

OGRÓD WITA



Uniwersytet
Wrocławski

Pismo Ogrodu Botanicznego
Uniwersytetu Wrocławskiego



Październik 2010

Kalina koloru koralowego

*Rosła kalina z liściem szerokim,
Nad modrym w gaju rosła potokiem,
Drobny deszcz piła, rosę zbierała,
W majowym słońcu liście kąpała.*

Tak rozpoczyna się wiersz Teofila Lenartowicza pod tytułem „Kalina”. Poeta bardzo celnie odzwierciedlił siedliskowe preferencje rośliny, gdyż kalina koralowa (*Viburnum opulus*) rośnie w wilgotnych lasach, zaroślach oraz nad brzegami wód. Preferuje gleby świeże i wilgotne. Występuje w Europie, zachodniej i środkowej Azji, a także w północno-zachodniej Afryce. W Polsce jest dość pospolita, objęta częściową ochroną gatunkową.



Owoce kaliny koralowej.

Silnie rozgałęziony krzew chętnie sadzony jest w parkach i na skwerach ze względu na bardzo dekoracyjne brązowo-czerwone liście oraz czerwone, lśniące owoce w jesiennej porze. Ozdobą są również koronkowe, białe kwiatostany pojawiające się od maja do lipca. Jeśli przyjrzymy się im bliżej, zauważymy, że mają dwójakiego rodzaju kwiaty: mniejsze płodne, znajdujące się pośrodku, i znacznie większe płonne, na długich osiach bocznych. Nie zawierają pręcików ani słupka, więc nie powstają z nich owoce.

Intensywna czerwień wpadająca w pomarańcz – taką właśnie barwę ujrzymy na krzewie jesienią. Błyszcząca owoce – pestkowce – zwykle wiszą na gałązkach przez całą zimę. Wyglądają niezwykle apetycznie, ale nie nadają się do jedzenia ze względu na duże ilości gorzkich garbników. Dojrzałe, ale surowe owoce po spożyciu mogą wywoływać zawroty głowy, wymioty, zaburzenia mowy, a nawet utratę przytomności. W skrajnych przypadkach zatrucie może prowadzić do śmierci. Z ugotowanych owoców robi się natomiast przetwory, takie jak soki i dżemy, które mają charakterystyczny zapach i smak.

Kalina od dawna cieszy się zainteresowaniem ludzi: z jednej strony tajemnicza i trująca, z drugiej zaś lecznicza. W medycynie ludowej owocami i kwiatami leczono przeziębienia, astmę, chorobę wrzodową, złe trawienie czy nadciśnienie. Wierzono również, że wywar z kory wmasowany w łysinę powoduje porost włosów. Dziś wiadomo, że owoce kaliny działają rozkurczowo i uspokajająco.

Wzmacniają i poprawiają czynność serca, a także pomagają przy nadciśnieniu tętniczym, skurczach naczyń i nerwicach. Właściwości lecznicze ma też kora o działaniu przeciwkrwotocznym i przeciwskurczowym. Z kolei odwar z kwiatów poprawia trawienie, a ponadto zalecany jest przy biegunkach i przeziębieniach.

Krzew kaliny uważany był za symbol młodości, piękna i życia, dlatego też jej motyw tak często pojawia się w pieśniach, wierszach czy przysłowiach ludowych. Na Podlasiu krzewy te sadzono na grobach dziewcząt i chłopców jako oznakę młodości i niewinności. Zniszczenie takiej kaliny uważano za grzech ciężki, a samo wążanie jej kwiatów groziło utratą powonienia.

Przesąd ten wiąże się najprawdopodobniej z objawami alergicznymi, jakie wywołuje zapach kwiatów.

W ogrodach często bywają sadzone odmiany ozdobne, m.in. 'Roseum', zwana potocznie buldenezem (kulą śnieżną), powstała w wyniku mutacji, której uległ niegdyś krzew kaliny. Białe kwiaty są duże i płonne, zebrane w okazałe, zwisające kwiatostany o kształcie idealnej kuli. Równie dekoracyjna jest odmiana 'Xanthocarpum' o ozdobnych żółtych owocach.

Tekst i zdjęcie:
EWA BIAŁA

Latorośl winna

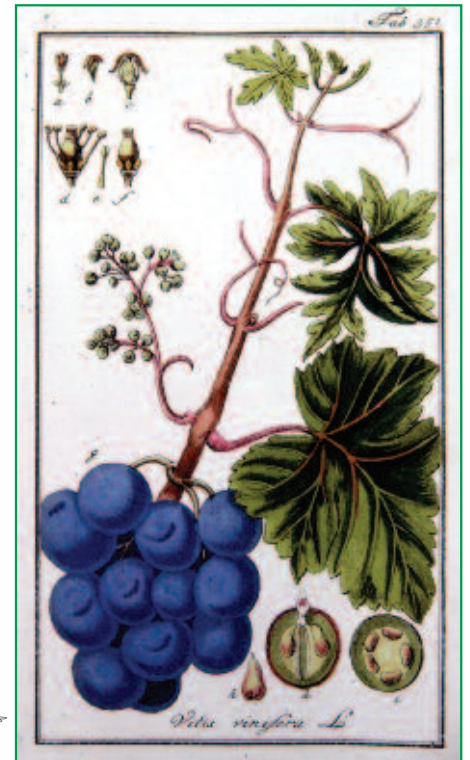
O bok roślin dających chleb glód zaspakający [sic!], pomieścić wypada produkującą napój przedziwny, – szlachetne wino. Winorośl należy do roślin pnących się, nie tylko daje nam wyborny owoc, ale nadto przyozdabia przyrodę. Wymiary winnej latorośli są prawie nieograniczone. Pliniusz mówi o winie *rozrastającym się nieskończenie*, a historia podaje wiele tego rodzaju faktów. Spiralne wschody, wiodące na sam szczyt świątyni Efezkiej, zbudowano z jednego szczepu winnego, sprowadzonego z Cypru. W Metapont, kolumny świątyni Jukony, wyrobione były z téjże rośliny, równie jak brama Raweńska, której deski miały 10 stóp długości, a 16 cali szerokości. Z pomników z winnego szczepu zbudowanych, dość nam będzie wymienić posąg Dyany w Efezie i Jowisza w Populonium. Jeżeli mamy wierzyć Strabonowi, to winorośl w Margianie, była tak znacznej grubości, że dwóch ludzi trzymających się za ręce, zaledwie mogło ją objąć. [...]

Rośliny winoroślówate (Ampelidae), krzewią się w strefach zwrotnikowych Azji. Rzeczywistą ojczyznę tych szacownych roślin, – powiada Maout, – wypadałoby poszukiwać w Mingrelii i Georgii; w przestrzeni zajętej przez góry kaukazkie Ararat i Taurus, – tam ich ziemia macierzysta. Winnice południowej Europy są jej córami. Najstarożytniejsze tradycje ludów, wspominają o winie odgrywającą już niepospolicie ważną rolę, w pierwotnych obrządkach religijnych. Ztąd wnosić możemy, że uprawa jego sięga pierwszych wieków cywilizacji. [...]

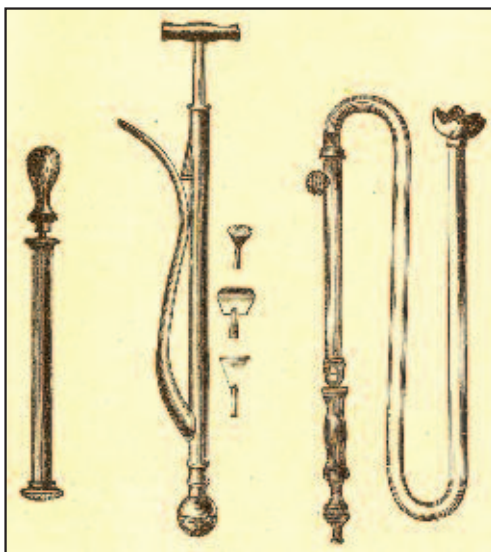
Nie mamy potrzeby opisywać latorośli winnej, gdyż dobrze każdemu z nas jest znana. Pod względem charakterystyki, jest to roślina wytrwała, energiczna, wstrzemięźliwa, – wzrasta szybko, a przeżyć może kilka stuleci.

Obrazy z życia Flory. Opracował według najnowszych źródeł Wincenty Niewiadomski. Warszawa, drukiem Józefa Ungra, 1880, s. 125–129 (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.



Winorośl właściwa (*Vitis vinifera*). Za: Johann Carl Krauss, *Afbeeldingen der artseny-gewassen met derzelver Nederduitsche en Latynsche beschryvingen*, vierde deel, Amsterdam 1796.



Różne typy spryskiwaczy. Za: H. Settegast (red.), *Illustriertes Handbuch des Gartenbaues*, 2. Auflage, Nordhausen [1922], s. 127.

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

Hodować z rozpylaczem w rękę

Wilgotne powietrze, wytwarzanie sztucznej rosy na liściach są potężnymi środkami, wywołującymi wspaniały rozwój roślin. Świetne rezultaty, otrzymywane przez ogrodników, polegają w znacznej części na tych czynnikach; jeśli bowiem który ogrodnik zaniedba dostarczyć swym roślinom wilgotnego powietrza, to udadzą mu się one w cieplarni gorzej, aniżeli nam w pokoju. Ogrodnik stwarza wilgotne powietrze za pomocą szprycki i polewaczki, polewając ścieżki i przyskając na rośliny. Tym sposobem powietrze cieplarni przesyca się na wskroś wilgocią.

Hodowla roślin w pokoju nie pozwala na to, nie broni nam jednak roślin, które szczególnie lubią wilgotne powietrze, oblewać możliwie często przy pomocy rozpylacza. Można powiedzieć, że rośliny te hodować winniśmy z rozpylaczem w rękę. Rośliny pokojowe wdzięczne nam są za to i latem, i zimą, a najwdzięczniejsze wtedy, gdy powietrze w pokoju jest najsuchsze i najgorętsze. Nie potrzebujemy więc zważać na porę roku lub dnia i możemy skrapiać trzy, sześć, siedem razy. Inaczej rzecz się ma z roślinami, które stoją w miejscu niezbyt ciepłym i zużywają część zimy na odpoczynek. Dopóki odpoczywają, trzeba i rozpylaczowi dać urlop. Jeszcze inaczej powinno się postępować z roślinami, stojącymi w pokoju zimnym. Rośliny te zimową porą nie lubią wilgotnego powietrza, a tylko wiosną i latem. Chociaż nie tak namiętnie, jak ich siostrzyce z pokojów zamieszkałych, lubią i one, żeby je na powietrzu skrapiać każdego ciepłego ranka i każdego ciepłego wieczora.

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)

W latach pięćdziesiątych ubiegłego stulecia żelazna kurtyka skutecznie utrudniała mieszkańcom nadwiślańskiego kraju dostęp do dóbr konsumpcyjnych, jakie na Zachodzie nie były niczym nadzwyczajnym. Egzotyczne owoce i bakalie pojawiały się na polskich stołach jedynie od wielkiego święta. Aby choć trochę poprawić sytuację, zaczęto szukać substytutów owych nieosiągalnych frykasów. We wrocławskim Ogrodzie Botanicznym podjęto badania nad aklimatyzacją i uprawą rośliny nazywanej potocznie migdałkami ziemnymi lub czufą.



Dr Jadwiga Teleżyńska – entuzjastka migdałków ziemnych, lata 70. XX w. Archiwum OBUWr.

wego. Bogate w korzystne dla zdrowia nienasycone kwasy tłuszczowe bulwki mają również pewne właściwości lecznicze. Nadziemne części rośliny wykorzystywane są jako pasza dla zwierząt gospodarskich.

We wrocławskim Ogrodzie Botanicznym wielką zwoleńniczką cibory jadalnej była Jadwiga Teleżyńska (1906–2001), adiunkt, zastępca kierownika, twórczyni działu morfologii i biologii roślin, znakomita popularyzatorka wiedzy o roślinach. Migdałkom ziemnym poświęciła swoją pracę doktorską zatytułowaną *Wpływ odczynu, wilgotności gleby i światła na*



Cibora jadalna – pędy i bulwa. Archiwum OBUWr.

Migdały spod ziemi

Jak to zwykle z namiastkami bywa, „migdały” te nie mają – poza smakiem – nic wspólnego z prawdziwymi migdałami, które są nasionami migdałowca – drzewa o łacińskiej nazwie *Amygdalus communis*. Czufa to bulwki tworzące się na korzeniach cibory jadalnej (*Cyperus esculentus*) z rodziny turzycowatych (*Cyperaceae*), występującej w stanie naturalnym w obszarze śródziemnomorskim, w Afryce, na Madagaskarze, w Indiach, we wschodniej części Ameryki Północnej oraz w Meksyku i Peru. Sama roślina nie jest specjalnie ciekawa: osiąga wysokość 50–100 cm, ma trawiaste liście, trójkanciaste łodygi i kłosowate kwiatostany. Najważniejsze jej bogactwo kryje się pod ziemią, co znalazło odbicie w nazwach używanych w różnych krajach: we Francji amandes de terre, w Anglii earthalmond, w Niemczech Erdmandel. Wspomniane bulwki, o długości do 3 cm, wykopuje się od października do grudnia, a następnie suszy. Są pożywne jak orzechy, zawierają bowiem około 30% skrobi, 25% tłuszczów, 15% cukrów i 7% białka, a ponadto dużo związków mineralnych, szczególnie fosforu i potasu. Nic dziwnego, że cibora jadalna należy do najstarszych roślin uprawnych. Jej walory doceniali już starożytni Egipcjanie, którzy wykorzystywali bulwki do wypieku ciastek. Później rozprzeczniła się w wielu krajach między- i podzwrotnikowych, w Europie zaś jej uprawy znajdują się głównie w Rosji, Hiszpanii, zwłaszcza w rejonie Walencji, na Sycylii i w Niemczech. Do Hiszpanii sprowadzili ją w VIII wieku Arabowie. W tym kraju ze zmiksowanych świeżych bulwek przyrządza się po-

pularny napój horchata de chufa, przypominający z wyglądu przybrudzone mleko. Zaleca się go osobom cierpiącym na nietolerancję laktozy. Przeważnie jednak czufa bywa



Poletko cibory jadalnej. Archiwum OBUWr.

gotowana lub prażona. Można z niej też uzyskać namiastkę kawy i kakao. Wyciśnięty z bulwek olej używany jest do celów spożywczych, ale ostatnio myśli się także o dodawaniu go do paliwa silniko-

wzrost i plony cibory jadalnej i obronioną w 1961 roku w Wyższej Szkole Rolniczej we Wrocławiu. Poletka doświadczalne założono w Ogrodzie już w pierwszej połowie lat pięćdziesiątych. W latach 1955–1960 badania były prowadzone również w Zakładzie Doświadczalnym WSR na Swojcu oraz w Zakładzie Biologii i Przechowywania Nasion Instytutu Hodowli i Aklimatyzacji Roślin. Cibora pochodzi z obszarów o cieplejszym niż nasz klimacie, więc trzeba dolożyć sporo starań, aby chciała bujnie rosnąć i dawać obfite plony. Długie i żmudne studia pozwoliły pani Teleżyńskiej poznać ekologię i biologię tej rośliny, a liczne eksperymenty z jej uprawą, wykonywane wraz z gronem współpracowników, oraz selekcja w różnych regionach doprowadziły do

uzyskania odmiany zaadaptowanej do warunków klimatycznych Polski. Nadano jej nazwę 'Wera'. Charakteryzowała się wysoką plennością i znaczną zawartością tłuszczu.

Kto wie – gdyby nie przemiany, które zaszły w naszym kraju, może do dziś rozkoszowalibyśmy się smakiem marcepanów z czufy. Migdałów, podobnie jak i innych delikatów, mamy jednak teraz pod dostatkiem, więc mało kto zadaje sobie trud uprawiania wrażliwej na mróz i trudnej do zbioru cibory. W krajach o łagodniejszym klimacie znalazła się natomiast na liście roślin inwazyjnych, zagrażających rodzimym gatunkom i trudnych do wytopienia. Warto wszakże zwrócić uwagę na inną jej właściwość, cenną z gospodarczego punktu widzenia. Otóż okazało się, że ma zdolność do kumulowania metali ciężkich, takich jak kadm i ołów, w związku z czym może być wykorzystywana do rekultywacji gleb zdegradowanych przez górnictwo i przemysł.

MAGDALENA MULARCZYK



Cibora jadalna zawsze najlepiej rośnie w dziale morfologii i biologii roślin.

Jeżyny (*Rubus*) należą do rodziny Różowatych (*Rosaceae*), część z nich nazywana jest malinami (owoce czerwone i odpadające po dojrzewaniu od dna kwiatowego). Ze względu na dużą liczbę mieszańców i form uporządkowanie systematyczne jeżyn jest niezwykle trudne. Zajmuje się tym specjalistyczna dyscyplina taksonomiczna – batologia, która pomaga zrozumieć ich ogromne zróżnicowanie na poziomie genetycznym i morfologicznym.



Fot. Jolanta Kochanowska

Owoc jeżyny rdzawej (*Rubus phoenicolasius*).

W Polsce różni autorzy wyodrębniają od 50 do 90 gatunków z rodzaju *Rubus*. Wzorcem taksonomicznym jest jeżyna właściwa (*Rubus fruticosus*).

Krzewy jeżyn można spotkać na terenie całego kraju, na niżu i w niższych położeniach górskich, zwykle w zaroślach, na polanach leśnych, na brzegach lasów i pól, na pagórkach i stokach. Sadzone w ogródkach najlepiej rosną na żyznej i nie za suchej glebie, choć ogólnie nie są zbyt wymagające względem miejsca, podłoża i warunków wilgotnościowych.



Jeżyna popielica. Za: Otto Wilhelm Thomé, *Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz*, 2. Auflage, Gera 1905.

Jeżyna dorasta do 2 metrów. Kwitnie i owocuje w drugim roku. Łodygi opatrzone są silnymi kolcami, o ostrzach skierowanych w dół pędów, u nasady spłaszczonymi, w młodości zielonymi, później czerwono-brunatnymi. Liście są nadzwyczaj różnorodne, ale prawie zawsze pierzasto złożone, zbudowane z 3–5, rzadko 7 listków o brzegach nieregularnie ostro piłkowanych, zwykle z kolcami na nerwach głównych. Białe lub różowawe

pełnie dojrzałe, ale nie przejrzale. Liście i pączki należy suszyć w przewiewnym miejscu, natomiast owoce w suszarni ogrzewanej ogniem, w temperaturze około 35°C. Surowiec powinno się zawsze przechowywać w bardzo suchych miejscach, w workach lub drewnianych skrzyniach szczelnie zamkniętych, gdyż łatwo wchłania wilgoć i szybko pleśnieje.

Napary z liści jeżyn wykorzystuje się leczniczo głównie przy bie-



Fot. Zofia Osuchowska

Owoce ogrodowej jeżyny w odmianie bezkolcowej.

Wodostreżnice i malinki

kwiaty mają 5 płatków korony i 5 działek kielicha. Na talerzykowatym dnie kwiatowym umieszczone są pręciki, a w jego środku, na wzniesieniu – liczne nitkowate

Z medycyny ludowej: we wsi Wiśniowa koło Wieliczki stosowano jeżynę popielicę (*Rubus caesius*) w suchotach – wrywano wraz z korzeniami dziewięć popieluch i dodawano je choremu do kąpieli.

słupki. Krzewy zakwitają od czerwca do sierpnia. Soczysty owoc złożony jest z kilkunastu małych pestkowatego, białego dna kwiatowego. Każdy z nich mieści w sobie twarde, nerkowato wygięte i pomarszczone nasienie (zawierające 13% oleju). Jeżyny zależnie od odmiany mogą mieć różny kształt, wielkość i barwę – od pomarańczowej (u maliny moroszki – *Rubus chamaemorus*) przez makowoczerwoną do granatowoczarnej, nieraz z sinym nalotem. Ich smak jest słodki lub słodkavo-kwaśny i często są bardzo aromatyczne. W zależności od regionu, gatunku i odmiany ciemnoowocowa jeżyna zwana jest też ożyną, ostrężyną, czernicą, dziadem, popieluchą, maliną niedźwiedziną, urzyną, wodostreżnicą; natomiast maliny to również maliniaki, malinniki lub malki.

Właściwości lecznicze wszystkich jeżyn są podobne. Używa się liści, owoców, a także pączków kwiatowych. Zawierają garbniki, kwas mlekowy, jabłkowy i bursztynowy, gumi, pektyny, cukry, sole mineralne i witaminy. Liście zbiera się młode, owoce – gdy są już zu-

guncie, chronicznym podrażnieniu wyrostka robaczkowego, zgadze, kurczach żołądka i innych zaburzeniach pracy przewodu pokarmowego. Kąpiele z dodatkiem naparu

dobrze wpływają na poprawę stanu skóry i problemy z bezsennością. Okłady z papki z liści łagodzą bóle gośćcowe i nerwobóle. Sok z owoców sprawia ulgę przy schorzeniach organów oddechowych, jest też powszechnie znanym środkiem przeciwgorączkowym i napotnym. Odwar z korzeni pomaga leczyć choroby kobiece.

Owoce jeżyn i malin najlepiej



Fot. Magdalena Mularczyk

Owocująca malina moroszka.

spożywać świeże, ale warto również robić z nich zapasy na zimę i przetwarzać na syropy, marmolady, soki i wina (smak zbliżony do wspaniałych trunków z Bordeaux). Kwiaty dodaje się do sałatek i surówek.

JOLANTA KOCHANOWSKA



Jeżyna właściwa (*Rubus fruticosus*) i malina właściwa (*R. idaeus*). Za: Władysław Kudelka, *Wiadomości z botaniki*, Lwów 1923.

W meksykańskim stanie Jalisco, którego stolicą jest Guadalajara, można zobaczyć ciągnące się po horyzont pola uprawne o niebieskiej barwie. Są to plantacje agawy niebieskiej (*Agave tequilana*) w odmianie nazywanej azul, z której produkowana jest słynna na całym świecie wódka – tequila. Stan ten położony jest na wysokim pogórzu, gdzie dominują urodzajne, bogate w minerały gleby. Ponieważ ten gatunek agawy najlepiej rośnie na terenach leżących powyżej 1500 m n.p.m., właśnie w stanie Jalisco znajdują się największe jego plantacje.

Agawowe trunki



W Polsce nietrudno kupić wódkę z agawy.

W zależności od gleby, metod uprawy i klimatu agawa niebieska żyje do 14 lat. Gdy rośliny osiągną wiek 8 lat, za pomocą maczet nacięta się im liście, by przyspieszyć ich wzrost. Do produkcji tequili używany jest rdzeń agawy, który pozostaje po usunięciu wszystkich liści. Zwany jest on piña (po hiszpańsku ananas), gdyż wyglądem swym ów owoc przypomina. Waży od 40 do 150 kilogramów. Bezpośrednio po zbiorze piñas transportowane są

do destylarni, w których poddaje się je obróbce termicznej w specjalnych komorach w temperaturze 65°C. Proces ten prowadzi do zmiękczenia włókien i szybkiego wydzielania lepkiego, bardzo słodkiego soku. Trwa on do 72 godzin. Następnie przenosi się je do ważącego dwie tony koła mielącego, napędzanego za pomocą traktorów. Sok wyciśnięty ze zmielonej masy splywa do specjalnych kadzi i jest mieszany z wodą. Powstała w ten



Sklep z regionalnymi trunkami.

sposób brzeczka posypuje się drożdżami. W wyniku fermentacji powstaje bezbarwny, zawierający 7% alkoholu płyn, który poddawany jest dwukrotnej destylacji w miedzianych kotłach. Pierwsza destylacja trwa dwie godziny, druga cztery. W ich wyniku zawartość alkoholu wzrasta do 55%. Kolor uzyskuje się przez leżakowanie w dębowych beczkach, najlepiej w takich, w których dojrzewała kiedyś whisky lub koniak, lub przez dodanie karmelu. W celu zmniejszenia zawartości alkoholu do 40% płyn miesza się ze zdemineralizowaną wodą. Po tym zabiegu gotowa tequila rozlewana jest do butelek i kierowana do handlu.

Należy dodać, że im dłużej leżakuje, tym jest lepsza w smaku. Rytuał picia tequili polega na nasypianiu na zewnętrzną część dłoni, między palec wskazujący a kciuk, odrobiny soli, zlizaniu jej, wypiciu kieliszka tequili, wyciśnięciu do ust soku z ćwiartki limonki i przełknięciu go.

Tequila produkowana jest w wielu małych, prywatnych destylarniach znajdujących się tuż przy plantacjach, a na skalę przemysłową w mieście Guadalajara, w zakładzie o nazwie Sauza. W naszych sklepach jego wyroby można nabyć już od kilku lat.

Ale z agawy otrzymuje się nie tylko tequilę. W stanie Oaxaca na-

potkać można plantacje *Agave angustifolia* – surowca do produkcji innej meksykańskiej wódki, zwanej mezcal. Proces jej wyrobu jest podobny jak w wypadku tequili, z tą różnicą, że mezcal wytwarza się z całych rdzeni agawy, a nie ze sfermentowanego soku. Po zakończeniu destylacji zawiera on ponad 90% alkoholu i rozcieńczany jest wodą. Leżakowanie w beczkach trwa do siedmiu lat i w tym czasie trunk nabiera złocistego koloru. Do niektórych gatunków mezcalu dodawane są komponenty smakowe, np. papryczki chili. Najbardziej oryginalnym dodatkiem jest larwa motyla *Hypopta agavis*, żerującego na liściach agawy. Nadaje ona wódce charakterystyczny smak.

Na koniec należy wspomnieć o trzecim trunku wyrabianym z agawy. To pulque – napój robiony ze sfermentowanego soku *Agave salmiana*. Sok uzyskuje się przez wydrążenie łodygi. Zbiera się go codziennie przez dwa miesiące. Po fermentacji zawierający 7% alkoholu napój gotów jest do spożycia. Rozlewa się go do puszek, nie dodając konserwantów. W związku z tym ma krótki termin przydatności do spożycia i nie nadaje się na eksport. Pulque można więc spróbować jedynie podczas pobytu w Meksyku.

JACEK KAŃSKI

Zdjęcia: Jolanta Kozłowska-Kalisz



Plantacja agawy w Meksyku.

W 2011 roku Ogród Botaniczny Uniwersytetu Wrocławskiego będzie obchodzić 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.

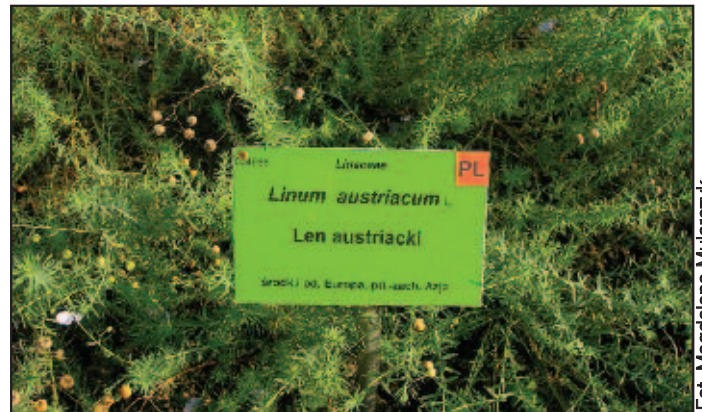
Udajmy się więc nie tylko na spacer po malowniczych alejkach Ogrodu, lecz także w podróż w głąb jego imponującej historii.

Ostatnie trzydziestolecie

Od listopada 1981 roku dyrektorem Ogrodu Botanicznego jest dr hab. prof. nadzw. UW r Tomasz Nowak. W tym okresie ostatecznie ukształtowało się dzisiejsze oblicze Ogrodu. Ukończono budowę stylowego ogrodu i zagospodarowano ostatnie skrawki terenu leżące dotąd odlegiem, takie jak kwatery przy skrzyżowaniu ulic Kardynała Stefana Wyszyńskiego i Kardynała Augusta Hlonda, gdzie założono rozległy trawnik i kolekcję pnączy. Oddano do użytku nowy kompleks szklarni wraz z budynkiem, w którym znalazły się laboratoria, sala konferencyjna i pomieszczenia socjalne. Na początku lat 90. powstała nowa część alpinarium oraz 29 nowych akwariów, mieszczą-

cych jedną z najbogatszych na świecie kolekcji tropikalnych roślin słodkowodnych. Rozpoczęto program ochrony wybranych roślin z *Czerwonej księgi*. Dział systematyki roślin został gruntownie zreorganizowany, z zachowaniem układu odpowiadającego historycznemu systemowi Adolfa Englera. Od 1996 roku czynna jest wystawa obrazująca ewolucję przyrody ożywionej – Panorama Natury.

W 1988 roku Ogród zyskał filię – Arboretum w Wojśławicach, wówczas pięciohektarowe, obecnie zaś powiększone do ponad 60 ha, słynące z kolekcji różaneczników i azalii, rzadkich gatunków drzew i krzewów, zwłaszcza iglastych, a także bylin.



Fot. Magdalena Mularczyk

Rośliny z *Czerwonej księgi* można poznać po czerwonym znaczku „PL”.



Fot. Magdalena Mularczyk

Kolekcja dzikich gatunków pnączy należy do najbogatszych w Europie.



Fot. Magdalena Mularczyk

Przy budowie nowego alpinarium wykorzystano wapienie ze Stronia Śląskiego.



Fot. Ryszard Kamiński (?)

Montaż 32-metrowego obrazu Janusza Merkla na wystawie Panorama Natury w 1996 roku.



Fot. Ryszard Kamiński

W 29 akwariach o pojemności 1200 l każde uprawia się rośliny wodne i bagienne w 400 gatunkach i odmianach.



Fot. Magdalena Mularczyk

Arboretum w Wojśławicach – jeden ze stawów i fragment wyremontowanych zabudowań folwarku.

W ciągu minionych 30 lat funkcja Ogrodu Botanicznego stopniowo się zmieniała. Jest on już nie tylko „żywym muzeum” i placówką naukowo-dydaktyczną, ale w coraz większej mierze ośrodkiem kulturotwórczym i miejscem dużych plenerowych imprez. Posiada własną serię wydawniczą „Prace Ogrodu Botanicznego Uniwersytetu Wrocławskiego”, a od 2006 roku wydaje również koloro-

wy miesięcznik „Ogród Wita”, którego 35. zeszyt mają Państwo właśnie w ręku. W malowniczej scenerii u stóp gotyckich kościołów odbywają się plenery malarskie i wystawy: ogrodnicze – jak Ogród Polski 2001, Hortico czy pokazy kompozycji roślinnych, oraz artystyczne – ze stałą ekspozycją rzeźb Mirosława Struzika na czele. Przez kilka lat w każdą niedzielę od wiosny do jesieni przyciągały licznych

gości koncerty muzyki klasycznej i rozrywkowej. Co roku organizowane są: Majówka Tumska, Wrocławskie Święto Mąki, Światowy Dzień Serca i Dolnośląski Festiwal Dyni, w Wojsławicach zaś Dolnośląski Przegląd Folklorystyczny im. Księdza dr. Jana Dzierżona i Turniej Szachów Błyskawicznych „O Złotą Azalię”. W sezonie ogrodniczym kadra Ogrodu prowadzi ponadto spacer tematyczne i kiermasze roślin ozdobnych.

Wszyscy czekamy już na obchody jubileuszu 200-lecia Ogrodu Botanicznego, 190-lecia Arboretum w Wojsławicach i 900-lecia wsi Wojsławice, które odbędą się w końcu maja przyszłego roku.

MAGDALENA MULARCZYK



Jeden z trzech krasnali – Muzykant – siedzi na kamieniu w kąciaku muzycznym od 2008 roku.



Niedzielne koncerty pod wierzbą przyciągały setki słuchaczy.



Majówka Tumska odbywa się zawsze w okresie długiego majowego weekendu.



Znakomite pieczywo z wrocławskich piekarni można kupić podczas Wrocławskiego Święta Mąki.



Zespół taneczny Joanki z Niemczy uświetnił swoim występem drugą edycję Dolnośląskiego Festiwalu Dyni w 2005 roku.



Pierwszy zeszyt miesięcznika „Ogród Wita” z kwietnia 2006 roku.

Fot. Magdalena Mularczyk

Fot. Dorota Kehl

Fot. Dorota Kehl

Fot. Dorota Kehl

Fot. Magdalena Mularczyk



Adam Szepiela.



– Przełomem w mojej działalności artystycznej było spotkanie z Wojciechem Kotem.

Z ADAMEM SZEPIELĄ, specjalistą do spraw ochrony roślin we wrocławskim Ogrodzie Botanicznym, rozmawia Wojciech Chądzyński

– Na początku tego roku we Wrocławiu powstał nowy zespół muzyczny „Rafał Wojaczek Reaktywacja”. Na liście jego członków znalazłem Pana nazwisko...

– Jest ono tam, ponieważ gram w tym zespole na gitarze.

– Jak zaczęła się Pana przygoda z muzyką?

– Pasjonowała mnie ona od najmłodszych lat. Z wielką przyjemnością słuchałem różnej muzyki, kolekcjonowałem płyty, a kiedy miałem czternaście lat, zacząłem uczyć się grać na gitarze klasycznej mojego starszego brata.

– Każdy początkujący gitarzysta ma swój ulubiony kawałek, który najlepiej mu wychodzi...

– Ja też taki miałem. To był utwór

One amerykańskiego zespołu thrashmetalowego – „Metallica”, założonego w Los Angeles w tysiąc dziewięćset osiemdziesiątym pierwszym roku przez Jamesa Hetfielda i Larsa Ulricha. Do dziś formacja ta uważana jest za jeden z najważniejszych i najbardziej wpływowych zespołów metalowych lat osiemdziesiątych dwudziestego wieku.

– W szkole średniej przerzucił się Pan na gitarę elektryczną...

– Kupiłem ją w tysiąc dziewięćset dziewięćdziesiątym siódmym roku z ubieranego kieszonkowego. Była radzieckiej produkcji i nie najlepiej wykonana. Jej elektromagnetyczne przystawki, które przekazują dźwięk, miały ostro zakończone

krawędzie i często raniłem sobie na nich palce. Ciężko się na niej grało, ale i tak frajda z tego grania była wielka.

– Początkowo grał Pan hard rocka...

– Jest to gatunek muzyki rockowej powstały na przełomie lat sześćdziesiątych i siedemdziesiątych ubiegłego wieku, wywodzący się z bluesa i rock and rolla. Charakteryzuje się ostrym brzmieniem, uzyskiwanym dzięki przesterowanym gitarom elektrycznym oraz głośnym dźwiękom sekcji rytmicznej – gitary basowej i perkusji. W tamtym okresie moimi idolami, na których próbowałem się wzorować, były zespoły takie jak Cream, Aerosmith, Led Zeppelin, Uriah Heep, Nazareth, Rainbow, AC/DC, Budgie oraz amerykański muzyk Jimi Hendrix.

– Będąc uczniem liceum, założył Pan z kolegami swój pierwszy zespół muzyczny...

– Nazwaliśmy go Rivendell. Dwie gitary, gitara basowa, skrzypce, perkusja i wokalistka. Był to alternatywny rock. Mieliśmy sporo koncertów we Wrocławiu i zagraliśmy nawet w Niemczech. Po dwóch latach drogi nasze się jednak rozeszły. Po okresie fascynacji hard rockiem i „nawalania w struny” przyszedł bowiem czas na łagodniejsze rytmy i zacząłem grać jazz – gatunek muzyczny, który powstał w początkach ubiegłego wieku na południu Stanów Zjednoczonych, w Nowym Orleanie, w wyniku połączenia muzyki zachodnioafrykańskiej i europejsko-amerykańskiej. Jest to zlepek mu-

zyki ludowej, artystycznej i rozrywkowej, dający wykonawcy nieograniczone możliwości improwizacji. Z wielką przyjemnością zacząłem też interesować się teorią tej muzyki i śledzić osiągnięcia tak wielkich mistrzów, jak na przykład słynny amerykański saksofonista Charlie Parker czy trębacz Miles Davis.

Uważam, że ogromnym przełomem w działalności artystycznej było dla mnie spotkanie na początku bieżącego roku z moim przyjacielem, świetnym gitarzystą Wojciechem Kotem. Poprosił, abym przystąpił do jego zespołu grającego muzykę rockowo-funkową z elementami jazzu. Zespół nazywa się „Rafał Wojaczek Reaktywacja”. Gramy utwory z tekstami tego twórcy, uważanego dziś przez wielu za najwybitniejszego powojennego polskiego poetę. Obecnie jego dorobek odkrywany jest na nowo i cieszy się wielkim powodzeniem. Nasz zespół to cztery osoby: dwie gitary elektryczne, gitara basowa i perkusja. Kolega grający na drugiej gitarze również śpiewa. Spotykamy się dwa razy w tygodniu na próbach, doskonale się rozumiemy, a takie wspólne granie jest nie tylko wielką przyjemnością, ale też wspaniałym antidotum na stresy dnia codziennego.

– Mieliście już pierwszy poważny koncert...

– Odbył się w klubie „Włodkowica 21” we Wrocławiu, przy ulicy Pawła Włodkowica 21, a teraz przymierzamy się do trasy koncertowej po Polsce.

– Życzę sukcesów i dziękuję za rozmowę.



Podczas występu.

Fot. Marcin Dudek

Fot. Joanna Kot

Fot. Joanna Kot

Antidotum na stresy dnia codziennego

Dyniowate (*Cucurbitaceae*) to duża rodzina, obejmująca około 120 rodzajów i 800 gatunków roślin. Większość z nich jest użyteczna. Wykorzystuje się je do produkcji leków, kosmetyków, ozdób, ale przede wszystkim służą do celów spożywczych. Zjada się owoce, kwiaty, liście, młode pędy, korzenie i nasiona. Najwcześniej udomowione, obecnie powszechnie znane i dostępne na wszystkich rynkach świata są dynie, melony, arbuzy i ogórki. Jednak większość jadalnych dyniowatych uprawiana jest regionalnie w cieplejszych strefach klimatycznych i tylko tam spożywana.

Pojedziesz – skosztujesz

Kontynent afrykański obfituje w ciekawe gatunki roślin z rodziny dyniowatych.

Acanthosicyos horridus – nara, kolczasty krzew rosnący na pustyniach Angoli i Namibii. Osiąga tylko 1 m wysokości, ale aż 10 m szerokości. Jego owoce są gorzkie i niesmaczne, jednak na tych tak bardzo nieprzyjaznych dla człowieka terenach wchodzi w skład



Acanthosicyos horridus (A) i *Citrullus lanatus* (B). Za: Rudolf Marloth's *The Flora of South Africa*, vol. 3, ok. 1925.

skromnej diety miejscowej ludności. Poza tym spożywane są młode liście i oleiste nasiona (stosowane zewnętrznie chronią przed oparzeniami).

Coccinia abyssinica – anchote, ma ładne żółte kwiaty i czerwono-żółte, pasiaste, trujące owoce. Rośnie w Etiopii i tam młode bulwy korzeniowe przygotowuje się do konsumpcji jak ziemniaki.

Cucumeropsis edulis – egusi, pnące z Afryki tropikalnej, dorastające do 4 m. Rodzi ogórkowate, kremowo-zielone, paskowane owoce długości 30 cm i średnicy ok. 7 cm. Są jadalne, ale roślina uprawiana jest przede wszystkim dla olejnych nasion. Gdy łądygi

uschną, pożąłkłe owoce są zbierane i umieszczane na 20 dni w zagłębieniu ziemi (daleko od domostw ze względu na wydzielany nieznosny zapach). Po tym czasie nasiona wydobywa się, myje ze słuzy, przesypuje piaskiem, ogrzewa do temperatury 60°C i wytrząsa z łupin. Tak spreparowane, można długo przechowywać w suchym miejscu lub od razu mleć w celu uzyskania pasty do zup i innych potraw lub oleju. W smaku przypominają orzeszki ziemne.

Telfairia occidentalis – ugu, rośnie w Afryce Zachodniej, jest rośliną rozdzielnopłciową. Spożywczo wykorzystywane są osobniki żeńskie. Młode pędy i liście stanowią główny składnik nigeryjskiej zupy – edikang ikong. Duże (średnica 5 cm), ciemnoczerwone nasiona są bogate w tłuszcz i białko. Zjada się je w całości bądź zmielone na kaszkę lub mączkę, a także dodaje do potraw jako zagęstnik. Owoce (13 kg) są niejadalne.

Telfairia pedata – występuje w Mozambiku, Tanzanii i Zanzibarze, w nizinnych lasach deszczowych i nadrzecznych. To wielkie, piękne pnące wspina się na drzewa na wysokość 30 m. Liście są dodatkiem do zup, a młode pędy do sałatek. Największą wartość mają nasiona o zawartości tłuszczu ok. 60% (zalecane dla kobiet karmiących).

Zehneria anomala – drewnięjące pnące o wysmukłych łądygach pokrytych cienką, szarą korą, z wielkim brązowiejącą, i opatrzonych dużymi kolcami. Owoce są drobne, barwy szkarłatnej, słodkie.

W ciepłych strefach Azji również występuje wielu przedstawicieli roślin dyniowatych wykorzystywanych spożywczo.

Coccinia cordifolia – rośnie w Indiach, ma nieprzeliczoną ilość nazw regionalnych, np. bimbittika,

ostopamphala, tonde, kanduri... Niedojrzałe owoce, liście i pędy uznawane są za przysmak i użytkowane jako warzywo. Wyciągi z różnych części rośliny leczą rozmaite dolegliwości, m.in. cukrzycę, niedomagania wątroby, kataraktę, rzeżączkę.



Hodgsonia heteroclita – owoc. Za: J.D. Hooker, *Illustrations of Himalayan plants [...]*, London 1855.

Hodgsonia heteroclita i *H. macrocarpa* – kernel, rosną w Himalajach, Birmie i na wyspach Archipelagu Malajskiego. Gatunki różnią się przede wszystkim liczbą listków w liściach złożonych. Kwiaty kwitną tylko przez jedną noc. Owoce są bezwartościowe, ale zawarte w nich nasiona to źródło cennego oleju. Tam, gdzie występują, uznawane są za rarytas. Mają lekko gorzki posmak i rzadko spożywa się je na surowo. Zwykle bywają prażone, wskutek czego nabierają smaku wieprzowego smalcu.

Praecitrullus fistulosus – tinda, dziecięca dynia indyjska, uprawiany jest w północnych Indiach i Pakistanie i cieszy się tam wielkim uznaniem. Pnącze to jest niezwykle plenną rośliną warzywną. Prawie kuliste, zielone owoce wielkości jabłka pojawiają się już 70 dni po wysianiu nasion. Można je gotować lub kandyzować i spożywać z dodatkiem curry. Nasiona są prażone.

Siraitia grosvenorii – luo han guo (Chiny), la han quo (Wietnam), owoc mnichów, jest wieloletnim, zielnym pnączem. Za pomocą bardzo czepnych wąsów wspina się po innych roślinach na wysokość 5 m. Z rośliny wykorzystywane są owoce – okrągłe, żółtobrazowe, włochate. Ze względu na małą trwałość w przechowywaniu owoce są zawsze suszone. Ich zaleta to niezwykle słodki smak. Ekstrakt z owoców jest prawie 300 razy słodszy od cukru,

a jednocześnie ma mniejszą kaloryczność. Od tysiąca lat służy jako słodzik do potraw. Owoce mają specyficzny zapach, który podczas suszenia staje się mniej intensywny, jednak czuć go na tyle, że ilość słodziku należy ograniczać. Tradycyjnie używany jest do ziółowych herbat i zup. Jego właściwości są powszechnie wykorzystywane w medycynie tradycyjnej.

W Ameryce Południowej również można spotkać uprawy roślin dyniowatych.

Cyclanthera pedata – caigna, achocha, korila, kaikua, rośnie w Meksyku. Niedojrzałe owoce używane są na jarzynę, podobnie jak ogórki, a młode pędy nadają się do spożycia po ugotowaniu. Leki z caigna skutecznie utrzymują właściwy poziom cholesterolu i cukru we krwi.

Sicana odorifera – znana jest w tropikalnej części Ameryki Południowej, tylko w uprawie. Jej kwiaty i owoce charakteryzują się wspaniałym aromatem. Rośnie szybko, do 15 m wysokości, ma dekoracyjne, wielkie (do 30 cm śred-



Sicana odorifera. Za: E. André, *Le Genre Sicana*, 1890.

nicy), pokryte włoskami liście. Kwiaty w ciągu kilku dni zmieniają barwę z żółtej na różowopomarańczową. Podłużne owoce barwy pomarańczowoczerwonej przez purpurową do czarnej osiągają 60 cm długości. Młode owoce spożywa się ugotowane w sałatkach lub zupach; z miąższu dojrzałych przyrządza się słodkie napoje, dżemy, musy. Umieszczane w szafach, przez kilka miesięcy aromatyzują ubrania i pościel oraz odstraszaają mole. Kładzie się je również na kościelnych ołtarzach w Wielkim Tygodniu.

Przedstawione rośliny stanowią niewielki procent z bogatej i użytecznej rodziny dyniowatych.

JOLANTA KOCHANOWSKA

Skażona atmosfera oraz gleba, Sktóre są wynikiem postępującej urbanizacji, obniżają odporność roślin na patogeny i szkodniki. Przykładów takiego osłabienia jest wiele, a ilustruje to stan zdrowotny naszych rodzimych dębów.

Charakterystycznymi szkodnikami dębów są owady z rzędu błonkówek. Przykładem może być **korzennica dębowa** (*Biorhiza pallida*). Występuje ona najczęściej na dębach rosnących na stanowiskach podmokłych. Wiosną dorosłe sa-

są mniejsze, pęcherzykowate, barwy zielonej. Wychodzi z nich pokolenie dwupłciowe. Obydwa typy galasów zaobserwować można na spodniej stronie blaszki liściowej. Zwalczanie tych szkodników polega na wycinaniu i paleniu galasów

ludzi. Miejscowy kontakt włosków ze skórą może powodować pokrzywkę, podtrucia, a nawet śmierć. Co ciekawe, w medycynie ludowej kantarydyna znalazła zastosowanie przy wytwarzaniu afrodyzjaku, tzw. hiszpańskiej muchy, jednak wiąza-

Choroby i szkodniki dębów

W czerwcu, przy sprzyjającej pogodzie, na dębach zaobserwować można pierwsze symptomy porażenia przez **mączniaka prawdziwego**, którego sprawcą jest grzyb

mice składają na pędach jaja. W wyniku żerowania wylęgających się larw tworzą się galasy wielkości 20–40 mm. Są to wielokomórkowe twory, w których larwy dojrzewają.



Mączniak prawdziwy na liściach dębu.

Microsphaera alphitoides. Choroba ta występuje na pędach, liściach oraz pąkach w postaci delikatnej, białej grzybni. W późniejszym etapie silnie porażone liście ulegają deformacji i zamierają. W konsekwencji przyrosty młodych pędów są znacznie mniejsze, przy corocznym zaś występowaniu choroby zaobserwować można stopniowe zamieranie całych dębów. Warto jeszcze wspomnieć, że porażone części drzew nie osiągają dojrzałości zimowej – wczesnowiosenne przymrozki mogą powodować spore straty.

Ochrona przed tym patogenem polega na stosowaniu chemicznych środków ochrony roślin: już po zaobserwowaniu pierwszych objawów chorobowych – Nimrod 250 EC, a przed infekcją – Tiotar 800 SC.

W lipcu osobniki dorosłe opuszczają galasy. W okresie przedzimowym schodzą na głębokość 50 cm pod powierzchnię gleby, gdzie na korzeniach następuje rozwój drugiego pokolenia.

Bardzo podobny cykl przechodzi inny szkodnik – **rewiś dębowy** (*Neuroterus numismalis*), którego zaobserwować możemy częściej niż korzennicę dębową. O obecności tego szkodnika świadczą również galasy, jednak mają one dwojaki wygląd w zależności od cyklu rozwojowego owada. Wyrosła generacja jednopłciowej są delikatne, na środku wgłębione, pokryte gęstymi, jedwabistymi włoskami i osiągają średnicę 3 mm. Wczesną wiosną wylatują z galasów zimujące samice i składają jaja do pąków liściowych. W tym momencie pojawia się drugi typ galasów –

jeszcze przed wspomnianym wylotem pokolenia. Zabiegi środkami ochrony roślin są bezskuteczne.

Niektóre owady, oprócz wyządzania szkód na dębach, wywierają szkodliwy wpływ na ludzi. Przykładem może być **kuprówka rudnica** (*Euproctis chrysorrhoea*) – owad monitorowany we Wrocławiu corocznie. Objawem świadczącym o obecności tego szkodnika na roślinach są charakterystyczne gniazda zbudowane z liści spowitych przędzą. Żerowanie kuprówek rozpoczyna się już na przedwiośniu, a przepoczwarczenie – w czerwcu. Motyle, jak i gąsienice kuprówki pokryte są włoskami, w których znajdują się gruczoły jadowe produkujące kantarydynę oraz kwas mrówkowy, wydzielane w chwilach zagrożenia. Obie te substancje działają drażniąco i toksycznie na organizm

ło się to często z powikłaniami w postaci chorób dróg moczowo-płciowych. Kuprówkę rudnicę zwalczą się głównie trzema metodami: mechaniczną, polegającą na niszczeniu stadium zimującego przez wycinanie gałęzi z oprzędami w terminie od później jesieni do połowy marca następnego roku, biologiczną – z wykorzystaniem umieszczanych na drzewach skrzynek lęgowych dla sikor, oraz chemiczną – przez stosowanie chemicznych środków ochrony roślin – inhibitorów syntezy chityny. W razie zauważenia kuprówki rudnicy na terenach zieleni miejskiej należy poinformować o tym fakcie Wojewódzki Inspektorat Ochrony Roślin i Nasiennictwa, aby ograniczyć rozprzestrzenianie się tego szkodnika.

Tekst i zdjęcia:
ADAM SZEPIELA



Galas korzennicy dębowej.



Galasy rewisia dębowego.



W czerwcu bieżącego roku odbył się w Niemczy i w Arboretum w Wojślawicach XI Międzynarodowy Plener Malarski – jedno z ważniejszych wydarzeń artystycznych w życiu tego małego miasta. Grupa dwunastu artystów plastyków przybyła tu już kolejny raz, by czerpać natchnienie, między innymi z bliskich kontaktów z wojślawicką przyrodą.

Postanowiliśmy oddać swoisty hołd tym z pozoru zwykłym ludziom, pełnym jednak twórczej pasji, i zaprezentować ich dzieła. Uchwycenie bowiem i uwiecznienie wojślawickich klimatów na płótnie czy papierze wcale nie jest łatwe. W tym roku nasze Arboretum zainspirowało trzech artystów.

Główny inicjator plenerów i wieloletni ich komisarz, **Zdzisław Połęczarz**, który wypowiada się w różnych technikach plastycznych, tym razem wybrał delikatne, romantyczne akwarele. Ten najaktywniejszy europejski plenerowicz – w 2005 roku otrzymał od wice-marszałka RP Józefa Zycha puchar za swą wyjątkową działalność – należy do Stowarzyszenia Artystów Niepełnosprawnych w Krakowie.



Jadwiga Godzik przy pracy.

Zofia Trzepióra-Noga, związana z powiatem kłobuckim – członek zarządu Towarzystwa Sztuk Pięknych im. Wandy Wereszczyńskiej w Częstochowie – nie tylko pastelami i farbami olejnymi utrwaliła wojślawickie pejzaże. Ponieważ od lat pisze wiersze i artykuły, swoje osobiste wrażenia z pobytu u nas zawarła w poetyckim reportażu „Spacerkiem po Arboretum w Wojślawicach”:

„[...] Pozostawiając za sobą cały ludzki świat, podążam przed siebie, by trafić do świata wyszukanych form. Zbaczam z głównej alei na wąską, kamienną ścieżkę. Kieruję się intuicją, ciekawością i słuchem. Szukam wrażeń, których nikt inny nie doświadczy.

Rozbudzona pięknem wspinam się po zboczach ku wiklinowej altanie

spowitej różą 'Dortmund'. W jej cieniu przysiadam na ławeczce z widokiem na zbocza porośnięte bujną roślinnością. W samotności celebрую każdy ruch i zapach. To, co odnajduję tutaj, przekracza moje najśmielsze oczekiwania.

[...] Kieruję się zmysłem powonienia. Moją uwagę przyciąga jaśmin. Szukam obrazów, których nikt nie zobaczy. Park jest ich pełen”.

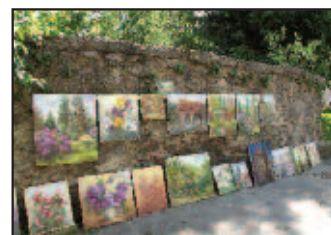
towali swoje prace na zabytkowych murach miejskich Niemczy, a **Edward Gałustow** z Białorusi także w Niemczańskim Ośrodku Kultury.

To właśnie dzięki artystom zachował się do naszych czasów jedyny kolorowy widok wojślawickiego parku z 1923 roku.

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



Edward Gałustow, „Irysy”, olej.



Na tle średniowiecznych murów Niemczy zaprezentowano plenerowe prace.



Zdzisław Połęczarz, „Staw w Wojślawicach”, akwarela.



Zofia Trzepióra-Noga, „Wojślawice”, olej.

Wierną uczestniczką wszystkich wojślawickich plenerów jest urodzona we Lwowie **Jadwiga Godzik** – nestorka wśród artystów. Uprawia malarstwo olejne. Ta niezwykle ciepła osoba maluje od 55 lat i bez reszty oddaje się swojej pasji. Kocha przyrodę, urokliwe krajobrazy, dlatego od lat jest nieustraszoną wędrowniczką i uczestniczką niezliczonych plenerów. Jej ulubione tematy: pejzaż i kwiaty znalazły się na wielu nastrojowych wojślawickich płótnach.



Jadwiga Godzik, „Wojślawice”, olej.

W słoneczny weekend 11–12 czerwca wszyscy malarze zaprezen-



Zofia Trzepióra-Noga.

Fot. Wiesław Szeweluk



Renata Kukula z Niemczy prezentuje „Bukiet fiołków” namalowany przez Jadwigę Godzik.



„Wojślawicki park”, akwarela. Za: „Gartenschönheit”, nr 18, 1923.

Plan Ogrodu Botanicznego

Warto zobaczyć

Liście w jesiennych barwach i kolorowe owoce są tym, co teraz w Ogrodzie najbardziej przyciąga wzrok. Opiewany przez poetów krzew „z liściem szerokim”, czyli kalina koralkowa (*Viburnum opulus*), tutaj w odmianie 'Compactum', ustroił się w czerwone „korale” (1, opis na str. 1). W dziale edukacji przyrodniczej kwitnie właśnie jesienią azjatyckie pnącze *Paederia scandens* (2), którego liście po roztarciu pachną siarką. Drobnie kwiaty rozwinęły się też u niepozornego rojnikowca *Orostachys iwarenge* (3), rosnącego w naturze w górach Japonii. Ciemnozielony sadziec pomarszczony (*Eupatorium rugosum*) 'Chocolate' (4) zdobi jedną z rabat działu roślin ozdobnych. Do szklarni zapraszamy od kwietnia do października, ale najprzyjemniej jest tam wtedy, gdy na dworze chłodno, a słońce nie świeci już tak mocno, jak latem. Wśród afrykańskich sukulentów wyróżniają się okazały wilczomlecz *Euphorbia grandialata* (5), a w szklarni z roślinami tropikalnymi warto, na zakończenie Roku Pnączy, zobaczyć niezwykłą pnącą paproć – wężówkę japońską (*Lygodium japonicum*) (6).



• PAŹDZIERNIKOWE IMPREZY • PAŹDZIERNIKOWE IMPREZY •

VII DOLNOŚLĄSKI FESTIWAL DYNIE

Aż trudno uwierzyć, że promocja warzyw dyniowatych odbędzie się w tym roku już po raz siódmy, i to pod ciekawą datą **10.10.2010**.

W tę październikową niedzielę tradycyjnie zapraszamy do udziału w konkursach: na największą, najciekawszą i najsmaczniejszą dynię, do obejrzenia występów, między innymi uroczych przedszkolaków, oraz odwiedzenia stoisk ze zdrową żywnością i wyrobami rzemiosła artystycznego. Przez kilka dni przed Festiwalem i po nim Ogród Botaniczny będą ozdabiać niezwykle dyniowe aranżacje.

Wstęp w cenie biletu ulgowego – 5 zł.

PLENER PLASTYCZNY

Imprezą towarzyszącą Festiwalowi Dyni będzie kolejny plener plastyczny dla dzieci i młodzieży pod hasłem „**Dyniowe zwierzaki**”.

Kto w ubiegłych latach odwiedził Ogród Botaniczny na początku października, z pewnością nie mógł się nadziwić, jaką fantazją wykazali się twórcy dyniowych stworów. Mamy więc nadzieję, że nie zabraknie chętnych do zabawy dyniami. Spotykamy się **w niedzielę, 10 października**, o godz. 10.00 obok kasy przy ul. Sienkiewicza. Dynie w dużym wyborze będą przygotowane, prosimy tylko o przyniesienie potrzebnych dodatków. Najlepsze prace zostaną nagrodzone. Życzymy dobrej zabawy!

Przed domem jarzębina

*Przed domem jarzębina
Ku ziemi się ugina.
Widzisz, coraz to śmieiej
Jesień sobie poczyną.*

*Już z poźółkłych połonin
Hucuł swe stada goni.
Weź pierwsze z brzegu ziele,
Rozetrzesz je na dłoni.*

*W garsteczce tego prochu,
W trembity ruskiej szlochu,
W obłokach, ach, we wszystkim
Jesieni jest po trochu.*

*Zapisz tę porę, zapisz,
Bo zaraz ją utracisz.
Pozbieraj ją, pozbieraj,
Jak umiesz, jak potrafisz.*

JERZY LIEBERT (1904–1931)

