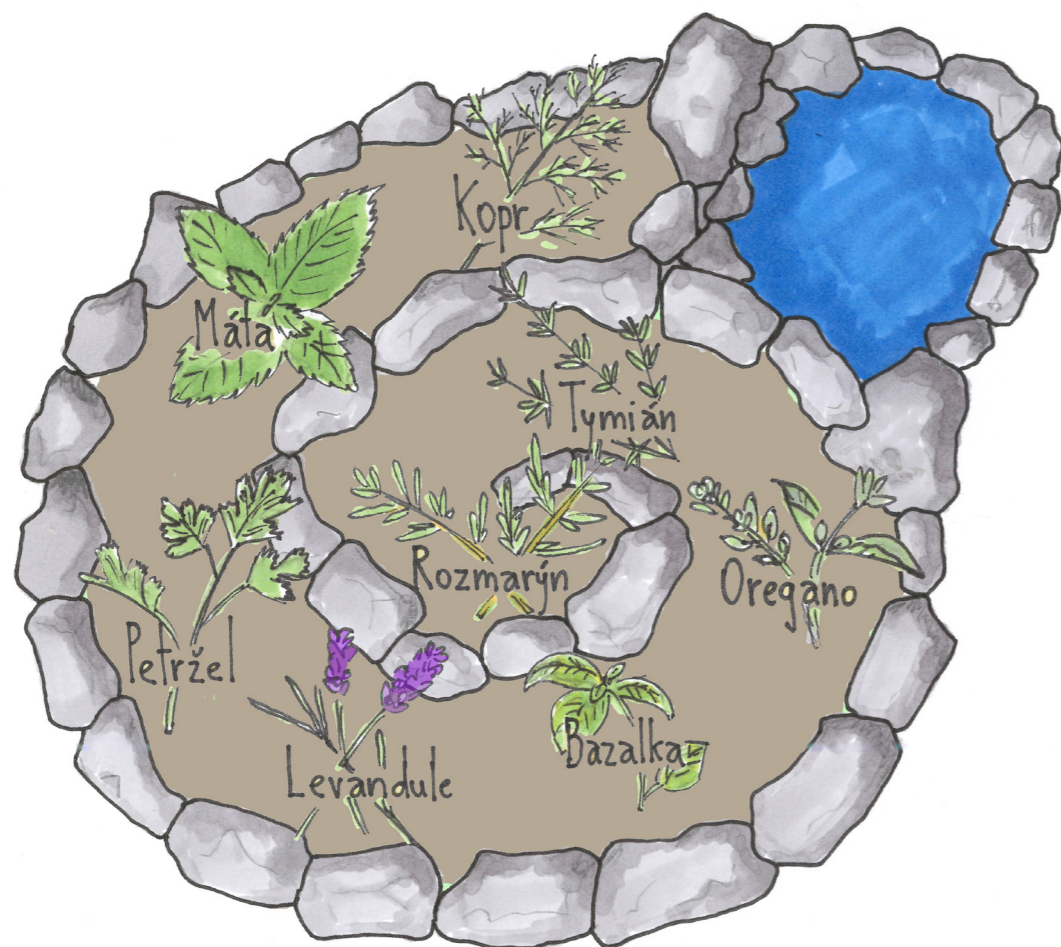


# BYLINKOVÁ SPIRÁLA

Bylinková spirála je zvláštní formou bylinné zahrady. Na spirálovitě stoupající stavbě ze zemin a kamenů naleznou četné byliny na velmi omezeném prostoru nejrůznější stanoviště, která optimálně vyhovují jejich požadavkům.

Stavební plán bylinkové spirály pochází od Billa Mollisona, zakladatele permakultury. Díky svému speciálnímu způsobu stavby vytváří i na velmi omezeném prostoru optimální podmínky pro množství různých bylin. Přírodní kameny jsou přitom úhledně kladeny na sebe do podoby vinuté suché zídky. Kameny přes den kumulují sluneční energii, kterou pak v noci vydávají a vytvářejí tím příznivé mikroklima. Bylinková spirála poskytuje kromě toho také příbytek užitečným živočichům. Ve škvrách se mohou podle své potřeby ukrývat ještěřky, ropuchy, střevlíci a jiný hmyz.

Teplomilné byliny ze středomořské oblasti, které dávají přednost chudším půdám, se umísťují do horní zóny (rozmarýn, levandule, tymián, šalvěj). Rostliny vyžadující propustnou, humózní půdu se umísťují do přechodné zóny (estragon, saturejka, koriandr, pažitka, kopr, fenykl). Do dolní části spirály se umísťují rostliny, které mají rády úrodnou půdu bohatou na živiny (meduňka, máta, petrželka, kerblík). Do jezírka se vysazuje potočnice nebo máta vodní.



## ROSTLINY



**Bazalka pravá (*Ocimum basilicum*)**

Bazalka je aromatická rostlina z čeledi hluchavkovitých. Je původem z Indie a z dalších vlhkých tropických regionů Asie, kde byla pěstována více než 5 000 let. Bazalka se uplatní v zeleninových salátech, můžeme ji přidat i k dušenému masu nebo do omáček.

**Kopr vonný (*Anethum graveolens*)**

Kopr vonný je jednoletá bylina s charakteristickou vůní. Rostlina dorůstá výšky až 1 m. Kveté od června do září malými žlutými květy složenými do velkých okolíků. Kopr se používá především jako dochucovadlo k rybám a vařenému masu i syrové zelenině.



**Levandule lékařská (*Lavandula angustifolia*)**

Levandule je aromatická a léčivá rostlina z čeledi hluchavkovitých. Levandule se také vkládá mezi oblečení v šatníku, které krásně provoní a zároveň odpuzuje šatní moly. Uplatní se v kosmetickém průmyslu. Používá se i v kuchyni ve Francii, Španělsku, Itálii.

**Mята peprná (*Mentha piperita*)**

Mята je vytrvalá bylina z čeledi hluchavkovitých. Čerstvé listy se používají do omáček, moučníků, nápojů a salátů. Mята je jednou z ingrediencí do oblíbeného míchaného nápoje Mojito a používá se i k výrobě alkoholického nápoje, známého jako "pepermintka".



**Oregano aneb dobromysl obecná (*Origanum vulgare* L.)**

Oregano je rostlina z čeledi hluchavkovitých. Nať dobromysli se používá zejména jako koření (pod názvem oregano); typickým použitím je koření pizzy. Kromě toho je též součástí provensálského koření. Chuť je výrazná, ale odlišná od majoránky.

**Petržel naťová hladká (*Petroselinum crispum*)**

Petržel je rod dvouletých rostlin z čeledi miříkovitých (Apiaceae), jehož zástupci mají široké využití v potravinářství. Má vysoký obsah vitamínu C, bohatě je zastoupen komplex vitamínů B, obsahuje minerální látky, vápník, hořčík, železo.



**Rozmarýn lékařský (*Rosmarinus officinalis*)**

Rozmarýn je stálezelená léčivá rostlina z čeledi hluchavkovitých. Jako koření se užívají listy jehličkovitého vzhledu, sušené i čerstvé, celé i drcené či jemně mleté. Pomáhá lepšímu trávení, vylučování žluči a moči, proti nadýmání, při nízkém krevním tlaku.

**Tymián obecný aneb mateřídouška obecná (*Thymus vulgaris*)**

Tymián je rostlina z čeledi hluchavkovitých. Jedná se o druh rodu mateřídouška (thymus), pocházející ze Středomoří a odtud se pěstování rozšířilo i do střední a východní Evropy. Působí proti průjmům, nadýmání a při zánětech zažívacího traktu.

