Te ostatnie starano się zawęzić do niewielkich cięć korekcyjnych, usuwania przekwitłych kwiatostanów, nawożenia oraz odchwaszczania rabat w miarę potrzeb. Przy doborze roślin ozdobnych kierowano się również tym, by od wczesnej wiosny aż do późnej jesieni poszczególne gatunki stopniowo kwitły a po kwitnieniu zachowywały ładny pokrój. W ten sposób frontowej części ogrodu starano się nadać atrakcyjną oprawę.

Również proponowane w niniejszym założeniu ogrodowym krzewy i małe drzewa zostały tak dobrane, aby były gatunkami powszechnie uprawianymi w tradycyjnych ogrodach wiejskich omawianego terenu oraz by ich rozmiary współgrały z wielkością bylin i całych rabat.

Projektowany ogród frontowy kolorystyką nawiązuje do wielobarwnego charakteru tradycyjnych ogrodów wiejskich. Dodatkowo doznania estetyczne w tym ogrodzie mają być wzmacniane poprzez zastosowanie roślin charakteryzujących się intensywnym i przyjemnym zapachem, do których należą np. jaśminowiec wonny, bez lilak, czy pachnący miodem dzielżan ogrodowy.

Użytkowy aspekt w projektowanego ogrodu spełnia warzywnik oraz drzewa i krzewy owocowe. Przy doborze gatunków i odmian tych ostatnich kierowano się, z uwagi na ograniczoność powierzchni, siłą ich wzrostu, mrozoodpornością, tolerancją na choroby i szkodniki oraz obfitością i porą owocowania. Zaproponowane rośliny sadownicze mają zapewnić dostęp do świeżych owoców od wczesnego lata do późnej jesieni, a nawet na początku zimy.

Zaprojektowany tu warzywnik ma kształt prostokąta podzielonego siecią ścieżek na poszczególne zagony. Ścieżki te zostały tak wpisane w przestrzeń przeznaczoną pod warzywnik, by był łatwy dostęp do każdej z uprawianych tu roślin. Można po nich swobodnie spacerować, a nawet wjechać taczką lub postawić duży kosz na zbiory.

Poleca się tutaj stosować tzw. uprawę tradycyjną, polegającą na stosowaniu obornika, kompostu i nawozów zielonych. Z kolei, aby nie dopuścić do rozwoju chorób, proponuje się sadzić rośliny współrzędowo z zachowaniem zasad sąsiedztwa roślin oraz odpowiedniego płodozmianu, który przewiduje co najmniej czteroletnie przerwy pomiędzy uprawą w tym samym miejscu roślin tego samego gatunku lub roślin blisko ze sobą spokrewnionych. Zaleca się tutaj także uprawiać rośliny przeznaczone na zielony nawóz i powinno się na to wykorzystywać każdą dłuższą przerwę, gdy grządki nie są obsiane np. miesiące jesienno-zimowe i wczesną wiosnę. W tym czasie można uprawiać np. żyto lub wykę ozimą, a latem łubiny, wykę jarą, bobik lub facelię. Facelia jest rośliną szczególnie godną polecenia, bo prócz dużej wartości nawozowej, małych wymagań klimatycznych i glebowych, ma też duże walory ozdobne (piękne niebiesko-fioletowe kwiaty oraz jest rośliną miododajną). Poza tym nie jest ona spokrewniona z żadną rośliną warzywną i przyprawową, co ułatwia planowanie zmianowania po jej przekopaniu. Obok typowych roślin warzywnych proponuje się także wysiewać np. nagietek i aksamitkę, bowiem ograniczają one rozwój nicieni, czy nasturcję, która według starych gospodyń „przyciąga mszyce" przez co te rzadziej atakują warzywa.

Zasadniczym plusem współrzędowej uprawy roślin warzywnych w ogrodzie jest ochrona biologiczna przed szkodnikami i to, że zagony uprawowe w czasie sezonu wegetacyjnego są maksymalnie wykorzystane. Dla przykładu marchew broni pora przed śmietką cebulanką, a por marchew przed połyśnicą marchwianką, analogicznie wygląda uprawa wczesnej marchwi i cebuli, czy marchwi – sałaty – szczypiorku.

Równocześnie odmiany warzyw proponowane w projekcie zostały tak dobrane, aby zapewnić jak najdłuższą dostępność danego warzywa do spożycia. Prowadzenie warzywnika starano się uczynić jak najmniej czasochłonnym i wymagającym tylko podstaw wiedzy ogrodniczej. Główne zabiegi pielęgnacyjne to odchwaszczanie i ewentualne podlewanie. Należy jednak pamiętać, że w przypadku fasoli szparagowej i sałaty stopniowy wysiew nasion lub rozsady zapewni dłuższy okres zbioru oraz to, że kukurydzę cukrową należy wysiać przynajmniej w trzech rzędach, gdyż jest rośliną wiatropylną, co jest warunkiem uzyskania dobrego wypełnienia kolb.

# 7. OCHRONA WARZYW PRZED CHOROBAMI I SZKODNIKAMI

Proponuje się również, aby ograniczyć stosowanie chemicznych środków ochrony roślin na rzecz ochrony biologicznej, opierającej się między innymi na samodzielnym przygotowaniu gnojówek roślinnych do oprysków i podlewania, a także wyciągów, odwarów i roztworów. Przykładowe receptury ich przygotowania oraz wskazówki odnośnie stosowania zamieszczono w poniższej tabeli.

**Tabela 9**
**Wykaz preparatów polecanych do ekologicznej ochrony roślin przed chorobami i szkodnikami**

| Lp | Rodzaj preparatu | Skład, przygotowanie i dawkowanie | Ochrona przed szkodnikami i chorobami |
|---|---|---|---|
| *1.* | *2.* | *3.* | *4.* |
| 1. | **gnojówka** | **pokrzywa**<br>– 1 kg świeżej pokrzywy rozdrobnić i zalać w plastikowej lub drewnianej beczce 10 litrami wody i zostawić do fermentacji przez 4-5 dni;<br>– przefermentowaną gnojówkę rozcieńczyć 10-krotnie i podlewać rośliny 1-2 razy w tygodniu;<br>– gnojówką rozcieńczoną w stosunku 1:50 opryskiwać profilaktycznie 1 raz w tygodniu rośliny przeciw owadom, a w przypadku stwierdzenia np. kolonii mszyc zabieg powtarzać co 3-4 dni. | broni przed owadami (m.in. mszycami i przędziorkami) oraz zwiększa odporność roślin; |
| 2. | **zimny wyciąg** | **pokrzywa**<br>– 1 kg świeżych pędów pokrzywy rozdrobnić i zalać 10 litrami wody i pozostawić na 12-24 godziny, nie dopuszczając do fermentacji;<br>– nierozcieńczonym palącym wyciągiem opryskiwać rośliny w przypadku stwierdzenia obecności szkodliwych owadów;<br>– zabieg powtarzać co 3-5 dni, aż do ustąpienia inwazji owadów; | zalecany zwłaszcza do oprysku przeciw mszycom np. na różach. |
| 3. | **gnojówka** | **żywokost**<br>– sporządza się i stosuje tak samo, jak gnojówkę z pokrzywy; | gnojówka z żywokostu w porównaniu do gnojówki z pokrzywy oprócz azotu zawiera także potas; |
| 4. | **odwar** | **skrzyp polny**<br>– 1 kg świeżych roślin zalać 10 litrami wody, najlepiej deszczówki, na 24 godziny, a następnie gotować na małym ogniu przez 30 minut, wystudzić i przecedzić;<br>– odwar rozcieńczyć wodą w stosunku 1:5 i opryskiwać nim rośliny w czasie suchej i słonecznej pogody, najlepiej regularnie co 5-7 dni od wiosny do lata; | zawiera dużo kwasu krzemowego, wzmacniającego rośliny i zapobiegającego chorobom grzybowym; |
| 5. | **zimny wyciąg** | **pomidor**<br>– 2 garści rozgniecionych liści i wyłamanych pędów bocznych pomidora zalać na 3 godziny 2-3 litrami wody;<br>– w okresie lotu bielinka kapustnika polewać wyciągiem rośliny warzyw kapustnych (kapusta, kalarepa) co 2-3 dni za pomocą konewki; | intensywny zapach wyciągu odstrasza motyle bielinka kapustnika, dzięki czemu nie składają one jaj, z których wylegają się żarłoczne gąsienice; |
| 6. | **roztwór** | **spirytus i mydło**<br>– 200 g szarego mydła rozpuścić w gorącej wodzie, dodać 10 litrów wody i 1/3 litra skażonego spirytusu;<br>– opryskiwać rośliny porażone przez szkodliwe owady. | zalecany przede wszystkim do zwalczania mszyc, miseczników, tarczników, wełnowców i bawełnicy korówki, ponieważ silnie uszkadza ich powłoki ochronne. |

# 8. TRADYCYJNE OGRODY WIEJSKIE POGÓRZA PRZEMYSKIEGO – analiza wyników wywiadu ankietowego

Oceniając wyniki wywiadu ankietowego przeprowadzonego wśród 27 osób sprawujących pieczę nad ogrodami wiejskimi w wybranych miejscowościach na Pogórzu Przemyskim (Bircza, Brzuska, Huwniki, Korzeniec, Leszczawa Dolna, Leszczawka, Makowa, Młodowice, Nowe Sady, Pacław, Rybotycze, Sierakośce, Stara Bircza, Zalesie) stwierdzono, że dzisiaj podobnie jak w dawnych czasach opiekują się nimi zazwyczaj kobiety (67%). Zauważyć jednocześnie trzeba, że udział mężczyzn (9 ankietowanych), jako sprawujących pieczę nad tego typu formą zagospodarowania przestrzeni jest także znaczny. Tego typu ogrodami opiekują się przede wszystkim osoby w wieku 51-60 lat (51% ankietowanych) i młodsze, dla których przedziały wiekowe to 31-40 lat (5 osób) i 41-50 lat (4 osoby), co daje łącznie ponad 30% respondentów. Wśród ankietowanych właścicieli tradycyjnych ogrodów wiejskich były również trzy osoby w przedziale wiekowym 61-70 lat i jedna, która miała ponad 71 lat lecz nie więcej niż 80. Tym ostatnim często przy pracach w ogrodzie pomagali inni domownicy.

Objęte badaniami ankietowymi ogrody ze względu na uprawiane w nich rośliny i ich przeznaczenie przyporządkowano do jednego z trzech typów. Miały one najczęściej charakter użytkowo-ozdobny, czyli taki, gdzie obok roślin dekoracyjnych z powodu ich kwiatów, kwiatostanów lub liści uprawia się warzywa i pojedyncze drzewa i krzewy owocowe. Stanowiły one 74% świadomie wybranych obiektów. Z kolei ogrody ozdobne reprezentowane były tu przez pięć na dwadzieścia siedem wytypowanych obiektów, czyli stanowiły 18,5% badanych ogrodów. Tylko trzy spośród objętych tymi badaniami ogrodów miały charakter użytkowy. Charakteryzują się one tym, że uprawia się w nich głównie rośliny przeznaczone do konsumpcji – warzywa oraz drzewa i krzewy owocowe.

Charakterystyka badanych obiektów pod kątem wielkości pozwala stwierdzić, że na omawianym terenie przeważającą grupę stanowią ogrody średnie, liczące od 100 do 200 $m^2$, które reprezentowane są przez 45% badanych obiektów. Sześć na dwadzieścia siedem badanych ogrodów zaliczono do tak zwanych obiektów małych, czyli obejmujących uprawą teren do 100 $m^2$. Tylko 5 z wybranych obiektów zalicza się do ogrodów dużych, mających więcej niż 200 $m^2$ powierzchni. Badaniami objęto także cztery ogrody przydomowe o powierzchni większej niż pięć arów.

Różny był również wiek inwentaryzowanych ogrodów, co wynikało z faktu, że dokonano świadomego wyboru obiektów – tradycyjnych ogrodów wiejskich. Najstarsze z nich liczyły ponad 60 lat (2 obiekty), a najmłodszy dwa lata i wybrano go w celu ukazania nowych trendów panujących przy zakładaniu ogrodów na wsi. Jednak większość badanych ogrodów miała ok. 30 lat. W dwu przypadkach przeprowadzony z właścicielami ogrodów wywiad informował o istnieniu w miejscu dzisiejszych ogrodów starszych założeń, ale nie potrafili oni udzielić dokładniejszych informacji na temat czasu ich założenia, pierwotnej formy, kompozycji i doboru roślin. Siedem ogrodów na dwadzieścia siedem wybranych do badań miało ok. 40-50 lat. W pięciu przypadkach ankietowani podali dokładną datę powstania swojego ogrodu.

Jeśli chodzi o sposoby uprawy i eksponowania roślin w badanych obiektach, to najczęściej były one sadzone na rabatach i dotyczyło to głównie uprawy roślin ozdobnych. W pięciu ogrodach na dwadzieścia siedem wybranych, rośliny ozdobne były dodatkowo eksponowane w różnego typu pojemnikach wystawianych na okres lata do ogrodu. Sadzono je także w postaci obwódek (zwłaszcza rośliny jednoroczne), co praktykowano w jednej trzeciej badanych obiektów. Podobnie wyglądała uprawa roślin na klombach, którą stwierdzono w ośmiu ogrodach. Natomiast uprawa roślin na zagonach jest charakterystyczna dla 48%

badanych obiektów. Taka forma sadzenia roślin cechuje zwłaszcza ogrody ozdobno-użytkowe i dotyczy przede wszystkim uprawy warzyw oraz niektórych gatunków sadowniczych, takich jak poziomka pospolita (*Fragaria vesca* L.), czy truskawka wielkoowocowa (*Fragaria grandiflora* Ehrh.).

Jeśli chodzi o źródła pozyskania materiału roślinnego, to na objętym badaniami obszarze na pierwszym miejscu znajduje się tak zwane samozaopatrzenie, które najczęściej jest rozumiane jako uprawa roślin lub rozsady z nasion zebranych we własnym ogrodzie. Na taki sposób pozyskania materiału roślinnego wskazało aż 78% ankietowanych. Bardzo popularna jest także na badanym terenie wymiana sąsiedzka, którą potwierdziło dwudziestu respondentów (74%). Trzecim źródłem pochodzenia roślin występujących w wiejskich ogrodach przydomowych jest zakup. Rośliny pochodzące z tego źródła uprawia się tutaj w 74% badanych obiektów. Innym, rzadziej praktykowanym przez właścicieli ogrodów sposobem zdobycia materiału roślinnego jest pozyskanie go ze stanowisk naturalnych. Na takie źródło pochodzenia roślin wskazało trzech na dwudziestu siedmiu pytanych. Część roślin rosnących w badanych ogrodach to prezent (11% obiektów) lub gatunki zastane na zakupionej lub odziedziczonej posesji (11% ogrodów). Zauważyć można, że większość kompozycji roślinnych ma w badanych ogrodach dość proste formy – kęp, grządek lub klombów, a podstawową zasadą, jaką kierowano się przy ich obsadzaniu niewątpliwie była dostępność do wszystkich roślin, co znacznie ułatwiało pracę i zbiór.

Zbadano także preferencje właścicieli badanych ogrodów pod względem miejsca zakupu roślin i okazało się, że ankietowani zaopatrują się w materiał roślinny w różnych miejscach – na okolicznych targach i bazarach, w sklepach i centrach ogrodniczych, w supermarketach i marketach budowlanych, w szkółkach roślin, czyli bezpośrednio u producenta, a nawet korzystają ze sprzedaży wysyłkowej.

Największy procent ankietowanych (74%) nabywa materiał roślinny na targach i bazarach. Z kolei właściciele siedemnastu ogrodów (63% pytanych) kupują materiał roślinny w centrach i sklepach ogrodniczych. W trzech ogrodach (11%) rosną rośliny, które kupiono przy okazji zakupów w supermarketach i centrach budowlanych, a w dwóch przypadkach skorzystano z oferty szkółki roślin. Czterech właścicieli ogrodów, obok innych miejsc zakupu materiału roślinnego wymieniło sprzedaż wysyłkową i zakupy przez Internet.

Przyjmując za kryterium postać nabywanego materiału roślinnego, na podstawie analizy odpowiedzi respondentów, można stwierdzić, że właściciele wybranych ogrodów wiejskich najczęściej kupują nasiona. Stanowią oni 89% respondentów. W siedemnastu ogrodach (63%), na dwadzieścia siedem badanych, kupuje się rozsadę, zwłaszcza ozdobnych roślin jednorocznych i dwuletnich oraz warzyw kapustnych. W dziesięciu badanych ogrodach nabywa się cebule, łuskobulwy i bulwy roślin, a w siedmiu materiał szkółkarski z odkrytym korzeniem, zwłaszcza drzewa i krzewy owocowe. Rośliny w pojemnikach kupowało z kolei 22% badanych.

Ankietowani przy zakupie materiału roślinnego przeznaczonego do uprawy w wiejskich ogrodach przydomowych w odniesieniu do praktycznej klasyfikacji ogrodniczej roślin najczęściej kupowali jednoroczne rośliny ozdobne – piętnastu pytanych. Analogiczna liczba respondentów zaopatruje się w nasiona warzyw. Najmniejszą popularnością wśród badanych cieszył się z kolei zakup roślin dwuletnich, co potwierdza czterech ankietowanych oraz liściastych drzew i krzewów ozdobnych (3 pytanych). Natomiast w dziesięciu obiektach, na dwadzieścia siedem wyznaczonych, sadzi się pochodzące z zakupu byliny. Na identycznym poziomie utrzymuje się w badanych ogrodach uprawa pochodzących z zakupu roślin cebulowych i bulwiastych oraz drzew i krzewów owocowych. Z kolei uprawę w swoich ogrodach kupowanych

*Ogródek we wsi Sierakośce. Fot. A. M. Wajda*

*Przykład obsadzenia roślinami ozdobnymi tzw. przedpłocia w miejscowości Kniażyce. Fot. A. M. Wajda*

roślin leczniczych i przyprawowych oraz iglastych drzew i krzewów ozdobnych potwierdza jedna trzecia ankietowanych.
Właściciele siedemnastu ogrodów, czyli 63% badanych wskazywało na brak wpływu czynników zewnętrznych na ich decyzję o zakupie roślin ozdobnych. Jakością materiału roślinnego kierowała się jedna trzecia ankietowanych, a trzech respondentów jego ceną.

W wyniku przeprowadzonego wywiadu ankietowego można stwierdzić, że 81% ankietowanych każdego roku sadzi lub dosadza w ogrodzie przydomowym rośliny ozdobne i warzywa, których dobry wzrost i plonowania uzależnione są od szeregu zabiegów pielęgnacyjnych. W związku z powyższym pytano ankietowanych o częstotliwość pielenia ogrodu przydomowego, a także o podlewanie uprawianych w nim roślin, ich ochronę i nawożenie, czy o koszenie trawnika. Starano się również uzyskać informacje na temat zabezpieczania roślin na zimę oraz zbioru warzyw. Analiza zebranych danych pozwala stwierdzić, że pielenie i koszenie trawy na terenie posesji to jedne z systematyczniej wykonywanych zabiegów w wybranych ogrodach przydomowych. Na systematyczne odchwaszczanie swojego ogrodu wskazuje aż 92% ankietowanych, a 81% pytanych regularnie kosi trawnik wokół domu. Innym zabiegiem pielęgnacyjnym jest podlewanie roślin. Systematyczne nawadnianie ogrodu zadeklarowało 52% badanych, 37% ankietowanych robi to rzadko, zaś 11% wcale. Podobny rozkład procentowy ma walka z chorobami i szkodnikami i nawożenie roślin. Systematycznie zabiegi ochronne wykonywało jedenastu ankietowanych, dwunastu robiło to rzadko, zaś czterech wcale. Najczęściej były to metody ekologiczne, które preferowali właściciele piętnastu ogrodów. Są to wyciągi, wywary, napary roślinne używane do zwalczania chorób i szkodników, którymi opryskuje się lub podlewa rośliny. Również metody mechaniczne i chemiczne zwalczania szkodników i chorób roślin były stosowane w badanych ogrodach. Wskazało na nie dziesięciu spośród dwudziestu siedmiu pytanych. Metoda chemiczna najczęściej polega ona na drobnokroplistym oprysku lub zaprawianiu nasion na sucho bądź mokro odpowiednimi preparatami. Natomiast do metod mechanicznych zaliczają strącanie i zgniatanie mszyc lub stonki ziemniaczanej, zbieranie gąsienic i ślimaków oraz obrywanie porażonych liści, obcinanie chorych pędów, a nawet usuwanie całych roślin.
Systematyczne nawożenie roślin w ogrodzie zadeklarowało jedenaście osób, czternaście stosowało nawozy rzadko, a dwie osoby w ogóle. Wywiad ankietowy pozwolił także stwierdzić, że w badanych ogrodach stosuje się przede wszystkim nawożenie organiczne (89% obiektów). Najczęściej stosowanym nawozem organicznym w badanych ogrodach jest obornik.
Warto też dodać, że duża grupa ankietowanych nie zabezpieczała roślin na zimę. Takiej odpowiedzi udzieliło piętnaście osób na dwudziestu siedmiu ankietowanych.

Z kolei uprawiane w badanych ogrodach rośliny warzywne zbierano według bieżących potrzeb kuchni (74% ankietowanych), a także robiono z nich przetwory na zimę i suszono (67% ankietowanych). Znaczna grupa ankietowanych (18 osób) przeznacza rośliny uprawiane w przydomowych ogrodach, a zwłaszcza gatunki ozdobne do dekoracji wnętrz. Szesnastu właścicieli badanych ogrodów wykorzystuje niektóre rośliny jako przyprawy kuchenne lub dodatki do potraw. Z kolei trzech respondentów przeznacza rosnące w ich ogrodach rośliny do wykonania bukietów i wiązanek okolicznościowych. Dla 74% ankietowanych uprawiane w przydomowych ogrodach użytkowe gatunki roślin, a zwłaszcza warzywa stanowią podstawowy składnik do przygotowania potraw. Natomiast sześciu ankietowanych wykorzystuje wybrane gatunki jako zioła lecznicze.

Jednym z podstawowych elementów małej architektury ogrodowej, a zarazem wizytówką prawie każdej działki zagrodowej jest zadbane ogrodzenie. Wyznacza ono granice ogrodu, ma znaczenie ochronne oraz jest jednym z elementów dekoracyjnych. Często ma ono nie-

powtarzalny urok i nawiązuje wzorami do lokalnej tradycji ogradzania posesji. Na badanym obszarze dominującym rodzajem grodzenia była siatka metalowa (48% badanych ogrodów). Natomiast płot ze sztachet lub drewnianych palików stanowił ogrodzenie jednej trzeciej wybranych do badań obiektów.

W ogrodach wiejskich ważną rolę pełni także mała architektura ogrodowa przeznaczona do wypoczynku i spotkań rodzinnych. Najczęściej do odpoczynku w wybranych ogrodach służy ustawiony w ogrodzie stół i krzesła (12 obiektów), a także ławka ustawiona pod ścianą domu, co stwierdzono w 37% ogrodów oraz ławka w ogrodzie (9 obiektów). Popularnością wśród ankietowanych cieszą się także drewniane altany (9 obiektów), miejsca na ognisko z siedziskami (9 obiektów) oraz miejsca do grillowania ze stołem i siedzeniami (5 obiektów). Istotną cechą tradycyjnych ogrodów wiejskich jest ta, że są one przyjazne dla świata fauny. Wyrazem tego w badanych obiektach była obecność karmników dla ptaków (15 ogrodów). Z kolei w jednej trzeciej wybranych do analizy ogrodów znajdowały się ule pszczele i niewątpliwie z myślą o pożytku dla pszczół wysiewano w nich rośliny miododajne. Właściciele pięciu ogrodów wysiewali rośliny będące pokarmem dla ptaków, a trzech przygotowało dla nich poidełka.

## 9. LITERATURA


**Anonymus** (1916). *Kalendarz Polski dla ludu na rok 1916*. Piotrków: Odbito czcionkami Drukarni Państwowej pod zarządem Departamentu Wojskowego N.K.N. w Piotrkowie.

**Anonymus** (1926). *Apteczka domowa*. Poznań: Nakładem Związku Kobiet Pracujących w Poznaniu, Zakłady Graficzne W. Tomaszewski.

**Bach A., Wajda A.** (2005). Przeobrażenia ogrodów wiejskich ziemi przemyskiej jako wyraz zmian w tradycji ludowej. *Architektura krajobrazu, Krajobraz wsi odnowionej*, nr 3-4, s. 85 – 90, 123.

**Bujak F.** (1908). *Galicya. Kraj, ludność, społeczeństwo, rolnictwo.* T. 1. Lwów: Nakładem Księgarni H. Altenberga.

**Burchard H.** (1973). Stan badań nad pożywieniem ludów neolitu na ziemiach polskich. [W:] *Pożywienie ludności wiejskiej*. Kraków: Muzeum Etnograficzne w Krakowie, s. 15-23.

**Burzyński T.** (1998). Obrzędowość wiosenna wsi przemyskiej. [W:] *Przemyski Informator Kulturalny*, nr 2 (11), s. 31-37.

**Ciołek G.** (1978). *Ogrody polskie. Wznowienie przygotował i uzupełniające rozdziały napisał J. Bogdanowski.* Warszawa: Wydawnictwo „Arkady".

**Fischer A.** (1926). *Lud polski. Podręcznik etnografii Polski opracowany z zasiłku M. W. R. I O.P. z 3 mapami i 58 ilustracjami w tekście.* Lwów-Warszawa-Kraków: Wydawnictwo Zakładu Narodowego im. Ossolińskich.

**Gołębiowski Ł.** (1830). *Lud polski jego zwyczaje, zabobony*. Nakładem autora w Drukarni A. Gałęzowskiego i Spółki przy ulicy Żabiej Nr 472. [Przedruk:] Warszawa: Wydawnictwa Artystyczne i Filmowe, 1983.

**Gostomski A.** (1588). *Gospodarstwo*. W Drukarni Jakuba Siebeneichera w Krakowie, Wstępem i objaśnieniami zaopatrzył St. Inglot. Biblioteka Narodowa, seria 1., nr 139. [Przedruk:] Wrocław: Wydawnictwo Zakładu Narodowego im. Ossolińskich, 1951.

**Jundziłł S. B.** (1815). O przymiotach potrzebnych w sztuce ogrodniczej. Rzecz na posiedzeniu publicznym Uniwersytetu Imperatorskiego Wileńskiego dnia 30 czerwca, roku 1809 czytana. Dziennik Wileński, t. 1, nr 5. [W:] *Ogród polski XIX wieku. Antologia tekstów. Wybór i wprowadzenie Małgorzata Szafrańska.* Warszawa: Wyd. Ośrodek Ochrony Zabytkowego Krajobrazu – Narodowa Instytucja Kultury, 1998.

**Kolberg O.** (1891). *Przemyskie. Zarys etnograficzny*. Kraków: Wydał Dr. I. Kopernicki kosztem Muzeum Imienia Dzieduszyckich we Lwowie z pośmiertnych materiałów z portretem autora i 4. rycinami pod zarządem A. M. Kosterkiewicza.

**Kossak Z.** (1997). *Rok polski. Obyczaj i wiara*. Warszawa: Instytut Wydawniczy PAX.

**Kreuter M.-L.** (2003). *Ogród w zgodzie z naturą*. Warszawa: Wydawnictwo ELIPSA.

**Krüger U.** (1997). *Ogrody rustykalne*. Bydgoszcz: Agencja Wydawnicza MOREX.

**Kubaszewski A.** (1891). O warzywnictwie włościańskim, rzecz czytana podczas walnego zebrania delegatów kółek rolniczych dnia 13 marca 1891 roku w Poznaniu. *Ogrodnik Polski*, nr 9.

**Kuźmiński B.** (1975). *Warzywa wędrują za człowiekiem*. Warszawa: Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza.

**Mickiewicz A**. (1968). *Pan Tadeusz czyli ostatni zajazd na Litwie, historia szlachecka z r. 1811 i 1812*. Warszawa: Wydawnictwo Czytelnik.

**Molenda J.** (2011). *Rośliny, które zmieniły świat*. Zakrzewo: Wydawnictwo Replika.

**Nakwaska K.** (1857). *Dwór wiejski. Dzieło poświęcone gospodyniom polskim przydatne i osobom w mieście mieszkającym*. T. 1. Lipsk: Księgarnia Michelsona.

**Nowiński M.** (1977). *Dzieje roślin i upraw ogrodniczych*. Warszawa: PWRiL.

**Nowiński M.** (1980). *Dzieje upraw i roślin leczniczych*. Warszawa: PWRiL.
**Orłowski M.,** red. (2000). *Polowa uprawa warzyw*. Szczecin: Wydawnictwo BRASIKA.
**Siwulski M., Krzymińska A.** (2006). *Czosnek dla zdrowia, urody i ozdoby: poradnik*. Poznań: Wydawnictwo KURPISZ S.A.
**Wajda A.** (2011). Rośliny w kulturze ludowej Podkarpacia. [W:] *Rocznik Przemyski – Nauki Przyrodnicze*, t. 47, z. 3, s. 119-143.
**Wajda A., Bach A.** (2006a). Tradycyjne ogrody wiejskie wyrazem dziedzictwa przyrodniczo – kulturowego w krajobrazie ziemi przemyskiej. [W:] *Problemy ekologii krajobrazu*, t. 18, s. 231 – 237.
**Wajda A., Bach A.** (2006b). Gatunki roślin ozdobnych stanowiące nieodzowny element tradycyjnych wiejskich ogrodów przydomowych ziemi przemyskiej. [W:] *Zeszyty problemowe postępów nauk rolniczych*, z. 510, s.663 – 671.
**Wajda A., Bach A.** (2006c): Przeobrażenia przydomowych ogrodów wiejskich ziemi przemyskiej. [W:] *Rocznik Przemyski – Nauki Przyrodnicze*, t. 42, z., s. 33 – 42.
**Wajda A., Bach A.** (2010). Dziedzictwo kulturowe w krajobrazie wiejskim ziemi przemyskiej. [W:] *Acta Scientiarum Polonorum. Administratio Locorum*, s. 121-128.
**Zigr P.** (1838). Kalendarz, albo przypomnienia główniejszych robót rocznych w ogrodach kuchennych [W:] *Lwowski powszechny kalendarz domowy i gospodarski na rok 1838 zwyczajny, zawierający w sobie 365 dni. Wyrachowany na południk lwowski. We Lwowie, u Franciszka Pillera, jako też we wszystkich księgarniach.*
**Zin W.** (1970). *Piórkiem i węglem. Piękno niedostrzegane*. T. 1. Warszawa: Wydawnictwo „Arkady".

# III
# KALENDARZ PRAC W SADZIE I OGRODZIE PRZYDOMOWYM

| Rodzaj wykonywanych prac | | |
|---|---|---|
| **Ogród ozdobny** | **Warzywnik** | **Sad** |
| **STYCZEŃ** | | |
| Zapoznajemy się z ofertą firm nasiennych i szkółek ogrodniczych, zastanawiamy się, co trzeba zasiać i posadzić w nowym sezonie wegetacyjnym. Zabezpieczamy narzędzia ogrodnicze przed rdzewieniem i dokonujemy przeglądu węży ogrodowych, elementów konstrukcyjnych tuneli, pojemników do produkcji rozsady, włókniny, sprawdzamy datę ważności środków ochrony roślin i przygotowujemy listę potrzebnych rzeczy. Regularnie przeglądamy przechowywane w piwnicy warzywa, owoce, cebule, kłącza i bulwy roślin ozdobnych, usuwając chore, aby nie zarażały zdrowych. | | |
| Przy sprzyjającej pogodzie wykonujemy cięcia prześwietlające krzewów ozdobnych. Po obfitych opadach mokrego śniegu otrząsamy go z tui, jałowców, świerków i innych drzew i krzewów ozdobnych, by jego nadmiar nie zdeformował koron i nie połamał gałęzi. Kontrolujemy przerębel w oczku wodnym. | Planujemy warzywnik i sporządzamy listę nasion, które trzeba zakupić. | Sprawdzamy osłony chroniące młode drzewa owocowe przed mrozem i przed zwierzętami mogącymi ogryzać korę drzew. Dokonujemy lustracji i przeglądu drzew w sadach owocowych. Gdy nie jest za zimno, pod koniec miesiąca rozpoczynamy cięcie prześwietlające drzew (odmian zimowych). Smarujemy rany po cięciach. Z krzewów porzeczek i agrestu wycinamy nisko przy ziemi najstarsze, ciemno zabarwione pędy, co zapewni lepszy dostęp światła i powietrza młodym pędom. Wycinamy zrazy do szczepienia i przechowujemy je w piwnicy w wilgotnym piasku. Dokarmiamy ptaki. |
| **LUTY** | | |
| Sprawdzamy stan przechowywanych owoców, warzyw, cebul i bulw. Usuwamy chore i porażone. Zakładamy budki lęgowe dla ptaków. Wiesza się je przed sezonem lęgowym – dla drobnych ptaków śpiewających najpóźniej do 15 marca. | | |
| Kontynuujemy cięcie odmładzająco-formujące krzewów ozdobnych i żywopłotów. Sadzimy lub wysiewamy do pojemników rośliny, które zakwitną latem – bulwy begonii bulwiastej i kłącza paciorecznika (kanny). Przesadzamy do świeżego podłoża rośliny uprawiane w donicach, które w lecie są wystawiane do ogrodu np. oleandry. Pobieramy i ukorzeniamy sadzonki z wieloletnich roślin balkonowych np. pelargonii i fuksji. | Przygotowujemy inspekty do wiosennej produkcji rozsady i uprawy niektórych warzyw. Wysiewamy selery korzeniowe i paprykę (ich nasiona długo kiełkują) w celu przygotowania rozsady na parapetach okiennych. | Dokonujemy dalszej lustracji i przeglądu drzew w sadach owocowych. Kontynuujemy cięcie drzew i krzewów, w tym cięcie odmładzające starych drzew owocowych. Pod koniec miesiąca przycinamy winorośl. Smarujemy rany po cięciach. Pielęgnujemy pnie drzew, gdyż gwałtowne skoki temperatury między słonecznym dniem a mroźną nocą powodują naprężenie i pęknięcia kory. Bielimy je wapnem, gdyż jasna barwa odbija promienie słoneczne i łagodzi różnicę temperatur.<br>Dokarmiamy ptaki i zakładamy budki lęgowe. |

| MARZEC | | |
|---|---|---|
| Drzewa, krzewy, byliny i wieloletnie warzywa np. rabarbar zasilamy dobrze rozłożonym obornikiem lub nawozami wieloskładnikowymi przeznaczonymi dla konkretnych grup roślin. | | |
| Sadzimy nowe krzewy ozdobne np. lilaki, jaśminowce, róże i żywopłoty. Zdejmujemy częściowo lub całkowicie, w zależności od pogody, osłony z krzewów róż i je przycinamy. Sadzimy i przesadzamy byliny kwitnące latem i jesienią. Rabaty bylinowe odchwaszczamy i zasilamy kompostem i nawozami. Rośliny balkonowe przesadzamy, przycinamy i wystawiamy na światło, aby wypuściły nowe pędy. Napowietrzamy trawnik, wygarbujemy resztki liści, wyrównujemy kretowiska i nierówności, dosiewamy trawę w miejscach wydeptanych podczas zimy. | Spulchniamy glebę na zagonach, usuwając równocześnie stare i nowo kiełkujące chwasty. Rozkładamy tunele foliowe. Podkiełkowujemy ziemniaki-sadzeniaki. Rozpoczynamy produkcję rozsady warzyw ciepłolubnych, m.in. pomidorów. Pod koniec miesiąca wysadzamy do zimnych szklarni, tuneli i inspektów rozsady sałaty kruchej, kalarepy i kapusty wczesnej. | Dokonujemy lustracji i przeglądu drzew w sadach owocowych w celu lokalizacji powstałych uszkodzeń mrozowych drzew i ogryzień kory przez gryzonie, które powinno się jak najszybciej zabezpieczyć. Kontynuujemy cięcie drzew i krzewów, w tym cięcia odmładzające starych drzew owocowych. Smarujemy rany po cięciach. Pod koniec miesiąca sadzimy wszystkie drzewa owocowe, włącznie z orzechem włoskim oraz krzewy jagodowe.<br>Wykonujemy szczepienie drzew owocowych.<br>Opryskujemy drzewa i krzewy owocowe przeciwko chorobom i szkodnikom.<br>Dokarmiamy ptaki i zakładamy budki lęgowe. |
| **KWIECIEŃ** | | |
| Wysiewamy wprost do gruntu jednoroczne rośliny ozdobne. Sadzimy i przesadzamy byliny. Pod koniec miesiąca sadzimy do gruntu łuskobulwy mieczyków i krokosmii. Wynosimy na zewnątrz pojemniki z roślinami kubłowymi, np. oleandrami, a w razie silnych chłodów zabieramy je z powrotem do domu. Pod koniec kwietnia, gdy trawa jest dość wyrośnięta, po raz pierwszy kosimy trawnik. | Na początku miesiąca, przy sprzyjającej pogodzie wysiewamy do gruntu bób, groch, pasternak, pietruszkę, koper ogrodowy, rzodkiewkę oraz wczesną marchew. Pod koniec natomiast siejemy buraki ćwikłowe, późną marchew, letnią sałatę głowiastą, sadzimy dymkę i kartoflankę, ziemniaki wczesne, a także rozsadę kalarepy, kapusty, kalafiorów i porów. Pod koniec miesiąca możemy też wysiać ogórki do gruntu, ale glebę należy przykryć białą grubą włókniną, a po wschodach nadal osłaniać rośliny cienką agrowłókniną lub „miniszklarenkami" z butelek plastikowych.<br>W tunelach sadzimy pomidory i ogórki. | Kończymy cięcie drzew owocowych, Przeszczepiamy starsze drzewa inną odmianą, wykorzystując do tego pobrane wcześniej zrazy. Sadzimy nowe drzewa i krzewy owocowe.<br>Zakładamy i pielęgnujemy kręgi pod drzewami.<br>Sadzimy truskawki powtarzające i o przedłużonym owocowaniu. Tworzymy siedziska dla pożytecznych owadów. |

| MAJ | | |
|---|---|---|
| Sadzimy byliny produkowane w doniczkach. Z początkiem miesiąca wysadzamy do gruntu karpy korzeniowe dalii. Możemy jeszcze o tej porze wysiewać szybko rosnące kwiaty letnie, np. nasturcje i wysadzać astry, lwie paszcze, cynie itp. Wystawiamy na zewnątrz rośliny balkonowe i tarasowe – pelargonie, fuksje, begonie, agapanty, agawy itp. Odchwaszczamy rabaty. Zakładamy nowe trawniki, a już istniejące kosimy co 7-10 dni, podlewamy i nawozimy. Pod koniec miesiąca na rozsadniku wysiewamy dwuletnie rośliny ozdobne – bratki ogrodowe, goździki brodate, malwy. | Od początku tego miesiąca można siać wszystko, co plonować będzie w tym roku. Na początku maja sadzimy późne ziemniaki. Po pierwszej połowie miesiąca (po tzw. zimnych ogrodnikach) wysiewamy ogórki, cukinię, dynię i fasolę, sadzimy selery korzeniowe, pomidory gruntowe i paprykę. Gdzie rośliny siane wprost do gruntu skiełkowały zbyt gęsto, przerywamy je i odchwaszczamy zagony.<br>Zbieramy pierwsze nowalijki. | Nawozimy drzewa owocowe – pierwsza dawka azotu. Wykonujemy okulizację żywym oczkiem.<br>Dokonujemy lustracji drzew owocowych w celu wykrycia chorób i szkodników. Rozwieszamy w sadzie pułapki wabiące owady, a jeśli trzeba – niszczymy mechanicznie (przez cięcie) ogniska ze szkodnikami.<br>Na początku miesiąca ściółkujemy słomą truskawki, aby zapobiec zabrudzeniu i zapiaszczeniu owoców.<br>Kosimy murawę w sadzie.<br>Tworzymy siedziska dla pożytecznych owadów. |
| **CZERWIEC** | | |
| Podwiązujemy i podpieramy wysokie byliny oraz przycinamy przekwitnięte. Stosujemy zabiegi ochronne na różach. Wykopujemy rośliny cebulowe, zwłaszcza tulipany. Co 3-4 lata wykopujemy również inne nadmiernie zagęszczone rośliny cebulowe. Regularnie kosimy trawniki i nawozimy. Pod koniec miesiąca przycinamy żywopłoty liściaste, np. z ligustru, czy bukszpanu. Kontrolujemy temperaturę pod osłonami. | Zbieramy warzywa letnie. W miarę potrzeby odchwaszczamy, spulchniamy i podlewamy zagony. Stosujemy także zabiegi ochronne i nawożenie. Przerywamy marchew i buraki ćwikłowe wysiane z przeznaczeniem na późny zbiór i przechowywanie. Pomidorom usuwamy pędy boczne i przywiązujemy je do palików. Zbieramy i suszymy zioła na zimę: szałwię, tymianek i melisę. Siejemy kminek i brukiew na rozsadę. | Nadal dokonujemy lustracji drzew owocowych w celu wykrycia chorób i szkodników. Niszczymy mechanicznie (przez cięcie) ogniska ze szkodnikami lub zawieszamy pułapki. Nawozimy drzewa owocowe – druga dawka azotu.<br>Wycinamy wilki u drzew ziarnkowych.<br>Przeprowadzamy tzw. opad czerwcowy (regulacja owocowania drzew owocowych).<br>Sprawdzamy stan szczepień, które były zrobione wiosną, wykonujemy okulizację żywym oczkiem.<br>Zbieramy truskawki, jagody i owoce. Tniemy winorośl, wycinając nieowocujące pędy letnie, a pędy owocujące przycinamy za 6-7 liściem powyżej grona i systematycznie wyłamujemy pasierby.<br>Kosimy murawę w sadzie.<br>Tworzymy siedziska dla pożytecznych owadów. |

| LIPIEC | | |
|---|---|---|
| W pierwszej połowie miesiąca wysiewamy ozdobne rośliny dwuletnie, jeśli nie zrobiliśmy tego pod koniec czerwca, a także niektóre byliny, np. orliki, maki i dzwonki. Po przekwitnięciu przesadzamy piwonie i kosaćce. Szczepimy róże. | Zbieramy warzywa na bieżące potrzeby kuchni i robimy z nich przetwory na zimę lub mrozimy. Miejsca po zebranych warzywach obsiewamy roślinami na zielony nawóz. Podlewamy i ściółkujemy zagony, aby w czasie gorącego lata zatrzymać jak najwięcej wody w glebie. Przeprowadzamy niezbędne opryski przeciw chorobom i szkodnikom. Wysiewamy nasiona rzodkwi – odmianę 'Murzynka'. Przygotowujemy glebę do wysiania rzepy. Pielęgnujemy pomidory. | Kontynuujemy lustrację drzew owocowych, wykrywanie chorób i szkodników. Zakładamy pułapki oraz niszczymy mechanicznie (przez cięcie) ognisk ze szkodnikami. W połowie miesiąca przestajemy nawozić drzewa i krzewy nawozami azotowymi.<br>Wycinamy wilki u drzew ziarnkowych. Przeprowadzamy okulizację drzew owocowych śpiącym oczkiem. Podpieramy obciążone owocami gałęzie drzew.<br>Lipiec to również czas na zbiór owoców z letnich odmian drzew owocowych.<br>Przycinamy drzewa pestkowe po zbiorach owoców (czereśnia i wiśnia). Wykonujemy cięcie letnie jabłoni.<br>Przyginamy gałązki młodych drzew, wieszając ciężarki na końcach pędów.<br>Zbieramy porzeczki, maliny i agrest. Po ukończeniu zbioru truskawek ścinamy im liście, aby wypuściły nowe i zdrowe oraz je nawozimy, ponieważ w tym okresie wytwarzają one pąki kwiatowe na przyszły rok.<br>Kosimy murawę w sadzie.<br>Tworzymy siedziska dla pożytecznych owadów. |
| **SIERPIEŃ** | | |
| Zbieramy nasiona ozdobnych roślin jednorocznych i dwuletnich. Sadzimy w gruncie cebule lilii białych, zimowitu jesiennego i krokusów. Przesadzamy kwiaty dwuletnie z rozsadnika na miejsce stałe. Od końca sierpnia nie nawozimy róż i bylin, aby przygotowały się do spoczynku zimowego. Tniemy żywopłoty zimozielone i iglaste. Pobieramy sadzonki z krzewów iglastych, odrywając 6-10 cm wierzchołki tegorocznych przyrostów z tzw. piętką, zanurzamy w ukorzeniaczu dla roślin iglastych i umieszczamy w podłożu dla sadzonek. Sadzonki przykrywamy folią lub umieszczamy w szklarence, zraszamy. | Do połowy miesiąca siejemy jeszcze czarną rzodkiew i rzepę. Wykopujemy cebulę i czosnek. Kontynuujemy wysiewanie szybko rosnących nawozów zielonych – zwłaszcza gorczycy i facelii. Tniemy dynie. Na roślinie pozostawiamy 3-4 owoce, a cięcie przeprowadzamy, gdy mają one wielkość piłek tenisowych, usuwając pozostałe zbędne zawiązki owoców, pozostawiając 3-4 liście za owocem, wycinamy także nadmiar pędów bocznych. | Zakładamy nowe uprawy truskawek i poziomek.<br>Kontynuujemy lustrację drzew owocowych, wykrywanie chorób i szkodników. Zakładamy pułapki oraz niszczymy mechanicznie (przez cięcie) ognisk ze szkodnikami.<br>Wycinamy wilki u drzew ziarnkowych.<br>Wykonujemy okulizację drzew owocowych śpiącym oczkiem.<br>Przycinamy drzewa pestkowe po zbiorach owoców (czereśnia i wiśnia).<br>Podpieramy gałęzie w czasie dojrzewania owoców, np. jabłoni.<br>Zbieramy dojrzewające owoce.<br>Kosimy murawę w sadzie. |

| WRZESIEŃ | | |
|---|---|---|
| Kontynuujemy przesadzanie roślin dwuletnich na miejsca stałe. Sadzimy także byliny i rośliny cebulowe. Gdy miną pierwsze przymrozki wykopujemy dalie, mieczyki, paciorecznik i begonie bulwiaste. Ścinamy przekwitłe pędy bylin. Przed przymrozkami znosimy z tarasów i balkonów rośliny kubłowe. | Sadzimy rabarbar. Kopiemy ziemniaki, zwłaszcza odmiany średnio wczesne i późne oraz warzywa korzeniowe. Pod koniec września, jeśli istnieje zagrożenie wystąpienia silnych przymrozków, zbieramy dynię. | Wykonujemy okulizację drzew owocowych śpiącym oczkiem, a także sprawdzamy i zabezpieczamy miejsca po okulizacji.<br>Przygotowujemy nowe miejsca do sadzenia młodych drzew owocowych poprzez odchwaszczanie i nawożenie nawozami fosforowo – potasowymi i wapnowymi.<br>Pod koniec miesiąca sadzimy drzewa i krzewy jagodowe. Przygotowujemy miejsce do przechowywania owoców. Zbieramy owoce z drzew. Robimy przetwory (soki, kompoty, dżemy, galaretki, marmolady) i susz owocowy.<br>Kosimy murawę w sadzie. |
| **PAŹDZIERNIK** | | |
| Kompostujemy nieporażone przez choroby pozostałości łodyg i liści. Czyścimy budki lęgowe ptaków. Kontrolujemy warunki w piwnicach i przechowalniach. Wietrzymy, aby obniżyć temperaturę. Przekopujemy ziemię na rabatach i zagonach. | | |
| Sadzimy róże i krzewy ozdobne. Wykopujemy karpy dalii ogrodowych. Delikatne gatunki okrywamy liśćmi, słomą lub włókniną. | Zbieramy ostatnie warzywa z zagonów. Sadzimy czosnek zimowy. | Zbieramy i przechowujemy owoce jabłoni i grusz oraz orzechy włoskie. Nadal robimy przetwory (soki, kompoty, dżemy, galaretki, marmolady) i susz owocowy. Suszymy również orzechy.<br>Grabimy opadłe liście i sadzimy młode drzewka oraz krzewy owocowe. |

| LISTOPAD | | |
|---|---|---|
| Jeśli nie ma jeszcze silnych mrozów, możemy przerobić kompost i przekopać nawozy zielone. Kontrolujemy stan przechowywanych w piwnicach warzyw i owoców, usuwając psujące się egzemplarze. Wieszamy budki i karmniki dla ptaków. | | |
| Glebę wokół roślin o mało odpornych na mróz korzeniach ściółkujemy korą lub trocinami. Krzewy róż okopczykowujemy ziemią. Obficie podlewamy wszystkie liściaste i iglaste krzewy zimozielone, aby zapobiec suszy fizjologicznej wraz z nastaniem mrozów, która wywołana jest niemożnością uzupełnienia wody w komórkach. Kolumnowe krzewy iglaste obwiązujemy delikatnie sznurkiem, aby pod warstwą śniegu i lodu nie połamały się lub nie zdeformowały. Ścinamy wszystkie obumarłe nadziemne części bylin | Puste zagony przekopujemy na głęboką skibę. | Kontynuujemy zbiór i przechowywanie owoców oraz robienie przetworów (soki, kompoty, dżemy, galaretki, marmolady) i suszu owocowego. Sadzimy młode drzewa owocowe, a posadzone drzewka zabezpieczamy przed mrozem wykonując kopczyki z ziemi wokół pnia. Część nadziemną okrywamy włókniną. Wykonujemy wapnowanie sadów owocowych. Wycinamy i palimy chore lub pokryte zimowymi koloniami szkodników gałęzie a także liście porażone przez grzyby. Pobieramy zdrewniałe sadzonki porzeczek.<br>Zakładamy karmniki dla ptaków i budujemy siedliska na zimę dla jeży. |
| **GRUDZIEŃ** | | |
| Kontrolujemy stan przechowywanych w piwnicach warzyw, owoców, cebul, kłączy i bulw bylin nie zimujących w gruncie. Regularnie uzupełniamy pożywienie w karmnikach. | | |
| Sprawdzamy, czy okrycia róż i innych roślin ozdobnych są w dobrym stanie i uzupełniamy je w miarę konieczności.<br>Strącamy ciężki śnieg, zalegający na gałęziach roślin zimozielonych i iglastych. | Wysadzamy do skrzynek na parapecie korzenie pietruszki. | Pobieramy i zabezpieczamy zdrewniałe sadzonki porzeczek i winorośli oraz zrazy czereśni, moreli, brzoskwiń i grusz do szczepienia. Bielimy pnie i konary drzew. Sprawdzamy osłony chroniące młode drzewa owocowe przed mrozem i przed zwierzętami mogącymi ogryzać korę drzew. Smarujemy rany po cięciach. Dokarmiamy ptaki. |

# IV
# PRZEPISY KULINARNE[4]

## – ZUPY –

### KWAS BURACZANY (**)

*1 kg buraków ćwikłowych,*
*4 duże ząbki czosnku,*
*kilka ziaren pieprzu czarnego i ziela angielskiego,*
*2 listki laurowe,*
*1 łyżeczka soli na litr wody,*
*1/2 łyżeczki cukru,*
*ok. 1,5 litra ciepłej przegotowanej wody.*

Obrane i pokrojone w cienkie plasterki lub słupki buraki ćwikłowe, czosnek i przyprawy dajemy do dużego słoja lub glinianego garnka i zalewamy ciepłą wodą z dodatkiem soli i cukru. Możemy je obciążyć małym talerzykiem, aby buraczki nie wypływały i wszystkie były zanurzone w wodzie. Przykrywamy gazą, owijamy ściereczką i stawiamy w ciepłym miejscu. Po ok. 3-4 dniach kwas powinien być gotowy. Jeśli w czasie kiszenia zbierze się na wierzchu piana usuwamy ją. Wyraźnie kwaśny kwas odcedzamy i zlewamy do słoików lub butelek i wstawiamy do lodówki. Tak przygotowany kwas dodajemy do barszczu wigilijnego (przepis poniżej).

*Fot. E. Skrzyszowska*

4 Zamieszczone w niniejszym opracowaniu przepisy kulinarne podane są za: (*) Grzegorz Poznański, (**) Anna Maria Wajda, (***) Elżbieta Skrzyszowska, Towarzystwo Aktywnych Kobiet w Birczy

## BARSZCZ CZERWONY WIGILIJNY (***)

*2,5 kg buraków ćwikłowych,*
*30 dkg marchwi,*
*20 dkg pietruszki,*
*20 dkg selera,*
*1 por,*
*0,5 kg cebuli,*
*2 główki czosnku,*
*20 dkg suszonych grzybów,*
*1 szklanka oleju lnianego,*
*ziele angielskie, liść laurowy,*
*sól i pieprz do smaku.*

Sporządzić wywar z warzyw (seler, pietruszka, marchew, por i cebula). Buraki umyć, włożyć do oddzielnego garnka, zalać wodą i gotować w mundurkach do miękkości. Do wywaru dodać kilka ziarenek czarnego pieprzu, 8 ziarenek ziela angielskiego i 5 liści laurowych. W trzecim garnku ugotować wywar z grzybów (2 litry wody z suszonymi grzybami). Odcedzić oba wywary i połączyć je. Miękkie buraki obrać ze skórki, zetrzeć na tarce jarzynowej dodać do połączonych wywarów. Następnie dodać odpowiednią ilość kwasu buraczanego (na ok. 5 litrów wywaru – 3 litry kwasu buraczanego). Barszcz doprowadzić do wrzenia, ale nie gotować. Doprawić do smaku odrobiną cukru, kieliszkiem czerwonego wytrawnego wina lub sokiem z cytryny, solą oraz ugniecionym czosnkiem. Do ugotowanego barszczu można również dodać cebulę podsmażoną na złoty kolor na oleju lnianym. Tradycyjnym dodatkiem do barszczu wigilijnego są uszka. Barszcz wigilijny jest zupą postną. Na inne okazje można wywar z jarzyn ugotować na kościach wędzonych, szynce, itp. Dodatkami do niego mogą być także krokiety, paszteciki, fasola.

## BARSZCZ UKRAIŃSKI (***)

*0,5 kg wędzonych kości,*
*0,5 kg mięsa drobiowego (filety z kurczaka),*
*0,5 kg mięsa wołowego,*
*1 kg buraków ćwikłowych,*
*30 dkg marchwi,*
*15 dkg pietruszki (korzeń),*
*15 dkg selera (korzeń),*
*0,5 kg białej kapusty,*
*0,5 kg cebuli,*
*2 główki czosnku,*
*30 dkg fasoli,*
*30 dkg bobu,*
*30 dkg grochu,*
*1 litr śmietany,*
*sok z 1 cytryny, sól, pieprz.*

Kości wędzone, mięso drobiowe i wołowinę opłukać, włożyć do garnka, zalać wodą, nastawić na ogień, posolić, dodać liść laurowy (3 – 4 listki), ziele angielskie (5 ziaren) i pieprz czar-

ny cały (5 ziarenek). Namoczoną poprzedniego dnia fasolę posolić, zalać wodą i nastawić do gotowania. Włoszczyznę (marchew, pietruszkę, seler) opłukać, obrać ze skórki, pokroić w drobną kostkę i dodać do kości. Gdy wywar zagotuje się, dodać do niego opłukane, obrane ze skórki i starte na tarce jarzynowej buraki ćwikłowe. Z wywaru wyjąć obgotowane kości wędzone i mięso. Odebrać mięso od kości i wraz z wołowiną pokroić, dodać z powrotem do wywaru. Gdy warzywa będą miękkie, dodać do wywaru posiekaną kapustę białą. Gdy fasola będzie miękka, dodać ją w całości do wywaru. Dolać do wywaru zakwas buraczany do smaku. Na maśle podsmażyć cebulę pokrojoną w kostkę. Wcisnąć do wywaru czosnek. Następnie dodać do barszczu zahartowaną śmietanę: do kubka z rozkłóconą śmietaną dodać chochelkę gorącego barszczu z garnka i dokładnie wymieszać, wlać do barszczu. Barszcz doprawić do smaku solą, pieprzem mielonym i sokiem z cytryny. Na koniec dodać podsmażoną cebulkę i całość zamieszać chochlą.
Barszcz ukraiński to więcej niż zupa, to danie jednogarnkowe. Trzeba gotować go spokojnie, z namaszczeniem. Poszczególne elementy przygotowywać osobno, dopieszczając każdy z nich. A po połączeniu pozwolić barszczowi dojrzeć, przegryźć się, rozkwitnąć. Nawet odgrzewając go następnego dnia (bo najlepszy jest odgrzewany), trzeba uważać, aby go nie zagotować, bo straci kolor.

**KWASÓWKA (***)**

*0,5 kg kiszonej kapusty,*
*3 kg ziemniaków,*
*1 litr mleka,*
*15 dkg mąki pszennej,*
*20 dkg słoniny,*
*sól, pieprz.*

Kapustę kiszoną pokroić, włożyć do garnka, zalać osoloną wodą do przykrycia, nastawić na ogień. Ziemniaki opłukać, obrać ze skórki, zalać osoloną wodą i ugotować do miękkości, odcedzić. Słoninę pokroić w kostkę, podsmażyć na skwarki. Gdy kapusta będzie miękka, dodać do zupy usmażone skwarki wraz ze stopionym smalcem. Rozkłócić mleko z mąką pszenną, zahartować gorącym wywarem z zupy i wlać do garnka, zagotować. Do zupy dodać odcedzone ziemniaki. Kwasówkę doprawić do smaku solą i pieprzem.

**KWAŚNICA (***)**

*2kg białej kapusty,*
*2 litry soku z kapusty kiszonej,*
*25 dkg marchwi,*
*25 dkg pietruszki,*
*2 kg ziemniaków,*
*25 dkg cebuli,*
*0,5 litra śmietany,*
*15 dkg mąki pszennej,*
*30 dkg słoniny,*
*sól, pieprz, kminek, oregano.*

Włoszczyznę (marchew, pietruszka) umyć, obrać ze skórki, zetrzeć na tarce jarzynowej, zalać osoloną wodą i nastawić na ogniu. Ziemniaki umyć, obrać ze skórki, pokroić w kostkę, dodać do zupy. Do wywaru dosypać kminek, pieprz i oregano. Kapustę białą poszatkować, dodać do garnka, gotować do miękkości. Słoninę pokroić w kostkę, wytopić smalec i skwarki. Skwarki dodać do zupy. Na smalcu podsmażyć na złoto cebulę pokrojoną na grubą kostkę i dodać do kwasówki. Rozkłócić mąkę pszenną ze śmietaną, zahartować gorącą zupą i wlać do garnka. Na koniec dolać sok z kiszonej kapusty do smaku, dodać sól i pieprz.

**POLIWKA (*)**

*1kg jabłek np. odm. Szara Reneta,*
*2 szklanki śmietany 18 %,*
*30 dkg cukru,*
*1 łyżka mąki.*

Jabłka obrać i pokroić. Wrzucić do garnka, podlać odrobiną wody i gotować do rozpuszczenia jabłek. Następnie dolać wodę, rozkłócić jabłka, dodać cukier do smaku (ma być winne). Potem dodać śmietanę. Na koniec łyżkę mąki rozpuścić w 0,5 litra wody i zagęścić. Chwilę gotować. Można spożywać na zimno i na ciepło. Jeść z ziemniakami lub z chlebem. W ten sam sposób można potrawę przygotować z gruszek i śliwek oraz z innych owoców.

**ŻUREK (***)**

*Składniki na 20 porcji:*
*zakwas (przepis poniżej),*
*1kg kości wędzonych,*
*0,5 kg kości kulinarnych,*
*2 kg ziemniaków,*
*20 jaj,*
*0,5 kg cebuli,*
*1 duża główka czosnku,*
*15 dkg mąki pszennej,*
*1 litr śmietany,*
*2 kg białej kiełbasy,*
*sól, pieprz, majeranek, ziele angielskie, liść laurowy.*

**Składniki i sposób przygotowania zakwasu:**
*0,5 kg mąki żytniej razowej,*
*2,5-3,5 litrów przegotowanej letniej wody,*
*skórka czerstwego chleba razowego.*

W dużym słoju lub glinianym garnku wymieszać mąkę z wodą – nie może być grudek. Dodać pokrojoną w kawałki skórkę z chleba. Przykryć gazą, papierową serwetką lub talerzykiem i odstawić w ciepłe miejsce. Mieszać zawiesinę każdego dnia. Po upływie 3-4 dni zakwas po-

winien być gotowy. Ma on wtedy kwaskowaty smak i przyjemny zapach. Taki zakwas należy przecedzić przez sito i można go użyć do przygotowania żuru lub przechowywać przez kilka dni w lodówce w szczelnie zamkniętym słoiku.

**Przygotowanie żuru:** Kości opłukać, włożyć do dużego garnka i zalać wodą. Postawić na ogniu, posolić i dodać liść laurowy (2 listki), ziele angielskie (4 ziarna). Ziemniaki umyć, obrać ze skórki, pokroić w kostkę, dodać do gotującego się wywaru. Jajka ugotować na twardo. Gdy ziemniaki są miękkie, wyłowić z wywaru kości i dodać połowę cebuli pokrojonej w drobną kostkę. Drugą połowę cebuli zeszklić na patelni na złoty kolor. Do wywaru dodać posiekany i roztarty czosnek. Kiełbasę białą pokroić na grube plastry, dodać do wywaru, gotować ok. 15 min. Następnie do wywaru dolać zakwas. Mąkę pszenną rozkłócić ze śmietaną, wlać do żuru, doprowadzić do wrzenia. Zupę doprawić do smaku majerankiem, solą i pieprzem i dodać podsmażoną cebulę. Jajka obrać ze skorupek, przekroić na połówki, ułożyć na talerzach, zalać ugotowanym żurem. Ziemniaki można również ugotować osobno, odcedzić i wyłożyć na talerz obok jajka i zalać żurem.

## – CIEPŁE DANIA –

### FASOLA ZE ŚLIWKAMI (***)

*2 kg fasoli "Jaś",*
*1 kg suszonych śliwek,*
*0,5 kg cukru.*

Namoczoną poprzedniego dnia fasolę ugotować do miękkości w lekko osolonej wodzie. Cukier rozpuścić w wodzie (0,5 kg cukru na 0,5 l wody), ugotować syrop – zamiast cukru można użyć miodu (lepsze). Syropem zalać suszone śliwki i poddusić do miękkości. Fasolę odcedzić i dodać do niej duszone w syropie śliwki, wszystko wymieszać.

### KAPUSTA Z FASOLĄ (***)

*1kg kiszonej kapusty,*
*0,5 kg fasoli „Jaś",*
*15 dkg słoniny,*
*25 dkg ziemniaków,*
*25 dkg cebuli,*
*sól, pieprz.*

Namoczoną poprzedniego dnia fasolę ugotować do miękkości w osolonej wodzie. Kapustę odcisnąć z soku, posiekać, zalać osoloną wodą i dusić pod przykryciem do miękkości. Ziemniaki umyć, obrać ze skórki i ugotować w osolonej wodzie do miękkości. Słoninę pokroić w kostkę i wytapiając smalec usmażyć skwarki. Odcedzić: fasolę, kapustę i ziemniaki. Ziemniaki ubić na purée, dodać do odcedzonej i odciśniętej kapusty, wymieszać starannie. Do kapusty wsypać odcedzoną fasolę i dodać wyłowione łyżką cedzakową ze smalcu skwarki. Cebulę obrać z łusek, pokroić w kostkę i podsmażyć na złoty kolor na smalcu. Podsmażoną cebulę wraz ze smalcem dodać do kapusty, wszystko wymieszać, dodać soli i pieprzu do smaku.

### KAPUSTA Z GRZYBAMI (***)

*1kg kiszonej kapusty,*
*25 dkg ziemniaków,*
*20 dkg suszonych grzybów,*
*25 dkg cebuli,*
*15 dkg słoniny,*
*sól, pieprz.*

Grzyby namoczyć, osolić i ugotować do miękkości. Kapustę kiszoną wycisnąć, zalać wodą do przykrycia i dusić do miękkości. Ziemniaki umyć, obrać ze skórki i ugotować do miękkości w osolonej wodzie. Słoninę pokroić w kostkę, usmażyć skwarki ze smalcem. Uduszoną kapustę odcedzić, posiekać. Ugotowane ziemniaki odcedzić, ubić na purée, wymieszać z kapustą. Grzyby odcedzić, posiekać, dodać do kapusty. Skwarki odcedzić łyżką cedzakową, dodać do kapusty. Na wytopionym smalcu podsmażyć obraną z łusek i pokrojoną w kostkę cebulę. Cebulę ze smalcem dodać do kapusty, wszystko wymieszać, dodać soli i pieprzu do smaku.

**KARTOFLANIK (***)**

*3kg ziemniaków,*
*0,5 kg wędzonego boczku,*
*10 jaj,*
*15 dkg mąki pszennej,*
*0,25 litra śmietany,*
*30 dkg cebuli,*
*sól, pieprz,cząber, tymianek, oregano.*

Blaszkę do pieczenia wyłożyć papierem. Pokroić boczek w plastry, wyłożyć na blaszkę. Ziemniaki umyć, obrać ze skórki, zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Cebulę obrać z łusek, pokroić w kostkę, dodać do masy ziemniaczanej. Następnie do masy ziemniaczanej dodać: jaja, mąkę pszenną, śmietanę, wszystko dokładnie wymieszać. Dodać: sól, pieprz, cząber, tymianek i oregano, jeszcze raz wszystko starannie wymieszać. Wylać ciasto ziemniaczane do blaszki, na wierzch można jeszcze wysypać trochę ziół. Włożyć do rozgrzanego piekarnika, piec ok. 2 godz. w temp. 200 st. C. Po upieczeniu, pokroić kartoflanik na porcje, wyłożyć na talerze i polać.

**PASTERNAK PANIEROWANY (**)**

*0,5 kg pasternaku,*
*½ szklanki mleka,*
*2-3 łyżki mąki,*
*2 jajka,*
*½ szklanki bułki tartej,*
*sól, pieprz,*
*olej, oliwa lub smalec do smażenia.*

Zagotować osoloną wodę z mlekiem. Obrane i umyte korzenie pasternaku wrzucić do wrzątku, gotować ok. 10 min. i odcedzić. Po wystudzeniu pokroić każdy korzeń wzdłuż na kilka części. Jajka rozkłócić z solą i pieprzem. Każdy plaster pasternaku obtaczać w mące, rozkłóconym jajku i bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor. Podawać jako gorącą przystawkę.

**PIEROGI (***)**
**CIASTO NA PIEROGI (***)**

*1,5 kg mąki pszennej,*
*3 jajka,*
*25 dkg masła.*

Mąkę przesiać na stolnicę, zrobić w środku dołek, ewentualnie wbić do niego jajko i wlać łyżkę roztopionego masła. Powoli wlewać też szklankę mleka lub wody (najlepiej żeby wlewany płyn był ciepły). Ilość dodanego płynu będzie zależała od wilgotności mąki. Bardziej sucha mąka wchłonie więcej wody lub mleka, stąd często słyszy się enigmatyczne rady doświadczonych gospodyń, że wody dolewamy tyle, ile ona zabierze. Ciasto należy wyrabiać najpierw nożem, a potem rękami (ok. 15-20 minut), aż będzie jednolite i gładkie. Dobrze wyrobione

ciasto powinno być też elastyczne, a po jego przekrojeniu widoczne powinny być wgłębienia i dziurki wypełnione powietrzem. Tak wyrobione ciasto przykrywamy miską i pozostawiamy na pół godziny, żeby "odpoczęło". Następnie wałkujemy ciasto na stolnicy posypanej mąką na cienkie placki. Kubkiem wycinamy kółka, na środek nakładamy farsz, składamy na pół i dokładnie zlepiamy brzegi. Pierogi gotujemy partiami we wrzącej osolonej wodzie przez około 3 – 5 minut, od czasu do czasu delikatnie mieszając, żeby się nie posklejały.

### CIASTO NA PIERÓG DROŻDŻOWY (***)

*1kg mąki pszennej,*
*4 jaja,*
*0,75 litra mleka,*
*10 dkg drożdży,*
*cukier.*

Wykonać rozczyn: drożdże rozetrzeć z cukrem, dodać 0,25 kg mąki i 1 szkl. mleka tak, aby uzyskać gęstość śmietany, pozostawić w ciepłym miejscu. Kiedy rozczyn wyrośnie dodać jaja, lekko osolić i dodawać stopniowo mąkę oraz mleko mieszając początkowo łyżką, a potem ręką. Gdy ciasto będzie za gęste dodać kilka łyżek wody. Wyrabiać tak długo, aż się utworzą pęcherzyki powietrza i ciasto będzie gładkie. Oprószyć z góry mąką i zostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Gdy ciasto dwukrotnie powiększy swoją objętość, wyłożyć je na stolnicę oprószoną mąką, oprószyć mąką z góry i rozkroić na trzy części. Każdy kawałek ciasta wałkować osobno na grubość 1 cm. Na rozwałkowany placek nałożyć farsz i złożyć jak chusteczkę, zawijając cztery rogi do środka, skleić palcami brzegi, posmarować górną stronę ciasta białkiem i włożyć do posmarowanej tłuszczem blaszki. Piec w rozgrzanym uprzednio piekarniku (temp. ok. 200 st. C) ok. 1 godz.

Dawniej pieróg był pieczony na zakończenie pieczenia chleba. Przygotowywano go z reszty ciasta chlebowego, zazwyczaj żytniego i piekło w jeszcze ciepłym piecu chlebowym.

### FARSZE (***)
### Pierogi ruskie

*0,5 kg ziemniaków,*
*25 dkg białego sera,*
*20 dkg masła,*
*20 dkg cebuli,*
*sól, pieprz.*

Ziemniaki umyć, obrać ze skórki, ugotować w osolonej wodzie. Miękkie ziemniaki odcedzić, odparować i ubić na purée. Dodać do ziemniaków pokruszony ser. Cebulę pokroić w kostkę, podsmażyć na złoty kolor na maśle, dodać do farszu. Farsz doprawić do smaku solą i pieprzem.

### Pierogi z kapustą i grzybami

*1,5 kg kiszonej kapusty,*
*5 dkg suszonych grzybów,*

*30 dkg słoniny,*
*cebula,*
*sól, pieprz, kminek.*

Grzyby zalać wodą i ugotować do miękkości. Kapustę kiszoną wycisnąć, zalać osoloną wodą, dodać kminek i gotować do miękkości. Słoninę pokroić w kostkę i podsmażyć na patelni do wytopienia smalcu i skwarków. Miękką kapustę odcedzić na durszlaku, przelać zimną wodą, odcisnąć i posiekać tasakiem na desce. Z patelni wybrać łyżką cedzakową skwarki i dołożyć je do kapusty. Cebulę obrać z łusek, pokroić w kostkę i podsmażyć na złoty kolor na smalcu. Ugotowane grzyby odcedzić, posiekać i dodać do kapusty. Kapustę z grzybami i ze skwarkami wyłożyć na patelnię do smalcu z cebulą, podsmażyć. Dodać sól i pieprz do smaku.

**Pierogi z kapustą i serem**

*3kg białej kapusty,*
*30 dkg białego sera,*
*30 dkg cebuli,*
*sól, pieprz.*

Kapustę białą posiekać, zalać osoloną wodą i ugotować do miękkości. Gdy kapusta będzie miękka, odcedzić ją i wycisnąć. Dodać pokruszony ser. Cebulę pokroić w kostkę, podsmażyć na maśle, dodać do kapusty, wymieszać. Farsz doprawić do smaku solą i pieprzem.

**POKRZYWOWE PIEROŻKI (**)**

*Farsz:*
*30 kg młodych listków pokrzywy zwyczajnej,*
*1 cebula,*
*1 łyżka masła,*
*2 jajka ugotowane na twardo,*
*pieprz, sól,*
*łyżka bułki tartej.*
*Ciasto:*
*2szklanki mąki,*
*1 jajko,*
*1 łyżka stopionego masła,*
*sól,*
*przegotowana woda.*

Listki pokrzywy przelać wrzątkiem na sicie i następnie posiekać. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na maśle. Dodać pokrzywę i chwilę smażyć. Gdy trochę ostygnie dodać ugotowane jajka starte na tarce jarzynowej o grubych oczkach, pieprz, sól do smaku, łyżkę bułki tartej i wymieszać. Z podanych składników przygotować ciasto, rozwałkować i wycinać małe kółeczka. Nałożyć na nie farsz i sklejać pierogi. Ugotować w osolonej wodzie. Podawać ze śmietaną lub masłem.

## SMAŻONY PASTERNAK Z FIGĄ I OLEJEM MAKOWYM (**)

*4 pasternaki,*
*4 kromki chleba,*
*4 figi,*
*1 łyżka masła,*
*1 łyżka oleju makowego,*
*1 łyżka miodu,*
*olej lub oliwa do smażenia,*
*sól.*

Pasternak obrać i w całości gotować w lekko osolonej wodzie. Miękki, ale nie rozgotowany pokroić w plasterki i smażyć na oleju lub oliwie z każdej strony, aż do zarumienienia. Z chleba przygotować grzanki, obsmażając kromki na maśle. Figi pokroić w plastry, polać miodem i olejem makowym (uwaga: olej makowy podawać na zimno, nie podgrzewać i nie smażyć na nim potraw). Pasternak połączyć z figami i podawać wraz z chrupiącymi grzankami.

## ZAPIEKANKA Z BRUKWI Z KMINKIEM (**)

*0,5 kg brukwi,*
*1 cebula,*
*2 łyżki masła,*
*½ pęczka zielonej pietruszki,*
*1 szklanka śmietany,*
*1 jogurt naturalny,*
*2 jajka,*
*½ łyżeczki soli,*
*pieprz, szczypta tartej gałki muszkatołowej,*
*1 łyżeczka kminku (może być mielony),*
*10-12 dkg tartego sera, np. Gouda.*

Cebulę obrać, drobno pokroić i zeszklić na łyżce masła. Brukiew obrać, pokroić w cienkie plastry i poukładać je jak dachówkę w natłuszczonym naczyniu żaroodpornym. Jajka utrzepać ze śmietaną i jogurtem. Do otrzymanego „sosu" dodać zeszkloną cebulę, drobno posiekaną natkę pietruszki, sól, pieprz, gałkę muszkatołową i kminek, wymieszać i wylać na plastry brukwi, posypać tartym serem i wiórkami masła. Piec w uprzednio nagrzanym do 200 st. C piekarniku ok. 45 minut. Przed podaniem posypać natką pietruszki.

## – SAŁATKI –

### CHRZAN DO SŁOIKA (**)

Chrzan obrać i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach (na przeciągu). Wodę zagotować z octem, solą i cukrem. Kipiącą zalać chrzan i zaraz wkładać go do wyparzonych słoików. Słoiki zaraz zakręcać i pasteryzować ok. 5 minut.

### CHRZAN ZE SŁOIKA (**)

Lekko odcedzić wodę z chrzanu. Jajka ugotować na twardo. Żółtka przetrzeć przez sito lub zetrzeć na tarce, rozetrzeć z odrobiną cukru i dodać do nich gęstej śmietany. Następnie dodać białka starte na tarce i odcedzony chrzan, wymieszać i doprawić do smaku solą, cukrem i octem. Jeżeli chrzan jest za ostry dodać więcej jaj, ugotowanych rozduszonych ziemniaków lub ugotowanego ryżu.

### ĆWIKŁA Z WINEM (**)

*0,5 kg upieczonych buraków,*
*4 łyżki utartego chrzanu,*
*sok z 1 cytryny,*
*sól, cukier,*
*50 ml czerwonego wina.*

Upieczone buraki obrać, zetrzeć na tarce jarzynowej i wymieszać z chrzanem. Z soku z cytryny, cukru, soli i wina przygotować „sos" i dodać do chrzanu i buraków. Przygotowaną ćwikłę przełożyć do słoików. Można ją przechowywać ok. miesiąca bez pasteryzowania.

### SAŁATKA JARZYNOWA TRADYCYJNA (***)

*1 kg ziemniaków,*
*0,5 kg marchwi,*
*30 dkg pietruszki (korzeń),*
*25 dkg selera, 15 dkg cebuli,*
*0,5 kg kiszonych ogórków,*
*1 puszka groszku konserwowego,*
*0,7 kg jabłek, 10 jaj,*
*1 słoik majonezu,*
*1 słoik musztardy delikatesowej,*
*sól, pieprz.*

Warzywa (marchew, pietruszkę, seler, ziemniaki) wyszorować szczoteczką, zalać wodą i ugotować pod przykryciem do miękkości. Jaja ugotować na twardo. Jabłka i ogórki kiszone obrać ze skórki, pokroić w kostkę. Ugotowane warzywa obrać ze skórki, pokroić w kostkę. Ugotowane jaja obrać ze skorupek, pokroić w kostkę. Groszek konserwowy odcedzić. Wszystkie składniki wymieszać w misce, posolić i dodać czarnego mielonego pieprzu. Wszystko połączyć z majonezem, w razie potrzeby dodać musztardę.

## SAŁATKA LETNIA (***)

*0,5 kg ziemniaków,*
*0,4 kg pomidorów,*
*0,4 kg ogórków,*
*6 jaj,*
*30 dkg białego sera,*
*1 słoik majonezu,*
*sól, pieprz.*

Ziemniaki wyszorować szczoteczką, ugotować w mundurkach do miękkości. Pomidory sparzyć we wrzątku, obrać ze skórki, pokroić w grubą kostkę. Ogórki obrać ze skórki, pokroić w grubą kostkę. Jaja ugotować na twardo, ostudzić, obrać ze skorupek, pokroić w grubą kostkę. Ziemniaki obrać ze skórki, pokroić w grubą kostkę. Ser biały rozetrzeć z majonezem. Wszystkie składniki pokrojone w kostkę wymieszać. Dodać soli i pieprzu do smaku.

## – NAPOJE –

### KOMPOT Z OWOCÓW SUSZONYCH (*)

*1,5 kg suszonych owoców (śliwek, jabłek, gruszek),*
*3 szklanki przegotowanej wody,*
*6-8 dkg cukru,*
*cytryna.*

Wodę przegotować i lekko ostudzić. Owoce umyć i zalać przegotowaną, letnią wodą. Cytrynę dokładnie umyć, osuszyć, otrzeć część żółtej skórki, dodać do owoców i pozostawić na kilka godzin. Odcedzić, dodać sok wyciśnięty z cytryny, doprawić do smaku cukrem, oziębić. Napój można również przygotować z rozgotowanych owoców. Namoczony susz owocowy zagotować, zlać sok i doprawić cukrem oraz cytryną do smaku. Pozostałe owoce można przetrzeć i przecier wymieszać z sokiem.

### NAPÓJ Z JABŁEK I ŚLIWEK (*)

*50 dkg kwaśnych jabłek,*
*25 dkg dojrzałych śliwek,*
*szklanka gotowanej, ostudzonej wody,*
*cukier do smaku.*

Z jabłek usunąć gniazda nasienne, ze śliwek pestki. Owoce zmiksować, wymieszać z wodą. Doprawić do smaku cukrem.

### KWAS ZE SPADÓW JABŁKOWYCH (*)

*3,5 kg spadów jabłkowych,*
*1 kg cukru,*
*3 łyżki miodu,*
*skórka razowego chleba,*
*5 litrów przegotowanej wody.*

Jabłka pokroić w ćwiartki, usuwając miejsca nadpsute lub robaczywe. Duży kamienny garnek wymyć i wyparzyć. Do przygotowanego naczynia włożyć owoce, zalać przegotowaną letnią wodą, dodać rozpuszczony cukier i miód oraz skórkę chleba, przykryć gazą i pozostawić na 2-3 dni w ciepłym miejscu. Po tym czasie zlać do butelek, zakorkować i przechowywać w zimnym miejscu.

## – CIASTA –

### PLACEK ZE ŚLIWKĄ SUSZONĄ (***)

**Ciasto:**

*40 dkg mąki pszennej,*
*15 dkg cukru,*
*15 dkg margaryny,*
*2 łyżki miodu,*
*1 jajo,*
*2 łyżeczki sody oczyszczonej,*
*90 dkg suszonych śliwek.*

Mąkę, margarynę i cukier siekamy. Następnie dodajemy pozostałe składniki i szybko wyrabiamy ciasto. Połowę ciasta wykładamy na posmarowaną tłuszczem blaszkę. Wcześniej namoczone śliwki kroimy na połówki i układamy na cieście. Przykrywamy drugim plackiem, wierzch nakłuwamy widelcem i posypujemy cukrem. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 st. C aż ciasto lekko zbrązowieje.

**Lukier waniliowy**

*25 dkg cukru pudru,*
*2 białka,*
*połowa łyżeczki soku cytrynowego,*
*1 cukier waniliowy.*

Utrzeć cukier z białkami na gładką masę. Dodać sok cytrynowy i cukier waniliowy, starannie wymieszać. Rozsmarowywać nożem maczanym w gorącej wodzie.

### ROLADA Z JABŁEK (*)

*4 jaja,*
*¾ szklanki mąki (krupczatki),*
*½ szklanka cukru,*
*1 łyżka proszku do pieczenia lub sody,*
*2 łyżki oleju,*
*0,7 kg – 1,0 kg jabłek.*

Blaszkę posmarować tłuszczem i wyścielić papierem. Jabłka obrać i zetrzeć na grubej tarce. Posypać cukrem i cynamonem. Białko ubić z cukrem na sztywno. Dodać mąkę, żółtka, proszek, olej. Wszystko wymieszać i wylać na jabłka. Piec w piekarniku o temp. 180-200 st. C przez 20-30 minut. Posypać kruszonką. Od razu po wyjęciu z piekarnika zwijać na roladę.

## SZARLOTKA (*)

*3 szklanki mąki,*
*1 kostka margaryny,*
*3 łyżki cukru,*
*5 żółtek,*
*3 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia,*
*1,5 kg jabłek.*

Składniki na ciasto zagnieść. ¾ ciasta rozwałkować i wyłożyć na blachę. ¼ ciasta zawinąć w folię i schłodzić. W tym czasie podsmażone z odrobiną cukru jabłka wyłożyć na ciasto. Posypać cynamonem. Z białek, które zostały z jajek, ubić pianę z kisielem cytrynowym. Wyjąć schłodzone ciasto i zetrzeć na ubitą pianę. Piec 45 minut w 180 st. C.

## TORT JABŁKOWY BEZ PIECZENIA (*)

*25 dkg margaryny (Palma),*
*2 żółtka,*
*1 szklanka cukru pudru,*
*cukier waniliowy,*
*½ kg jabłek,*
*20 dkg biszkoptów,*
*1 galaretka owocowa.*

25 dkg margaryny utrzeć z 2 żółtkami z 1 szklanką cukru pudru i z cukrem waniliowym. Potem wymieszać z ½ kg jabłek obranych i startych na grubej tarce. Jeśli są jabłka soczyste, to sok odcisnąć. Na dno tortownicy wyłożyć 20 dkg kupnych biszkoptów. Na wyłożone biszkopty wysypać przygotowaną masę jabłkową. Wstawić tort do lodówki. Następnie 1 galaretkę rozpuścić w mniejszej ilości wody. Gdy galaretka zgęstnieje, wylać na tort i wstawić ponownie do lodówki. Podawać gdy stężeje.

*Fot. A. Burghardt*

# V
# CIEKAWOSTKI

*Podane za: Grzegorz Poznański*

**POMOLOGIA**

(niem. Pomolog(e), fr. pomologie, ang. pomology, od łac. *pomum* i gr. *logos* słowo, nauka). Dział obejmujący całokształt wiedzy o odmianach drzew i krzewów owocowych (odmianoznawstwo owocowe).

**TWÓRCY NOWOCZESNEGO POLSKIEGO SADOWNICTWA**

**Szczepan Aleksander Pieniążek**

(1913-2008). Sadownik i pomolog. Prof. dr SGGW w Warszawie i wiceprezes PAN w Warszawie. Założyciel i wieloletni dyrektor Instytutu Sadownictwa i Kwiaciarstwa w Skierniewicach. Opublikował ponad 100 prac naukowych z zakresu sadownictwa, pomologii, fizjologii roślin i upraw drzew owocowych, między innymi podręcznik akademicki dla studentów pt. Sadownictwo.

**Aleksander Rejman**

(1914-2005). Ogrodnik, sadownik i pomolog. Prof. dr SGGW w Warszawie. Był wieloletnim dziekanem Wydziału Ogrodniczego SGGW w Warszawie. Autor wielu prac naukowych z zakresu sadownictwa i pomologii. Profesor A. Rejman był propagatorem nowych odmian roślin sadowniczych w Polsce, a w szczególności jabłoni. Autor podręcznika akademickiego dla studentów pt. Pomologia.

**ODMIANY JABŁONI POLSKIEJ HODOWLI:**

– Alwa,
– Delikates,
– Fantazja,
– Koral,
– Ligol,
– Ligolina,
– Lodel,
– Perła,
– Rajsmak,
– Redkroft,
– Sebastian.

**ODMIANY ODPORNE NA PARCHA:**

– Egeria,
– Free Redstar,
– Gold Milenium,
– Medea,
– Melfree,
– Odra,
– Sawa,
– Waleria
– Witos.

**JABŁKA W POEZJI**

W strofach polskiej poezji mamy motywy nawiązujące do jabłka i jabłoni:
Teofil Lenartowicz: „...w szczerym polu na ustroniu, złote jabłko na jabłoni...".
Lucjan Rydel: „...wiatry zwiały ten kwiat biały, z pachnącej jabłoni...".
Maria Konopnicka: „...jabłoneczka biała, kwieciście się odziała...",
Juliusz Słowacki w „Królu-Duchu" tak pisze o narodzie polskim:
„...Cudowne jakieś Lecha pokolenia, a miał z jabłoni swój napój i cienie..." .

**KWIATOSTAN JABŁONI**

jest baldachowierzchotką złożoną przeważnie z 5-7 kwiatów. Kwiat jabłoni jest kwiatem doskonałym. Kwiat składa się z 5 zielonych działek kielicha, z 5 wolnych, białych

lub różowych płatków korony, z licznych (15-20) pręcików i słupka. Słupek jest zbudowany z 5 zrośniętych owocolistków, tylko szyjki w górnej części są wolne. Zalążnia składa się z 5 komór, w których znajdują się po 2 zalążki.

**DIAGRAM KWIATU JABŁONI**

$$*K5\ C5\ A15\text{-}50 + G\overline{(5)}$$

**LIŚCIE**

są okrągłe, duże, kształtu jajowatego lub wydłużonego, względnie zaostrzone, brzegami dość ostro ząbkowanymi albo piłkowanymi. Blaszka liściowa jest szczególnie u odmian szlachetnych nierówna, na żyłkach nieco wgnieciona, ze spodem omszona na szarobiało.

**KORA**

jabłoni jest jasnobrązowa i gładka, później staje się szarobrązowa i złuszcza się cienkimi płytkami. Znajdujące się pod nią drewno składa się z szerokiej warstwy jasnoróżowego bielu i brązowoczerwonej, bardzo twardej, średnio ciężkiej (ciężar właściwy powietrznie suchej tarcicy wynosi 700-850 kg/m3 ) i bardzo cennej twardzieli. Drewno jabłoni jest twarde, gęste, trudno łupliwe, często o ukośnym układzie włókien, dużej kurczliwości i w warunkach wilgotnych nietrwałe.

**DREWNO**

jabłoni daje się doskonale obrabiać: toczyć, skrawać, rzeźbić, polerować i barwić, dlatego wykorzystuje się je do wyrobu zabawek, czółenek tkackich, śrub drewnianych i jako forniru do produkcji mebli.

**WIELKOŚĆ OWCÓW**

jabłoni jest różna i zależy od odmian oraz od warunków glebowych i klimatycznych. Są to owoce o średnicy 4,5 cm do 9,0 cm. Duża jest także różnorodność kształtu owoców jabłoni. Najczęściej spotykamy jabłka kształtu kulistego, owalnego, kalwilowatego, walcowatego i form pośrednich. Owoce odmian różnią się jeszcze między sobą zabarwieniem, skórką (przetchlinki, nalot woskowy, ordzawienie), stopniem wykształcenia części składowych, budową miąższu, zapachem, smakiem i innymi właściwościami.

**WIELKOŚĆ DRZEW I KSZTAŁTY KORONY**

Wyróżnia się drzewa jabłoni małe, średniej wielkości i duże lub bardzo duże. Kształt korony jest też charakterystyczną cechą dla odmian drzew jabłoni. Można wyodrębnić kilka typów koron:

- korona wąskostożkowa,
- korona szerokostożkowa,
- korona odwrotnie stożkowa,

- korona kulista,
- korona kopulasta,
- korona kulista spłaszczona,
- korona spłaszczona.

Inną ważną cechą do oznaczania odmian jest zagęszczenie korony. Wyróżnia się koronę luźną, średnio zagęszczoną lub zagęszczoną. Korona drzew może składać się z krótkopędów, w tym: z prątków, strzałek, sakwy, buławki i osadników oraz długopędów.

## PĘDY

Na pędach jabłoni rozróżniamy dwojakiego rodzaju pąki – pąki liściowe i pąki kwiatowe. Pąki kwiatowe jabłoni są pąkami mieszanymi, tj. liściowo-kwiatowymi, gdyż rozwijają się z nich kwiaty i liście.

## ILE KALORII ZAWIERAJĄ OWOCE?

Bardzo mało kalorii, za to mnóstwo witamin. Można się nimi zajadać bez ograniczeń.

| | |
|---|---|
| JABŁKO | 56 kcal |
| BANAN | 90 kcal |
| GRUSZKA | 65 kcal |
| BRZOSKIWNIA | 53 kcal |
| POMARAŃCZA | 58 kcal |
| WINOGRONA | 75 kcal |
| TRUSKAWKA (1 szt.) | 3 kcal |

Podana wartość kaloryczna dotyczy ok. 10 dag owoców.

## OWOCE W PRZYSŁOWIACH I POWIEDZENIACH:

Żyje z jabłek, je banany.
Jabłko duże, jabłko małe do zjedzenia doskonałe.
Zdrowe jabłka – dobre one w różny sposób przyrządzone
lecz najlepsze są surowe, bo naprawdę bardzo zdrowe.
Dwa jabłuszka gotowane, z łupiny nie obierane
obczyszczą świetnie żołądek, zrobią w nim prędko porządek
Po obiedzie dwa jabłuszka i kompotu pół garnuszka.
Duże jabłko usmażone, jabłko w cieście upieczone.
Jabłko w nocy, jabłko rano na receptę jeść kazano.
A gdy twardy stolec masz, zaraz jabłko w maśle smaż...
... i zjedz jeszcze ciepłe sobie, gdy się poznasz na sposobie, podziękujesz nam.
Jedno jabłko dziennie trzyma lekarza z dala ode mnie.

*Podane za: Anna Maria Wajda*

## WŁOSZCZYZNA

Żonie Zygmunta Starego – Bonie Sforzy zawdzięczamy obecność na naszych stołach m.in. kalafiorów, kalarepy, kapusty włoskiej, brokułów, szpinaku, selerów, porów i różnych sałat. Królowa pochodziła z Włoch i przywiozła ze sobą nowe spojrzenie na sztukę gotowania, co zaowocowało urozmaiceniem obfitej i tłustej kuchni polskiej, opartej głównie na mięsie. Z uwagi na te włoskie wpływy zestaw warzyw na zupę nazwano włoszczyzną.

## WARZYWA MROŻONE

Do najczęściej przygotowywanych mrożonek z warzyw należą: fasola szparagowa, groszek zielony, marchew z groszkiem, mizeria z ogórków, szpinak, kalafiory oraz mieszane warzywa na zupę jarzynową. Warzywa mrożone, z których przygotowuje się potrawy, podobnie jak owoce mrożone, należy wrzucać do wrzącej wody bez rozmrażania.

## NIEKTÓRE WARZYWA SKŁADAJĄ SIĘ GŁÓWNIE Z WODY

Najwięcej, bo aż 96% wody zawiera ogórek, na drugiej pozycji znajduje się sałata (93%), a na kolejnej arbuz (92%), melon i pomidory – 90%. Warzywa te dostarczają nam część dziennego zapotrzebowania na wodę. Warto dodać, że z posiłków dostarczamy naszemu organizmowi około 20-30% wody.

## CO JEST GŁÓWNYM ŹRÓDŁEM WITAMINY C DLA STATYSTYCZNEGO POLAKA?

Ziemniaki. W 100 g ziemniaków znajduje się od 10-25 mg witaminy C. Jest to całkiem sporo, i choć mniej niż np. w 100 g cytryny – 50 do 80 mg, w grejpfrucie 80 mg, w naci pietruszki 130 mg, czarnej porzeczce 400 do 500 mg, czy w owocach dzikiej róży 400 do 4000 mg, jednak ze względu na powszechność spożycia ziemniaków, to właśnie one dostarczają nam jej najwięcej. Szacuje się, że pochodzi z nich 37% spożywanej witaminy C.

## DLACZEGO NIE WARTO ŁĄCZYĆ POMIDORA Z OGÓRKIEM?

Jeśli połączymy w sałatce lub na kanapce pomidora z ogórkiem, na pewno nie dostarczymy organizmowi całej witaminy C zawartej w pomidorze. Ogórek zawiera silnie działający enzym (askorbinazę), który utlenia kwas askorbinowy, czyli niszczy witaminę C. Wystarczy jedna łyżeczka soku ze świeżego ogórka, aby w kilku litrach soku pomidorowego całkowicie utlenić zawarty w nim kwas askorbinowy. Analogiczny proces zachodzi w przypadku, gdy plasterek ogórka styka się z plasterkiem pomidora. Dlatego przed połączeniem pomidora i ogórka w sałatce warto zmieszać je w osobnych naczyniach z odrobiną oliwy z oliwek, która działa ochronnie na witaminę C oraz poprawia wchłanianie likopenu z pomidorów.

## OGRÓD I WARZYWA W PRZYSŁOWIACH I POWIEDZENIACH

Dobrali się, jak gdyby się w korcu maku szukali.
Dobry bób, kiedy głód; kiedy nie ma głodu, to się nie chce bobu.
Dobry chrzan, ale nie sam.
Figa z makiem z pasternakiem.
Gdy listki ziemniaków w górę spoglądają, to nam na pogodę znak pewny dawają.
Głuchemu gadać – groch na ścianę rzucać.
Ja o cebuli, ty o czosnku.
Jaki korzeń, taka nać; taka córka, jaka mać.
Kapusta kiedy jest tłusta, tedy sama lezie w usta.
Każdy sobie rzepkę skrobie.
Kiedy w brzuchu pusto, w głowie groch z kapustą.
Kto jarzynę gęsto sieje, rzadko zbiera.
Na Zaduszki nie ma w ogrodzie ani pietruszki.
Nie ma ogrodu bez chwastu.
Ogród dobry za spiżarnię stoi.
Piele się, piele, a chwastu wciąż wiele.
Póki kapusta w kłodzie, bieda niedobodzie.
W listopadzie kapusty pełne kadzie.
Wielki jak dąb, a głupi jak głąb.

# NOTKI BIOGRAFICZNE O AUTORACH

**Grzegorz Poznański** – mgr inż. ogrodnictwa. Absolwent Technikum Ogrodniczego w Zespole Szkół Rolniczych w Przemyślu oraz Wydziału Ogrodniczego Akademii Rolniczej w Krakowie (obecnie Uniwersytet Rolniczy w Krakowie). Pracownik Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Rzeszowie. W latach 2013 i 2014 pełnił funkcję prezesa Towarzystwa Przyjaciół Nauk w Przemyślu. Od wielu lat przewodniczący Sekcji Nauk Przyrodniczych TPN i redaktor zeszytu Nauki Przyrodnicze Rocznika Przemyskiego. Zajmuje się pomologią, starymi odmianami drzew owocowych, historią polskiego sadownictwa, szkółkarstwem oraz zagadnieniami związanymi z ochroną sadów przed chorobami i szkodnikami. Autor wielu artykułów i wystaw dotyczących historycznych odmian jabłoni.

**Anna Maria Wajda** – dr inż. nauk rolniczych w zakresie sztuki ogrodowej i dr nauk teologicznych w zakresie teologii biblijnej. Wykładowca w Wyższym Seminarium Duchownym Zakonu Braci Mniejszych Kapucynów – Prowincji Krakowskiej w Krakowie oraz na Uniwersytecie Papieskim Jana Pawła II w Krakowie. Zajmuje się zagadnieniami związanymi z bioróżnorodnością tradycyjnych ogrodów wiejskich, florą i fauną biblijną oraz życiem codziennym w czasach biblijnych. Jest członkiem zwyczajnym Stowarzyszenia Biblistów Polskich, Sekcji Biblijnej Polskiego Towarzystwa Teologicznego oraz członkiem Rady Naukowej zeszytu Nauki Przyrodnicze - Rocznika Przemyskiego, wydawanego przez Towarzystwo Przyjaciół Nauk w Przemyślu.

**Elżbieta Skrzyszowska** – mgr inż. geolog. Od 10 lat mieszka na Pogórzu Przemyskim, gdzie prowadzi niewielkie gospodarstwo rolne i agroturystyczne. Działaczka społeczna, prezes Lokalnej Organizacji Turystycznej „Wrota Karpat Wschodnich" i współtwórczyni Towarzystwa Aktywnych Kobiet, które zajmuje się m.in. kultywowaniem dawnych zwyczajów i obrzędów oraz zachowaniem dziedzictwa kulinarnego. TAK z sukcesem prezentowało tradycyjną kuchnię Pogórza na konkursach organizowanych przez PODR w Boguchwale i Urząd Marszałkowski Województwa Podkarpackiego, a także podczas targów turystycznych w Przemyślu, Rzeszowie, Krakowie, Warszawie i Gdańsku.

# SPIS TREŚCI

**I TRADYCYJNE SADOWNICTWO NA TERENIE POGÓRZA PRZEMYSKIEGO . . . . . 3**

1. WPROWADZENIE . . . . . 3

2. HISTORIA SADOWNICTWA . . . . . 4

3. HISTORIA TRADYCYJNYCH SADÓW POGÓRZA PRZEMYSKIEGO . . . . . 9

4. WARUNKI PRZYRODNICZE POGÓRZA PRZEMYSKIEGO . . . . . 11

5. OCHRONA ZASOBÓW GENETYCZNYCH STARYCH ODMIAN DRZEW OWOCOWYCH . . . . . 14

6. EKOLOGIA GATUNKU – BIOLOGIA JABŁONI . . . . . 17

7. OPISY POMOLOGICZNE ODMIAN JABŁONI Z ZAZNACZENIEM ICH WALORÓW UŻYTKOWYCH DLA SADOWNIKÓW I GOSPODYŃ WIEJSKICH . . . . . 21

A. Charakterystyka starych odmian jabłoni na terenie Pogórza Przemyskiego . . . . . 21

B. Charakterystyka wybranych odmian jabłoni . . . . . 37

8. OPISY ODMIAN POMOLOGICZNYCH INNYCH GATUNKÓW DRZEW OWOCOWYCH . . . . . 42

9. PROWADZENIE I PIELĘGNACJA STARYCH DRZEW OWOCOWYCH . . . . . 44

10. OCHRONA DRZEW OWOCOWYCH PRZED CHOROBAMI I SZKODNIKAMI . . . . . 47

11. STARE ODMIANY JABŁONI NA POGÓRZU PRZEMYSKIM – analiza wyników wywiadu ankietowego . . . . . 50

12. LITERATURA . . . . . 52

**II TRADYCYJNE WARZYWNICTWO NA TERENIE POGÓRZA PRZEMYSKIEGO . . . . . 54**

1. WPROWADZENIE . . . . . 54

2. HISTORIA WARZYWNICTWA W POLSCE . . . . . 55

3. HISTORIA UPRAWY WARZYW W TRADYCYJNYCH OGRODACH WIEJSKICH POGÓRZA PRZEMYSKIEGO . . . . . 59

4. CHARAKTERYSTYKA TRADYCYJNYCH GATUNKÓW I ODMIAN WARZYW Z ZAZNACZENIEM ICH WALORÓW UŻYTKOWYCH I KULINARNYCH DLA WSPÓLCZESNYCH GOSPODYŃ WIEJSKICH . . . . . 62

5. PROJEKT WARZYWNIKA Z UWZGLĘDNIENIEM ELEMENTÓW CHARAKTERYSTYCZNYCH DLA TRADYCYJNYCH OGRODÓW WIEJSKICH POGÓRZA PRZEMYSKIEGO . . . . . 73

6. ZAŁOŻENIA FUNKCJONALNE PROJEKTOWANEGO OGRODU PRZYDOMOWEGO . . . . . 77

7. OCHRONA WARZYW PRZED CHOROBAMI I SZKODNIKAMI . . . . . 79

8. TRADYCYJNE OGRODY WIEJSKIE POGÓRZA PRZEMYSKIEGO – analiza wyników wywiadu ankietowego . . . . . 80

9. LITERATURA . . . . . 85

**III KALENDARZ PRAC W SADZIE I OGRODZIE PRZYDOMOWYM . . . . . 87**

**IV PRZEPISY KULINARNE . . . . . 93**

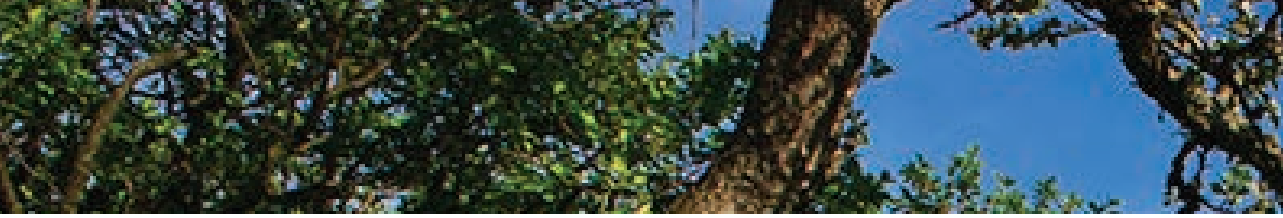
**V CIEKAWOSTKI . . . . . 108**

# NOTATKI

# NOTATKI

# NOTATKI

# NOTATKI



SWISS
CONTRIBUTION

Publikacja współfinansowana przez Szwajcarię w ramach szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej

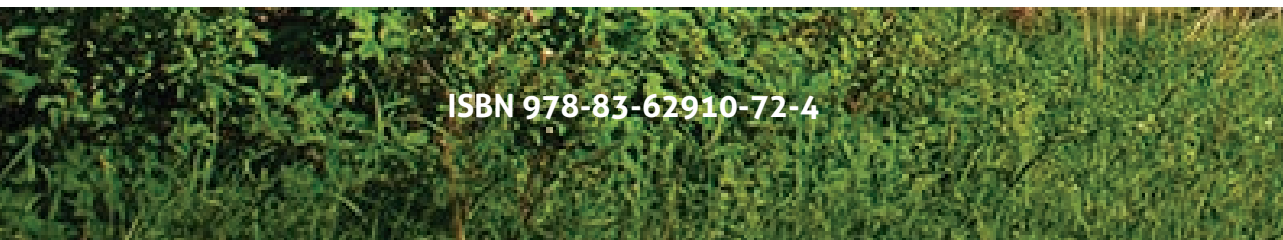
Fundacja Dziedzictwo Przyrodnicze

Wrota Karpat Wschodnich

Podkarpackie Smaki

PROCARPATHIA

Alpine - Carpathian Cooperation Bridge



ISBN 978-83-62910-72-4