TISKOVÁ ZPRÁVA

15. července 2020

**Objevte svět vůní v trojské botanické zahradě**

**Zavřete oči a nechte se vést vůní rostlin po Vonné stezce**

**Trojská botanická zahrada láká k odpočinku a relaxaci. Objevovat ji můžete nejen svým zrakem, ale i dalšími smysly. Od roku 2016 v areálu zahrady postupně vzniká unikátní vzdělávací projekt Vonná stezka, který svět rostlin představuje poněkud netradičně – pomocí vůní. Na jednotlivých zastaveních se seznámíte s exotickým kořením, tradičními svatojánskými bylinami, omamně vonícími růžemi, ale i aromaty ukrytými ve víně. Z návštěvy zahrady si můžete odnést voňavou vzpomínku v podobě unikátního parfému Fata Morgana No. 1, který je v prodeji v informačních stáncích.**

Nejen milovníky krásných vůní provede areálem Botanické zahrady hl. m. Prahy Vonná stezka, originální vzdělávací projekt, který vznikl díky spolupráci s přední českou odbornicí na vůně Petrou Hlavatou. *„Jedním z hlavních poslání naší zahrady je vzdělávání zábavným   
nebo netradičním způsobem. Vonná stezka postupně propojuje celý areál prostřednictvím vonných stanovišť,   
na nichž se návštěvníci zážitkovou formou seznámí   
s aromatickými rostlinami a jejich vůněmi. Nyní je možné prohlédnout si první čtyři zastavení, v dalších letech přibudou ještě tři,“* ***zve k návštěvě zahrady Bohumil Černý, ředitel Botanické zahrady hl. m. Prahy.***

**Otevírací doba červen–srpen:**

Venkovní expozice a bistro Botanická na talíři

denně včetně svátků   
9.00–19.00

Skleník Fata Morgana

út–ne  
9.00–19.00

Vinotéka sv. Kláry

po–pá

13.00–21.00

so–ne, svátky  
11.00–21.00

**Za exotickými vůněmi se vydejte do skleníku Fata Morgana**

První zastavení Vonné stezky se nachází v tropickém skleníku Fata Morgana. Návštěvníkům představí zrod unikátního parfému, který vznikl přímo zde, v pokladnici rostlinných druhů, jejich rozmanitých tvarů, barev a samozřejmě i vůní. *„Parfém nazvaný příznačné   
Fata Morgana No. 1 byl vytvořen ze silic z 21 vybraných exotických rostlin, kterým dominuje vůně květů stromu ylang-ylang (*Cananga odorata*) a citronové trávy (*Cymbopogon citratus*).* *Vzácné silice jsme přivezli ze zahraniční expedice na Madagaskar,“* ***říká Klára Lorencová, kurátorka exotických užitkových rostlin.***

K devíti vybraným složkám parfému si přivoníte na doprovodném edukačním panelu umístěném uvnitř skleníku. Uvidíte také speciální kotel, v němž olejová směs zrála a část parfému je tu uložena dodnes. Výsledná vonná kompozice pojmenovaná Fata Morgana No. 1 se stane originálním vonným suvenýrem i milou pozorností pro vaše blízké. Limitovanou edici 950 flakonků tohoto unikátního tělového parfému zakoupíte v infostáncích zahrady za 499 Kč (objem balení 5 ml).

**Vydejte se za romantickou vůní růží**

K nejvoňavějším rostlinám patří bezesporu růže. A právě jim je věnováno druhé zastavení unikátní Vonné stezky v Rozáriu. Seznámí vás s tajemstvím těchto královen květin a díky vonné skulptuře ve tvaru stylizovaného růžového keře poznáte širokou škálu růžových aromat. V jednotlivých květech jsou ukryty silice čtyř různých růží a tří rostlin, jež svou vůní růže připomínají. Autorem skulptury je měditepec a grafik Vojtěch Jirásko. Rozárium najdete   
v severní části botanické zahrady nedaleko expozice kosatců a denivek. Přičichnout si můžete   
i ke skutečným květům a nechat se okouzlit vůní růží pěstovaných ve zdejším Rozáriu.

**Tajemné svatojánské tradice**

Pokud milujete vůni letních bylin a rádi byste odhalili tajemství pohanských tradic našich předků, pak nesmíte vynechat třetí zastavení Vonné stezky. Najdete jej v expozici Stráň a jeho součástí je i umělecká skulptura od měditepce Vojtěcha Jiráska symbolizující Slunce a sloužící k vykuřování vonnými rostlinami. *„Lidé v minulosti sbírali v předvečer svátku Jana Křtitele léčivé, aromatické i jinak atraktivní rostliny. Věřili totiž, že byliny utržené v době letního slunovratu mají zvláštní moc. Ačkoliv se řídili pouze svou intuicí, sbírali je právě v době,   
kdy mají nejvyšší obsah účinných látek,“* **uvádí Klára Lorencová.**

**Za vůněmi vína na vinici sv. Kláry**

Už nyní máte možnost otestovat svou schopnost rozeznávat aromata ukrytá ve víně nebo zdokonalit si čichové schopnosti důležité při degustaci, a to přímo na vinici sv. Kláry díky bance vůní, kterou nově doplnilo 20 vonných soudků. Strom i soudky ukrývají vonné složky vinného buketu.

**V plánu jsou další tři zastavení**

Ke stávajícím zastavením přibudou například i ta spjatá s biblickými rostlinami nebo vůní lesa. Vonné zastavení v lesní expozici představí vůně pryskyřic, květů stromů a bylin a dokonce   
i lišejník. Návštěvníci se na toto a další zastavení mohou těšít v následujících letech.

**Kalendář akcí Botanické zahrady hl. m. Prahy**

**květen–září 2020**

**Fotovýstava Květena Kypru**

do 31. 7.

Expozice Středozemí

Fotovýstava provede mnoha zajímavými místy Kypru, představí tamní rostlinná společenstva   
a řadu druhů kyperské flóry (včetně mnoha endemitů). Návštěvníci se dovědí mnohé   
o užitkových rostlinách Kypru, o tamních cibulovinách a dřevinách i snaze o obnovu cedrových lesů. Nebude chybět ani nahlédnutí do bohaté historie Kypru, na jeho kulturní památky a také do současné kulturní krajiny.

**Jehličnany**

Venkovní expozice, Fata Morgana

1. 7. – 30. 8.

Projděte se zahradou po stezce, která vám představí významné druhy sbírky jehličnanů. Severní část zahrady včetně arboreta nabídne převážně severoamerické a asijské druhy, Ornamentální zahrada přiblíží sadovnické využití jehličnanů, specifické uplatnění těchto dřevin uvidíte v Japonské zahradě. S tropickými a subtropickými druhy se seznámíte ve skleníku   
Fata Morgana a v expozici Svět sukulentů. Ve vybraných částech zahrady vás čekají ukázky šišek, jehlic, ale i kmenů a jejich řezů včetně názorných kreseb. To vše doplní velkoformátové fotografie. Děti výstavou provede Čtyřlístek, spolu s ním mohou vyřešit soutěžní kvíz a získat odměnu.

**Klára má svátek**

12. 8., 13.00–21.00 h

Vinice sv. Kláry

Vezměte Kláru na piknik. Patronka naší vinice má svátek, přijďte s námi oslavit její velký den. Ve vinotéce sv. Kláry si vyberete z nabídky piknikových balíčků, poradíme vám s volbou vhodného vína a půjčíme skleničky i deku. Čím si připít, je jasné – jedině vínem z naší vinice.

**Den Rulandského modrého**

18. 8., 13.00–21.00 h

Vinice sv. Kláry

Rulandské modré může mít mnoho podob. Na vinici sv. Kláry se mu skvěle daří a vyrábíme   
z něj svěží rosé, klaret a v dobrých ročnících především červené víno s výborným potenciálem k dlouhodobému zrání. Od 14 hodin bude pro vás na terase pod ořechem přichystána volná degustace vína z této odrůdy.

**Vinobraní sv. Kláry**12.–13. 9.Vinice sv. Kláry a Ornamentální zahrada

Na vinici sv. Kláry se opět uskuteční velmi oblíbené a navštěvované vinobraní. Přední vinaři nabídnou to nejlepší ze svých sklípků, dojde i na burčák a rozhodně nebude chybět víno z vinice sv. Kláry. Zveme vás k posezení, poslechu hudby a k tanci na terasu viničního domku, kde bude pro vás jako každoročně připraven bohatý doprovodný program. Pro zájemce bude také možnost navštívit expozici výroby vína s průvodcem. Více informací naleznete na našich stránkách.

**Kořeny osobností**

Už více než stovka osobností poctila v uplynulých jedenácti letech Botanickou zahradu   
hl. m. Prahy svou návštěvou, aby podpořily projekt Kořeny osobností, v jehož rámci dochází ke spojení vzácného přírodního bohatství s těmi největšími postavami současného světa. Projekt má připomínat budoucím generacím nejen jedinečné dědictví přírody,   
ale také to nejlepší, co dokázal člověk, ať již v oblasti kulturní, sportovní, či vědecké. I v roce 2020 přibývají do projektu zajímavé a významné osobnosti, které své jméno spojí s rostlinnými poklady naší botanické zahrady.

**Sledujte dění v botanické zahradě na sociálních sítích (Facebook a Instagram).**

Novinky a další informace najdete také na   
[**www.botanicka.cz**](http://www.botanicka.cz/)

**Pro více informací prosím kontaktujte:**

Mgr. Klára Hrdá

tisková mluvčí

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