

Ivančický chřest

Ivančice byly kdysi velkou pěstírnou chřestu a zdejší chřest se ukázal jako nejlepší nejen v Rakousku, ale dokonce i v celé Evropě. Tuto skutečnost připomínají každý rok v květnu Chřestové slavnosti spojené s ochutnávkou chřestových specialit a bohatým doprovodným programem.

Odkud přišel chřest do Ivančic

Ještě ve 2. polovině 18. století se v rakouské říši chřest ve velkém nepěstoval. Až koncem začátkem 19. století vyrostly nejslavnější chřestové plantáže, světe div se, ne u Vídně, kde jsou dnes na Moravském poli rozsáhlé, ale v Ivančicích na jižní Moravě. Zdejší chřest se ukázal jako nejlepší nejenom v Rakousku, ale dokonce i v celé Evropě a byl ve světě známější než plzeňské pivo.

Podle nejstarších pramenů se první sazeničky chřestu dostaly do Ivančic koncem 18. století z kláštera v Moravském Krumlově. Podle velkopěstitele a obchodníka Ant. Worla přinesli chřest do Krumlova v polovině 18. století mniši pavláni. Krumlovský klášter byl zrušen v roce 1786.

Podle jiných pramenů dovezl chřestové sazenice z Frankfurtu v 80. letech 18. století obchodník Václav Hüps. V kronice Hüpschových stojí, že v roce 1830 chřestovnu v Dupkastlech (dnešní Chřestová ulice) zrušili, neboť jim ji zloději likvidovali.

Co bylo příčinou toho, že pěstování chřestu vymizelo?

Byly to především obě světové války, za kterých bylo nutné zajistit výživu obyvatel a kalorické plodiny, především obiloviny. Ty vytlačily ze zemědělských ploch dietetický chřest. Po 1. světové válce se sice opět pěstování chřestu začalo rozvíjet, ale slibný vývoj ukončila další světová válka.

Později snahu o obnovení tohoto pěstitelství u nás - bylo to v 70. letech - zas brzdil socialistický způsob hospodaření, který neumožňoval, aby sklizený chřest prodávat po uříznutí čerstvý, ale jen přes výkupní podnik. Prodlení od sklizně po prodej kvalitu tak snižovalo, že o takový chřest nebyl pochopitelně zájem.

Základní informace o chřestu

- Obecně totiž platí, že dobrý chřest je jen čerstvý chřest (při skladování v mikrotenovém sáčku v chladničce při teplotě 2-4 °C vydrží čerstvý 7 dnů, v mrazáku při - 20 °C však celý rok).
- Latinský název chřestu zní *Asparagus officinalis* - Chřest lékařský
- Chřest léčí a prospívá při onemocnění ledvin a močového měchýře, při poruchách funkcí jater a žlučníku. Příznivě působí na srdce a krevní oběh, ale i na nervovou soustavu, když ulevuje od bolesti zad. Bohatý na vlákniny je vítanou prevencí proti vzniku nádorů trávicího traktu, díky snadné stravitelnosti byl zařazen do šetrivých diet.
- Je prokázáno, že při časté konzumaci chřest účinkuje též jako afrodisiakum.
- Látkové složení chřestu je z nutričního hlediska velmi příznivé. Charakterizuje ho velký obsah vody, bílkovin a vlákniny, ale málo sacharidů a lipidů. Má relativně velký obsah esenciálních (pro lidské tělo nepostradatelných) aminokyselin. Významně jsou v něm zastoupeny vitamíny a, b1, B2, C, E, niacin a kyselina listová. Z minerálních látek jsou v chřestu nejvíce zastoupeny draslík, fosfor, síra, vápník, hořčík, železo, mangan, měď a selen.
- Energetická hodnota této rané zeleniny je pouhých 910 kJ/kg.

Nejbližší Slavnosti chřestu:

17. - 19. května 2019

Zdroj informací: www.slavnostichrestu.cz

\$LOGOIMAGE

Kontakt:

KIC Ivančice

Palackého náměstí 9
664 91 Ivančice

tel./fax +420 546 451 870, +420 546 419 429

e-mail: kic@selfnet.cz

web: <http://www.kic.ivance.cz>