

MINULOST A SOUČASNOST ŠLECHTĚNÍ BRAMBORU V ČESKÉ REPUBLICĚ

Brambory k nám byly dovezeny v období třicetileté války v letech 1636–38 hybernskými františkány. Pěstování brambor se u nás omezovalo z počátku pouze na šlechtická sídla a klášterní zahrady, později pomáhalo lidem překonat období hladu, moru a jiných epidemií při neúrodě obilovin a to především po napoleonských válkách. V 18. století a na začátku 19. století zaznamenaly nejvýraznější rozmach brambory určené na výrobu lihu, škrobu a ke krmení. Ve světě postupně začínaly vznikat četné šlechtitelské stanice. Zejména šlechtitelé angličtí, němečtí a američtí přicházeli s novými, hodnotnějšími odrůdami. Vlastní základ šlechtění byl vyvolán katastrofálními škodami způsobenými plísní bramboru. Z obavy před ztrátou sadby se začaly brambory pěstovat ze semene. První odrůdy vznikaly nejdříve samoopylením a až později křížením dvou odrůd. Tak přišly na náš trh v druhé polovině 19. století první odrůdy světového sortimentu. První zmínka z území České republiky je o stanici „Starohraběte Františka Salm-Reifferscheida ve Valečově u Německého Brodu“. Z té doby neznámý autor popisuje šedesát tři odrůd bramboru dovezených z Ameriky, Anglie a Německa. Odrůdy již v té době byly rozděleny na brambory konzumní, průmyslové a krmné a na rané, polopozdní a pozdní. Intenzivní činnost ve všech směrech bramborářství u nás začíná po první světové válce. Postupně dochází k družstevnímu organizování pěstitelů a na jejich popud k vybudování specializované Státní výzkumné stanice zemědělské ve Valečově (v roce 1921), Státních výzkumných ústavů bramborářských v Německém Brodě (v roce 1923) a Šlechtitelské stanice v Keřkově (v roce 1923).

V současné době se novošlechtěním bramboru zabývají v České republice především SATIVA Keřkov, a.s. (SATIVA), SELEKTA Pacov, a.s. (SELEKTA), VESA Velhartice, a.s. (VESA) a částečně i Výzkumný ústav bramborářský Havlíčkův Brod, s.r.o. (VÚB). Tyto společnosti byly do roku 1990 součástí jednoho státního podniku Oseva Praha. Tvorba odrůd byla na jednotlivých pracovištích úzce specializovaná. Současná SATIVA se zabývala šlechtěním konzumních odrůd s krátkou vegetační dobou, dnešní SELEKTA především tvorbou odrůd s vysokým obsahem škrobu, VESA experimentálním šlechtěním a přípravou výchozích materiálů s vyššími odolnostmi vůči chorobám a škůdcům.




V té době nebyly odrůdy českého šlechtění vystaveny příliš silnému konkurenčnímu prostředí. Pro zajímavost v tehdejší Československu (1985) bylo registrováno 29 odrůd z toho 10 zahraničních. Šlechtění bylo zaměřeno především na odolnost odrůd vůči chorobám (plísní bramboru, aktinobakteriální obecné strupovitosti) a škůdcům (háďátku bramborovému). Velká pozornost byla věnována výběru a vývoji materiálu s polní odolností vůči virovým chorobám, s využitím relativní odolnosti,

případně imunity, přecitlivělosti a intolerance. Nebyly povoleny odrůdy náchylné rakovině bramboru.

V první polovině devadesátých let minulého století došlo k významnému rozšíření sortimentu u nás povolených a pěstovaných odrůd. V roce 1995 bylo registrováno 72 odrůd bramboru a z toho 31 českých. V současné době mohou být u nás pěstovány odrůdy registrované v ČR (117 odrůd z toho 65 českých) a odrůdy registrované v ostatních státech EU (Společný katalog odrůd druhů zemědělských rostlin, který uvádí více jak 1600 odrůd).

V průběhu několika let tak došlo k výraznému rozšíření nabídky o odrůdy s novými vlastnostmi. Pokrok nastal zejména v konzumní jakosti odrůd, kde jsou nyní k dispozici odrůdy všech varných typů:

Charakteristika	Varný typ				
	A	AB	B	BC	C
Konzistence	velmi pevná	pevná	středně pevná	kyprá	kyprá
Struktura	jemná až středně hrubá				jemná až hrubá
Moučnatost	velmi slabá		slabá	střední	silná
Vlhkost	střední	slabá až střední			
Nedostatky v chuti	nepatrné až střední				
Tmavnutí po uvaření	velmi slabé až středně silné				
Stabilita kvality	střední až velmi vysoká				

A, AB (BA)	<p>po uvaření</p> 	<p>Charakterizuje odrůdy s velmi pevnou a pevnou dužninou, nerozvářivou, velmi slabě moučnatou, lojovitou. Vhodné pro přípravu salátů a jako příloha.</p>
B, BC	<p>po uvaření</p> 	<p>Patří sem odrůdy se středně pevnou až kyprou dužninou, slabě až středně moučnaté. Vhodné jako příloha, do polévek a pro přípravu těst a kaší.</p>
C (CB)	<p>po uvaření</p> 	<p>Odrůdy s kyprou, silně moučnatou dužninou. Vhodné pro přípravu těst a kaší.</p>