

OGRÓD WITA



Uniwersytet
Wrocławski

Pismo Ogrodu Botanicznego
Uniwersytetu Wrocławskiego



Sierpień 2010

Święta roślina Inków

Spacerując po ogrodzie i zachwycając się pięknem roślin, często nie mamy pojęcia, jak wiele z nich, prócz walorów ozdobnych, ma także inne zastosowania. Do takich roślin należy z pewnością paciorecznik (*Canna*). Ta egzotyczna, pochodząca z Azji i subtropikalnych rejonów Ameryki Południowej bylina jest jedynym przedstawicielem rodziny *Cannaceae*, liczącym zaledwie 10 gatunków.

Jeden z nich, *Canna indica*, wytwarza czarne, perfekcyjnie okrągłe i niezwykle twarde nasiona, które w XVIII w. były używane jako naboje. Natomiast do dziś nasiona różnych gatunków – ciemne, połyskujące kuleczki – wykorzystuje się do wyrobu biżuterii.

Bogate w skrobię kłącza pacioreczników już od kilku tysięcy lat są pokarmem dla ludzi i zwierząt. Szczególną popularnością cieszą się w Peru (święta roślina Inków). Największą wartość mają kłącza *C. indica*, nazywanej też paciorecznikiem jadalnym – *C. edulis*. Można je spożywać na surowo, gotować lub piec, a także wytwarzać z nich mąkę stosowaną do wypieków, sosów, budyniów itp. Walory użytkowe mają także liście pacioreczników – z ich włókien wyrabia się papier.

I wreszcie pacioreczniki, często rosnące w ogrodach i na miejskich klombach, to wspaniałe rośliny ozdobne. Główną zaletą tych wysokich, smukłych i silnych bylin są wielkie, lancetowate liście, przypominające wyglądem liście bananów, oraz piękne, egzotyczne kwiatostany wyrastające na wierzchołkach łodyg. Najbardziej dekoracyjną część kwiatu to sterylne pręciki zwane prątniczkami. Wyglądają jak płatki i zwykle są tak, błędnie jednak, nazywane. W wyniku hodowli uzyskano wiele odmian różniących się wysokością oraz zabarwieniem kwiatów i liści. Osiągają one od 45 cm do niemal 3 m wysokości.

Większość uprawianych obecnie we wrocławskim Ogrodzie Botanicznym pacioreczników otrzymaliśmy od pana Marka Busiakiewicza, hobbysty spod Łodzi (www.canna.pl). Ponieważ rośliny te pochodzą z cieplejszych rejonów świata, nie przetrwają naszej zimy i dlatego każdej jesieni, po pierwszych silniejszych przymrozkach, wykopujemy ich kłącza. Przechowujemy je w skrzynkach przysypane wilgotnym torfem, w pomieszczeniu o temperaturze od 0 do 10°C. W lutym–marcu sadzimy je do dużych doniczek i przenosimy do szklarni, gdzie temperatura osiąga kilkanaście stopni powyżej zera. W połowie maja, kiedy minie niebezpieczeństwo przymrozków, rośliny wysadzamy z powrotem na teren Ogrodu. Można również przetrzymać kłącza w przechowalni aż do końca kwietnia i wysadzić je bezpośrednio do gruntu, jednak rośliny mają wówczas krótszy okres wegetacyjny i nie rozrastają się należycie.

Pacioreczniki najbardziej lubią stanowiska słoneczne, podłoże żyzne, wilgotne i lekko kwaśne, najlepiej nawiezione jesienią obornikiem. Kwitną nieprzerwanie od lata do jesiennych przymrozków.

Mimo tropikalnego pochodzenia nawet w naszych warunkach są to rośliny bardzo łatwe w uprawie i mało kłopotliwe, a przy tym niezwykle efektowne. Wystarczy spojrzeć na nie jesienią, kiedy większość bylin kończy już kwitnienie i przygotowuje się do zimy. Pacioreczniki są wtedy piękne, bujne, pełne życia i obficie kwitnące.



Paciorecznik 'Lenape'.

Tekst i zdjęcie:
ANNA BANASIAK

Amfora Dzbanecznika

Niepospolicie dziwnym a wytwornym kształtem, odznacza się *Dzbanecznik Indyjski* (*Nepenthes distillatoria*). – Przez długi czas botanicy nie mogli zgodzić się, do jakiej go rodziny zaliczyć, wreszcie utworzyli dlań oddzielną *Dzbaneczkowatych*, (*Nepenthes*), do której należą: *Dzbanecznik Kochinchiński* (*Nepenthes Phyllamphora*) – *Ja- wański* (*Nepenthes gymnamphora*) – i *Singapurski* (*Nepenthes Rafflesiana*), ze wszech gatunków bezwątpienia najpiękniejszy.

Uspokój się czytelniku, nie myślimy nużyć cię łaciną, przechodzimy bowiem zaraz do zobrazowania dzbanecznika, co jednak nie jest wcale łatwym zadaniem.

W rzeczy samej tak korzeń jak i łodyga tej rośliny, nie mają w sobie nic osobliwego, liść również, – wszelako na końcu jego mieści się prześlizczna przysadka, przedstawiająca kształt trudny do określenia.

Wyobraźcie sobie sakwę, gniazdo, coś podobnego do urny, albo lepiej do amfory, prążkowanej precudnie, pocentkowanej jak skóra drapieżnego zwierza, zabarwionej przeróżnymi kolorami, z nakrywką wypukłą, jakby rzeźbioną, która za pomocą ruchomej zawiaski, unosi się lub obniża, odpowiednio do godziny dnia i stanu temperatury, otwierając lub zamykając amfore.

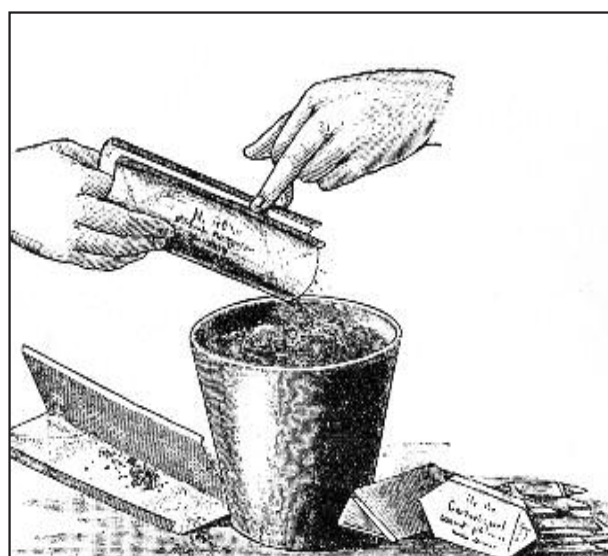
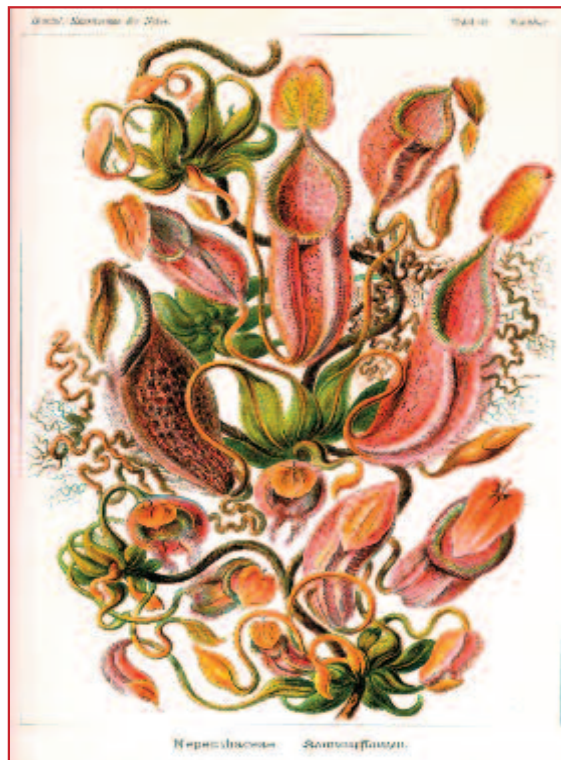
Na każdym listku dzbanecznika zawisa taka amfora, a utrzymuje ją nie liść, a raczej występująca z niego długa nitka skręcona, na której kołysze się ów śliczny dzbanuszek.

Nie dość na tém, – amfore tę zapełnia woda przedziwnego smaku, przejrzysta jak kryształ, wydzielana przez roślinę.

Obrazy z życia Flory. Opracował według najnowszych źródeł Wincenty Niewiadomski. Warszawa, drukiem Józefa Ungra, 1880, s. 99–100 (pisownia oryginalna).

Wincenty Niewiadomski (1826–1892) – warszawski literat, publicysta, popularyzator wiedzy przyrodniczej; z zawodu urzędnik, pracował m.in. w mennicy Królestwa Polskiego i na kolei.

Przedstawiciele rodziny dzbanecznikowatych (*Nepenthaceae*). Za: Ernst Haeckel, *Kunstformen der Natur*, Leipzig und Wien 1900 (www.BioLib.de).



„Sianie przy pomocy trąbki papierowej“. Za: Robert Betten, *Praktyczna hodowla kwiatów*, Warszawa 1911, s. 32.

Robert Betten (1861–1916) – niemiecki ogrodnik, redaktor „Praktycznego Poradnika Sadowniczo-Ogrodniczego”, autor książek o pielęgnowaniu roślin pokojowych. Jego imieniem nazwano jedną z odmian gruszy.

Hodowla roślin z nasion

Przy hodowli z nasion moglibyśmy również wyjść z założenia, że każda dobra ziemia nadaje się do przyjęcia nasienia, a jednak tak nie jest. W ziemi ciężkiej nasiona kielkują gorzej, młode roślinki rosną wolniej, ponieważ ta ziemia nie jest tak ciepła, ani tak pulchna, jak lekka, i dla delikatnych korzonków początkowo stanowi pokarm zbyt gruby. Prócz tego nasionom potrzeba czasu do zakiełkowania, a wtedy ziemia powinna być wilgotna i ciepła. Ponieważ nasienie nie bierze nic więcej z ziemi, jak tylko odrobinę wilgoci, przeto leżałyby odłogiem zarówno gotowe pokarmy, jak i te, które przy normalnym cieple i wilgoci wytwarzają się jeszcze drogą rozkładu. Wielkie niebezpieczeństwo grozi, że ziemia zacznie się psuć, że pojawiają się dla nasienia: pleśń, porosty i mchy, i że zaszkodzą nasieniu.

Dlaczego narażać się na to niebezpieczeństwo? Przy hodowli sadzonek posługiwaliśmy się znakomitem podścieliskiem, dlategoż i tutaj nie mielibyśmy zwrócić się do piasku?

Już od dłuższego czasu używam do zasiewu drobnego nasienia w pokoju – piasku albo dziurkowanego torfu w kawałkach. Do nasion grubszych, kielkujących powoli, używam drobnych trocin, a tylko do zwyczajnych zasiewów rezedy, balsaminy i t. p., posługuję się ziemią pomieszaną z piaskiem. [...] Trociny działają podniecająco, grube nasiona kielkują w nich prędzej i lepiej.

Robert Betten, *Praktyczna hodowla kwiatów*, przekład według 5-go wydania oryginalnego, Wydawnictwo M. Arcta w Warszawie 1911, s. 30–31 (pisownia oryginalna).

CZASOPISMO WYDAWANE PRZEZ OGRÓD BOTANICZNY
UNIwersytetu Wrocławskiego

Adres redakcji:

ul. Sienkiewicza 23 tel. (071) 322 59 57 w. 14
50-335 Wrocław e-mail: mularm@biol.uni.wroc.pl

Komitet redakcyjny:

Wojciech Chądzyński – przewodniczący
Anna Banasiak, Magdalena Mularczyk

Autorzy:

Ewa Biała, Hanna Grzeszczak-Nowak, Ryszard Kamiński,
Jacek Kański, Justyna Kiersnowska, Jolanta Kochanowska,
Jolanta Kozłowska-Kalisz, Krystyna Kromer, Tomasz Nowak,
Karolina Sokołowska, Krzysztof Szczerbiński, Adam Szepiela

www.ogrodbotaniczny.wroclaw.pl

dtp i druk: 6x7 (dtp@6x7.pl)

Karkonosze, wznoszące się niewiele ponad 1600 metrów nad poziomem morza, nie mogą zaimponować, jeśli porówna się je z Alpami czy nawet Tatrami. Jednak dla dawnych mieszkańców Śląska to najwyższe pasmo Sudetów – majestatyczne, tajemnicze i trudno dostępne – musiało być fascynujące, skoro nadali mu miano Gór Olbrzymich – *Montes Gigantei*.



Snieżka – najwyższy szczyt Karkonoszy. Drzeworyt, ok. 1895. Autor nieznanym.

Kwiaty Gór Olbrzymich

Z Wołynia na Dolny Śląsk

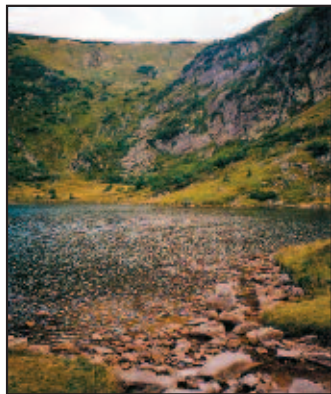
Gdy po ostatniej wojnie przybyli na te ziemie polscy botanicy, mieli tu wiele do zrobienia, bo flora Sudetów znacznie różni się od karpackiej, którą badali, pracując przed 1945 rokiem na lwowskim Uniwersytecie Jana Kazimierza lub na Uniwersytecie Jagiellońskim w Krakowie. Tym, którego najbardziej zachwyciły rośliny Karkonoszy, był prof. dr hab. Stefan Macko (1889–1967) – florysta, ekolog, palinolog, działacz ochrony przyrody i popularyzator wiedzy botanicznej. Pochodził spod Tarnowa, studia botaniczne odbył na Uniwersy-



Stefan Macko w Łucku w latach 30. XX wieku. Archiwum OBUWr.

tecie Jagiellońskim i na tej samej uczelni pracował pod kierunkiem profesora Władysława Szafera. Później został nauczycielem w Łucku na Wołyniu, a w latach 1940–1941 zatrudniony był w lwowskiej filii Ukraińskiej Akademii Nauk. W okresie okupacji przebywał na Lubelszczyźnie. Po wyzwoleniu w 1945 roku przybył do Wrocławia, gdzie dwa lata później habilitował się i objął kierownictwo Katedry Ekologii i Geografii Roślin oraz Ogrodu Botanicznego Uniwersytetu Wrocławskiego.

Stefan Macko był gorącym wołyńskim patriotą, angażował się w liczne przedsięwzięcia na rzecz rozwoju regionu, pracował w Komisji Regionalnej Planu Zabudowy Wołynia, wspólnie z kilkoma inny-



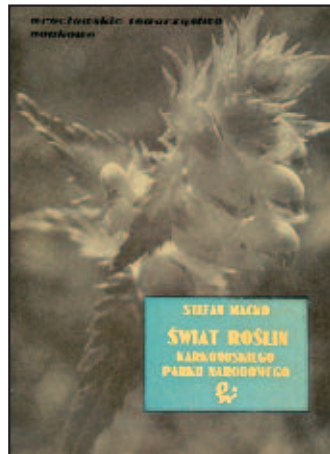
Fot. Magdalena Mularczyk

Karkonosze, Mały Staw.

mi entuzjastami założył Wołyńskie Towarzystwo Przyjaciół Nauk. Już w latach międzywojennych przyłączył się też do ruchu ochrony przyrody i w 1932 roku został delegatem Państwowej Rady Ochrony Przyrody na województwo wołyńskie. Wojna przerwała jego prace na tym polu, ale gdy po jej zakończeniu przybył na Dolny Śląsk, z równym zapałem zajął się badaniem i ochroną zasobów przyrodniczych Sudetów oraz ich przedgórze. W latach pięćdziesiątych i sześćdziesiątych zainicjował utworzenie 32 rezerwatów przyrody na Dolnym Śląsku. W 1966 roku na przykład powołano do życia rezerwat florystyczno-leśny „Muskowicki Las Bukowy”, który w końcu marca przyciąga turystów łanami kwitnącej śnieżyczki wiosennej (*Leucojum vernum*).



Gnidosz sudecki – endemit Karkonoszy.



Okładka książki prof. Stefana Macki o roślinach Karkonoszy.

Skarbnica botanicznych rarytasów

Ukochanym „dzieckiem” profesora Macki stał się Karkonoski Park Narodowy. O jego założenie zabiegał przez kilkanaście lat wraz z kolegami z Uniwersytetu Wrocławskiego i Uniwersytetu Poznańskiego. Wszystkie te starania zakończyły się wreszcie sukcesem i 16 stycznia 1959 roku Rada Ministrów wydała odpowiednie rozporządzenie. Nowo powstały park o powierzchni ponad 5000 ha wchłonął założone już w 1933 roku na obszarze kotłów polodowcowych – czyli w miejscach szczególnie cennych – rezerwaty, takie jak Śnieżne Kotły czy Kocioł Małego i Wielkiego Stawu.

Podsumowaniem badań florystycznych wrocławskiego botanika była praca „Park Narodowy w Karkonoszach i jego roślinność” (1960) oraz bogato ilustrowana książka popularnonaukowa *Świat roślin Karkonoskiego Parku Narodowego*, przygotowana do druku i wydana już po jego śmierci, w 1970 roku, przez profesora Stanisława Tolpę.

Rzadkie i zagrożone wyginięciem rośliny karkonoskich lasów, łąk i skalistych zboczy są nadal przedmiotem zainteresowania botaników i instytucji powołanych do chronienia dzikiej przyrody. Do najcenniejszych należą endemity, czyli gatunki niewystępujące w żadnym innym miejscu na świecie. Taką unikatową rośliną jest relikwint epoki lodowcowej – skalnica bazaltowa (*Saxifraga moschata* subsp. *basaltica*), która rośnie tylko na żyłce bazaltowej w Małym Śnieżnym Kotle, oraz dzwonek karkonoski (*Campanula bohémica*) i gnidosz sudecki (*Pedicularis sudetica*). Ze względu na wybitne walory przyrodnicze Karkonoski Park Narodowy został w 1992 roku włączony do Transgranicznego Rezerwatu Biosfery UNESCO Karkonosze/Krkonoše.

Na ratunek ginącym roślinom

Wrocławski Ogród Botaniczny również ma swój wkład w zabezpieczanie zasobów genowych sudeckiej flory. Kierowana przez prof. dr hab. Krystynę Kromer Pracownia Kultur Tkankowych, we współpracy z kadrami Karkonoskiego Parku Narodowego, podejmuje badania nad trzema roślinami umieszczonymi na *Czerwonej liście roślin i grzybów Polski* i należącymi do kategorii gatunków krytycznie zagrożonych (CR): paprocią rozrzedką alpejską (*Woodsia alpina*), skalnicą śnieżną (*Saxifraga nivalis*) oraz rzeżuchą rezędolistną (*Cardamine resedifolia*). Dzięki metodzie kultur *in vitro* udało się poznać ich wymagania, uzyskać dużą liczbę egzemplarzy i utworzyć żywe kolekcje, z których można będzie skorzystać, gdyby zdarzyło się, że rośliny znikną na naturalnych stanowiskach.

Jako turyści wszyscy możemy zrobić coś dobrego dla górskiej roślinności. Przede wszystkim nie zbaczajmy z wytyczonych szlaków, nie zaśmiecajmy ich i pod żadnym pozorem nie zrywajmy żadnych roślin, zwłaszcza na obszarach chronionych. Jeżeli okazem przyrodzie szacunek, jej pięknem i bogactwem będzie mogło się cieszyć jeszcze wiele następnych pokoleń.

Kopytnik pospolity (*Asarum europaeum*) z rodziny kokornakowatych (*Aristolochiaceae*) znany jest regionalnie pod wieloma różnymi nazwami: hasel, klepica, kleśnica, kopernik, kopyteń, narda leśna, pieprz górski, przykopytnik.

Rośnie w strefie umiarkowanej półkuli północnej, w zaroślach i cienistych lasach liściastych i mieszanych. Jest niewysoką byliną, osiagającą zaledwie 10 cm wyso-

wnątrz zaś brunatno-purpurowe. Zwisają na krótkich szypułkach tuż nad ziemią. Po przekwitnieniu zawiązują się owoce typu torebki.

Na ziemiach polskich kopytnik miał szerokie zastosowanie w medycynie ludowej, bardzo odmienne w różnych regionach. Mieszkańcy Sądecczyzny i Wołynia używali odwaru jako środka rozwalniającego. Na Kresach Wschodnich stosowano go także przy gorączce, wodnej

Był także remedium na „choroby piersiowe” i żółtaczkę – w okolicach Częstochowy i Sieradza oraz nad Dunajcem.

Obecnie oficjalna medycyna również wykorzystuje lecznicze właściwości kopytnika, ale w znacznie zawężonym zakresie. Surowcem są głównie kłącza (znacznie rzadziej liście) pozyskiwane od wiosny do jesieni. Zawierają olejek eteryczny, flawonoidy, garbniki,

czopędne. Odwar wodny lub wyciąg alkoholowy pomaga leczyć nieżyty i stany zapalne oskrzeli (zwłaszcza u palaczy), pylicę i rozdemę płuc, nieżyty gardła, chore nerki, wątrobę i drogi żółciowe.

Poza tym, jako słabo działający środek przeciwbólowy, zalecany jest w reumatyzmie, astmie i kaszlu. Notuje się również skuteczność odwaru z kopytnika w walce z chorobą alkoholową. Po jego wypiciu

Polska wymiotnica

kości. Posiada natomiast silnie rozgałęzione, płozące kłącze z rozłogami, dzięki czemu tworzy gęste kobierce. Sztynne liście są ciemnozielone, błyszczące, mają charakterystyczny nerkowaty kształt. Wydzielają kamforowy zapach i są zawsze zielone. Pod nimi w kwietniu i maju ukrywają się niepozorne, dzwonkowate kwiaty. Z wierzchu są zielonkawo-purpurowe, we-

puchlinie, jako środek wymiotny i przy „biciu serca”. W okolicach Wieliczki sok wyciśnięty z ziela przykładano na bolące oczy, a w rejonie Łańcuta liśćmi okładano rany. Na Kielecczyźnie sproszkowanego korzenia używano jako tabaki przy bólu głowy.

skrobię, żywice i sole mineralne. Wywar z kopytnika pobudza wydzielanie śluzu w przewodzie pokarmowym i oddechowym, ma działanie wykrztuśne, przeciwzapalne i mo-

Roślina pod częściową ochroną prawną!



Szczegóły budowy kopytnika. Za: Paul Wossido, *Leitfaden der Botanik für höhere Lehranstalten*, Berlin 1895, s. 113.



Kopytnik pospolity.

kuje się wstręt do alkoholu, a gdy się go jednak spożyje, pojawia się odruch wymiotny.

Zewnętrznie odwaru kopytnikowego można użyć do przemywania ropiejących ran, a zmiążdżone liście kłaść na zwichnięte stawy lub rozszerzone naczynka krwionośne.

**Roślina trująca!
Leczenie kopytnikiem może odbywać się wyłącznie za wiedzą lekarza. Przedawkowanie powoduje biegunkę i wymioty (stąd jeszcze jedna nazwa: polska wymiotnica). Preparaty z kopytnika są absolutnie zakazane kobietom w ciąży!**

Tekst i zdjęcia:
JOLANTA KOCHANOWSKA

W Ameryce Środkowej i Południowej uprawiany był już w czasach prehistorycznych, u nas jest jednak mało popularny. Wilec ziemniaczany (*Ipomoea batatas*) – bo to o nim mowa – pojawił się na naszym rynku stosunkowo niedawno jako efektowna roślina ozdobna. Płożąc się, tworzy ładne okrywy jasno- lub ciemnozielonych bądź purpurowych liści. Wykorzystuje się go też coraz częściej w kompozycjach tarasowo-balkonowych.

Zwykle uprawiany jest jako roślina jednoroczna, choć w cieplejszych rejonach świata to bylina. Należy do rodziny powojowatych (*Convolvulaceae*), podobnie zresztą jak popularny u nas chwast powój polny (*Convolvulus arvensis*), a także różne pnąca ozdobne, np. wilec purpurowy (*Ipomoea purpurea*).

Gatunek ten nie jest znany w stanie dzikim, prawdopodobnie pochodzi od *I. trifida* rosnącej w wie-

lu krajach Ameryki Środkowej i Południowej. I to właśnie tutaj, a także w niektórych rejonach Azji i Afryki, wilec ziemniaczany uprawiany jest na wielką skalę już od wieków. Bynajmniej jednak nie w celach ozdobnych! Bulwy korzeniowe batatów stanowią w tropikalnych i subtropikalnych częściach świata podstawę pożywienia. Są tam jedną z najważniejszych roślin uprawnych i mają takie znaczenie, jak u nas ziemniaki (nie są z nimi

Uprawiając bataty ozdobne, można się nimi cieszyć aż do pierwszych jesiennych przymrozków. Są one dość odporne na niedobór wody, ale nie należy zbyt przesuszać podłoża. Znacznie groźniejsze jest jednak przelanie, które może doprowadzić do zgnicia całej rośliny. Wilec ziemniaczany rzadko atakują choroby i szkodniki.



Bulwy wilca ziemniaczanego.

Fot. Anna Banasiak

Słodki ziemniak

Pieczone bataty

Piekarnik nagrzać do 200°C. Bataty umyć, osuszyć i pokroić na kawałki, oprószyć solą, pieprzem i dowolnymi przyprawami (np. papryką słodką, chili, ziołami), posmarować oliwą. Wyłożyć na blachę. Piec do miękkości przez 30–40 minut (sprawdzić widelcem).

jednak spokrewnione). Popularna nazwa tej rośliny to bataty, pataty, kumara lub słodkie ziemniaki.

Jadalne odmiany batatów wytwarzają na korzeniach kuliste, walcowate lub nieregularne bulwy, zwykle o zaokrąglonym wierzchołku, o masie do 2 kg, w wyjątkowych sytuacjach nawet do 4 kg. W zależności od odmiany mają purpurowe, pomarańczowe, żółtawe lub białawe zabarwienie skórki i miąższu. Sprzedawane u nas rośliny ozdobne o pięknych liściach są również jadalne, jednak selekcja tych odmian prowadzona jest w innym kierunku, dlatego ich bulwy są często znacznie mniejsze, twardsze i mniej smaczne niż u odmian hodowanych w celach spożywczych.

Wilec ziemniaczany to roślina o bardzo szybkim wzroście, tolerancyjna w stosunku do warunków glebowych, najbardziej lubi jednak podłoże przepuszczalne, dobrze zdrenowane. Wymaga stanowiska słonecznego. Pędy batatów dorastają do 5 m długości, płożą się i łatwo ukorzeniają w międzywęzłach. W efekcie tworzy się mnóstwo małych i drobnych bulw. Dlatego, jeżeli zależy nam na dużych, dorodnych bulwach nadających się do jedzenia, należy temu zapobiegać i ukorzeniające się pędy regularnie wrywać z podłoża. Roślina dobrze rośnie na glebach słabych, mało nawożonych, ma jednak dość duże zapotrzebowanie na potas, szczególnie dotyczy to odmian o ciemnych, purpurowych liściach. Natomiast azotem nawożymy niewiele, w przeciwnym bowiem razie uzyskamy dużą masę pędów i liści (co akurat jest korzystne, gdy uprawiamy bataty w celach ozdobnych), natomiast bulwy będą bardzo drobne. Ich zbiór można rozpocząć 4–6 miesięcy po posadzeniu rośliny.

Z powodu wysokiej zawartości wody bulwy batatów nie przechowują się zbyt dobrze. Najlepiej składować je w suchych piwnicach, w których temperatura powinna oscylować w okolicach 13–15°C. Jednak przed przeniesieniem ich do przechowalni warto najpierw przez tydzień podsuszyć je w słonecznym, bardzo ciepłym miejscu, w temperaturze osiągnącej nawet 30–40°C.

Bataty są bogatym źródłem witamin i minerałów. Gromadzą przede wszystkim skrobię, a także glukozę odpowiadającą za ich słodki smak. W kuchni można je wykorzystywać na bardzo wiele sposobów: nadają się do gotowania, smażenia i pieczenia. Są przetwarzane na płatki, krochmal, syrop skrobiowy, napoje alkoholowe, a także na mąkę: sypką lub granulowaną (tzw. sago), z której można wypiekać na przykład pewien rodzaj chleba. Jadalne są również młode liście i pędy, z których robi się surówki, smaży się je lub gotuje, a także wykorzystuje jako paszę dla zwierząt.

W rejonach uprawy bataty są stałym elementem wielu pikantnych, aromatycznych warzywnych potraw. W formie gotowanej bądź prażonej serwuje się je z wyrazistymi w smaku sosami. Młode liście smaży się z chili oraz z rozdrobnionymi suszonymi krewetkami. Gotując bataty wraz z liśćmi w mleku kokosowym, otrzymamy wspólnie, zielone purée.

Pyszne jest również zwykle purée przygotowane z pieczonych batatów i śmietany. Bulwy można, podobnie jak ziemniaki, zapiekać w żarze ogniska, a z utartych robić placki. Wykorzystuje się je także do przyrządzania deserów, a z utartych i wysuszonych bulw parzy się smaczny napój, znakomicie gaszący pragnienie.

ANNA BANASIAK



Wilec ziemniaczany 'Black Tone'.

Fot. Magdalena Mularczyk



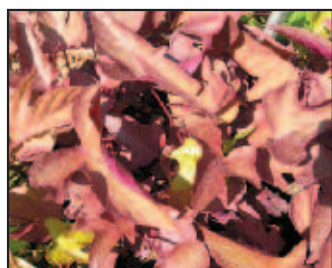
Kompozycja z odmian wilca ziemniaczanego i bluszczu.

Fot. Anna Banasiak



Wilec ziemniaczany 'Lime'.

Fot. Anna Banasiak



Wilec ziemniaczany 'Sweet Caroline Red'.

Fot. Magdalena Mularczyk

W 2011 roku Ogród Botaniczny Uniwersytetu Wrocławskiego będzie obchodził 200-lecie swojego istnienia. Z tej okazji chcemy przybliżyć Państwu dzieje placówki, która od 1974 roku wpisana jest na listę zabytków województwa dolnośląskiego (dawniej wrocławskiego), a od 1994 znajduje się w granicach historycznego centrum Wrocławia objętego szczególną ochroną.

Ogród, kierowany od początku przez wybitnych botaników, już w połowie XIX wieku zyskał opinię wzorowej instytucji naukowo-badawczej i dydaktycznej. Odbudowany po zniszczeniach ostatniej wojny, zajmuje

obecnie powierzchnię 7,4 ha i posiada około 12 tysięcy gatunków i odmian roślin z całego świata. Wyróżniają go zachowane do dziś obiekty paleobotaniczne, z profilem geologicznym z 1856 roku na czele, bogate kolekcje roślin ozdobnych oraz liczne elementy służące popularyzacji wiedzy botanicznej i ogrodniczej w szerokich kręgach społeczeństwa. Piękne położenie na skraju Ostrowa Tumskiego sprzyja wypoczynkowi i zadumie.

Udajmy się więc nie tylko na spacer po malowniczych alejkach Ogrodu, lecz także w podróż w głąb jego imponującej historii.

Zniszczenie i powojenna odbudowa

Pomyślny rozwój Ogrodu Botanicznego został przerwany w ostatnich miesiącach II wojny światowej. Podczas oblężenia Festung Breslau znajdowały się w nim stanowiska artylerii prze-

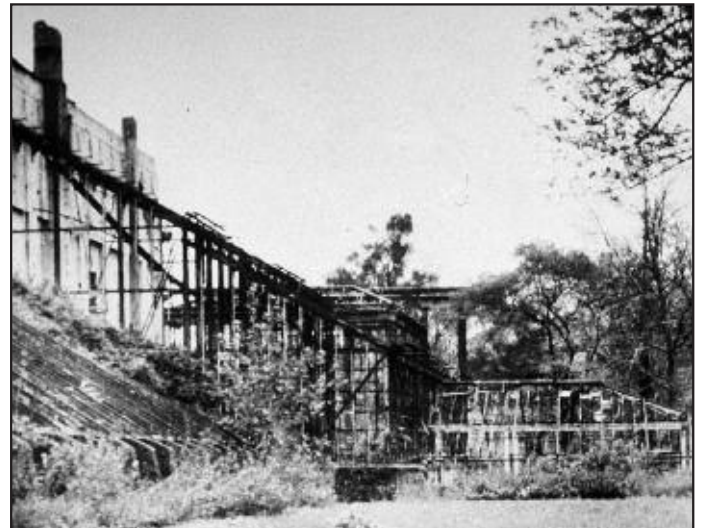
ciwlotniczej oraz punkt przyjmowania zrzutów amunicji i żywności, w związku z czym jego teren intensywnie bombardowano, szczególnie w kwietniu 1945 roku. Gmach Instytutu Botanicznego, szklarnie

wraz z przyległymi budynkami, biura i pracownie Ogrodu zostały zniszczone lub poważnie uszkodzone. Po zakończeniu walk pozostało jedynie około 50% drzewostanu, rośliny zielne zginęły natomiast

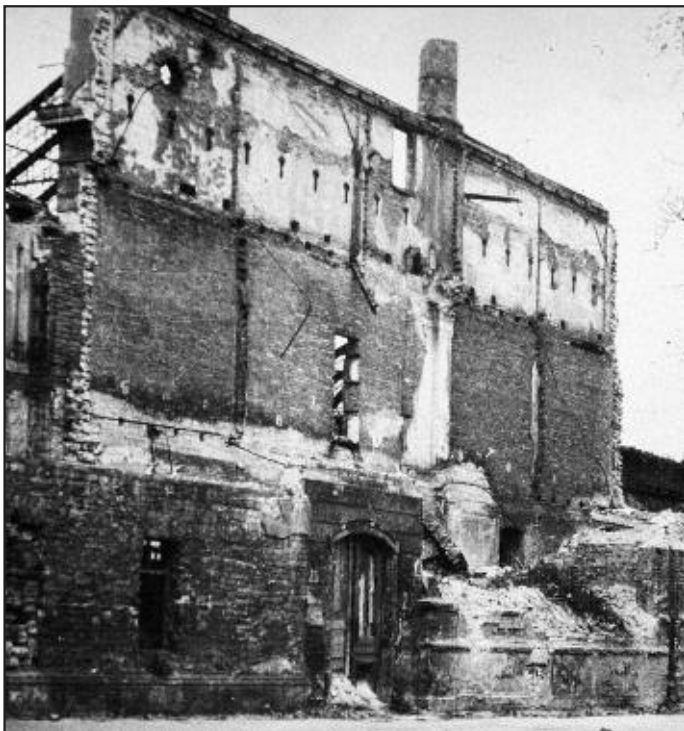
prawie całkowicie. Wszędzie pełno było zwalonych pni, gruzu, sprzętu wojennego i amunicji. Poruszanie się po Ogrodzie utrudniały też okopy i leje po bombach.



Zachodnia część Ogrodu Botanicznego po bombardowaniach w 1945 roku. Archiwum OBUWr.



Zniszczona wskutek działań wojennych palmarnia. Archiwum OBUWr.



Ruiny budynku przy ul. Henryka Sienkiewicza 23. Archiwum OBUWr.



Pionierzy odbudowy Ogrodu: pierwsza od prawej Zofia Gumińska, drugi – prof. Henryk Teleżyński. Archiwum OBUWr.

Gdy w maju 1945 roku przybyła do Wrocławia Grupa Naukowo-Kulturalna, której zadaniem było zabezpieczenie ocalałego majątku i zorganizowanie w mieście polskich wyższych uczelni, stan Ogródu był tak opłakany, że profesor Stanisław Kulczyński, przewodca Grupy oraz późniejszy pierwszy rektor Uniwersytetu i Politechniki, zrzekł się go na rzecz miasta. Decyzję o odbudowie podjęto dopiero w 1948 roku, głównie dzięki staraniom profesora Henryka Teleżyńskiego. Kierownikiem Ogródu został dr hab. Stefan Maczek, a pracami porządkowymi kierowali pierwsi asystenci: Zofia Gumńska, Jadwiga Teleżyńska i Jan

Augustynowicz. W latach 1949–1961 odbudowano szklarnie kolekcyjne i ekspozycyjne oraz budynki na ich zapleczu. Odtworzono kwatery działu systematyki roślin i alpinarium, założono nowy dział morfologii i biologii roślin, urządzono szkółki i rozsadniki. Już w 1950 roku otwarto Ogród dla publiczności, początkowo tylko w dni wolne od pracy. W 1960 roku ukazał się pierwszy przewodnik dla zwiedzających. Dla podreperowania budżetu urządzano loterie kwiatowe, a wiele prac wykonywali w czynie społecznym pracownicy Uniwersytetu i różnych wrocławskich przedsiębiorstw oraz młodzież akademicka.

MAGDALENA MULARCZYK



Ekipa porządkująca Ogród Botaniczny po zniszczeniach wojennych. Archiwum OBUWr.



Odgruzowywanie palmiarni. Archiwum OBUWr.



Odbudowa pawilonu wiktorii, przed 1957.

Fot. Marian Niewiecki



Pierwszy ogrodnik – Józef Borowski, 1955.



Saperzy z Oficerskiej Szkoły Wojsk Inżynieryjnych przy budowie mostu na stawie, 1958. Archiwum OBUWr.

Fot. Janusz Kwaśnik



Loteria kwiatowa, koniec lat 50. Archiwum OBUWr.

Na każdym, kto po raz pierwszy odwiedza mieszkanie pani **Jolanty Lewandowskiej**, największe wrażenie robią trzy obrazy wiszące w pokoju stołowym. Przedstawiają eleganckie panie ubrane w kreacje z lat dwudziestych ubiegłego wieku. Z oddali sprawiają wrażenie, jakby były namalowane. Kiedy jednak podejdziemy bliżej, okazuje się, że to wyszywanki wykonane metodą krzyżykową.

wała, abym sama spróbowała coś wyszyć. Akurat miała narysowany na takim specjalnym materiale do wyszywania, zwanym kanwą, wzór z czasopisma „Hafty Polskie” przedstawiający niewiastę w długiej, żółtej sukni i w kapeluszu, trzymającą w ręku parasolkę. Pomyślałam sobie: W szkole nieźle mi szło na zajęciach plastycznych, to co mi tam, spróbuję. Wróciłam do domu i mając w pamięci rady

Obrazki nitką



Jolanta Lewandowska i jej pierwsza dama.

Od pięciu już lat pani Jolanta – portierka wrocławskiego Ogrodu Botanicznego – każdą wolną chwilę spędza z igłą i niciami w ręku. Jest to dla niej – jak zapewnia – najlepsza forma odpoczynku, ucieczka od kłopotów dnia codziennego i możliwość artystycznego wyżycia się. A wszystko zaczęło się całkiem przypadkowo.

– To był któryś z majowych dni, pięć lat temu – wspomina. – Wpadłam na chwilę do koleżanki i zastałam ją przy haftowaniu pięknych tulipanów. Były tak misternie wykonane, że nie mogłam oderwać od nich oczu. Widząc moje zainteresowanie, koleżanka zapropono-

koleżanki, między innymi jak się oblicza oczka i w jaki sposób pokrywa kanwę splotem krzyżykowym, zabrałam się do roboty. Początkowo mąż z synem podśmiewali się ukradkiem z mojej nowej pasji, gdy jednak skończyłam haftować pierwszą damę i oprawiłam ją w ramy, nie mogli się doczekać, kiedy będą następne.

Większość swoich prac pani Jolanta wyszywa haftem krzyżykowym, który należy do najprostszych technik wyszywania. Jednak mimo tej prostoty, hafty nim wykonane są bardzo efektowne. Wszystkie odcienie i głębie tworzy, łącząc odpowiednie kolory. Potrafi



Orzeł malowany krzyżykami.

malowane

je tak dobierać, że czerń uzyskuje bez stosowania czarnej przędzy. Natchnienia szuka w albumach lub kolorowych czasopismach przyrodniczych.

Oprócz wyszywania pani Lewandowska zbiera też wzory haftów. Przegląda fachowe periodyki, odwiedza księgarnie, biblioteki i przeszukuje Internet. Gdy nie stać jej na kupno jakiejś pozycji, przerysowuje co ciekawsze wzory lub je kseruje.

Najwięcej frajdy sprawia jej malowanie niemi ptaków i kwiatów. Takich obrazków zrobiła już kilkadziesiąt. Te większe tworzy średnio przez trzy miesiące, mniejsze o wie-

le krócej. Zużywa przy tym setki metrów specjalnych nici.

Oprócz obrazów malowanych nitką pani Lewandowska w misterny sposób tworzy też jajka wielkanocne i bombki choinkowe. Skomplikowana to i żmudna praca. Formę, wykonaną ze styropianu, należy bowiem dokładnie pokryć wstążeczkami, przyozdobić koralikami, cekinami lub brokatem. Dekorują one później wielkanocne stoły znajomych lub ich choinki i dzięki temu pani Jolanta czuje się, jakby była obecna wśród nich podczas tych świątecznych uroczystości.

Tekst i zdjęcia:
WOJCIECH CHADZYŃSKI



Trzy haftowane gracje.

Jam, pochryzn to nazwy określające uprawiane gatunki z rodzaju *Dioscorea*: pochryzn skrzydlaty (*D. alata*), *D. cayensis*, *D. esculenta*, *D. rotundata*, pochryzn trójdzielny (*D. trifida*). Należą do rodziny pochryznowatych (*Dioscoreaceae*). Pną się do góry dzięki owijającym się wokół podpór pędom. Błazki liściowe są w dolnej części zaokrąglone.

Najwcześniej uprawiano pochryzn w Azji Wschodniej, przed rokiem 1000 dotarł na Madagaskar, w XVI wieku do Afryki Zachodniej, później, wraz z miejscowymi gatunkami, do Nowego Świata na hiszpańskich i portugalskich statkach przewożących niewolników.

Jadalną częścią pochryznu jest przekształcone w dużą bulwę podziemne kłącze. Przeciętna bulwa waży 5–10 kg, a rekordowe osiągają ponad 60 kg. Zawierają m.in. 28% skrobi oraz witaminę C. Przechowują się bardzo dobrze. Docenił je Krzysztof Kolumb i wybrał na główny składnik diety podczas swoich wypraw, aby chroniły żeglarzy przed skorbutem. Bulwy zawierają toksyczne alkaloidy, które należy przed spożyciem zneutralizować, na przykład przez gotowanie lub pieczenie. W Afryce Zachodniej, gdzie jam jest podstawą żywienia, przygotowuje się potrawę zwaną fufu, w bardzo wielu odmianach.

Leczniczo bulwy mają działanie moczopędne i wykrztuśne.

Bulwiastych kłączy *Dioscorea* nie należy mylić z bulwami korzeniowymi *Ipomoea batatas* z rodziny powojowatych (*Convolvulaceae*), o której piszemy na str. 5. U tej rośliny liście są w dolnej części zastrzone.

Fasola wielokwiatowa (*Phaseolus coccineus*) z rodziny motylkowatych (*Fabaceae*) pochodzi z Meksyku i Gwatemali, z terenów górskich (2000 m n.p.m.). Wykopaliska świadczą, że była tam uprawiana już 2200 lat temu. W Euro-



Kwitnąca fasola wielokwiatowa.

pie fasolę traktowano najpierw (XVI w.) wyłącznie jako roślinę ozdobną. Jej walory dekoracyjne pierwszy docenił na początku XVII wieku John Tradescant Starszy. Natomiast pierwszym ogrodnikiem, który zaczął gotować nasiona fasoli, był Philip Miller, opiekun Chelsea Physic Garden.

Fasola jest pnączem o wijących się pędach i dorasta do 4 m wysokości. Kwiaty mają barwę czerwoną, białą lub są pstre. Zielone strąki osiągają do 30 cm długości. Nasiona są różowe, fioletowe lub ciemno nakrapiane.

Spożywane są młode strąki (Wielka Brytania), suche nasiona i bulwiaste korzenie zasobne w skrobię. Części jadalne należy ugotować, aby pozbyć się toksycznych substancji. Nasiona zawierają 17% białka, 65% węglowodanów i 2% tłuszczu.

Fasola zwykła (*Phaseolus vulgaris*) również pochodzi z Meksyku i Gwatemali. Najstarsze ślady uprawy znaleziono w Peru. Do Europy odmiany pnące i karłowe zostały sprowadzone przez hiszpańskich konkwistadorów w XVII wieku. Te drugie musiały czekać na uznanie 200 lat. Początkowo fasola, gotowana w wodzie lub duszona w maśle, była wykwinnym daniem wyższych sfer. Z czasem dotarła na wszystkie stoły.



Strąki fasoli zwykłej. Archiwum OBUWr.

Kwiaty bywają białe, żółtawe, różowe lub fioletowe. Strąki, w zależności od odmiany, są włókniste lub bezwłókniste, barwy zielonej, żółtej, fioletowej lub z czerwonymi smugami. Nasiona różnią się bardzo wielkością, kształtem i barwą; suche zawierają 22% białka, 1,6% tłuszczu, 50% węglowodanów, witaminy B i E. Ciekawa forma gatunku (nunas) rośnie na dużych wysokościach



Bulwy pochryznu chińskiego (*Dioscorea batatas*). Archiwum OBUWr.

w Ameryce Południowej – podczas gotowania pęka podobnie jak kukurydza pękająca (popcorn).

W medycynie ludowej fasola (fanzola) była wykorzystywana

wych nie mają „papierowej” wyściółki i można je spożywać w całości.

Groch miał szerokie zastosowanie w medycynie ludowej, przede

Bulwy i strąki dla smakoszy

w niewielkim stopniu. Na Kresach Wschodnich używano tłuczonych i duszonych w śmietanie nasion – musiało ich być 9 (!) – na znamiona i chorą skórę. Świeże liście zaś kładziono na bolącą głowę.

W Wielkiej Brytanii rozpowszechnione jest przekonanie, że spożywanie codziennie jednej filiżanki gotowanej fasoli obniża poziom cholesterolu o 12%.

Groch zwyczajny (*Pisum sativum*), podobnie jak wiele innych roślin strączkowych, jest starożytną uprawą. Najwcześniejsze dowody na to pochodzą sprzed 9000 lat z basenu Morza Śródziemnego. Do Wielkiej Brytanii groch wprowadzili Rzymianie i pnącze to zajęło u Wyspiarzy wysokie miejsce w jadłospisie (słynny angielski pudding składa się z suszonego grochu, masła i jajek). Dopiero w XVI wieku uzyskano odmiany, których nasiona można zbierać przed dojrzewaniem (zielony groszek) i spożywać na surowo lub gotować. Musiało minąć 100 lat, aby powszechnie zaakceptowano jedzenie grochu w takiej formie.

Groch jest niebieskozielonym pnączem o dużych, podobnych do liści, przylistkach. Wspina się za pomocą wąsów powstałych z wierzchołków liści. Nasiona odmian mogą być gładkie lub pomarszczone (większa zawartość cukru), zielone, białe, brązowe lub niebieskie.

Dojrzałe, suche nasiona można spożywać w całości lub zmielone. Zawierają 23% białka, 1% tłuszczu i 59% węglowodanów. Łupiny wykorzystywane są jako dodatek do chleba dla zwiększenia zawartości błonnika. Strąki odmian cukro-

wszystkim zewnętrznie, na wszelkie zmiany skórne. Użyte części roślin wrzucano do ognia lub studni i... szybko uciekano! Skołatunione włosy myto trzyletnimi grochwinami. Wewnętrznie używano odwaru z grochu przy bieguncie, febrze (77 nasion na czczo) i przy zgadze.



Groch zwyczajny.

ZUPA

Z ZIELENEGO GROSZKU I GRUSZEK

0,5 kg groszku
6–7 dojrzałych gruszek
0,9 l rosołu
szczypta pieprzu Cayenne
2 łyżki świeżej, drobno posiekanej mięty
sól i pieprz świeżo zmielony

Groszek gotować w lekko osolonej wodzie przez 5 minut. Osuszyć na sicie. Poćwiartować obrane gruszki i zmiksować z groszkiem, rosołem i pieprzem Cayenne. Wlać do rondla, dodać mięte i przyprawę. Zamieszać. Podgrzać przed podaniem.

JOLANTA KOCHANOWSKA

Grzyby powodujące choroby określane mianem rdzy są powszechnie występującymi patogenami roślin naczyniowych. W skamielinach karbońskich sprzed 300 milionów lat znaleziono najstarsze rdze, a pierwsze wzmianki o nich sięgają czasów biblijnych. W Starym Testamencie, w Księdze Powtórzonego Prawa, jest napisane: „Wszystkie drzewa twoje i owoce ziemi twojej rdza zniszczy”.

nowiska i żywicieli, na których mogą bytować, oraz w miarę możliwości zwalczać je. W celu zahamowania choroby należy przestrzegać prawidłowej agrotechniki, a w wypadku masowego pojawienia się wykonać zabiegi chemiczne.

Defoliacje topoli i wierzby powodowane są najczęściej przez cztery gatunki grzybów z rodzaju *Melampsora*. Wszystkie rdze wierzby występujące na terytorium

drzewiowo-wierzbowej. Najczęściej infekowanymi gatunkami modrzewia są *Larix decidua*, *L. laricina* i *L. lyallii*. Grzyb zimuje w opadłych liściach wierzby w postaci grzybni w kwiatostanach i pąkach. Latem następnego roku teliospory kielkują w podstawki, z których uwalniają się zarodniki – bazydiospory, infekujące następnego żywiciela – modrzew. Dzieje się

tem teliospory zmieniają zabarwienie na ciemnożółte, a porażone liście opadają na ziemię. *M. paradoxa* do odbycia pełnego cyklu potrzebuje dwóch żywicieli rosnących w bliskim sąsiedztwie.

Inną chorobą często spotykaną w naszych ogrodach, powodowaną przez grzyb *Melampsora abieticaperarum*, jest rdza jodłowo-wierzbowa. Patogen zimuje jako grzybnia w pąkach wierzby. Cykl rozwojowy jest podobny jak u *M. paradoxa*, z tym że drugim żywicielem jest jodła balsamiczna (*Abies balsamea*).

KONTROLA I ZWALCZANIE:

W miejscach, gdzie rdza wierzby i topoli sprawia duży problem, należy zbierać i palić opadłe, zainfekowane liście.

Młode drzewa topoli i wierzby trzeba sadzić możliwie daleko od roślin już zainfekowanych.

Wierzbę należy przycinać późnym latem, dzięki czemu chore pędy zostaną usunięte.

W wypadku dużego zagrożenia chorobą warto przeprowadzić zabiegi środkami ochrony roślin (Falcon 460 EC) dwa lub więcej razy w odstępach od 7 do 21 dni. Opryskiwanie należy rozpocząć na tydzień lub dwa przed spodziewanym pojawieniem się symptomów rdzy.

ADAM SZEPIELA

Zdjęcia:

Janusz Mazurek

Choroby liści topoli i wierzby

Grzyby rdzawnikowe mogą porażać rośliny ozdobne, zielarskie, uprawne, a nawet chwasty. Co ciekawe, grzyby te charakteryzuje dwudomowość zarodników. Oznacza to, że grzyb pasożytuje na dwóch niespokrewnionych ze sobą organizmach żywicielskich. Rdze rozwijające się wewnątrz tkanek roślin mogą powodować uszkodzenia części roślin bądź całych organów. Powszechność występowania grzybów rdzawnikowych powoduje, że powinniśmy obserwować sta-

Polski zaklasyfikowane są do grupy *M. epitea* – głównie z powodu problemów w odróżnieniu poszczególnych gatunków od siebie. Podczas wilgotnej pogody latem młode drzewa mogą być dotkliwie zaatakowane, a ich przyrost zahamowany nawet o 30% i więcej. Porażenie rdzą wpływa na obniżenie odporności roślin, a w konsekwencji doprowadza do innych infekcji powodowanych przez grzyby.

Melampsora paradoxa (syn. *M. bigelowii*) jest sprawcą rdzy mo-

to na młodych przyrostach, podczas utrzymującej się wilgotnej pogody. Wkrótce na górnej powierzchni igieł pojawiają się żółte spermogonia, a po dolnej stronie – aecia. Gdy pogoda sprzyja infekcji, może dochodzić do bardzo poważnych uszkodzeń roślin. Aecia produkują łańcuchy aeciospor, które są rozsiewane przez wiatr i zakażają pobliskie wierzby. Od momentu infekcji do pojawienia się pierwszych symptomów mija około dwóch tygodni. Późnym la-



Rdza na liściach wierzby.



Objawy żerowania przedziorków na liściach wierzby.



W najstarszej części wojsławickiego Arboretum – w sercu zabytkowego parku – rośnie wyjątkowej urody buk. Imponuje majestatem i intryguje nietypowo uformowanym, zgrubiałym pniem. Jego potężna korona z daleka przyciąga uwagę intensywnym purpurowym zabarwieniem liści. Wielu z naszych gości z zaciekawieniem pyta o historię tego drzewa.

Okaz ten, czerwonoлиста forma buka pospolitego (*Fagus sylvatica* fo. *purpurea*), jest obecnie najstarszym i najpotężniejszym drzewem posadzonym tu przez człowieka. Należy do znamienitej i długowiecznej rodziny bukowatych (*Fagaceae*), a jego krewni – dąb (*Quercus*) i kasztan (*Castanea*), to największe i najcenniejsze europejskie drzewa.

Wojśławicki buk rośnie samotnie w szerokiej kotlinie, dlatego tworzy przysadzisty pień o wysokości 2–2,5 m, nad którym rozwija się prawie kulista korona. Wyjątkowo długie, nisko osadzone konary pokrywa cienka, srebrzysta, jakby stalowa kora. Normalnej wielkości liście w trakcie rozwoju zmie-



Odpoczywając pod bukiem, odzyskujemy spokój i pewność siebie.

niają barwę – wiosną są ciemnopurpurowe, latem nieco zielenieją, a jesienią przybierają piękne żółtopomarańczowe odcienie. Z kilkudziesięciu odmian buka pospolitego najwartościowsza i najbardziej rozpowszechniona jest właśnie ta purpurowa forma, znaleziona w naturze w Europie Zachodniej w XV wieku, a opisana około 1750 roku.

Potężny, szeroki system korzeniowy silnie zakotwicza buk w glebie, dzięki czemu należy on do najodporniejszych na silne wiatry drzew leśnych i rzadko tworzy wykroty. Korzenie rozwijają się prawidłowo tylko wówczas, gdy żyją w symbiozie z grzybami glebowymi (głównie podstawczakami: borowi-



Wojśławicki buk wiosną.

Bukowe serce parku



Pamiętkowy kamień z datą powstania folwarcznych zabudowań.

kiem, rydzem, muchomorem, kurką, gąską i włośnianką, oraz workowcami: truflą i czerniakiem).

Buki rosną bardzo powoli i dorastają do znacznych rozmiarów. Dojrzałość osiągają w 40–50 roku życia, ale drzewa rosnące w zwarcie pierwsze nasiona wydają 20 lat później. Okazy pomnikowe w Polsce zwykle nie przekraczają 25–35

m wysokości i 3–4,5 m obwodu pnia, ale jeszcze 50 lat temu notowano pięćdziesięciometrowe olbrzymy, o siedmiometrowym obwodzie. Najstarsze buki, rosnące w Puszczy Bukowej pod Szczecinem i w Bukowinie Tatrzańskiej, mają po 200–300 lat, ale mogą dożyć nawet 500–600.

Nasz okaz został rozmnożony



Wojśławicki buk jesienią.

przez człowieka za pomocą szczepienia* 170–200 lat temu. Ma obecnie 25 m wysokości i 4,2 m obwodu w pierśnicy (tj. 1,3 m nad poziomem gruntu), natomiast u podstawy aż 7 m. Część szlachetna, o liściach purpurowych, rośnie wolniej od podkładki – stąd wyraźna różnica ich obwodów i charakterystyczne zgrubienie nasady pnia.

Wojśławickie drzewo posadził prawdopodobnie Karl Ferdinand von Aulock, który w 1823 roku nabył posiadłość w Wojśławicach po 120-letnich rządach rodu Pritwitzów. Możliwe jednak, że jest to dzieło podporucznika Rudolfa Friedricha von Canitz und Dall-



Szkic Hanny Piotrowskiej – studentki architektury krajobrazu.

witz, barona pochodzącego ze starej saksońskiej linii tego rodu. W 1842 roku kupił on wieś i gruntownie rozbudował folwark. W 2008 roku, podczas remontu zabudowań folwarcznych, odkryliśmy pod starym tyńkiem pamiętkowy kamień z wyłobioną datą „1844” – upamiętniającą rok ich budowy. Napis ten wskazuje w przybliżeniu na czas adaptacji parku przez nowego właściciela. Tę datę posadzenia drzewa sugeruje również Gunhild von Oheimb, jedyna żyjąca wnuczka Fritza von Oheimba, założyciela Arboretum. Właśnie wokół tego buka jej dziadek rozpoczął w 1880 roku zakładanie różanecznikowego ogrodu.

***Szczepienie** – metoda uszlachetniania drzew polegająca na wszczepieniu fragmentu odmiany szlachetnej (tzw. zrazu) w nieszlachetną podkładkę (diczekę).

Tekst i zdjęcia:
HANNA GRZESZCZAK-NOWAK
Inspektor Arboretum
w Wojśławicach

Plan Ogrodu Botanicznego

Warto zobaczyć

Pełnia lata to pora kwitnienia uprawianych w gruncie ciepłolubnych roślin tropikalnych, które rozpoczynają wegetację później niż gatunki rodzime, ale za to pozostają atrakcyjne aż do pierwszych przymrozków. Należą do nich pacioreczniki (*Canna*), królujące w dziale grunto-wych roślin ozdobnych (1, opis na str. 1). Wśród pnączy, które zajmują południowo-wschodnią część Ogrodu, wyróżniają się kwitnące przez całe lato powojniki (*Clematis*). Ten rodzaj obejmuje również gatunki bylinowe, takie jak północnoamerykański powojnik żółtobiały (*C. ochroleuca*) o dzwonkowatych kwiatach (2). W arboretum, na rabacie pełnej ogrodniczych ciekawostek, pięknie kontrastuje z zielenią innych drzew i krzewów czerwono-listny, kolumnowy buk pospolity (*Fagus sylvatica* 'Dawcyk Purple' (3). Dział systematyki roślin ma do zaoferowania między innymi czerwone owoce pochodzącej z Chin kaliny herbacianej (*Viburnum setigerum*) (4). Czerwone są też szyszkowate kwiatostany egzotycznego kostowca *Tapeinochilos ananassae* (5), które przyciągają wzrok w szklarni z basenami hydroponicznymi. Wśród sukulentów meksykańskich godna uwagi jest jedna z licznych agaw – *Agave guttata* (6).



• SIERPNIOWE IMPREZY • SIERPNIOWE IMPREZY •

WROCŁAWSKIE ŚWIĘTO MĄKI

Od blisko dziesięciu lat sezon wakacyjny zamyka impreza poświęcona młynarstwu i dziedzinom pokrewnym. W niedzielę, **29 sierpnia**, warto się wybrać do Ogrodu Botanicznego na tradycyjny rodzinny piknik, którego głównymi elementami będą:

wystawa zabytkowych sprzętów do mielenia zboża, prezentacja wrocławskich i dolnośląskich piekarni i cukierni, występy artystyczne, gry, zabawy i konkursy, kiermasz produktów ekologicznych, w tym wielu gatunków miodu. Zapraszają organizatorzy: Ogród Botaniczny i Hotel Tumski.
Wstęp w cenie biletu ulgowego – 5 zł.

• Z ŻYCIA OGRODU • Z ŻYCIA OGRODU • Z ŻYCIA OGRODU •

• W dniach 18 i 19 czerwca 49-osobowa grupa pracowników Ogrodu Botanicznego i Arboretum w Wojsławicach wzięła udział w wyjeździe szkoleniowym na Morawy. Pierwszego dnia zwiedzano Ogród Botaniczny i Arboretum Uniwersytetu Rolniczo-Leśnego w Brnie oraz miasto Kroměříž z cennymi, wpisanymi na listę światowego dziedzictwa UNESCO obiektami: barokowym Ogrodem Kwiatowym i XIX-wiecznym parkiem krajobrazowym, zwanym Ogrodem Zamkowym. W drugim dniu wycieczki uczestnicy mogli obejrzeć barokowy pałac, park pełen wiekowych drzew i kolekcję fuksji w Buchlovicach, a także – będący również zabytkiem UNESCO – kompleks pałacowo-parkowy w Lednicy z unikatową, 92-metrową szklarnią z 1845 roku.



Kroměříž, Ogród Kwiatowy z barokową rotundą.