Zlaté květy Korsiky

 $\rm http://www.lideazeme.cz$

7. prosince 2016

Obsah

1	Od starověku	2
2	Voňavé živobytí	3

Kapitola 1

Od starověku

Od starověku je čtvrtý největší ostrov Středomoří znám jako "nesmrtelný". Své jméno dostal podle mimořádné byliny, odolné proti zubu času.

Území spadající pod správu Francie těží z příznivých klimatických podmínek. Kromě vlídné teploty se na nich podílí i několik druhů větrů. Ty korsické flóře přinášejí potřebné srážky. A tak se zde kromě olivovníků, vinné révy, mimózy a agáve daří právě i smilu italskému (Helichrysum italicum).

Na ostrově má pověst věčně půvabné květiny. Nikdy neuvadá, a dokonce i po uschnutí si zachovává svoji krásu. Pro Korsičany je podmanivý smil symbolem bujných maquis – voňavých křovinatých plání, které jim od nepaměti slouží jako přírodní lékárna. Již od středověku používají zdejší obyvatelé smil pro jeho terapeutické účinky. Obklady a oleji léčí podlitiny, bolavé klouby a zanícené rány. Čajem stimulují činnost jater a snítkami také koření drůbeží či rybí pokrmy.

Kapitola 2

Voňavé živobytí

Jedním z farmářů, který propadl smilové vášni, je i Pierre-Paul. Rostlinu nesmrtelnosti pěstuje na rodinné farmě nedaleko Figari přes pět let. "Zemědělství by mělo být hnací silou našeho ostrova. Mladí lidé s dobrými nápady by měli mít od státu podporu v jejich realizaci, aby zůstávali na venkově a neutíkali za prací do měst. Jen tak udržíme naše tradice i společnou budoucnost," vysvětluje Pierre-Paul.

Od té doby, co byly prokázány účinky smilu proti stárnutí, mají zemědělci na Korsice práci zajištěnou. Sběr divoké "murzy" se dokonce zvýšil natolik, že začal ohrožovat výskyt samotné byliny. Proto byl na ostrově zahájen program pěstování a šlechtění smilu s využitím metod organického zemědělství. Kvalita je tak zaručena od sklizně až po destilaci. I přesto se však musí deset farmářů specializujících se na pěstování rostlin pro potřeby aromaterapie pěkně ohánět. Spotřeba přírodního materiálu je obrovská. Vždyť například jednomu litru éterického oleje ze smilu padne za oběť jedna tuna kvítků.

Jakmile kombajny očešou během června až července žluté kopečky keříků, začíná zpracování. Nejpozději do večera musí čerstvě sklizená kvetoucí nať do obrovského kotle. Tam projde parní destilací, až nakonec vydá zlatě zbarvený éterický olej. Tekutinu s medovoovocnou vůní pak kosmetické firmy přidávají do antiagingových přípravků (krémy, séra, masky, pleťové vody) pro obnovení struktury pleti.