

# APPLE STORY

Jsou věci, které bereme jako samozřejmost. Zamysleli jste se někdy nad tím, co by se stalo, kdyby zmizely třeba jabloně a jablka? Ne na týden nebo na měsíc, ale vůbec. Prostě by nebyly. Divná představa, vždyť je to nejběžnější ovoce široko daleko. Tak běžné, až nám připadá takové jen obyčejné. . .



Že jablko dala Eva Adamovi? Nevěřte. V Bibli není o jablku ani slovo, tam je zmíněn pouze plod stromu poznání. Jablko mělo mít významnou úlohu i v historii Tróje, ovšem to zase tvrdí mytologie a není to úplně jisté. Prokazatelně naopak je, že jablka, obvykle zlatá, se vyskytují v pohádkách. Možná proto, že právě jablko je jedním ze symbolů královské moci. I té české. Skoro polovinu všech jablek na světě zkonzumovávají vypěstuje Čína. Což je dost, protože světová produkce jablek přesahuje sedmdesát milionů tun. U nás ročně sklídíme necelých dvě stě tisíc tun. A mohlo by to být více, ale po roce 1989 doplatila jablka u nás právě na svou obyčejnost – velká část jabloňových sadů zanikla, protože jablka prostě nebyla dostatečně atraktivní. I proto dnes za kvalitní česká jablka zaplatíme víc než za exotické banány či pomeranče. Naštěstí ale jabloně i jablka v Čechách a na Moravě zůstaly. Děkovat za to můžeme sadařům, pro které jablíčka nezůstala obyčejná.

## JABLKO JE ZÁZRAK

A děkovat bychom opravdu měli, protože ač to tak nevypadá, jablko je velmi důležitou součástí jídelníčku. Mošty, džusy, džemy, kompoty, dětské výživy či čaje by bez něj nebyly, co jsou. Obsahuje celou řadu látek prospívajících našemu zdraví, především vlákninu, vitamín C či antioxidanty. Už jedno jablko denně zlepšuje imunitu, posilují srdce a krevní oběh, stabilizuje hladinu cukru v krvi, snižují krevní tlak a hladinu cholesterolu i krevních tuků, čistí střeva a posiluje dásně. Pravidelná konzumace jablek proto má pozitivní vliv na odolnost, trávení, náladu a snižuje stresové vlivy. Jablka dokonce omezují i riziko vzniku některých velmi vážných chorob, například rakoviny nebo Parkinsonovy

či Alzheimerovy choroby. Nejen sadaři proto tvrdí, že je to norma, pod kterou bychom ve vlastním zájmu jít neměli.

## ČTVRTSTOLETÍ JABLONÍ

S trochou nadsázky se dá říct, že Pavel Voráček se do jabloní a jablek zamiloval. Na rozdíl od mnoha sadařů, kteří se slovy „jablko je všude dost“ nechávali sady zplañt, rozhodl se jít opačným směrem a věřil, že pěstování obyčejných jablek může být náplní pracovní i životní. Založil proto v roce 1991 na zelené louce nedaleko Plzně firmu pro pěstování stromků a po osmi letech ji rozšířili o ovocné sady.

Dnes, o čtvrtstoletí později, je jeho společnost Fytos známá, úspěšná a rostoucí. Jestli právem, můžete dnes a denně posoudit i vy sami – společnost totiž dodává jablka, a nejen ta, do všech hypermarketů Globus. A možná nevíte, že novou a ceněnou odrůdu Opál dokonce u nás nikde jinde než v Globusu nekoupíte.

„Kdepak, čas mi běžel strašně rychle,“ říká Pavel Voráček, když vyslovím otázku, jestli se mu v posledních pětadvaceti letech trochu nevěkl čas, protože sadařina vypadá jako klidná a rozvázná práce. Když se rozpovídá, začínám chápat, že moderní sady nemají idylu dědečkovy zahrady – vzduchem létají podivná slova a písmena a čísla, jimiž se v mezinárodní sadařské mluvě označují odrůdy, podnože a já nevím co všechno ještě a jimž nerozumím ani za māk. Nebudu vás jimi obtěžovat, převedu jeho povídání do roviny nám, laikům, srozumitelnější.

Činnost firmy tvoří dvě hlavní linie – jednak je to pěstování vlastních stromků, jednak produkce ovoce. V roce 1991 byla založena ovocná školka,

## JAK POZNAT DOBRÉ JABLKO?

Jablka se hodnotí dle vzhledu, barvy slupky, chuti a vlastností dužniny, tedy její barvy, šťavnatosti, křupavosti a rozplývavosti. Rozhodující je především chuť a šťavnatost dužniny, a protože má každá odrůda své specifické vlastnosti, je jen na vás, čemu dáváte přednost. Pokud ale chcete dobré jablko, nikdy si neberte kus bez stopky nebo se stopkou již seschlou.

o tři roky později firma nakoupila v Holandsku bezvirózní odnože a od Ústavu experimentální botaniky Akademie věd ČR získala licenci na pěstování nových odrůd jabloní odolných vůči strupovitosti a padli.

## OVOCE V OPTIMÁLNÍ KONDICI

Počátky nebyly jednoduché. „Začínali jsme v malém, ale když jsem viděl, že na trhu skutečně je prostor a že to snad děláme dobře a začínají přicházet výsledky, rozhodli jsme se vybudovat si vlastní školkařské zázemí a musím říct, že se to vyplatilo. Od roku 2002 jsme tak schopni nejhodnotnějšího množství stromků v kategorii virus free. Bez toho se z dlouhodobého pohledu asi uspět nedá,“ vzpomíná na začátky Pavel Voráček. Školka Fytos nabízí stromky všech u nás běžných ovocných druhů, vedle jabloní tedy i hrušně, třešně, višně, švestky, broskvoně či meruňky, ale v nabídce najdete i drobné ovoce, jako je rybíz, angrešt, maliny, nebo třeba růže. Záběr je široký, a proto nepřekvapí, že v nabídce najdeme od roku 2012 i bio stromky.

Krok od produkce stromků k produkci ovoce byl logický, firma prostě chtěla růst a hledala si další možnosti. Ve Vlkově nad Lesy na Nymbursku od roku 2009 hospodaří na více než padesáti hektarech. Největší podíl mají jabloně a třešně, zasazeny jsou i slivoně, zatím jen pokusné plochy jsou vyhrazeny hrušním a meruňkám, více než tři hektary pak patří drobnému ovoci, jako je rybíz, maliny, ostružiny, borůvky a angrešt. O tohle všechno se stará v sádech v průběhu roku pouhých šest zaměstnanců, v době sklizně je jich ale spolu s brigádníky až pětkrát více. Fytos se specializuje na dodávky ovoce ze sadu přímo spotřebiteli. Proto se ve Vlkově sklízí ovoce v optimální kondici. Dlouhodobě skladované ovoce totiž nikdy nedosáhne parametrů ovoce čerstvě sklizeného. A pokud je třeba udržet kvalitu uskladněných plodů až do další sklizně, není to možné bez moderní techniky – firma proto investovala i do speciálních skladů s řízenou atmosférou a technologií Smart fresh, díky níž lze minimalizovat dopad skladování na kvalitu a chuť. Ke skladování jsou určena výhradně jablka zdravá, suchá a se stopkou, nemilosrdně vyřazeny musejí být kusy třeba i jen otláčené. Podmínky kvalitního skladování jsou jinak vlastně jen tři a jsou jednoduché: čistota, vysoká vzdušná vlhkost a teplota mezi dvěma a čtyřmi stupni Celsia.

## PRO DOBRŮ SKLIZĚŇ

Zatím je jaro, ale už dnešek určuje, jak dobrá bude sklizeň. „Je to taková hra s osudem, mnoho toho ovlivníte, ale příroda bude pořád rozhodující. Než přijde opravdové jaro a začnou rašit pupeny, musí



být ukončen řez stromů. Pak přijde období květů a to je pro nás rozhodující, protože květy je třeba kvalitně opylit, aby stromky nasadily a mohly rodiť. Jenže můžete opylovat, jak chcete, přijdou jarní mrazíky a nezmůžete nic. Pokud květy nebo nasazené plody těsně po odkvětu přijdou silnějšími a delšími mrazy, následkům nezabráníte, prostě se nic nedá dělat,“ odpovídá mi Pavel Voráček na otázku, co je na téhle práci nejzrádnější, a hned pokračuje: „Každý rok je zkrátka jiný a ovlivníte to jen zčásti. Proto mám radost, když čísla ukazují, že produkce roste a že ovoce má svou kvalitu. Naše současná produkce přesáhla osm set tun jablek, v letošním roce by to ale mělo být takřka o polovinu více. Je to mladá výsadba a výnosy u mladých stromků se teprve dostávají na obvyklou úroveň. A věřte, že jablka od nás z Vlkova mají dobré jméno. Koupíte je v hypermarketech Globus, ale vyvážejí se i na západoevropské trhy. Například jablka Opál byla dodávána známé německé firmě San Lucar, která je synonymem kvalitního ovoce z celého světa.“ Spolupráce sadů Fytos a hypermarketů Globus je dlouhodobá a strategická. Jak říká Pavel Voráček: „Raději budeme spolupracovat s jedním, ale spolehlivým odběratelem. Proto jde Opál pouze do Globusů. Ale ta spolupráce je mnohem širší. Myslím, že oběma stranám vyhovuje, Globus umí plánovat a my se zase v případě seriózních plánů umíme přizpůsobit. Takže třeba drobné ovoce, jako jsou maliny, ostružiny, angrešt, rybíz a borůvky vysazujeme podle plánů, požadavků a potřeb Globusu.“

## OPÁL SE ZRODIL NÁHODOU

Diamant mezi jablky? Pro mnohé ano. Inovativní odrůda Opál je hybridem mezi tradičními odrůdami Golden Delicious a Topaz. Je to jablko jasné, zlatožluté barvy, s nádechem oranžové až nachové a rustikálním vzhledem. Plody jsou poměrně velké, dužnina pak svěží, šťavnatá, s plnou a výraznou medově sladkou chutí. Krom toho, že při kousnutí to pěkně křupne, je Opál ještě ve dvou směrech jedinečný. Jeho plody neměkknou tak rychle jako u jiných odrůd, vydrží tedy na stole déle. A především, po rozříznutí dužnina neoxiduje, takže je to ideální jablko do ovocných salátů či do svačin pro děti, kterým je dáváme většinou už očištěné a rozkrojené na měsíčky.

A přitom, jak už to tak bývá, se tahle odrůda zrodila vlastně náhodou. Šlechtitelé nebyli spokojeni se vzhledovými vlastnostmi a chystali se vzorek UEB 32642, jak se Opál odborně jmenuje, znehodnotit a z dalšího šlechtění vyřadit. Několik kilogramů malých a nepřilíh hezkých plodů ale bylo použito k nejrůznějším testům a ukázalo se, že plody sice nevypadají ideálně, ale že mají obdivuhodné vlastnosti. Například ani po pěti dnech, kdy byla jablka zavřena v létě v nevětraném automobilu, nebyla měkká. Naopak, byla chuťově skvělá. Žádná jiná odrůda by to nevydržela. UEB 32642 tak dostala šanci na život a dva roky dalšího šlechtění. Vyplatilo se. Vypadá osobitě, chutná skvěle.