Herbář III

3. 9. 2015

Třetí řada oblíbeného magazínu o bylinkách a zdravém životním stylu s Lindou Rybovou a Kateřinou Winterovou Herbář III od neděle 6. září na obrazovkách ČT1.

Třetí řada představí dalších 40 bylin, přinese recepty na více než 90 jídel, mastí, šťáv i čajových směsí. Obě protagonistky budou opět bavit a inspirovat stylem i módou, tak jako to činily v minulých řadách. Letos ale přidají silné téma, které sice v Herbáři bylo od počátku, ale nebylo jasně artikulováno: trvale udržitelný rozvoj. Byliny, zdraví, inspirace a tradice tak doplní o pohled do budoucna. *„Zachování podmínek pro život na Zemi je největší výzvou, které dnes lidstvo čelí. Stále žádanější zdravé potraviny pěstované s ohledem na přírodu a technologická revoluce v energetice nás inspirovaly, abychom nové díly Herbáře lemovaly právě tématem trvale udržitelného rozvoje,*" prozrazují směřování nových dílů protagonistky **Kateřina Winterová a Linda Rybová**.

Pořad Herbář získal ocenění Stříbrný hrozen na festivale Znojemský hrozen a v anketě TýTý ho diváci zvolili druhým nejpopulárnějším televizním pořadem v českém éteru. A bylinková show Lindy Rybové a Kateřiny Winterové chce i nadále razit hodnoty našich předků.

Z oblíbeného statku se průvodkyně pořadem vydají za průkopníky bio pěstování nejen v ČR, okouknou české pěstitele bylin, propagátory původních luk, rakytníku nebo technického konopí, biochovatele či předního světového výrobce biokosmetiky.

„Kuchařských show je v českém éteru dost. My ale nejsme profesionální kuchařky a diváci si již zvykli, že my děláme srandu a ty bylinkový šťávy. Recepty máme opět skvělé a určitě dělají naši show ještě stravitelnější. Ale nám jde především o to, abychom vzbudily zájem o byliny, přírodu, ekologii, zdravou kuchyni a trochu snad i kultivovaly domácnosti podle tradic, které jsme objevily ve starých knihách a časopisech, odkud naše recepty pocházejí," říká o třetí sérii **Kateřina Winterová** a **Linda Rybová ji** doplňuje: *„Neteře mi říkají, že se na nás dívají proto, co máme na sobě a co nám v pořadu při vaření hraje za hudbu. Je to taková ta ženská věc. Na tom jsme si daly opět záležet. A já slibuji, že budu méně mluvit s plnou pusou.*"

Témata přesahující Herbář pohledem Kateřiny a Lindy

Bio a čeští pěstitelé

Když jsme začínali, dramaturgové se báli, zda bio nebude Čechy odrazovat. Zjistili jsme opak. Je to populárnější než kuchtíci v televizi. Farmářské trhy praskají ve švech, bio produkce mizí z pultů a čeští poctiví farmáři skoro nemají čas s námi točit. Skvělý!

Trvale udržitelný rozvoj

Trvale udržitelný rozvoj není nic nového. Jde o respekt ke koloběhu přírody a o snahu koexistovat s ní tak, jak to po tisíciletí dělali naši předkové. To všechno jsou naše témata už od počátku Herbáře. Byliny, tradice, zdraví, bio i rodina. Ve třetí sérii je ale chceme akcentovat a zaměřit se na konkrétní řešení pro moderního člověka.

Včely

Masivní pěstování technických plodin v CŘ a s tím spojené nadužívání pesticidů, herbicidů, ale i umělých hnojiv vnímáme jako obrovskou ekologickou katastrofu, jaká od revoluce u nás nemá obdoby.

Ekologie

Civilizovaný svět včetně amerického prezidenta považuje globální oteplování za největší problém, Naše generace je první, která bude tomuto problému muset opravdu čelit, a zároveň poslední, která s ním může ještě něco udělat. Odchod od fosilních paliv je možný a přináší s sebou obrovské výhody. I to je tématem letošního Herbáře.

Zdravé jídlo ve školách

Mezi mladými rodiči byste asi těžko hledali někoho, kdo vám řekne, že chce, aby jeho dítě jedlo závadné a zdraví škodlivé jídlo vyrobené z ropy. Že by rodiče chtěli nemocné a tlusté děti? A přesto školní jídelny a výchova ve školách tomu neodpovídá.

Rozhovor s Kateřinou Winterovou a Lindou Rybovou

Nové díly Herbáře se budou věnovat hlavně tématu trvale udržitelného rozvoje. Mohly byste trochu přiblížit, kam všude se budou moci diváci podívat a s jakými dalšími tématy se setkají?

Kateřina Winterová: Je toho docela dost, tak to vezmu ve zkratce. Zdravější stravování ve školách – připojily jsme své podpisy k aktivitě Jamieho Olivera a začínáme pracovat na tom, aby se ve školách vařilo a jedlo zdravě. Ozkoušely jsme si pilotní projekt elektromobility ze slunce na Šumavě. Přespaly jsme v jediné tundře v Čechách na Studniční hoře, abychom se přesvědčily, že globální oteplování by tento unikát mohlo zničit a my bychom museli Sněžku přejmenovat. Sklízely jsme unikátní odrůdu červené pšenice, viděly jsme devětsil v Orlických horách. Byly jsme v Německu u prvního výrobce biokosmetiky na světě, kde se vyrábí a pěstuje podle zásad bio už od roku 1921. Zkusily jsme také přes 90 receptů a prozkoumaly více jak 40 bylin.

Linda Rybová: Budeme cestovat po Šumavě elektroautama, elektroskútrama a elektrokolama. Na Broumovsku navštívíme ovčí farmu v Markvarticích, vysetou květnatou louku na místě keltského oppida, bylinnou zahradu na Kuksu, v Třeboni budeme rozesmávat rybáře při výlovu rybníka. Vrátíme se za panem Hutařem za Slavkov u Brna posekat kombajnem červenou pšenici a na traktoru budeme jezdit za Sluncem a kuchyněmi od receptu k receptu. Pohovoříme s několika zajímavými

lidmi o včelách, o řepce, o monokulturách, o ekologickém pěstování plodin a zvířat. Zahrajeme si pár společenských her, uvaříme tradiční a supermoderní jídla, upatláme mastičky, vypijeme čajíčky, vyrobíme mýdla a šťávy a budeme hodovat a královsky se bavit.

Bylinková show Herbář letos startuje svou třetí sezonu. Myslíte si, že se za ony tři roky kolem nás něco změnilo, ať už se to týká stravování Čechů, jejich přístupu k životnímu prostředí nebo právě zmíněnému trvale udržitelnému rozvoji?

Kateřina Winterová: Když jsme Herbář poprvé nesli do televize, mysleli jsme si, že neseme pořad na ČT2 na neděli dopoledne. A je to na Jedničce. Diváci nás zvolili jako druhý pořad roku v anketě TýTý a všude nám otevírají dveře. Myslíme si, že jsme nastoupili na trend, který mění nejen Čechy, ale celý svět. Lidstvo musí odejít od spalování fosilních paliv, musí chytřeji využívat zdroje a šetrněji se chovat k přírodě proto, že neexistuje větší luxus, než čistý vzduch, čistá voda a kvalitní potraviny.

Linda Rybová: Určitě ano, myslím, že před dvaceti lety podobné změny byly viditelné tak zhruba za pět let nějaké „osvěty", teď mi připadá, že změny k lepšímu jsou viditelné každý rok. A to nás těší a potvrzují to i lidé, kteří se těmto tématům věnují už dlouho a poznají to jednoduše z poptávek a odbytu svých výrobků.

Myslíte, že zdravé stravování a sním spojený vztah k přírodě je dnes už skutečně masově rozšířený životní styl, nebo je to u nás stále alternativa, která si hledá své místo na slunci?

Kateřina Winterová:. Nejvíce to samozřejmě zajímá mladé rodiče, protože žádný rodič nebude dobrovolně svému dítěti dávat to špatné. Ale je to rok od roku větší. Všichni bio pěstitelé a farmáři, se kterými točíme, nám říkají, že nestíhají. Myslím, že nás nemine trend z Německa. Jen, podobně jako v hudbě, ty nové trendy k nám přicházejí o pár let později a já si přeju, aby na to bylo připravené naše zemědělství. Zatím okolo sebe vidím trend v ničení krajiny pěstováním technických plodin, které stříkáme rakovinotvornými látkami, které se pak v koloběhu vody a půdy dostávají do nás.

Linda Rybová: Já bych řekla, že ve větších městech už je to opravdu masová záležitost, což je paradoxní, protože my se vlastně vracíme na venkov, kde podle mých zkušeností tento trend ještě není tak rozšířený.

Během natáčení jste měly možnost poznat množství zajímavých osobností, které se rozhodly propagovat zdravé stravování, pěstovat byliny či se stát bio chovateli. Jaký je váš recept na nalezení toho správného dodavatele či rádce, je to jenom o zkoušení?

Kateřina Winterová: Na to jsou jen dvě pravidla. Navštívit a ochutnat. Podle toho, co uvidíte a ochutnáte, poznáte jednoduše, jestli se budete vracet. Ale varuji, kdo jednou ochutná dobré jídlo, už nechce jiné. Není cesta zpět.

Linda Rybová: Kdo hledá, najde! Nejlepší je, samozřejmě, osobní zkušenost nebo doporučení od přátel či odborníků.

Čas od času je možné setkat se s argumentem, že někteří lidé prostě nemají peníze na to, aby se stravovali či žili zdravě. Jak se na toto tvrzení díváte?

Kateřina Winterová: Moje zkušenost je obrácená. Lidé na vesnici nepatří k nejmajetnějším a tak si pěstují věci sami a bio. Díky tomu vlastně vědí, co jsou to rajčata, okurky a mladé, čerstvě vykopané brambory. Nedávno mi takový starý pán, bylo mu 91 let, říkal: „To víte domácí vajíčka, prase, zelenina ze zahrádky. My to jinak neměli. To bylo jistě zdravější než to, co nám dneska prodávají.“ Bio trend určitě umí být drahý, ale my toto nepropagujeme. My propagujeme úctu a respekt k přírodě, protože její dary jsou to nejlepší, co na světě jako lidé máme a když se trošku začnete rozhlížet, zjistíte, že to dává skoro zadarmo.

Linda Rybová: Pokud si člověk dá tu práci pěstovat a hledat, myslím, že to je o něco dražší. Pokud si člověk dopřává všechny vymoženosti a výrobky tohoto druhu, není to, samozřejmě, nejlevnější. Ale čím větší bude poptávka, tím levnější to bude. A my jsme si teď v Herbáři vymyslely nové přísloví a to zní: „Když to jde, tak se chce." Tím chci říct, že to jde.

Co všechno Vám Herbář za tři připravené sezony dal a vzal a jak byste ohodnotily své znalosti bylin na začátku první řady a teď, při premiéře třetí?

Kateřina Winterová: Je skvělé mít už třetí sezonu svůj pořad o bylinách v televizi, učit se nové věci a nezapomínat ty staré. Dělat něco, na čem vám záleží a co vede lidi k lepšímu životu. Podívat se na místa, kam byste se nepodívali, skvěle se při tom najíst a ještě za to dostat zaplaceno. No neberte to!?

Linda Rybová: Vzal mi občasný skeptický pohled na tyhle věci, protože mi dal zkušenosti, a protože jsem skrz něj měla možnost poznat lidi, kteří se snaží, umí, které to baví a kteří myslí do budoucna a vidí věci v širších souvislostech. No a samozřejmě vím o kytkách trochu víc, protože Herbář o nich je, a já už teď vím, které mám používat, abych posílila paměť a nezapomněla na ně.

Anotace prvních dvou dílů pořadu Herbář III

Svačiny do školy

Herbář letos opět bude především o bylinách, zdraví a tradici, jen k nim navíc přidáme ještě témata ekologie a trvalé udržitelnosti. Na začátek školního roku začneme dílem, který reflektuje trend zdravého stravování ve školách. Ukážeme několik variant zdravých svačin, Hanka Zemanová předvede verzi koprovky jako dělané pro školní jídelny a ukážeme ještě mnohem víc. Chceme, aby děti měly ve škole to nejlepší!

Do lesa, houby s octem

V lese roste spousta divokých bylin, nejdůležitější jsou ale stromy samy. Podíváme se na to, co v lese dělat na podzim a co na jaře, jak je to s celoročním houbařením a jaké plody se dají v lese sbírat. Zajedeme taky na Šumavu a Linda nám ukáže svůj recept na candáta s liškovou omáčkou.

Herbář

Kreativní producent ČT: Petr Mühl

Námět a scénář: Jaroslav Včela

Vedoucí výroby ČT: Aleš Novák

Režie: Jaroslav Včela

Dramaturg: Miroslav Včela

Výkonná producentka ČT: Klára Dražanová

Producent Virtue CS: Magda Danel