

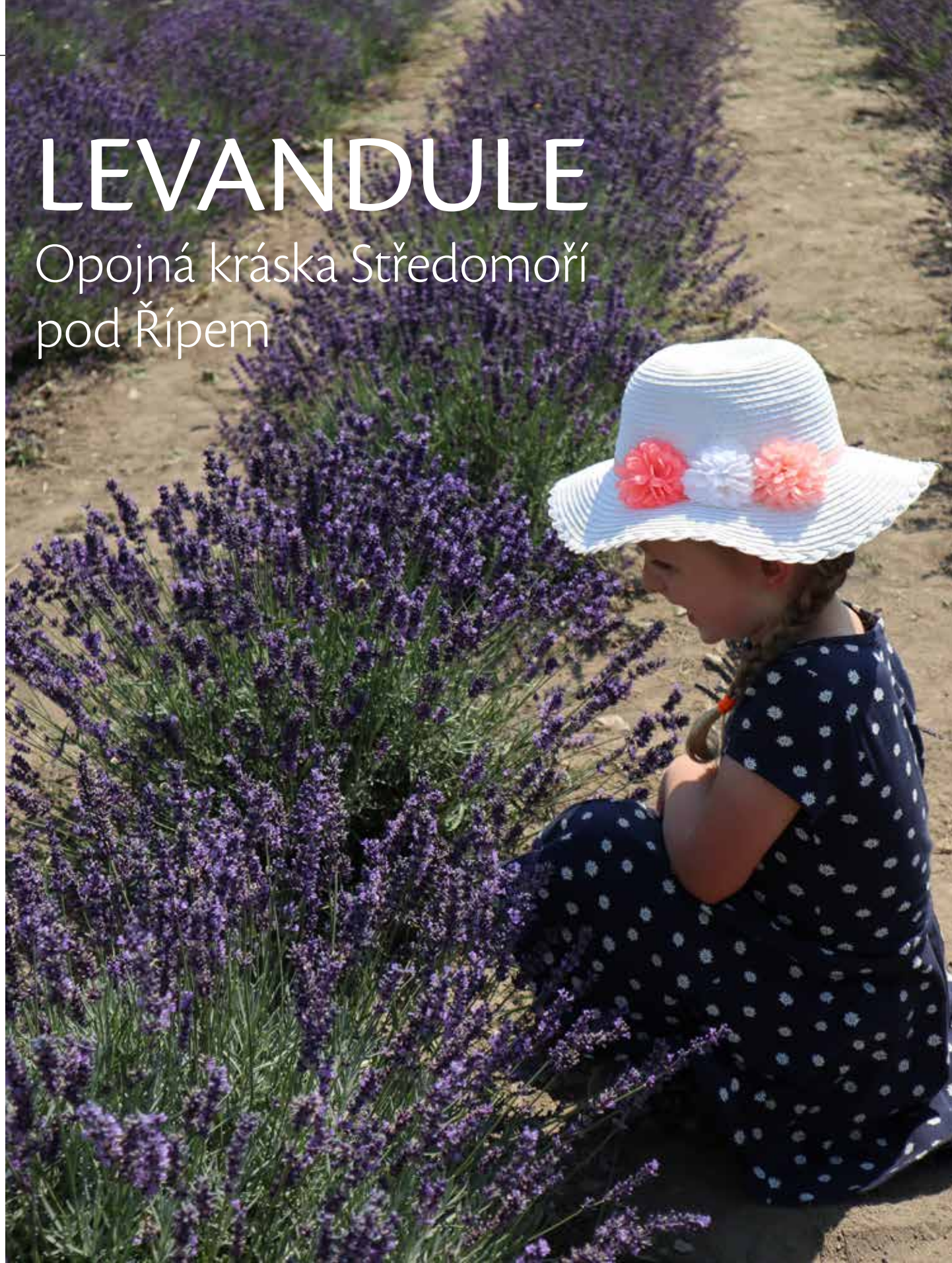
Pohled na fialová pole s levandulí navozuje příjemnou náladu. Na Levandulové farmě pod Řípem kousek za Roudnicí nad Labem si ji můžete vychutnat plnými doušky. Petr Nový s manželkou Annou tu letos už potřetí otevřeli pomyslné dveře, aby návštěvníky provedli po svých polích. Tisíce rostlin hraje barvami, od bílé přes růžovou, modrou až k tmavě fialové. Manželé mají nejvíc napilno na konci školního roku, kdy vrcholí sezona. Je to neuvěřitelné, protože všechno zvládají sami s pomocí rodiny, a to ručně, bez chemických postřiků.

**P**okud chcete zažít Provence v Česku, naplánujte si cestu do Židovic na začátek příštího léta ještě před sklizní. Letos začala trochu dřív než obvykle, a to díky teplému počasí na jaře. Já za levandulí zamířila v červenci na poslední den otevřených dveří. Už z dálky jsem cítila její opojnou vůni. „Židovice jsou vinařskou obcí. Ve středověku tu byla velká vinice. Dodnes tady ještě můžeme najít zbytky terasy a zříceninu viničního domku. Bylo by hezké tradici obnovit,“ vítá nás Petr Nový. „I to napovídá, že se nacházíme v oblasti, kde je teplo a příznivé klima pro pěstování teplomilných rostlin, protože réva, stejně jako levandule, se do Česka dostala z jižněji položených krajín. Zdejší hnědá půda na opukovém podloží je pro levanduli ideální.“

Místní kraj se Anně a jejím rodičům zalíbil natolik, že se rozhodli v Židovicích koupit pozemek a postavit dům. Své první keřky levandule vysadila Anna s Petrem

# LEVANDULE

## Opojná kráska Středomoří pod Řípem



Veškerá práce probíhá pod širým nebem.

po svatbě u domu před jedenácti lety. „Vše ostatní tu skomíralo, ale levanduli se dařilo a jednoznačně zvítězila,“ vypráví majitel. V té době ani netušili, jak hodně jim zasáhne do života. Založili první pole a postupně přidávali další, protože zájem o levandulové produkty rostl – od čerstvé levandule nebo vonné pytlíčky až po sirupy, džemy nebo esenciální oleje a hydrolát. Vše se naučili a nastudovali sami. Oficiálně levandulová farma vznikla v roce 2014, kdy už byl Petr Nový zaregistrován jako zemědělec.

### NA VŮNI I DO JÍDLA

Oba manželé mají vztah k půdě už od dětství. „Jsem ze zahradnické rodiny, vyrůstala jsem v botanickém ústavu, protože dědeček byl dendrolog v průhonickém parku. Manžel žil odmalicka na statku, jeho rodina vlastnila vodní mlýn,“ popisuje Anna Nová Kučerová. Farma je pro ně koníčkem a rodinným přivýdělkem, protože by je zatím neuživila. Petr pracuje jako archeolog a Anna se po mateřské dovolené vrátila do pojišťovnictví. Levandule spolkně jejich veškerý volný čas a na období sklizně si berou dovolenou. Díky tomu, že je sezona krátká a intenzivní, se dá toto náročné období jednou ročně zvládnout. Když je potřeba, pomáhá celá rodina. Především Annina maminka, která má na starost ještě velký višňový sad a vinnou révu. „Až nebude babička, tak asi nebude farma. Budeme si muset najmout brigádníky,“ přiznává s vděčností a nadsázkou Petr.

„Máme tady dva základní druhy levandule: levanduli lékařskou, které se v jižních zemích říká levandule úzkolistá (*Lavan-*

*dula angustifolia*), a levanduli prostřední (*Lavandula intermedia*), což je kříženec úzkolisté se širokolistou (*Lavandula latifolia*). Francouzi je zkřížili, jelikož každá měla jiné vlastnosti, vzrůst a květenství. U nás je známá pod jménem lavandin,“ pokračuje v prohlídce Petr Nový. „Kromě toho u nás na farmě najdete přes dvacet kultivarů z celého světa, od bílých přes narůžovělé až po světle a tmavě fialové. Pocházejí z Francie, Británie, Ameriky, Kanady, Chorvatska a Nového Zélandu,“ říká majitel. Ukazuje nám políčka, která mají pracovní označená čísla jedna až šest a vznikla v letech 2011 až 2016, každý rok jedno. Na třetině hektaru roste několik tisíc rostlin. Záložní políčko je ještě na zahradě. Rostliny se neliší jen barvou květů, ale i velikostí, délkou stonků, tvarem květů nebo množstvím podílu esenciálních olejů. Proto mají všestranné využití. Pěstitel nám vysvětluje jejich vzájemné rozdíly: lavandin je nejčastěji vysoká rostlina s dlouhými špičatými květenstvími a dlouhými stonky. Odrůda Grosso má hodně silic, proto ji dáváme do pytlíčků. Provence byla vyšlechtěna jako kulinářská. Bílá levandule lékařská Alba je zase specifická tím, že má v sobě hodně kafrových složek, a proto se používá do parfémů a také se přidává do mléčné čokolády. Do hořké čokolády se naopak hodí například Grosso. Sevastopol, původem z Krymu, je vhodný, podobně jako francouzská Maillette (čte se: majet), pro parfémy a kosmetiku.

Levandulové květy jsou obsypány motýly, a hlavně čmeláky, před kterými varují cedulky i majitel. „Žijí jich tu obrovské kolonie, a tak je nebezpečí, že vás kousnou nebo štípnou. Není to





nic příjemného, pokud nemáte v kapse levandulový olej. Čmeláci tu často najdou smrt, pravděpodobně v důsledku velkého množství silic. Včely to zřejmě instinktivně vědí, takže pokud mají možnost, preferují cokoli jiného, například vojtěšku, která je také fialová," s úsměvem vysvětluje náš průvodce. Vzhledem k tomu, že včela má akční rádius tři kilometry čtvereční, které ani v českých podmínkách levandulí osázené nenajdete, tak pravý levandulový med udělat nelze. Manželé přišli na to, že stačí dát jeden nebo dva květy do sklenice medu a máte voňavý levandulový med (i když nepravý).

### POZOR NA TUHOU ZIMU

Divoká levandule lékařská dodnes roste na skalách ve středomořské Francii. Ještě před sto lety na ni Francouzi jezdili s nůšmi do hor, pak ji začali v nižších polohách pěstovat ve velkém. Vznikly dlouhé lány s řádky, které obdělávají traktory a sklízí je kombajny jako obilí. I když je v povědomí lidí stále spojená s Francií, ta o svá prvenství již dávno přišla. Co se týče plochy polí, největším producentem jsou Spojené státy. V množství olejů a esenciálních produktů dominuje Balkán, a to především Bulharsko, které je známé už od středověku destilací růží. K nám pak odsud proudí oleje různé kvality, od čistých bio až po nekvalitní. Běžný uživatel to ale nepozná. „Nejsme levandulová země a nikdy to tu nebude jako ve Francii nebo v Bulharsku. S velkými hektarovými lány se většinou dostanou na jinou cenu

### Levandulová limonáda pro 6 osob

**Potřebujete:** 1 l vody, 250 g cukru krupice, 2 polévkové lžíce sušených nebo 4 lžíce čerstvých levandulových květů, 250 ml citronové šťávy, snítku levandule na ozdobení

**Postup:** Zahřejte vodu s cukrem a levandulí, trvá to přibližně 10 minut, až voda začne vřít. Odstavte a nechte vychladnout asi 20 minut. Přecedte, přidejte citronovou šťávu a zamíchejte. Podávejte s ledem, snítkou levandule a kolečkem citrону.

i díky mechanizaci a levnější pracovní síle," popisuje situaci Anna Nová Kučerová. Česku, pěstitelů přibývá, a najdou se dokonce i na Vysočině. Podle Nových však rostliny ve vyšších polohách ztrácejí přirozené vlastnosti a také jim chybějí kvalitní silice. Pro kulinářské účely to ovšem stačí. Rostlině v našem podnebném pásmu nesevďčí ani nadmořská výška nad 350 metrů, ani jílovitá půda. Proto manželé radí promíchat ji s pískem. Stejně tak může rostlina odumřít při kombinaci mrazu a vlhka. V českých podmínkách stačí, aby byla silná zima, a pěstitelé mohou začít znovu. Levandule naopak potřebuje plné slunce, téměř úpal. Méně vody znamená kvalitnější silice. Podle majitelů není letošní rok pro sklizeň dobrý, protože po zimě přišlo léto, rostlinám chyběla vlaha a vše se uspíšilo. I když to vypadá na dešť, Petr Nový nás uklidňuje, že stejně spadne

jen pár kapek. Jejich farma se totiž nachází ve srážkovém stínu mezi Ohří a Labem, které vodu stahují. Za chvilku nás opravdu skrání lehký deštěk, který osvěží návštěvníky i levanduli.

### RUČNĚ, POSTARU A BIO

I když levandule patří mezi méně náročné rostliny, je potřeba se jí věnovat. Nové sazenice se sázejí od jara do přelomu léta a podzimu, na jaře pak zmlazují zastříháváním. Po celý rok se ručně pleje a obdělává motykami a plečkami. Když zaprší, plevelu se daří a práce je víc. Žádné plachty, postřiky ani závlahu tu nepoužívají. Majitelé vše dělají postaru, ručně, v biokvalitě.

Když odejdou poslední návštěvníci, rodina se pustí do sklizně, která potrvá asi deset dní. Sklízí se jednou do roka, v červnu a červenci, nejlépe po poledni, kdy se květy rozvinou a slunce osuší noční vlhkost. „Jeden keřík mi netrvá ani půl minuty, srpem je to poměrně rychlé," prozrazuje Anna. „Dlouhé francouzské srpy jsme nesehnali, tak jsme si v Číně objednali rýžové, které jsou velmi ostré a klidně vám uříznou kus prstu. Rýže je tuhá travina podobně jako levandule. Nůžkami byste při takovém množství přišli o šlachy."

Petr Nový nám ukazuje svůj speciální srp, jež nosí v pouzdře za pasem. „Levanduli sušíme a destilujeme. Zatímco ve Francii vše poseče kombajn, včetně plevele a hmyzu, a vše se v žocih vydestiluje, my strháme květy na destilaci ručně. Destilací vodní párou se z levandu-



Anna a Petr Noví.

le získává esenciální olej a jako vedlejší produkt vznikne hydrolát neboli květinová voda." Anna dodává: „Čím je větší sucho, tím je silice kvalitnější. Teď je to ideální, vypadá to, že letos bude dobrý olej. Jedna várka trvá tak hodinu. Když chcete víc hydrolátu, trvá to déle," říká Anna. Tuto květinovou vodu nasádlé vůně lze aplikovat přímo na pokožku nebo ji použít jako surovinu pro výrobu kosmetických nebo jiných přírodních prostředků. Je hořká, takže je vhodná i na problémy spojené se zažíváním. „Olej používáme na popáleniny a do našich výrobků, například do svíček. Nejlepší je na štípance, popálení od slunce, zklidnění a na spaní. Naším zákazníkům také pomáhá na bolesti hlavy a díky levanduli snášejí lépe horko," popisuje vlastní zkušenosti Anna.

### VÍC ZAHRADNÍCI NEŽ ZEMĚDĚLCI

„Zaměřujeme se na koncové zákazníky. Zatím nechceme jít do velkoobchodu a živit se tím. To bychom byli tlačeni

do kompromisů. Takhle si můžeme dělat, co chceme, a experimentovat. Ve velkém nad jeden hektar se nedá pracovat ručně, to se vám nevyplatí. U strojů zase musíte mít velkou plochu, a když máte stroje, jde o velkou investici. Pak už si s tím nemůžete hrát. Nám jde hlavně o kulturní rozmanitost, proto se stále cítíme víc jako zahradníci než jako zemědělci," vysvětluje Anna.

Párkrát do roka jezdí za svými klienty na trhy. Na pražské Náplavce jde na odbyt hlavně čerstvě řezaná levandule. Před Vánocemi se ukáží na adventních trzích s levandulovými výrobky. Usušená rostlina standardně voní minimálně tři až pět let, jen se musí promnout, aby se uvolnily silice. Když vám za dva roky nebude jejich levandule vonět, můžete ji poslat zpátky a manželé vám ji vymění. Všechny druhy levandule jsou jedlé, Anniny kulinářské experimenty můžete najít v její kuchařce receptů.

S manželem mají stále dost plánů. Petr vysadil záhon rozmarýnu, protože na maso je zkrátka lepší. Je ale choulostivější, tak se uvidí, jak se mu bude dařit. Dále chtějí vybudovat sušárnu. A až bude mít Anna víc času, tak by ráda vypěstovala svou vlastní levanduli, i kdyby to mělo být až v důchodu. A kde bude letos rodina Nových trávit dovolenou? Přece v Provinci. Konečně si přivezou pravé francouzské srpy.

Lída CHARVÁTOVÁ

- Lidově se levanduli říká dulenka, devandule, špikanard nebo špikrnát.
- Latinský název Lavandula je odvozený ze slova lavare neboli umýt. Už Římané ji používali ve vonných olejích jako přísadu do koupele.
- Levandulová silice je po chemické stránce velmi složitá – skládá se z více než 150 látek. Při vtírání do pokožky se rychle vstřebává a v krvi ji lze zjistit už za pět minut!
- Stejně jako se hodnotí víno, konají se mezinárodní levandulové soutěže, kam se můžou přihlásit i malí pěstitelé. Soutěží se většinou v kvalitě oleje, který porovnává komise rozhodčích podle čichového jemu (a na základě chemického rozboru, který musí dodat pěstitel).
- V padesátých letech jsme v Československu vyšlechtili levanduli krajovou úzkolistou, která byla sice mrazuvzdornější, ale obsahovala až desetkrát méně silic než ta obyčejná. Nejspíš ji najdete i na své zahrádce, protože se běžně prodává jako levandule lékařská.
- Už v 17. století prokládaly hospodyňky sušenou levandulí ložní prádlo, sušené stonky a listy mu dodaly příjemnou vůni, a navíc odpuzovaly moly a jiný hmyz. Levanduli používaly někdy jako náhražku mýdla.
- Rodičím ženám se dávala do rukou levandule, aby zahнала strach a dodala jim odvalu.
- Italský botanik a lékař Mattioli radil přidávat ji do vína a doporučoval ji pít hlavně starším lidem, protože posiluje paměť.
- Angličtí farmáři nosili květy levandule pod čepicí, aby předešli bolesti hlavy a úžehu. Bylina byla dále považována za lék na akné, migrény, cukrovku, slabosti, bolesti hlavy i svalové křeče. Ještě za druhé světové války se používaly nálevy a tinktury k dezinfekci ran.
- Ve středověku měla levandule pověst afrodisiaka, které mělo moc přivolat milence či milenku. Pokropení hlavy milovaného člověka levandulovou vodou mělo zajistit jeho věrnost. Z tohoto důvodu byla vždy po levanduli velká poptávka.
- V kuchyni se levandule přidává do bylinných octů, marinád a želé, ale nejnámější je jako součást provensálské koření. Hodí se také na grilované maso, speciálně na jehněčí, skopové a králíka, okořenění ryby nebo zeleninová jídla.