

Pohanku přivezli Tataři

seriál
PŘÍRODA
VALAŠSKA



Zemědělci na Valašsku v minulosti rozlišovali dva druhy obilí. Obilí tvrdé, což bylo žito (valašský název pro pšenici), réž (žito), ječmen, křibice (zvláštní odrůda žita), bér, proso a gengel (odrůda ječmene). Obilí měkké zahrnovalo oves a pohanku. Zatímco pěstování některých obilovin upadlo v zapomnění, v případě pohanky dnes zažíváme její opětovný návrat do našich jídelníčků. Pohance se na hornatém Valašsku vždy dařilo, a to hlavně z toho důvodu, že jí nevadí chladné a vlhké léto. Pohanka není naše domácí rostlina. Pochází ze střední Asie, odkud se postupně rozšířila do Japonska, Evropy i do Severní Ameriky. Prvními evropskými zeměmi, kde se pohanka začala pěstovat, bylo Polsko a Německo. Přestože se podle svého využití řadí k obilovinám, z botanického hlediska patří do zcela jiné skupiny rostlin. Pohanka je příbuzná známému štovíku a patří do čeledi rdesnovitých (Polygonaceae). Proto se někdy označuje jako pseudoobilnina. A odkud se vzalo její jméno?



Traduje se, že pohanka na naše území doputovala spolu s nájezdnými hordami mongolských Tatarů, a tak bylo toto „zrní“ nazýváno podle těch, kteří je přinesli – podle pohanů.

Pohance stojí za to přijít na chuť. Nejen že z ní načerpáme celou řadu stopových prvků, hlav-

ně je nejlepším přírodním zdrojem rutinu, který je důležitý pro pružnost cév.

V minulosti se hojně na Valašsku pěstovala, dokonce se z ní pekli i chleba. A co všechno takové pečení chleba obnášelo, můžete zjistit na nově otevřené výstavě „Chléb za břichem nechodí“ v

zámku Kinských ve Valašském Meziříčí.

Jana Tkáčiková, botanik, Muzeum regionu Valašsko, Valašské Meziříčí.

Foto: Vlácení kravským potahem v jarmicích – manželé Baroňovi, Mikulůvka, na Čarabovské (fotoarchiv MRV).