

ZPOMALTE - MYSLETE NA KRÁSU - TVOŘTE - UŽÍVEJTE SI

Kreativ

PRAKTICKÁ
žena

„Dělat nemožné je
vždycky legrace.“

WALT DISNEY



cena 129 Kč/5,49 €



zkuste si RUČNÍ PAPÍR * jak na MILOSTNÉ DOPISY * ornamenty NA DŘEVĚ
* k čemu se hodí ZAVAŘOVAČKY * VYTVOŘTE SI RŮŽE z papíru nebo vosku

Seminář pro KYTKOŽROUTY

Nebudeme se tvářit, že jsme tenhle seminář absolvovaly letos. Jasně vidíte z fotek, že to bylo loni v létě. Už tehdy jsme totiž vymyslely, že stojí za to, vám ho představit, jenže v brzkém jaře bychom to jednoduše technicky nestíhaly zařídit.

Vyzkoušely Eliška a Tereza Melicharová a Dagmar Školoudová



A tak jsme vybraly si tyhle skvělé pose a sešly se v jednom plešáčku na hrází rybníka Džbán v pražské Divoké Šárce. Tam totiž svícala zájemce o kytkové labužnictví jeho česká guru Jana Miková a seminář začala rovnou ochutnávkou. Nakládané květiny vypadaly trochu podivně, asi jako chaluhy z rybníka, ale když jsme

se odvážily ochutnat, nakyslá chuť nás nezklamala! S bločky a foťáky jsme se pak vydaly tapat do šáreckého kopce a ochutnávat všechno lokálně, co kde rostlo. Jana už je svými workshopy proslulá, zvlášť od té doby, co napsala úspěšnou Květinovou kuchařku a k ní Notes. Zajímalo nás, jak jí vlastně napadlo jíst kytky, a nejdřív se nám dostala takhle odpověď: „Rodina mne opustila. Byla jsem skoro na mizině, nevěděla jsem, co si mám počít, a tak jsem se musela začít žít divoce rostoucími rostlinami.“ Pak se ale Jana rozesmála – „Takové hlouposti nevěřte, že ne?“ Ve skutečnosti studovala přírodní vědy, obor životní prostředí, a žurnalistiku, taky překládala z francouzštiny. Zjistila, že nejvíce jí baví květiny a jídlo, a tenhle zájem jí ony nakonec úplně pohltil. A tak teď, vybavena lupou a květinou ve vlasech, stoupá v čele výpravy do prašného kopce. Co chvíli se zastaví, uštkne kus něčeho, co bychom identifikovaly jen jako „nějaká kytká“, a podá zevrubný výklad. Nejčastěji se v něm ozývá povzdech, že v horkém létě už kytky nejsou to, co na jaře.

Sedmikrásku nespletete

„Zlatá doba pro milovníky jedlého kvítí a býlí je od poloviny dubna do poloviny května. To mluvím o hlavním městě, respektive nížinách. V chladnějších oblastech, na Vysočině, na Šumavě, v Krkonoších a podobně, se příroda probouzí později, a tak je tam toto období posunuto směrem k létu. První býlí je křehké a jemné,“ popisuje mlsná Jana. „Na jaře květin k jídlu roste nejvíc, třeba kokoška pastuší tobolka nebo řeřišnice a polníček. Jakykoliv salát se dá doplnit jitrocelem, zajímavou chuť na rozhraní hořčice a česneku má česnáček. Začátečník může vřdycky zkusit sedmikráskové květy nebo listy pampelišek, ty zaručeně nesplete,“ slibuje. Kytky se podle ní dají najít všude, od horských údolí po centra měst, ačkoli tam by je zrovna netrhal. Prý se máme vyhnout všemu, co by mohlo být znečištěné, ať už dopravou, nebo třeba pobíhajícími psy, ale jinak můžeme dát šanci každému koutu. Tady v Šárce by člověk taky nevěřil, že je na dohled od pulzující Prahy a nejbližšího „mekáče“. Místo hamburgerů si právě dáváme víkev a k ní informaci, že právě u víkve jsou chutné jen některé druhy. Planě rostoucí víkev setá, úzkolistá a plotní je na talíři moc dobrá, zato víkev ptačí ne. „Někteří dvojníci jsou dokonce nebezpeční. Rostliny miřkovité, dříve nazývané mrkvovité, nabízejí na jedné straně báječná koření, ale na druhé straně nebezpečné druhy. Záměna je přitom snadná,“ radí Jana

Zlatá doba pro milovníky jedlého býlí nastává od poloviny dubna do poloviny května až k červnu. První býlí je křehké a jemné.

Na fotce tady dole je svízel přitula, to fialové uprostřed vikev ptačí a žluté v rukou i košíčku třezalka tečkovaná.



KYTKOZNALSTVÍ

KDE NAJDETE JANU I HERBÁŘ

Janu Vlkovou, která kytkožroutské semináře organizuje, naleznete na www.kytkykjidlu.cz. Na jejím webu je i herbář jedlých květin, kdybyste si náhodou některou nebyli jisti, a zároveň data seminářů a řada receptů. Možná vás osloví pampeliškový sorbet, hořčice z lichořeřišnice nebo kuře v seně.





REPORTÁŽ
www.kreativ.cz

MĚKNĚTE NA TO

Krátkou videoreportáž ze svatojánského kurzu (celý ve skutečnosti trval asi tři hodiny) najdete na našem Facebooku nebo na adrese [youtube.com/watch?v=bXgqKmF4Cgc](https://www.youtube.com/watch?v=bXgqKmF4Cgc)



sbírat a jíst stejně jako u hub jen to, čímž jsme si bezpečně jísti. A právě proto jsme tady na semináři. Slunce se sklání k západu, když hledáme byliny nejen svatojánské. To jsou takové, s nimiž se čaruje – například věneček z nich upletený a po vodě puštěný by měl ukázat divota, kde najde lásku. Anebo čaj z nich uvařený a chlapi podaný by měl zaručit, že k vám vzplane vášně. Elyliny jsou to ovšem v různých krajích různé, zkusit můžete devětisil, olivznu, dobromysl, heřmánek, chrpu, kapradí, kohoutek, libeček, mateřídoušku, rmen nebo zvoněk. Tak by se mělo dát o svatém Janu najít zlaté kapradí, díky němuž se otvírá cesta k pokladům. Pochívá Jana ale rovnou říká, že pokud ona ví, nic takového neexistuje. A radši se věnuje praktičtější stránce lovu na květiny. „Když si je přinesete domů, potřebují očistit, omýt, obrátit a zbavit hmyzu. Hrubší listy zaviňte do vlhké utěrky a v igelitovém sáčku je dejte do ledničky do zeleninového boxu. Květy vložte do plastových krabiček s kouskem vlhkého hedvábí nebo je aspoň trochu osušte. Některé květiny samozřejmě můžete nechat ve váze a sušit.“ Zmrazení pryč moc nefunguje, vzniká nepříliš vyvedená verze na špenát. Sušením se květiny zase mění v koření, ale zkuste si sušit měsíček, ten v zemi poslouží jako tlakorace. Právě květinová tlakorace jít je ostatně všeobecně dobrý začátek.

Paláček se slézem

Loudíme z jany recept na něco lehkého, ale efektního. Takže květinové paláčky: Umícháte těsto na paláčky, na které jste zvyklí, a nechte ho aspoň půl hodiny odpočinout. Připravte si květiny, které jsou šavé, třeba sázavka, křehký a maurský, topolovka, ale

i macešky a jirny nebo oranžové měsíčky. Na pánev nalijte těsto a na něj položte květiny a pomalu smažte. Teplota by měla být nižší než obvykle, aby se květy spojily s těstem,“ radí. Paláčky pak dostanou vysloveně uměleckou podobu. Jak jsme zjistily, některá květina nebo rostlina chutí připomíná něco, co známe, zatímco jiná je opravdu chuťově úplně nová. Třeba nedozrálé obilí má chuť ořechů. A taky se dá v každém ročním období, skoro vlastně každý týden v roce, najít a jíst něco jiného, ale upřímně, bez kurzu bychom si nic moc sbírat netroufily. Ideální je vzít si s sebou košíček a nůžky a rovnou si úrodu natrhat pod dozorem. Na některých workshopech proto Jana kromě sbírání a povídání nabízí rovnou i vaření.

Zdá se, že to lidí těší

Po dvou hodinách chůze jsme docela utapané a košíčky jsou plné vzorků. V obličejích máme ale blažený výraz, stejně jako okolní ušpinění a poškrábaní květinová nadšenci. Dochází nám, že tohle je ideální odpočinek, člověk se projde na zdravém vzduchu v přírodě, docela se u toho ohýbá, poslouchá mírumilovný výklad o květinách a myslí jen na hezké věci. Navíc pokud budeme kytky opravdu jíst, jídlo se stane hodně osobní záležitostí, vlastní zásluhou, ne jako něco ze supermarketu. „Ano, už samotné sbírání je relaxační, vypnete starosti a myslíte jen na kytky, jestli je najdete, kde je najdete a co najdete... Zdá se, že to lidí těší. Když jsem s kytkožroutstvím začínala, moje maminka mi řkala, že jsem nerozumná a že jedlé květy jsou blbost a nebude to nikoho zajímat. Jsem ráda, že se spletla,“ loučí se Jana. A třetí úsměv nezmizí po celou hodinu, co jedeme tramvaj domů.