

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 Svatojánskou noc a sešly se v jejím předvečer na hrází rybníka Džbán v pražské Divoké Šárce. Tam totiž svolala zájemce o kytkové labužnictví jeho česká guru Jana Vlková a seminář začala rovnou ochutnávkou. Nakládání květiny vypadaly trochu podivně, asi jako chaluhy z rybníka, ale když

jsme se odváží ochutnat, nakyslá chuť nás nezklamala! S bločky a foťáky jsme se pak vydaly šapat do šáreckého kopce a ochutnávat všechno (skoro), co kde rostlo. Jana už je svými workshopy proslulá, zvláště od té doby, co napsala úspěšnou Květinovou kuchařku a k ní Notes. Zajímalo nás, co ji to 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 nevěříte, že ne?“ Ve skutečnosti studovala přírodní vědy, obor životní prostředí, a žurnalistiku, taky překládala z francouzštiny. Zjistila, že nejvíc ji baví květiny a jídlo, a tenhle zájem jí prý nakonec úplně pohltil. A tak teď, vybavena lupou a květinou ve vlasech, stoupá v čele výpravy do prašného kopce. Co chvíli se zastaví, uškube kus něčeho, co bychom identifikovaly jen jako „nějaká kytka“ a podá k ní 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 lichořeřišnice a polníček. Jákýkoliv salát se dá doplnit jitrocelem, zajímavou chuť na rozhraní hořčice a česneku má česnáček. Začátečník může vždycky 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 netrhala. 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 pulsující 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 nee. „Některé dvojinky jsou dokonce nebezpečné. 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.

XXXX

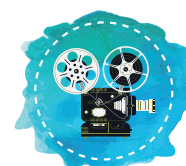


KYTKOZNALSTVÍ

KDE NAJDETE JANU I HERBÁŘ

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

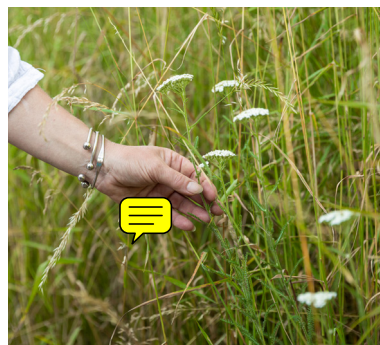




VIDEOPOSTUP
www.kreativ.cz

MRKNĚTE NA TO

Krátkou videoreportáž ze svatojánského kurzu (celý ve skutečnosti trval asi tři hodiny) najdete na našem facebooku nebo na adrese 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 dívce, kde najde lásku. Anebo čaj z nich uvařený, chlapci podaný, by měl zaručit, že k vám vzplane vášně. Byliny jsou to ovšem v různých krajích různé, zkusit můžete devětsil, diviznu, dobromysl, heřmáněk, chrpu, kapradí, kohoutek, libeček, mateřídoušku, rmen nebo zvonek. Taky by se mělo dát o svatém Jáně najít zlaté kapradí, díky němuž se otvírá cesta k pokladům. Poctivá 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, obrát 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 oroste. Některé květiny samozřejmě můžete nechat ve váze a uždibovat.“ Zmrazení prý moc nefunguje, vzniká nepříliš vyvedená variace na špenát. Sušením se květiny zase mění v koření, ale zkuste si usušit měsíček, ten v zimě poslouží jako dekorace. Právě květinová dekorace jídla je ostatně všeobecně dobrý začátek.

Palačinky se slézem

Loudíme z Jany recept na něco lehkého, ale efektního. Takže květinové palačinky: „Umíchejte těsto na palačinky, na které jste zvyklí, a nechte ho aspoň půl hodiny odpočinout. Připravte si květiny, krásné jsou fialové, jako třeba sléz velkokvětý a maurský, topolovka,

ale i macešky a jiriny 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. Palačinky 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 lidi 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 květinoví nadšenci. Dochází nám, že tohle je ideální odpočinek, člověk se projde se 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, se jídlo 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 lidi těší. Když jsem s kytkožroutstvím začínala, moje maminka mi říkala, že jsem nerozumná a že jedlé květy jsou blbost a nebude to nikoho zajímat. Jsem ráda, že se spletla,“ loučí se Jana. A nám úsměv nezmizí po celou hodinu, co jedeme tramvají domů.