



Nenáročný dumlík roste dobře nejen v Krkonoších, ale i jinde

Cestou ze školy jsme snědli, co se dalo ukousat

V objednávkách semen starých odrůd, které přicházejí na Gengel, se občas objeví poznámka, která svědčí o tom, že píše osoba, která leccos pamatuje. K objednavce krkonošské krajové odrůdy tuřinu – dumlíku jeden zájemce připsal slova: „*Pocházím z Poniklé nad Jizerou a tento tuřín jsem nejedl už 43 roků.*“ Nelenili jsme a napsali mu, zda by mohl zavzpomínat na své mládí, jak tuřín zažil, co z něho doma vařili, případně jak ho semenařili. Tento pamětník obratem ochotně odpověděl a z jeho dopisu i pro čtenáře vyjímáme podstatnou část:

„... s tou dobou, tedy těsně po druhé světové válce, je spojeno mnoho nedostatku. Všechno bylo tenkrát na lístky, a tak přišlo vhod všechno, co kde vyrostlo. A pro nás malé kluky nebylo ani důležité, či to bylo. Cestou ze školy, tj. asi tři kilometry, jsme snědli, co se dalo ukousat. Tedy i červené zelí (vysocké, jiné ani nebylo) dumlík i kopačku. To byly bílé velké ředkve, sázené v létě, a pak k podzimu se sklídily. Maminka dumlík dostávala od sedláků, kde pomáhala na polích, protože jsme sami žádné pole neměli. A tak žlutá polévka byla často. Příprava byla

rychlá. Nakrájený na kostky oloupaný tuřín, vařit, až změknu. K tomu několik bobkových listů a snad i pepř. Bylo dobré přidat alespoň kousek kůže ze špeku, ale často nebyl. Zahuštění jíškou, a pak na talíř ještě kousíček syrového másla. Hotovo. Kde měli hodně dětí, tak si s tím jistě lámali hlavu méně. Uvařili, vysypali na mísu, posolili, třeba i trochu škváveného másla a perte se!

Myslím, že set šlo zároveň se řepou burkyní při kraji pole. Mladými sazenicemi se opravovala místa, kde bylo prázdné. Ale o udržování





Vařením dumlíku jeho dužina získá příjemnou žlutohnědou barvu (vařený vlevo, syrový vpravo)

➡ *osiva nevím nic. Tento tuřín je sice krajevodou, územně zasahující do Německa, ale vyrostl všude. A při dnešní tendenci, dobře jíst a netloustnout, nabízí v kuchyni mnoho možností úpravy. Tuřínová šlichta byla denní potravou v německých lágrech.“*

*

Dumlík je opravdu nenáročná odrůda a dá se dobře pěstovat nejen v Krkonoších, ale i jinde. Chutná výborně tepelně upravený, jak svědčí vzpomínky pamětníka z Poniklé, ale lahodný je i chroupaný za syrova jako kedluben. Bulvy

dorůstají za dobrých podmínek i váhy 2–3 kilogramů a přitom nedřevnatí, ale zachovávají si svou jemnou máslovou chuť. Pro přezimování na semeno ho vyséváme později, aby bulvy byly pro přečkání zimy menší – při uložení ve sklepě tak lépe odolává případným skládkovým chorobám. Dobře se ale osvědčilo i jeho ponechání venku v půdě, kde bez problémů, zahrnut v zemi, přečká i silné mrazy. Jediným nebezpečím jsou zde pak nenechaví hlodavci, kteří ho mohou sežrat.

TEXT a FOTO:
Petr Dostálek



V půdě přezimované bulvy dumlíku mohou přinést kvalitní semeno