

Valerie Pelikánová má pracovnu voňavou po bylinách. Patří k těm, jimž je práce zálibou

Provozuje malou firmu, která prodává směsi léčivých bylinných čajů. Byliny nejen zná, má je i ráda, a se svými směsmi je zvyklá si vyhrát

Pracuji jako...

MARTINA LORENCOVÁ

Ostrov nad Oslavou – Léčivé rostliny se osvědčují už po staletí, a příroda má lidem stále k jejich způsobu života co říci. Bezmála třicet druhů směsí přírodních bylinných čajů vyrábí a prodává Valerie Pelikánová. Nedělá to však jako „pouhé zaměstnání“. Příjemná, usměvavá bylinkářka své čaje pro zdraví míchá se zájmem a láskou.

Zajímala jste se o bylinky vždy?

S trochou nadsázky se dá říci, že ještě když mi bylo kolem osmnácti dvaceti, brala jsem to tak, že prostě existují. Děda mi sem tam uvařil bezinkový čaj, a tím to začalo a taky skončilo. (usmívá se) Pak, když jsem byla na mateřské dovolené, měla jsem trochu zdravotní problémy ženského rázu. Se synem jsem chodila na procházky po okolí, a začala jsem sbírat koprivy a řebríček. Ty čaje mi pomohly, a bylinky mě zajímaly víc a víc. Syn byl už dvouletý, sem tam jsem měla chvíli času. Koupila jsem si herbář a začala studovat. Pak jsem našla kurz, kde o léčivkách přednášel Adolf Jirí Pleskač, vyhlášený bylinkář a takový můj vzor. Hodně čerpám z herbářů Josefa Zentricha a Jiřího Jančí, kteří jsou v oboru špičkami, s panem Zentricem jsem několikrát telefonovala, když jsem si s něčím nevěděla rady.

Musíte mít pro práci koncesi?

Ano. Úspěšně jsem absolvovala kurz, dostala certifikát a pak získala koncesi pro prodejce vyhrazených léčiv. Většinu tvoří bylinky, ale koncese se vztahuje i na volně prodejné léky – paralen, aspirin a tak dále. Soustřeďuji se ale pouze na bylinky, i osobně zmíněné léky používám zřídka.

Takže se léčíte bylinkami, když na vás něco sedne?

Ano, tak z devadesáti procent, léky užívám málo.

A rodina s vámi drží basu?

(usmívá se) Ano, manžel je dospělý, rozumný, takže si vybere podle svého; synovi je patnáct, pije teď bylinkový čaj také už bez protestů, i když mu nejdřív ne že vyložené nechutnaly, ale možná jsem mu je vařila ve velkém množství a řekla: Musíš to vypít! Ale zvykli si na to, i devítiletá dcera. Syn teď už sám přijde, když je mu třeba nevolno, a řekne: Mamko, kde mám žaludeční čaj? Jsem ráda. Teď třeba vaříme průduškový nebo směs na nachlazení. Podle mě taková alternativní léčba je nejlepší varianta, když dostanu třeba virózu, tak pokud je to možné, zalehnout do postele a pít bylinkové čaje. Tělo se toho škodlivého začne přirozeným způsobem zbavovat.

Přirozeným a zároveň čistším způsobem?

Určitě. Pokud je směs složená tak, jak má, a neobsahuje bylinu aktuálního problému kontraindikovanou, tak není nic lepšího.

Složit směs, jak má být, vyžaduje znalosti a přehled. Co všechno se v kurzu lze naučit?

Kurz hlavně ukáže systém. Bylinkářství je jako spousta jiných oborů, je věcí celoživotního vzdělávání. V kurzu dostanete základy a zasvěťte vás do pravidel, ale i pak se učíte, jinak to nejde. Mě byli-

ny zajímají velice, tak to pro mě není povinnost, ale potěšení. Teprve někdy před rokem jsem se dozvěděla, že moje praprababička z Beskyd byla léčitelka a bylinkářka, a to mi udělalo ohromnou radost. Říkám si, že mám asi rodově dané, že k bylinkám tíhnu.

Předpokládám, že pravidla jsou přísná. Jak směs vzniká?

Pracuji výhradně s čerstvými bylinami. Samozřejmě všechny musí být atestované. Byliny se naváží, smíchají a zabalí. Atesty pro potraviny musí mít i obaly a stroje, ve kterých se bylinky zpracovávají. Balím směsi do třívrstvých sáčků – tvoří je fólie, papír a svrchní obal. Svářečku jsem teď pořídila pro balení našich nových dětských čajů pro školy a školky. I netkaná textilie na nálevové sáčky musí mít pochopitelně atest. Zrovna ji poptávám u výrobce, není to levná záležitost. Všechno samozřejmě kontroluje Česká zemědělská a potravinářská inspekce.

Byliny jsou zdravé, ale i mocné. Musí se to s nimi umět...

Tři kategorie bylin jsou ne-smírně důležitým pravidlem. Jsou bylinky, jež se mohou používat bez omezení – tam patří například šípek, mateřídouška, máta a další. Je jich asi třicet. Druhou skupinu tvoří bylinky, jejichž hmotnostní podíl ve směsi může tvořit maximálně 30 procent; je jich opět hodně, patří sem i kopřiva. Třetí skupina zahrnuje bylinky s přípustným podílem do pěti procent. Jsou to bylinky se silnými účinky, jejichž nadužívání by mohlo být i zdraví škodlivé – třeba řebríček, ale i celer či brusinka.

Teprve někdy před rokem jsem se dozvěděla, že moje praprababička z Beskyd byla léčitelka a bylinkářka, a to mi udělalo ohromnou radost.

Zastávím se na chvíli u balíčků s čaji. Na každém z nich je kulatý obrázek, který jste sama malovala...

I v tomto směru jsem šla s vlastním výrobkem na trh. (směje se) Ty obrázky jsou mandaly, energetické obrázky. Mají většinou kulatý tvar. Navštívila jsem jednu kurz automatické kresby, a vytvořila je. Mandala vznikne tak, že si představujete směs, jak působí tam, kde má, a u toho malujete obrázek. Předává pozitivní, ozdravnou energii.



PRŮDUŠKOVÝ PŘES OCEÁN. Nejdál vypravila Valerie Pelikánová svoje čaje na západní pobřeží Kanady. Jako milou kuriozitu si schovala dopis od kanadských Čechů s bankovkou a prosbou o zaslání sáčků průduškového čaje. „...minulý rok na návštěvě v naší staré vlasti naši příbuzní dali mě paní Vaši směs bylin, protože zrovna trpěla nějakým průduškovým problémem. Teď jsme zase v Kanadě, a přestože je tady počasí vcelku mírné, tak ji opět začaly trápit průdušky. Zkoušela několik místních bylinných směsí, ale žádná z nich jí neulehčila tak, jako ten Váš bylinný čaj...“ píše se mimo jiné v dopise. Na snímku vpravo je obrázek na balíčky s čaji, ty si bylinkářka sama vytvořila. Foto: Deník/Martina Lorencová (3x)



Valerie Pelikánová

Narodila se v roce 1974. Vystudovala SPŠS ve Žďáře nad Sázavou a později na stejné škole ekonomickou nástavbu. V letech 1999 – 2000 založila firmu **LC rosa (Léčivé Čaje)**, jež vyrábí směsi bylinných čajů. Žije a pracuje v Ostrově nad Oslavou na Žďársku. Je vdaná a má dvě děti.

na jaro. Maté obsahuje přírodní kofein, takže když si ho děti dají k obědu, působí podobně jako na dospělého káva; pomůže, aby se po obědě necítily unavené a ospalé. A rooibos zase obsahuje množství stopových prvků důležitých pro fungování těla. Čaje ve školách jsou, ale myslím si, že tohle je taková zdravá varianta. Děti dostanou bylinky s tím, že jim budou chutnat, bude jim to lépe myslet a budou aktivnější, rooibos jim dodá vitaminy a stopové prvky.

V kolika školách se už uchytily?

Momentálně čaje odebírají dvě školy, ale je to opravdu novinka, takže teď čekám na reakce z oslovených škol. Zatím jsem bylinky nabídla a vzorky na uvaření litru čaje nechala v bezmála třiceti školách.

A jaké jsou zatím ohlasy?

Zpětnou vazbu mám teď tak od tří čtyř; byly jarní prázdniny, takže reakce čekám zase až teď. Také díky spolupráci Odboru školství, mládeže a sportu Krajského úřadu Kraje Vysočina, který organizuje ve městech informativní sezení o novinkách pro vedoucí školních jídelen, svoje čaje představím dalším.

Každý člověk, který s výrobkem pracuje, do něj vkládá svou energii. A cokoli, co se vyrobí s láskou, nese si ten pozitivní náboj s sebou.

Odmítl někde ten nápad rovnou, bez vyzkoušení?

Samozřejmě v pár školách ano. Je to ale pochopitelné, už třeba své dodavatele mají, mají rozjeté společné projekty, tak už další nepotřebují. Je tu samozřejmě i konkurence, ale nabízím čistě přírodní produkt, kterému věřím.

Zvyk je železná košile. Jak vidíte možnost, že si děti zvyklé na sladké limonády oblíbí bylinky?

Samozřejmě to беру v potaz. Jednoduchá cesta to není, ale věřím, že se to povede alespoň zčásti a najdu školy, kde mi řeknou: Ten čaj je dobrý. Pokud je to myšleno upřímně, hřeje to u srdce. (usmívá se)

Stává se vám, že nestíháte?

Není všechno jenom na mně. Když potřebuji, zaměstnávám nárazově celkem čtyři pracovníky. Větší zakázku bych sama včas zařídit nestihla. Mám ale štěstí, že se mohu živit tím, co mě baví a k čemu mám vztah. Vyrábím čerstvé, prvotřídní a čistě přírodní výrobky, a svými směsmi si dokážu vyhrát.

Takže vám takový osobní přístup v práci vyhovuje?

Určitě. Slyšela jsem třeba o technologii používané ve velkých podnicích, jež zpracovávají byliny průmyslově. Hotovou směs stroj přejeďte určitým paprskem, aby se pojistilo, že ji nenapadnou škůdci. Podle mého názoru je ale pak ten čaj z energetického hlediska jen hmotou, ztratí ten svůj přírodní náboj. V tom je asi rozdíl mezi malými a velkými firmami, kde vše zpracovávají jen stroje. Každý člověk, který s výrobkem pracuje, do něj vkládá svou energii, a cokoli, co se vyrobí s láskou, nese si ten pozitivní náboj s sebou. (usmívá se)

Jak s bylinami manipulovat, aby vznikla vyvážená směs?

To nám už říkal pan Pleskač v kurzu – ať je míchačka sebelepší, nikdy se nedocílí toho, aby v každé porci bylo na procenta naprosto stejné množství jednotlivých bylin. To je naprosto nemožné. Proto vždy míchám po menších dávkách, tři kila se promíchají lépe než deset.

Mnohé by asi překvapilo, jak je čaj, co tu popíjím, lahodný, ačkoli si chuťové prožitky od bylinných čajů lidé většinou neslibují. Směsi vymýšlíte sama?

Čerpám základy hodně od Jančí a Zentricha, u čajů pro ženské problémy od faráře Kneippa. Ochutnala jsem velké množství bylinných směsí, než jsem začala dělat vlastní. Zkoušela jsem je na sobě a rodině. Z hlediska působení jsou směsi odzkoušené, moje pokusy se zaměřily na to, aby čaje byly i pitelné.

Chutnost je ale hodně individuální, každý je citlivější na něco jiného. Já teď třeba držím ledvinovou kúru. Únor je dobrý pro posilování ledvin, tak piji ledvinovou směs. Půl litru ráno a večer, a myslím, že je požitelná. Ale možná jsem jen zvyklá. (smích) Samozřejmě některé směsi mám ohledně chuti raději. Pak jsou ale ty, jež pijeme hlavně ze zdravotního hlediska. Ovšem i třeba se žaludeční směsí jsem si trochu pohrála. Místo pelyňku pravého jsem do ní namíchala černobíl, má stejný účinek, ale je méně hořký.

Na chuť dáváte důraz i u směsi pro děti. Chtěla byste nyní dostat bylinkové čaje do škol...

Je to nové. Nápad jsem dostala v listopadu, kdy jsem slyšela od několika dětí, že jim čaje ve škole nechutnají. Říkám – co tam pijete? Mluvily o granulovaných čajích a li-

monádách. Tak jsem si řekla, že zkusím vymyslet směs pro děti – dlouhodobým pitím granulovaných čajů si zanášejí játra, ledviny. Myslím, že stojí za to pokusit se prosadit čistě přírodní bylinkové čaje do školek a škol.

Směsi jste opět vymyslela?

Ano. Tvořila jsem je tak, aby dětem chutnaly a měly zároveň nějakou přidanou hodnotu. Například aby to dětem dobře myslelo, ve všech šesti dětských směsích mám přidané ginkgo biloba. Pak obsahují samozřejmě bylinky podle druhu směsi. Třeba teď děti kašlou, tak jsem čaj složila tak, aby jim pomohl se kašle zbavit. Další je rybízový – pro období března, dubna, kdy se má čistit krev. Zázvorový má teď už sezonu za sebou, je příjemný hlavně v prosinci a v lednu, děti krásně prohřeje. Vytvořila jsem i čaj povzbuzující s maté, je výborný

