

V LEVANDULI JSME NAŠLI ZLATO,

říká zakladatelka Levandulového údolí na Berounsku

Ctít tradice a poznávat bylinky naučila Helenu Neumannovou babička. Zakladatelka nádherného areálu ve středočeské Chodouni na Berounsku, známého pod názvem Levandulové údolí, o sobě tvrdí, že touhu pomáhat druhým má v DNA i v duši. Svou cestu našla v devadesátých letech v Jižní Americe, konkrétně ve Venezuele, kde rok žila v amazonském pralese a učila se od jednoho z nejlepších šamanů na světě.



Helena Neumannová se svou chloubou

„Jsem vystudovaná pediatrická sestra a po maturitě jsem pokračovala ve studiu lékařství. Vždycky mě zajímala celostní medicína a právě takový pohled na zdraví člověka mi tam chyběl,“ vysvětluje Helena Neumannová, proč z vysoké školy nakonec odešla. Odjela do Jižní Ameriky, konkrétně do hlavního města Venezuely Caracasu, kde v té době pracovníce pobýval její tatínek.

„Lákal mě, abych přijela za ním, že poznám zcela jiný svět. A tak jsem jela. Jenže ve studiu medicíny jsem tam nepokračovala, byť jsem to zpočátku plánovala. Moje cesta vedla jinudy.“

„Během práce na prestižní gynekologické klinice dcery českého expata Luise Dornáka jsem poznala Alfréda, kterého stejně jako mě zajímala celostní medicína, a vydala jsem se s ním do Amazonie za jedním z nejlepších šamanů na světě. Za ten rok, který jsem tam s ním strávila, jsem poznala, že neexistuje nemoc, která by se nedala léčit.“

Rok jste žila v pralese?

Ano, byla jsem stále tam, nikam jsem neodjížděla a jen jsem se učila a snažila se pochopit sílu matky přírody, sílu mysli, a co je vlastně víra. Že to nemá nic společného s jakoukoli církví.

Takže jste se po návratu chtěla stát léčitelkou?

To tehdy v naší zemi a podmínkách nebylo myslitelné. Když jsem se po roce vrátila, nastoupila jsem do velké nadnárodní firmy, vystudovala marketing a živila se jím. Ale cítila jsem, že přijde doba, kdy i my Evropané dospějeme k okamžiku, kdy se vrátíme ke znalostem a výsledkům prověřeným tisíce let našimi předky.

Netušila jsem ale, že to vezmeme za ten nesprávný konec. Rozčílená jsem sledovala,

jak tady lidé očekávají pomoc od ájurvédy a čínské medicíny, a to mi nepřišlo správné.

Proč to podle vás není správné?

Protože to k nám nepatří. Pokud mi amazonský léčitel předal své učení, zkušenosti, znalosti i přístup, stav mysli a způsob, jakým pomoci, mělo mě to vést právě zpět k našemu tradičnímu bohatství. Co mi naznačil, jsem pochopila až mnohem později. Ale všechno je, jak má být. Díky své práci v marketingu jsem se dostala na hrad Točnick, kde všechno začalo.

Povídejte...

Seznámila jsem se s tamním kastelánem Petrem Zemánkem a jeho ženou Haničkou a díky nim jsem se do toho kraje úplně zamilovala. Petr je vystudovaný historik a velký patriot, má to tam opravdu rád. O historii té lokality umí nádherně vyprávět a mně se najednou zdálo, že jsem jí obklopená – Karlštejn, Čertovy schody, Svätý Jan pod Skalou, Český kras, Křivoklátsko, Brdy. Mým snem bylo předávat tradice a zvyky. O bylinkách jsem tehdy ještě neuvažovala.

Jak dlouho trvalo, než jste se od tradic posunula k levanduli?

Vlastně krátce. Na Točnicku jsem zorganizovala akci pro rodiny, kterou jsme nazvali vítání jara. Všechny tradice jsme připravili formou čichu, hmatu, chuti, a to jak pro dospělé, tak i pro děti. Měli jsme stanoviště, které obsluhovali studenti. I oni si to moc užívali, dětem třeba vymáchali pusy v zelené trávě, což mi na Zelený čtvrtek dělávala babička. A na jedno vítání jara přijel předseda Asociace soukromých zemědělců a starosta Chodouně Pepa Stehlík.

To zní napínavě...

Vyprávěl mi o Chodouni a celém kraji, o tom, že na vápencová moře táhnoucí se od pražského Barrandova k Plzni přinesli byliny v desátém století Keltové. Vždycky tu rostla máta, šalvěj, mateřídouška i levandule. Naznačil mi, že by v Chodouni přivítal tento přístup a práci s našimi tradicemi a zvyky, a pokud bych chtěla, může nám prodat kus pole, které by se na pěstování levandule skvěle hodilo. Teprve tehdy se kruh uzavřel a já jsem pochopila, co se mi tehdy šaman snažil naznačit. Že právě tohle je ta cesta, kterou mám jít.

A věděla jste, kudy se po té cestě vydat?



V areálu Levandulového údolí si za pěkného počasí můžete udělat piknik.



Byliny v bylinné chýši

Co a kde je národní geopark Barrandien

Zasahuje do krajů Praha, Středočeský a Plzeňský. Z geografického hlediska leží území geoparku v Poberounské subprovincii a je velmi zajímavý z pohledu geologie. Nádherně se mu věnuje například geolog, spisovatel a popularizátor vědy Václav Cílek v dokumentech, které najdete v Pokladnici ČT, nebo v jeho knihách. Pokud by vás zajímala historie geoparku Barrandien, vydejte se do přírodního domu Natura v Příbrami, kde na prostoru 300 m² najdete nádhernou interaktivní expozici. V Levandulovém údolí pro děti vybudovali Barrandien domeček s vykopávkami a fosiliemi, kde si mohou hrát na malého archeologa, a k tomu tam mají připravené hry plné kvízů a hádanek o vodě i krajíně naší země.

Levandulová bábovka

Ingrediencie:

170 g cukru, 200 g změkklého másla, 4 vejce pokojové teploty, 250 g měkkého tvarohu pokojové teploty, 300 g hladké mouky, 1 sáček kypřicího prášku do pečiva, 1 balíček vanilkového cukru, 1 lžice levandulových květů, suchých nebo čerstvých

Na vymazání formy: máslo, strouhanka, moučkový cukr na posypání

Příprava:

- Bábovkovou formu vymažeme máslem a vysypeme strouhankou.
- Máslo utřeme s cukrem a přidáme postupně žloutky jeden po druhém, hezky vše promícháme. Do směsi přidáme tvaroh a ještě jednou vše promícháme.
- V jiné míse smícháme mouku, prášek do pečiva, vanilkový cukr (kdo má rád skořici, může použít skořicový... Skořice si s levandulí rozumí také) a levandulový květ.
- Směs mouky postupně po částech zapracujeme do tvarohové směsi.
- Ušleháme z bílků sníh a pomalu ho vmícháme do těsta.
- Těsto vlijeme do formy a dáme péct do předehřáté trouby na 180 °C asi 40–50 minut. Propečení kontrolujeme špejlí.
- Po upečení necháme bábovku 10 minut odpočinout ve formě, pak ji opatrně vyklopíme. Vychladlou bábovku pocukrujeme moučkovým cukrem.

Tento a další recepty najdete na stránkách levanduloveudoli.cz



Ochutnat tu můžete různé nápoje, obohacené levandulí chodouňskou.

Nevěděla jsem vůbec nic. Jela jsem do Norimberku na BioFach (největší světový veletrh biopotravin, doplňků stravy a kosmetiky – pozn. red.), to bylo v roce 2014, kde jsem se dozvěděla, že největší producent bylin v bio i konvenční kvalitě v Německu je firma Volmarin. Mají skleníky, v nichž ochraňují původní odrůdy bylin z celého světa a každá rostlinka má svůj rodový list. Přemluvila jsem je, aby mi prodali padesát tisíc semínek levandule lékařské, původní odrůdy *Angustifolia* Munstead.

Co kdyby se nechytla?

Z toho jsem měla obrovský strach, protože ta semínka mě stála přes půl milionu a já jsem si na ně vzala úvěr. Ale mám jisté metody, jak strach překonat, které jsem se naučila v Jižní Americe, a s tím jsem se snažila vybudovat tady celou tu ideu. I díky tomu si dnes myslím, že mám vědecky podloženo, že máme v Chodouni světově unikátní bylinu. Nastudovala jsem si třeba i to, že „maminka bylinky“ nebo i zahrady má „očurávat pole“, tak my s dcerou chodíme a ta „pole očuráváme“, protože tak je to správně.

Jak dlouho jste čekala na první úrodu?

V roce 2019 jsme měli hotový bio certifikát na bylinu a v roce 2020 bylo připraveno prvních pět produktů na bio certifikaci. Dnes máme už i první patent na levandulovou náplast. V principu jde o kombinaci extraktu, oleje a hydrolátu, do kterého ponoříte gázu, která je následně zabalena. Na zábaly se dnes zapomíná, přitom při správném použití dokážou leckdy zachránit život.

Ted' hledám ve světě investora, a kdybych pro našich pět základních produktů získala FDA, což je nejvyšší kontrolní úřad léčiv pro celý svět, pak by o patentované produkty měla zájem většina nemocnic na světě.

Prozradíte tajemství sklízně?

To je jistá alchymie, ale když dodržíte správný postup, zachováte v levanduli poměr výjimečných látek. Nesmí se sklízet za deště, ani šest hodin před deštěm a šest po. Jinak vyrostlá se sklízí pro nápoje, jinak pro léčiva a jinak pro zdravou výživu. Část se destiluje, z té vzniká esenciální olej a hydrolát. Na jeden litr esenciálního oleje, který se přidává do parfémů, mýdel, kondicionérů a šamponů, potřebujete sto čtyřicet kilo lavandinu, tedy běžně dostupného



Že je o levanduli zájem, je znát i podle hojné účasti na přednáškách.

Levandule lékařská versus lavandin

Většina levandulí v zahradnictvích je hybrid lavandin. Ten je krásný, líbivý, vonný, ale léčí pouze pohledem a čichem. Rozhodně jej neaplikujte na kůži ani z něj nevařte a nevyrábějte žádné produkty pro vnitřní užití. Levandule lékařská má také více odrůd. *Angustifolia* Munstead je ta původní. Bio certifikovaná levandule lékařská – *Angustifolia* Munstead je královnou a lze ji použít i vnitřně.

hybridu, zatímco levandule lékařské je nutné použít čtyři sta kilo. To je ten základní rozdíl.

Co se s tím děje pak?

Část se suší, ze sušené byliny se míchají čaje a vyrábějí tinktury. Část se lisuje za studena, to je úplně to nejcennější. Takto vznikají naše unikátní produkty – bio No stress kapky, které dokážou obnovit tvorbu neurotransmiterů a synapsí v těle a celkově zregenerovat funkce v těle, nebo bio Antiblemish na zánětlivé projevy na kůži, akné, atopické ekzémy a dermatitidy. Představte si, že vyřešíte kožní problém bez kortikoidů. Vnitřně užíváním levandule chodouňské řešíte příčinu a vně již následky.

Plánujete výrobu dalších produktů?

Tým doktorky Horsákové a docentky Heleny Čížkové z VŠCHT ČR nám pomohl zjistit unikátní bio dynamický obsah v naší levanduli chodouňské. Proč je světovým unikátem, objevil tým docenta Petra Kaštánka, vědce a biotechnologa. Kombinací minerálních podloží, mrazu, větru a podnebí Českého krasu jsme docílili světového

unikátu. Petr Kaštánek se bylinám věnuje přes třicet let a objevil léčivé látky v tradičním českém kosatci, který skvěle účinkuje na akné.

Tudy povede rozšíření vašich produktů?

Připravuji řadu pro atopické ekzémy, která už teď atopikům pomáhá s vynikajícími výsledky. Zjistili jsme totiž, že v bio pohance a bio ovsu jsou výjimečné látky pro léčbu ekzémů. Navázali jsme na znalosti Paracelsa, Kneippa, Steinera nebo pátera Ferdya. Vnitřně užijí levanduli a v koupelích, zábalech či balzámech bio oves a bio pohanku s naší levandulí.

Kam své produkty dodáváte? Spolupracujete například s lázněmi?

Ano, první, kdo se nám ozval, byly Lázně Jáchymov, zřejmě proto, že s námi spolupracovala Milada Sárová, kapacita v balneologii. Naším partnerem a kolegou v oblasti balneologie je také Vláda Wurm, lékař z Karlových Varů, se kterým ale spolupracujeme i ve Františkových Lázních, kde byla otevřena moderní psychiatrická klinika. Tam pracují pouze s přírodní medicínou v kombina-

ci s osvědčenými art terapií, muzikoterapií, aromaterapií.

A v Karlových Varech?

Ano, tam také. Spolupracujeme s primářkou Miladou Sárovou a jejím partnerem docentem Kolískem, odborníkem na celostní medicínu. V hotelu Prezident hledáme společně výsledky kombinace našich produktů s minerální karlovarskou vodou. Najdete nás ale také v Tatra hotelu ve Velkých Karlovicích, v lázeňském penzionu Jurášek v Kunčicích pod Ondřejníkem, na Slovensku v Trenčíně v lázeňském hotelu Elizabeth. Nově chystáme spolupráci s lázněmi Ensana v Mariánských Lázních, Darkov v Karvině.

Je něco, co vás na levanduli překvapilo?

Asi nejvíc to, že jsme ji považovali za královnu pro nervovou soustavu, ale zjistili jsme, že má i výjimečné účinky na mikrobiom a celý trávicí systém. Dnes se ví, že naše zdraví v větší části záleží na tom, jak se o sebe staráme, a že každý orgán v těle má svou „mysl a paměť“. Tedy musíme tvořit neurony, neurotransmitery a synapse, což je základní kámen všech buněk v těle, a to umí právě ta naše česká bylina.

K tomu musíme mít čistý mikrobiom, a to zase umí naše bylina. Takže my máme v téhle zemi skutečné zlato a musíme jej nejen využít především pro nás Čechy, ale také s ním ukázat světu, že jsme stále na špičce vědy i moderního celostního přístupu v lékařství.

Mirka Paloncy