

# Kolekcjoner mięty



O mięcie słodkiej niczym guma balonowa, o pachnącej truskawkami, smakującej jak bazylia, kminek, a nawet ryba, z **MICHAŁEM DEWÓDKIM**, posiadaczem największej w Polsce kolekcji ziół, rozmawia **Jolanta Podsiadła**.

## Ile odmian ziół ma Pan w swojej kolekcji?

– Około 350, w tym 85 odmian mięty. Większa część mięt jest odmianami botanicznymi, choć niektóre to inne rośliny, które w danym kraju czy części świata są używane jako mięta lub też mają olejki eteryczne, nadające im miętowy zapach i dlatego zostały nazwane miętą. Ale mam też około 30 odmian bazylii, 20 odmian oregano. Czasami się śmieję, że nagle się obudziłem i mam ponad trzysta odmian. Nie wynikało to z jakiegoś założonego planu. Po prostu dokładam kolejne rośliny do swojej kolekcji i co roku się ona rozrasta. Jeśli chodzi o mięty, to na pewno jest w naturze jeszcze trochę odmian, które się ze sobą skrzyżowały i dopiero je odkryję. To mnie zwyczajnie fascynuje.

**MICHAŁ DEWÓDKI** z Bielán Wrocławskich jest właścicielem największej w Polsce kolekcji ziół oraz Ogrodów Ziołowych, których wizytówką są mięty.

Dlatego na bieżąco staram się uzupełniać nowości i stale poszukuję botanicznych ciekawostek. Od sześciu lat powiększam swoją kolekcję i na razie z niczego nie rezygnuję. Choć zdaje sobie sprawę, że za jakiś czas będę musiał takich wyborów dokonywać, choćby ze względu na miejsce.

### Wszystko zaczęło się właśnie od mięty?

– Tak, na początku miałem pięć czy sześć jej odmian. Postanowiłem sprawdzić, ile w ogóle ich jest. I wpadłem, wciągnęło mnie to w sensie kolekcjonerskim. Jednocześnie chciałem dzielić się tym, co mam, z innymi. Bo Centrum Kwiatowe w Bielanach Wrocławskich, które założyli i od lat prowadzą moi rodzice, zawsze było miejscem spotkań miłośników roślin. Rodzice są z wykształcenia ogrodnikami, więc żyłem w tym świecie od urodzenia. Gdy stworzyłem swoją kolekcję ziół, najpierw była ona czymś w rodzaju galerii. Ale ludzie pytali o nie, też chcieli mieć takie rośliny. Tak powstał pomysł Ogródów Ziółowych. Ich wizytówką są właśnie mięty. Nie słyszałem, żeby ktoś w Polsce, a może i na świecie, miał większą ich kolekcję. Oczywiście są wielkie centra ogrodnicze, ale one nie mają aż tylu odmian rosnących koło siebie w jednym miejscu.


### Czy są to odmiany naturalnie występujące w przyrodzie?

– Jest kilka podstawowych odmian mięty, np. kłosowa (zielona, *spicata*), mię-

ty pieprzowe, mięty nadwodne (*aquatica*). Z tych paru odmian powstały wszystkie inne na zasadzie krzyżowania – albo przez naturę, albo przez firmy, które się tym zajmują. Prowadzą one badania i uzyskują zamierzone efekty, np. zapach podobny do truskawki. Stąd też taka mięta została nazwana truskawkową. Nie są to jednak modyfikacje genetyczne, lecz krzyżówki, które przy określonym zbiegu okoliczności mogłyby też zaistnieć w naturalnym środowisku. Nawiasem mówiąc, mam takie marzenie, aby posadzić gdzieś w odludnym miejscu różne odmiany mięty i za kilka lat zobaczyć, czy pokrzyżowały się ze sobą, czy powstały nowe odmiany.

### Jaka mięta jest najbardziej popularna w Polsce?

– To bardzo ciekawe. Często przychodzą do mnie ludzie i mówią, że poszukują zwykłej mięty, która kojarzy się im z czasami dzieciństwa, np. ogrodem babci. Nie chcą jagodowej czy bananowej, ale taką najzwyczajszą. Wówczas zawsze proszę, aby opowiedzieli mi, jak ta mięta wyglądała, jak pachniała. I okazuje się, że niemal każdy ma w pamięci inną jej odmianę. Bo na przykład na Lubelszczyźnie czy Zamojszczyźnie popularna jest mięta kędzierzawa, która na Dolnym Śląsku była właściwie nieznaną. Tu występuje mięta hiszpańska, srebrna, polna, kłosowa, jest dużo mięty pieprzowej. Na północy Polski



Moja pierwsza przygoda z ziołami wiąże się z miętą.

bardzo popularna jest mięta nadwodna, której naturalnym środowiskiem są mokre łąki, bagna, brzegi jezior. Tak więc dla każdego zwykła mięta może być inna.

### **Pan też ma takie wspomnienie z dzieciństwa?**

– Całkiem niedawno uświadomiłem sobie, że moja pierwsza przygoda z ziołami wiąże się z miętą. Gdy miałem pięć czy sześć lat, mieszkalem u babci. I gdy zabolal mnie brzuch, babcia zerwała jakies zie-

le i zaparzyła mi herbatę. Jej smak i zapach pamiętam do dzisiaj. Potem symulowałem nawet ból brzucha, żeby ją dostać.

### **Czy wszystkie odmiany mięty to rośliny spożywcze?**

– Praktycznie tak. Tylko jednej z moich mięt, zwanej potocznie miętą Kamasutra (botanicznie nie jest ona miętą), która przepięknie pachnie i jest wykorzystywana do produkcji olejków do masażu, nie polecam jako rośliny spożywczej. Nie twier-

dzę, że nie można jej spożywać, ale nie mam wiedzy na temat jej właściwości kulinarnych. Niektóre rośliny są tak egzotyczne, że nie ma o nich informacji nawet po angielsku czy hiszpańsku, trzeba ich szukać w językach krajów, z których pochodzą. Tak jest w tym przypadku. Natomiast każda inna z moich mięt nadaje się do spożycia.

### Wciąż lubi Pan miętowe napary?

– Bardzo często je piję, po prostu wrzucam kilka listków mięty do kubka i zalewam wrzątkiem. Używam mięt, gotując zupy, dodaję je do różnego rodzaju farszów i do marynat. Mięta zawiera dużo olejków eterycznych i nadaje potrawom ciekawy posmak. Jestem też smakoszem kawy z mlekiem i miętą. Używam do niej izraelskiej mięty habek. Wzmianka o niej jest nawet w Biblii, między innymi nią faryzeusze płacili dziesięcinę. Ma ona szpiczaste listki, jest doskonała do herbaty i kawy. Wrzucam jej listki do mleka (jest ono naturalnym utrwalaczem zapachów) i po zagotowaniu dodaję je do klasycznego espresso lub mocnej herbaty.

Mięta zawiera dużo olejków eterycznych i nadaje potrawom ciekawy posmak.

### Czy ma Pan swoje faworytki wśród mięt?

– Są takie, które faworyzuję ze względów estetycznych, do innych mam sentyment ze względu na historię, jakie się z nimi wiążą. Jak na przykład do mięty słodkiej, którą udało się mi kupić na targu w Bangkoku i przewieźć w plecaku do Polski. Od razu poznałem, że to mięta, choć nie spotkałem się z taką odmianą nigdy wcześniej. Ze względu na przepisy celne musiałem oplukać jej korzenie z ziemi i wiozłem ją do Polski zawiniętą w mokrą gazetę. U nas był wtedy mróz, bałem się, czy w ogóle się przyjmie. Informacje o niej znalazłem dopiero po kilku latach, na stronie pasjonata z Holandii, tłumaczone z języka tajskiego. W Tajlandii jest ona nazywana po prostu słodką rośliną. I faktycznie pachnie słodyczą, a smakuje jak znana z dzieciństwa balonowa guma do żucia. I gdy klienci pytają mnie o jakąś ciekawostkę ze świata mięt, to pokazuję im właśnie ją. Jest świetna do lodów czy owocowych deserów, rewelacyjnie smakuje truskawki z bitą śmietaną i słodką miętą. Bardzo też lubię miętę bazyliową. Jest niezwykle ciekawa – chrupka, nie ma typowego posmaku miętowych liści, a w smaku i zapachu przypomina bazylię, dużo trudniejszą w uprawie. Bazylią w ogrodzie często marnieje, jeśli nie ma dostatecznie dużo słońca i ciepła. Mięta wręcz odwrotnie – rozrasta się ponad miarę. A zatem mięta bazyliowa może być bardzo efektywnym zamiennikiem bazylii.





Zdjęcie: J. Podsiadła

### A rybia mięta faktycznie smakuje rybą?

– Właśnie tak. Do niej też mam sentyment. Pierwszy raz zobaczyłem ją (wcześniej tylko o niej słyszałem) również w Tajlandii. I oczywiście przywiozłem. Botanicznie mięta rybia miętą nie jest, ale została tak nazwana. Jest to houtunia o specyficznym rybnym zapachu i lekko kwaśnym smaku. Świetnie komponuje się z daniami kuchni azjatyckiej, np. tajską zupą rybną, potrawami na bazie ryżu. Doda-

ję ją również do zupy ogórkowej, do której moim zdaniem świetnie pasuje. Notabene, zdarza się czasami tak, że widzę u kogoś gdzieś w Polsce jakąś miętę i wiem, że musi być ona ode mnie, bo wcześniej nikt takiej nie miał. I podczas rozmowy się to potwierdza – ktoś dostał ją na przykład od cici, a ciocia kupowała w Bielanach Wrocławskich. Mięty są w większości bylinami, roślinami wieloletnimi, a więc trwałymi. I gdy widzę u ludzi rośliny, które sam gdzieś wcześniej odkryłem, mam dużą satysfakcję.

### Czy mięta odstrasza komary?

– Komary nie lubią wielu ziół o intensywnym zapachu, np. lawendy, tymianku, rozmarynu, bazylii, mięty, szafalii. Postawione na ganku czy parapecie okna, odstrasza one nieproszonych gości. Na przykład wśród szafalii niezwykle skuteczna jest odmiana Cleveland – wystarczy jedna mała sadzonka, aby w całym pokoju był świeży zapach, a komary, muchy i inne owady trzymały się z daleka.

### Proszę powiedzieć prawdę. To Pan ma te wszystkie rośliny, czy może to już one mają Pana?

– (Śmiech) Pracy jest bardzo dużo – od zimy do późnej jesieni. Tak naprawdę okres przejściowy z jednego sezonu do drugiego to tylko dwa, trzy tygodnie. Ale na przykład w ubiegłym roku nie mogłem sobie pozwolić nawet na kilka dni urlopu. Po se-

zanie wszystkie mateczniki ziół, które będą rozmnażane wegetatywnie na kolejny sezon, muszą być utrzymywane przy życiu. I to prawda, że z roślinami trzeba po prostu żyć na okrągło, reagować na wszelkie zmiany. To ciężka praca. Od marca do sierpnia – po 16 albo i więcej godzin na dobę, siedem dni w tygodniu. Rośliny nie biorą wolnego. Gdyby ktoś tego nie lubił, nie dałby rady. Poza tym mam w tej chwili na profilu na Facebooku Ogrody Ziołowe ponad 23 tysiące ludzi i odpowiadam na wszystkie zapytania. Wiele osób zaczęło swoją przygodę z ziołami ode mnie i w sposób naturalny jestem dla nich głównym źródłem wiedzy, gdy na przykład coś się dzieje. Inni dzielą się ze mną swoimi spostrzeżeniami, pytają o nowości.

### To jakie nowości ma Pan w tym sezonie?

– Jest ich sporo. Na przykład szaflwia libańska gojnik. Ma ona mnóstwo właściwości prozdrowotnych, choć w Polsce znana jest właściwie tylko z suszu sprowadzanego zza granicy przez sklepy ze

Tulbagia o smaku  
słodkiego czosnku  
nie pozostawia  
charakterystycznego  
dla czosnku zapachu.

zdrową żywnością. Mam też szaflwię hiszpańską, zwaną chia. Niemal wszyscy znają już nasiona chia, robią z nich koktajle, dodają do chleba i innych potraw. Mam sadzonki tej szafwii, bo sam byłem ciekawy, jak ona rośnie. Mam też tulbagię o smaku słodkiego czosnku, która nie pozostawia charakterystycznego dla czosnku zapachu, a w Grecji jest rośliną miłości, którą obdarowują się zakochani. A z mięt – na przykład miętę o zapachu i smaku kminku.

### Czy Pana kolekcją interesują się również naukowcy?

– Powiększam ją od sześciu lat i przez ten czas współpracowałem w różnym zakresie z uniwersytetami przyrodniczymi w całej Polsce, na przykład dostarczając roślin do badań na zawartość olejków eterycznych. Ogród Botaniczny we Wrocławiu ma kolekcję naszych ziół. Przyjeżdżało też do mnie kilku doktorantów, by poznawać różne ich odmiany. Natomiast niektóre firmy, zajmujące się na większą skalę uprawą roślin, nierzadko czerpały nazwy łacińskie z mojej strony. Bo na przykład przy tylu odmianach mięty, trudno jest im przypisać poprawne nazwy. Mnie udało się zidentyfikować i sklasyfikować wszystkie mięty, które mam w swojej kolekcji.

**Dziękuję za rozmowę.**  
**Jolanta Podsiadła**