



Ječmen setý

Hordeum vulgare L.

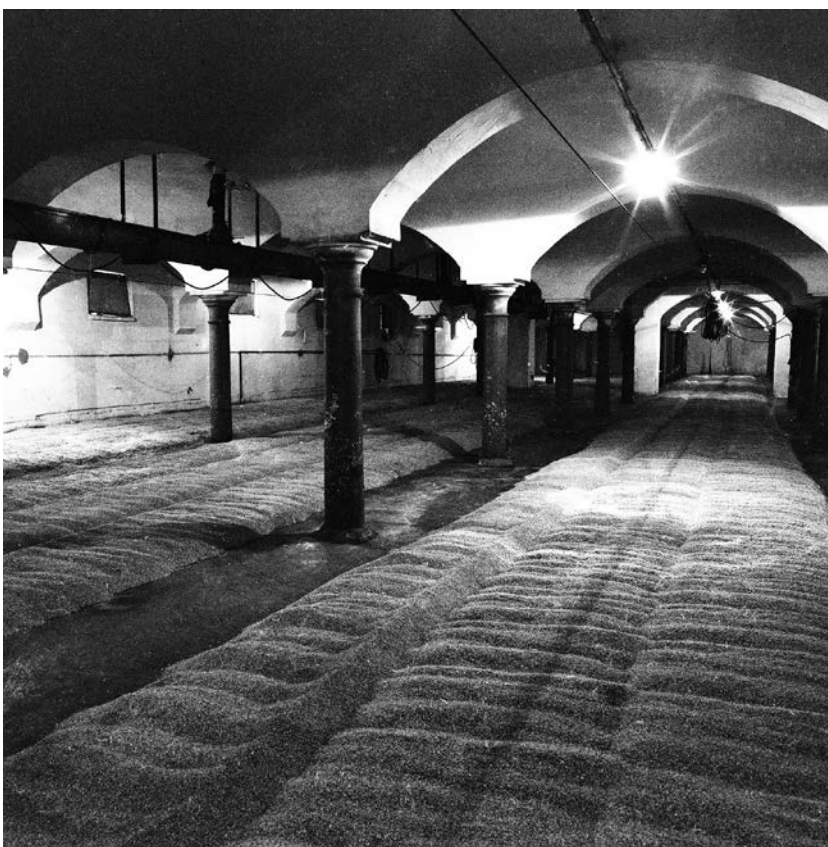
OBILNINA

TŘÍDA: jednoděložné ČELEĎ: lipnicovité ROD: ječmen

Za pravlast jedné z nejstarších obilnin se považuje oblast Úrodného půlměsíce a východní Asie (Tibet, Čína, Himálaj). Nálezy ječmene byly bezpečně prokázány již v 5. tisíciletí př. n. l., ale existují i údaje o starších výskytích v Iráku a v Egyptě. Ječmen se využíval především jako potravina a krmivo, známé byly i jeho léčivé protizánětlivé a antiseptické účinky. Ječný odvar sloužil například k posílení organismu.

V našich zemích je prokázáno pěstování ječmene asi 500 let př. n. l. Zpočátku se z ječné mouky pekl pouze chléb, se vzrůstající oblibou piva v 17. století začal ječný slad postupně nahrazovat pšeničný, který se při vaření piva tehdy používal. K rozkvětu sladovnického průmyslu došlo v 70. letech 19. století, odkdy se zároveň datují počátky exportu ječného sladu z našich zemí. Rozšíření ječmene napomohlo i zavedení čtyřhonného osevního postupu (tzv. norfolkského), kdy ječmen získal velmi vhodnou předplodinu v podobě cukrovky.





Sladovna Vinohrady. Humno.
Autor: B. Kulmanová, 1990.
Sbírka Národní zemědělské
muzeum.

V České republice je ječmen po pšenici druhou nejpěstovanější obilninou. Na výrobu sladu se zpracovává kolem 30 % zrna, asi 70 % se používá ke krmení, a jen velmi malé množství najde přímé uplatnění v potravinářství. Díky zajímavým nutričním vlastnostem ale zájem o ječné potraviny v poslední době narůstá.

