

Morušovník čeleď: Moraceae

Rozeznáváme tyto základní druhy morušovníku.

Morušovník černý – *Morus nigra*, morušovník bílý – *Morus alba*, morušovník červený – *Morus rubra* a morušovník trnavský – *Morus nigra* var. *trnaviensis*.

Původ: Morušovník bílý pochází z oblastí Číny a Koreje, později se rozšířil a zdomácněl ve Střední Asii a Evropě. Místem původu morušovníku černého je západní Asie. Morušovník červený pochází ze Severní Ameriky. Morušovník trnavský představuje kříženec neznámého původu, který je rozšířen v oblasti jižní Moravy a Slovenska. Pěstování morušovníku je nejvíce rozšířeno v jižních oblastech Evropy. Je to velmi široký rod pocházející z mírných až tropických pásů Asie, Ameriky a Afriky.

Popis rostliny : Moruše představují opadavé, později rašící stromy nebo keře. Dorůstají výšky zhruba 15m, korunu vytváří široce kulovitou, nepravidelně řídkou. U moruší se projevuje výrazná heterofylie neboli proměnlivost tvarů listů, které jsou vejčité až nepravidelně 3-5-ti laločnaté. Květy jsou uspořádané ve stopkatých jehnědách a opylují se větrem. Ze samičích květů se po oplození vyvíjí souplodí nažek vzniklé zdužnatěním okvětí. Rostliny raší v polovině dubna, období kvetení spadá na počátek května. Dřevo má šedobílé zbarvení.



plod druhu *Morus nigra*



ušlechtilá odrůda z křížení *M. nigra* a *M. rubra*



plody druhu *Morus alba*



detail květu

Požadavky na stanoviště: Moruše je možné v našich podmínkách nejlépe pěstovat pouze v nejteplejších oblastech. Vůči půdním podmínkám jsou poměrně přizpůsobivé. Vhodná pro pěstování jsou chráněná a slunná stanoviště. Morušovníky vytváří mohutný kořenový systém, který rostliny činí snášenlivější vůči suchu.

Pěstování: Kulturní odrůdy moruší lze snadno množit pomocí řízků. Dále je možné roubování i očkování semenáčů ušlechtilými typy. Při generativním způsobu množení je vhodné osivo dva měsíce před výsevem stratifikovat, výsev se provádí v dubnu do volné půdy.

Sklizení a využití: Plody dozrávají obvykle od července do září. Černé typy mají výrazně barvivou šťávu. V oblastech plantážnického pěstování se z plodů připravují kvalitní destiláty a mají široké využití v potravinářství pro výrobu marmelád, sirupů, likérů, vín nebo jako kandované ovoce apod. Sklizené plody mají velmi krátkou trvanlivost, zpracování musí proběhnout nejpozději do jednoho dne po sklizni.