Objevte sílu bylinek všemi smysly! Ochutnejte tři tisíce let staré prosné pivo. Zveme na Bylinkový den do Národního zemědělského muzea

17.4.2024 - Tereza Plavecká | Národní zemědělské muzeum

Které rostliny mají léčivou moc a které se používají pro barvení nebo výrobu tkanin? Jaký plevel je jedlý? Jak chutná prosné pivo uvařené podle tři tisíce let starého receptu? Odpovědi na tyto otázky a další zajímavosti čekají návštěvníky Bylinkového dnu v sobotu 20. dubna v Národním zemědělském muzeu v Praze. Muzeum a muzejní dvůr budou pro návštěvníky otevřeny od 10 do 17 hodin.

„V sobotu bude možné během zážitkových workshopů a přednášek k bylinám nejen přivonět, ale poznávat jejich vlastnosti takřka všemi smysly," zve na akci generální ředitel NMZ Zdeněk Novák. V 11 hodin se na muzejní zahradu nastěhuje **čmeláčí úl**, který přichystal spolek Čmeláci PLUS. Během malé slavnosti zástupci spolku povypráví o významu čmeláků v přírodě, co znamenají pro medonosné rostliny a také co pro ně můžeme udělat my.

Jak chutná omáčka ze šťovíku a co vařily naše prababičky? To zájemcům na oblíbeném workshopu

bylinkové vaření prozradí kuchaři ze Staré gardy Asociace kuchařů a cukrářů. Letos se bude vařit bylinková polévka s nočky a sedmikráskou, kuřecí krokety s mátou a tymiánem, šťovíková omáčka k rybě a císařské kostky s meduňkou přelité šodó s mátou peprnou.

Kolik proutí potřebujeme na ručně pletený košík? To vysvětlí během dílny **pletení košíků** mistr tradiční rukodělné výroby Středočeského kraje Petr Král z Mělníka. Povypráví také o historii košíkářství u nás. Z workshopu si zájemci odnesou pro život praktickou dovednost a na sběr bylinek malý košík. Květiny tematicky inspirovaly také další **dílnu výroby ze skla**. Pod odborným vedením sklářky Jitky Havlíčkové si děti ze skla vyrobí heřmánkový náhrdelník nebo kopřivové náušnice.

Na cestu od zasazení semínka až po hotový výrobek se vydají zájemci o workshop **hrátky se lnem** se Spolkem archaických nadšenců ze Sebranic. Děti i dospělí budou moci nahlédnout do celého dlouhého procesu zpracování lnu – jeho lámání, česání i předení. Na místě bude také tkadlena, která dětem připomene, jak náročné to bylo pro Krtečka, než ke kalhotkám přišel. Minulost i současné trendy zpracování této velmi užitečné rostliny představí vědecko-výzkumná společnost Agritec.

Návštěvníci budou mít také jedinečnou možnost **ochutnat prosné pivo** uvařené dle původní staré receptury. O zajímavém nálezu tři tisíce let starého bronzového vědra s pozůstatky většího množství bylin, a to především prosa, povypráví zástupci z Východočeského muzea v Pardubicích. Vědecký tým sestavil na základě rozboru obsahu vědra starou recepturu a podle ní nyní Pivovar Bohdaneč připravuje svrchně kvašené bylinkové pivo s názvem Sluneční bárka.

Voňavé tvoření čeká účastníky **zážitkových workshopů tvoření z bylin** – obohatit své dovednosti mohou přípravou **přírodního bylinkového mýdla** a na zlepšení imunity v aprílovém počasí si připravit léčivou **tinkturu z bylinek** podle vlastního výběru nebo **smolné masti** z pryskyřice a jehličí, která pomáhá na špatně se hojící rány. Na únavu nebo zlepšení problémů se spánkem pomůže v kapse nebo pod polštářem schovaný **voňavý bylinkový pytlíček** a pro potěchu oka **veselý květináč** na okno nebo parapet.

Že i byliny známé jako plevel mohou být krásné a jedlé, prozradí workshop, který blíže představí tři druhy – **ptačinec, kopřivu a heřmánek** a možnosti jejich využití. Nejen děti ocení kreativní dílny, kde si **pomocí přírodních barev nabarví látku, nabatikují tašku nebo ubrousek** nebo si vyrobí **magnet se sušenými květy**. A jaké bylinky patří do tradičního francouzského svazku **bouquet garni**? S tím poradí lektorstvo z Botanické zahrady České zemědělské univerzity.

Během přednášek s odborníky z výzkumných institucí z oblasti zemědělství budou **k ochutnání různé druhy naklíčených bylin**. Návštěvníci se dále dozví například o **fenoménu zvaném levandule** a také **jaké květy léčivek jsou jedlé.**

Jak funguje **hydroponické pěstování** a jak chutnají bylinky, které takovým způsobem vyrostou? Pod vedením lektorů GreeenTech si to bude možné vyzkoušet a bylinky si pak při další návštěvě muzea odnést domů. Zároveň budou k zakoupení hydroponicky vypěstované mikrobylinky – ředkvička, koriandr nebo hořčice.

Na muzejním dvorku bude k prohlédnutí **výstava o chilli papričkách**, kterou zapůjčí Botanická zahrada FTZ České zemědělské univerzity. Návštěvníci si budou moci zakoupit **sazenice tradičních i méně známých rostlin, sušené bylinky, čaje, oleje, bylinné sirupy, koření** a mnohé další bylinné výrobky.

Akce Bylinkový den se v Národním zemědělském muzeu koná již pošesté. Letošnímu ročníku udělil záštitu ministr zemědělství Mgr. Marek Výborný.

Datum a místo konání:
sobota 20. dubna, Národní zemědělské muzeum, Praha 7, Kostelní 44

Vstupné na akci: (platí pro vstup do celého muzea)
dospělí 100 Kč
děti od 3 let, senioři nad 65 let a studenti 50 Kč

Přístupnost
Celodenní akce je vhodná pro všechny věkové kategorie. Workshopy jsou vhodné pro dospělé nebo děti s doprovodem, v kompletním programu je uvedeno případné věkové omezení.

Přihlášení na workshopy:
Na některé workshopy je omezená kapacita a možnost zakoupit vstupenky online, na jiné rezervace v den konání akce přímo na místě.

Kompletní program naleznete zde.

Národní zemědělské muzeum
tiskové oddělení
tel.: +420601065460
tiskove@nzm.cz

www.nzm.cz | facebook | X | instagram