



ROZHOVORY 31. 07. 2021

Rozhovor: „Levandule je naprosto nenáročná rostlina, můžete si z ní vyrobit dekorace i dobroty,“ láká na populární bylinu majitelka levandulové farmy Jana Vydrová

Levandule je u nás stále ještě považována za jakousi exotickou bylinu. I když už je v posledních letech u nás její pěstování více rozšířené, stále to není to, co ve francouzské Provence. Přesto už i u nás můžeme místa zalitá fialovými kvítky najít. Jedna z levandulových farem je právě v Nezabudicích, kousek od hradu Křivoklát. Seznamte se!

Majitelkou levandulové firmy je Jana Vydrová. A k levanduli se dostala, jak sama uvádí, vlastně náhodou. Krom toho, že se živí jako **pěstitelka levandule**, je také **chovatelkou skotu plemene Aberdeen Angus**. Na své farmě hospodaří jako ekologický zemědělec.

Kdy a jak vás napadlo, že si založíte levandulovou farmu?

Políčko s levandulí jsme založili v roce 2017. Hledala jsem takové zaměření, abych mohla ekonomicky fungovat i s malou výměrou pozemků. Procházela jsem pravidla dotací pro **Mladého začínajícího zemědělce** a tam jsem narazila na vysvětlivku, že levandule lékařská spadá do kategorie venkovních okrasných rostlin. A tehdy mě napadlo, proč nezkusit levanduli. Našla jsem si, že **není problém ji v Čechách pěstovat** a začala s výsadbou.

Takže to byla jen taková náhoda? Levandule vás dřív nějak extra nepřitahovala?

Ano, úplná náhoda. Ale jako skoro každý ji miluji pro její **nádhernou vůni, barvu a nenáročné pěstování**. Levandule je prostě úžasná rostlina.

Je levandule hodně náročná rostlina na pěstování?

Právě, že vůbec není. Stačí dodržovat základní dvě pravidla – **slunce a sucho**. Levandule nesnáší zamokřené půdy a stačí ji chudší dobře propustné stanoviště. Základem pro hezký tvar rostlin "bochánky" je **pravidelné stříhání** alespoň jednou za rok.

Vaše Křivoklátská levandule získala i certifikaci. Tak to uvádíte na vašich stránkách. Jaký druh certifikátu to je?

Jde o **BIO certifikaci**. Je třeba celé hospodářství vést jako ekologické – tedy že **nepoužíváme žádné chemické prostředky**, dodržujeme podmínky welfare zvířat. První dva roky jsme byli vedeni v přechodném období a po dvou letech jsme konečně získali certifikaci.

Levandule je sama o sobě takový "přírodní odpuzovač" hmyzu a nevíтанých návštěvníků. Tedy asi ani není potřeba na ni nějaké přípravky používat. Nebo se mýlím?

Je to přesně tak. Vzhledem k tomu, že je **levandule** nenáročná rostlina, tak vůbec není třeba ji chemicky ošetřovat. **Plevele odstraňujeme ručně** a sekání zajišťují ovce a rovněž také my.

Jakou péči vyžaduje levandule mimo sezónu? Máte i nějaké další zaměstnání nebo se věnujete jen levanduli?

Jako každá jiná rostlina, i **levandule vyžaduje určitou péči během roku**. I zde však patří mezi ty méně náročné. Na jaře a na podzim provádíme pravidelný sestřih, abychom měli rostliny pěkně kompaktní. A abych odpověděla i na vaši druhou otázku. Levandule mě po celý rok neživí, takže jsem ještě zaměstnaná jako **pracovnice v živočišné výrobě** na farmě Požáry – chov plemene Jersey.

Pořádáte i samosběry levandule. Chodí na ně hodně lidí? Je možné u vás sehnat i sazenice levandule?

Chodí a dokonce **každoročně pořádáme i samosběr**. V letošním roce jsme to ještě časově

posunuli, takže u nás můžete zažít i samoobslužný samosběr levandule. Jsme pracovně dosti vytíženi a zároveň jsme nechtěli lidem kazit radost, že by se na políčko nedostali a tak jsme **nabídli možnost samoobsluhy**. Zatím to funguje skvěle stejně jako naše **samoobslužná levandulová skříň v Nezabudicích**. Dají se u nás zakoupit i sazenice levandule. Po dohodě u nás nebo u samoobslužné skříně nebo na **Dni otevřených dveří** na poli.

Vy sami si ale z levandule také něco vyrábíte, je to tak?

Přesně tak. S levandulí je krásná práce. A **hlavně je to radost**. Vyrábíme především **vonné polštářky a pohankové polštářky s levandulí**. Jsou moc příjemné a je to i hezká dekorace.

Dáváte levanduli i do pokrmů nebo z ní vyrábíte třeba nějaké sirupy, šťávy a podobně?

Máme vyzkoušený **levandulový sirup** a levandulové sušenky. Sladké pokrmy jsou vynikající jen musíte vždy použít **pravou levanduli lékařskou**. Nikoliv lavandin, ten je nahořklý.



Levandule na talíři: Levandulové sušenky

Přísady:

- 210 g změkklého másla
- 120 g moučkového cukru
- 250 g hladké mouky
- 3 lžice bramborového škrobu
- 1 žloutek

- [1 lžíce květu levandule](#)
- špetka soli
- kůra z 1 citrónu
- 1 lžíce citrónové šťávy

Příprava:

Všechny přísady zpracujeme na vále v hladké těsto, které **rozdělíme na dva díly**. Z každého vyválíme válečky o průměru 3 cm. Válečky zabalíme do potravinářské fólie a necháme v lednici asi hodinu ztuhnout. Těsto si takto můžeme připravit i den předem. **Vychlazené těsto** nakrájíme na plátky silné 5 mm a rozložíme je na plech **vyložený pečícím papírem**. Mezi plátky necháme větší rozestupy, těsto **při pečení hodně naskočí**. Pečeme v troubě předehřáté na **170°C** cca 13 minut.

Autor článku: Monika Poledníková