

EXTENZIVNÍ OVOCNÁŘSTVÍ V CENTRÁLNÍ ČÁSTI BÍLÝCH KARPAT

Charakteristika krajiny Bílých Karpat:

- Částečné zachování původního lesa (buk, habr, jedle, bříza, javor, ... nově smrk),
- Louky přechází v ovocnou výsadbu,
- Skladba ovocných druhů a odrůd je pestrá a střídavá, čímž se blíží skladbě přirozeného společenstva s vysokou ekologickou stabilitou,
- Lidská obydlí jsou přízemní s charakterem typickým pro region,
- Mezi obydlími jsou časté linie křovin kolem cest, mezi a vodních toků, což tvoří přirozené biokoridory.

Výhody a nevýhody extenzivního ovocnářství:

- + větší odolnost vůči chorobám díky odolnějším a ověřeným odrůdám a většímu sponu vysokokmenů,
- ale tím je nesnadnější sklizeň ve větších výškách,
- + díky větší diverzitě uvnitř sadů větší odolnost vůči škůdcům a tím jsou anulovány náklady na chemickou ochranu,
- + díky uzavřenému toku živin uvnitř sadů jsou sníženy náklady na výživu,
- nižší hektarové výnosy oproti intenzivnímu ovocnářství,
- + díky biocertifikátu jsou zaručené lepší ceny o 50 – 100 % a odbyt.

Biologická ochrana proti škůdcům:

K tomu je nutná přítomnost přirozených nepřátel škůdců, kteří žijí v sadě, což vyžaduje i trvalou přítomnost škůdců, které potlačujeme. Přítomnost těchto škůdců můžeme chápat jako „ekologickou daň“ (ztráty na úrodě a 10 – 15 %), avšak tato ztráta je vyrovnána odstraněním nákladů na chemickou ochranu a lepší cenou za ovoce v kvalitě bio.

Opatření zvyšující výskyt užitečných organizmů v sadech:

- Živé ploty, křoviny, remízky – působí jako biokoridory živočichů, slouží jako zimoviště užitečných živočichů (jezek, kos atd.), vhodný je stále zelený břechťan nebo dřeviny udržující suchý list do jara např. habr.
- Ptáci a hmyzožraví savci v sadech – hmyzožraví pěvci jsou jedním z nejužitečnějších organizmů v sadech, např. jeden pár sýkory koňadry včetně mláďat spotřebuje cca 80 kg hmyzu za rok! Doporučuje se vyvěsit 5 kusů budek na hektar. Jsou různé velikosti a tvary budek a krmítek, které záleží na velikosti a potřebě ptáků, příklady uvidíte na exkurzi...
- Plazi a obojživelníci – ti jsou zvláště užiteční zjara, kdy posbírají velkou část hmyzu, který po přezimování nastupuje do aktivity. Proto je dobré zajistit těmto predátorům „teplotní náskok“, například v nahromaděném kamení a dřeva docílí optimální teplotu ještěrky, slepýš, užovka atd.
- Ochrana proti hrabošům a hryzcům – svými chodbičkami mohou zničit kořenový systém mladých stromků. Predátoři jsou hadi, káně, sovy a kočky. U mladých porostů je vhodné zabudovat berličky na vysedávání pro káně, u vzrostlé výsadby již větve káně udrží.
- Užitečný hmyz v sadech – pro úrodnost jsou důležití opylovači. Včelí úl přímo v sadu zvyšuje produktivitu ovoce o 20 – 30%. Čmelák opyluje i za nižších teplot a vyšší vlhkosti vzduchu a důležité je podporovat i včely samotářky, jakožto důležitou zálohu opylování. Mezi další užitečné organismy patří mravenec lesní, který denně pochyťá asi 10tis živočichů, převážně hmyzu.

Výživa sadů:

- Nastýláním posečeného travního porostu pod koruny stromů,

- Výživa je např. u slivoní doplňována dřevěným popelem umístěným pod nastýlkou

Prořezávání:

- U produktivní výsadby (40–50 let) se provádí téměř vždy v době vegetace (březen – květen)

Sušení ovoce:

má v Čechách a na Moravě dlouhou historii, první sušárna vznikla v Komni u Bojkovic v r. 1651. Sušené ovoce, zejména trnky byly rozšířeným obchodním artiklem. Příčinami zániku sušení ovoce bylo ovládnutí trhu bosenskou švestkou na konci 19. stol., ale teprve kolektivizace způsobila téměř definitivní zánik domácích sušáren.

Ovoce vhodné pro sušení:

Švestky, meruňky, broskve, třešně, višně, jablka, hrušky, rybíz, borůvky, angrešt, bezinky atd.

Příprava ovoce na sušení a sušení:

- Vybíráme ovoce čerstvé a vyzrálé, postup úprav se liší podle druhů ovoce a konečného produktu, můžeme ovoce nakrájet, sušit celé, blanširovat (spařit je 3 – 10 minut), máčet v 2 % roztoku kyseliny citrónové (omezuje hnědnutí) nebo je i sít (to je však v rozporu se zásadami zpracování ovoce v režimu ekologického zemědělství).
- Při sušení je třeba odpařit vodu a odvádět ji z okolí sušeného ovoce. V průběhu sušení se v počáteční fázi nastavuje nižší teplota 36 – 38 °C, která se postupně snižuje (max. 80 °C) a ke konci sušení se opět sníží. Zbytkový obsah vody v sušeném ovoci by měl být 15 – 20 %.
- Doba sušení závisí na typu úpravy od 24 do 48 hodin.