

Łąckie sadownictwo ma wielowiekową tradycję

Drzewa za pokutę? Nie w nagrodę



Dorodne jabłka i produkty spirytusowe z Łącka znane są w całym świecie

Jak wynika z przekazów historycznych uprawa owoców znana była już w XII wieku. Suszone jabłka spławiano Dunajcem do Wisły i dalej do Gdańska, skąd były transportowane drogą wodną do innych krajów Europy. Sady łąckie są także wymieniane w dokumentach z XVI wieku jako ogrody folwarczne i parafialne. W XVII i XVIII wieku sady jabłoni były już na tych terenach bardzo duże. Protokoły z 1698 roku informują między innymi, że część chałupników miała obowiązek zbierania owoców i dostarczania ich do w ramach prac pańszczyźnianych. Pierwszy sad założył Herzog – sekretarz dóbr kameral-

nych, który zamieszkał w Łącku w 1830.

Łącko i okolica zawdzięcza swoje sady pracy i wysiłkom wielu ludzi. Wielkie zasługi dla tutejszego sadownictwa mieli również łąccy proboszczowie. O księdzu Macieju Szaflarskim krążyły opowieści, że nakazał by wszyscy narzeczeni przed ślubem posadzili w swych ogródkach przynajmniej 10 jabłonek. Inna miejscowa legenda głosi, że ksiądz Jana Piaskowy jako pokutę za grzechy zadawał swoim parafianom sadzenie drzewek owocowych. Równie wielkie zasługi dla rozwoju sadownictwa miał dyrektor Szkoły Powszechnej w Łącku Stanisław Wilkowicz pełniący tę funkcję w latach

1898-1927. On to zaproponował uczniom wyhodowywanie jabłoni z pestek sadzonych w przyszłolnym ogrodzie. Na zakończenie edukacji każdy wychowanek łąckiej szkoły otrzymywał sadzonki owocowe.

Wyrazisty smak i zapach jabłka łąckie zawdzięczają mikroklimatowi Kotliny Łąckiej. Większość owoców uzyskiwanych w rejonie Łącka cechuje się wyjątkową soczystością i aromatem. Kształt owoców zależy od poszczególnej odmiany. Ich rumieniec jest wyraźnie mocniejszy od rumieńca jabłek pochodzących z innego regionu. Dzięki specyficznemu mikroklimatowi oraz ukształtowaniu terenu rdzawienie owo-

ców jest stosunkowo małe. Większość sadów znajduje się na stokach o nachyleniu około 15 stopni, co stwarza najkorzystniejsze rozłożenie rocznych temperatur. Jabłka te posiadają tzw. „górską zieloną nutkę”, czyli są bardziej wyraziste w smaku.

Jabłka Łąckie zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych 10 października 2005 roku. Złożono również wnioski o wpisanie ich na Listę Produktów o Chronionym Oznaczeniu Geograficznym, który spotkał się z pozytywną reakcją polskich władz i decyzją z 2 lipca 2007 roku został przekazany do Brukseli, gdzie obecnie jest rozpatrywany przez Komisję Europejską.



Kwitnące sady są wielką atrakcją regionu