

době nahrazovala dovozem hlavně z tehdejší Jugoslávie (švestky zvané bosenské) a také z Kalifornie. Švestky sice pocházely z ciziny, avšak v Československu se z nich vyráběla skutečná delikatesa s názvem Karlovarské švestky.

Pecka nahrazená ořechem

Zbožiznalecké publikace shodně uvádějí, že švestky karlovarské byly velké sušené švestky, které měly místo pecek uvnitř vloženou malou sušenou švestičku, také vypeckovanou. Sušené švestky nadívané jádry vlašských ořechů měly název Švestky římské. Oba zmíněné druhy sušených plněných švestek se s největší pravděpodobností připravovaly ze švestek bosenských, neboť z těch se snadno dala vyjmout pecka. Naproti tomu v Kalifornii se sušily odrůdy sice příbuzné evropské švestce domácí, avšak s dužninou pevně lpící na pece. Proto se z nich u nás vyráběla povidla. K průmyslovému zpracování se dovážely též drobné sušené švestky jihoafrické. Sušené švestky z Rumunska se tehdy pokládaly za méněcenné, jelikož páchly po kouři. Z Francie a Itálie se do předválečného Československa vozily sušené švestky na výrobu tzv. prunelék. Tyto oloupané sušené švestky zbavené pecek se u nás lisovaly naplocho do beden a vzniklá hmota se krájela na váhu.

Sušené ovoce z Kalifornie

Jako skutečnou lahůdku popisuje Potravní kodex československý sušené meruňky z Kalifornie. „V Československu jsou nejoblíbenější kalifornské meruňky zvané podle oblastního původu Northern, kromě toho Northern Tilton, San Joaquin a Santa Clara.“ Podle zmíněného kodexu měly meruňky Northern, tedy severní, sytě oranžovou barvu s růžovým nádechem. Tiltonské meruňky byly oranžové se žlutým nádechem a dodnes patří k vyhlášené odrůdě s masitou, šťavnatou dužninou, která se hodí jak na sušení, tak pro kompoty. Z Kalifornie se do Československa v minulosti dovážely i další druhy sušeného ovoce. Byly to třeba sušené broskve nebo sušené nektarinky. Zatímco broskve se prodávaly samostatně, nektarinky sloužily pouze jako součást pro směsi sušeného ovoce. Směsi sušeného ovoce se vyráběly přímo v československých provozovnách. Počet těchto směsí byl značný, jak stojí v kodexu. Nejoblíbenější směs s názvem Extra Choice N. 2, což by se dalo volně přeložit jako extra jakost, směs č. 2, sestávala ze šesti druhů sušeného ovoce. Ve směsi byly rovným dílem zastoupeny sušené ovocné plody o největší velikosti. Konkrétně to byly sušené švestky, jablka, meruňky, hrušky, broskve

a nektarinky. Tato směs se ve třicátých letech minulého století balila do průhledných obalů, aby vynikly různé barvy míchaného ovoce.

Z domácích zahrad třešně a višně

Vraťme se ale zpět ze slunné Kalifornie do domácího prostředí. Oblíbenou pochoutkou našich dědečků a babiček byly sušené třešně a višně, které pocházely z českých a slovenských sadů. Ještě v polovině minulého století se sušením běžně konzervovalo ovoce, když se ho urodilo hodně a čerstvé by se nestačilo prodat. Nejlepší sušené produkty poskytovaly třešně zvané chrupky s tuhou dužninou. Třešně zvané srdcovky s tenkou slupkou se na sušení nehodily, protože snadno praskaly a vytékala z nich šťáva. Plody se pozvolna sušily proudem teplého vzduchu ve speciálních sušárnách. V obchodě byly nejvíce žádané černé sušené třešně a višně. Spíše výjimečně se v obchodech objevily višně zvané marasky, které byly sušeny přímo na slunci, pocházely však nikoli z Československa, ale ze slunné Dalmácie. V obchodech se prodávalo také sušené drobné ovoce, jako například borůvky, bezinky a šípky. Vzácně se objevily i sušené ostružiny nebo maliny. Ze zmíněných sušených plodů se připravovaly kompoty, omáčky a čaje. Někdy je ale také zneužívali podvodníci k nekalým účelům, jak v Potravním kodexu dokládá výslovné upozornění, že sušených borůvek, bezinek a ostružin se nesmí používat

k barvení vína. Přibarvovat réвовé víno ovocnou šťávou se nesmí ani dnes. Do kompotů, džemů a džusů však třeba bezinková šťáva přijít smí, ale musí to být uvedeno na obalu výrobku.

Kdoule a mišpule už zná málokdo

Na závěr si ještě připomeňme staromódní a polozapomenuté ovoce, které kdysi běžně rostlo v zahradách zejména na jihu Moravy a Slovenska, protože vyžaduje teplejší klima. Byly to kdoule a mišpule. Oba druhy ovoce jsou kvůli trpké chuti za syrova nepoživatelné. Jsou však vynikající jako přísada do různých ovocných výrobků. Plod kdoule s jasně žlutou slupkou připomíná hrušku, má však trpkce svíravou chuť a je velmi suchý a tuhý. Z kdoule připravená domácí zavařenina je ovšem vynikající. Průmyslově se kdoule zpracovávala na kompoty anebo proslazované ovoce. Pro výraznou a příjemnou vůni se tuhé plody kdoule vkládaly do prádelníků, aby provoněly složené ložní prádlo. Mišpule se podobá malému zploštělému jablku. Slupka je kožovitá, rezavá až temně hnědá. Mišpule má nakysle trpkou chuť, ale příjemně ovocnou vůni. Pro vyšší obsah pektinových látek se mišpule používala jako přísada do ovocných moštů nebo ovocného vína, aby se tím urychlila sedimentace kalů.

Alice Olbrichová

