

Mendelova univerzita v Brně

Zahradnická fakulta

Ústav biotechniky zeleně

**Kuchyňská zahrada francouzského typu
(jardin potager) a jeho potenciál v současné
zahradní a krajinářské tvorbě**

Bakalářská práce

Brno 2016

Vedoucí bakalářské práce:
Ing. Přemysl Krejčířík, Ph.D.

Vypracovala:
Denisa Andonovová



ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Zpracovatelka: **Denisa Andonovová**

Studijní program: Zahradní a krajinářská architektura

Obor: Zahradní a krajinářské realizace

Název tématu: **Kuchyňská zahrada francouzského typu (jardin potager) a jeho potenciál v současné zahradní a krajinářské tvorbě**

Rozsah práce: Přibližně 30 stran textu + grafické přílohy.

Zásady pro vypracování:

1. Prostudujte literární prameny a projekty zabývající se danou problematikou. Získané údaje a poznatky zhodnoťte a v práci přehledně uspořádejte.
2. Zhodnoťte historický vývoj a filozofické přístupy ke kuchyňským zahradám zahradám. Zvláště se věnujte "jardin potager".
3. Popište současné trendy a způsoby řešení kuchyňských zahrad.
4. Představte nejvýznamnější světové a naše kuchyňské zahrady a zhodnoťte potenciál pro krajinářskou tvorbu.
5. Součástí teoretického přehledu bude pak stručné představení možných přístupů k tvorbě "jardin potager" a problematika související s její realizací.


Seznam odborné literatury:

1. MÁCHAL, A. *Průvodce praktickou ekologickou výchovou*. Brno: Rozekvítek, 2002. 205 s. ISBN 80-902954-0-1.
2. HUDEČKOVÁ, J. *Posouzení konvenčního a permakulturního způsobu hospodaření*. Bakalářská práce. Brno: MZLU v Brně, 2009.
3. KREJČÍŘÍK, P. Babiččina zahrádka v konceptu moderní zahrady. [CD-ROM]. In Rostliny – diagnostický znak oboru ?!. s. 139–141. ISBN 80-902910-5-8.
4. MINĐÁŠOVÁ, K. *Permakulturní zahrady*. Bakalářská práce. Lednice: MENDELU Brno, 2013. 45.
5. VLAŠÍNOVÁ, H. Permakulturní zahrada. In JELÍNEK, P. – HÁDKOVÁ, D. *Ekonomické alternativy na jižní Moravě. Seminář o rozmanitých formách ekonomické svépomoci*. 1. vyd. Brno: Mendelova univerzita, 2011, s. 19–23. ISBN 978-80-7375-580-5.
6. VLAŠÍNOVÁ, H. Spolupráce s přírodou. In *Letem světem permakultury*. 1. vyd. Permakultura (CS), 2011, s. 25–30. ISBN 978-80-905108-0-7.

Datum zadání bakalářské práce: listopad 2015

Termín odevzdání bakalářské práce: květen 2016

L. S.


Denisa Andonovová
Autorka práce


Ing. Přemysl Krejčířík, Ph.D.
Vedoucí práce


doc. Ing. Pavel Šimek, Ph.D.
Vedoucí ústavu




doc. Ing. Robert Pokluda, Ph.D.
Děkan ZF MENDELU

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma Kuchyňská zahrada francouzského typu (jardin potager) a jeho potenciál v současné zahradní a krajinářské tvorbě zpracovala samostatně a použila jen prameny, které uvádím v seznamu použité literatury. Souhlasím, aby moje práce byla zveřejněna v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách ve znění pozdějších předpisů a v souladu s platnou Směrnicí o zveřejňování vysokoškolských závěrečných prací.

Jsem si vědoma, že se na moji práci vztahuje zákon č. 121/2000 Sb., autorský zákon, a že Mendelova univerzita v Brně má právo na uzavření licenční smlouvy a užití této práce jako školního díla podle § 60 odst. 1 autorského zákona.

Dále se zavazuji, že před sepsáním licenční smlouvy o využití díla jinou osobou (subjektem) si vyžádám písemné stanovisko univerzity, že předmětná licenční smlouva není v rozporu s oprávněnými zájmy univerzity, a zavazuji se uhradit případný příspěvek na úhradu nákladů spojených se vznikem díla, a to až do jejich skutečné výše.

V Lednici dne

podpis

Poděkování

Na tomto místě bych chtěla poděkovat Ing. Přemyslu Krejčířikovi za odborné vedení bakalářské práce a jeho cenné rady a připomínky při vytváření této práce a za poskytnutí soukromého archívu.

Poděkování bych směřovala i mé rodině a hlavně mým francouzským přátelům Stéphane a Lydie Folliot, kteří mě jakožto vedoucí stáže ve Francii inspirovali ve volbě tématu této bakalářské práce.

OBSAH

1	Úvod.....	7
2	Cíle práce.....	8
3	Současný stav řešené problematiky.....	9
	3.1 Historické souvislosti a filozofické přístupy.....	9
	3.1.1 Klášterní zahrada St. Gallen – předchůdce jardin potager	10
	3.1.2 Francouzská kuchyňská zahrada (jardin potager)	12
	3.1.3 Anglické pojetí tradiční kuchyňské zahrady	19
	3.1.4 Vývoj kuchyňské zahrady v českých zemích.....	21
	3.2 Základní filosofie a principy tvorby kuchyňské zahrady.....	25
	3.2.1 Charakteristika volby rostlin a kompozice v kuchyňské zahradě	26
	3.2.2 Sousedské vztahy ve smíšeném záhoně	26
	3.2.3 Střídání plodin	28
	3.2.4 Kompoziční rostliny	30
	3.2.5 Současné využití okrasně-užitkových rostlin	32
	3.2.6 Okrasné použití ovocných dřevin.....	32
	3.2.7 Techniky a použití materiálů v kuchyňské zahradě	36
	3.2.8 Vyvýšené záhony.....	36
	3.2.9 Treláže a loubí	37
	3.2.10 Povrchové úpravy terénu	38
	3.3 Současné využití kuchyňských zahrad.....	38
	3.3.1 Francouzská kuchyňská zahrada současnosti	39
	3.3.2 Kuchyňská zahrada v anglickém duchu	45
4	Vlastní komentář, diskuze	48
5	Závěr.....	50
6	Souhrn, resumé a klíčová slova	51
7	Seznam použitých zdrojů	52
	7.1 Zdroje literatury	52
	7.2 Elektronické zdroje	53
	7.3 Jiné	56
8	Přílohy	57
	8.1 Seznam ilustrativních tabulí a obrázků	57
	8.2 Seznam tabulek	60

1 ÚVOD

Užitkové a okrasné rostliny ovlivňovaly život člověka na Zemi již od počátku věků. Dávno předtím, než člověk začal vnímat vzhled rostlin, využíval je ke své obživě a jako materiál k tvorbě obydlí. S postupným rozvojem civilizace se přirozeně vyvíjela i lidská touha zpříjemnit si své okolí krásnými rostlinami, které výrazně mění charakter zahradní a krajinářské tvorby dodnes. Právě spojení okrasné a užitečné funkce rostlin v zahradách je předmětem této práce. Na rozdíl od dřívějších dob, kdy byla užitková zahrada striktně oddělena od zahrady okrasné, kuchyňská zahrada francouzského typu je jejich harmonickým spojením do jednoho celku.

Jardin potager je unikátním spojením zahrady, kde můžeme vnímat krásu barevnosti záhonů, nasát vůni aromatických bylin, ochutnat plody sluncem vyživené zeleniny a ovoce, a zároveň vnímat estetickou krásu zahrady jako prostředek k duševní terapii. Právě touha vypěstovat si vlastní úrodu je oním hlavním motorem a zdrojem potěšení stále narůstajícího trendu zahradničení jak v soukromých zahradách, tak ve městech. Člověk si začíná uvědomovat a pozdvihovat kvalitu produktů nad kvantitou. S tím souvisí i rozmach francouzských kuchyňských zahrad ve městech, kde si stále větší počet konzumentů uvědomuje degradující kvalitu nabízené zeleniny a ovoce v obchodních řetězcích. Právě díky ekologickému zaměření politiky státu je pro toto odvětví zahradní architektury Francie obrovskou inspirací. Smysl pro zachování estetičnosti zahrady a zároveň uplatnění principů trvale udržitelného rozvoje jsou totiž nepostradatelnou součástí kuchyňské zahrady francouzského typu. Příroda zde prostupuje zahradou na každém metru, avšak zároveň respektuje řád nastolený člověkem. Nápaditost francouzských zahradních architektů i „laiků“ v oblasti využití malých prostorů, láska k dobrému jídlu, posedlost farmářskými produkty a venkovem jsou právě těmi faktory, jež zachovávají tradici *jardin potager* pro budoucí generace.

Nejsou to jen současné francouzské zahrady, jež jsou stěžejní inspirací pro využití kuchyňské zahrady v krajinné tvorbě. Avšak vzhledem k problematice tématu tradičního *potager* je nezbytné zaměřit se hlavně na představitele a předchůdce dnešních kuchyňských zahrad pomocí pohledu do minulosti právě ve Francii. Základem pro vyhotovení této práce je proto průzkum zdrojů převážně od frankofonních autorů se zaměřením na studium jejich někdy i tři sta let starých publikací, které dovolují pochopit základní principy a hlavně filosofii tohoto historicky-moderního konceptu.

2 CÍLE PRÁCE

Cílem této bakalářské práce bylo zpracovat a logicky uspořádat odborné informace na téma kuchyňské zahrady v historickém kontextu. Dále byla záměrem analýza současného stavu a vývoje tvorby *jardin potager* na českém území a ve světě. Účelem práce bylo zároveň zhodnotit potenciál tohoto typu zahrad v budoucí krajinné a zahradní tvorbě, jenž je uvedený v závěru práce.

Jelikož je téma této bakalářské práce poměrně znovuobjevenou záležitostí mimo území Francie, bylo třeba zaměřit se spíše na zdroje z oblasti současné žurnalistiky, za pomoci kterých je možné alespoň částečně zhodnotit současný potenciál kuchyňských zahrad ve světě i u nás. Práce je nicméně, vzhledem k tématu a množství realizací ve světě, soustředěna převážně na zahradně-architektonickou tvorbu ve Francii, s níž je předmět této práce úzce spjat.

3 SOUČASNÝ STAV ŘEŠENÉ PROBLEMATIKY

3.1 Definice pojmu *jardin potager*

Pro uvedení do problematiky kuchyňské zahrady francouzského typu je nezbytně nutné objasnit samotný význam tohoto ustáleného spojení. Obecně řečeno můžeme *jardin potager* označit jako zahradu, ve které se mísí upravené záhony s květinami spolu se zeleninovými druhy. Toto spojení zdůrazňuje jak užitečnost, tak i estetičnost tohoto zahradně-architektonického díla. Nicméně k ujasnění si problematiky tradiční francouzské kuchyňské zahrady je důležité vysvětlit si pojem *potager*, který je dodnes používaným pojmem jak v běžném životě každého Francouze, tak v odborném slovníku oblasti zahradní a krajinářské architektury.

Podle lexikonu francouzského jazyka bychom si mohli původ pojmu *potager* odvodit z francouzského slova *potage*, což znamená doslova „hustá zeleninová polévka“ nebo „vývar se zeleninou“. Význam slovního spojení *jardin potager* pak francouzský slovník *Larousse* vykládá jako vyhrazenou část zahrady, jejímž účelem je pěstování zeleniny a některých druhů ovoce.¹ Co se týče etymologického hlediska, pochází současný pojem *potager* z původního *potagier*, jenž byl poprvé použit v roce 1352 ve významu: „Člověk, který připravuje hustou zeleninovou polévku“. Samotné spojení *jardin potager* bylo poprvé použito v publikaci *Agriculture et domaine rustique* od autorů Charlese Estienna Jeana Liébaulta v roce 1567.² Obecně řečeno se všechny tyto pojmy a jejich významy shodují i se současným významem a účelem *jardin potager*.

Samotné kuchyňské zahrady dnes v obecných souvislostech dělíme na dva druhy. V první řadě je to právě francouzská kuchyňská zahrada – *jardin potager*. V druhém případě je to anglická venkovská zahrada, o které pojednává tato práce spíše v okrajových souvislostech vzhledem k tomu, že se jedná zejména o odnož původního konceptu tradiční francouzské zahrady.

3.2 Historické souvislosti a filozofické přístupy

Stvořitelem zahrad a veřejných prostorů, kde jsou užitkové rostliny esteticky zakomponované do okrasných záhonů, je bezpochyby Francie. Kořeny kuchyňské

¹Larousse [online]

²BARTLEY, Jennifer R, 2006, s. 17

zahrady, nebo také *jardin potager*, však sahá dál do hluboké minulosti. Je to zapříčiněno hlavně tím, že již v dávných dobách, nebyla zahrada pouze oázou klidu a odpočinku, ale také zdrojem obživy, a to zejména ovoce, zeleniny a bylinek.

3.2.1 Klášterní zahrada St. Gallen – předchůdce *jardin potager*

Pěstování užitkových rostlin částečně s estetickým záměrem nachází svůj původ mimo jiné i ve středověku, o čemž jsme informováni hlavně díky mnohým uměleckým dílům, které jsou často situovány do prostředí kuchyňské zahrady. Příkladem přítomnosti okrasné bylinkové zahrady v příbytecích vyšší šlechty může být vyobrazení čtyř vyvýšených záhonů s trelážemi v holandském panství z roku 1490 (viz obr. 1).³ Nejvíce inspirace však pramení z uzavřených prostorů zeleně mnohých klášterů. Tato duchovní místa byla sice často malá a naprosto izolovaná od okolního světa, za to byla, co se týče potravy, naprosto soběstačná. Řeholníci a řeholnice zde pěstovali různé druhy plodin jako zdroj obživy a medikamentů pro celé opatství. Plodiny byly systematicky vysazovány v pravidelných formách v podobě křížů, často doplněny o růže na kmínku, jež měly oživit celkovou kompozici a které dodnes symbolizují ohnutého mnicha starajícího se o úrodu.⁴

O pěstování zeleniny v klášterních zahradách zahraničních i českých zemí se zasadil řád benediktinů, díky kterému vznikl v 9. století v klášteře Reichenau i první svitek o ideální podobě benediktinského kláštera (viz obr. 2). Tento svitek nám pomáhá představit si vnitřní rozvržení kuchyňských zahrad středověku. Jeho obsah propracovaný do nejmenšího detailu, prozrazuje nejen půdorys klášterního prostoru, ale i plán rozmístění čtyř typů zahrad, jejichž realizace však nikdy kompletně neproběhla.⁵

Tento svitek můžeme brát jako inspiraci pro pozdější vznik okrasné kuchyňské zahrady ve Francii, která s klášterními zahradami sdílí jeden zásadní princip, a to existenci zahrady, jenž je soustředěná na užitek se zachováním částečně okrasné funkce. První zahradou ve zmíněném svitku je typicky středověký rajský dvůr (lat. *claustrum*), který se nachází uprostřed klauzury, tj. uzavřený dvůr kláštera. Rajský dvůr byl obecně nejdůležitějším otevřeným prostorem kláštera a pro tyto účely byl i náležitě upravován v mnohých klášterních zahradách. Zahrada, rozdělena křížem cest na čtyři stejně velké

³ LANDSBERG, Sylvia, 2004, s. 13

⁴ BARTLEY, Jennifer R, 2006, s. 17

⁵ SKRUŽNÁ, Jarmila, 2012 [online]

čtverce, byla místem odpočinku a rozjímání. Ve středobodu cest se nacházela studna, která byla v pozdějších dobách nahrazena vodním prvkem, často ztvárněným do podoby fontány. Součástí každého čtverce byl podle plánu i jalovec chvojka (*Juniperus sabina* L.), nazývaný též klášterní chvojka, která byla pro svůj stálozelený vzhled vysazována jako symbol vzkříšení či věčného života. Rostla nejen uprostřed čtvercového pole, ale často nahrazovala i studnu či fontánu a byla tak centrálním prvkem celého dvora.⁶

Nedílnou součástí středověké zahrady byla i zahrada léčivých rostlin, která tehdy sloužila jako prostor k léčení příchozích pacientů a řeholníků. S funkcí klášterní nemocnice souvisela totiž i neustálá potřeba léčivých bylin, na jejichž existenci bylo léčitelství středověku založeno. Z plánu St. Gallen je patrné, že se tato zahrada nacházela opět v uzavřeném dvoře, ke kterému přiléhala kaple a strategicky umístěný lékařský dům, sloužící jako prostor pro těžce nemocné pacienty. Prostor zahrady měl jednoduché pravidelné členění, ve kterém byly rostliny vysazovány do čtvercových, případně obdélníkových záhonů. Již v této době vznikaly často záhony vyvýšené a obklopené obrubou, tvořenou z vrbového nebo lískového proutí. Doplněvány byly často o drnové lavičky s dřevěným hrazením a o loubí s popínavými růžemi.⁷ V záhonech se objevovaly spíše byliny nepůvodní, které se do oblasti za Alpami dostávaly z oblasti Středomoří, přičemž se dochoval i navržený sortiment rostlin do aromatické zahrady. Nalezli bychom zde celkem 16 léčivých rostlin, kterými jsou například: rozmarýn (*Rosmarinus officinalis* L.), saturejka (*Satureja hortensis* L.), pískavice řecké seno (*Trigonella foenum-graecum* L.), máta peprná (*Mentha x piperita* L.), šalvěj lékařská (*Salvia officinalis* L.), kmín římský (*Cuminum cyminum* L.), libeček lékařský (*Levisticum officinale* Hill.), fenykl obecný (*Foeniculum vulgare* Mill.) nebo fazol obecný (*Phaseolus vulgaris* L.). Mimo tyto „užitkové rostliny“ zde byly pěstovány i druhy okrasné, které měly mimo fytotherapeutické účely i symbolický význam. Takovými rostlinami byly například lilie (*Lilium* L.) a růže (*Rosa* L.), které měly velký duchovní význam a sloužily k výzdobě oltářů. Plán klášterního prostoru St. Gallen byl doplněn i o jinou formu užitkové zahrady a tím byl ovocný sad, konkrétně s 14 zakreslenými ovocnými dřevinami a dřevěným křížem, který místu udržoval duchovní charakter. Zmíněnými dřevinami měly být podle přiloženého svitku například druhy hrušní (*Pyrus communis* L.), lísek (*Coryllus* L.), kaštanovníků

⁶ BARTLEY, Jennifer R, 2006, s. 17

⁷ DOKOUPIL, Zdeněk *et al.*, 1957, s. 12

(*Castanea* Mill.), dále mišpule německá (*Mispula germanica* L.), kdouloň obecná (*Cydonia oblonga* Mill.) a jiné ovocné stromy, které zdůrazňovaly svou každoroční úrodou symboliku koloběhu života a smrti. V současné době je však tento prostor navrženého sadu klášterním hřbitovem, kde jsou pochováni řeholníci a představení kláštera.

Pro potřebu obživy kláštera byla nejdůležitějším prostorem zeleninová zahrada, která byla tradičně, stejně jako první dvě zahrady, rozdělena na pravoúhlá pole. Dle uvedeného plánu Saint Gallen lze vidět, že zahrada je důmyslně umístěna v blízkosti příbytku drůbeže, která tak zajišťovala neustálý zdroj statkových hnojiv pro okolní půdu.⁸ Zároveň je i umístěna v blízkosti ovocného sadu, a přiléhají k ní hospodářské budovy skrývající různá zahradnická náčiní a zároveň také obydlí zahradníka. Pěstovalo se zde převážně koření a zelenina, zejména pak luštěniny, jež byly nedílnou součástí klášterního jídelníčku. Podle plánu z 9. století zde mělo být 18 obdélníkových záhonů obsahujících 18 druhů plodin. Svitek zobrazuje hlavní plodiny, jako byla cibule kuchyňská (*Allium cepa* L.), pór zahradní (*Allium porrum* L.), česnek kuchyňský (*Allium sativum* L.), miřík celer (*Apium graveolens* L.), ředkev setá (*Raphanus sativus* L.), řepa (*Beta vulgaris* L.), mrkev obecná (*Daucus carota* L.) a mnohé další.⁹

3.2.2 Francouzská kuchyňská zahrada (*jardin potager*)

Jak již bylo řečeno v úvodu, harmonické spojení potěšení a užitku bylo od pradávna vlastní mnohým národům, z nichž právě ten francouzský uchopil myšlenku kuchyňské zahrady jako barevného plátna do pevných rukou. Hlavním důvodem bylo, že pevnosti a hrady ve Francii potřebovaly být méně a méně chráněny proti nepřítelům a tak narůstala potřeba obklopovat se reprezentativními prostory zámeckých zahrad. Oproštění se od hradeb, vysokých zdí a příkopů tak typických pro středověk, přinesla francouzské zahradě její monumentalitu a vzdušnost. S vybudováním ornamentálních zahrad a okrasných záhonů souvisí i jiné změny v zahradní a krajinné tvorbě. Velkým zvratem totiž bylo umístit kuchyňské zahrady tak, aby byly ze zámku spatřeny a byly současně plynulým pokračováním domu.

⁸ BARTLEY, Jennifer R, 2006, s. 27

⁹ SKRUŽNÁ, Jarmila, 2012 [online]

V 16. století francouzští zahradníci, kteří se inspirovali právě francouzskou klášterní zahradou a vlivy italské renesance, poprvé použili pojem „*jardin décoratif*“, což v doslovném překladu znamená dekorativní užitkový záhon. Právě vliv italské renesance se na klasické francouzské zahradě výrazně podepisuje. Bylo po ní přejato dekorativních prvků, užití květinových parterů a vody, a zároveň aplikace altánů, které měly přilákat návštěvníka k odpočinku. Příčinu vzniku těchto zahrad můžeme přičíst i importu nových druhů zeleniny z amerického kontinentu a nových variet růží (*Rosa L.*), jejichž použití bylo ve Francii charakteristické již od vzestupu Napoleona Bonaparte.¹⁰ Hlavním důvodem avšak vždy zůstávala vášeň k dobrému jídlu a touha vypěstovat si jeho ingredience, tedy zeleninu a ovoce neobyčejným způsobem spojujícím krásno a užitek.

Mimo klášterní zahrady můžeme rozmach okrasných kuchyňských zahrad přičíst francouzské zelinářské zahradě na renesančním zámku Villandry, která pak inspirovala mnohé další historické zahrady, jako například Potager de Roi ve Versailles, anglické zahrady, zahrady venkovských sídel, a současně i zámecké zahrady u nás.

3.2.2.1 *Zeleninová zahrada ve Villandry*

V údolí řeky Loiry ve Francii, zhruba 250 km jihozápadně od Paříže, se nachází zámek Villandry proslavený svou renesanční zahradou. Tato zámecká zahrada je místem, kde užitkové rostliny v parterech zastávají stejnou úlohu jako rostliny okrasné, a která je svým nadčasovým uměleckým zpracováním dodnes inspirací pro mnohé architekty, zelináře, ovocnáře či bylináře.

Výjimečná zahrada Villandry přiléhá k nepříliš významnému renesančnímu zámku, který byl zkonstruován v roce 1536 Jeanem le Bretonem jako jeden z posledních významných zámků na břehu řeky Loiry. S jeho třemi budovami, čtvercovými nádvořím a čestným dvorem, vykresleným vodními kanály, utváří kompozici tzv. vodní zahrady. Ta je zdůrazněna zároveň terasami s vodními kaskádami a můstky vyrovnávající výškový rozdíl terénu (viz obr. 4). Villandry, které byly dlouhá léta přetvořeny v anglickou krajinářskou zahradu, která u zámku setrvala až do roku 1910, kdy se rekonstrukce zahrady do současné podoby ujal španělský finančník Joachim Carvallo. Tomu nebyl romantický park po chuti a preferoval spíše přísné linie tak typické pro klášterní zahrady středověku. Jelikož se nezachovaly žádné původní

¹⁰ KREJČÍŘÍK, Přemysl [Ústní sdělení]. 2016

plány půdorysu zahrady z 16. století, Joachim Carvallo a jeho manželka našli inspiraci na jiném místě. Předlohou jim byly architektonické návrhy z knihy *Les Plus Excellents Batiments de France* autora Androueta du Cerceaua, jenž jako první z francouzských zahradních architektů aplikoval italskou renesanci ve své rodné zemi. Na základě těchto starých skic, archeologických vykopávek a literárních pramenů se rozhodl o dokonalou reminiscenci italsko-francouzské renesanční zahrady.¹¹ Zahrada Villandry je pro autora zároveň odkazem na středověké mnišské zahrady a na jeho vlastní filosofii o kuchyňské zahradě: „Nestačí jen pečlivě pěstovat zeleninu, ale je třeba ji také uspořádat podle barvy a doplnit květinami, stejně jako servírujeme jídlo u dobře prostřeného stolu. Protože člověk je tím elementem, který dodává přírodě nadpřirozený smysl“.¹²

Dnes 3akrový okrasný *potager*, ležící na nejnižší terase, sestává z 9 pravidelných čtverců stejné velikosti, jejichž vnitřní osázení se navzájem vždy druhově liší. Každý ze čtverců má jiné ornamentální zpracování a nese i jiné jméno (viz obr. 3; obr. 6). Pěstuje se v něm nad 40 druhů zeleniny, která se střídá v závislosti na změně sezóny a v tříletých cyklech. Hlavními užitkovými plodinami jsou salát (*Lactuca sativa* L.), rajčata (*Solanum lycopersicum* L.), hrách (*Pisum sativum* L.), zeli (*Brassica oleracea* convar. *capitata* L., Alef.), anebo červená řepa (*Beta vulgaris* L.). V neposlední řadě jsou to i lilky (*Solanum melongena* L.) a dýně (*Cucurbita pepo* L.), která je nezaměnitelným symbolem podzimního osázení a údajně i symbolem plodnosti (viz obr. 5). Sklizeň této zeleniny bývá často rozdělena mezi zahradníky, jež spravují chod a údržbu zahrady, nebo je prodávána návštěvníkům zámku. Zeleninové záhony jsou pak lemovány tvarovanými živými plůtky ze zimostrázu (*Buxus sempervirens* L.), přičemž v rozích se nacházejí ovocné stromy, které akcentují jednotlivé záhony a tvoří tak *potager* půvabným i v zimě, kdy jeho plochy zejí prázdnotou. Celý barevný akcent je pak doplněn šterkem vysypanými cestičkami, které kontrastují s neustále se měnící paletou barev jednotlivých čtverců.¹³ Zeleninová zahrada je navíc tradičně oddělena od léčivé bylinkové zahrady, která se nachází o úroveň výše na terase obdélníkového půdorysu. Dominují zde formální kruhové záhony, jež mají symbolizovat nekonečnost a jsou vždy umístěné v místě křížení cest. Jako v klášterní zahradě, i zde najdeme léčivé aromatické rostliny jako je šalvěj (*Salvia officinalis* L.), levandule (*Lavandula angustifolia* L.) nebo také velmi oblíbená francouzská aromatická rostlina,

¹¹ OTRUBA, Ivan, 2010, s. 45-46; Les jardins de Villandry renouent avec le style Renaissance. *Château et jardins de Villandry* [online].

¹² DE VIENNE, Alix, 2008 [online]

¹³ Le potager. *Château et jardins de Villandry* [online]

používaná v bylinných čajích - aloisie citrónová (*Aloysia citrodora* Palau), známá též pod pojmem „verbena“.¹⁴

Výsadba plodin je zde prováděna dvakrát ročně a to na jaře a následně v létě. Vždy je kladen důraz na barevnou kompozici a druhové složení jednotlivých záhonů. Správná kombinace pak může představovat jakousi iluzi šachovnice, kde například pórek představuje barvu modrou, zelí barvu červenou, nať karotky barvu zelenkavou, atd.

Zámecká zahrada Villandry jako první ze zámků na Loire získala navíc známku Eco-Jardin, čím se zavazuje provádět údržbu zahrady bez použití chemických opatření a s ohledem na životní prostředí. Díky současnému zahradníkovi Laurenta Portugueze jsou tedy od roku 2009 používány pro hnojení převážně zkompostované zbytky zeleniny a přírodní hnojiva. Plevel se zde odstraňuje ručně, což je i jeden z důležitých principů *jardin potager*. Chemické fungicidy i insekticidy nejsou striktně používány i kvůli včelám, které jsou v areálu chovány. Naopak je zde použito biologické ochrany ve formě přirozených predátorů, hlístic či dravých larev dvoukřídlého hmyzu. V případě výskytu všudypřítomných slimáků je naopak používáno jejich mechanické odstranění z místa ohrožení. Jako ochrana proti houbovým chorobám na růžích a ovocných dřevinách je použita jejich přirozená obranyschopnost, která je podporována pomocí minerálních látek, stopových prvků či esenciálních olejů. Dalším opatřením proti vyčerpávání půdy je i střídání jednotlivých druhů zeleniny v záhonech, které zabezpečují ekologicky perspektivní hospodaření. Přísun vody pro rostliny samotné zahrady je důmyslně proveden podzemním systémem automatického zavlažování.¹⁵

Všechny výše zmíněné principy organického zemědělství jsou používány na celý areál včetně Zahrady lásky, Zahrady hudby i bylinkové zahrady, kde je pěstováno více jak 32 druhů aromatických bylin.

3.2.2.2 *Le potager du Roi ve Versailles*

Potager nemusí být vždy užitkovou zahradou tvořenou v malém měřítku. *Le potager du Roi* ve Versailles, nacházející se nedaleko Paříže, znamená v doslovném překladu Kuchyňská zahrada krále. Jelikož se v době vlády Krále Slunce veškerá pařížská smetánka, panstvo a dvořani soustředili právě ve Versailles, bylo i potřeba

¹⁴ BARTLEY, Jennifer R., 2006, s. 45

¹⁵ Le Bio au jardin. *Château et jardins de Villandry* [online]

všechny tyto obyvatele zámku uživit. To bylo zajištěno vytvořením 22akrové extravagantní kuchyňské zahrady, která byla vybudována na popud samotného Ludvíka XIV., jenž byl doslova posedlý zahradní architekturou. Pod vedením Jean-Baptiste La Quintinie byla tato zahrada zbudována v letech 1678-1683 na místě bývalého rybníka a okolních bažin, stejně jako velká část okrasných zahrad přiléhajících k zámku.¹⁶ Za své dílo od jeho pána, který se s láskou procházel po této zahradě až dvakrát denně, pyšnil se jí před svými návštěvami a nechal se přiučít stříhání stromků, dostal La Quintinie velké uznání. Je dochováno, že Král Slunce rád provázel po *jardin potager* i některé významné osobnosti, jako například benátského dóžete nebo i ambasadora ze Siamu. Od zmíněných procházek se také odvíjel i koncept a rozmístění jednotlivých cest a doplňků v zahradě, aby dvorana mohla obdivovat úrodu z co nejmenší vzdálenosti.¹⁷ La Quintinie se o tomto rozmístění cest a teras zmiňuje i ve své knize, kde zdůrazňuje i základní myšlenku, že *jardin potager* by měl být vždy položen níže, než se nachází dům, aby tak byl vystaven očím svého majitele.¹⁸ Nicméně pro tuto kuchyňskou zahradu je již příznačné, že se nachází dále od obytné budovy, aby se tak oddělila funkce okrasná a užitková, která byla charakteristická právě pro renesanci. Stále je zachována jejich harmonie, avšak zahrady Versailles, tak jak je známe, byly pro panovníka primárním reprezentativním symbolem.

Díky vrchnímu zahradníkovi, který se zajímal o inovativní technologie a postupy, byla kuchyňská zahrada velmi efektivním zdrojem obživy i potěšení. Použitím čerstvého hnoje, hry s expozicemi slunci a systému pařeníšť a skleníků, vyvíjel La Quintinie sofistikované techniky, které mu pomohly udržet zahradu v chodu i mimo sezónu. Byl mistrem tzv. špalírů, což byly stromy, jejichž větvičky byly důmyslně vázány ke konstrukcím a zajišťovaly tak co největší výnosy na co nejmenším prostoru (více v kapitole 3.3.6; obr. 18). Co se týče půdní výživy, hnojivo pak vybíral vždy v souladu s podmínkami daného prostředí, přičemž nejčastěji využíval hnůj kravský a koňský. Mimořádně nadčasová péče byla charakteristickým znakem této zahrady obsahující nad 12 000 ovocných a jiných stromů. Významné zde bylo pěstování hrušní (*Pyrus communis* L.), konkrétně pak 50 jejich druhů, přičemž králova oblíbená byla odrůda s názvem 'Bon Chrétien'. Právě hruška byla ve Francii váženým plodem a často

¹⁶ La Quintinie, de Jean-Baptiste, 1690, s. 118

¹⁷ Création du Potager-un jardin historique. *Potager du Roi* [online]

¹⁸ La Quintinie, de Jean-Baptiste, 1690. s. 155

i diplomatickým darem, jejíž vytříbená chuť je využívána v mnoha francouzských pokrmech a dezertech dodnes.

Jak již bylo zmíněno, La Quintinie dosáhl svými inovacemi toho, že samotná úroda zde bývala sklizena často až o 5 týdnů dříve, než za normálních okolností, a to díky hře s expozicí slunci a hlavně díky využití skleníků, které však byly v zahradě vybudovány až o 50 let později. Jahody tak byly královi k dispozici v březnu, hrášek v dubnu, fíky v červnu a zelný salát s chřestem bylo možné sklízet i během zimního období. Právě zmíněný hrášek byl podle místní průvodkyně žádaným pokrmem, jehož pěstování zavedl samotný Král Slunce Ludvík XIV., který si ze všech plodin oblíbil právě tuto jedinou. Jak tvrdí La Quintinie ve své knize *Instruction pour les jardins fruitiers et potager*, kuchyňská zahrada nebo tzv. *potager* by měla svému pánovi přinášet plody v každém měsíci. V tomto případě sloužila sklizeň celému dvoru, v době nepřítomnosti krále veřejnosti, po revoluci byla prodávána na veřejných trzích ve Versailles i v Paříži.¹⁹

Po smrti Jeana-Baptiste de la Quintinie se stal správcem zeleninové zahrady François Normand, který mimo jiné zajistil rozvoj pěstování chřestu v zeleninové zahradě i ve sklenících, rozšířil pěstování zeleniny a zahájil přesazování již poškozených ovocných stromů. Postupný vznik vytápěných skleníků zde umožnil pěstovat i mnohé exotické druhy, což ulehčilo práci zahradníkům. Po smrti Ludvíka XIV. se však rozpočet na *potager* výrazně snížil, což si vynutilo zatravnění ústřední části zeleninové zahrady, známou také jako Grand carré (tzv. Velké náměstí), kterou však po smrti François Normanda znovu obnovil jeho bratr Louis, který na místě Grand carré umístil bylinkové zahrady se saláty. Následně dostal správcovství do rukou jeho syn Jacques- Louis le Normand, díky kterému se Potager du roi znovu proslavil pro svou fíkovou, melounovou a chřestovou zahradou. Potager du roi je tak díky renovovaným skleníkům a objevování cizích krajín schopen aklimatizovat se a následně nabídnout exotické plodiny, jako jsou banánovníky, jasmín i kávovník, o jejichž rozvoj se zasloužila roku 1829 instalace termosifonu, který zajišťoval proud tepla ve skleníku pomocí cirkulace horké vody.

Přes všechny své úspěchy a zázraky však zahradu zasáhlo i období nejistoty, a to po roce 1793, kdy byl tehdejší správce nucen pronajímat část zahrad jednotlivcům. Kromě využití zahrady jako zkušebního terénu pro výrobu zbraní, napadlo tehdejšího

¹⁹ La Quintinie, de Jean-Baptiste, 1690, s. 155

zahradníka Antoina Richarda využívat tyto prostory k vzdělávacím účelům. To však netrvalo dlouho a zahrada se opět navrátila ke splňování základní funkce: produkci zeleniny a ovoce.²⁰

Co se týče samotné údržby zahrady, bylo na základě žádostí správců a architektů nutné zahájit opatření ke zlepšení produkce a pěstování a zároveň ke zrychlení práce zahradníků. Došlo zde k zúžení Velkého bazénu, k rekonstrukci verandy a schodiště na bezbariérové rampy, které umožňovaly lepší manipulaci a transport vozíků. Dále došlo k mnohým terénním úpravám, které vyrovnaly terénní rozdíly mezi jednotlivými parterly a Grand carré. Aby se zachovala bohatost půdy, proběhla zde i verifikace všech jedenácti zahrad, které již trpěly mnoho let na zamokření. Obnoveny byly mimo jiné i mnohé treláže, plůtky a ohraničení jednotlivých parterů.²¹

V současné době je Potager du Roi spíše místem působení studentů krajinářské školy *École supérieure nationale de paysage* ve Versailles, kteří dodávají tomuto místu jedinečnou atmosféru. Dnešní podobu zahrady zobrazuje podrobněji obrázková příloha č. 4. Podle Antoine Jacobsohna, současného správce královské kuchyňské zahrady, se jedná o výjimečné místo, kde se kloubí dědictví minulosti se současností: "Zahradu musíme vnímat jako ducha doby. La Quintinie měl v Evropě rozsáhlou síť korespondentů, od kterých zároveň získával stále nové rostliny. Pokud bychom my totiž v zahradě sadili pouze to, co měli k dispozici v té době, už bychom zahradu nevedli jako on".²²Dnešní poslání zahrady tedy nespočívá pouze v udržení původního stavu pomocí historických praktik produkce ovoce, jejichž použití by mělo do budoucna narůstat. Zahrada nyní pojímá nad 450 druhů ovoce a kolem 400 druhů zeleniny a snaží se tak veřejnosti zpřístupnit širokou škálu známých i neznámých druhů užitkových plodin. Stejně jako v zahradě Villandry i zdejší zahradníci jsou zastánci biologického boje s parazity a přináší tak moderně-historické techniky podporováním přítomnosti mnohých much, včel, savců, hub a jiných organismů, které svou funkcí upravují tvář zahrady, a která tak zajišťuje roční produkci 50 tun ovoce, 30 tun zeleniny a stejně tak jedlých bylin a květin.²³

²⁰ Les grandes figures. *Potager du Roi* [online]

²¹ Les grands travaux. *Potager du Roi* [online]

²² *Úžasné krajiny* [epizoda dokumentárního seriálu]. 2013

²³ Un jardin du XXIe siècle. *Le potager du Roi* [online]

3.2.3 Anglické pojetí tradiční kuchyňské zahrady

3.2.3.1 Základní charakteristika filosofie a vývoje anglické kuchyňské zahrady

Již v roce 1728 Daniel Defoe ve své knize *The complete English Gentleman* publikoval myšlenku, že ztělesněním britského gentlemana je mimo jiné vlastnit i statek, který bude soběstačným nástrojem k získávání obživy pro jeho tabuli. Mimo hospodářská zvířata a ryby ve vlastním rybníce by měl vlastnit i kuchyňskou zahradu s plody ovoce a zeleniny. Toto hospodářství mělo společně reprezentovat kompletní nezávislost a soběstačnost tak charakteristickou pro anglický venkov v období před průmyslovou revolucí 19. století.²⁴

Nicméně anglická kuchyňská zahrada se od koncepce francouzského *potager* poměrně liší. Idea této kuchyňské zahrady totiž nespojuje pouze užitek a potěšení, jejichž soulad s příchodem 18. a 19. století a s nimi spojené tzv. krajinářské revoluce ustoupil do pozadí a s ním i samotná idea zahrady. Průmyslová revoluce, rozvoj obchodu a transportu k fungování decentralizovaných zemědělských hospodářství příliš nepřispěly, a kuchyňské zahrady se staly spíše ukazatelem technologických postupů jednotlivých farmářů. Užitková zahrada je v této době vytlačena výsadbami křovin a vysoké zdi, kde se stává izolovaným místem mimo dohled. Ostatně tato filosofie pochází již z klášterních zahrad, kde byla zahrada otevřeným venkovním pokojem směřujícím do nebe, který měl však jasně dané hranice s pomocí proutěného plotu nebo přítomných budov.²⁵ Právě přítomnost vysokých zdí, které přesně vymezují prostor zahrady, přináší nový název pro anglickou kuchyňskou zahradu. Ty okrasné byly označeny obecně *walled gardens* a užitkové *kitchen walled gardens*. Právě zdi (= z angl. *walls*), či dělicí stěny zde mají často dvojí uplatnění. Mimo tradiční ochrannou a izolační funkci působí jako zdi podpěrné a to k uchopení špalířů a popínavých rostlin. Navíc bývaly často vyhřívány, aby stejně jako vytápěné skleníky ve Versailles rodily plody dříve než obvykle. Co se týče okrasné funkce kuchyňské zahrady, ta zůstává zachována, avšak tentokrát bez přísných linií a ornamentů, typických pro francouzský *potager*.

V 16. a 17. století se s rozvojem technologií a množstvím importovaných exotických druhů rozmohlo i pěstování exotických plodin jako byly například broskve

²⁴ GAMMACK, Helene, 2012. s. 7-44

²⁵ BARTLEY, Jennifer R, 2006, s. 103

a meruňky. K jejich pěstování se právě využívaly formy špalírů, které umožnily, aby dřeviny plodily na jižně exponovaných zdech. Právě expozice slunci rozhodovala, který druh ovoce bude pěstován na konkrétní zdi. Zatímco meruňky a broskve byly k nalezení na jižně exponovaných stěnách, kyselé ovoce jako černý rybíz (*Ribes nigrum* L.) a višně (*Prunus cerasus* L.), byly vysazovány na zdech severních.

Na rozdíl od zeleniny bylo ovoce ztělesněním potěšení, což nám připomíná i samotné anglické slovo *fruit* pocházející z latinského *frux* (= užitek, prospěch).²⁶ Do 18. století byly uváděny do praxe osvědčené postupy: ovoce, květiny a zelenina byly pěstovány dohromady. Zelenina byla pěstována v pravidelných záhonech, často ohraničených okrasnými květinami, které tvořily podrost ovocných stromů. Ty byly často vypěstované do forem otevřených plotů nazývaných v pozdější době *polehedge*. Co se týče zdí, málokterá zůstávala v zahradách 17. století ponechána prázdná. V této době totiž nastal rozmach řemesla roubování, které bylo do Anglie uvedeno díky francouzským hugenotům, a které nám dokládají i mnohé malby z tohoto období.²⁷ K oblíbeným plodinám pak patřily převážně citrusové plody, ke kterým si vybudovala lásku královna Alžběta (pozn. odtud známá anglická pochoutka pomerančový džem) a bobulovité rostliny, jako byl černý rybíz (*Ribes nigrum* L.) a angrešt (*Ribes uva-crispa* L.), jenž byl nedílnou součástí jak okrasné kuchyňské zahrady, tak britských moučníků. Samotný sortiment používaný v zahradě se v průběhu let měnil v závislosti na trendech a zároveň na míře importu plodin z ciziny.

Rozvržení klasické uzavřené kuchyňské zahrady bývalo zpravidla do čtvercového či obdélníkového půdorysu, jenž obsahoval čtyři hlavní záhony usnadňující střídání košťálovin, luštěnin, cibule kuchyňské (*Allium cepa* L.) a okopanin. Oblíbené vytrvalé plodiny jako chřest (*Asparagus officinalis* L.) a artyčok (*Cynara scolymus* L.) pak vytvářely své vlastní záhony. Pro některé byly charakteristické i doplňky ve formě tzv. žampiónových domků sloužících k urychlení některých druhů zeleniny, a jezírka, které bylo zpravidla umístěno ve středu zahrady umožňující její zavlažování. Co se týče bylinkových zahrad, ty byly zpravidla oddělené od užitkových záhonů až do 18. století, kdy byla vlivem krajinářské revoluce oddělena zahrada estetická od užitkové, do které byla následně zahrnuta zelenina a ovoce spolu s léčivými a aromatickými bylinami.²⁸

²⁶ *Latinsko-český slovník*. 2000. s. 231

²⁷ GAMMACK, Helene, 2012, s. 30-31

²⁸ GAMMACK, Helene, 2012, s. 7-44

V anglické kuchyňské zahradě, na rozdíl od francouzské, převažují okrasné květiny, což zapříčiňuje výsledný rozvolněný vzhled venkovské zahrady. Typickým příkladem takovéto venkovské kuchyňské zahrady je *walled garden* v Godinton House v britském Kentu, která je příznačná pro své duhové spektrum barev rozkvetlých ostrožek (*Delphinium* L.).

3.2.4 Vývoj kuchyňské zahrady v českých zemích

Kuchyňské zahrady nechyběly ani v našich zámeckých zahradách, kde sloužily stejně jako ve Francii jako zdroj řezaných květin k výzdobě zámku, zdroj zeleniny a ovoce pro panství, a také jako místa k rozjímání. Příkladem může být zahrada vytvořená v 16. století u příjezdové cesty Lednického zámku, která byla však v 19. století kompletně zrušená a v současné době leží ladem. Co se týče historických zahrad, které si dodnes zachovaly svoji funkci a vzhled, je nutno zmínit zámeckou zahradu v Miloticích, kuchyňskou zahradu hospitálu Kuks a v neposlední řadě i současnou bylinkovou zahradu Tíře Chmelar ve Valticích.²⁹

3.2.4.1 Kuchyňská zahrada zámeckého parku Milotice

Jednou z historických kuchyňských zahrad na našem území je francouzská barokní zahrada v Miloticích na Hodonínsku, založená roku 1611. Je přirozené, že zámecká zahrada, stejně jako jiné naše historické zahrady, vyžadovala v průběhu svého vývoje nové formy doplňků. Proto již v 17. století obsahovala část kuchyňskou, bylinkovou a ovocnou, a navázala tak na tradici pěstování užitkových rostlin a bylin, které zajišťovaly zdroj obživy pro panství. Ačkoliv se kuchyňská zahrada nenacházela na hlavní ose vedoucí od *sally tereny*, byla stejně jako přilehlá bažantnice nedílným historickým doplňkem zámku Milotice.³⁰

Mnoho let sloužila zámku jako zásobní zahrada nabízející svou zeleninu a ovocné plody a při zámeckých promenádách se mohla pyšnit svými květinovými záhony, sloužící k zámecké výzdobě. Samotná plocha kuchyňské zahrady byla formálně rozdělena na 12 pravidelných čtverců, které byly doplněné fontánou a okrasným záhonem. Koncem léta roku 2013 byla však v rámci celkové rekonstrukce areálu zámecké zahrady obnovena jako zahrada zámeckého zahradnictví, která respektuje původní půdorys vyobrazený na indikační skice z roku 1827 (viz obr. 10) a zároveň

²⁹ PAŘÍZEK, Martin, 2015, s. 19

³⁰ Zámecký park. *Zámek Milotice* [online]. 2016

projekt brněnské památkové péče z roku 1962. Právě v roce 1962 byla poprvé obnovena hospodářská zahrada v podobě zásobního zahradnictví.³¹ Plocha je tvořena zatravněným parterem s malým rybníčkem a třemi celky: zahradou květů, ovocným sadem a zeleninovou zahradou. Zahrada květů, v současnosti ohraničená stříhaným plotem, je místem pěstování velkokvětých rostlin k řezu (obr. 12). Jsou jimi například růže (*Rosa* L.), hortenzie (*Hydrangea* L.) a pivoňky (*Paeonia* L.), které jsou doplněné o obrubu tvořenou levandulí (*Lavandula angustifolia* L.) a zimozelenou (*Buxus sempervirens* L.). Historické odrůdy jabloní (*Malus* L.), třešní (*Prunus avium* L.) a hrušní (*Pyrus communis* L.) můžeme najít v ovocném sadu. Z jabloní zde pěstují odrůdy jako například 'Coxova reneta', 'Parména zlatá zimní', 'Gravštýnské červené' aj. Jak už tomu bylo u zahrady Potager du Roi, i Milotice měly své stálice v oblasti šlechtěných hrušní, našli bychom tu v našich sadech známou odrůdu 'Boscova lahvice' nebo odrůdy 'Clappova máslovka' či 'Pastornice', často pěstované ve špalírech.

Zeleninový záhon, nacházející se v zámeckém zahradnictví, je v současné době rozdělen na čtyři čtverce. Podle hnojení koňskou mrvou jsou tyto záhony rozděleny na tratě, pokryté různými druhy zeleniny. Čtvrtý záhon je vždy ponechán ladem, aby se předešlo vyčerpávání půdy a plodiny se tak postupně vystřídaly na všech čtyřech čtvercích.³² Najdeme zde například rajčata (*Solanum lycopersicum* L.) využívající jehlanových podpěr, kapustu (*Brassica oleracea* var. *gemmifera* DC.), cibuli kuchyňskou (*Allium cepa* L.), pór zahradní (*Allium porrum* L.). Z plodové zeleniny zde nechybí ani papriky (*Capsicum annum* L.), červená řepa (*Beta vulgaris* L.) a cukety (*Cucurbita pepo* var. *cylindrica* L.), k jejichž růstu se tu nabízí velký prostor (viz obr. 11).

3.2.4.2 Užitková zahrada hospitálu Kuks

Kuchyňské zahrady byly často doplněny či nahrazeny bylinkovými zahradami, které stejně jako ve středověku zásobovaly aromatickými bylinami přilehlé kláštery, špitály či panství. Ty mohly být následně využívány jak k léčebným, tak kuchyňským účelům. Jedním z takovýchto míst je i významná barokní památka - hospitál Kuks.

³¹ RIEDL, Dušan, 2005, s. 20

³² Zámecký park. *Zámek Milotice* [online]. 2016

Výstavba zdejšího kostela a špitálních budov započala pravděpodobně později nebo spolu se špitální zahradou okolo roku 1707. S jejich vytvořením v krajině řeky Labe si vyhrál hrabě František Antonín Špork, který má na svědomí i stavbu zámku v Lysé nad Labem.³³ Existuje zmínka z roku 1700, že užitková část špitální zahrady sloužila jako libosad k relaxaci a pobytu lázeňských hostů. Hlavně však byla využita jako místo k pěstování bylinek pro potřeby místní lékárny, která náležela k hospitálu a řádu Milosrdných bratří a svou funkci si zachovávala plně až do roku 1945. Dodnes jako nejstarší barokní lékárna v Evropě nese jméno U Granátového jablka, které je i symbolem celého areálu a také řádu Milosrdných bratří.³⁴

Prostor kuchyňské zahrady, jenž je dnes ohraničen kamennou zdí, byl podle uvedené dispozice z 18. století symetricky rozdělen do 16 čtverců (obr. 13). Součástí zahrady byla i sochařská výzdoba ve formě dvou obelisků v místech křížení čtverců a ústřední sochy křesťanského bojovníka od slavného sochaře Matyáše Bernarda Brauna, který se mimo jiné proslavil i svým dílem zde v areálu. Díky kompletní revitalizaci zahrady a rekonstrukci objektu byly tyto sochy zachovány a zrestaurovány.³⁵

Zahrada byla lemována ovocnými sady v pravidelném rastru. Tehdejší využití ovocných stromů jakožto akcentů v lemu jednotlivých čtverců je z dispozice taktéž patrné a jako součást revitalizace v letech 2013-2015 byla tato funkce obnovena.³⁶ Nicméně plochy jednotlivých čtverců kuchyňské zahrady byly v rámci změn v chodu špitálu ve 20. století zatravněny a olemovány nízkým stříhaným plotem zimostrázu. Ráz francouzské zahrady byl tak umocněn i s použitím habrovém živého plotu, jako přírodní clony zahrady.

Po dlouholetém chátrání a absenci péče došlo v letech 2012-2015 k rozsáhlé rekonstrukci budov hospitálu a okolí areálu, jehož prvním krokem byla i soutěž o návrh revitalizace zahrady, kterou vyhrál Ateliér Krejčíříkovi. V rámci projektu „Kuks – Granátové jablko“ bylo respektováno původní osázení zahrady a bylo čerpáno ze skic umístěných v archívech hospitálu, které tak umožnily spojit zahradní umění a farmacii v konceptu „jedlých záhonů“ (obr. 15). Díky obnově zeleně byla do areálu navracena kuchyňská zahrada ve formě 144 bylinkových záhonů obdélníkového tvaru v návaznosti

³³ DOKOUPIL, Zdeněk *et al.*, 1957, s. 31

³⁴ DOLEŽALOVÁ, Markéta, 2015, s. 36

³⁵ KREJČÍŘÍK, Přemysl. [Ústní sdělení]. 2016

³⁶ KREJČÍŘÍK, Přemysl. [Ústní sdělení]. 2016

na historické využití aromatických a léčivých rostlin v hospitálu. Tyto záhony, osázené různými léčivými, okrasnými a užitkovými rostlinami, dnes pokrývají 12 z původních 16 čtverců. Pravidelné rozmístění pásků v jednotlivých částech parterů tvoří zároveň i netradiční grafiku při pohledu shora (obr. 16). Inspirací pro návrh vyvýšených záhonů současné zahrady byl již vzniklý projekt bylinkové zahrady Tíree Chmelar ve Valticích. K volbě tohoto typu záhonu vedlo mimo jiné i prostudování původní dispozice z přelomu 18. a 19. století vyobrazené na malbě patřící do sbírky hospitálu. Jak vidíme na obrázku č. 14, byly tyto záhony opatřeny barvou, kterou ale nebylo vhodné aplikovat z hlediska náročnosti na údržbu. Na místo původního ovocného sadu, jenž byl bohužel do budoucna nevyužitelný, bylo nutné vysázet nové zapěstované jedince hrušní (*Pyrus communis* L.) a jabloní (*Malus* L.), které byly zároveň vysázeny i na nově upraveném nádvoří. K celkovému zlepšení vzhledu zahrady napomohla i rekonstrukce budovy přilehlé sušárny, v jejíchž prostorách se dnes nachází mechanická i tradiční ruční sušárna bylin a hospodářských budov, které byly umístěny mimo areál zahrady. V těchto budovách nalezneme všechny doplňky, nezbytně spojené s údržbou kuchyňské zahrady – skleníky.³⁷

V současnosti je hlavním cílem zahrady vytvořit tematické záhony obsahující různé druhy zeleniny, farmaceutických a okrasných rostlin. Volba použitého sortimentu je mimo jiné i odkazem na analýzu rostlin používaných v 18. -19. století, čímž mohla být například kořenová zelenina - tuřín a vodnice. Podle vrchního zahradníka Ing. Jiřího Pirnera je současným záměrem směřovat sortiment spíše do podoby fytotherapeutických, smyslových i jedovatých bylin (např. *Ruta graveolens* L., *Dictamnus albus* L.), z nichž poslední skupina může sloužit například k edukačním účelům. Dnes se v rohových čtvercích pěstují převážně tradiční léčivé bylinky a květiny k řezu, jako například tulipány. Oproti tomu najdeme ve vnitřních čtvercích spíše bylinky ke sběru listů, květů a plodů. Avšak vzhledem k tomu, že má bylinková zahrada doslova čerstvou „tvář“, je nutné počítat s vývojem a změnou sortimentu. V bylinkových záhonech se již uchytily léčivé rostliny jako je šalvěj lékařská (*Salvia officinalis* L.), rozmarýn lékařský (*Rosmarinus officinalis* L.), mateřídouška obecná (*Thymus serpyllum* L.) či saturejka zahradní (*Satureja hortensis* L.). Z okrasných a zároveň užitkových rostlin se těší růstu i topolovka růžová (*Alcea rosea* L.), která obsahuje nejvíce účinných látek právě v květu, jenž se používá mimo jiné jako potravinářské barvivo. V jednotlivých páscích

³⁷ KREJČÍŘÍK, Přemysl [ústní sdělení]. 2016; Bylinková zahrada – flora a sochařské umění. *Hospital Kuks* [online]. 2016

můžeme nalézt i kombinace protizánětlivých bylin, konkrétně řepíku lékařského (*Agrimonia eupatoria* L.) a měsíčku lékařského (*Calendula officinalis* L.). Zajímavou kombinací je máta peprná (*Mentha x piperita* L.), meduňka lékařská (*Melissa officinalis* L.) a výhony ostružiníku maliníku (*Rubus idaeus* L.) představující akcent „zeleného“ záhonu v zahradě. Tyto kombinace a témata jednotlivých záhonů jsou součástí vize i vrchního zahradníka Ing. Jiřího Pirnera, který osobně zastává názor, že interakce kuchyňské zahrady s člověkem je předpokladem jejího správného fungování.³⁸

3.3 Základní filosofie a principy tvorby kuchyňské zahrady

Tradiční *jardin potager*, kde jsou bylinky a zelenina atraktivním a praktickým ztělesněním kuchyňské zahrady, je výtvořem dlouholeté praxe a vývoje. Hlavním předpokladem *jardin potager* je obecně respektovat jeho elementární princip, čímž je harmonické spojení krásy a užitečnosti záhonu po celý rok. K udržení takového typu zahrady je třeba dodržovat některé postupy a techniky v závislosti na střídání ročních období a prostoru, který je k dispozici. Při budování *jardin potager* je potřeba dbát na to, jaké budou mít záhony jejich plodiny podmínky k životu. Nejlepším místem pro kuchyňské zahrady jsou jižně orientované plochy, které budou alespoň šest hodin pod vlivem slunečního záření, které je nutným předpokladem k růstu například plodové zeleniny a teplomilných ovocných dřevin. Dalším principem je i blízkost kuchyňské zahrady a domu, konkrétně kuchyně. Kuchyňská zahrada je totiž estetickým pokračováním domu a může představovat venkovní kuchyni – pravou rukou kuchaře.

Zaměříme-li se na tvar výsledného záhonu, současné trendy udávají tzv. „volnou ruku“. I když původní koncepcí byly čtvercové ohraničené záhony, dnes se nabízí tvary jako: spirály, šachovnice, kola vozu či kubistické formy. Kvalitní zpracování může zahrnovat i vertikální pojetí výsadby, které se často objevuje v případě urbánních prostorů. Tyto akcenty mohou být jak trvalé, jako jsou různé živé ploty, ovocné keře apod., tak dočasné, ztvárněné v podobě věží z rajčat a kukuřice či trojnožky z fazolí. Ovocné stromky stojí zpravidla na okrajích záhonů a v jejich pozadí, nebo mohou akcentovat prostor samotného záhonu.³⁹ Pro vytvoření zahrady postavené na koncepci francouzské kuchyňské zahrady je třeba nezapomínat na základní filosofii, kterou je harmonie krásy, řádu a přírodního chaosu, například v podobě popínavých rostlin.

³⁸ PIRNER, Jiří [Ústní sdělení]. 2016

³⁹ JONES, Louisa [online]. 1998

3.3.1 Charakteristika volby rostlin a kompozice v kuchyňské zahradě

Při plánování okrasně-užitkové zahrady je hlavním principem výsadby vyvarovat se použití velkého množství vytrvalých rostlin. Tyto dlouhodobé trvalky totiž omezují možnost neustále měnit výsadbu v závislosti na ročním období a mohou z dlouhodobého hlediska vyčerpávat půdu. Je třeba zmínit, že v kuchyňské zahradě má na skladbu a sortiment použitých rostlin vždy největší vliv praktická funkce, a tou je individuální chuť majitele. Mezi zeleninu můžeme vysazovat jednoleté květiny, kterými mohou být např. chrpy (*Centaurea* L.), macešky (*Viola x wittrockiana* Gams) anebo lichořeřišnice větší (*Tropaeolum majus* L.), která je ideální půdo-pokryvnou letničkou k tvorbě lemů cest.⁴⁰ Základem je však respektovat nároky rostlin, díky kterým pak můžeme vytvářet polykulturní záhony s podobnými stanovištními podmínkami. Osázení kuchyňské zahrady bude jiné ve Francii, kde se významně pěstují hlavně fazolové lusky, cukety (*Cucurbita pepo* var. *cylindrica* L.), lilky (*Solanum melongena* L.) a rajčata (*Solanum lycopersicum* L.), a jiné bude i u nás.

Při zakládání kuchyňské zahrady rozlišujeme několik druhů pěstování a vedení záhonů, které si můžeme rozdělit následovně. Nejvíce blízké původnímu konceptu francouzské kuchyňské zahrady je pěstování ve čtvercích. Dále pak rozlišujeme záhony, jejichž plodiny jsou vysázené do řádků a které jsou typické pro současné užitkové zahrady ve střední Evropě a u nás. Třetím typem je současný fenomén pěstování užitkových rostlin a bylin ve truhlících a závěsných vertikálních systémech využívaný v extrémně malých, převážně urbánních, prostorech.

3.3.2 Sousedské vztahy ve smíšeném záhoně

Nejen francouzské zahrady, ale i naše tradiční „selské“ zahrady využívaly od pradávna vzájemných vztahů mezi užitkovými rostlinami, bylinami a okrasnými květinami. Aby mohly rostliny správně růst, využívají těchto vztahů tzv. smíšené záhony, které jsou jakýmsi preventivním opatřením charakteristickým pro zahradu *potager* a její nástupce. Udržují spojení estetické funkce zahrady a zároveň zachování kvality záhonu jako takového. Nejběžnějším případem vzájemně prospěšné kombinace je například mrkev obecná (*Daucus carota* L.) a cibule kuchyňská (*Allium cepa* L.). Z aromatických rostlin pak saturejka zahradní (*Satureja hortensis* L.), která pomáhá růstu fazolu (*Phaseolus vulgaris* L.), a česnek (*Allium sativum* L.) zlepšující chuť jahod.

⁴⁰ PAVORD, Anna, 1997, s. 12

Pro okurku (*Cucumis sativa* L.) je pak velmi prospěšný stín z nízkých odrůd slunečnice roční (*Helianthus annuus* L.), které mohou sloužit i jako opora pro její šlahouny. Bohatou sklizeň plodin z čeledi *Solanaceae*, tedy bramboru (*Solanum tuberosum* L.), rajčat (*Solanum lycopersicum* L.) a lilku (*Solanum melongena* L.) v kombinaci s jabloní, zajistí například přítomnost náprstníku červeného (*Digitalis purpurea* L.), jehož vystoupavě rostoucí květenství může vytvořit i dominantu celé kompozice.⁴¹ Vhodné sousedství základních druhů užitkových rostlin znázorňuje tabulka č. 1.

Charakteristické kombinace okrasných bylin a užitkových rostlin známe již z klášterních zahrad, kde se všechny rostliny pěstovaly dohromady. Dle abatyše Hildegardy z Bingenu, na počest které byla realizována zahrada v Čejkovicích, bylo vhodné sázet pohromadě česnek (*Allium sativum* L.), saturejku (*Satureja hortensis* L.), měsíček lékařský (*Calendula officinalis* L.) a fenykl obecný (*Foeniculum vulgare* Mill.). Mimo jiné si oblíbila i kombinace kosatce (*Iris* L.) a celeru (*Apium graveolens* L.).

O tom, že rostliny si mohou navzájem pomáhat nejen jako hnojivo, ale jako přirozená biologická ochrana proti škůdcům svědčí i vzájemná přítomnost fazolu (*Phaseolus vulgaris* L.) na treláži, ledového salátu a šalvěje (*Salvia officinalis* L.) v podrostu, kde šalvěj funguje jako přirozená bariéra proti slimákům.⁴² Dalším důkazem, že některé silice aromatických rostlin mohou odpuzovat škůdce, je vzájemný vztah máty peprné a (*Mentha x piperita* L.) a zelí (*Brassica oleracea* convar. *capitata* L., Alef.). Ta svým silným aromatem odpuzuje nepříjemného škůdce zelí, kapusty (*Brassica oleracea* var. *gemmifera* DC.) a hlávkového salátu (*Lactuca sativa* subsp. *capitata* L., Schübl. & G. Martens), a to housenky běláška zelného.

⁴¹ RICHBERG, Inga-Maria, 2010, s. 41-43

⁴² VAUCLIN, Loïc. [online]. 2012. s.

Tabulka 1: Užitkové rostliny a jejich vzájemné sousedské vztahy (upraveno ze zdroje: GAMMACK, Helene, 2012, s. 49)

Plodina	Vhodný souseď	Špatný souseď
Jabloň	Pažitka, náprstník, chejř, řeřicha, česnek, cibule	
Meruňka	Bazalka, mochna husí, pelyněk	
chřest	Bazalka, petržel, rajčata	
Lilek	fazole	
Fazol	košťáloviny, mrkev, celer, řapíkatý celer, cuketa, dýně, brambory, saturejka a jiné byliny	Česnek a cibule
Červená řepa	Druhy fazolu, košťáloviny, česnek, cibule	Popínavý fazol
Hrách	Fazole, mrkev, cuketa a dýně, ředkvičky, kukuřice, tuřín	Česnek a cibule
Mrkev, karotka	Pažitka, pórek, cibule, hlávkový salát, česnek, hrášek, rajčata	kopr
Pórek	Mrkev, celer, cibule, česnek	
Hlávkový a ledový salát	Mrkev, cuketa, dýně, ředkvičky, cibule, jahody	
Jahody	Brutnák, fazole, hlávkový salát, špenát, šalvěj	košťáloviny
Rajčata	Chřest, bazalka, mrkev, cibule, česnek, petržel, celer, aksamitník	Košťáloviny, brambory

3.3.3 Střídání plodin

Zachovat půdní úrodnost je záměrem nejen dnešních přírodních zahrad a okrasných záhonů, ale i kuchyňských zahrad francouzského typu, které bývají dodnes velmi ekologicky zaměřené. Při pěstování rostlin v kuchyňské zahradě by měl být vždy kladen důraz na to, aby byl maximálně využit prostor osazovací plochy. Zamezí to nejen trvalému vyčerpávání tzv. holé půdy, ale zároveň i růst plevele. Naopak může půdu obohatit pomocí rostlin umožňující například tzv. zelené hnojení. Výsadbou rychle rostoucích rostlin po sklizni hlavního druhu záhonu se nám navíc prodlouží vegetační sezóna záhonu a zvýší se i estetická hodnota celkové zahrady.⁴³

Co se týče samotného principu střídání plodin převážně ve čtvercových záhonech, je třeba rozdělit plodiny do několika skupin. Každá rostlina ze základních skupin užitkových rostlin (košťáloviny, luštěniny, kořenová a cibulová zelenina) má totiž jiné nároky na obsah živin v půdě.⁴⁴ Kvůli stálému zajištění těchto živin a následným výnosům z rostlin bývá *jardin potager* často rozdělen na čtyři čtverce, na jejichž ploše

⁴³ MIKOLÁŠ, Vlastimil, 2005, s. 4

⁴⁴ PAVORD, Anna, 1997, s. 165

se snadno uplatňuje tradiční rotace rostlin. V podstatě se konkrétně jedna skupina plodin, či jedna samotná plodina musí každý rok střídat na jiném místě, respektive na jiném čtverci.⁴⁵ Může tak být vystřídána na všech čtyřech čtvercích či pouze na třech, z nichž ten čtvrtý zůstává osázen rostlinami, které vyžadují delší trvání na záhoně. Takovouto vytrvalou plodinou je například chřest (*Asparagus* L.), kterému může růst trvat až tři roky. Mezi další vytrvalé rostliny můžeme zařadit libeček lékařský (*Levisticum officinale* Hill.) nebo šťovík kyselý (*Rumex acetosa* L.). Pravým opakem pak může být kadeřavá forma petržele (*Petroselinum crispum* Hill.), která by měla mít každý rok vyhrazené jiné místo, aby bohatě rostla. I křen selský (*Armoracia rusticana* P. Gaertn., B. Mey. et Scherb.) by měl na stejném stanovišti zůstat nejdéle tři roky, s tím, že po jeho odstranění není doporučeno vysazovat jej minimálně 10 let na stejném místě kvůli přítomnosti „jedů“ v půdě.

Asi nejnámější plodina, jejíž stanoviště je potřeba střídat jsou jahody (*Fragaria vesca* L.), jejichž výnosy po třech až čtyřech letech klesají. Vysazovány bývají zpravidla na záhonech, kde se alespoň pět předcházejících let žádné nepěstovaly.⁴⁶ Výhodou těchto čtvercových záhonů je jejich schopnost přizpůsobit se malému prostoru. Pro svou kompaktnost jsou používány v mnohých rodinných zahradách a jsou často nazývány jako *les potagers du poche* nebo také „zahradky do kapsy“.⁴⁷

Zvláštním pěstebním opatřením v rámci užitkových záhonů je zelené hnojení, které bylo využíváno již 12. a 13. století v kláštorech pomocí speciálních rostlin (luskoviny). Rostlinami, které mohou vyživovat záhony dusíkem, jsou například bob obecný (*Vicia faba* L.), okrasný vlčí bob úzkolistý (*Lupinus angustifolius* L.), svazenka vratičolistá (*Phacelia tanacetifolia* Benth.) nebo špenát (*Spinacea oleracea* L.). Tyto rostliny jsou v některých případech zároveň rostlinami rychle rostoucími a zastávají tak funkci krátkodobých meziplodin v záhonech (svazenka vratičolistá, bob obecný, hrách setý aj.). Dalšími rostlinami pro dočasné použití jsou například bazalka pravá (*Ocimum basilicum* L.) nebo kerblík třebule (*Anthriscus cereifolium* L., Hoffm.)⁴⁸

Jako uvedení příkladu z praxe je třeba zmínit propracovaný systém rotace kultur pomocí čtverců, kterého využívá okrasná zeleninová zahrada nacházející se u zámku

⁴⁵ BARTLEY, Jennifer R., 2006, s. 139-142

⁴⁶ RICHBERG, Inga-Maria, 2010, s. 41-43

⁴⁷ LANDSBERG, Sylvia, 2004, s. 13; Je veux un potager !. *Tous au potager* [online]. 2013

⁴⁸ RICHBERG, Inga-Maria, 2010, s. 83-84

Villandry. Vrchní zahradník Laurent Portuguez, který mimo jiné zprostředkoval i soukromé podklady o současném sortimentu v zahradě Villandry do této bakalářské práce, využívá v současnosti střídání plodin ve všech devíti čtvercích zeleninového parteru. Tvrdí, že například pro vysázení košťálovin na stejné místo, respektují vždy lhůtu tří let. Po tuto dobu střídají zahradníci každý rok výsadbu na jiných místech pomocí devíti různých ornamentálních rastrů. Pro příklad je na obrázku č. 7 uvedena část osazovací plánu pro rok 2016, kde je v okolních čtvercích vysázeno mnoho odrůd ledového salátu ('Batavia', 'Red oak Leaf', 'Primero') a v centrálním kříži je pro dotvoření zeleného parteru nově vysázena petržel (*Petroselinum crispum* L.). Barvy jednotlivých částí signalizují i barevnou odrůdu jednotlivých salátů, přičemž žlutá barva vyznačuje záhon vysázených, žlutě kvetoucích dvouletek pro tento rok. Jednotlivé druhy znázorňuje tabulka č. 2.

Tabulka 2: Plánovaná výsadba okrasných záhonů čtverce Pommier Delbard tardive v zeleninové zahradě Villandry (upraveno ze zdroje: PORTUGUEZ, 2016)

Plánovaná výsadba dvouletek pro rok jaro/ léto 2016 – mix jednotlivých druhů:	
Druh (z francouzštiny):	Latinský název:
<i>Arabis blanc</i>	<i>Arabis caucasica</i> 'Variegata'
<i>Erysimum Allioni orange</i>	<i>Cheiranthus allionii</i> 'Orange Queen'
<i>Giroflée 'Bedder' jaune d'or</i>	<i>Cheiranthus cheiri</i> – zlatožlutá odrůda
<i>Myosotis blanc</i>	<i>Myosotis palustris</i> 'Ice Pearl'
<i>Pensée Citrus jaune/orange</i>	<i>Viola x wittrockiana</i> – žluto oranžová směs
<i>Primevere eliator jaune</i>	<i>Primula elatior</i> - žlutá odrůda
<i>Viola citrus jaune/orange</i>	<i>Viola cornuta</i> – žluto oranžová odrůda
Plánovaná výsadba letniček pro rok 2016:	
<i>Coreopsis jaune</i>	<i>Coreopsis</i> – žlutá odrůda
<i>Bidens jaune</i>	<i>Bidens ferulifolia</i>
<i>Dahlia nain double jaune</i>	<i>Dahlia x hortensis</i> – plnokvětá odrůda
<i>Rudbeckia 'Indian summer'</i>	<i>Rudbeckia hirta</i> 'Indian summer'

3.3.4 Kompoziční rostliny

Některé užitkové a okrasné rostliny jsou nápadnější než druhé a právě tohoto jevu využívá *jardin potager* k vytvoření nápadité kompozice. Při vytváření okrasně-užitkových záhonů je pro výsledný efekt nejdůležitější tvar, barva a struktura rostlin,

přičemž není stanoveno obecné pravidlo vzájemných barevných kombinací. Tak jako bohyšky (*Hosta* L.) podtrhují svou krásu širokými listy spolu s vykrajovanými listy kapradí, i listy zeleniny a bylin si mohou být vzájemnými partnery. Typickým kompozičním záměrem založeným na barevnosti záhonů je současná Zahrada hojnosti (*Jardin de l'Abondance*) ve francouzské experimentální zahradě v *Chatonnière* (viz obr. 17). Jedná se o netradiční záhony v podobě listu, které využívají barevných kontrastů listové zeleniny a navozují tak zajímavý dojem v pohledu „shora“. Tato zahrada je obecně velmi moderním zpracováním tradičního *jardin potager*, využívající různé novodobé ornamenty k výsadbě zeleniny.

Chceme-li v záhonu získat objem, asi nejpoužívanější a nejvhodnější plodinou je salát (*Lactuca sativa* L.), jehož různě tvarované listy vyniknou v kontrastu s bylinami měsíčku lékařského (*Calendula officinalis* L.), okrasnými vestálkami (*Zinnia* L.) nebo maceškami (*Viola x wittrockiana* L.). Salát je i vhodným prvkem k olemování cestiček a vyvýšených záhonů, jelikož nepřekáží ani na cestách ani ostatním rostlinám. Silný estetický dojem navodí i kadeřavá růžičková kapusta (*Brassica oleracea* var. *gemmifera* 'Rubine' BC.), která svým červeno-zeleným zbarvením zbarvuje mnoho zahrad po podzimní a zimní období. Na údržbu náročnější záhony se mohou pyšnit mangoldem (*Beta vulgaris* ssp. *cicla* var. *vulgaris* L.), který dramaticky zbarvenými červenými řapíky oživuje například zahradu Villandry, kde je doplněn o zářivě modrou barvu šalvěže (*Salvia x superba* Staph.). Právě šalvěj bývá pro své ledově šedé zbarvení listů často používaná jako kontrastní rostlina například ke kadeřavé petrželi, s kterou je zároveň antagonistou díky odlišné textuře listů. Centrálním bodem francouzské kuchyňské zahrady může být nápadný habitus na teplo náročného artyčoku (*Cynara scolymus* L.), pod kterým mohou vyniknout šedavě modré květy šanty kočičí (*Nepeta cataria* L.), která jej může zároveň chránit před mšicemi a housenkami. Často používanou bylinkou při tvorbě *jardin potager* je pro *Provence* symbolická levandule (*Lavandula angustifolia* L.), která vynikne svým bujným vzrůstem nejlépe vedle nízkých trvalek, letniček nebo i užitkových plodin jako jsou jahody. V případě výsadby jahod v okrasné zahradě je však vhodné zvolit odrůdy, které tvoří husté trsy listů a vydrží tak dlouze zelené, což je případ u nás známé odrůdy 'Rujana'.⁴⁹

⁴⁹ PAVORD, Anna, 1997, s. 32; RICHBERG, Inga-Maria, 2010, s. 64

3.3.5 Současné využití okrasně-užitkových rostlin

Zvláštní skupinou rostlin pro použití v kuchyňských zahradách mohou být i rostliny s tzv. jedlými květy, jejichž pěstování se stává neodmyslitelným trendem. Jejich mimořádná hodnota pro tyto typy zahrad spočívá v kombinaci estetických květů a jejich možném upotřebení v domácnosti či pro jiné potravinářské účely. Stejně jako byliny, jejichž pěstování bylo v zahradě důležité již od starověkých dob, je současně velmi moderní využívat jedlé rostliny ke všem možným účelům. Principem tradiční francouzské zahrady je však tyto jedlé rostliny pěstovat ve stejných záhonech jako aromatické byliny. Často tak vznikají okrasně-užitkové záhony se zajímavou kombinací přímých letničkových výsevů s jedlými květy trvalek, aromatických rostlin a plodové zeleniny. Samotný artyčok (*Cynara scolymus* L.), který je oblíbenou zeleninou francouzské kuchyně, je ve skutečnosti sbírán pro své nerozvinuté květy s vysokou nutriční hodnotou, což je stejný případ brokolice (*Brassica oleracea* var. *botrytis italica* Plenck) nebo květáku (*Brassica oleracea* var. *botrytis* L.).

Zajímavým příkladem rostliny, která dokáže potěšit jak oči, tak i ústa, může být denivka (*Hemerocallis* L.). Tato květina, známá také jako lilie jednoho dne, láká nejen svými omamně vonícími květy, ale i jejich lahodnou chutí příznačnou pro všechny živé části této rostliny. Další jedlou květinou je i chrpa (*Centaurea* L.), jejíž květy se mimo bylinkářství využívají spolu s lichořeřišnicí větší (*Tropaeolum majus* L.) do salátů a jako dekorační prvek k jídlu. Ve Francii je lichořeřišnice pro svůj bujný růst poměrně oblíbenou letničkou venkovských a kuchyňských zahrad. Dalšími oblíbenci jsou květy macešek (*Viola x wittrockiana* L.), brutnáku lékařského (*Borago officinalis* L.) s vůní připomínající okurku, a často kombinovaným s měsíčkem lékařským (*Calendula officinalis* L.), dále květy černuchy (*Nigella damascena* L.) nebo jedlé květy zavinutky podvojně (*Monarda didyma* L.).⁵⁰

3.3.6 Okrasné použití ovocných dřevin

Neodmyslitelnou součástí kuchyňské zahrady je přítomnost ovocných dřevin. Zatímco u nás estetické použití ovocných stromů upadlo v zapomnění a v zahradách převažují spíše výsadby vysokokmenů, francouzské i anglické kuchyňské zahrady využívají dodnes menších okrasných forem například hrušní (*Pyrus communis* L.) a jabloní k tvorbě živých stěn. Zahradě často poskytují formu a řád v podobě živého

⁵⁰ Semez les bonnes à croquer! [online]. 2016

plotu oddělující části zahrady, nebo jako působivá a efektivní dekorace zdí ohraničujících zahradu.

S potřebou vytvářet řád pomocí dřevin v zahradě, bylo v 17. století ve Francii vytříbeno umění tzv. špalírů (= fr. *espaliers*), jejichž nejryzejší příklady najdeme dodnes v zahradě Potager du Roi ve Versailles. V odborné terminologii se pod pojmem špalír myslí všechny dřeviny tvarované do podoby plošného tvaru pomocí konstrukce či upevňovacího materiálu a to ve vertikálním či horizontálním směru. Obecně se jedná tedy od dřeviny, jejíž hlavní úlohou je uspořít co nejvíce prostoru, a proto také bývají založeny často kolem stěn domů, plotů a jiných, k tomu vhodných zdí. Těm často propůjčují nevšední vzhled, který může být součástí celkové kompozice zahrady.⁵¹

Co se týče samotného vzniku špalírů, nevděčíme za ně pouze baroku, ale jejich použití zaznamenáváme z mnohem dřívější doby, kdy samotní Římané ve svých vilách využívali tohoto okrasně-užitkového doplňku, stejně jako mniši ve svých klášterních zahradách. Nicméně tendence přetvářet dřeviny do nových forem přetrvala dodnes i v podobě bobulovitých keřů tvarovaných na kmínek a vinné révy (*Vitis vinifera* L.) popínající zahradní pergoly. Současné trendy malých zahrad v zahradní a krajinářské architektuře však vyžadují pěstování tvarovaných dřevin čerpajících z forem špalírů na podnoži s nízko posazenou korunou. Tyto podnože jsou mimo jiné i ideálním nástrojem pro dnešní intenzivní produkci roubovaných dřevin, jejichž zakrslý vzrůst je na rozdíl od vzrůstných dřevin rezistentnější vůči krupobití či silnému větru. V současné době se mnoho historických zahrad navrácí právě k tomuto tvarovanému způsobu pěstování dřevin, jehož hlavní výhodou jsou kvalitnější výnosy zapříčiněné větším přístupem slunečního záření k celkové koruně stromu.

Při osazování prostoru stěn budov, živých plotů a zdí ohraničujících zahradu je třeba v první řadě klást důraz na dostatečný odstup kořenového balu stromu od paty zdi a především na podmínky růstu daných dřevin. V souvislosti s anglickou kuchyňskou zahradou již bylo zmíněno, že nároky na expozici světovým stranám jsou pro různé ovocné dřeviny odlišné. Na jižní stěny je vhodné umisťovat dřeviny, kterým nehrozí riziko spálení, což jsou odrůdy vinné révy (*Vitis vinifera* L.), různé druhy meruněk (*Prunus armeniaca* L.), broskví (*Prunus persica* L.) a nektarinek (*Prunus persica* var. *nursipersica* L.). Případně lze použít i kiwi (*Actinidia* Lindl) a fíkovníky (*Ficus carica* L.). Naopak do méně příznivých poloh a na východní až

⁵¹ REICH, Lee [online]. 1999

severní stěny se hodí spíše odrůdy jabloní (*Malus L.*), hrušní (*Pyrus communis L.*) a popřípadě keře červeného rybízu (*Ribes rubrum L.*). Obecně se pro tvorbu tvarovaných dřevin nehodí švestky a zřídka jako špalír použijeme třešně (*Prunus avium L.*) a višně (*Prunus cerasus L.*). Naopak i tvůrce Potager du Roi ve Versailles objevil, že nejvhodnějšími dřevinami pro tvarování jsou zejména hrušky (*Pyrus communis L.*) a jabloně (*Malus L.*), kterých využíval k tvorbě volných špalírů (ovocných živých plotů). Při volbě ovocných druhů je vhodné dopředu zvolit konkrétní výchovnou formu výsledného špalíru, u které je potřeba vždy dbát na správně provedený řez, který má zajistit co největší přístup slunce k plodům a zaručit tak vyváženost mezi výnosem dřeviny a jejím růstem. Na základě místa, kde budou výsledné formy použity, odrůdy a podnoži rozeznáváme tyto základní formy:

Tvary kordonů

Nejjednodušší volbou, jak vychovat tvarovanou dřevinu, je do formy kordonu. Jedná se o formu s jedním kmenem blízky přirozenému tvaru stromu, jenž bývá obvykle vyvazován k napjatým drátům a zároveň nenáročný na prostor. Kordony je vhodné uplatňovat zejména při tvarování jabloní a hrušní a slouží převážně pro oddělení jednotlivých prostorů zahrady. Obecně se pěstuje mnoho dalších tvarů kordonů, z nichž rozlišujeme kordony svislé (šňůrovité stromy), které jsou velmi blízké přirozenému tvaru stromu, zaujímají velmi malou část prostoru a jejich hlavní výhodou je poměrně rychlý růst. Ve svislých formách bývají často vysazovány i dvojité kordony, tzv. U-tvary, jejichž pěstování do výsledného tvaru pomocí nutné konstrukce trvá déle, avšak s výhodou rovnovážně rozdělené růstové energie mezi dva svislé výhony. Mimo svislé formy rozlišujeme i kordony šikmých tvarů o úhlu 45°, které přinášejí plody dříve než kordony svisle šňůrovité. Díky jejich šikmému vzezření a současně i delšímu postavení kmene, jež násobí tvorbu květních pupenů, plodí šikmé kordony dříve než kordony svislé. Pro lemy rabatů, záhonů a zpestření nízkých zídek se naopak uplatňují kordony vodorovné. Mohou být tvarovány do jednoramenné nebo dvouramenné podoby, jejichž větve jsou vedeny vždy po drátěné konstrukci nejlépe 50 cm nad povrchem země. Stejně jako u kordonů svislých je pro jejich výsadbu nejlepší volit jednoleté roubovance, jež se mohou následně upravit na požadovanou výšku. Hlavními výhodami vodorovných kordonů jsou vysoké výnosy a velmi kvalitní ovoce. Z vodorovných forem rozlišujeme i kordony patrové, které mívají zpravidla 2 až 4 páry souběžně položených větví a tudíž se uplatňují na vysokých zdech či jako volně stojící kordony vytvářející vysokou stěnu.

Palmetové tvary

Obecně se jedná o největší špalírový tvar dřeviny, jehož větve rostou do formy vějíře a slouží tak k ozvláštňení kamenných a cihlových zdí, ale i k tvorbě živých plotů pomocí nezbytných drátů. Příkladem volně stojícího živého plotu z palmet může být křížový špalír nebo také tzv. Belgická branka, která je dodnes charakteristickou formou špalírů některých hrušní zahrady Potager du Roi (obr. 18; obr. 19). Je formován tak, že ovocné roubovance se základním palmetovým tvarem dvou šikmo vedených postranních větví jsou vysazovány blízko sebe, čímž dochází ke vzájemnému křížení a vyšší stabilitě celého živého plotu. Obecně jsou palmety při správném pěstování schopné stoupat opravdu vysoko tím, že mohou vytvořit pět i více pater. Vzrůstnou formou může být například i Verrierova palmeta (= fr. *palmette verriere*) pocházející taktéž z Francie. Principem je postavení většího množství kordonových U-tvarů nad sebou, čím vzniká velké množství rovnovážných pater větví. Obecně se s palmetami zřídka setkáváme u jabloní, naopak často jsou palmety používané pro třešně, slivoně, broskvoně a zejména hrušně.⁵²

Vějířovité špalíry neurčitého tvaru

Na rozdíl od předchozích dvou přesně vedených forem jsou vějířovité tvary spíše rozvolněnými pokusy o nepravidelné špalíry. Používají se ideálně k formování různých druhů peckovin, zejména broskví, meruněk a v menším množství i třešní a višní, u kterých je ale nežádoucí jejich silný růst a převaha vrcholu. Stejně jako předchozí tvary se i vějířovité formy pěstují většinou na zdech o výšce až do 2 metrů. I když se nejedná o přísně vedenou formu, je třeba usměrňovat strukturu horní části koruny, která by neměla způsobit tzv. vyholení větví v dolní části. Nepravidelné formy lze využít i při okrasném pěstování bobulovitých rostlin, především pak pro představitele rodu rybízu (*Ribes* L.) a angreštu (*Ribes uva-crispa* L.), ostružiníku (*Rubus fruticosus* L.) a maliníku (*Rubus idaeus* L.). Na rozdíl od ostatních ovocných dřevin lze v zahradně-architektonické tvorbě využít jejich poměrně nízkého vzrůstu například k olemování záhonů či tvorbě nízkých živých plotů. Naopak při zakládání pergol a loubí je vhodné využít silně liánovitý růst kiwi (*Actinidia chinensis* Planch.) a vinné révy (*Vitis vinifera* L.), která je pro svůj nenáročný růst poměrně častou volně rostoucí popínavou dřevinou. Vzhledem k exotickému původu kiwi není jeho použití v kuchyňské zahradě tak časté. V našich zemích je tedy potřeba dbát na volbu

⁵² PAVORD, Anna, 1997, s. 174-175

konkrétního druhu, který by měl být co nejvíce mrazuvzdorný. Příkladem mohou být druhy aktinidie význačné (*Actinidia arguta* Siebold & Zuccarini, Planch. ex Miq.) a aktinidie kolomikta (*Actinidia kolomikta* Rupr. et Maxim.).⁵³

3.3.7 Techniky a použití materiálů v kuchyňské zahradě

3.3.8 Vyvýšené záhony

Jak již bylo uvedeno v kapitole o klášterních zahradách, kuchyňské zahrady byly často přetvářeny na ohraničené záhony obohacené o různé zpevňující prvky. Ty měly za cíl zajistit cílený tvar záhonu i lepší vlastnosti pro pěstování rostlin. Jedním z takovýchto útvarů je forma vyvýšeného záhonu, který je dodnes velmi populární jak v historických zahradách, tak v zahradách založených na principu trvalé udržitelnosti. V současnosti jsou využívány i jako součástí teras a malých prostorů díky své kompaktnosti a efektivitě výnosů.

Vyvýšené záhony mají tu výhodu, že půda v nich je kypřejší a je snadné ji obohatit o živný substrát a kompost. Další výhodou je jejich výhřevnost a větší propustnost. Na jaře je tedy možné sázet i sklízet plodiny dříve, než na běžném otevřeném záhoně. Naopak nevýhodou vyvýšených záhonů je jejich náročnost na spotřebu vody. Tomu lze ale předejít správným rozložením vrstev kompostu, hnoje a substrátu při budování záhonu. Další zábranou proti výparu může být osázení popínavými rostlinami, jako je například lichořeřišnice větší (*Tropaeolum majus* L.). Co se týče praktického využití, jsou díky své výšce vhodné jako varianta záhonů do slepeckých zahrad nebo například do mateřských školek, kde jsou děti schopné sklídit plodiny samy, aniž by narušily povrch záhonu.

Vyvýšené záhony používané v současnosti nejsou ničím jiným než dědictvím středověké kultury. Na rozdíl od současnosti však byla jejich výška menší, jelikož záhony byly „vyzdvihovány“ jen o pár centimetrů nad úroveň původního terénu.⁵⁴ Oblíbeným materiálem pro tvorbu obruby vyvýšených záhonů je na prvním místě dřevo, konkrétně pak nemořené dřevo s vyšší odolností jako je například akát a dub, jejichž životnost se pohybuje mezi 5 až 20 lety. Typickým příkladem vyvýšeného záhonu s použitím dřeva je již zmíněná bylinková zahrada v areálu nemocnice Kuks. Z vhodných materiálů lze použít i cihly pro venkovní použití a přírodní kámen. Dalším

⁵³ PIEBER, Karl a MODL Peter, 2013, s. 10-27

⁵⁴ LANDSBERG, Sylvia, 2004, s. 53

přírodním materiálem může být vrbové či jiné proutí, jehož použití nalezneme například v zahradě *Bois Richeux* ve Francii (viz obr. 20).⁵⁵ V současnosti těchto přírodních materiálů ke tvorbě vyvýšených záhonů využívá i krajinářská škola ve Versailles praktikující svou výuku v historické zahradě *Potager du Roi*. Nový směr této školy se zabývá právě technikami trvale udržitelného rozvoje, k čemuž ideálně slouží recyklovatelný materiál každoročně seřezávané vrby. Hlavní výhodou vrbových košů je jejich poměrně velká variabilita, co se týče výsledného tvaru. Vzhledem k elasticitě mladých větviček lísky, vrby nebo habru je jeho realizace nenáročná jak pro dospělé, tak pro děti. Naopak nevýhodou je jeho malá životnost, která je odhadem 2 až 5 let a proto je vhodná například pro dočasné využití prostorů pod nově vysázenými stromy.⁵⁶ Na obrázku č. 21 je uvedena vlastní realizace proutěného záhonu, jehož hlavním materiálem je proutí z habru a vrby. Co se týče rozložení vrstev půdy, bylo použito v první řadě kartonu, který zabraňuje prorůstání plevelů. Následně byla položena vrstva nahnilého dřeva a větviček, které funguje jako houba a zvyšuje tak sorpční schopnost záhonu, dále vrstva kompostu obohacené o slámu a finálně samotný substrát.

3.3.9 Treláže a loubí

Doplňky, které nesmí chybět v žádné francouzské kuchyňské zahradě, jsou treláže. Země Krále Slunce totiž prosazovala, aby i plodiny měly co největší přístup ke Slunci a prosazovaly se tak v „nadrostu“ bylin a jiných plodin. Snad každá historická i současná zahrada ve Francii má k dispozici plot či zeď, po kterém se vinou šlahouny dýně, okurek (*Cucumis sativus* L.) a hlavně ovíjivých druhů fazolu (*Phaseolus vulgaris* L.) a hrachoru. Charakteristické je využití popínavých odrůd jahodníku (*Fragaria vesca* L.) a lichořeřišnice větší (*Tropaeolum majus* L.), která může sloužit jako popínavá i kobercová letnička v podrostu různých tunelů a konstrukcí a zároveň jako ochrana proti mšicím u nových výsadeb, růží a jiných náchylných rostlin (obr. 22).

Nejčastějším materiálem sloužící k výrobě treláží a věžiček francouzské kuchyňské zahrady je proutí, které je od pradávna nejvíce dostupným materiálem. Aplikaci trojúhelníkových treláží jako akcentace vertikálního rozměru v záhonu doporučuje i známá architektka minulého století Gertrude Jekyll, která byla mimo jiné

⁵⁵ BARTLEY, Jennifer R, 200, s. 38

⁵⁶ VLAŠINOVÁ, [Ústní sdělení], 2014

i velkou zastánkyní okrasně-užitkových plodin v anglické zahradě.⁵⁷ Mimo věžičky je jeho užití velmi časté i v případě plůtků, které se používají jak pro svou výtvarnou funkci, tak pro oporu fazolu (*Phaseolus vulgaris* L.) a hrachu a jiných okrasných „popínavek“, jako je například plamének (*Clematis* L.). Vhodně může být využito i bambusových prutů k tvorbě menších *tee-pee* věžiček, jejichž výhodou je jejich snadná manipulace a mohou tak sloužit pouze pro jednu sezónu k výsadbě jednoletých druhů nebo letniček okrasných svými plody jako například lablab purpurový (*Dolichos lablab* L.).

3.3.10 Povrchové úpravy terénu

Použitý materiál pro tvorbu cest se v kuchyňských zahradách odvíjí hlavně od celkového charakteru prostoru. Ve venkovském typu kuchyňské zahrady nalezneme spíše přírodní materiály, jako je sláma sloužící zároveň jako absorbent přebytečné vody, a kterou je však nutné pravidelně obměňovat. Ekvivalentem přírodní cesty může být i použití štěrku, který báječně kontrastuje s bylinnými lemy záhonů tvořených šalvějí (*Salvia* L.), levandulí (*Lavandula angustifolia* L.) nebo šantou kočičí (*Nepeta cataria* L.). Tradiční venkovské a přírodní zahrady využívaly metodu vykládání cestiček pískem, štěrkem a oblázky, jejichž kombinace působila po uválcování elegantně. Zaměříme-li se na trvanlivé materiály, je v zahradách nejčastěji používáno kamenu a cihel, pomocí kterých můžeme dosáhnout cestiček napodobující parketový vzor, mozaiky, běhounové vazby aj. Užití cihly v zahradě patří neodmyslitelně k dědictví zahradní a krajinářské architektury Velké Británie.⁵⁸ Co se týče tradice užití povrchových materiálů v našich užitkových zahradách, nepřikládá se jim takový důraz jako v případě kompozičních záměrů zahrad zahraničních. Převážně jsou využívány přírodní materiály, jako jsou dřevěné pražce nebo tradiční selské cestičky z udusané hlíny.

3.4 Současné využití kuchyňských zahrad

V současných veřejných i soukromých zahradách je stále větší módou pokrýt aspoň malý kus zeleně záhonem, který slouží k pěstování vlastní zeleniny, ovoce či bylinek. Ať už to jsou soukromé terasy bytových domů, venkovské zahrady, kde užitkové záhony figurují od nepaměti, nebo i veřejná zeleň v urbánním prostoru, jako

⁵⁷ JEKYLL, Gertrude, 2007, s. 245

⁵⁸ PAVORD, Anna, 1997, s. 156

například přenosné záhony ze slámy, které vybuovali v roce 2014 v švédském Göteborg v rámci oslav města a farmářských trhů. Ze skandinávských zemí figuruje v oblasti kuchyňských zahrad i Dánsko, jehož hlavní město Kodaň skrývá mnoho střešních zahrad, které slouží jako vysoce intenzivní záhony k pěstování zeleniny.

Pozadu nezůstává ani USA, kde v posledních letech zaznamenáváme velké množství okrasně-užitkových zahrad s příhodným názvem *American potager*, jejichž využití se začíná rozšiřovat i v Kanadě v podobě edukačních záhonů pro mateřské školy. V zásadě jde o stejný typ zahrady, jako ve Francii s tím rozdílem, že kultura gastronomie a pěstební podmínky v Americe se od těch evropských v mnohém liší. Například takové ve Francii oblíbené lilky (*Solanum melongena* L.), nejsou právě plodinou, která by byla často pěstována v USA. Stejně jako v našich zahradách pěstujeme jiné byliny, než v Jižní Francii. S americkým kontinentem je spojena i poměrně přírodnější odnož tradičních francouzských *potagers* a to tzv. komunitní zahrada, která spojuje trend tzv. přírodních zahrad a kuchyňských zahrad ve veřejných prostorech „betonového města“.

3.4.1 Francouzská kuchyňská zahrada současnosti

3.4.1.1 *Jardin potager* – obraz francouzského venkova

Dnešní podoba francouzské kuchyňské zahrady – *jardin potager*, má více přírodní a neformální charakter než například zahrady typické pro 17. století. Užitkové záhony mají v současné době venkovský vzhled, což úzce souvisí s důrazem kladeným posledních dvacet let na ekologické zemědělství. Jedním z příkladů venkovské francouzské kuchyňské zahrady je zahrada Bois Richeux nacházející se, stejně jako zahrada Villandry, v údolí řeky Loire. Jedná se o zvláštní příklad jednoho z nejstarších historických statků ve Francii z 12. století s nově vybudovanou klášterní zahradou, jež je výkladem středověké tradice, který je však obohacen o moderní prvky zahradní architektury. Ve středověku byl statek důležitým panstvím s pozemky o rozloze 1000 ha, vlastní kaplí, stodolou, holubníkem a ostatními hospodářskými budovami, které dodnes utváří hranice prostoru a připomínají tak půdorys uzavřených klášterů. Současní majitelé Alix a Herbert Mourot, jež po dvacet let hledali venkovskou usedlost, se rozhodli o rekonstrukci nejen komplexu těchto hospodářských budov, ale i přiléhajícího dvora jako prostoru pro vybudování zahrady. Inspirací pro vytvoření tohoto autentického prostoru byly mnohé historické podklady. Velkým přínosem jim byly iluminované rukopisy, spisy sv. Hildegardy z Bingen a zejména pak svitek obsahující

návrh půdorysu opatství v St. Gallen, o níž pojednává kapitola 3.2.1. Jako většina klášterních zahrad, které kombinovaly užitkové a aromatické rostliny s okrasnými, je i veřejná zahrada Bois Richeux ukázkou těchto tradičních principů.

Na kamenný dům a jeho budovy navazuje v podobném konceptu pravidelný rastr 68 vyvýšených záhonů, které dotváří prostoru jeho klášterní autentičnost a zároveň moderního ducha (obr. 24). Záhony jsou ohraničeny různými materiály, z nichž převažují proutěné záhony z habrových a vrbových větviček, kamenné kostky, buxusové plůtky (*Buxus sempervirens* L.) nebo dřevěné desky. Habr zde figuruje nejen jako materiál, ale i jako nezbytná součást živých plotů a loubí, které obklopují zahradu vytvářející středověké ambity. Součástí těchto habrových ambitů je i hra s křížením os, které ústí ve vystříhaných otvorech v živém plotu a umožňují tak zpřístupnění výhledu do krajiny.⁵⁹

Řád panuje i v rozvržení samotných záhonů, jehož podstatou jsou tři velké partery. Bylinková zahrada je moderně pojata jako dvanáct čtverců uspořádaných v šachovnicovém rastru (obr. 23). Z desítek různých bylin zde najdeme například žlutě-kvetoucí svatolinu se stříbřitým zbarvením listů (*Santolina chamaecyparissus* L.), smil italský (*Helichrysum italicum* Roth, G. Don) známý pro svou kari chuť nebo levanduli (*Lavandula angustifolia* L.). Tyto keříčkovité byliny spojuje nejen jejich estetické využití díky šedivému zbarvení listů, ale i jejich aromatický účinek vůči molům a samozřejmě i užití v lékařství a v kuchyni. V zahradě také nechybí šalvěj lékařská (*Salvia officinalis*), pelyněk (*Artemisia* L.), dobromysl obecná (*Origanum vulgare* L.), fenykl (*Foeniculum vulgare* Mill.) a různé druhy okrasné šalvěje. Mimo bylinkové záhony se zde pěstuje i mnoho rostlin pro své mimořádně aromatické vlastnosti vhodné jako esence pro parfémy, jehož příkladem může být parfém nesoucí stejné jméno: *Bois Richeux 1178*. Tato část zahrady je přezdívána v přeneseném významu jako aromatická louka, kterou provází vyvýšené záhony lemované pískovcovými kamennými kostkami. Třetí tradičně nezbytnou část klášterní zahrady, tvoří tzv. *hortus potager*, který svými rostlinami léčí i vyživuje. Užitkové plodiny jsou zde „uzavřeny“ ve vyvýšených záhonech v podobě vrbových košů, které přináší vhodné podmínky k pěstování hlávkového salátu (*Lactuca sativa subsp. capitata* L., Schübl. & G. Martens), zelí (*Brassica oleracea convar. capitata* L., Alef.), cukety (*Cucurbita pepo*

⁵⁹ BARTLEY, Jennifer R, 2006, s. 38

var. *cylindrica* L.), kořenové zeleniny a květin s jedlými květy.⁶⁰ Pro zamezení vyčerpávání půdy a jejímu odpočinku se zde uplatňuje střídání plodin, tradiční princip v tvorbě tradičních kuchyňských zahrad ve Francii.⁶¹

3.4.1.2 Komunitní městské zahrady

Stále více měst ve světě a ve Francii prosazuje koncept tzv. komunitních nebo také sdílených zahrad, které původně pochází ze severní Ameriky. V 70. letech minulého století vznikly jako experiment Liz Christy, která měla za cíl zušlechtit zdevastované a opuštěné parcely v důsledku hospodářské krize ve velkých amerických městech, jimž je například New York. Díky tomuto kroku vzniklo sdružení s názvem *Green Guerillas* (Zelení partyzáni), které mělo poskytnout podporu lidem, jejichž snahou bylo vytvořit kolektivní zahradu pro danou čtvrť. Obecně se tedy jedná o určitou část pozemku v urbánním prostoru, o kterou se stará skupina občanů, kterým slouží jako prostor k vypěstování si vlastních plodin. Stále více se ale prosazuje jako sociální nástroj pro zlepšení sousedských vztahů v těžkých podmínkách anonymního moderního města. Každý druh zahrady je svým způsobem jedinečný, jelikož je dán pravidly individuálních skupin lidí. Ti pak určují, zda bude cílem zahrady pěstování vlastní zeleniny a rostlin, či právě pěstování bude mít za cíl sbližovat danou komunitu.⁶²

Hlavním evropským městem, které se inspirovalo tímto americkým konceptem, bylo severofrancouzské město Lille, kde se v roce 1997 prosadila první sdílená zahrada s názvem *Jardin en pied d'immeuble de Concorde* a neobvyklou rozlohou 2700 m². V dnešní době se komunitní zahrady rozmáhají hlavně v Paříži, kde v roce 2003 vznikl program „Zelená ruka“ (*Main Verte*), díky kterému má dnes celý pařížský region kolem sto-padesáti sdílených zahrad. Každá zahrada zde vzniklá má své jméno a vznikají na popud občanů se souhlasem pařížské radnice. Tato žijící otevřená sousedství podporují nejen vztahy mezi různými kulturami, ale v některých čtvrtích i vzájemné vztahy mezi institucemi – nemocnicí, domovem důchodců či mateřskou školkou. Právě vztah k zeleni a pěstování ovoce a zeleniny se díky tomuto systému buduje i u nové generace. Patnáct komunitních slouží totiž jako pedagogický nástroj místních škol, jejichž činnost je dána tzv. Chartou zelených ručiček (*La charte Petites mains vertes*), která mimo jiné opravňuje pedagogy, studenty a děti praktikovat zde po celý rok

⁶⁰ *Jardin de Bois Richeux* [online]. 2015

⁶¹ FORSYTH, Holly Kerr [online]. 2013

⁶² MAICHERAK, Anne-Lise [online]. 2004

zahradnictví šetrné k životnímu prostředí.⁶³ Po zhlédnutí pouze menšiny z tohoto obrovského množství sousedských zahrad je nutno říct, že každá zahrada má svůj osobitý charakter. Najdeme mezi nimi upravené zahrady s vyvýšenými záhony uspořádaných do pravidelných řad (*Potager des Oiseaux*), zahrady tvořené spíše okrasnými letničkami, nebo také zahrady se stálozelenými dřevinami a rostlinami, které mají sloužit spíše jako k relaxaci a odpočinku. Některé zahrady se dokonce věnují pěstování rostlin zaměřené na opylovače a napomáhají tak v sousedství některým včelařům nebo zároveň disponují vlastními úly. Na obrázku č. 25 můžeme vidět barvami hýřící zahradu *Poireau Agile* s celkovou výměrou 220 m², jež je rozdělena do individuálních parcel a disponuje vlastním kompostem, zásobárnou dešťové vody a čtvercovými záhony (obr. 26). Komunitní zahrada vznikla jako součást veřejného parku *Jardin Villemain* nedaleko Náměstí Republiky v Paříži, což souvisí i s mobiliářem různých laviček pítek a košů, o které je doplněna.⁶⁴

Komunitní zahrady dále najdeme i v kanadském Montrealu, v Bruselu a v již zmíněném New Yorku. Z propagátorů komunitních zahrad nezaostává ani Česká Republika, nejvíce pak větší města - Praha (Kokoza), Brno (Zahrada v pytli) a Olomouc. Poměrně nově vzniklá komunitní zahrada Kuchyňka, která se nachází na území bývalých zahrádkářských kolonií v pražské Tróji, by se dala svou rozlohou o téměř 3000 m² přirovnat k již zmíněné komunitní zahradě ve francouzském městě Lille. Ze zpustlých a zanedbaných parcel ve svahu vznikl za pomoci majitelů a dobrovolníků prostor, kde se nachází ovocný sad, okrasné, bylinné a užitkové záhony, jež jsou výrazně inspirovány permakulturními zahradami. Chod zahrady je zajištěn rozdělením úkolů mezi členy, stejně tak jako rozvržení zálivek, údržby a výsadeb.⁶⁵ Stejně jako v Paříži i tato komunitní zahrada má za cíl sdružovat občany sdílející své poznatky a zkušenosti a umožnit navázání sousedských vztahů.

V Brně vznikl naopak koncept kočovné komunitní zahrady s názvem Zahrada v pytli, jehož spoluzakladatelkou je Kristýna Hrubanová. Inspirací jí byly komunitní zahrady zejména v německém Lipsku a Berlíně (*Princessinnengarden*). Nápad pěstování v pytlích, přeprávkách a jiných nádobách vznikl jako reakce na současný problém nedostatku půdy k pěstování vlastní zeleniny ve městech, v prostorách *brownfields*, zpevněných ploch ale i na balkónech. Pěstování pomocí přenosných pytlů

⁶³ Les jardins partagés parisiens. *Paris* [online]

⁶⁴ Le poireau agile. *Jardinons ensemble* [online]

⁶⁵ Úvodem. *Komunitní zahrada kuchyňka* [online]

je čím dál větším trendem i ve Francii, kde vznikl nápad vytvořit z pytlů i záhony, které jsou rozdělené na devět čtverců, typických pro francouzské kuchyňské zahrady. Tohoto praktického řešení využila firma *Bacsacs*, jehož zakladatelkou je francouzská krajinářka Virgile Desurmont snažící se pomocí přenosných vaků „šířit zeleň“ na chodnících, střešních zahradách, ale i soukromých terasách. Komunitní zahrady zpřístupněné obyvatelům pomocí vaků jsou nenáročným a efektivním trendem, kterého začaly využívat i skandinávské země. Příkladem může být i zpevněná plocha přístavu Kalasatama ve finských Helsinkách, který inspiroval mimo jiné i pražskou komunitní zahradu Prazelenina a Ulitej záhon.⁶⁶

Jinou, samostatnou kapitolou inspirovanou konceptem berlínských a amerických komunitních zahrad je kuchyňská zahrada v rámci realizace střešní zahrady firmy Ivánek Zeman, v.o.s v Ostravě (obr. 28). Jedná se o zahradu, která je součástí expozice Svět techniky v Dolních Vítkovicích a má tak kromě estetické funkce i vzdělávací charakter. Jednotlivé části této zahrady můžeme rozdělit na luční, lesní, zahradní a zároveň kuchyňské, jež jsou všechny vzájemně vmísené. V roce 2015 se skládala z výsadby mnohých aromatických bylin i užitkových plodin, kterými byla pažitka (*Allium schoenoprasum* L.), šalvěj lékařská (*Salvia officinalis* L.), tymián (*Thymus* L.), jahodníky (*Fragaria* L.), meduňka lékařská (*Melissa officinalis* L.), ostružiník křovitý (*Rubus fruticosus* L.) a ostružiník maliník (*Rubus idaeus* L.). I když cílem této zahrady není čistě užitková funkce, ale spíše okrasná, je jednou z pokrokových realizací v rámci zahradní a krajinářské architektury u nás co se týče použití „jedlých druhů“ s estetickým záměrem.

3.4.1.3 Gastronomické využití kuchyňských zahrad v urbanizovaných prostorech

Francouzská kuchyňská zahrada není pouze zapomenutou zásobárnou zeleniny a ovoce pro královské dvory a panství 17. století. V současné době se stále více prosazuje funkce kuchyňské zahrady jako soukromého zdroje surovin pro restaurace, kavárny a jiné restaurační zařízení. Pivní restaurace *FR/AME* nacházející se nedaleko Eiffelovy věže je originální restaurací spojující kalifornskou kuchyni s rodilým šéfkuchařem a francouzskou tradici v podobě kuchyňské zahrady a ovocného sadu rozkládajících se dohromady na 600 m². Tato střešní zahrada fungující od roku 2014 v současnosti obsahuje nad 250 druhů přírodních i kulturních plodin, včetně

⁶⁶ LEHMANNOVÁ, Alena, [online]. 2013

aromatických bylin. Je tedy unikátním pomocníkem kuchařů, jež mohou sestavovat menu na základě sezónní sklizně (obr. 27).

Díky profesionálním znalcům městských umělých ekosystému společnosti *Topager* zaměřující se na zpřístupnění „tradiční zeleně“ v urbanizovaných prostorech, zde vznikla zahrada respektující principy trvale udržitelného rozvoje. V prostoru zahrady a sadu nejsou používány žádné pesticidy a chemická hnojiva. Surové dřevo tvořící základní materiál vyvýšených pochází z lesů okolí Paříže a přísun živin je zajištěn kompostérem, který recykluje zbytky z restaurace a zároveň rostlinný odpad ze zahrady. Zmíněně obdélníkové vyvýšené záhony slouží jako malé ekosystémy pro velké množství hmyzu, včel a mnohých ptáků a bývají zpravidla opatřené drátěnou sítí, která slouží jako ochrana proti městskému ptactvu. Přítomnost včel, které opylují květy ovocného sadu a zahrady byla navíc zaručena vybudováním osmi včelích úlů. Ty zajišťují produkci medu pro účely kuchyně s celkovou sklizní až 450 kg medu za rok. Soběstačnost restaurace je zajištěna i přítomností kurníku, jehož slepice ji zásobují každodenně vejci a zároveň konzumují slupky a zbytky jídla z kuchyně.

V létě *potager* zásobuje restauraci zejména cuketami (*Cucurbita pepo* var. *cylindrica* L.), fazolovými lusky, cherry rajčaty a plody více než 300 jahodníků (*Fragaria vesca* L.), které jsou nenahraditelnou součástí každodenních potřeb restaurace. V sadu nalezneme vysázené „královské“ hrušně, jejichž použití je pro tradiční francouzskou zahradu, respektive sad, charakteristické. Další ovocné druhy, které nechybí v sezónním menu restaurace, jsou maliny, angrešt a kiwi, které pomáhají vyzdobit dezerty a koktejly. Po celý rok je zde k dispozici listová zelenina jako například špenát setý (*Spinacea oleracea* L.), hlávkové zelí (*Brassica oleracea* convar. *capitata* L., Alef.), kapusta (*Brassica oleracea* var. *gemmifera* BC.) a čekanka (*Cichorium endivia* L.). Dále pak pro jarní kuchyni nepostradatelná jarní cibulka, česnek (*Allium sativum* L.), mrkev obecná (*Daucus carota* L.) a roketa setá (*Eruca sativa* L., Mill.). Nádech svěžesti do místní kuchyně přináší aromatické byliny, z nichž jsou nejoblíbenější listy šalvěže, estragonu, anděliky (*Archangelica officinalis* L.) a listy máty, které zde pěstují až na 11 druhů. V užitkové zahradě restaurace nechybí ani jedlé květiny jako je levandule (*Lavandula angustifolia* Mill.), medonosný brutnák lékařský (*Borago officinalis* L.) a lichořeřišnice větší (*Tropaeolum majus* L.), která svým listem i květem zkrášluje zahradu a zároveň ji chrání proti mšicím. Z rostlin, jež mají možnost vinout se po bambusových trelážích, zde pěstují neobvyklý bob setý (*Vicia faba* L.), typický pro tradiční kuchyni oblasti

Québecu a dále pak fazol obecný (*Phaseolus vulgaris* L.), jehož sklizeň činí až 5kg fazolových lusků za 3 dny. Treláže jsou navíc doplněny o okrasné popínavé druhy plaménku (*Clematis* L.).⁶⁷

Zatímco u nás střešní zahrady slouží spíše jako extenzivně udržované prostory komerčních a správních budov, ve Francii našli způsob, jak využít tento zapomínaný prostor k pěstování plnohodnotné zeleniny a ovoce. Zakladatel revoluční firmy *Topager* Nicolas Bel se k tomuto dynamickému rozmachu kuchyňských střešních zahrad vyjadřuje takto: „Je přirozené, že kuchyňské střešní zahrady v Paříži jsou vyžadovány nejvíce kuchaři a gurmány, kteří se chtějí vyvarovat ztrátám na chuti a aromatu zeleniny a koření importované z jiných zemí či částí Francie.“ Navíc mají výhodu v tom, že znečištěné ovzduší nemá výrazný efekt na obsah škodlivých látek v plodinách a bylinách, jelikož těžké kovy ze zplodin (kadmium, olovo, zinek aj.) zůstávají na povrchu půdy a neohrožují zdraví člověka. Další realizací firmy *Topager*, která proslula jako firma zabývající se budovami jako umělými soběstačnými ekosystémy, je i kuchyňská střešní zahrada školy francouzské gastronomie *Ferrandi*. Experimentální zahrada této kulinářské školy se nachází na rozlehlé terase šestého patra a využívá vyvýšených záhonů ze dřeva k pěstování neobvyklých a historických bylin jako například yzop lékařský (*Hyssopus officinalis* L.) nebo bylina plícňenka přímořská (*Mertansia maritima* L.) chutnající po ústřicích.⁶⁸

Kuchyňské zahrady ve formě střešních zahrad slouží dnes jako velké lákadlo mnoha restaurací, čehož využila i kodaňská restaurace *STEDSANS ØSTERGRO*. Na ploše o 6000 m² servíruje ve skleníku čerstvé plodiny a zároveň je i soběstačnou farmou se samostatným ekosystémem, zpracovávající veškeré odpadní produkty tohoto nadčasového restauračního zavedení. Jejich filosofie vzniku zahrady zní: „Čistě esteticky provedená, jednoduchá a zároveň lokální.“⁶⁹

3.4.2 Kuchyňská zahrada v anglickém duchu

3.4.2.1 Walled kitchen garden

V současné době najdeme anglické kuchyňské zahrady spíše pod anglickým názvem *walled kitchen garden*. Jak již bylo zmíněno v kapitole 3.2.3, jsou to zahrady

⁶⁷ Press. *Frame* [online]. 2016; RADOM, Marie-Odile. [online]. 2014

⁶⁸ Un potager sur le toit.[online]. 2013

⁶⁹ ALTER, Lloyd. The "world's most sustainable eatery" is on a rooftop in Copenhagen. In: *Treehugger* [online]. 2015

za zdí, zpravidla obehnané cihlovými stěnami ze všech stran. I když bylo spoustu těchto zahrad ve Velké Británii přebudováno a zničeno a z některých zbyly právě pouhé zdi, stále dochází k jejich reminiscencím a obnovám díky manuálům a podrobným půdorysům zachovaných z konce 16. století.⁷⁰ Tradiční anglická zahrada obehnaná zdí se dostává do popředí zájmů veřejnosti, stejně jako znovuobjevený trend *jardin potager* ve Francii i ve světě. Mnohé ze zaniklých či obnovených zahrad dodnes pokrývají velké plochy, z nichž většina slouží jako ukázkové zahrady zprostředkovávající tradici veřejnosti (*Tatton park* v Cheshire). Některé dnes slouží i jako již zmíněné komunitní zahrady, což je případ zahrady *Hughenden* v Buckinghamshire. Tzv. *Walled kitchen garden* se tak nestává pouze zahradou, ale i výzkumným pracovištěm pro studium tradičních druhů rostlin a historických technologických postupů upadlých v zapomnění díky světovým válkám.⁷¹

3.4.2.2 Obnovená kuchyňská zahrada královského paláce Hampton Court

Právě v současnosti je mnoho z těchto původních zahrad obnovováno nejen v soukromém sektoru, ale i na půdě významných šlechtických sídel, které jsou otevřené veřejnosti. Jedním z nich je i neobvykle prostorná kuchyňská zahrada paláce *Hampton Court*, která po 160 let zásobila královskou kuchyni (obr. 29). Svou funkci si zachovala až do roku 1842, kdy byla její hlavní činnost přerušena. Prapůvodně byla v roce 1689 navržena pro krále Williama a královnu Mary na místě původního kolbiště, které bylo následně rozděleno do šesti čtvercových ploch obehnaných zdí, z nichž má každá velikost zhruba jednoho akru. Po nástupu královny Viktorie na trůn, která sloučila více zelinářských zahrad v Londýně k obživě královské rodiny, byly zahrady *Hampton court* pronajímány pro soukromé účely až do roku 1930, kdy byly přetvořeny v okrasné zahrady. V roce 2014 byla tato impozantní zahrada znovu vytvořena na základě historických dokumentů a maleb znázorňujících její původní dispozici. Jeden z dokumentů uvádí i oblíbené plodiny, používané v 18. století hlavně jako základ salátů. Patřila sem zelenina jako salátová okurka (*Cucumis sativa* L.), ledový salát, čekanka listová (*Cichorium endivia* L.), petržel (*Petroselinum crispum* Hill.) nebo roseta setá (*Eruca sativa* L., Mill.). Současná obnovená zahrada se snaží na tuto tradici navázat, a to výsadbou těchto plodin v centrální části zahrady, která je po obvodových zdech doplněna špalíry ovocných dřevin s plody meruněk, nektarinek, třešní a broskví.

⁷⁰ *The Country House Kitchen Garden 1600-1950*. 2013. s. 7

⁷¹ *Our top kitchen gardens* [online]. 2016

Záměrem této tradiční kuchyňské zahrady je mimo jiné seznámit veřejnost s historickými postupy a technologiemi používané v pěstování okrasných ovocných dřevin a zeleniny. Soustřeďuje se, jako většina těchto tradičních zahrad, na použití historických odrůd zeleniny a ovoce, které má na starost současná vrchní zahradnice Vicki Cooke.⁷²

3.4.2.3 Soukromá zahrada zámku Třebešice

Jedním z příkladů napodobení takovéto historické užitkové zahrady, částečně v anglickém pojetí u nás, je soukromá zahrada u zámku v Třebešicích nedaleko Čáslavi (obr. 30). Tato raritní kuchyňská zahrada kombinuje charakteristické záhony vysokých okrasných květin, užitkové plodiny a ovocný sad. Láska jižních národů k vypěstování si vlastní zeleniny se váže i k historii rekonstrukce tohoto zámku a jeho přilehlého areálu, jehož majiteli jsou právě Italové, kteří zchátralou budovu s pozemky zakoupili mimo jiné i kvůli pěstování vlastní zeleniny.

Z hlediska konceptu umístění zahrady za průchozí stodolou nedaleko nádvoří zámku, bychom mohli usoudit, že se jedná o okrasně-užitkovou zahradu inspirovanou právě anglickými kuchyňskými zahradami. Zahrada totiž není záměrně umístěna na dohled obyvatel obytných budov a je ohraničena kamennými a cihlovými zdmi. Rozvržení cest, jednotlivých parterů, os a také barevná kompozice jsou dílem současných majitelů. Zahrada je totiž celkově vypracována svépomocí bez finančních podpor státu.⁷³ Cílem majitele, který sám přiznává, že okrasně-užitkové zahrady jsou silně inspirovány anglickými venkovskými zahradami 20. století a zároveň i ornamentálními vlivy francouzského *potager*, je především zkulturnit veškeré venkovní prostory. Vliv tradičního anglického panství je patrný i mimo areál kuchyňské zahrady: najdeme zde i pro anglický statek typický vlastní rybník, vodní příkop a ovocný sad, jemuž vévodí mandloně (*Prunus amygdalus* Batsch) aj. Kompozici rostlin kuchyňské zahrady obzvláštěňuje oválná pergola s cihlovými pilíři, která vévodí barevným záhonům levandule, šalvěže, okrasných ostrožek a jiných okrasných květin. Z užitkových plodin zde najdeme například francouzskými zahradníky oblíbený mangold (*Beta vulgaris* ssp. *cicla* var. *vulgaris* L.).

⁷² LAWRENCE, Sandra. [online]. 2015

⁷³ ČERMÁKOVÁ, Martina a Jiří SAVINEC [online]. 2011

4 VLASTNÍ KOMENTÁŘ, DISKUZE

Práce se zaměřuje převážně na téma tradiční kuchyňské zahrady francouzského typu a s ní spojenou problematiku současného využití. Již při obstarávání zdrojů k práci bylo zjevné, že se jedná o téma dosti opomíjené, co se týče dostupných literárních pramenů. Ucelené informace o problematice *jardin potager* je možné získat převážně od francouzských autorů, kteří staví své vědomosti převážně na základě empirických poznatků z praxe. Díky analýze všech zmíněných zdrojů a zhodnocení některých realizací přímo v terénu je však možné usoudit, že tradiční francouzské zahrady spojující okrasnou a užitkovou funkci nejsou pouze zapomenutou kapitolou v historii krajinářské architektury. V rámci této literárně-rešeršní práce, jakožto analýzy historických užitkových zahrad od středověku až po současnost mohu poukázat na to, že tradice vlastního pěstování plodin a aromatických bylin není pouze etapou, ale trvajícím fenoménem v rámci zahradní architektury.

Nicméně tradiční kuchyňská zahrada francouzského typu byla v průběhu jejího vývoje pojata mnoha netradičními způsoby, které jsou neodmyslitelně spjaty s neustálým technologickým pokrokem. Inovativní postupy, jež jsou úspěšným řešením mnohých problémů související s pěstováním plodin, jsou v současnosti pouze renesančním odkazem historických zahrad a jejich tradičních hodnot. Pro příklad můžeme uvést kroky již zmíněného tvůrce *Potager de Roi*, La Quintinie. Problém zamokření vyřešil pomocí odvodnění díky speciálnímu substrátu. Dřeviny, které trpěly nedostatkem slunečního záření, vypěstoval do uměle vytvarovaných špalírů a vegetační dobu prodlužoval pomocí speciálních technik. Současně i dnes vznikají kuchyňské zahrady využívajících tradičních postupů ve formě střídání plodin, kombinace vhodných rostlinných sousedů, kompostování aj. Právě ono ekologické zaměření tradičních kuchyňských zahrad typu *jardin potager* je moderním jevem, který se promítá i na půdě přírodních a *permakulturních* zahrad, které se v některých případech částečně odklání od původního záměru estetické funkce. Avšak je třeba zmínit, že většina z těchto zmíněných realizací, jak v historické či současné podobě, je na principu trvalé udržitelnosti postavená. Zároveň se ale jedná o zahrady, které respektují původní filosofii a pomocí vložené práce jsou schopny si udržet tradici, kterou je na prvním místě řád.

Zaměříme-li se pouze na potenciál kuchyňských zahrad francouzského typu u nás, neshledáme se bohužel s takovým úspěchem, jako na světové půdě. Trend kuchyňské

zahrady se zde blíží spíše charakteru „skryté“ převážně praktické zahrady charakteristické od 18. století pro zahradní a krajinářskou tvorbu Velké Británie. Nedostatek zdrojů, tradice pěstování v rádcích a obliba spíše okrasného typu zahrady jsou faktory, které spíše limitují dynamický vývoj kuchyňské zahrady v rámci realizací zahradní a krajinářské architektury v České republice. Ačkoliv se obecně jedná o znovuobjevené téma, v našich podmínkách je kuchyňská zahrada s estetickou funkcí dočasně spíše vzdálenou budoucností.

5 ZÁVĚR

Problematika kuchyňské zahrady je v dnešní době velmi atraktivním tématem jak pro zahradního architekta, urbanistu, památkáře či běžného občana. I když bývaly v minulosti poměrně opomíjenou záležitostí, zachovávaly si po několik století svou hlavní úlohu: schopnost přinášet úrodu a s ním často spojený gastronomický požitek. Vzhledem k stále větší poptávce biopotravin na trhu si v posledních letech mnohem více začínáme uvědomovat právě důležitost kvality plodin a potravin obecně, což také způsobuje větší zájem veřejnosti o způsob produkce a pěstování a zároveň i původ výše zmíněných rostlin. Je to však pouze jeden z elementů, který je příčinou návratu kuchyňských zahrad do běžného života.

Samotné zahradničení, které je již tradičním koníčkem mnoha evropských i zaoceánských národů je své postatě činností, která zachovává elementární hodnotu, danou člověku od nepaměti a tím je láska k přírodě. Právě tohoto předurčení využívá mnoho jednotlivců i sociálních skupin u nás i ve světě. Přejímají iniciativu za zeleň v městech pomocí městského zahradničení (*Urban gardening*) ve formě komunitních a rodinných zahrad. Tím dodávají kuchyňským zahradám současnosti jeho přidanou hodnotu – obnovu lidské spolupráce a sociálního citění. Tak jako byl původní koncept kuchyňské zahrady francouzského typu zachovávat funkci okrasnou, tak dnešní zahrady přejímají záměr vytvořit jakési zahrady hojnosti se sociálním podtextem. Lidé si tak společně vytvářejí estetické prostory uprostřed „betonového“ města, kde sdílejí své názory, poznatky a vědomosti.

Zaměříme-li se na novou generaci, kuchyňské zahrady skrývají obrovský potenciál i v oblasti environmentálního vzdělávání. Na světě existuje čím dál více mateřských a základních škol, co jej aplikují do praktické výuky. Ta bývá často realizována za pomoci malých soběstačných zahrad, kde si žáci a studenti od raného věku vštěpují mnohdy opomíjené tradice. Nutno podotknout, že právě estetický záměr těchto zahrad, tak charakteristický pro zahrady typu *jardin potager*, je důležitým faktorem pro vnímavost a pozornost dětí.

Obecně řečeno, lidé od pradávna touží po jakémsi ráji na zemi, a kuchyňské zahrady francouzského typu, nám mohou být inspirací, jak si takovouto „rajskou zahradu“ vytvořit.

6 SOUHRN, RESUMÉ A KLÍČOVÁ SLOVA

Souhrn

Tato bakalářská práce se zabývá tématem francouzské kuchyňské zahrady v historických a současných souvislostech. V úvodní části se zabývá samotným názvem pro tyto typy druhy zahrad - *potager*, který je užívaným pojmem jak ve francouzské zahradní tvorbě, tak v tvorbě světové. Dále se věnuje jeho vývoji v historickém kontextu převážně ve veřejném sektoru, a to na základě příkladů realizací ve světě i u nás. Mimo jiné se věnuje i problematice principů a technologií, nezbytných k realizaci kuchyňské zahrady a zároveň i sortimentu k ní vhodných rostlin. Vzhledem k tomuto znovu objevenému trendu se věnuje jak současnému využití v zahraniční zahradní a krajinářské architektuře, tak v architektuře tuzemské, a to jak už v urbánním, či krajinném sektoru. Závěrem poukazuje na moderní aktivity v zahradní tvorbě spojující současné požadavky dnešní doby a zároveň filosofii trvale udržitelného rozvoje ve světě.

Klíčová slova: kuchyňská zahrada – *potager* – francouzská tradiční zahrada – okrasná užitková zahrada – zeleninová zahrada

Resumé

This bachelor thesis refers to the theme of traditional French kitchen garden based on its historic and contemporary context. In the first part it is concerned with the origins of actual term *potager*, which is common tool in French landscape and garden architecture and also in a worldwide scale. In second part it discusses the development of this type of garden in an historical context focused mainly on a public sector using examples of landscape realizations in a world and in our country. Among other things it deals with an issue of principals and technologies necessary to a successful realization of a kitchen garden. According to this newly discovered trend it also refers to contemporary improvement in worldwide landscape architecture.

In the end the thesis points out on modern activities in garden and landscape architecture based on traditional principals using a contemporary demands and philosophy of sustainable development in a world.

Key words: kitchen garden – *jardin potager* – French garden – vegetable garden

7 SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

7.1 Zdroje literatury

- 1) BARTLEY, Jennifer R. *Designing the new kitchen garden: an American potager handbook*. Portland, Or.: Timber Press, 2006. ISBN 9780881927726.
- 2) DOLEŽALOVÁ, Markéta. *Revitalizace hospitálu Kuks a jeho okolí, vliv této revitalizace na cestovní ruch*. Hradec Králové, 2015. Bakalářská práce. Univerzita Hradec Králové. Fakulta informatiky a managementu. Katedra rekreologie a cestovního ruchu.
- 3) DOKOUPIL, Z., et al. *Historické zahrady v Čechách a na Moravě*. 1. vyd., Praha: Nakladatelství československých výtvarných umělců, 1957.
- 4) GAMMACK, Helene. *Kitchen garden estate: traditional country-house techniques for the modern gardener or smallholder*. London: National Trust, 2012. ISBN 9781907892127.
- 5) JEKYLL, Gertrude. *Home and garden: notes and thoughts, practical and critical, of a worker in both*. New York: Cambridge University Press, 2011. ISBN 978-1-108-03720-4
- 6) KREJČÍŘÍK, Přemysl: *Projektová dokumentace: Obnova historické zahrady Kuks*. 2011
- 7) LA QUINTINIE, JEAN-BAPTISTE DE: *Instruction pour les jardins fruitiers et potager*, Paris, 1690. 555 s.
- 8) LANDSBERG, Sylvia. *The medieval garden*. Repr. London: British Museum Press, 2004. ISBN 0714105902.
- 9) *Latinsko-český slovník*. Praha: Leda, 2000. ISBN 80-85927-82-9.
- 10) MIKOLÁŠ, Vlastimil. *Užitkové rostliny v zahradě*. Vyd. 1. Brno: CP Books, 2005. Abeceda české zahrady (CP Books). ISBN 80-251-0258-0.
- 11) OTRUBA, Ivan. *Krásy francouzských zahrad*. Vyd. 1. Brno: Masarykova univerzita, 2010, 217 s. ISBN 978-80-210-5256-7.
- 12) PAVORD, Anna. *Moderní užitková zahrada: kompletní rádce pro pěstování zeleniny, ovoce a bylinek s množstvím nápadů, jak upravit a osázet zahradu plnou vitamínů a barev*. 1., čes. vyd. Praha, 1997, 208 s. ISBN 80-7209-017-8.
- 13) PAŘÍZEK, Martin. *Užitkové rostliny v zahradní a krajinářské tvorbě*. Lednice, 2015. Diplomová práce.
- 14) PIEBER, Karl a MODL Peter. *Tvarování ovocných dřevin: kordony, palmety, špalíry*. Vyd. 1. Praha: Knižní klub, 2013. ISBN 978-80-242-4019-0.

- 15) RICHBERG, Inga-Maria. *Tradiční zahrádka: z bohaté pokladnice našich předků*. Vyd. 1. Praha: Knižní klub, 2010. ISBN 978-80-242-2480-0.
- 16) RIEDL, Dušan. *O obnově historických zahrad: zámecká zahrada v Miloticích*. Brno: Národní památkový ústav, územní odborné pracoviště v Brně, 2005. ISBN 80-86752-37-2.
- 17) SKRUŽNÁ, Jarmila. *Léčivé rostliny ve středověkých klášterních zahradách*. Edukafarm farminews [online]. 2012, č. 1 [cit. 2016-02-09]. Dostupné z: http://www.edukafarm.cz/data/soubory/casopisy/16/42_zahrady.pdf
- 18) *The Country House Kitchen Garden 1600-1950*. New York: The History Press, 2013. ISBN 0750959045.

7.2 Elektronické zdroje

- 1) ALTER, Lloyd. The "world's most sustainable eatery" is on a rooftop in Copenhagen. In: *Treehugger*[online]. Treehugger, 2015 [cit. 2016-05-01]. Dostupné z: <http://www.treehugger.com/travel/worlds-most-sustainable-eatery-rooftop-copenhagen.html>
- 2) Création du Potager-un jardin historique. *Potager du Roi* [online]. ENSP, 2016 [cit. 2016-04-10]. Dostupné z: http://www.potager-du-roi.fr/site/pot_histoire/index.htm
- 3) ČERMÁKOVÁ, Martina a Jiří SAVINEC. Zámecká zahrada v mužských rukách: romantická zákoutí i zelenina. In: *Hobby.cz* [online]. idnes.cz, 2011 [cit. 2016-04-25]. Dostupné z: http://hobby.idnes.cz/zamecka-zahrada-v-muzskych-rukach-romanticka-zakouti-i-zelenina-do-kuchyne-1uh-/hobby-zahrada.aspx?c=A110916_125250_hobby-zahrada_mce
- 4) DE VIENNE, Alix. *Joachim Carvallo et la création des jardins de Villandry* [online]. In: Conseil Général d'Indre-et-Loire. 2008 [cit. 2016-04-10]. Str. 1-9. Dostupné z <http://archives.cg37.fr/UploadFile/GED/Colloque%20jardins/1244728288.pdf>
- 5) FORSYTH, Holly Kerr. Medieval passion of Bois Richeux. In: *The Australian: Life* [online]. The Australian, 2013 [cit. 2016-04-24]. Dostupné z: <http://www.theaustralian.com.au/life/medieval-passion-of-bois-richeux/story-e6frg9zo-1226760028077>
- 6) *Jardin de Bois Richeux* [online]. 2015 [cit. 2016-04-24]. Dostupné z: <http://www.boisricheux.com/>

-
- 7) Je veux un potager !. *Tous au potager* [online]. 2013, 48 [cit. 2016-05-03].
Dostupné z:
http://www.tousaupotager.fr/wp-content/uploads/ebook/Je_veux_un_potager.pdf
 - 8) JONES, Louisa. Learn to How to Create a Potager: A French Kitchen Garden.
In: *Brooklyn botanic garden* [online]. 1998 [cit. 2016-04-17]. Dostupné z:
<http://www.bbg.org/gardening/article/potager>
 - 9) *Larousse* [online]. Larousse-edu.fr, 2016 [cit. 2016-05-08]. Dostupné z:
<http://www.larousse.fr/>
 - 10) LAWRENCE, Sandra. Tudor gardens bloom once more. In: *The telegraph* [online]. London: The telegraph, 2015 [cit. 2016-05-01]. Dostupné z:
<http://www.telegraph.co.uk/gardening/gardenstovisit/10942688/Tudor-gardens-bloom-once-more.html>
 - 11) Le Bio au jardin. *Château et jardins de Villandry* [online]. [cit. 2016-04-10].
Dostupné z: <http://www.chateauvillandry.fr/project/le-potager/>
 - 12) Le poireau agile. *Jardinons ensemble* [online]. Paris, 2016 [cit. 2016-04-18].
Dostupné z: <http://www.jardinons-ensemble.org/spip.php?article176>
 - 13) Le potager. *Château et jardins de Villandry* [online]. [cit. 2016-04-10]. Dostupné z:
<http://www.chateauvillandry.fr/project/le-potager/>
 - 14) LEHMANNOVÁ, Alena. Komunitní zahrady.[online]. Praha. 2013 [cit. 10. 4. 2016].
Dostupné z: <http://biospotrebitel.cz/wp-content/uploads/2013/10/Komunitn%C3%AD-zahrady.pdf>
 - 15) Les grandes figures. *Potager du Roi* [online]. ENSP, 2016 [cit. 2016-04-10].
Dostupné z: http://www.potager-du-roi.fr/site/pot_histoire/grandes_figures.htm
 - 16) Les grands travaux. *Potager du Roi* [online]. ENSP, 2016 [cit. 2016-04-10].
Dostupné z: http://www.potager-du-roi.fr/site/pot_histoire/grands_travaux.htm
 - 17) Les jardins de Villandry renouent avec le style Renaissance. *Château et jardins de Villandry* [online]. [cit. 2016-04-10]. Dostupné z:
<http://www.chateauvillandry.fr/explorer-le-domaine/lhistoire-de-villandry/les-jardins-de-villandry-renouent-avec-le-style-renaissance/>
 - 18) Les jardins partagés parisiens. *Paris* [online]. Paris, 2016 [cit. 2016-04-18].
Dostupné z: <http://www.paris.fr/services-et-infos-pratiques/environnement-et-espaces-verts/nature-et-espaces-verts/les-jardins-partages-203>

-
- 19) MAICHERAK, Anne-Lise. *LES JARDINS COLLECTIFS: Entre paysage urbain et lien social* [online]. 2004 [cit. 2016-04-17]. Dostupné z: http://www.developpement-durable.gouv.fr/IMG/DGALN_jardins_collectifs_2004-.pdf
 - 20) *Our top kitchen gardens* [online]. Rotherham: National Trust, 2016 [cit. 2016-05-01]. Dostupné z: <http://www.nationaltrust.org.uk/lists/our-top-kitchen-gardens>
 - 21) Press. *Frame* [online]. Paris, 2016 [cit. 2016-04-20]. Dostupné z: <http://www.framebrasserie.fr/press/>
 - 22) RADOM, Marie-Odile. Le potager éco-responsable de la Brasserie Frame. In: *Maryo's Bazaar* [online]. 2014 [cit. 2016-04-20]. Dostupné z: <http://www.maryosbazaar.com/2014/06/11/le-potager-eco-responsable-de-la-brasserie-frame/>
 - 23) REICH, Lee. Fruiting Espaliers: A Fusion of Art and Science. *Arnoldia* [online]. 1999, **59**(4), 8 str. [cit. 2016-05-06]. ISSN 004-2633. Dostupné z: <http://arnoldia.arboretum.harvard.edu/pdf/articles/1999-59-4-fruited-espaliers-a-fusion-of-art-and-science.pdf>
 - 24) Semez les bonnes à croquer!. In: *Gerbeaud.com* [online]. 2016 [cit. 2016-04-16]. Dostupné z: http://www.gerbeaud.com/jardin/jardinage_naturel/semis_fleurs_comestibles.php
3
 - 25) Un jardin du XXI^e siècle. *Le potager du Roi* [online]. ENSP, 2016 [cit. 2016-04-10]. Dostupné z: http://www.potager-du-roi.fr/site/pot_aujourd'hui/
 - 26) Un potager sur le toit. In: *Le cahier de tendances de l'obs* [online]. Le nouvel Observateur, 2013 [cit. 2016-04-20]. Dostupné z: <http://o.nouvelobs.com/pop-life/20130911.OBS6363/un-potager-sur-le-toit.html>
 - 27) Úvodem. *Komunitní zahrada kuchyňka* [online]. 2016 [cit. 2016-04-18]. Dostupné z: <https://sites.google.com/site/komzakuch/home>
 - 28) VAUCLIN, Loïc. *En symbiose avec son potager* [online]. 2012, 21 str. [cit. 2016-04-28]. Dostupné z: <http://mon-potager-en-carre.fr/wp-content/uploads/2012/09/En-symbiose-avec-son-potager.pdf>
 - 29) Zámecký park. *Zámek Milotice* [online]. NPÚ, 2016 [cit. 2016-05-01]. Dostupné z: <https://www.zamekmilotice.cz/cs/zamecky-park>

7.3 Jiné

VLAŠÍNOVÁ, Helena. *Ústní sdělení*. (výzkumná pracovnice, externí lektorka MENDELU) dne 21. března 2014

Úžasné krajiny. Versailles et Vaux-le Vicomte [epizoda dokumentárního seriálu]. Francie, 2013.

PORTUGUEZ, Laurent. *Emailová korespondence*. (vrchní zahradník areálu Villandry ve Francii) dne 20. dubna 2016

Úžasné krajiny. Versailles et Vaux-le Vicomte [epizoda dokumentárního seriálu]. Francie, 2013.

KREJČIŘÍK, Přemysl. *Ústní sdělení* (autorizovaný architekt, autor návrhu obnovy bylinkové zahrady hospitálu Kuks) dne 27. dubna 2016

PIRNER, Jiří. *Ústní sdělení* (vrchní zahradník areálu hospitálu Kuks) dne 27. dubna 2016

8 PŘÍLOHY

8.1 Seznam ilustrativních tabulí a obrázků

Obrázková tabule č. 1

Obr. 1: Malba z 15. století zobrazující tradiční užitkovou zahradu s vyvýšenými záhony v holandském panství..... 61

Zdroj: LANDSBERG, Sylvia. *The medieval garden*. Repr. London: British Museum Press, 2004. ISBN 0714105902. s. 30

Obr. 2: Podoba ideálního půdorysu benediktýnského kláštera St. Gallen – zeleně označené plochy znázorňují užitkové části zahrady 61

Zdroj: CRISP, Sir Frank. *Medieval Gardens*. New York: Hacker Art Books, 1979. ISBN 9780878170074.

Obrázková tabule č. 2

Obr. 3: Letecký pohled dekorativního zpracování francouzské zeleninové zahrady Villandry 62

Zdroj: http://www.chateauvillandry.fr/wp-content/uploads/2014/12/chateau_jardins_villandry_REM8558_hdv.jpg

Obr. 4: Současný ilustrační plán zahrady Villandry s vyznačením devíti čtverců tradiční kuchyňské zahrady (*potager*) a bylinkové zahrady *jardin des simplex*..... 62

Zdroj: <http://enterrainconnu.fr/les-jardins-du-chateau-de-villandry-26-juin-2015/>

Obr. 5: Podzimní aspekt tradiční zelinářské zahrady Villandry ve Francii 62

Zdroj: Fotodokumentace autorky, 2014

Obrázková tabule č. 3

Obr. 6: Plán jarního osázení čtverce *Pommier Delbard tardive* v zeleninové zahradě Villandry symbolicky znázorňující cílenou ornamentálnost barev jednotlivých záhonů 63

Zdroj: Soukromý materiál z osobní korespondence s Laurentem Portuguezem, 2016

Obr. 7: Jeden ze čtverců *jardin potager* ve Villandry pojmenovaný *Pommier Regali* s dominantní výsadbou hlávkového salátu 63

Zdroj: Fotodokumentace autorky, 2014

Obrázková tabule č. 4

Obr. 8: Panoramatický pohled na současný stav zahrady Potager du Roi ve Versailles s centrálním bazénem umístěným v tzv. Grand carré 64

Zdroj: <http://www.potager-du-roi.fr/site/potager/index.htm>

Obr. 9: Půdorys kuchyňské zahrady <i>Potager du Roi</i> s centrálním parterem <i>Grand carré</i>	64
---	----

Zdroj: <https://andrelenotre.com/2015/10/13/plan-du-jardin-potager-du-roi-parperelle/>

Obrázková tabule č. 5:

Obr. 10: Indikační skica ze stabilního katastru pro zámecký park Milotice z roku 1827	65
--	----

Zdroj: Moravský zemský archív

Obr. 11: Současné zpracování původní kuchyňské zahrady zámku Milotice	65
--	----

Zdroj: Fotodokumentace Krejčířík, 2014

Obr. 12: Okrasné květinové zahrady v zámeckém zahradnictví zámku Milotice	65
--	----

Zdroj: Fotodokumentace Krejčířík, 2014

Obrázková tabule č. 6

Obr. 13: Dispoziční řešení kuchyňské zahrady a přilehlého sadu z. 18. století	66
--	----

Zdroj: KREJČÍŘÍK, Přemysl: Projektová dokumentace: Obnova historické zahrady Kuks. 2011

Obr. 14: Malba ze sbírky hospitálu Kuks 18. -19. století znázorňující vyvýšené záhony	66
--	----

Zdroj: KREJČÍŘÍK, Přemysl: Projektová dokumentace: Obnova historické zahrady Kuks. 2011

Obr. 15: Obnovená kuchyňská zahrada hospitálu Kuks	66
---	----

Zdroj: Fotodokumentace autorky, 2016

Obr. 16: Kuchyňská zahrada hospitálu Kuks po rekonstrukci	66
--	----

Zdroj: <https://www.hospital-kuks.cz/pamatky/hospital-kuks/fotogalerie/novy-hospital/zahrada/smlkuks2015-105.jpg>

Obrázková tabule č. 7

Obr. 17: Zahrada hojnosti (<i>Jardin de l'Abondance</i>) jako součást experimentální zahrady v Chatonnière ve Francii	67
--	----

Zdroj: <http://wallacegardens.tumblr.com/post/44096451600/chateau-de-la-chatonniere-france-the-garden-of> - *upraveno*

Obr. 18: Tradiční druhy hrušní, tvarované do formy křížových špalíru v Potager de Roi ve Versailles	67
--	----

Zdroj: Fotodokumentace autorky, 2014

Obr. 19: Základní formy vzrůstných špalíru: a. patrový vodorovný kordon; b. Verrierova palmeta; c. křížový špalír; d. palmeta s více patry šikmo postavených větví – <i>palmette oblique</i>	67
---	----

Zdroj: <http://portlandnursery.com/plants/fruits/espaliered-fruit.shtml>

Obrázková tabule č. 8

Obr. 20: Proutěné vyvýšené záhony v okrasně-užitkovém parteru zahrady Bois Richeux jako dokonalá interpretace proutěných záhonů středověké zahrady..... 68

Zdroj: <http://www.boisricheux.com/jardin>

Obr. 21: Vlastní realizace vyvýšeného záhonu z vrbového a habrového proutí 68

Zdroj: Fotodokumentace autorky, 2016

Obr. 22: Příklad treláže v tradiční kuchyňské zahradě francouzského typu u zámku Chenonceau..... 68

Zdroj: Fotodokumentace autorky, 2014

Obrázková tabule č. 9

Obr. 23: Půdorys moderního zpracování středověké zahrady v Bois Richeux s třemi tematickými partery 69

Zdroj: http://www.jardins-de-france.com/upload/14_MapJardin.jpg

Obr. 24: Interpretace klášterní zahrady a třech tematických záhonů v Bois Richeux... 69

Zdroj: <http://www.boisricheux.com/jardin> - *upraveno*

Obrázková tabule č. 10

Obr. 25: Letní aspekt komunitní zahrady Le Poireau Agile v centru Paříže..... 70

Zdroj: <http://actionbarbes.blogspot.com/media/02/01/585537586.jpg>

Obr. 26: Půdorys a rozvržení jednotlivých parcel nájemníků komunitní zahrady Le Poireau Agile v centru Paříže 70

Zdroj: <https://sites.google.com/site/poireauagile/plan-des-parcelles>

Obrázková tabule č. 11

Obr. 27: Soukromý potager restaurace FR/AME v Paříži..... 71

Zdroj: <http://www.lebonbon.fr/wp-content/uploads/2014/06/frame.jpg>

Obr. 28: Střešní zahrada v rámci experimentální výstavy Svět techniky v ostravských Vítkovicích..... 71

Zdroj: Fotodokumentace autorky, 2015

Obrázková tabule č. 12

Obr. 29: Nově obnovená *walled kitchen garden* v královském paláci Hampton Court 72

Zdroj: <http://www.tlg-landscape.co.uk/projects/public/kings-new-kitchen-garden-hampton-court/> - *upraveno*

Obr. 30: Soukromý areál zámku Třebešice, fotografie nahoře poukazuje na jasné vlivy anglické zahrady 72

Zdroj: Fotodokumentace Savinec, 2011. *upraveno z:*

http://hobby.idnes.cz/foto.aspx?r=hobby-zahrada&c=A110916_125250_hobby-zahrada_mce

8.2 Seznam tabulek

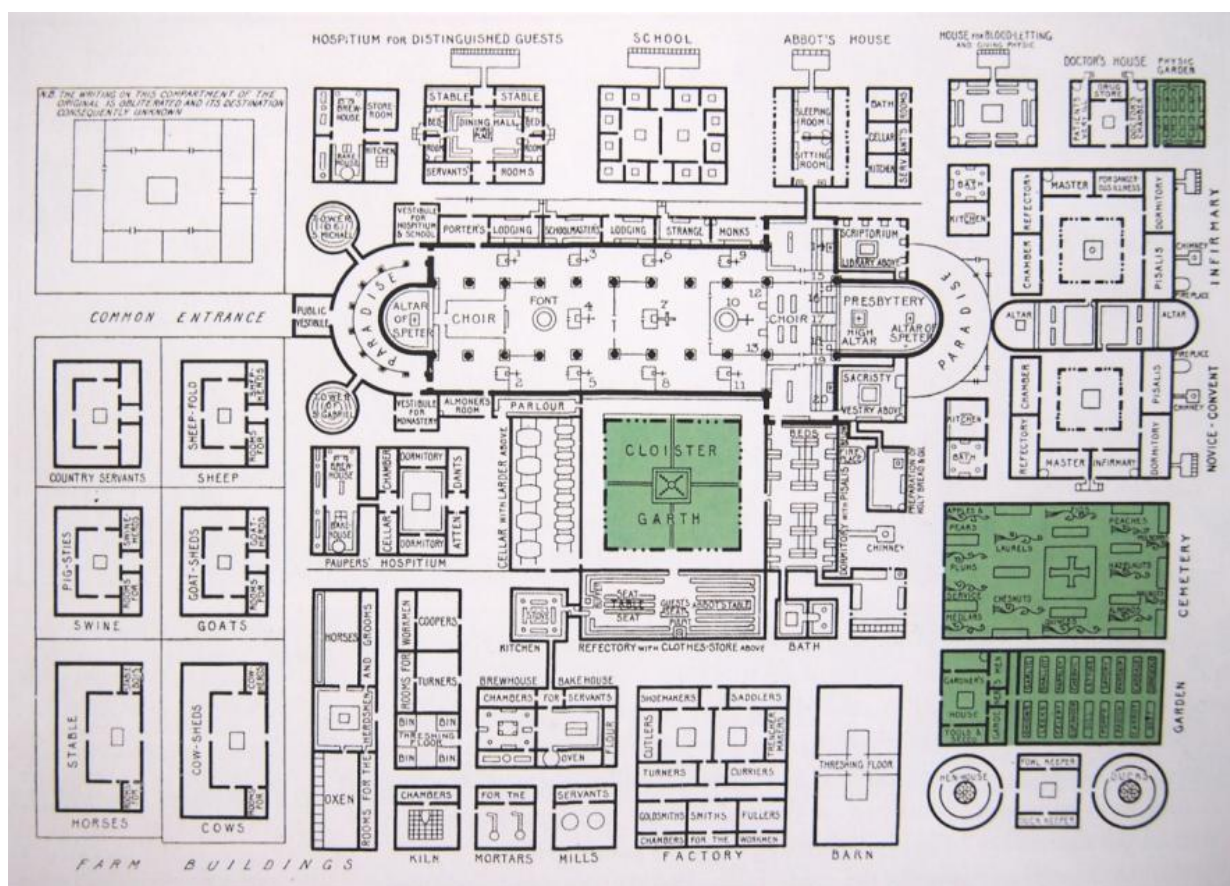
Tabulka 1: Užitékové rostliny a jejich vzájemné susedské vztahy (upraveno ze zdroje: GAMMACK, Helene, 2012, s. 49)..... 28

Tabulka 2: Plánovaná výsadba okrasných záhonů čtverce Pommier Delbard tardive v zeleninové zahradě Villandry (upraveno ze zdroje: PORTUGUEZ, 2016) 30

Kuchyňská zahrada francouzského typu (jardin potager) a jeho potenciál v současné zahradní a krajinářské tvorbě

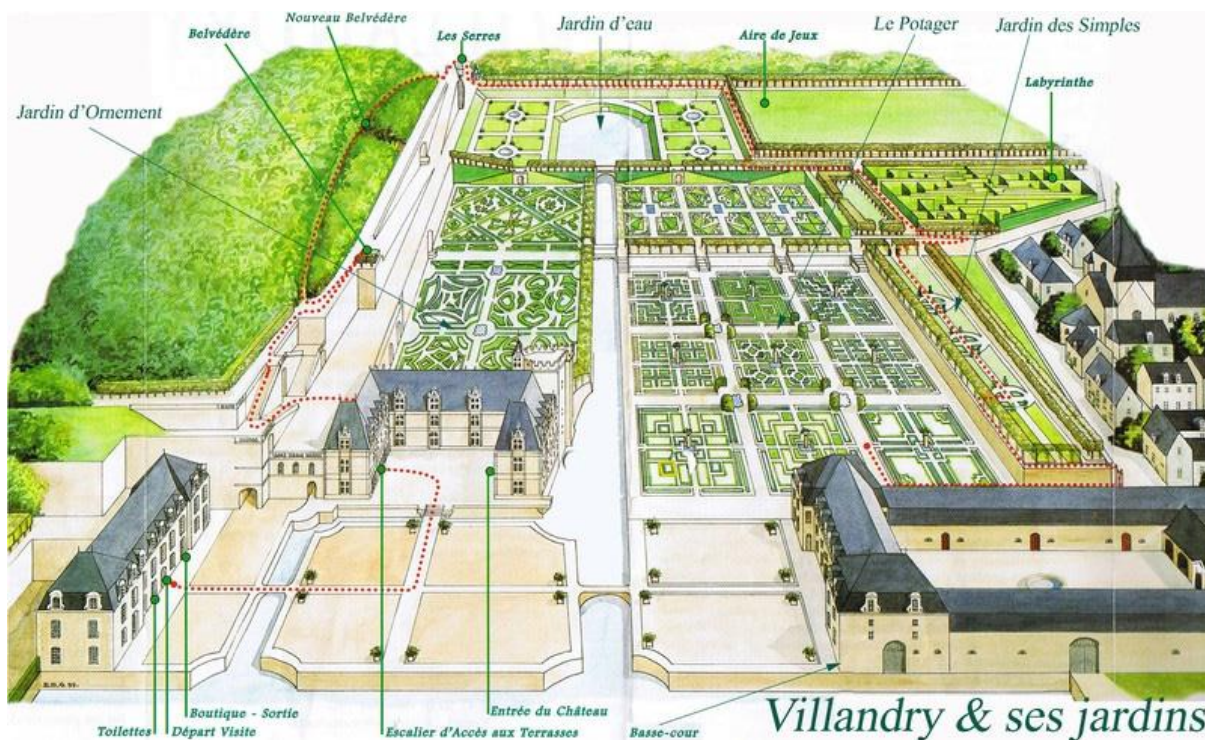


Obr. 1: Malba z 15. století zobrazující tradiční užitkovou zahradu s vyvýšenými záhony v holandském panství (Zdroj: LANDSBERG, 2004)



Obr. 2: Podoba ideálního půdorysu benediktýnského kláštera St. Gallen – zeleně označené plochy znázorňují užitkové části zahrady (Zdroj: CRISP, 1924)

Kuchyňská zahrada francouzského typu (*jardin potager*) a jeho potenciál v současné zahradní a krajinářské tvorbě



Obr. 4: Současný ilustrační plán zahrady Villandry s vyznačením devíti čtverců tradiční kuchyňské zahrady (*potager*) a bylinkové zahrady *jardin des simplex* (Zdroj: www.enterrainconnu.fr)

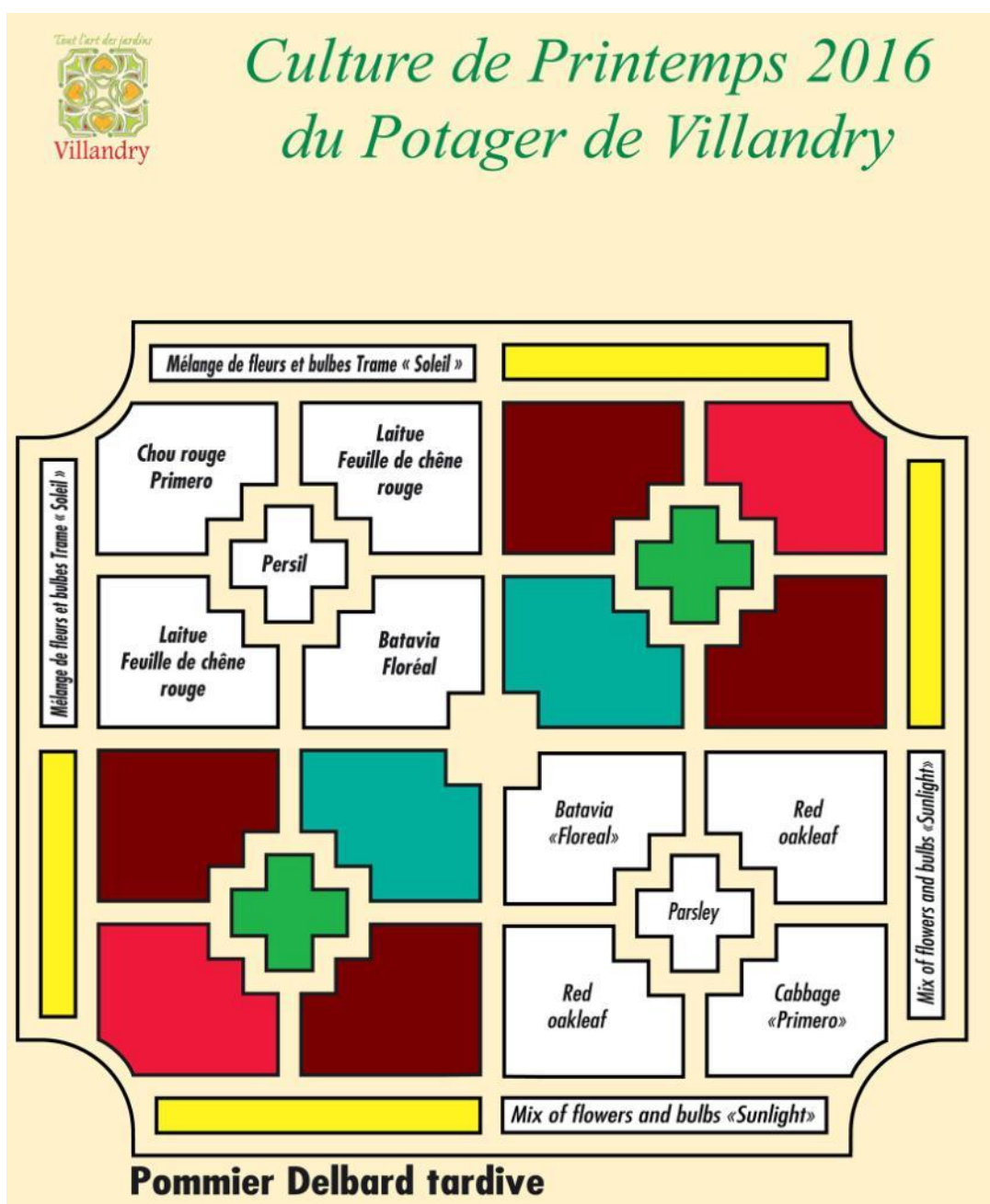


Obr. 3: Letecký pohled dekorativního zpracování francouzské zeleninové zahrady Villandry (Zdroj: www.chateauvillandry.fr)

Obr. 5: Podzimní aspekt tradiční zelinářské zahrady Villandry ve Francii (Zdroj: Autorka, 2014)



Kuchyňská zahrada francouzského typu (jardin potager) a jeho potenciál v současné zahradní a krajinářské tvorbě



Obr. 6: Plán jarního osazení čtverce *Pommier Delbard tardive* v zeleninové zahradě Villandry symbolicky znázorňující cílenou ornamentálnost barev jednotlivých záhonů (Zdroj: PORTUGUEZ, 2016)

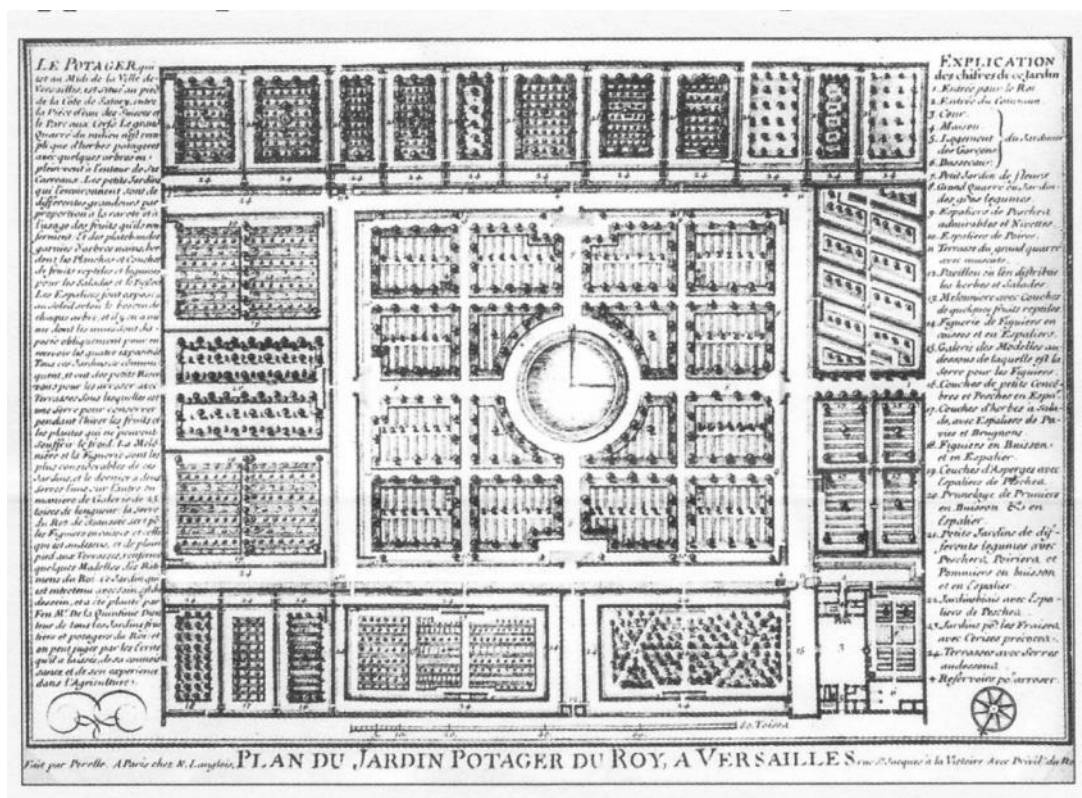
Obr. 7: Jeden ze čtverců *jardin potager* ve Villandry pojmenovaný *Pommier Regali* s dominantní výsadbou hlávkového salátu (Zdroj: Autorka, 2014)



Kuchyňská zahrada francouzského typu (jardin potager) a jeho potenciál v současné zahradní a krajinářské tvorbě



Obr. 8: Panoramatický pohled na současný stav zahrady Potager du Roi ve Versailles s centrálním bazénem umístěným v tzv. Grand carré (Zdroj: www.potager-du-roi.fr)



Obr. 9: Půdorys kuchyňské zahrady Potager du Roi s centrálním parterem Grand carré (Zdroj: www.andrelenotre.com)

Kuchyňská zahrada francouzského typu (jardin potager) a jeho potenciál v současné zahradní a krajinářské tvorbě



Obr. 10: Indikační skica ze stabilního katastru pro zámecký park Milotice z roku 1827 (Zdroj: Moravský zemský archív)



Obr. 11: Současné zpracování původní kuchyňské zahrady zámku Milotice (Zdroj: KREJČÍŘÍK, 2014)



Obr. 12: Okrasné květinové zahrady v zámeckém zahradnictví zámku Milotice (Zdroj: KREJČÍŘÍK, 2014)

Kuchyňská zahrada francouzského typu (jardin potager) a jeho potenciál v současné zahradní a krajinářské tvorbě



Obr. 13: Dispoziční řešení kuchyňské zahrady a přilehlého sadu z. 18. století s (Zdroj: KREJČÍŘÍK, 2011)

Obr. 14: Malba ze sbírky hospitálu Kuks 18. - 19. století znázorňující vyvýšené záhony (KREJČÍŘÍK, 2011)



Obr. 15: Obnovená kuchyňská zahrada hospitálu Kuks (Autorka, 2016)

Obr. 16: Kuchyňská zahrada hospitálu Kuks po rekonstrukci (Zdroj: www.hospital-kuks.cz)



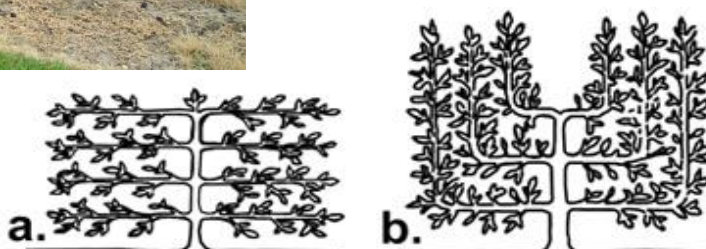
Kuchyňská zahrada francouzského typu (*jardin potager*) a jeho potenciál v současné zahradní a krajinářské tvorbě



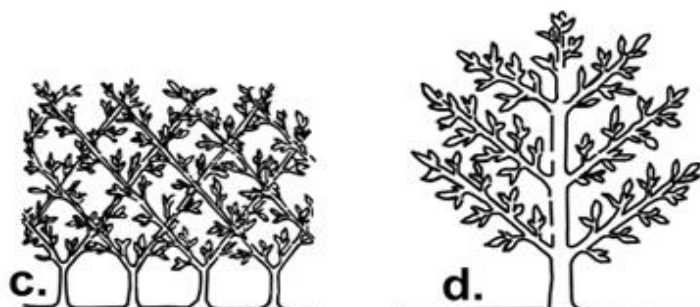
Obr. 17: Zahrada hojnosti (*Jardin de l'Abondance*) jako součást experimentální zahrady v Chatonnière ve Francii (upraveno ze zdroje: www.wallacegardens.tumblr.com)



Obr. 18: Tradiční druhy hrušní, tvarované do formy křížových špalírů v Potager de Roi ve Versailles (Zdroj: Autorka, 2014)



Obr. 19: Základní formy vzrůstných špalírů: a. patrový vodorovný kordon; b. Verrierova palmeta; c. křížový špalír; d. palmeta s více patry šikmo postavených větví – *palmette oblique* (Zdroj: www.portlandnursery.com)



Kuchyňská zahrada francouzského typu (jardin potager) a jeho potenciál v současné zahradní a krajinářské tvorbě



Obr. 20: Proutěné vyvýšené záhony v okrasně-užitkovém parteru zahrady Bois Richeux jako dokonalá interpretace proutěných záhonů středověké zahrady (Zdroj: www.boixricheux.com)



Obr. 22: Vlastní realizace vyvýšeného záhonu z vrbového a habrového proutí (Zdroj: Autorka, 2016)



Obr. 21: Příklad treláže v tradiční kuchyňské zahradě francouzského typu u zámku Chenonceau (Zdroj: Autorka, 2014)

Kuchyňská zahrada francouzského typu (jardin potager) a jeho potenciál v současné zahradní a krajinářské tvorbě



Obr. 23: Půdorys moderního zpracování středověké zahrady v Bois Richeux s třemi tematickými parterry (Zdroj: www.jardins-de-france.com)

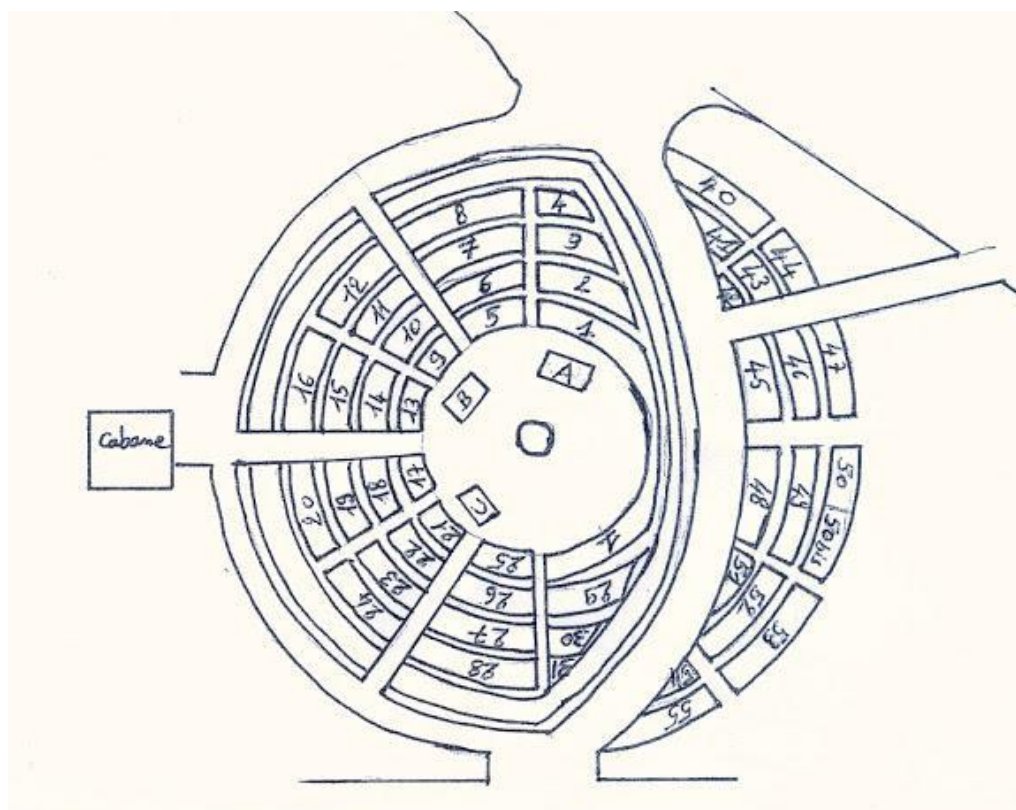


Obr. 24: Interpretace klášterní zahrady a třech tematických záhonů v Bois Richeux (upraveno ze zdroje: www.boisricheux.com)

Kuchyňská zahrada francouzského typu (jardin potager) a jeho potenciál v současné zahradní a krajinářské tvorbě



Obr. 25: Letní aspekt komunitní zahrady Le Poireau Agile v centru Paříže (Zdroj: www.actionbarbe.blogspot.com)



Obr. 26: Půdorys a rozvržení jednotlivých parcel nájemníků komunitní zahrady Le Poireau Agile v centru Paříže (Zdroj: www.sites.google.com)

Kuchyňská zahrada francouzského typu (jardin potager) a jeho potenciál v současné zahradní a krajinářské tvorbě



Obr. 27: Soukromý potager restaurace FR/AME v Paříži (Zdroj: www.lebonbon.fr)



Obr. 28: Střešní zahrada v rámci experimentální výstavy Svět techniky v ostravských Vítkovicích (Zdroj: Autorka, 2015)

Kuchyňská zahrada francouzského typu (*jardin potager*) a jeho potenciál v současné zahradní a krajinářské tvorbě



Obr. 29: Nově obnovená *walled kitchen garden* v královském paláci Hampton Court (upraveno ze zdroje: <http://www.tlg-landscape.co.uk/>)



Obr. 30: Soukromý areál zámku Třebešice, fotografie nahoře poukazuje na jasné vlivy anglické zahrady (Zdroj: Savinec, 2011)