TISKOVÁ ZPRÁVA

15. srpna 2018

**Z Ameriky do naší kuchyně**

**V trojské botanické zahradě návštěvníci uvidí mexickou okurku i superpotravinu quinou**

**Umíte si představit léto bez svěžího rajčatového salátu, paprikového leča či opečené kukuřice? Tyto plodiny považujeme za nepostradatelnou součást naší stravy,   
ačkoliv původně vůbec nepocházejí z Evropy. Domácí jsou totiž na americkém kontinentu, který tak svými rostlinnými poklady výrazně obohatil zbytek světa.   
Trojská botanická zahrada přiblíží návštěvníkům na ukázkovém políčku v severní části svého areálu známé i méně známé obilniny, okopaniny i zeleninu původem z Nového světa. K vidění je například téměř neznámá, ale velmi chutná „mexická okurka“, batáty či sbírka rostlinných sladidel, která se mohou stát zajímavým obohacením našich zahrádek i jídelníčku. V sobotu 18. srpna vám expozici užitkových rostlin Ameriky představí kurátorka Klára Lorencová. Prohlídky začínají ve 14.00 a 16.00 hodin a jsou v ceně vstupného do botanické zahrady. Sraz zájemců je u pokladny v severní části venkovních expozic z ulice K Pazderkám.**

Značná část plodin, které dnes patří do našeho jídelníčku, není v našich krajích domácí. Dovedete si představit českou kuchyni bez brambor, rajčat, paprik, dýní či fazolí?   
Také kukuřici a slunečnici už na našich polích vnímáme jako samozřejmost. V obchodech můžeme zcela běžně koupit arašídy, kešu a para ořechy, kakao, vanilku, čerstvé batáty, maniok, chilli papričky, ananas, avokádo nebo papáju. „*Americký kontinent významně obohatil zbytek světa o sortiment plodin se škrobnatými hlízami neboli okopaniny, o nabídku luštěnin, obilovin a jiných zrnin, plodovou zeleninu, olejniny a textilní rostliny.   
V neposlední řadě americké druhy podstatně rozšířily nabídku léčivých, aromatických   
a kořeninových rostlin,“* **vysvětluje Klára Lorencová, kurátorka užitkových rostlin v Botanické zahradě hl. m. Prahy.**

**Otevírací doba v srpnu a v září:**

Skleník Fata Morgana:  
od 9.00 do 18.00 (út–ne, svátek)

Venkovní expozice:  
od 9.00 do 20.00 (**v září do 19.00**)

Vinotéka sv. Klára:

od 13.00 do 21.00 (po–čt)  
od 11.00 do21.00 (pá–ne, svátek)

Ukázkové pole, které návštěvníci naleznou v severní části areálu botanické zahrady, představuje velmi bohatý a ucelený sortiment užitkových rostlin Nového světa, které lze během sezony pěstovat venku i u nás. Pocházejí z vyšších poloh Jižní Ameriky, ze Střední Ameriky a jihu Severní Ameriky. „*Myšlenka představit veřejnosti známé i méně známé plodiny, které je možné pěstovat v našich podmínkách, vznikla v loňském roce, kdy se výsadby staly součástí celoročního tématu flóry amerických kontinentů. Políčko vzbudilo velký zájem mezi našimi návštěvníky. Rozhodli jsme se tudíž výsadby zopakovat i letos, a to také proto, že Amerika patří mezi prioritní oblasti, kterým se v rámci naší odborné a sbírkové činnosti věnujeme,“* **říká Bohumil Černý, ředitel Botanické zahrady hl. m. Prahy.**

**Inspirace do českých zahrádek**

Zájemci si mohou prohlédnout až 160 druhů a kultivarů užitkových rostlin. Expozice se jistě stane zdrojem inspirace pro české zahradníky. Oproti loňskému roku jsou k vidění některé novinky, například v našich zahrádkách doposud téměř neznámá tzv. „mexická okurka“ (latinsky *Melothria scabra*), tykvovitá rostlina s drobnými chutnými plody, nebo bobovitá rostlina jicama (latinsky *Pachyrhizus ahipa)* pěstovaná pro velké kořenové hlízy. Nechybí ani merlík chilský neboli quinoa, který je považován za moderní superpotravinu.

Na ukázkovém políčku si zájemci mohou prohlédnout 160 druhů a kultivarů známých i méně známých užitkových rostlin.

K vidění je i známá superpotravina quinoa neboli merlík chilský, který od nepaměti pěstovali staří Inkové na březích jezera Titicaca. Semena zbavená hořkých obalů se melou na mouku, z níž se peče chleba, tradičně se užívají k výrobě nápoje chicha, který připomíná pivo.

Z Ameriky pocházejí rovněž dvě byliny využívané jako přírodní sladidla vhodná pro diabetiky. *„V současnosti je již značně populární stevie sladká, která obsahuje glykosidy až 200krát sladivější než sacharóza. Ještě vyšší obsah sladkých látek má lipie sladká neboli aztécký cukr, která se ve své domovině Mexiku užívá k doslazování čaje a dalších nápojů,“* **doplňuje Klára Lorencová.** V našich podmínkách se mohou obě snadno pěstovat jako letničky.

Během komentovaných prohlídek v sobotu 18. srpna představí kurátorka Klára Lorencová perspektivní, u nás snadno pěstovatelné, zatím však méně známé plodiny. Zájemcům poradí s jejich pěstováním i využitím v kuchyni. „*Návštěvníky obvykle překvapí, jak snadno si mohou vypěstovat vlastní batáty, podzemnici olejnou či různé exotické okopaniny, například oku, jakon a další,“* **dodává Klára Lorencová.**

*Pro více informací prosím kontaktujte:*

Mgr. Klára Hrdá

Referentka pro vnější vztahy a média

e-mail: [klara.hrda@botanicka.cz](mailto:klara.hrda@botanicka.cz), mobil: 731 413 517

Darina Miklovičová

PR manažerka pro externí komunikaci

e-mail: [darina.miklovicova@gmail.com](mailto:darina.miklovicova@gmail.com)*,* mobil: 602 200 445