

---

# Agáve hrozivá se stěhuje s napíchanými špunty

---

## Agáve hrozivá se stěhuje s napíchanými špunty

Botanická zahrada v Praze Na Slupi se těší na velkou událost. Ke květu se už pár týdnů připravuje Agáve ferox neboli hrozivá. Je to ale současně i zpráva nedobrá. Zahrada Přírodovědecké fakulty Univerzity Karlovy v Praze tím o padesátiletou agáve přijde. Tato rostlina totiž vykvete jednou za život a pak umírá. Naštěstí výhonky to přežívají a z nich pak rostou nové agáve.

„Úplně vykvést by měla až v létě, všichni na to netrpělivě čekáme,“ říká kurátor sbírky kaktusů a sukulentů Jaroslav Ullmann. „V současné době kvete její příbuzná, což je také nádhera,“ dodává zahradník k agávi, která roste hned vedle hýčkané zhruba půldruhého metru vysoké agáve hrozivé.

Příbuzná rostlina je tak trochu zatím botanická tajenka. Dokud nevykvetla, byli všichni přesvědčeni, že je to mladší a menší sestra padesátileté rostliny. To už úplně neplatí. „Takže teď si lámeme hlavu, jak to vlastně je,“ přiznává zahradník. Agáve hrozivá získala své jméno kvůli tvrdým, velkým ostnům na konci každého listu. „Bodce jsou velmi nebezpečné, mohou způsobit ošklivá poranění. Když ji ale stěhujeme, napícháme na každý bodák korkový špunt, pak se nemůže nic stát,“ radí zahradník

„Agáve obecně vykvétají na jediném, tři, pět a více metrů vysokém stvolu s bílými či žlutými kvítky, které se postupně odspodu otvírají a lákají různý hmyz,“ říká Ullmann. Ke květu jsou připraveny v zahradě i jiné sukulenty, např. rostliny rodu Crassula, některé aloe a pryšce, třeba trnová koruna, která pochází z Madagaskaru. „Za zmínku stojí i Choricia speciosa z Jižní Ameriky. Ta má kmen porostlý bílými ostny, které používá jako ochranu před býložravci. V přírodě dorůstá až patnácti metrů,“ říká zahradník. Ve své domovině je nazývána Palaboraccio, přeloženo něco jako padnout opilý, protože, podobně jako ibišek, její velké růžové květy opadnou ihned po rozkvětu.

Agáve jsou ve své domovině užitečné rostliny, vlastně dnes tak napůl zemědělské plodiny. Z některých z nich se získává například sisal, vlákno, z kterého se dříve vyráběly provazy. Daleko známější a nesporně atraktivnější je úloha ovšem místo agávi v lihovarnictví. Z některých agávi se totiž zkvašují nejmladší listy či začínající květenství. A právě z tohoto kvasu se vyrábějí známé mexické alkoholické nápoje tequila a mezcal.

Například i když existuje asi 380 druhů agáve, tequila se dělá pouze z jednoho. „V Mexiku se zakládají doslova plantáže agave tequilana pro pálení světoznámé mexické kořalky,“ dodává Jaroslav Ullman.

Ale nejen to. Šťáva z agáve by podle mexických vědců mohla být také účinným pomocníkem při hubnutí. Rostlina totiž obsahuje fruktózu, která u laboratorních zvířat pomáhá snižovat hladinu cholesterolu a napomáhá trávení tuků ve střevě.