

Adresas <http://gyvenimas.delfi.lt/archive/article.php?id=71548070>

## Ką lietuviui reiškia sodas (3)

www.DELFI.lt  
2016 m. birželio 18 d. 00:00

**Lietuvoje daug apleistų sodų. Ką jie reiškia mums? Kaip juos mato atvykstantys užsieniečiai? Štai prancūzo Klono pamąstymai.**



© Shutterstock nuotr.

Klondas: Pirmas įspūdis apie šalį ilgam lieka mūsų atmintyje. Kai pirmą kartą lankiausi Lietuvoje, 2014 metų vasarą, pamačiau nuostabius nesibaigiančius miškus bei įspūdingas medines skulptūras, liudijančias apie pagonybės ir krikščionybės sąsajas. „Lietuviai myli savo medžius“, - pagalvojau aš.

Taip pat daugelyje ūkių mačiau vaismedžių, ypač obelių, sodus. Keista, bet daugelis jų atrodė apleisti, obuoliai puvo ant žemės. Lyg niekas nesiruošė nei obuolių rinkti nei jų genėti. „Lietuviai nebemyli savo obelių“, - pagalvojau aš. Šios prieštaringos mintys sužadino mano smalsumą ir norą sužinoti daugiau apie Lietuvos obelis ir sodus.

Julija, mano gyvenimo draugė, yra lietuvė. Jos nuomone, tyrimas apie lietuviškus obuolius, atliktas žmogaus iš kitos šalies, turi prasmės. Drauge su Julija susitikome ir kalbėjome su įvairiais žmonėmis: ūkininkais, sodininkais-mėgėjais ir mokslininkais, obuolių valgytojais, sidro gamintojais, ir kartu parašėme šį straipsnį.

- Genė, Rudagalvių kaimo gyventoja, Julijos mama. Įsikūrė kaime su vyru Igoriu išėję į pensiją. Tradicinis 3 ha ūkis išmaitina Genę ir Igorį bei mieste gyvenančius vaikus su šeimomis: vištos, antys, avys, didelis daržas, dešimties obelų, slyvų, trešnių, juodųjų ir raudonųjų serbentų, agrastų vaiskrūmių **sodas**.

- Pranas, 86 metų Genės kaimynas, seniausias Rudagalvių gyventojas, buvęs ūkininkas. Pranas turi trisdešimties obelų sodą, kurį pats įveisė 60-aisiais. Dabar sodą prižiūri Prano sūnus, atvažiuojantis savaitgaliais iš miesto. [Rašydami šį straipsnį, sužinojome, kad Pranas mirė]. • Rita, Genės kaimynė. Sodyboje yra šimto vaismedžių sodas, kurį 60-aisiais įveisė Ritos uošvis Kostas (jau miręs). Rita dabar naudojami sodo vaisiais, taip pat juos parduoda turguje.

- Rima ir Robertas, jauna šeima su dviem vaikais prieš kelerius metus įsikūrė Rusinų kaime, senovinėje sodyboje. Sodyboje yra senas vaismedžių sodas, kruopščiai prižiūrimas Rimos ir Roberto. Taip pat jie pasodino kelis jaunus vaismedžius.

- Arūnas, 50 metų, kartu su žmona Natalija įsikūrė kaime prieš dešimt metų. Jie yra avių ir ožkų pieno sūrių bei kitų pieno produktų gamintojai. Ūkyje turi nedidelį obelų sodą savo reikmėms - labai mėgsta obuolius bei obuolių gėrimus.

- Alma, gyvena Rudgalviuose močiutės ūkyje su vyru ir trim vaikais. Abu su vyru turi darbus mieste. Ūkio produkcija yra gaminama daugiausia savo reikmėms. Alma turi ožkų, avių, žąsų, vištų, ponius, augina daržoves. Taip pat ūkyje auga kelios senos obelys, pasodintos Almos močiutės.

- Bronius, Almos kaimynas, gyvena mirusio tėvo pastatytame ūkyje. Ūkyje yra tėvo įveistas didžiulis vaismedžių sodas. Bronius mėgsta obuolius, tačiau sodą prižiūri labai nedaug.

- Veronika ir Gilermas, jauna pora, Vilniaus miesto gyventojai, obuolių valgytojai • Audrius Sasnauskas, Sodininkystės ir daržininkystės

instituto direktorius, ir Dalia Gelvonauskienė, instituto biotechnologijos ir genetikos skyriaus mokslo darbuotoja.

• Vytautas Adomaitis, įmonės „Obela“ direktorius. Trys jauni vyrai, įvairių profesijų atstovai (verslo konsultantas, advokatas ir filmų prodiuseris) pradėjo pirmo lietuviško sidro gamybą 2015 pavasarį. Pokalbis apie obelis sukelia jausmus. Vieni pasakoja vaikystės istorijas, kiti prisimena tėvus ir senelius, tretį sako, kad senas medis jiems yra gražus.



© Shutterstock nuotr.

Genė: „Ūkyje sodas yra būtinas. Jei būtume įsigiję ūkį be sodo, būtume užsodinę naują. Normalu turėti sodą, nors kartais obuoliai lieka ant žemės. Toks įprotis. Koks malonumas ragauti įvairių veislių obuolius, skanauti išspaustas sultis!

Pradžioje bandėme parduoti obuolius turguje, tačiau nepadengdavome net kuro išlaidų. Žmonės nori gražių vaisių, be dėmių ir pigesnių. Mūsų obuoliai turėjo dėmių, buvo ne tokie saldūs, skyrėsi jų skonis.“

Rima: „Anksčiau visi turėjo sodus. Mano močiutė gyvendama mieste taip pat turėjo obelių sodą ir parduodavo obuolius turguje. Lietuvoje vaismedžių sodai primindavo parkus. Jie turėdavo būti gražūs, išpuoselėti, aptverti tvorele. Kiekvienai veiklai savo vieta: sodas, vištidė.“

Robertas: „Kai buvau mažas, lakstydavau po vaismedžiais. Jie vis dar ten pat. Be to, seni medžiai yra gražesni.“

Kodėl Lietuvoje tiek daug vaismedžių sodų? Kiekvienoje sodyboje yra po kelias obelis, kriaušes, slyvas. Daugelis pasodintos prieš penkias dešimtis metų. Emocinis ryšys – taip, bet yra ir kitų priežasčių, labiau pragmatinių, apie kurias mums papasakoja Pranas, ūkininkas – pensininkas. Jis įveisė savo sodą 1965 metais.

Paskiepytus sodinukus įsigijo Vytėnų sodininkystės centre. Tėvų sodintus vaismedžius išrovė, nes nepatiko veislės. Obelis pasodino, kad galėtų parduoti obuolius turguje Klaipėdoje. Obuoliai buvo paklausūs, pirkėjai mokėjo gerą kainą: „Kadangi rinka buvo uždara, obuoliai turėjo vertę. O dabartinais laikais sienos atviros, obuolių galime nupirkti iš įvairių šalių.“

Be to, obuolius už gerą kainą supirkdavo gamyklos obuolių vyno ar sulčių gamybai. „Kolūkis leisdavo naudoti 60 arų žemės savo reikmėm. Sodas užėmė 15 arų.“ Be to, Rimos nuomone, sovietinė ekonomikos sistema neužtikrino vaisių tiekimo šalies gyventojams. Tuo metu kaimo žmonės maisto produktais apsirūpindavo patys, neretai aprūpindami ir gimines. O miesto žmonės dažnai turėdavo sklypus kolektyviniuose soduose. Sovietiniais laikais vaismedžių sodai užėmė apie 50 tūkstančių ha plotą.

Šaliai atgavus nepriklausomybę, sodų plotai sumažėjo ir šiuo metu sudaro apie 30 tūkstančių ha. Iš jų tik apie 10–15 tūkstančių ha yra komerciniai. Šiandien Lietuvos soduose auga tos pačios obelys, tačiau obuolių vertė pasikeitė. Už gerą kainą jų jau nebeparduosi.

Maisto parduotuvėse ar turgavietėse daugiausia galima įsigyti importuotų pigesnių obuolių. Liko viena ar dvi stambios vyno gamyklos, kurių siūlomos obuolių supirkimo kainos yra tokios juokingos, kad ūkininkams labiau apsimoka palikti obuolius pūti ant žemės. Perdirbtų obuolių produktų pasirinkimas Lietuvoje - labai nedidelis. Lyginant su Prancūzija, kur taip stipriai puoselėjama obuolių sidro, kalvadoso, acto, sulčių, uogienių, drebučių gamybos tradicija, Lietuvoje tokia tradicija nesusikūrė. Sovietiniais laikais labiau apsimokėjo parduoti vaisius gamykloms nei perdirbti patiems.

Obuolių sūrį, tradicinį Lietuvos desertą, kartais galime surasti ūkininkų ar amatininkų mugėse ar turgeliuose. Džiovintus obuolius, kurie buvo tokie populiarūs anksčiau, surasti itin sunku. Lietuvoje yra keletas stambių ir smulkių vyndarių įmonių, gaminančių obuolių ir kitų vaisių bei uogų vynus. Vis dažniau parduotuvių lentynose

matome lietuviškas obuolių sultis, nes pastaraisiais metais Lietuvoje paplito smulkiosios įmonės – sulčių spaudyklos.

2015 metais pagaliau veiklą pradėjo pirmieji obuolių sidro gamintojai. Kita vertus, nors Lietuvoje ir turime obuolių sočiai, bet ar jie patrauklūs vartotojui? Pranas, praeityje rimtas ūkininkas ir geras verslininkas, mums sakė: „Valgykime lietuviškus obuolius, kai jie yra skanūs.“ Kad obuoliai būtų paklausūs, jie turi būti skanūs, geros išvaizdos, konkurencingi. O tam reikia rūpintis sodu, jį prižiūrėti, genėti medžius, atnaujinti, rinktis veisles ir t.t. Šie darbai reikalauja tam tikrų įgūdžių bei motyvacijos, kurių dažnai trūksta sodus užsodinusių ūkininkų vaikams - naujiems sodų šeimininkams.



© Shutterstock nuotr.

Dažniausiai jiems sodo vaisiai yra tiesiog papildomas labai nereikšmingas mitybos ar pajamų šaltinis, į kurį investuoti savo laiką ir energiją nemato prasmės.

Apie veisles kalbėjomės su Audriumi Sasnausku, Sodininkystės ir daržininkystės instituto direktoriumi, bei jo kolege Dalia Gelvonauskiene. Sodininkystės ir daržininkystės institutas yra įsikūręs Babtuose. Jo pagrindinės veiklos kryptys yra kurti naujas sodo ir daržo augalų veisles, saugoti Lietuvos Respublikos augalų genofondą, tobulinti vaisių, uogų bei daržovių perdirbimo procesus ir laikymo būdus ir kt. Institutas turi 396 ha ploto eksperimentinę bazę, kurią sudaro sodai ir daržai, šiltnamiai, medelynai.

Pridursime nuo savęs, kad institutas yra prieinamas ir atviras visuomenei: komercinės ir visuomeninės organizacijos bendradarbiauja su institutu įvairiais klausimais. Įdomu tai, kad pirmuosius konkrečius duomenis apie Lietuvos augaliją ir apie vaisinius augalus randame Vilniaus universiteto profesoriaus, prancūzų botaniko ir pirmojo botanikos Lietuvos sodo įkūrėjo (Gardino mieste) Žano Emanuelio Žilibero (1741-1814) veikale „Lietuvos floros pradmenys“ („Flora Lituanica inchoata“).

19 amžiuje garsieji pomologai A. Hrebnickis ir V. Montvila pradėjo surašyti liaudies selekcijos obuolių veisles. Štai kelios jų: Beržininkų ananasinis, Alyviniai, Panemunės baltasis, Montvilinis, Žemaičių grietininis.

40-aisiais metais Lietuvoje pradėta kurti lietuviškas obuolių veisles remiantis moksliniais metodais. 1951 metais pomologai I.Štaras ir D.Bulavienė sukūrė garsiausią, daug sėkmės sulaukusią ir komerciškai labai patrauklią Auksio veislę, sukryžminę Mekintošą su Gravenšteinu.

Audrius ir Dalia paaiškina, kad Lietuvos klimatas ir dirvožemis yra palankūs obuolių auginimui. Dienos ir nakties temperatūrų svyravimai (ypatingai rugpjūčio mėnesį, kuomet naktys darosi šaltesnės) suteikia vaisiams išraiškingą skonį ir spalvą. Drėgmė, molingas dirvožemis bei dirvožemio rūgštingumas (pH 5,8) taip pat yra palankūs obuolių auginimui.

Paklausus, kokia veislė yra labiausiai pritaikyta Lietuvos klimatui, pasižymi geromis transportavimo, sandėliavimo savybėmis ir nereikli cheminėms trąšoms, Audrius juokiasi: „Tobula veislė!“ - ir tęsia: „Pagrindinis obuolių veislės pasirinkimo Lietuvoje kriterijus yra atsparumas šalčiui. Daug gerų užsienio obuolių veislių, kurias bandėme pasodinti Lietuvoje, teko atsisakyti, nes buvo nepakankamai atsparios šalčiui.“ Geros per pastaruosius porą dešimtį metų instituto sukurtos veislės yra Rudenis, Aldas, Skaistis.

Kadangi turime draugų, kurie savo sename obelų sode ragauja skanius obuolius, bet nežino jų veislės, paklausėme, ar institutas suteikia pagalbą privatiems asmenims identifikuojant vaisių veisles. Oficialios paslaugos institutas neteikia, tačiau atskirais atvejais pagelbėti gali. Tai labai kruopštus ir didelis darbas. Žodžiu, bandyti

verta. Reikia atsiųsti obuolių nuotraukas: bendras vaizdas, pjūvis, kad matytųsi širdelė ir kraštai, lapai.

Paklausę Audriaus, ar yra paklausūs lietuviški obuoliai, štai kokio atsakymo sulaukėme: „Antras pasaulyje juodųjų serbentų augintojas yra Prancūzija. 2000 ha šalies plote yra auginami Noir de Bourgogne veislės juodieji serbentai. Kodėl? Nes būtent iš šios veislės juodųjų serbentų yra gaminamas garsusis Creme de Cassis likeris.“

Geresnio atsakymo sulaukti negalėjome. Svarbu ne tik kurti lietuviškas veisles, bet ir kurti jų vertę. Su pašnekovų pagalba sužinojome, ką iš kokių veislių geriausia gaminti: Dalia iš Sodininkystės ir daržininkystės instituto primena, kad obuolių sūrį geriausia gaminti iš Antaninių obuolių dėl didelio pektinų kiekio. Tai senovinė liaudies selekcijos veislė, atrasta Rusijoje, aptinkama visoje buvusios Sovietų Sąjungos teritorijoje.

Arūnas, avių ir ožkų pieno produktų gamintojas bei obuolių mėgėjas, gamina obuolių gėrimus iš Beržininkų ananasinių obuolių dėl jų ypatingo aromato. Julija dalinasi, kad rauginti obuoliai, pamirštas lietuvių patiekalas, skaniausi iš Antaninių dėl rūgštaus skonio bei kietumo. Pirmojo tikro lietuviško sidro „Obela“ gamintojai sako, kad geram sidrui pagaminti reikia obuolių su didesniu taninų kiekiu, pvz. Pepinų. Tačiau veislė dar ne viskas. Gero sidro gamybai labai tinka senų medžių obuoliai vėl gi dėl jų taninų. Gamintojai tokius obuolius randa ir renka apleistuose soduose ant beveik sulaukėjusių obelių. „Jei turite seną obelį ir norite gaminti sidrą, saugokite ją“, - pataria gamintojai.

Seni sodai lyg siūlas suriša senelių, tėvų, vaikų kartas. Yra 40 metų sodų. Yra ir tokių, kuriems virš 60 metų. Vieni teigia, kad 40 metų sodą reikia rauti. Kiti mano, kad gerai prižiūrėtas sodas gali ir toliau duoti gal nelabai gausų, bet gerą derlių. Nežiūrint agronomų patarimų išrauti senąjį 60–80 metų sodą ir sodinti naujus medžius, Rima ir Robertas nusprendė senus medžius palikti. Ir ne tik dėl to, kad jie jiems gražūs, bet ir dėl pragmatinių priežasčių.

Robertas: „Šios obelys praeityje buvo tvarkingai genimos. Jos nebeprižiūrimos tik paskutinius 20 metų, nes mirė senelis, įveisęs sodą. Be to, sodo veislės buvo parinktos teisingai. Valgome obuolius nuo liepos galo iki spalio mėnesio. Išrovėme tik kelias sulaukėjusias kriaušes. Mūsų obelims yra apie 60–80 metų ir jos vis duoda derlių.“

Rima: „Girdėjau per radiją, kad obelys gali būti auginamos ilgiau nei 40 metų ir duoti derlių. Be to, tokių obuolių veislių, kokių turime mūsų sode, niekur kitur nerandame ir nesame ragavę anksčiau. Skanūs ir kokybiški. Gal mums net pavyktų išplėsti šias veisles...“

Klodas Miuras. Prancūzas. „Užaugau name, kurį supo kriaušių sodai. Mano paties tėvų sode augo figmedžiai ir abrikosai, obelys ir graikiniai riešutmedžiai. Vėliau pats dirbau kivių soduose. Šiuo metu esu profesinio lavinimo centro dėstytojas. Jame planuoju įvesti «sausąjį» (be laistymo) Viduržemio jūros sodą, kur augs persimonmedžiai, granatmedžiai, zizifai, figmedžiai, abrikosai ir kiti regionui būdingi vaismedžiai. Sodai visada traukė mano dėmesį.“

Julija Smiškal. Lietuvė. „Mėgstu lietuviškus obuolius: šaltus, ką tik iš lauko, traškius, šiek tiek kietokus, saldžiai rūgščius... Būdama smulkiųjų ūkininkų asociacijos Viva Sol narė, dalyvavau įvairiuose renginiuose obuolių tema: obuolių šventėse, susitikimuose senovinių obuolių veislių bei obuolių perdirbimo tema, kelionėse po sidro gamintojų ūkius užsienio šalyse. Antrus metus gyvenu Prancūzijoje Montpelje mieste ir ieškau galimybių vystyti prancūzų ir lietuvių bendradarbiavimą vaisių perdirbimo, vaisių veislių vertės kūrimo bei smulkaus ūkininkavimo vystymo temomis.“

#### Literatūra:

1. Lietuvos pomologija 1, V. Tuinyla, A. Lukoševičius, A. Bandaravičius, Mokslas, 1990
2. Lietuvos statistikos departamento duomenys, <http://www.stat.gov.lt/>
3. Lietuvos sodininkystės ir daržininkystės institutas, <http://www.lsvi.lt/>
4. La biodiversité amie du verger (Bioįvairovė – sodo draugė), E. Leterme, Rouergue, 2014
5. Pomologijos centras, Ales miestas, Prancūzija, <http://pomologie.ville-ales.fr/>
6. Association „Fruits oubliés“ (Asociacija „Pamirštos veislės“) <http://www.fruitsoublies.fr/>



Griežtai draudžiama DELFI paskelbtą informaciją panaudoti kitose interneto svetainėse, žiniasklaidos priemonėse ar kitur arba platinti mūsų medžiagą kuriuo nors pavidalu be sutikimo, o jei sutikimas gautas, būtina nurodyti DELFI kaip šaltinį.



**DELFI socialiniuose tinkluose:**Daugiau vertingų, aktualių ir nekasdienių naujienų – [Facebook](#) ir [Instagram!](#)

---

## Naujienų prenumerata

---

Atrinksime įdomiausias savaitės gyvenimo būdo naujienas, grožio patarimus bei geriausius receptus ir atsiųsime jums el. paštu.

**Prenumeruoti**Sutinku su [Privatumo ir Atsakomybės taisyklėmis](#)