



*Něco kulatého,  
něco hladky,  
něco kyselého,  
něco sladky.*

*Hrášek kulovatej,  
čočka hladka,  
zelí je kyselé,  
mrkev sladká.*

(Z Hradecka)

### Vážení čtenáři,

slova „něco hladky“ z Erbenových Prostonárodních českých písní a říkadel pěkně vystihují hladoučká semena naší čočky, luštěniny známé od pradávna. A čočce se v tomto Zpravodaji budeme plně věnovat z různých úhlů pohledu. Mezi druhy plodin v lidových verších z Hradecka, jsou už dva, kterými jsme se zabývali dříve. Vzpomeňme, že „kulatý hrách“ jsme popisovali ve Zpravodaji č. 5/2020,

„zelí kyselé“ i jiné pak ve Zpravodaji číslo 5/2023.

Nyní přichází na řadu „čočka hladká“. Její semena jsou menší než hrách nebo fazole a oproti nim je také její pěstování v domácích i velkovýrobních podmínkách u nás mnohem méně rozšířeno. Jedním z důvodů je skutečnost, že je to druh dosti náročný, vyžadující jen určité vyhraněné pěstitelské podmínky a také její výnosy jsou spíše menší nebo malé. To jí ale neubírá na stálé oblíbenosti v kuchyni. Dnes se spotřeba čočky u nás řeší dovozem ze zahraničí, třebaže kdysi jsme měli řadu odrůd našich čoček a její místo v lidové kuchyni svědčí o tom, že tehdy byla rozhodující naše místní, vlastní sklizeň.

V prvním Zpravodaji v roce 2025 se tedy podíváme stručně do dějin čočky, představíme si její někdejší odrůdy i její nároky na úspěšné pěstování. Popíšeme, jak udržujeme několik starých a starších odrůd čočky v gengelském pěstování. Doplníme také praktickou zkušenost pěstitele ze Slovenska, který zkoušel řadu čočkových odrůd z gengelské sbírky. Po názvech čočkových odrůd si připomeneme, že kdysi byla i rostlinou léčivou, a to jak v medicíně běžné, tak v lidovém léčení, kdy ji najdeme např. v postupech spojených se zařikáváním nemocí.



*Lusky čočky jsou malé, podobně jako semena v nich obsažená.*

Čtenáři si čočku v lidové kultuře sami mohou připomenout a zanotovat si např. písně, jako Išiel Macek do Malacek, nebo Ovčáci, čtveráci a samozřejmě i další, vzpomenou-li si na ně, nebo je dohledají v pramenech...

Dobrou četbu a dobrou chuť k nejbližšímu čočkovému pokrmu přeje

**Petr Dostálek**

**FOTO – archiv Gengelu**

### Obsah č. 1/2025

<i>Něco kulatého, něco hladky...</i>	1
<i>Cena za prvorozenství, kočičí tanec a symbol peněz</i>	2–5
<i>Pečlivé odplevelování a opora poléhavým lodyhám</i>	6–8
<i>Čočka se má sítí při jižním větru, aby byla návarčivá</i>	8
<i>Odrůdy čočky v různých dobách a v různých literárních zdrojích</i>	9–10
<i>Čočovice, čečovice, čečelka či čučka..</i>	11
<i>Pěstování čočky pod Velkou Javorinou</i>	12–13
<i>Dobře uvařená a rozetřená čočka zastavuje krvácení z ran i odjinud</i>	14
<i>Gengelské odrůdy čočky</i>	15–16



*Dnes na našich polích zmizelá rostlina – čočka jedlá.*



# Cena za prvorozenství, kočičí tanec a symbol peněz

**V**edle hrachu a fazolí patří čočka k našim nejběžnějším luskovinám a luštěninám. Podívejme se do historie, odkdy se pěstovala a přibližme si také, jak vypadá její rostlina i semena. Též jaké má složení a význam v naší kuchyni.

Drobná, zploštělá semena čočky jsou oblíbeným pokrmem, a to nejen pro svou chutnost, ale i pro kratší dobu varu v kuchyni, než je u hrachu nebo fazolí. Naproti tomu rostliny čočky jsou křehčí, jemnější a trpí řadou chorob, takže její pěstování je celkově náročnější a obtížnější než u jiných luskovin.

## Semena známá již z pradávnych dob

Nejstarší archeologické nálezy čočky jsou prastaré, datované už do doby asi 8000–7500 let před Kristem a pocházejí z Blízkého východu, z oblasti tzv. úrodného půlměsíce, který se považuje za kolébku zemědělství. Spolu s ječmenem, pluchatými pšenicemi a hrachem byla čočka jednou z prv-

ních člověkem pěstovaných plodin. Tyto první čočky byly velmi drobné, o průměru semen jen asi 2,5–3 mm. Z Blízkého východu se čočka dostala již brzy na Balkán a též do střední Evropy, tedy do našich končin, kde ji pěstovali naši předkové, první zemědělci. Byla samozřejmě rozšířena v dalších zemích ve světě. Například v hrobech egyptských faraonů z doby 2000 let před Kristem byla nalezena jako tzv. obětina, tedy pokrm, který se dával mrtvým do hrobu. Pěstovala se ve starém Řecku i Římě, u nás ji později dobře znali staří Slované. Oproti planým druhům má kulturní čočka podstatně větší semeno, což je znak známý i u jiných plodin.

Z písemných pramenů známe čočku například z Bible, kde je zaznamenán příběh o tom, jak Ezau prodal své pr-



*Mladá rostlina čočky na perokresbě – na kořincích dole jsou patrné hlízkové bakterie poutající vzdušný dusík. Nahoře začíná růst takzvaný přímětný kořínek. Z knihy J. Munzara Luskoviny, 1911.*



*Mladá rostlina čočky na záhonu.*

vorozenství svému bratrovi Jákobovi za mísu čočovice. Od toho je také známé úsloví „prodat něco za mísu čočky“, ve významu lehkomylně se něčeho vzdát. Prvorozenství bylo v tehdejších dobách velmi významné, znamenalo pokračování rodu v otcovském pořadí a pozhěnnání otce.

## Penízková a drobnozrná čočka

Podle velikosti semen se čočka často rozděluje na dva typy. Čočku velkosemennou neboli halířovou, čili penízkovou, a čočku drobnozrnou či malosemennou. Velkozrná čočka (*Lens esculenta* subsp. *macrosperma*) má semena větší, o průměru až 7–9 mm, hmotnost tisíce semen je u ní





**Semeno velkozrné čočky, odrůda Pisárecká velkozrná. Semeno je ploché, dosti velkého průměru připomínají drobný penízek, odtud asi souhrnný název velkozrných čoček jako odrůdy haléřové. Velkosemenné čočky jsou ale náročné na pěstitelské podmínky a vyžadují suché počasí, jinak trpí na choroby.**

až 75–85 g, lodyha rostlin je statnější. Drobnozrná čočka (*Lens esculenta* subsp. *microsperma*) má semena menší, o největším průměru asi 3–4,5 mm, hmotnost tisíce semen je jen 25–30 g. K čočce velkozrné se počítaly dříve většinou potravinářské čočky, z našich starých odrůd k ní náleží například Hrotovická velkozrná, Pisárecká velkozrná nebo Valtická haléřová. K drobnozrným pak např. Moravská drobnozrná, Slovenská drobnozrná či Slovenská modrá. Přejít velikosti semen mezi oběma typy je však plynulý či povolný, bez ostré hranice.

Ačkoliv by se mohlo zdát, že pro své velké zrno bude mít větší výnos a bude více pěstována čočka velkozrná není tomu zcela tak. Výstižně to popisuje J. Munzar ve svém díle Luskoviny před více než sto lety, když píše: „*Jakkoli jsou semena čočky první větší a těžší než čočky druhé, není přece výnos*

*zrna čočky první pokaždé větší než u čočky druhé. Nejednou předčí čočka malosemenná výnosem zrna čočku velkosemennou, zvláště když poměry vzrůstové nejsou čočce této, jež jest vybíravější, zrovna příznivé.*“

Čočka velkozrná je celkově náročnější, či „*vybíravější*“, a tak její menší sestra díky své větší skromnosti či nevybíravosti může mít stejný, ba někdy i vyšší,



**Semeno drobnozrné čočky, odrůda Moravská drobnozrná. Tato odrůda má semeno malé, proti velkosemenným čočkám se zdá na pohled více vyklenuté, „baculatější“. Pěstitelsky je Moravská drobnozrná méně náročná než velkozrné odrůdy, je odolnější chorobám a vhodnější i do méně příznivých podmínek.**

## Prvorozenství prodané za čočvici

Ve známém biblickém příběhu ze Starého zákona (1. kniha Mojžíšova, 25. kapitola) se objevuje čočka jako pokrm z dávných dob patriarchů, praotců Izraele. Hraje tu významnou roli, když za ni prodal své prvorozenecké právo Izákův syn Ezau svému mladšímu bratrovi Jákobovi. Z uvedení čočkového pokrmu můžeme usuzovat, že v té době byla čočka pokrmem běžným a obvyklým. Prodáním prvorozenství za obyčejnou krmí se Ezau zřekl svého výsadního následnického postavení v rodu. Přečtěme si, co o tom píše kniha Biblické dějiny, tedy někdejší školní učebnice, od V. Kubíčka z roku 1941:

„*ESAU A JAKUB. Izák a Rebeka měli dva syny. Mladší, Jakub, byl povahy tiché a býval většinou při domě. Starší, Esau, byl člověk divoký a rád chodil na lov. Jakožto prvorozený měl dostati dvojnásobný podíl dědičný, měl býti po otci hlavou rodiny a konati v domě otcovském služby Boží. Z jeho rodu měl vzejíti slíbený Vykupitel. To prvorozenecké právo Esau prodal. O prvorozenecské požehnaní ho připravil podvodem bratr jeho...*

*Jednou se Esau vracel unaven z lovu. Jakub měl právě navařenu čočku. I prosil Esau: „Dej mi toho jídla, mám veliký hlad.“ Jakub odpověděl: „Dám, ale odstup mi za to prvorozenecské právo své.“ I řekl Esau: „K čemu mi to právo, když umírám hlady!“ A přisáhl Jakubovi, že mu prvorozenecské právo odstupuje...“*





**Ploché lusky obsahují obvykle jen jedno až dvě semena, zde odrůda Valtická haléřová.**

1–2 semena, která jsou opět zploštělého diskovitěho tvaru.

Velikost semen se udává v průměru mezi 2–9 milimetry. Semena mohou být různé barvy od světle olivově zelené, žlutohnědé, zelenohnědé, šedohnědé, červenohnědé i černé. Někdy jsou semena jednobarevná, jindy tečkovaná, skvrnitá či mramorovaná. I v rámci jedné odrůdy mohou být semena



**Sudozpeřený list čočky s úponkem na konci.**

do určité míry svou barevností a kresbou rozmanitá.

### **Má ráda lehké propustné půdy a suché počasí**

Pěstitelsky jsou pro čočku u nás nejvhodnější teplejší a sušší

oblasti, zejména jižní Moravy, odkud také pocházela řada krajových odrůd, které se staly základem našeho pěstovaného sortimentu. Sušší počasí je výhodné zejména v období kvetení, zrání a sklizně. Na teplotu je čočka náročnější než hrách, ale snese po vzejití i menší mrazíky. Pokud jde o půdy, nejlépe se jí daří

v půdách lehkých, vzdušných. Na těžkých půdách a se zamokřením hodně trpí chorobami. K neškodlivějším a nejčastějším chorobám patří např. choroby houbové, způsobující soubor kořenových a krčkových hnilob (houbové rody *Fusarium*, *Botrytis*, *Pythium* aj), bakteriální vadnutí nebo antraknóza.

Čočka je citlivá na zaplevelení a plevele ji silně potlačují, sama jim odolává jen málo. V osevním postupu je po sobě a jiných luskovinách nesnášenlivá, zařazuje se po obilovině, výhodné je zařadit ji po okopaninách, které zanechají půdu čistou, bez plevelů. Na výživu nemá velkých nároků, jako vřikvovitá čili motýlokvětá plodina sama poutá vzdušný dusík pomocí hlízkových bakterií na kořenech. V teplých



**Mramorově zbarvené semena stejnojmenné čočkové odrůdy.**



**Květy čočky jsou drobné, bílé, někdy s modrými či modrofialovými žilkami, a jsou shromážděny ve hroznech. Odrůda Pisárecká velkozrná.**



polohách ji lze sít již koncem března, jinak v dubnu, případně počátkem května. Po vysetí je nutno pamatovat na to, abychom zabránili zaplevelení. Čočka roste pomalu a plevele ji snadno přerostou, tedy je potřebné plečkování. Sklízí se, když se lusky v dolní části rostliny zbarvily do žlutohněda a hněda a zrno v nich vytvrdlo, avšak sláma ještě může být nazelenalá.

### Výhody smíšené kultury s podpůrnou plodinou

Pěstovat ji lze jak samotnou, to je v čisté kultuře, tak ve směsi s podpůrnou plodinou, jíž se může zachytit svými úponky a tak nepolehat. Jako podpůrná plodina se nejčastěji používá ječmen nebo oves. Vedle podpůrné úlohy má smíšená kultura výhodu v tom, že přináší možnost získat alespoň nějaký výnos z pole, pokud by se čočka nevyvedla a zklamala. Jak píše už např. kniha *Nauka o pěstování rostlin hospodářských z roku 1896* (2. vyd., 1903): „S čočkou často vyseje se ječmen, oves nebo jaré žito proto, aby jednak zabránilo se lehání čočky, pak, aby se dosáhlo aspoň částečného užítku z pole, kdyby čočka selhala.“

Ve smíšené kultuře se čočka obvykle lépe prosadí v suchých letech, ve vlhkých bývá naopak významnější

výnos obiloviny. Ve smíšené kultuře nasazuje čočka také méně semen, které jsou však ale potom větší. Směska čočka – obilovina má též lepší schopnost vyrovnat se s plevelem, než samotná čistá kultura čočky.

### Vysoký obsah bílkovin a dobrá vařivost

Z výživářského hlediska je čočka cenná, mezi luštěninami je snad jedna z nejlepších a nejváženějších. Je zejména dobře vařivá, tedy doba potřebná k uvaření je u ní kratší než u jiných luštěnin, nemusí se před vařením někdy ani namáčet. Svou stravitelností předčí podle literatury hrách. Obsahuje vysoký podíl bílkovin (asi 22–26 %), ale také minerálních látek, například nejvyšší obsah železa ze všech luskovin. Cenný je také značný obsah vitamínu B.



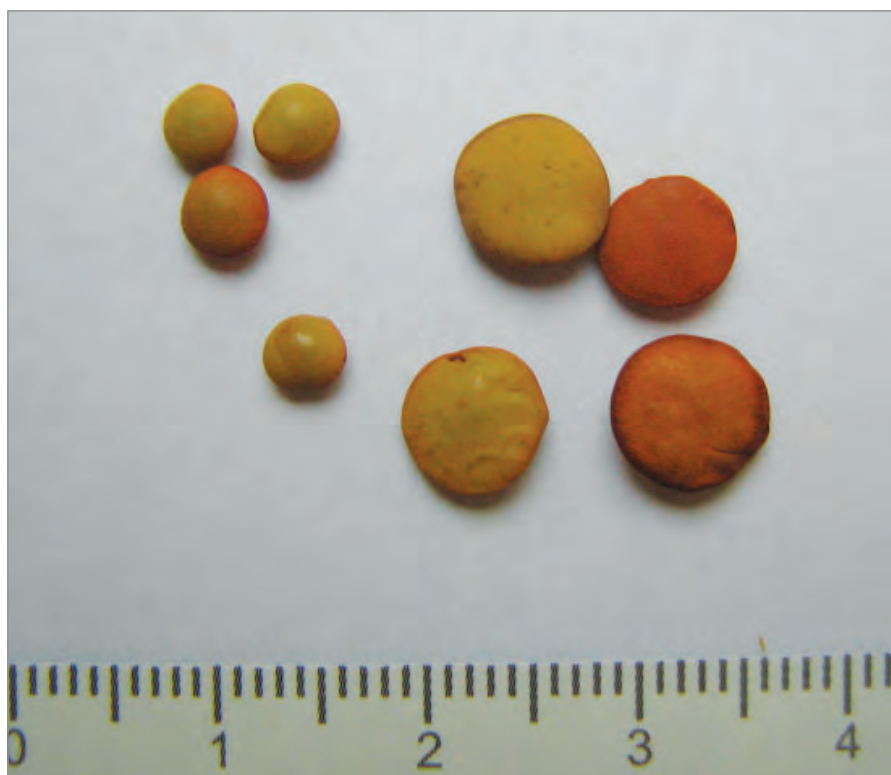
**Smíšená kultura čočky (odrůda Lenka) s ječmenem. Ječmen poskytuje poléhavé čočce oporu, jíž se může úponky zachytit.**

V kuchyni je čočka oblíbená a připravovaná na mnoho různých způsobů. Známa je především čočková polévka v různých obměnách, ale i čočková kaše, čočka na kyselo a další. V lidové kuchyni se čočka spojovala často s ječnými kroupami (podobně jako jinde často kroupy s hrachem – viz „hrách a kroupy, to je hloupy, to my máme každý den“). Pokrmu z čočky a krup se říkalo kočičí tanec a byl znám zejména v úrodných nížinných oblastech, např. v okolí Českého Brodu, kde se čočce dařilo pěstitelsky. Z hospodářského pohledu se dá využít velmi dobře i čočková sláma, neboli čočkovina, a to jako krmení pro chovaná zvířata. Má vysokou krmnou hodnotu, též značný obsah bílkovin a dobře sklizená čočkovina se podle literatury vyrovná lučnickému senu.

V lidové kultuře našich národů je čočka přítomna v mnoha různých písních, pořekadlech i pranostikách. Byla kdysi součástí léčebných postupů a podávala se jako pokrm ve dnech všedních i při svátečních příležitostech. V přeneseném významu pak je dodnes symbolem peněz a bohatství vůbec.

P. Dostálek

FOTO – autor a archiv Gengelu



**Srovnání drobnozrnné a velkozrnné čočky z gengelských podmínek. Malá semena vlevo je odrůda Moravská drobnozrnná, velká semena vpravo Valtická haléřová, přiloženo centimetrové měřítko.**



# Pečlivé odplevelování a opora poléhavým lodyhám

**V** rámci Gengelu udržujeme vícero starých i novějších odrůd čočky. Ve vzhledu rostlin a svých vlastnostech se příliš neliší. V pěstování na osivo je u nich, vzhledem k malé odolnosti plevelům, důležité pečlivé a časté odplevelování a také poskytnutí vhodné opory, protože čočka je spíše poléhavá. Podívejme se blíže na to, jakou péči můžeme této luskovině věnovat.

Pro výsev volíme obvykle půdu ve staré síle, tedy následující rok po organicky hnojené předplodině, nebo až třetí trať, to je dva roky po hnojené předplodině. V rámci možností by neměla jít po sobě ani jiných příbuzných luskovinách. Dobré je, pokud půda je čistá, bez vytrvalých plevelů, které by následně ztěžovaly pletí. V našich podmínkách máme lehkou písčitou půdu, která čočce vyhovuje lépe, než půda těžká, jílovitá.

## Dubnový výsev, časté plečkování

Výsev děláme obvykle v průběhu dubna nebo případně i počátkem května. Vyséváme do řádků vzdá-



*Řádky čočky se zapíchnutými jablonoňovými větvičkami jako kolíkovou oporou, odrůda Dora.*



*Pozdní zaplevelení řádků čočky Pisárecké velkozrné pětourem, ježatkou a dalšími druhy.*

ných 30 cm od sebe, aby se následně dala plečkovat ruční plečkou. Hloubka výsevu je asi 3-4 cm, sejeme průměrně hustě, případně spíše řidčeji, čímž šetříme osivo, rostliny se rozvětví.

Je možný čistý výsev, tedy jen čočka, nebo výsev s příměsí podpůrné plodiny. V Gengelu praktikujeme podle podmínek a chuti obě metody. Pokud volíme smíšenou kulturu s podpůrnou plodinou, pak používáme obilovinu, a to buď ječmen nebo oves. Z odrůd oves nahý Z Luhačovického Zálesí, který je obzvláště odolný poléhání,

u ječmene některý z početných nahých ječmenů v gengelské sbírce, ať již dvouřadý nebo šestiřadý (např. gengel, špalda, Tábor 818 aj). Při řídkém setí jsou poléhání dosti odolné i ty (byť samy o sobě při hustém setí jsou naopak poléhavé).

Obilovinu však přitom k čočce dáváme jen skutečně jako příměs, to je v malém množství. Např. tak, že naznačené řádky 30 cm pro čočku, přerušíme křížově ve vzdálenosti 20–30 cm znamenákem, čímž vytvoříme hnízda pro vysetí obiloviny. Čočku sejeme v řádku souvisle, zatímco obilí jen do těchto hnízd. Obilí následně čočku výškově přeroste a je důležité, aby ji zcela nepotlačilo, „neudusilo“, ale propustilo k ní ještě dostatek světla. Pokud zkusíme výsev obiloviny s čočkou, lze obilí také, pokud se nám zdá po vzejití a rozrůstání se příliš bujně, dodatečně opatrně trochu prothrat a omezit. Dáme jen pozor,

abychom při tom nevytrhli i čočku v blízkosti obilných rostlin. Její kořinky jsou slabé a příliš v půdě nedrží. Nejvhodnější stav smíšené kultury je tehdy, když je obilí tak husté, že tvoří dostatečnou oporu pro čočku, ale zároveň jejím rostlinám příliš nestíní a neomezuje je.

Po výsevu utlačíme povrch půdy v řádcích naplocho motyčkou nebo přejitím nohama po vysetém zahrnutém řádku. Po vzejití pokud možno záhy opatrně plečkujeme a okopáváme. Tak, aby se rozrušil půdní škraloup a zejména došlo odplevelení.

Na zarůstání plevelem je čočka obzvláště citlivá. Roste poměrně pomalu a její rostlinky jsou slabší, křehké, zpočátku nepokrývají a nezastiňují plně povrch půdy. Plečkování nebo okopávání opakujeme několikrát podle potřeby. Při umístění záhonu s čočkou pamatuje, že zůstane nízká a proto vyšší druh (např. hrách), umísťujeme až za ni, na severní stranu záhonu, aby ji pozdě-



*Při provázkovém způsobu opory umísťujeme kolem rostlin provázek v několika řádcích, odrůda Pisárecká velkozrná.*





**Čočka Dora při provázkové opoře na kolících na konci řádků.**



**Smišená kultura čočka Moravská drobnozrná a oves nahý Z Luhačovického Zálesí, záběr z konce května 2010.**

ji nezastínil. V průběhu růstu čočku u nás nezaléváme.

### **Opora smíšenou kulturou, provázky nebo kolíky**

Jakmile rostliny povyroستou a jsou vyšší pamatujeme u čisté kultury čočky na umístění opory. Pokud jsme seli smíšenou kulturu ponecháme čočku soužití s obilím, to je držet se ho svými úponky. Je-li však čočka samotná musíme ji raději vždy podepřít, neboť je poléhavá a její rostliny obvykle dobře samy nestojí. Při neposkytnutí opory pak může polehnutá čočka snadno na zemi plesnivět a zahnívat, zejména za vlhčího deštivého počasí.

V Gengelu používáme zejména dva způsoby opory: buď natažení provázku nebo větvičkami a kolíky. Při provázkovém způsobu k zapíchnutým kolíkům na konci řádku a i v jeho průběhu natáhneme kolem rostlin z obou stran tenký provázek, a to v několika řadách, výškách. Buď již do zhruba plné výše předpokládaného růstu nebo ovázání opakujeme a dodatečně provázkové ovázání zvyšujeme postupně, tak jak se rostliny rostou do výšky. Pokud máme provázky natažené od počátku do plné výše je nutné zde rostlinám do meziprovázkového prostoru v průběhu růstu občas pomoci. Druhou možností je použití různých větviček a kolíků, které poměrně hustě zapícháme do řádku, aby se jich rostliny mohly chytit. Použit se dají např. větvičky z ořezu ovocných stromů a keřů nebo i jiné vhodné, které jsou po ruce. Výška větviček nemusí být velká, dobré je spíše hustší rozvětvení. Další, třetí možností, je umístění podpůrné sítě, jaká se používá na okurky, volíme např. tu s velikostí ok 10x10 cm, tedy hustou. Síť umístíme vodorovně nad čočku, tak, aby jí prorostla.

Celkově je podpírání čočky pracné opatření. V péči o čočku však často nelze polevit ani po poskytnutí podpory, ale musíme se jí věnovat až do sklizně. Mnohdy je potřeba plet až do konce růstu. Později by jí totiž prorůstají plevele opět nedělaly dobře, a tak, když již nelze okopávat a plečkovat, opatrně vytrhneme jednotlivé plevelné rostliny v ní rukou nebo vyrýpneme nožem či vypichovákem. Ale tak, abychom s plevelem nevytrhli nebo nepoškodili i rostliny čočky. Někdy, při velmi silných přívalových deštích, u smíšené kultury čočka-obilovina

může dojít až ke strhání čočkových rostlin z obilných stébel.

### **Sklizené snopky před výmlatem dosušíme**

Pokud nám čočka zdárně dorostla do zralosti, můžeme začít sklízet. Sklízíme, když v dolní části rostlin jsou lusky zralé, hnědé, suché. Čočka ale zraje nestejnoměrně, zatímco v dolní části rostliny jsou lusky již plně zralé a suché nebo schnoucí, mohou být nahoře rostliny ještě dosti zelené, a lusky tam nezralé, s nevytvrdlým semenem. Rostliny vytrháme nebo požneme srpem a vážeme do malých svazečků, snopečků. Ty necháme zavěšené pod střechou v průvanu dobře dojit a doschnout.

Po doschnutí mlátíme snopky například klackem či cepem volně na plachtě nebo umístěné v pytli. Nebo je vyšlapeme na plachtě nohama. Dobře vyzrálá a dosušená se mlátí snadno, doschlé zrno „pouští“, tedy vypadává z lusků lehce a dobře. Výmlat následně dočistíme na síti a případně přefoukneme, abychom odstranili lehké příměsi a získali jen čistá semena. V případě potřeby ručně přebereme špatná semena, např. ta, která již začala při vlhkém počasí klíčit v luscích. Velkosemenné čočkové odrůdy mají vzhled semen „penízkový“, jsou to ploché, hladké, malé koutoučky, drobnosemenné



**Smišená kultura čočka Moravská drobnozrná a oves nahý Z Luhačovického Zálesí, záběr 13.7.2010.**





**Zralé lusky čočky jsou hnědé, Valtická halěřová.**

sorty jsou v semeni baculatější, více „kulovitější“. Oba typy jsou pak příjemné na omak, probíráme-li se získanými semeny prsty.

### **Dobry výnos jen za suchých let**

Čočce se nejlépe daří v suchých a teplých letech. Naproti tomu v letech vlhkých, deštivých je její výnos v gengel-ských podmínkách malý až nepatrný. Rostliny často za vlhka odumírají předčasně na choroby a semena se uvnitř lusků ani nevyvinou, zůstávají zakrnělá. Za vlhka také mohou v hustých, případně polehlých porostech zahnívat a plesnivět. Nebo, jsou-li již zralá, pak klíčit.



**Skližený svazek čočky Moravská drobnozrnná před zavěšením k doschnutí.**

Spíše o něco odolnější a výnosnější jsou snad, ve shodě s literaturou, drobnozrnné odrůdy – zejména Moravská drobnozrnná. Velkozrnné, jako Valtická halěřová, nebývají tak úspěšné, spíše asi jen za pro čočku nejlepších let.

V době setí na jaře však nelze průběh počasí v daném roce předpovídat, a tak je pěstování čočky celkově nevyzpytatelné a nejisté. Byť, pokud se podaří a rok jí vyhovuje a věnujeme jí také dostatečnou péči, odmění se nám pytlíčkem pěkných semen.

Čočka je osivářsky samosprašná, lze tedy v jednom roce pěstovat současně více odrůd. Někdy uvidíme na květech čočky včely, případně čmeláky, kteří mohou způsobit cizosprašení. Jako prevenci cizosprašení, které tak nelze zcela vyloučit, umísťujeme proto záhony různých odrůd pokud možno co nejdále od sebe a proložené jinými, nejlépe vyššími druhy plodin.

Klíčivost podržuje dobře, vyzrálá, suchá čočka uložená v suchu, chladu a temnu může klíčit po 5, 8 i deseti letech.

**Petr Dostálek**

**FOTO – autor a archiv Gengelu**

## **Čočka se má síti při jižním větru, aby byla návarčivá**

**Č**očka měla své pevné místo v lidových zvycích i v kuchyni našich předků. Byla vařena často spolu s ječnými kroupami (podobně jako bylo někde spojení hrách a kroupy), kde dobře doplňuje bílkoviny obiloviny a zvyšuje i chutnost krmě.

O možném dřívějším čase setí čočky svědčí „filipojakubské“ pořekadlo, připomeňme, že svátek Filipa a Jakuba je 1. května. Vícero známých úsloví je o spojení peněz a čočky. Ta snad svou mnohostí, početností, jimiž se vyznačují zejména drobnosemenné krajové odrůdy, měla zajistit, aby se člověka „držely peníze“. Čočka platí ale doposud jako symbol peněz. Jedním z důvodů by zde mohlo být i to, že její plochá semena u velkozrnných odrůd zase mohou dobře připomínat drobné penízky. Neposledním využitím této luštěniny je také její místo v lidovém lé-

čení, v němž byla čočka například součástí mnoha různých „pověrečných“ způsobů zažehnavání chorob, např. zimnice nebo „nádhych“.

Jako souhrn lidových zvyků s ní spojených jsme vybrali kapitolku o čočce ze spisu Josefa Košťála Rostlinstvo v podání prstonárodním, který vyšel roku 1902.

*Vedle hrachu bývá pěstována hojně čočka, čili čočolka, již zvláště v zimě vaří naše hospodyně samotnou nebo s kroupami, čemuž se říká „kočičí tanec“.*

*Čočka se má síti při jižním větru, aby byla návarčivá. Pranostika dí: „Jestli Filip a Jakub se zasměje, jistě si hnedle také čočku naseje“. Někde sejí také čočku na poslední čtvrt měsíce. Je-li málo hvězdiček na Štědrý den, neurodí se nic kulatého. (Nedělišťě.)*

*Kdo jí na Zelený čtvrtek čočku, toho prý nebudou celý rok zuby boletí a dokládá se: „V ten den jedla také*

*Panna Maria čočku. (Hoř. Štěpanice.) Kdo jí na Velký pátek čočku, toho se prý budou držeti peníze po celý rok. (Kladno.) Když jíš čočku nezapomeň tlouci na kapsu, budou se tebe peníze držeti. (Praha.) Má-li někdo z domácích zimnic, udělá se koule z konopí, do níž se zaobalí tři kousky různobarvné látky, tři třísky z různých trámův a 10 čoček, pak se vše na řeřavém uhlí spálí a kouř se pustí nemocnému do ucha; zimnice pomine.*

*Nádcha se zažehnavá takto: Vezmi několik čoček, kousek nátkového koření a kousek paškálu a zapal to, pak vezmi kousek červeného sukna (nebo kousek koudele) a drž nad kouřem. Potom potírej údy, kde nádcha jest a modli se při tom tuto modlitbičku:*

*Nátko, nátko, nátice, vyjdi z toho místa ven, tak jako ušli rychtářové, před panem direktorem, k tomu mi dopomáhej Bůh Otec † † † Amen.*



# Odrůdy čočky v různých dobách a v různých literárních zdrojích

**P**ro srovnání jsme z publikací vybrali několik přehledů odrůd čočky. Umožňují udělat si hrubou představu o tom, jaké odrůdy se v dané době asi pěstovaly nebo byly známé. Doplnujeme pak i tři příklady popisu různých odrůd čočky v literatuře

Různé knižní prameny se čočce více nebo méně podrobně věnují, včetně zmiňování v dané době pěstovaných odrůd. Malý výběr z gengelské knihovničky (podobně jako u přehledu odrůd salátu ve Zpravodaji 5/2021) začíná zde počáteční, nejstarší J. Munzar z roku 1911, který uvádí i cizí sorty. Jičínských obchodní katalog osiv v roce 1938 přináší spíše typy, než konkrétní sorty.

Největší počet čočkových odrůd je zhruba v 50. letech minulého století. Je tu v Hruškově v roce 1956 popsáno šest odrůd, jež jsou svým původem zhusta krajové, a to jak z Moravy, tak ze Slovenska. Nesou právě mnohdy názvy podle svého původu, např. Hrotovická, Valtická aj.

V 80. a 90. letech jsou v Listině povolených odrůd nebo Přehledu odrůd luskovin uvedeny již jen tři, případně dvě odrůdy. Podle literatury jsou potomky odrůd uvedených v letech padesátých. Např. Lenka, povolená v roce 1972, vznikla křížením Pisárecká velkozrnná x Moravská drobnozrnná, odrůda Okula, povolená v roce 1973, křížením Moravská drobnozrnná x Pisárecká velkozrnná. Pozdější sorta Nelka pak křížením odrůd Trebišovská x Pisárecká velkozrnná. Ještě v 80. letech zmiňovaná odrůda Trebišovská byla svým původem krajová odrůda pocházející z okolí Trebišova.

V roce 1997 u nás zůstávají dvě sorty slovenského šlechtění nazvané Nelka a Renka. V roce 2009 není podle Houby a kolektivu registrovaná již žádná odrůda čočky, vzpomíná jen ty dvě slovenské z 90. let.

Podle těchto počtů odrůd v jednotlivých obdobích bychom tak mohli pozorovat nebo odhadovat postupný úbytek významu čočky v pěstování u nás. Spolu s ním šlo, nebo ruku v ruce s ním bylo, asi také snižování sklizňových ploch a celkové domácí produkce. V dnešní době se

pak čočka u nás velkovýrobně nepěstuje, v obchodech koupíme pouze čočku dovezenou z cizích zemí.

## Příklady popisu různých odrůd čočky v literatuře

Pro srovnání jsme vybrali tři popisy různých odrůd čočky z knižních pramenů. První popis je z počátku 20. století, z doby Rakouska-Uherska, druhý z padesátých let 20. století, z časů Československa a třetí z konce 20. století, z dnešní České republiky. Lze srovnat například čemu se popis věnuje a jak odrůdu celkově přibližuje. V závorce na konci za odrůdovým popisem je knižní pramen, z něhož pochází.

**Malá čočka červená** – *Lens esculenta erythrosperma*, se semeny malými, červenohnědými. Jest méně výnosná než ostatní malosemenné čočky. Ve Francii uvedla prý ji do mody choť Ludvíka XV; odtud její jméno, lentille á la reine, někdy používané. (Munzar J., 1911)

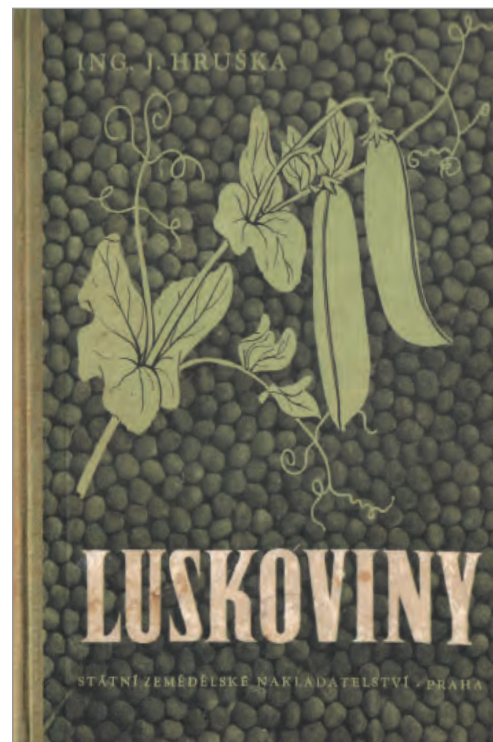
**Pisárecká velkozrnná.** Je to raná odrůda s vegetační dobou 76 až 127 dní. Má lodyhu vysokou až 50 cm, středně rozvětvenou a čistě zelenou, květ bílý s velmi slabě fialovým zabarvením, lusky krátké a široké. Semeno je velké, světle hnědozelené, velmi dobré chuti; 1000 zrn váží průměrně 68 g, hektolitrová váha 77,5 kg. Méně odolná proti fusariose; vhodná jen do sušších oblastí. (Hruška J., 1956)

**Renka PO** – poloraná nadprůměrně výnosná odrůda (+ 10% nad Nelku), vysoce plastická. Semeno je diskovité, žlutozelené, bez kresby, ojedinělý výskyt mramorování (1 %), HTS 46 g. Má dobrou odolnost proti poléhání před sklizní. Velmi odolná vůči kořenové spále čočky, strupovitosti a padlí. Bobtnavost semen je velmi dobrá. Obsah N-látek mírně nižší. Celkově příznivé technologické vlastnosti dokresluje ještě i nízký obsah antinutričních látek. Udržovatel: Šl'achtitel'ská stanica Trebišov š. p. SK. Zástupce v ČR: Ing. Václav Staněk. Poznámka: PO – práva k odrůdě chráněna dle zákona č. 132/1989 Sb. (Přehled odrůd luskovin, 1997)

pd



Obálka titulní strany publikace J. Munzara: *Luskoviny (luštěniny)*, Praha 1911



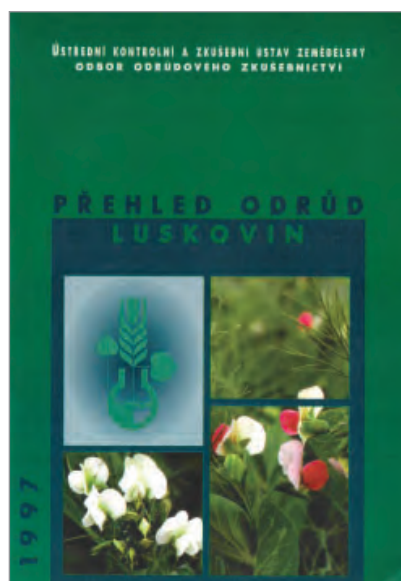
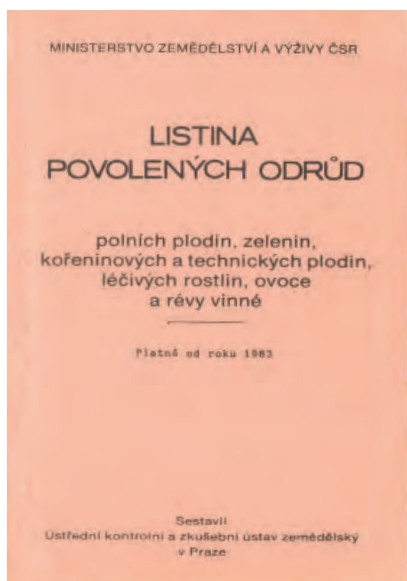
*Luskoviny Hrušky z roku 1956 přináší popisy šesti odrůd čočky.*



## Odrůdy čočky v různých literárních pramenech

Autor a rok	Uvedené odrůdy	Pramen	Poznámka
Munzar J., 1911	Velká čočka halěřová, Čočka obyčejná, Malá čočka červená, Čočka Puy, Lentillon de Mars, Drobnosemenná cukrová čočka ruská, Čočka černá	Josef Munzar, Luskoviny (luštěniny), Praha 1911	Publikace z období Rakouska-Uherska. Jsou uvedeny i odrůdy zahraniční, podle jména např. západoevropské a jejich stručný několikařádkový popis. „Čočkou obyčejnou“ tu asi je míněno vícero odrůd se zhruba obdobnými nebo srovnatelnými vlastnostmi, uvedeny pod ní jsou jmenovitě „velkosemenná čočka štokravska, některé čočky české, čočka duryňská“.
Jičínský B. a V., 1938	Čočka moravská, halěřová, Čočka velkozrnná, penízková, Čočka domácí, tržní	Rádce v poli a zahradě, B. a V. Jičínský, východočeský obchodní a pěstitelský závod semenářský v Pardubicích, 1938.	Obchodní katalog osiv. Velmi stručný, jen několik slovový popis odrůd.
Hruška J., 1956	Hrotovická velkozrnná, Pisárecká velkozrnná, Valtická halěřová, Moravská drobnozrnná, Slovenská drobnozrnná, Slovenská modrá	J. Hruška: Luskoviny, Praha 1956	Dostí podrobná publikace, včetně popisu jednotlivých odrůd.
Listina povolených odrůd, 1983	Lenka (1972), Okula (1973), Trebišovská (1960)	Listina povolených odrůd 1983. Ministerstvo zemědělství a výživy ČR, Praha 1983	V závorce za názvem odrůdy rok jejího povolení. Bez bližšího popisu.
Přehled odrůd luskovin, 1997	Nelka, Renka	Přehled odrůd luskovin, Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský v Brně, 1997	Uvádí stručně (čočka celkem na 6 stranách) pěstitelské požadavky čočky, použití herbicidů, fungicidů a insekticidů v ní a popis odrůd.
Houba M. a kol., 2009	–	Houba M. a kol., Luskoviny, pěstování a užití, České Budějovice, 2009	(„...nejsou v ČR registrovány už žádné odrůdy...“, ale zmiňuje odrůdy Nelka a Renka, jež „ještě v roce 2006 byly v sortimentu“)
Seznam odrůd zapsaných ve Státní odrůdové knize, 2020	–	Seznam odrůd zapsaných ve Státní odrůdové knize ke dni 15. června 2020, Věstník Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského, ročník XIX, Brno 2020	Mezi Luskovinami není již čočka vůbec uvedena.

**Obálky knih, z nichž jsme vybrali čočkové odrůdy, v nich zmiňované.**





# Čočovice, čečovice, čečelka či čučka aneb Mnoho názvů pro čočku v minulosti

V minulosti se dnešní čočka označovala jako šošovice, případně čočovice, čečovice, čečelka či čučka i jinými jmény. Jazykovědec Machek ve svém Etymologickém slovníku z roku 1971 přináší mnoho podob názvu čočka a dosti podrobně slovo čočka či sočovicě vysvětluje. Je to ovšem, jak přiznává, slovo či slova spíše nejasného původu, možná odvozené od jmen jiných luskovin. Dnešní označení čočka, namísto dřívějšího šošovice, je však kratší a pro běžné použití asi výhodnější.

Nahlédneme-li do současného Slovníku spisovné češtiny na Internetu, zjistíme, že čočka je jak označení pro rostlinu čočky botanického rodu *Lens*, tak také pro semeno čočky, čili druh luštěniny. V přeneseném dalším významu pak též pro další věci, které svým tvarem semeno čočky připomínají nebo se mu podobají. Je to zejména čučka ve fyzice, kdy jako skleněné těleso způsobuje sbíhání či rozbíhání paprsků světla. Tak to může být čočka dalekohledu nebo naopak čočka drobnohledu nebo čočka zvětšovací lupy. V lidském těle pak najdeme čočku v oku. Čočka však může být navíc také označení ve smyslu

horninového, geologického, kdy je to ložisko nebo vrstva určitého složení.

Botanicky najdeme pro čočku latinské pojmenování *Lens esculenta* nebo *Lens culinaris*, tedy čočka jedlá či čočka kuchyňská. Základní *Lens* slyšíme v pojmenování čočky i v jiných západních jazycích – v německém *Linse* nebo *Speiselinse*, anglickém *lentil* nebo francouzském *lentille*. Zůstaneme-li u příbuzných slovanských jazyků, pak slovensky se čočka řekne *šošovica*, polsky *soczewica*, rusky *čečevica*, srbsky *sočivo*, tedy všechna tato slova jsou velmi podobná jako naše šošovice ve starší češtině. Zatímco současný český jazyk

přešel již na zkrácenou podobu čočka. Pro zajímavost slovinsky je čočka *leča*, což je blízké označení *leša*, které měli podle Machka pro tuto luskovinu staří Slované.

Cizí slovo *Lentil* najdeme pak v označení cukrovinek, zvaných *lentilky*, jež jsou oblíbené dětmi. Nejen svým plochým, mírně vypuklým tvarem, ale i ve „složení“. Pod slupkami je tu jádro jiného složení, podobně jako u skutečné čočky, kde má semeno slupku a pod ní dělohy se zásobními látkami.

pd

**Slovo čočka v Etymologickém slovníku jazyka českého V. Machka z roku 1971**

Jazyk	čočka jedlá
Anglicky	<i>lentil</i>
Arabsky	( <i>adas</i> )
Botswansky	<i>Aditi Chaddi</i>
Bulharsky	лещца
Česky	čočka
Finsky	<i>linssi</i>
Francouzsky	<i>lentille</i>
Hebrejsky	<i>adash</i>
Hindsky	<i>Arhar dal</i>
Chorvatsky	<i>leča</i>
Italsky	<i>lenticchie</i>
Katalánsky	<i>llentia</i>
Latinsky	<i>lens</i>
Litevsky	<i>lęšis</i>
Lotyšsky	<i>lēca</i>
Maďarsky	<i>lencse</i>
Makedonsky	леќа
Malajsky	<i>Thvara Parippu</i>
Maratsky	<i>Tur Daal</i>
Německy	<i>Linse</i>
Nizozemsky	<i>linze</i>
Norsky	<i>linse</i>
Persky	<i>adas</i>
Polsky	<i>soczewica</i>
Portugalsky	<i>lentilha</i>
Rumunsky	<i>linte</i>
Rusky	чечевица
Řecky	φακή
Slovensky	<i>šošovica</i>
Slovinsky	<i>leča</i>
Srbsky	<i>sočivo</i>
Španělsky	<i>lenteja</i>
Švédsky	<i>lins</i>
Tamilsky	<i>Thuvvaram Paruppu</i>
Teluzsky	<i>Pappu</i>
Turecky	<i>mercimek</i>
Urduky	<i>daal</i>

Překlady slova čočka v různých jazycích podle internetové encyklopedie *Wikipedie* (zkráceno, encyklopedie zde porovnává označení čočky jedlé, luštěniny a čočky fyzikální, optické).

čočka, stč. *sočovicě*, z toho nár. *čečovice* *čečůvka* *čečelka* *čečka* *čačovica* *čočovice* *čučovina* *čučka* *čičůvka* *šošovica* *šušovica* aj. — Slc. *šošovica*, *šušovica*, pol. *soczewica*, r. *sočevica*, sch. *sočivo*. — Slova málo jasná. Dosavadní domněnky (k *sokъ* štáva; k *sokačъ* kuchař) neuspokojují vzhledem k rozdílnosti významu, nelze najít spojovací články. Snad (zatímní domněnka) lze tu vidět složeninu: pro 2. část, *-vica*, lze vidět příbuzné slovo v lat. *vicia* 'vikev', totiž *\*vik-ā*, popř. se zdĺoužením na *vī*. V první části bych viděl — jako už dříve Hehn — ide. *kiklo-* (lat. *cicer*, arm. *siseřn* 'cizrna', stpr. *keckers* 'hrách'), změněné disimilačně (proti i druhé části) v *\*keko-* a dále s disimilační ztrátou palatalnosti na druhém *k*: odtud *\*seko-vica* (c je Baudouinovou palatalisací) > *soče-vica* a dále asimilací *\*čočevica* > č. *čečovice*. Ostatní tvary mají pak další spodoby a krácení; příčina proměnlivosti je v tom, že slovo je dlouhé a přitom pro mluvčího je neprůhledné. Původní smysl názvu by byl: hrachová (nebo: cizrnová) vikev; jím by byli předkové Slovanů nahradili staré jméno čočky *leša* (r. *ljaša* stč.).

**čočka**, -y ž. (2. mn. -ček) 1. motýlokvětá užitková rostlina pěstovaná pro semena uložená v plochých luscích; bot. rod *Lens*: č. kuchyňská (jedlá) 2. okrouhlé, na obou stranách mírně vypouklé semeno čočky kuchyňské, druh luštěnin: přebírat čočku; vařit čočku; č. nakyselo 3. věc připomínající tvarem semeno čočky: fyz. průhledné, nejčastěji skleněné těleso způsobující sbíhání n. rozbíhání světelných paprsků, které jím procházejí: čočky vypuklé, spojné, konvexní spojky; čočky duté, rozptylné, konkávní rozptylky; ohnisko čočky ohnisková vzdá-

lenost; optická osa čočky; č. drobnohledu, dalekohledu; zvětšovací č. lupy; anat. část oka lámající světelné paprsky; geol. vrstva n. ložisko ve tvaru čočky; → zdrob. zprav. k 3 čočička, -y ž.

**šošovice**, -e ž. zast. a nár. čočka 2: š. se seje jen někde (Něm.); prodají nás, ani mísy š. k tomu by potřeby nebylo (Vrchl.) čočovice; → expr. zdrob. šošovička, -y ž.: budem vařit š-u (Herb.)

Hesla čočka a šošovice ve slovníku současné spisovné češtiny – <https://ssjc.ujc.cas.cz>



# Jak se dařilo čočce pod Velkou Javorinou

**P**říkladem domácího pěstování čočky je zpráva od pana M. Vrábela z konce roku 2023. Pan Vrábel zkoušel opakovaně pěstovat několik gengelských odrůd čočky a to v méně příznivé oblasti, než je pro ni typické. Konkrétně na kopanicích, v nadmořské výšce asi 500 m n.m. Jak se mu dařilo, si můžeme přečíst níže a protože své pokusy s čočkou také zaznamenal obrazově, pojďme se podívat i na řadu fotografií z tohoto pěstování.



**Niektoré rastliny ležiace, niektoré stále vzpriamené, aj keď nemali oporu, niektorým poslúžila ako opora aj burina.**

Šošovica mi nedala pokoj ani tento rok – napriek známemu „na horách seju hrách, na doline „čočku“ sa mi tu v 500 m n. m. podarilo dopestovať niekoľko kg šošovice. Mal som zasiate odrody namnožené v predošlých rokoch – Lenka, Mramorovaná,

Čierna, Moravská drobrozrná ako aj novozískaná Valtická halěřová. Všetky boli siate koncom Marca (22.3.). Rast mali

relatívne vyrovnaný, neskôr po období kvitnutia niektoré z rastlín zožltli a uschli, zostali bez luskov alebo v luskoch boli len zakrpatené, nevyvinuté semená – asi fuzarióza, tak ako po minulé roky. Najviac trpela asi Valtická halěřová, z ktorej bolo po dočistení len za malý „gengel“ sáčok semien nistej klíčivosti, tak tie radšej nevraciam – s nádejou, že sa mi ju podarí neskôr rozmnožiť.

Zber som robil ručným vytrhaním celých rastlín – menej pracné ako ich odstrihávanie nad zemou, čo som robil minulú sezónu s cieľom vyhnúť sa kamienkom – počas zberu bolo tentoraz sucho a koreňky šli ľahko vyčistiť od zvyškov pôdy, no aj tak sa medzi semenami po vymlátení vyskytli hlinené hrudky či malé kamienky. Rastliny už boli prezreté a náchylné na vypadávanie semien z luskov pri manipulácii – na to pomohlo privstať si a robiť zber v skoré ráno pred svitaním, keď boli rastliny vlhké od rosy. Následne som vytrhané rastliny nechal dosušiť na povale.



**Rozdiel medzi riadne dozretou a chorou (fuzarióza?) napadnutou rastlinou – ak aj má lusky, tak bez semien, alebo semená len zakrpatené, nevyvinuté.**





**Plachtové „noše“ pred odnesením na povalu na dosušenie.**

Vymlátenie som robil pomocou japonského ryžového mini kombajnu – ušetrilo to veľa času aj námahy – už len zber a sušenie bolo dosť pracné.

Odrody, ktorých bolo menšie množstvo rastlín, som mlátil vyšľapaním vo vreci, prípadne otrhané lusky dokáže vymlátiť aj na lúpanie upravený ručný obilný mlynček – stala sa z neho mini-mlátačka na malé množstvá obilnín a strukovín s malými a tvrdými semenami, tam kde vyhovuje tvrdosť gumových diskov a medzery v mechanizme mlynčeka – semená ním prejdú bez poškodenia. (Pozn. redakce: podrobnosti o loupání obilnin tímto mlynkem, viz článek autora

nazvaný Lúpanie plevnatých pšeníc upraveným ručným mlynčekom na obilie, ve Zpravodaji č. 1/2022.)

Okrem drobnozrnných odrôd, z ktorých som ešte nemal namnožený dostatok osiva to bolo po 12 riadkov dlhých asi 5 m na odrodu, zo sáčku Valtickej halierovej vyšiel sotva jeden riadok. V čase, keď dostala pomenovane, asi boli veľmi malé halierové mince – jej semená neboli výrazne väčšie oproti Lenke. Škoda, že sa nedá dostať k slovenským odrodám Nelka a Renka, pri ktorých sa udáva, že sú vysoko odolné voči chorobám.

**Miroslav Vrábel  
FOTO – autor**



**Černá**



**Lenka**



**Moravská drobnozrnná**

**Gengelovské odrody šošovice dopestované v podhorskom prostredí Veľkej Javoriny – 500 m n. m.**



# Dobře uvařená a rozetřená čočka zastavuje krvácení z ran i odjinud

**D**nes známe čočku jen jako luštěninu sloužící coby potravina. Kdysi však byla současně i rostlinou léčivou, která tělo nejen sytila, ale ho také léčila. Přehled léčivého použití čočky přináší známý Mathioliho herbář ze 16. století.

Ve svém převodu do moderní češtiny z doby první republiky rozděluje užití čočky lékařsky na vnitřní, to je požíváním, a na zevní, a to jako obklady nebo náplasti. Zajímavé je např. její poněkud rozdílné působení, vaří-li se se slupkou celá, a poněkud zase jiné, je-li vařena loupaná, tedy slupky zbavená. Nemá se však požívat příliš často, protože jako luštěnina nevhodně nadýmá žaludek a střeva.

V úvodním odstavci herbář také popisuje vzhled rostliny čočky i její pěstitelské požadavky: „... lusky mají 3–4 drobná, okrouhlá a pleskatá, tenoun-

kou šupinkou obalená zrna... ..vyžaduje suchou roli a půdu i suché počasí... Čočku suší a umrtvuje svízel, když roste mezi ní nebo vedle.“ Tedy dobře shrnuje, že čočce se daří jen tam, kde je suchá půda a panuje suché počasí a též, že jí velmi škodí zaplevelení.

## Vnitřní použití

První odvar z čočky ve vodě obměkčuje břicho na stolice, zvláště když se k němu přidá dřevěný olej a sůl; když se však první polévka s ní slije, a v druhé vodě se vaří, tu zatvrzuje

břicho a proto se dává s prospěchem užívat lidem s úplavicí a červenou nemocí: též se dobře uplatňuje u žen s přílišnou menstruací.

Čočka jedená s šupinkou velmi hrubě zatvrzuje, neboť slupka její následkem své trpkosti silněji stahuje dohromady nežli jádra. Chceme-li docílit ještě mocnějšího zacpání (zatvrzení), tu uvaříme čočku se slupkou dobře a dlouho v octě. Tak to dělali staří a časem vařivali také spolu s čočkou i mišpule, oskeruše, plané hrušky a kdoule, aby bylo zastavení (zaražení průjmu) ještě mocnější. Čočka zbavená

slupky (oloupaná či odřená) nemá té moci zatvrzující, zato však jest větší výživy

a chuti; přesto však činí krev hrubou a melancholickou, a proto také lidé, kteří ji ustavičně a mnoho v pokrmech požívali a jedí, bývají náchylní k malomocenství a nemoci zvané rak. Kromě toho činí zrak kalný a oči temné, těžce se zažívá (tráví), nadýmá žaludek a střeva, přináší nepokojný spánek a těžké sny, škodí hlavě, nervům i plicím.

Čočku mají jísti spíše lidé tlustí, tělnatí a plní, nežli churaví, vyzábílí a vyschlí, neboť čočka vede k zhrubnutí a suší, odkudž pochází i přísloví německé: „Grosser Leib kompt nicht von kleiner Linsen.“ Čili – „hrubé tělo nerodí se z malé čočovice.“ Vedle toho také umrtvuje žádost těla (pohlavní pud) ...

## Zevní použití

Čočka vařená s ječným sladkem nebo moukou mírní a odstraňuje ve formě obkladu bolesti podagry. Dobře uvařená a rozetřená čočka zastavuje krvácení z ran i odjinud. Čočka jest dobrá proti všelikým vředům, prašivíně a svrabu; v medu vařená a přikládána hojí rozpukané údy; v octě vařená pak rozděluje a rozhání tvrdé otoky a volata.

Čočka vařená ve vodě a soli, a přikládána na prsa, rozpouští a rozhání a ztravuje zbytečné, sražené a sseďlé mléko v prsech. Proti zanícení a horkým otokům očí potřejí víčka a koutky oční odvarem čočky a komonice ve vodě.

Proti horkým neduhům a otokům zadku jest dobré přikládati teplou náplast, připravenou vařením čočky se suchou růží nebo s kůrou granátového jablka a medem. Štáva z čočky hojí osutiny úst i lůna.

Čočka sluje ...arabsky Hades, latinsky Lens, italsky Lenticchia, španělsky Lenteyas, francouzsky Lentile, německy Linsen.

Z knihy Dra Petra Ondřeje Mathiola Přírodní léčba. Herbář aneb Bylinář. Dílo veškeré lékařské přírodní vědy. Ze staré češtiny do moderní převodl A. Ambrož. Nakladatel B. Kočí, Praha 1931.



**Perokresba rostliny čočky v Mathioliho herbáři ze 16. století. Povšimnout si lze např. nahoře, vedle latinského a německého názvu, starého českého označení „šocovice“, jakož celkově i dosti drobných lusků na rostlině, které by mohly nasvědčovat drobnozrnné čočce.**

# GENGELSKÉ ODRŮDY ČOČKY

**V**gengelské sbírce vedeme nyní sedm odrůd čočky, čtyři z nich náležejí k našim starým, případně starším odrůdám, a tři jsou zahraniční původu.

Naše staré odrůdy Moravská drobnozrná, Pisárecká velkozrná a Valtická haléřová jsou uváděny v literatuře v 50. letech minulého století. Mají svůj původ v krajevných odrůdách v jihomoravské oblasti, tedy v místech, kde se čočka tradičně pěstovala a kde jí vyhovují podnební a půdní podmínky. To je zejména teplo, sucho a lehčí propustné půdy. Pozdější odrůda




Lenka, zavedená v roce 1972, vznikla křížením odrůd Pisárecká velkozrná x Moravská drobnozrná.

Doplněny jsou tři odrůdy zahraniční, nazvané Černá, Dora a Mramorovaná. Ty byly získány do Gengelu v roce 2006 z Německa od soukromého dárcce (bližší údaje o nich v publikaci B. Horneburg: *Frischer Wind fuer eine alte Kulturpflanze*, Goettingen 2003),





z Německa jsme ale získali i naše tři staré odrůdy a to z Institut fuer Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung (IPK) v Gaterslebenu, tedy německé genové banky. Odrůda Lenka byla získána prostřednictvím seznamu odrůd (Sortenfinder) švýcarské uchovatelské organizace Pro specie rara.

V tabulce uvádíme název odrůdy, její kód v gengelské sbírce, rok získání a stručný popis, v případě našich odrůd převzaté údaje z literatury. **pd**

## Přehled odrůd čočky v gengelské sbírce

Název odrůdy	Kód	Patrimoniu	Rok získání	Popis a poznámky
<b>Černá (Schwarze Linse)</b>				
	LEN004		2006	Odrůda černé barvy, drobné semeno.
<b>Dora</b>				
	LEN002		2006	Rakouská (?) čočka, semeno střední velikosti.
<b>Lenka</b>				
	LEN001	Patrimonium	2011	Naše starší odrůda, povolena 1972, semeno středně velké, HTS (hmotnost tisíce zrn) 44–50 g, zdravotní stav dobrý, zejména odolnost proti kořenovým chorobám. Vhodná do všech oblastí a poloh vhodných pro pěstování čočky.



Moravská drobnozrná	Kód	Patrimonium	Rok	Popis a poznámky
	LEN007	Patrimonium	2005	<i>Naše stará odrůda, povolena 1941. Vyšlechtěna výběrem z původní jihomoravské krajové drobnozrné odrůdy. Zrno drobné, plné, základní barva světle šedozelená, menšina zrn zelenohnědých, ojediněle zrna šedohnědá... HTS (hmotnost tisíce zrn) průměrně 22 g. Raná, výnosná odrůda, plastická, pěstitelsky jistá. Chorobám odolává i ve vlhčích podmínkách a těžších půdách.</i>
<b>Mramorovaná (Gestreifte Linse)</b>				
	LEN003		2005	<i>Drobnosemenná, semeno mramorované.</i>
<b>Pisárecká velkozrná</b>				
	LEN005	Patrimonium	2005	<i>Naše stará odrůda, povolena 1937, v literatuře vedena také asi jako Pisárecká Perla velkozrná. Vyšlechtěna výběrem z velkozrné krajové odrůdy z Dobronic na Moravskokrumlovsku. V lusku obvykle 1 semeno (méně často 2), zrno velké, typicky ploché, základní barva světle šedozelená, některá zrna slabě bledě modře mramorovaná (viz jedno mramorované semeno na záběru zrn této sorty v úvodním článku tohoto Zpravodaje), HTS (hmotnost tisíce zrn) průměrně 64 g. Raná odrůda výnosná pouze v suchých teplých oblastech na písčítých půdách, náchylná k houbovým chorobám, zejména ve vlhčích podmínkách.</i>
<b>Valtická halěřová</b>				
	LEN005	Patrimonium	2005	<i>Naše stará odrůda, velkosemenná, v literatuře se nepovedlo dohledat bližší údaje o ní.</i>

ZPRAVODAJ biodiverzity a uchování starých odrůd, ročník 8, číslo 1/2025. Číslo vyšlo v únoru 2025. Zpravodaj vydává v elektronické podobě (pdf) Gengel, z. ú., Rankov 52, 374 01 Trhové Sviny, www.gengel.cz. Odpovědný redaktor Ing. Petr Dostálek. Distribuci, předplatitelský servis, sazbu zprostředkovává vhpřess Hradec Králové, 608 476 828. Objednávky směřujte na vhpřess1@seznam.cz. Předplatné na rok 2025 činí 250 Kč (šest čísel), úhradu můžete zaslat na účet 231 925 6023/0800 s uvedením své e-mailové adresy v poznámce. Distribuce ZPRAVODAJE předplatitelům prostřednictvím e-mailu.