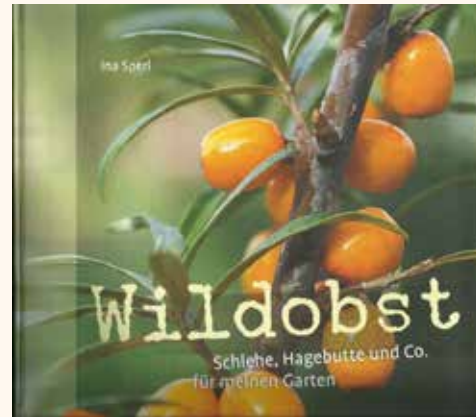


**INA SPERL, WILDOBST. SCHLEHE, HAGENBUTTE UND CO.
FÜR MEINEN GARTEN (DZIKIE OWOCE. ŚLIWA TARNINA,
DZIKA RÓŻA I IN. DLA MOJEGO OGRODU),
SS. 168, 150 BARWNYCH FOTOGRAFII,
STUTT GART (HOHENHEIM) 2016, ISBN 978-3-8001-0366-9,
WWW.ULMER.DE**

Owoce odgrywają ważną rolę w wyżywieniu człowieka. Obok powszechnie znanych gatunków owoców, dostępnych w supermarketach, występują też tzw. dzikie owoce (niem. *Wildobst*). W przypadku „dzikich owoców” chodzi o takie rośliny owocowe, które rozwinęły się bez ludzkiego udziału. Pojęcie „dzikich owoców” obejmuje zarówno „czyste” dzikie formy, jak też odmiany, które zostały – w niewielkim stopniu – zmienione pod względem uprawowym i genetycznym.



W uprawie rośliny takie potrzebują niewiele uwagi, gdy rozwiną się odpowiednio w określonym miejscu. Problematyką „dzikich owoców” zajęła się niemiecka autorka Ina Sperl w książce pt. „Dzikie owoce. Śliwa tarnina, dzika róża i in. dla mojego ogrodu”. Książka I. Sperl jest stosunkowo obszerna i składa się z następujących części składowych: „Co to są dzikie owoce?” (s. 4–8); „Dzikie owoce dla ogrodu naturalistycznego” (s. 9–26); „Dzikie owoce dla kuchni” (s. 27–44); „Dzikie owoce dla ogrodu rodzinnego” (s. 45–66); „Zadbać prawidłowo o dzikość” (s. 67–78); „Czterdzieści najlepszych gatunków dzikich owoców” (s. 79–160); „Serwis” (s. 161–168). Wstępne rozważania („Co to są dzikie owoce”) wyjaśniają pojęcie „dzikich owoców”.

W części „Dzikie owoce dla ogrodu naturalistycznego” można przeczytać o: życiu wśród roślin drzewiastych; zależnościach pomiędzy przyrodą a ogrodem; dynamicznym współdziałaniu między ogrodem a człowiekiem; spojrzeniu na ogród jako na określoną całość; szukaniu pożywienia w ogrodzie; o dzikości w ogrodzie; sadzeniu dzikich żywopłotów oraz o tym, które dzikie rośliny drzewiaste są najlepsze do

ogrodu naturalistycznego. Pośród roślin drzewiastych nie brakuje życia: ptaków, małych ssaków, a przede wszystkim owadów. Już w XIX w. Irlandczyk William Robinson przedstawił wyobrażenie dzikiego ogrodu, gdzie dominują łatwe do uprawy rodzime drzewa i byliny. Ogrodnicy ponoszą odpowiedzialność za różnorodność gatunkową i zachowanie możliwie wiele z „natury” w ogrodzie. Panują tutaj dynamiczne relacje pomiędzy różnymi elementami ogrodu, dlatego też należy traktować ogród jako dynamiczną całość. Znalezienie pożywienia należy tutaj do istotnych zagadnień, gdyż wiele ptaków żywi się owocami, a wiele owadów nektarem kwiatów. Ogród nie musi być duży, aby można było zintegrować z nim „dzikie owoce”.

Dzikie owoce znajdują wszechstronne zastosowanie w kuchni pod postacią różnych przetworów. Przy tym różne owoce mają często odmienny zakres zastosowania, np. świdośliwy, derenie jadalne czy jagody berberysu lub owoce nieszpuki. Z dzikich owoców można wytwarzać różnorodne przetwory, m.in.: soki owocowe, syropy, smoothies, likiery i wina owocowe, owoce suszone, a także

galaretki i kompoty. Do najlepszych dzikich owoców dla ogrodów kuchennych zalicza się: suchodrzew siny i kamczacki, wiśnię kosmatą (*Prunus tomentosa*), czarny bez, dereń jadalny, mahonię ostrolistną, morwy białą i czarną, nieszpulkę zwyczajną (*Mespilus germanica*) i pigwowiec japoński (*Chaenomeles japonica*). Dzikie owoce odgrywają ważną rolę w ogrodach rodzinnych. Charakterystyczny jest zakres opieki dla ogrodów z dzikimi owocami – oparty jest na minimalnych zabiegach ochronnych (a więc tzw. *laissez-faire* w ogrodach). Ogrody z dzikimi owocami dają szeroką możliwość odkrywania przyrody przez dzieci, zaś sam ogród może być dla nich miejscem intensywnej zabawy. Gdy obecne są wysokie i mocne drzewa, można na nich zbudować domki dla dzieci. Dzieci w ogrodach z dzikimi owocami rozpoznają złożone zależności w przyrodzie. Wiele roślin z dzikimi owocami uprawiać można także na balkonach. Potrzebna jest dobra ziemia i dostateczna ilość wody. Niewiele miejsca potrzebują poziomki (truskawki), maliny, borówki. Orzech włoski, kasztan jadalny albo figowiec są dobrymi drzewami w ogrodach rodzinnych. W większych ogrodach uprawiać można takie rośliny drzewiaste jak: leszczyna, dziki bez, śliwa wiśniowa (ałyca). Dzieci lubią się ukrywać w ogrodach. Należy też unikać niebezpieczeństwa zjedzenia przez pomyłkę owoców trujących lub szkodliwych.

Ulubione przez dzieci, ale również osoby dorosłe, są labirynty i błędne ogrody – można tutaj wykorzystać rośliny drzewiaste z dzikimi owocami, m.in. dzikie jabłonie, dereń jadalny, śliwę wiśniową. Wyrośnięcie drzew labiryntu lub błędnego ogrodu trwa jednak wiele lat. Zakładanie takich ogrodów wymaga odpowiedniej wiedzy botaniczno-ogrodniczej i technicznej. Dzikie owoce wykorzystywać można w domach m.in. w postaci wieńców i ozdób domowych. W ogrodach drzewa z dzikimi owocami występują w postaci szpalerów jako powiązana ze sobą „dzikość” (s. 62). Jako szczególne przysmaki w ogrodzie rodzinnym uchodzą: poziomki, figi, świdośliwy, japońska malina rdzawa (*Rubus phoenicolasius*), borówka czarna i borówka amerykańska, śliwa wiśniowa (*Prunus cerasifera*), mini kiwi (*Actinidia arguta*) i oliwniki.

Najważniejsze znaczenie w książce posiada część „Czterdzieści najlepszych gatunków dzikich owoców”. W tym miejscu przedstawiono – moim zdaniem – bardzo dobrze portrety botaniczno-ogrodnicze i uprawowe oraz kulinarne tych najlepszych gatunków dzikich owoców. Nie sposób je wszystkie omówić bardziej szczegółowo w krótkiej recenzji. Stąd też zwrócę uwagę na wybrane z nich. Wymie-

nić tutaj trzeba m.in. aronię czarnoowocową (*Aronia melanocarpa*) z wieloma cennymi odmianami (‘Hugin’, ‘Nero’, ‘Viking’); berberysy: zwyczajny i koreański (przeznaczone głównie do przetworów); jeżynę pospolitą z wieloma cennymi odmianami i mieszankami (boysenberry, loganberry, tayberry); oryginalną pomarańczę trójlistkową (*Poncirus trifolata*), której owoce mogą być wykorzystane w przetwórstwie oraz jarzab pospolity (*Sorbus aucuparia*), przeznaczony do przetworów. Ten ostatni posiada odmianę słodką, jadalną surowo jarzębinę morawską z cennymi odmianami (‘Rossica’, ‘Rossica Major’, ‘Konzentra’), a także cenne mieszanki: ‘Burka’, ‘Titan’, ‘Likjornaja’ i inne. Do bardzo aromatycznych owoców należy poziomka leśna – znane są gatunki i odmiany poziomek, a także truskawek. Do dzikich owoców jadalnych stosunkowo mało znanych w Polsce należą: kasztan jadalny; figowiec pospolity; wiśnia kosmata (*Prunus tomentosa*); mahonia ostrolistna (*Mahonia aquifolium*); mini-kiwi, czyli aktynidia ostrolistna (*Actinidia arguta*); nieszpulka zwyczajna (*Mespilus germanica*), kilka gatunków oliwników (*Elaeagnus*), asymina trójklapowa, inaczej banan indiański (*Asimina triloba*); pigwowiec, japoński (*Chaenomeles japonica*); nieco zapomniany jarzab domowy (*Sorbus domestica*), japońska malina rdzawa (*Rubus phoenicolasius*).

Książka Iny Sperl stanowi znakomitą monografię botaniczno-ogrodniczą. Dzikie owoce mogą być wszechstronnie wykorzystane w ogrodzie naturalistycznym, a także w ogrodach rodzinnych i jako owoce w kuchni. Autorka wszechstronnie przedstawia także niektóre mniej znane w Polsce dzikie owoce. Warto by tę przejrzystą napisaną i bogato ilustrowaną książkę przetłumaczyć na język polski jako cenną pomoc dla specjalistów i szerokiego grona zainteresowanych czytelników. Wysoką wartość posiadają nie tylko rozważania botaniczno-ogrodnicze, ale także kulinarne i techniczne.

Eugeniusz Kośmicki (Poznań)