



Kroupy a ptáčky ve velkém

Strom roku

Vegani a ti „druzí“

Krajina, klima a sucho

Ročník 22 ● červenec – srpen
vychází elektronicky, 33 Kč číslo

ZPRÁVODAJ BIODIVERZITY

O jeřabinách od Mičurina

Snopy a kolky

Púchovský zamouralý

Žito ozimé

● biopotraviny ● ekozemědělství ● biodiverzita ● ekologie

ZPRAVODAJSTVÍ

Vyčistí svět za 24 hodin	2
Nová internetová stránka pro úsporné spotřebiče	2
Druhově pestré lesy	2
Proti nadměrnému plýtvavému dovozu surovin	2
Téměř polovina plastu byla vyrobena v posledních 15 letech	2
Česká biopotravina roku 2018	3
Strom roku 2018	3
Vzpomínka	3
Co je resilience	3

K EKOLOGII

Nominování na cenu Vavrouška byli i ekozemědělci	4
Musíme se o krajinu a půdu začít starat	5–6
Já se tam vrátím	7

BIOPOTRAVINY

Září i ekoLOGICKÉ zemědělství	8–9
-------------------------------	-----

EKOZAHRAĐA

Všechny krásy léta	10–11
Co je nového v permakultuře	11

BIOSPOTŘEBITEL

Vegani a ti „druzí“	12–13
Recepty veganské i vegetariánské pro každého	14–15
Pusťte se do letního zdravého vaření	16
Třinácté Bioslavnosti provázel motiv Kroupy a ptáčky	17
Na letní gril patří vyzrálé biomaso	18

EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

Ekozemědělci mezi „ostatními“	18
Minoritní zemědělské plodiny v Nabočanech	19
Přechod na biolékko	21–22
Humánější způsob porážky	22
RETRO článek z r. 2003 – Většina českých ekozemědělců je ve svazu PRO-BIO	23–24
Krmivo pro biozvířata má výjimku	25
Se suchem bojuje celé Česko	25
Seznam hrozeb změn klimatu	25
BIOOBCHODY, KNIHOVNA, INZERCE	26–28

ZPRAVODAJ BIODIVERZITY

Tři Hanáci na žních	1
O jeřabinách – 2. část	1–4
Odrůdy Gengelu a jejich možné třídění	5–7
Uchovatelé starých odrůd se sešli pod svatým Kopečkem	8–9
Dosoušení obilí na poli	10
Osiva od pěstitelů pod drobnohledem	11–13
Rostliny kolem nás:	
Hvozdík na míse	14

Vyčistí svět za 24 hodin

Během Celosvětového úklidového dne, který se bude konat 15. září 2018, se milióny lidí ve 134 zemích postaví proti globálnímu problému s odpady tím, že uklidí silnice, parky, pláže, lesy, řeky... Tisíce komunit budou fungovat jako jedna "zelená vlna", která se potáhne od Nového Zélandu po Havaj. Zapojí se i Česká republika. "Cílem celosvětového úklidového dne není jen samotné uklízení, ale posun směrem k lepšímu nakládání s odpady a také zvýšení povědomí jak lokálně, tak celosvětově, o závažnosti situace. A co je ještě důležitější – chceme se zbavit narůstajících problémů s odpady natrvalo tím, že podpoříme a spojíme novou generaci vůdců místních komunit, aby společně našli nová řešení odpadových problémů," říká Heidi Solba, jedna z lídrů hnutí Let's Do It, které globální úklid iniciovalo. Do Celosvětového úklidového dne se může zapojit úplně každý. O jednotlivců přes skupiny, instituce, školy, firmy, spolky až po města a obce. Na stránce <http://www.svetovyuklid.cz/> je podrobný návod.

Uklidíme Česko – Radek Janoušek

Nová internetová stránka pro spotřebiče

Internetová prezentace Úsporné spotřebiče nabízí seznamy těch nejúspornějších spotřebičů pro domácnost i pro podnikání sestavených v několika přehledných kategoriích a vybraných dle transparentních kritérií.

Vývoj na trhu televizorů, sušiček a vysavačů vedl ke zpřísnění výběrových kritérií. Červencová aktualizace úsporných spotřebičů je doprovázena po téměř 10 letech zcela novou webovou prezentací. Nový web je plně responzivní a umožní hledat úsporné spotřebiče i na mobilních telefonech. V České republice web www.uspornespotrebice.cz působí kontinuálně již 12 let.

Ministr zemědělství chce druhově pestré lesy, nejen pro produkci dřeva

[Hnutí DUHA] – Poslanecká sněmovna schválila usnesení, které mimo jiné vyzývá k „provedení legislativních změn potřebných k účinnému boji proti kůrovci, případně jiným kalamitám v lesích.“ Poslanci a poslan-



kyně také chtějí „... otevření klíčových témat, jako jsou revize strategických lesnických dokumentů Ministerstva zemědělství a Lesů České republiky“. www.psp.cz/eknih/

Ministr zemědělství Miroslav Toman ještě předtím vyjádřil záměr zákony a další pravidla změnit. Jiří Koželouh, programový ředitel Hnutí DUHA, řekl: „Velmi vítáme, že poslanecká sněmovna dala jasně najevo, že jsou potřeba systémové změny v lesnictví. Je výborné, že vyzvala ministra zemědělství, aby připravil změny zákonů k účinnému boji proti kůrovci, případně jiným kalamitám v lesích i k revizi strategických dokumentů. Ministr Toman sám vyjádřil záměr zákony a pravidla měnit. A navíc se nechal slyšet, že jeho představa změn v lesích je, že budou skladbou druhově pestré a plnicí všechny funkce lesa, nejen tu produkční, ale také půdoochranou, vodoochranou a rekreační. Stejnou představu má i ministr životního prostředí Brabec. Tato vláda má nyní silnou podporu pro nutné zásadní změny v hospodaření v lesích. Ale má nyní také silnou odpovědnost je prosadit.“

Proti nadměrnému a plýtvavému dovozu surovin

PRAHA [Hnutí Duha / Econnect] – Balíček Evropské unie pro oběhové hospodářství nabyl účinnosti. Jeho cílem je udržet a „otáčet“ přírodní suroviny v evropské ekonomice místo jejich neustálého vyhazování na skládky či pálení ve spalovnách – a dovozu stále nových surovin. Tak jako USA slaví od 4. července 1776 svůj Den nezávislosti na Evropě, tak i Evropa bude nocí od letošního 4. července slavít Den nezávislosti na nadměrném dovozu surovin z jiných kontinentů.

Členské země EU včetně ČR musí do 5. července 2020 zahrnout ambiciózní změny šesti evropských odpadových směrnic do své národní legislativy. Pro naši zemi to znamená připravit během dvou let zcela nové zákony o odpadech, o obalech a o výrobcích s ukončenou životností.

Téměř polovina plastu byla vyrobena za posledních 15 let

Plastové úlomky mají tendenci se hromadit ve středu oceánských vírů. Severozápadní Gyre například shromáždil takzvanou „Great Pacific Garbage Patch“, která se nyní odhaduje na přibližně trojnásobek velikosti Francie (přibližně od 700 000 do 1,6 milionu km²).

Každý rok se do našich oceánů dostává 4,8–12,7 milionu tun plastu z pobřežních oblastí a řek. To znamená 15 pytlů naplněných plastovým odpadem na každý metr všech pláží na světě. Kdyby se všechny tyto odpadky naložily na nákladáky, obkružily by zeměkuli 24 krát. (Jemma Jambeck, University of Georgia, 2015) To se také rovná vykládání obsahu jednoho nákladního auta do oceánu každou minutu. Pokud nebude podniknuto žádné opatření, očekává se, že do roku 2030 se tato hodnota zvýší na dvě za minutu a čtyři za minutu do roku 2050. Ze všech doposud vyrobených plastů bylo recyklováno pouze 9%. Více než 3,5 miliardy lidí nemá přístup k nezákladnějším službám v oblasti nakládání s odpady. Další fakta na <http://www.osn.cz/fakta-o-znecistenimori-a-oceanu/>

STROM ROKU

Tucet Lip svobody se utká o titul Strom roku Mezi finalisty se probojovaly stromy z jedenácti krajů, které nominovaly obce, základní školy nebo skautské organizace. Od 15. června až do konce září budou ve zpoplatněném hlasování bojovat o hlasy veřejnosti a postup do evropského kola. Porotci ročníku 2018 vzhledem ke stému jubileu založení republiky vybírali finalisty právě ze Stromů svobody, které odkazují k české státnosti a boji za svobodu a demokracii.

Pět lip v anketě vysadili lidé hned v revolučním roce 1918. Jedna z finalistek – Opatovická lípa svobody – přežila dokonce jako jediná z celkem šestnácti stromů vysázených ve Velkých Opatovicích na oslavu konce 1. světové války. „Lípa stojí uprostřed křižovatky pěti cest a vždy bývala místem setkávání lidí z okolí. Zdárně přežila ořezy kvůli elektrickému vedení a vyhnula se dokonce i kácení, které jí hrozilo kvůli vytvoření parkoviště. Je symbolem nezdolnosti a svobody českého státu,“ líčí pohnutý osud stromu Dalibor Badal, který jej do ankety přihlásil. Další tři finalistky ankety oslaví stovku napřesrok. Tak jako kamenická Lípa Svobody vysazená k prvnímu výročí vzniku Československa 28. října 1919. Mezi finálovými zástupci jsou ale i tři zástupci stromů „teprve“ padesátiletých. Spojuje je odpor proti okupaci Československa a nastupující normalizaci. Lípu svobody v Lázních Bohdaneč vysadili dva učitelé spolu se svými žáky ze základní školy 28. října 1968. Nadace Partnerství letos vybírala z 56 návrhů. Hlasování odstartovalo 15. června na webových stránkách. „Jako každoročně bude mocí veřejnost finalisty podpořit zasláním dárcovských SMS, nebo zakoupením hlasovacích archů. Anketa potrvá až do 25. září a výsledky se veřejnost dozví na slavnostním vyhlášení 11. října,“ přiblížila další fáze ankety Andrea Krúpová z Nadace Partnerství. Hlasování končí 25. září, výsledky se veřejnosti odtajní 11. října v Brně. „Loni



Pavlíkovská lípa, kterou vidal i umělec Jiří Anderle, byla jv minulosti mezi nominovanými stromy...

musel ořešák z Kvasic nasbírat na první příčku přes deset tisíc hlasů. V některých ročnících se počet hlasů pro vítěze přehoupl i přes dvacet či třicet tisíc. Rozhodně ale automaticky nevyhrává největší soutěžní město. Rozhoduje schopnost zmobilizovat své okolí,“ vysvětlila koordinátorka ankety Andrea Krúpová. K tomu chce Nadace Partnerství přispět zapůjčením putovní výstavy finalistů, kterou bude v průběhu léta možné navštívit ve všech zapojených obcích.

Pro své favority mohou zájemci hlasovat prostřednictvím DMS ve tvaru DMS STROM1-12 30 na číslo 87 777, cena jedné SMS je třicet korun, strom obdrží 29 korun.

SEZNAM FINALISTŮ: Zádvorská lepa - Velké Opatovice, Jihomoravský kraj; Lípa svobody na kamenickém náměstí – Kamenice nad Lipou, Vysočina; Moravičanská lípa na návsi – Moravičany, Olomoucký kraj; Petrovická lípa svobody – Petrovice, Moravskoslezský kraj; Ročovská lípa svobody – Ročov, Ústecký kraj; Junácká lípa svobody – Bratkovice, Středočeský kraj; Bohdanečská lípa – Lázně Bohdaneč, Pardubický kraj; Vlachovobřežská lípa paměti – Vlachovo Březí, Jihočeský kraj; Lípa skautů – Chrastava, Liberecký kraj; Lípa svobody u pomníku – Kdyně, Plzeňský kraj; Lípa svobody Palachova – Brandýs nad Labem, Středočeský kraj; Rtyňská lípa svobody – Rtyně v Podkrkonoší, Královéhradecký kraj.

Nadace Partnerství

V polovině léta si v redakci připomínáme smutná výročí osobností spojených s existencí titulu Bio.

Pátého srpna uplyne 15 let od úmrtí vydavatele a šéfredaktora Bio pro trvale udržitelný život Miloslava Vohralíka (51 let). Před rokem 1996, kdy Bio poprvé vyšlo, byl šéfredaktorem první pravidelné tiskoviny pro ekologické zemědělství – BIONOVIN (1993-1996). Bio vycházelo na papíře každý měsíc. Na stranách 23 a 24 naleznete článek z roku 2003 o dění ve Svazu EZ tj. před 15 lety. Od roku 2009 měl časopis letní dvojčíslo, od roku 2017 vychází Bio elektronicky a od roku 2018 je dvoměsíčníkem. Letošního osmého února uplynulo roční výročí od tragické smrti Ing. Jana Papáčka (nedožilých 64 let). Těsně před napsáním tohoto

VZPOMÍNKA

příspěvku se také navždy rozloučil s výtvarnou prací autor nového loga časopisu Mgr. František Juračka (nedožilých 65 let). (Je mj. autorem největšího pohyblivého keramického betlému na světě.)

Takový je už život, že končí smrtí. Pro někoho dříve, jinému je dopráno let mnoho. Vždy s dotyčnými osobnostmi odejde něco neopakovatelného o co je okolí ochuzeno. Vzpomínky a jejich práci zůstávají. Rodí se však noví lidé, potomci, a oni zase přinesou do světa svoji inspiraci a energii.

Víme, že i mezi ekologickými zemědělci si smrt vybírá svoji daň, ale nejsme zase o všem informováni, tak nebudeme jmenovat. Vzpomeňme proto i v období letních radovánek a při sklizni úrody na jejich přínos.

Mirka Vohralíková

**ČESKÁ
BIOPOTRAVINA®
2018**

HARMONOGRAM 17. ročníku soutěže o nejlepší tuzemskou biopotravinu:

* Zahájení soutěže: 7. května 2018

* Uzávěrka přihlášek: 15. srpna

* Dodání vzorků: 20. srpna

(trvanlivé na centrálu Svazu), 22. srpna 2017 do 8 hodin ráno (čerstvé na zasedání poroty do Prahy)

* Termín zasedání poroty: 22. srpna

2018 v sídle Státní zemědělské a potravinářské inspekce

* Vyhlášení výsledků: bude součástí kampaně Září – Měsíc biopotravín

* Předání ocenění: září 2018

* Kategorie Biovíno je organizována ve spolupráci se Svazem vinařů České republiky, o. s., a uzávěrka přihlášek s předáním vzorků je 7. a 8. srpna 2018, přihlášky vyplňte on-line na elwis.cz. Hodnocení bio vín proběhne 17. 8. 2018 ve Valticích.

Partneři soutěže BIOFACH 2018 (PRO-veletrhy s.r.o.), KEZ, o.p.s.

Mediální partneři: Bio&Life,

Zboží&Prodej, Retail Info News,

Potravinářský obzor, elektronický měsíčník

BIO, Bio-info.cz, Biospotřebitel.cz, Nazeleno.cz

Záštítu nad akcí převzal ministr zemědělství a ředitel Státní zemědělské a potravinářské inspekce

CO JE RESILIENCE?

Na pomoc pochopení možných cest adaptace civilizace na projevy klimatické změny přichází teorie resilience, kterou popularizuje prof. RNDr. Pavel Danihelka. Odolnost, umění přizpůsobit se nějaké krizové situaci, připravenost a prevence je směrem, který je možné realizovat, jinak civilizace opravdu padne. Znovu je tu na scéně zejména regionální přístup. Z této úrovně se můžeme (ať region, obec či rodina) na změny nejlépe připravit. Mezi dobré strategie připravenosti patří například i různorodost pěstovaných plodin. To je parketa ekologického zemědělství – zachovávat co nejvíce druhů plodin pro možné další šlechtění. To je jen jeden z mnoha praktických příkladů pro možné využití v prevenci, říká profesor Danihelka. Zde třeba v boji proti škůdcům, nebo při adaptaci na suchu. Profesor v jedné z přednášek nabádá: *jednejte podle znalostí svého okolí a respektujte znalosti předků.* Přitom musíme často pružně měnit dosavadní strategii.

Je třeba, aby každý z nás byl alespoň částečně připraven na krizové situace – nejen suchu či povodeň, třeba při případném black outu. Jídlo a pití na deset dní, sluneční baterie, alternativu k elektřině, peněžní hotovost, něco k výměně za jídlo – atd. Kdo se přizpůsobí, má šanci přežít nepříznivou situaci jako jednotlivec a jako komunita. Ekologické zemědělství je nedílnou součástí nadějných cest...

(vha)

<https://www.veronica.cz/resilience-1>

VÝJIMEČNÉ POČINY REALIZOVAŤI TAKÉ EKOZEMĚDĚLCI

Prestížní ekologickou Cenu Josefa Vavrouška, kterou uděluje Nadace Partnerství za konkrétní činy v oblasti životního prostředí, letos získal zakladatel vlčích a rysích hlídek Ludvík Kunc a dlouholetý poslanec a nyní ředitel Správy Krkonošského národního parku Robin Böhnisch. Oba laureáti převzali prestižní ocenění 7. června v Senátu Parlamentu České republiky.

Dvanáctičlenná porota u osobnosti **Ludvíka Kunce** vyzdvihla cenou za dlouhodobý přínos jeho zápal, který věnoval návratu velkých šelem do Beskyd a péči o ně. Cenu za významný ekologický počín pak **Robin Böhnisch** vybojoval za prosazení nového zákona o národních parcích a normě zakazující kožešinové farmy.

Ludvíkovi Kuncovi se v 80. letech minulého století podařilo na Slovensku nalézt lesníky, kteří dokázali odchytit divoké rysy. Zvířata pak přes ostravskou ZOO putovala do lesů na západ od československých hranic, a pak také na Šumavu. Do roku 1984 se Kuncovi podařilo přestěhovat desítky rysů a fakticky tak obnovit jejich populaci v sedmi státech Evropy. Ludvík Kunc se osobně vypouštění rysů do volné

posílit ochranu národních parků a potvrdil, že jejich účelem je ponechat části krajiny divočině. Podruhé v čele poslanců společně navrhl a prosadil zákaz kožešinových farem v Česku.

Za výjimečný počín byli nominováni z oboru ekologického zemědělství:

Petr Marada

Uspěl v našem zemědělství velmi specifický a svým způsobem ojedinělý systém hospodaření na zemědělské půdě (faremní systém), který spočívá v extenzivním způsobu hospodaření v kombinaci s realizací krajinných prvků, zelených pásů, mokřadů ap. Realizace těchto prvků je založena na objektivním posouzení půdních a vodních režimů v krajině a navazuje je také na postupnou realizaci komplexní



Tomáš Mitáček v kroji na BioFachu roku 2006.

druhy a nové odolné odrůdy ovoce. Prodává stromky prostřednictvím fenoménu zvaného *stareodruhy.org*. Jeho školka je jediná svého druhu u nás. Ajša sesbíral, namnožil, vypěstoval a nabízí tolik, že jeho nabídka na webu připomíná encyklopedii. Pro navrácení tradičních odrůd do zahrad a sadů v celé republice vykonal neuvěřitelné dílo. (FOTO – Nadace Partnerství)

Tomáš Mitáček

Tomáš Mitáček zakladatel Sonnentoru v Čejkovicích, vybudoval firmu, která svou filosofií zaměřenou na produkty ekologického zemědělství a neuvěřitelným společenským přesahem nemá v České republice obdobu. Společnost svým sociálním a komunitním akcentem výrazným způsobem pomáhá k ekonomickému rozvoji regionu a svými inovátorskými aktivitami a projekty vytváří nové trendy v trvale udržitelném způsobu podnikání a zodpovědného života nejenom na venkově. Sonnentor odebírá domácí produkci od cca. 30 biopěstitelů, jejichž vznik většinou na rodinném a partnerském principu, sám inicioval. Tomáš osobně stojí za vzdělávacími a osvětovými programy společnosti doma i v zahraničí.

Generálním partnerem letošního ročníku je společnost Českomoravský cement. Partnery ceny jsou společnosti Enviros, Inisoft, Znovín Znojmo, Biologické centrum AV ČR, Přírodovědecká fakulta Jihočeské univerzity, Přírodovědecká fakulta Univerzity Karlovy, Fakulta životního prostředí ČZU a akademický malíř Vladimír Klein, který pro laureáty připravil zbrusu nové skleněné plastiky. Slavnostní vyhlášení se konalo v červnu ve spolupráci s Výborem pro územní rozvoj, veřejnou správu a životní prostředí Senátu Parlamentu ČR.

FOTO – archiv Bio



Radim Machů (vpravo) s princem Charlesem při jeho návštěvě v Hostětíně v roce 2010.

FOTO – Veronica Hostětín

přírody z politických důvodů nikdy nemohl účastnit. Vedle toho Ludvík Kunc inicioval založení dobrovolných Vlčích a Rysích hlídek Hnutí DUHA, které od roku 2009 pravidelně v terénu monitorují velké šelmy.

Robin Böhnisch působil jako poslanec čtrnáct let, z toho poslední čtyři jako předseda sněmovního výboru pro životní prostředí. Svou kariéru zákonodárce symbolicky zavřel právě dvěma významnými ekologickými zákony. Jako parlamentní zpravodaj Böhnisch pomohl legislativně

pozemkové úpravy katastru v podobě tzv. společných melioračních zařízení.

Radim Machů

Radim vede od r. 2000 v Hostětíně první biomošárnu u nás, založenou na zpracování místních odrůd z Bílých Karpat. Řídí jedinečný provoz, který je vzorem sociálního podnikání s environmentálním přínosem a lidem dodává vynikající mošt ověřený řadou cen. Odolal tvrdé konkurenci, udržel kvalitu, překonal neúrody a jiné překážky. Stále inovuje, loni rozšířil výrobu o jablečné octy. Jako ředitel moštárny i ekozemědělec hájí zájmy drobných biosadařů při tvorbě zákonů.

Radim Ajša Pešek

Ovocnář z Bojkovic v Bílých Karpatech, Radim Ajša Pešek, před dvaceti lety založil ovocnou školku, v níž pěstuje staré odrůdy jablek a hrušní, méně známé ovocné



Vědci: Jsme na hranici kolapsu ekosystému. MUSÍME SE O KRAJINU A PŮDU ZAČÍT STARAT



Osiva pro biopásky mezi lány jsou k dostání.

Zemědělci hospodaří jen na spraši. Výnosy mají díky hnojivům.

V podstatě všechna zemědělská půda má utužené podorničí. Zemědělci leckde hospodaří na půdě bez života. V české krajině dramaticky klesá biodiverzita. Podle odborníků, kteří se o tématu naší krajiny bavili na semináři Akademie věd, je nejvyšší čas přehodnotit náš vztah ke krajině a změnit způsoby, jakými ji využíváme. Podle **Radka Hejdy** z Agentury ochrany přírody a krajiny jsme poslední generace, která může zabránit kolapsu ekosystému. Pedologové, ornitologové, biologové a další přednášející vědci se na úterním semináři Ekologická a uživatelská infrastruktura krajiny shodovali: s využívání naší krajiny to není v pořádku. Naopak, máme veliký problém. Na mnoha místech hospodaří čeští zemědělci na spraši. Úrodné vrstvy půdy dávno odnesla voda či vyfoukal vítr. Zemědělcům to ale podle **Jana Vopravila** z Výzkumného ústavu meliorací a ochrany půdy nevádí. Stačí jim do mrtvé půdy dodat hnojiva a svou produkci mají. „Jediná věc, která zemědělce dnes opravdu limituje, je nedostatek vody,“ říká Vopravil.

Těžká zemědělská technika pak vytváří velký, ale očím ukrytý problém. „V podstatě všechny zemědělské půdy mají utužené podorničí, tedy vrstvu půdy bezprostředně pod ornici,“ říká Vopravil. To má vliv na to, kolik vody je půda schopna pojmout. Utužené vrstvy vodu nevsáknou. Semináře se zúčastnil i **Vladimír Dolejský**, náměstek ministra životního prostředí. Mimo jiné zmínil, že dlouho očekávaná protierozní vyhláška je za ministerstvo životního prostředí připravena a je nyní u kolegů na ministerstvu zemědělství. Dolejský vyjádřil přesvědčení, že vyhlášku se podaří přijmout už letos.



Takto má vypadat úrodná půda s humusem. Zahrada Ivana Gyulaie – Maďarsko.



Obnovená krajina v Šardicích na pozemcích Petra Marady.

„Česká zemědělská půda by mohla zadržet 8 400 000 000 m³ vody,“ říká Vopravil. „Kvůli utužení půdy, ale i kvůli erozi a ztrátě biologické aktivity půdy je její kapacita o třetinu menší.“

Degradace půd má pak podle Vopravila dopad na cenu zemědělských pozemků. Svě hraje i zábor půdy. Pokud budeme na zemědělské půdě stavět stejným tempem pořád dál, tak do 850 let bude všechna zem zastavěna. „Nejde jen o průmyslové haly, zemědělskou půdu zabírají i o rodinné domy,“ říká Vopravil.

Podle Radka Hejdy z Agentury ochrany přírody a krajiny u nás dochází k drastickému vymírání hmyzu a vliv člověka je tu jasný. „Na hmyzu je to nejlépe zdokumentováno na motýlech, kde je oproti roku 1990 pokles o 50 %,“ říká Hejda s tím, že u ostatních druhů ani netušíme, jak na tom jsou, a jejich osud může být i daleko horší. „Nejde jen o vymírání vzácných druhů, ale o celkový pokles biomasy hmyzu,“ říká Hejda. Hmyz rapidně mizí nejen v zemědělské krajině, ale i v chráněných oblastech. Velký problém je úbytek edafonu, tedy živých organismů žijících v půdě.

Petr Marada hovoří o své farmě v Šardicích. Hospodařit se dá i jinak. Důvody jsou dobře známé. Monotonní krajina. Pole, na kterých se pěstuje jeden druh, louky, které se sečou v jednu dobu. Naší krajině chybí kvetoucí louky a mokřady. „Ale hlavně tu nejsou úhory, tedy pole dočasně ponechaná ladem, to chybí zásadně,“ říká Hejda. „Zásadní změnu k lepšímu by mohlo přinést, kdyby se zmenšila velikost půdního bloku. Optimum z pohledu biodiverzity je 1–2 ha,“ říká Hejda. „A obnova mezí, mokřadů a úhorů.“ Podle něho je pozoruhodné, že zatímco podnikatelé za znečištění vody či vzduchu platí, zemědělci za devastaci půdy neplatí.

„Jsme poslední generace, která může zvrátit špatnou situaci. Jsme na hranici kolapsu ekosystému,“ varuje Radek Hejda. Podle něho je nutné nastavit pravidla pro udržitelné zemědělství. ➔

Včely jsou pro lidstvo důležité, ale potýkají se s řadou hrozeb

Klesající počet včel, motýlů a jiného hmyzu zapříčiňuje snižující se kvalitu plodin a nedostatek surovin. Důvodem je intenzivní používání pesticidů v zemědělství, ztráta stanovišť nebo nemoci, které přecházejí z domestikovaných druhů na divoký hmyz. Podle nové zprávy Světového monitorovacího střediska OSN pro ochranu přírody, více než třetina divokých včel a motýlů čelí vyhynutí. Včely mají ze všech opylovačů v přírodě největší význam. Zajišťují opylování u desítek tisíc druhů rostlin, z nichž řada patří mezi zemědělsky významné plodiny. Od 60. let 20. století se závislost zemědělství na opylovačích zvýšila o 400 % a tři čtvrtiny produkce více či méně dnes závisí na opylení.

Neonikotinoidy jsou na černé listině EU už několik let

Názor, že důkazy o vlivu neonikotinoidů na včely neexistují, sdílí například i Asociace pro pesticidový průmysl (ECPA). Také zástupci odvětví cukrové řepy lobbují za zdržení zákazu neonikotinoidů. Vědecké studie ovšem říkají něco jiného.

Neonikotinoidy jsou chemicky podobné nikotinu. Jsou typem pesticidů, které se užívají při intenzivním zemědělství po celé Evropě k hubení škodlivého hmyzu jako prevence semen před zasazením. Ovšem pouze malá část aktivní složky se dostane do rostlin, zbytek končí v jejím okolí. Následně působí na centrální nervový systém hmyzu, mohou narušit orientaci a reprodukci včel a způsobit jejich úhyn. Rozšířené užití neonikotinoidů tak **zabraňuje obnově biodiverzity na zemědělské půdě.**

Podpora členských států však nebyla jednotná. Šestnáct z nich včetně Francie, Německa, Itálie a Spojeného království podpořilo návrh Komise pro zákaz neonikotinoidů, osm se jich zdrželo a čtyři členské státy – Česko, Maďarsko, Rumunsko a Dánsko – hlasovaly proti. Důvodem nesouhlasného stanoviska těchto zemí je význam daných pesticidů pro pěstování určitých plodin na jejich území – zejména cukrové řepy, pro jejichž mořidla podle českého ministerstva zemědělství neexistuje adekvátní náhrada. ČR proto usilovala o vyjednání výjimky pro cukrovou řepu, aby tak mohla nadále užívat tři účinné látky z řady neonikotinoidů. Ministerstvo zemědělství: Jde o naprosto nepostradatelnou součást pěstitelské technologie cukrové řepy a bez nich je výrazně ohrožena rentabilita pěstování cukrovky, tradiční plodiny českého zemědělství.

„Poprvé jsem zákaz neonikotinoidů navrhol v roce 2011, páteční rozhodnutí je přelomové a může zastavit vymírání včel v Evropě. Žádná pohroma a konec nějaké plodiny se však nekoná,“ uklidňuje český europoslanec **Pavel Poc** (ČSSD, S&D). □



Zemědělská technika má „nadživotní“ rozměry..

➔ „Zemědělství nesmí fungovat jen jako průmysl generující zisk, ale jako služba produkující potraviny a starající se o stabilitu krajiny.“

Hřebíček do rakve

O úbytku biodiverzity hovořil i **Václav Zámečník** z České ornitologické společnosti. „U nás i v Evropě dochází k masivnímu úbytku biodiverzity. Upozorňují na to nejčastěji ornitologové, protože lidé mají v oblibě pozorování ptáků a na ptácích lze úbytek diverzity snadno pozorovat,“ říká Zámečník. Kromě toho, že z krajiny mizí remízky a jiná útočiště, zemědělci také hojně využívají pesticidy. „A čím méně bezobratlých, tím méně ptáků,“ vysvětluje Zámečník jednoduchou rovnicí.

Na úbytek hmyzu mají vliv i dotace. Jako příklad uvádí celoplošné sečení luk v jednu dobu, které bylo podporováno v rámci dotací AgroEnvi. „Kvůli takovému sečení u nás prokazatelně vyhnul žluťásek barvoměnný,“ říká Zámečník.

Co se dá podle Zámečníka dělat? Například vysévat podél polí květnaté pásy. Při sečení luk nechávat část louky nesečenou. Hlavní roli v ochraně naší i evropské biodiverzity ale budou podle něho mít evropské státy při dojednávání společné zemědělské politiky na úrovni EU. „A pokud bude přístup ČR jako doposud, bude to další hřebíček do rakve biodiverzity,“ myslí si Zámečník.

Podle **Jana Frouze** z Biologického centra AV ČR bude velkou roli v ochraně půdy hrát i nastavení dotací. „Pokud se zemědělec rozhodne starat o půdu, pak zlepšení nepřijde hned. Trvá to pět deset let, než se správná péče projeví na kvalitě půdy,“ říká Frouz. Ekonomicky se takové počínání zemědělci nevyplatí, protože moderní

chemie umožňuje dosahovat dobrých výsledků i na mizerné půdě. „Změnit by to mohla ale dobře nastavená dotační politika,“ myslí si Frouz.

Krajina, věc urgentní

„Ročně se z našich polí spláchne 21 milionů tun půdy,“ říká **Josef Fanta** z Platformy pro krajinu. „V Evropě máme nejnižší biodiverzitu zemědělské krajiny, největší znečištění vod agrochemií a potraviny nejvíce znečištěné agrochemií.“

„ČR je v EU zřejmě jediná země, která nemá vyřešenou otázku využití krajiny. Není tu vize, krajina je k volnému použití,“ říká Fanta. „Západní země pochopily, že zemědělské stroje se záběrem 50 m nejsou dobrým nástrojem pro péči o krajinu. My to ani po 70 letech nechceme vidět.“ „... Vytvoření vize pro naši krajinu je urgentní věc,“ dodává Fanta.

Převážně pesimisticky laděné příspěvky vyvážil **Petr Marada**, který působí na Mendelově univerzitě a který také sám hospodaří na své 70 hektarové farmě v Šardicích. Marada vidí jednu z cest v pozemkových úpravách. „Pozemkové úpravy nejsou jen geodetická věc nebo nástroj spekulantů,“ říká Marada. „Může to být i cesta, jak i zemědělce, kteří o nějaké agroenvironmentální služby nemají zájem, přivést k tomu, že mohou plnit i jiné funkce, než jen produkci potravin.“ A na několika fotografiích pak dokládá, jak může vypadat malá farma, na které se pozemkové úpravy aplikují. Snímky působí jako malý ráj mezi velkými lány. Najít je můžete spolu s dalšími prezentacemi zde

Ekolist.cz

FOTO – M. Vohralíková, Šardice a výstava Naše pole

JÁ SE TAM VRÁTÍM

František Halas

A bychom se jednou měli kam vrátit... František Halas vyjádřil bohatost přírody a lásku k rodnému kraji za mnohé z nás. Zachycené skutečnosti už nám znějí jako z jiného světa... Snad jen naši zemědělci a přírodovědci kontakt s přírodou, jejími hlasy a krajinou neztratili. Občas se rozhlédnout a zaposlouchat se do její řeči můžeme všichni. Nenechme ji zmizet...

Až jednou na velikém sněhu ptačím v čase mezi skřivánkem a sovou bude jednohlasně přištěbetáno jaro, já se tam vrátím! Zatím vábím a chytám na vějičky slovy pěknost toho všeho tam u nás, ať se chytí, co se chytí. Ty můj kraji, ty mé bezpečí, ty má zatvrzelosti, ty má věčnosti. Tvá hlína, mnuta v prstech, voní po zetlelých vlašech dávno pohřbených tkalcovských dědů a báb a je přísadou mé krve. Ty můj kraji! Jsi tam, kde Vysočina nabírá dech a pole skládají slib chudoby. Potulné jaro klíčuje dlouhou rozestlanou omicí, sněhy i dešti a ospalé barvy se vyčkávací protahují. Země koktá a kucká, ale jednoho dne přece jen vykukující kukačka zjistí, že vše je připraveno, bezpečno, a to už všichni ptáci se rozlétnou s mírou melodií v zobáčcích a začnou stehovat obžurky hnízd. Roztržky kořenů a rozmilovanost větvoří bude bez konce!

Z pučnic vyhlédne paroží a z bodličí první houba, kolínko usínající zimuly. Pomněnky budou okouzlovat rybky a stydlivé říkat: „*My jsme žabí korálky!*“ Šedivé hrudky zamrskají ocásky a ulétnou. Na pedály strání stoupne ráno, lesy smírně a vznešeně zahučí, a pak kdeco i s tím posledním chcípáčkem bude zpívat svítáníčko. Mísečky víček, zneklidnělé tíhou světla, rozkmitá pomrkávání dětí do zubatého slunce, z otloukaného proutku vynutí kluci písničku a bosorky šlahouny ostruží a malení připíchnou k zemi jarní bídu sedmikrásky. Ocilky jarniček rozkřesají rosu. „*Já jsem Podvečírka!*“ – „*Těš mě!*“ – „*Dovolte, moje jméno je Chlebiček!*“ – „*Jsem Třeslice!*“ Kdepak jen jsou křitelničky těchto jmen? Jedno pro srdce a druhé pro svět. Slyšeli jste to? Já ano! Tíše! Ještě něco! Klubání kuřátek je slyšet až sem, až sem do té hromady kamení. Tráva pláče, tráva někde u nás pláče za pozdvíhování rána.

Já se tam vrátím, já se tam vrátím!

Až budou vyhrátý všechny pelišky vytlačené kolony dětí a hlavami dívek, já se tam vrátím. Síla jasů bude lisovat okvěti a voňavá mlha zacloní oči zářivostí. Tehdy stromy už moudře vyváží koruny pro tolik a tolik hnízd a pro tolik a tolik plodů. Tam k té hrušce v širém poli rozběhne se celý kraj a pověsí si na ni plášť své chudoby. Zdaleka uvidíte. zdaleka už, jak zpupně i rozverně se zmitá ve větru. A to už lípy

budou pobzukovat chorál, houstnout bude hadí mléko pryščů a kdejaká hluchavka se nacpe sladkostí pro ty nejmenší cucalky a lízalky, jimž už lezou zvědavě prsty ze střevíků a za jazykem povystrčeným se sbíhají sliny. Divizny vyhrnou zlato země a svízel, to mateřské znamínko našeho kraje, přitiskne se ke všemu, co najde. Ale nejkrásnější je přece jen Slzička. Obrušuje mi srdce do samé něhy. Hřivnatý červeneček v hodině hadí rozežhaví květ a pole vyhrážnou dusnem. Země se odkryje, až je jí vidět kamsi... Strčíť nos do hoblovaček a ústa do mateřidoušky!

Víte, že u nás rozumíme ptačí řeči? Musíte ale umět poslouchat, abyste můj kraj nepoplašili a aby vás nevyhodil. To není jen tak! Už čížek bude varovat: *Ci-zí, cizí!* a pěnkava zanádvává: *Rr-ošťák, rr-ošťák!* Tajemství umět se zalichotit mým polím a lesům vám však nevyprávím. Copak si myslíte, že skokani čistí prameny pro každého? Mít dětské srdce, to je to, dětské srdce! Pak uslyšíte! Pod stěvličím nebem hlídají stráž zmiže, tváří se při tom jako nekonečnost sama. *Majko, majko, dej mi masti na bolesti!*

Já se tam vrátím, já se tam vrátím!

Až má nevěsta blesků zvažní podzimem a žluva protáhne žlutý křik sadem, já se tam vrátím. Otevře se kniha deštěů a zápisů října s iniciálou písno vína budou tiše předčítat nohaté stromy. Copatá vodstva prořidnou, ale sem tam si přichytí kořeny pramínek a uculikují si kalužinku, kam spadne drobek nebe modrého jak rozpuštěné oči dětí. Dolíky zbylé po loktech noci vyplní ohně pasáček. (Až budou moje ruce vychládat, dejte mi, honem mi dejte třeba i tu nejmenší a na uhel spálenou bramboru odtud, já se zahřeju, já se jistě zahřeju na tu velkou mrazivou cestu!)

U barokních oltářů mračna pokleká šepření a kdejaká zvonička jako nezkušený ministrant klinká, kdy se jí zachce. Budu chodit v laskání padajícího listoví a má dávná známost s Noculou a Klekáníci se obnoví. Moje Mrtvé, roztále v nicotě, svolají paličky bedel. V dušičkových světech přijdou blíž, zastaví se čas a po celou krátkost sluneční občůzky nebude on než součtem všech vzlyků a smíchů mého rodu, a i jeho slávou. A aj, kotník lunny, té české noci sladké, zabělá se na stříbrném bělidle hu-

men. Archa domova až po okraj naplněna bude vším světem a já vypluji za tichého oddychování stáji a stodol. Kdybych celý svět zvroutil a zbroutil, jenom sem se vrátím, jenom sem.

Až už jen ten starý držgrešle dub bude chrastit svými měďáky, zatímco ostatní listnáči bédně stanou v holém odrání, já se tam vrátím. Sednu si k ohni, z jehož kužele bude černá hodinka soukat teplo a všelijaké povídačky. *Pst, pst* – zasyčí uhlík a ztratím se sám sobě v kočičím tichu. *Doma, doma, doma!* To je ono, to je to slovo jako ten nádherný „špalek“ kupovaný na poutích, slovo, které hodinu vydrží sládnout pod ponebím. Vzpomenu si na sestru vránu, bratříčka chocholouše, i na ostatní čtyřnožky a hopsáčky, polituji, že nejsou blíž, ba možná i nějaké to kázání bych svedl a ten žvanec taky by se pro nás všecky sehnal.

Budem se i škádlit:

*Umouněný uhelníčku
zamoučený mlynářičku
říká o vás pěnice
že jste hloupí velice*

Nebo spustíme kolovrátek zase jinak. Třeba:

*Mandelíku modrou dýku
dáme strace do šatníku
Najdi si ji stehličku
nerozbij si hlavičku*

Běžet, běžet a vydovádět se s nimi, vyválet se jako štěně ve sněhu poprvé uviděném. Ale svět stárne a strach položen je mezi tamty a mne. Ale až se tam vrátím navždycky, nepřestanu, dokud se neskamarádím i s tím sýčkem, který mne vyzve: *Půjď, půjď! Naposled!*

Proto se tam vrátím, proto se tam vrátím!

Už aby bylo po tom pekeltování místy, kam nepatřím. Ať svítí světla milovaných chalup, ne jako bóje v dálce, ale betlem-sky radostně a vytrvale. Všechny cesty vedou do Kunštátu, do Zboňku a do Rozseče. Hranečníky zarazilo dětství. Toho skřipání kol na cestách křižujících se v mém srdci! Ať si jen země letí do prázdna, ať si jen letí, jen když zbude jistota jednoho místa, místa posledního, místa jen pro hrob. Chci ho mít tam, jen tam u nás. Kdyby mi jen oči pro pláč zbyly,
*já se tam vrátím, já se tam
i poslepu vrátím!*

(1939)

ZÁŘÍ = ekoLOGICKÉ zemědělství

Ministerstvo zemědělství opět vyhlásuje září Měsícem biopotravin a ekologického zemědělství! Letos již počtrnácté chce touto tradiční kampaní veřejnosti představit místní ekofarmy a výrobce biopotravin, jejichž počet i nabídka se rok od roku rozšiřuje. A to je logické. Nebo ekologické? Správně je obojí.

BIO = potraviny z ekoLOGICKÉHO zemědělství

Na počátku zrodu každé potraviny s logem BIO stojí ekologický zemědělec. V dalších fázích výroby biopotraviny to je také zpracovatel, výrobce, obchodník, případně dovozce, ale i třeba chovatel včel. Ti všichni musí být podle platné legislativy registrovaní na Ministerstvu zemědělství, aby mohli své produkty označovat jako BIO, a musí splňovat také přísná pravidla české i evropské legislativy. Ta myslí na pěstování plodin, chov zvířat, léčení, ale i zpracování, označování, skladování či dovoz. Plnění pravidel je každoročně kontrolováno a až na základě prokázaného souladu dostává každá tato registrovaná osoba certifikát, který ji opravňuje k používání označení BIO na svých produktech. Něco za něco, to je logické. Jeho platnost

a aby také dokázala dobře vsáknout a udržet vodu, které v krajině čím dál více ubývá. To zní logicky, že? Žít v půdě je pro udržení vody v krajině i pro dlouhodobou úrodnost mimořádně důležitý. Není pravda, že ekologický zemědělec vůbec nehnojí nebo nesmí používat přípravky na ochranu rostlin. Hnojí organickými hnojivy, například hnojem a má také k dispozici seznam látek na ochranu rostlin zpravidla přírodního původu, které mu spolu se zásadami správné zemědělské praxe dokáží přinést dobrou a hlavně udržitelnou úrodu. Půda v ekologickém zemědělství není jen továrna na potraviny, ale je to zároveň místo k životu pro další spoustu organismů, zvířat i rostlin, místních, původních a prospěšných, které do přírody patří a každý v ní má logicky nějakou navzájem propojenou, nezastupitelnou roli. Půda v ekologickém zemědělství dává život a je život sám.

Logický respekt k zvířatům v hospodářství

K hospodářským zvířatům se ekologický zemědělec chová logicky s respektem k jejich přirozeným potřebám. Samozřejmostí jsou volné výběhy, přístup na pastvu kdykoli to podmínky dovolí, kvalitní biokrmivo a minimum stresu. Taková zvířata jsou ta-



žité jako prevenci srdečních chorob optimalizovat poměr omega-3 a 6 mastných kyselin ve stravě, tak také již jistě logicky volíte biomléko a biomléčné výrobky. Stejně tak, pokud chcete mít minimum nebo žádná rezidua pesticidů v ovoci a zelenině.

Sečteno a podrženo, biopotraviny by LOGICKY měly být součástí i vašeho jídelníčku, nemyslíte?

I výše cen vychází z logiky

Namítáte, že si biopotraviny nemůžete dovolit? I na toto se podíváme logicky.

Výroba některých biopotravin je náročnější na čas a tedy nákladnější, než potraviny běžných. Ekologičtí zemědělci nemají k dispozici umělá hnojiva a pesticidy, díky kterým by ušetřili spoustu práce na poli, ale zase bez nich zlepšují půdu a ochrání důležitý život v ní. Ušetří sice za „chemií“ avšak výnosy plodin jsou o trochu nižší než v konvenci a přírůstky i dojvost jsou nižší, o zvířata pečují delší dobu, než je mohou prodat na jatka. Z dlouhodobého hlediska jsou však udržitelné.

Hnojí a stříkají i ve dne, zpracovávají tradičně

Zpracovatelé – výrobci biopotravin mají oproti konvenci pouze velmi striktně omezený seznam povolených přídatných látek, takže kvalitu výrobku ničím neošálí. I cena některých biopotravin tedy musí být logicky o něco vyšší. Nelze však nesouhlasit, že některé přemrštěné obchodní přirážky už tak logické nejsou. ➡



si můžete ověřit i vy na www.eagri.cz/rep (databáze ekologických podnikatelů).

Ale v čem je vlastně to ekologické zemědělství logické, ptáte se? Není spíš divné?

Ekologický zemědělec se snaží hospodařit na půdě tak, aby ji udržel zdravou, úrodnou, živou, prostě takovou, aby dokázala průběžně plodit i pro další generace

ké logicky daleko méně náchylná k omezení, a pokud už musí být léčena, dodržují se dvojnásobné ochranné lhůty, než se produkt od těchto zvířat může nabídnout spotřebiteli. Pokud jste už někdy ochutnali vyžralé maso z volného chovu, stalo se pro vás patrně biomaso už navždy logickou volbou. Stejně tak, pokud se sna-

ZÁŘÍ = ekoLOGICKÉ zemědělství

➔ Hledejte správné označení

Pojďme proto společně poznat v rámci ZÁŘÍ – MĚSÍCE BIOPOTRAVIN A EKOLOGICKÉHO ZEMĚDĚLSTVÍ místní ekologické sedláky a výrobce biopotravin a poznat, jakou skutečnou cenu má EKOLOGICKY vyprodukované jídlo a jaká veškerá práce a benefity se za touto cenou skrývá.



Nenechte si ujít den otevřených dveří na **Biofarmě Juré, Horňácké farmě a ekofarmě Javorník** (Zlínský kraj), na výtečném **ovčím statku Lukava** (Liberecký kraj), pro děti i dospělé je připraven **Biozemědělský den na Sasově 22. 9.** od 11 do 17 h. (Kraj Vysočina). Skvělé rodinné zážitky vás čekají také na tradičních **Čejkovických bylinkových slavnostech 2. 9.**

od 10 do 18.30 (Jihomoravský kraj), při **Jablečných slavnostech v Hostětíně 23. 9.** od 11 do 17 h. (Zlínský kraj) nebo na **Biodožinkách Country Life 9. 9.** (Středočeský kraj). Jaké jsou rozdíly mezi bio a nebio výrobou se můžete podívat v **Biopekárně Zemanka** (Středočeský kraj), slevy a speciální ochutnávky vyzkoušejte v září třeba v **prodejně Matcha-Point** a v dalších prodejních PRO-BIO Svazu.

Zajímavé informace o zdravém stravování ve školách můžete zjistit v rámci akce **Skutečně zdravé září**.

AKCE K MĚSÍCI ZÁŘÍ

Kontakty s ekosedláky mimo jiné vybudoval spolek **Skutečně zdravá škola** a nabízí na svých stránkách mapu spolupracujících ekostatků, kde vás rádi přijmou ve školním roce s žáky a studenty. Podívejte se na <http://www.skutečnězdravaskola.cz/na-famu>

KAM ZA LOGICKÝM BIO

● **23.–25. 8. ZEMĚ ŽIVITELKA**, České Budějovice – Navštivte **samostatný stánek pro ekologické zemědělce** i s ochutnávkami v pavilonu T1. Dozvíte se, jak BIO vzniká, proč jej kupovat i u jakých pěstitelů. Pracovníci z Oddělení ekologického zemědělství Ministerstva zemědělství se už těší na vaše otázky.

● **1. září – předání ocenění Nejlepší sedlák Svazu – Ekofarma Jana Hořáka v Janovicích na Rýmařovsku.**

PROGRAM ° představení farmy pana Hořáka a informace o ekologickém zemědělství ° komentované prohlídky farmy ° představení strojů a zařízení v zemědělství ° kuchařská show ° vyjíždky na koních ° hudební doprovod skupiny Kelt Gafss Band a pan Kaláb ° vystoupení mistra světa v ovládní biče Ládi Šina ° malování stáje ° skákací hrad ° soutěže.

Ochutnávka místní produkce – zejména hovězí maso v biokvalitě a lahodné pokrmy z něj připravené, ochutnávka výrobků oceněných v soutěži Česká biopotravina roku, ochutnávka piva z místního minipivovaru.

Akci, kterou chystáte, můžete zadat <http://www.mesicbiopotravin.cz/pridat-akci/>, a také se dívat do kalendáře na <http://www.mesicbiopotravin.cz/kalendar-akci/>
Budte vítáni!

ZEMĚDĚLSKÉ AKCE

- 8. 9. Dožínky Brniště
- 14.–15. 9. Královéhradecké krajské dožínky
- 14. 9. Zahrada Čech Lioměřice
- 16.–19. 8. FLORA OLOMOUC – letní etapa zahradnického veletrhu
- 18. 8. Dožínky Zlínského kraje 2018
- 18. 8. Vyhlášení výsledků „TOP Víno Slovácka 2018“
- 18. 8. Putování z vinotéky do vinotéky na Michalské...

FOTO na dvoustraně Sylva Horáková

Biopotraviny, které byly kontrolovány v České republice (tedy nikoliv nezbytně výhradně české biopotraviny) poznáte podle zelené „biozěbr“, státní ekoznačky, která zaručuje, že výrobek splňuje požadavky zákonů o ekologickém zemědělství.

Od 1. července 2010 platí pro všechny výrobce biopotravin v Evropské unii povinnost používat na biopotravinách jednotné označení logem Evropské unie pro ekologickou produkci, tak zvaným evropským biologem.

Otevřená vrátka

V září je ten pravý čas, kdy se mohou ekoLOGIČTÍ zemědělci představit svými chutnými výsledky. Avizovány jsou již některé tradiční akce.



VŠECHNY KRÁSY LÉTA...

U prostřed léta příroda nabízí opravdu nespočet krás a hýří pestrými barvami a podivuhodnými tvary. Podívejme se tedy do této říše barev a tvarů, zda něco z nich může přispět nejen ku potěše oka, ale i k našemu zdraví. Jedna z největších skupin rostlin se nazývá složnokvěté, neboli latinsky *compositae*, avšak v anglicky mluvících zemích pro ni mají velmi hezký název „Daisy family“.

Příbuzní sedmikrásky

Jsou to tedy „příbuzní sedmikrásky“, neboť Daisy je ve staré angličtině název pro sedmikrásku chudobku. Abychom si ještě osvětlili oněch „sedm krás“, tak v latině je její název *Bellis perennis* a ono belle nebo



Měsíček lékařský.

bella znamená krásná dáma nebo žena. Pojďme se tedy podívat na všechny tyto krásy, které kolem nás nyní kvetou. Patří sem nejen ona sedmikráska, ale také kopretina, chryzantéma, řimbaba, překrásná třapatka nebo měsíček, heřmánek, čekanka, kozí brada, pampeliška a spousta dalších.

Léčivé vlastnosti

Některé vlastnosti mají tyto rostliny společné. Již z jejich vzhledu bychom mohli na určité vlastnosti usuzovat. Jejich květy, rozevřené jako vějíře směrem ke slunci ukazují, že směřování jejich energie je vzhůru. Skutečně – ve starých léčebných poučkách se praví, že květy těchto rostlin mají vztah k horní části těla a především k hlavě a zvláště k očím. Možná ne náhodou se jejich květy proto podobají korunní čáskře starých Indů.

Avšak i listy těchto rostlin svým tvarem leccos o rostlině prozrazují. Pokud jsou jednoduché a zakulacené, jako je u oné chudobky nebo kopretiny, pak obvykle rostlina má chuť a tepelné kvality chladivé a čistící. Když je list značně členitý, obvykle rostlina chutná pálivě a hořce a charakter energie je více rozrážející a rozhýbá-

jící životní energii, jako třeba u pelyňku nebo chryzantémy. Hlavní aplikační oblast naté je ve střední části těla nebo na pokožce.

Také kořeny některých z nich nabízejí zajímavé léčebné účinky. Především jsou to rostliny, kterým kořeny slouží jako zásobárna živin a energie pro další sezonu. Ty, jež se umí na zimu nejlépe zásobit, jsou například topinambury, černý kořen nebo kozí brada východní. Jejich kořeny obsahují především inulin a obdobné složité cukry, které jsou potravou pro naši střevní mikrofloru, proto si je také člověk oblíbil jako potravinu.

Přestože by nás název mohl plést, taková *Inula helenium*, neboli oman, obsahuje spoustu dalších průvodních látek zlepšujících trávení, způsobujících odhlnění a ve starém Řecku a Římě bývala součástí dokonce afrodisiakálních medicínálních vín.

Další její příbuzná, naše čekanka, má kromě polysacharidů v kořenech hořké látky, které nejen stimulují trávení a vylučování žluči, působí také antibakteriálně, a třeba působením na opioidní receptory dokonce zlepšuje náladu. Od nepaměti se však používala pražená jako náhražka kávy.

Léčí jen ve správné míře

Abychom se však ještě vrátili ke květům některých těchto rostlin, tak například chryzantémy, a to dokonce i u jejich příbuzné jedlé chryzantémy



Tvary květů složnokvětých.

Autor: Alvesgaspar, Tony Wills (10) – Vlastní dílo, CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=3562701>





Příroda se někdy do lidských taxonomických systémů nevtěšná, jako třeba výsledek „blízkého přátelství“ kozí brady východní (fialová) a naší luční (žlutá) :-). Zkřížily se na zahradě.

FOTO – Petr Hába

➤ *Chrysanthemum coronarium* obsahují antibiotické látky, které potlačují bakteriální růst, tlumí záněty a mají povětšinou mírný sedativní účinek, včetně účinku proti úzkosti a stresu, ten se však plně uplatní až po delším užívání, jako například u heřmánku. Důležitá je však správná míra – jako se vším, harmonizační a psychiku stabilizující účinek zajistí i relativně malé dávky, avšak užívané po delší dobu. Velké dávky působí podobně jako antibiotika a tedy v průměru mohou poškodit střevní mikrofloru.

Ale abychom nezapoměli na něžnou krásku z amerických prérií, tedy třapatku. V Severní Americe jí roste několik druhů a původní obyvatelé většinou kombinovali v odvarech všechny tři základní. V současnosti je to velmi populární stimulant imunity, avšak často se zapomíná, že účinnou látkou jsou složité sacharidy případně s navázanými bílkovinami, podobně jako u některých hub a nejlepšího využití se dosáhne v prostém odvaru ve vodě. Tyto látky nejsou totiž téměř rozpustné v alkoholu, a také množství potřebné pro efektivní účinek při akutních infekcích je v řádu desítek gramů na den podobně jako u klasických imunostimulátorů jako je *Astragalus Huan Qi* v tradiční čínské medicíně.

Trvalé – takzvané preventivní – používání třapatky není vhodné, protože imunitní systém může na rostlinu přestat reagovat a nebo začne reagovat nevhodně, protože tato rostlina silně stimuluje složku imunity,

kteří vytváří protilátky a může to tedy být v případě alergií nebo i autoimunitních onemocněním problémem.

Znalost o bylinách je třeba

Zkrátka bylinářství spíše než prací nebo řemeslem je uměním a orientovat se ve stovkách druhů rostlin třeba jen z této čeledi, vyžaduje značné znalosti a léta praxe. Pokud člověk začne více vnímat přírodu kolem sebe svými smysly, nemusí racionální složku tolik potřebovat a podobně jako zvířata bude cítit, která rostlinka je pro něj vhodná. Proto, jakmile půjdete na procházku, pozorně sledujte, jaké barvy a tvary



Třapatka nachová – *Tanacetum parthenium*

květů a listy rostliny mají, jak chutnají a třeba pak podle moudrosti starých léčebných systémů nebudete ani potřebovat složité laboratorní analýzy pro jejich správnou aplikaci.

Nicméně krapet zdravého rozumu a opatrnosti je lépe si zachovat, protože při poslední návštěvě na mé zahradě se nadšení obdivovatelé snažili ochutnat ten zvláštní libeček v podobě nejedovatějšího oměje šaloumounka....

Petr Hába

FOTO – redakce Bio

CO JE NOVÉHO V PERMAKULTUŘE

Velký kurz soběstačnosti začíná v září! Na webu Akademie permakultury se už můžete hlásit buď na jednotlivé víkendy, kde si osvojíte různé praktické dovednosti, nebo se slevou na všech devět víkendů. Lektorka Alena Gajdušková, viz www.akademiepermakultury.cz/course/velky-rocni-kurs-sobestacnosti-aneb-umeni-nezavisleho-zivota

Reportáž z kurzu pokročilého designu – Poutavý článek o červencovém kurzu v Prake Kolovratech, kde jsme designovali čtyři hektary pozemků, si můžete přečíst zde:

www.permakulturacs.cz/article/131/pos-trehy-z-kurzu-pokrocileho-designu

KALENDÁŘ AKCÍ
18.–19. 8. Úvod do permakultury v angličtině

Praha, učíme přímo na zahrádce s permakulturními prvky, lektorka Denisa Tomášková, podrobnosti a přihlášky na www.akademiepermakultury.cz/course/introduction-to-permaculture

25.–26. 8. Zakládání jedlého lesa s úvodem do permakultury

Jedlá lesní mýtinka. Poděbrady, lektorka Denisa Tomášková, podrobnosti a přihlášky na

www.akademiepermakultury.cz/course/zakladani-jedleho-lesa-s-uvodem-do-permakultury-jedla-lesni-mytinka

CO PORÁDAJÍ JINÍ
2.–5. 8. Festival Zázračná planeta Země
Bečov nad Teplou, podrobnosti na <http://zazracnapanetazeme.unas.cz>

4.–5. 8. Kurz stavby hliněných pecí technikou cob

Srbsko v Českém ráji, lektor Jiří Krejčí, pro české i anglické mluvčí, více informací a přihlášky na <http://permadise.cz>

10.–12. 8. Stavba hliněného slamáku
Klášteřecká Jeseň, dílna slaměných stěn a hliněných omítek s Petrou a Mariem Kubecovými, podrobnosti a přihlášky na

www.permakulturacs.cz/event/722/stavba-kruhoveho-slamaku

10.–12. 8. Design permakulturní zahrady
Horka u Olomouce, lektor Marek Kvapil, podrobnosti a přihlášky na www.potravinovezahrady.cz

11.–12. 8. Brigáda: ferrocementové obruby záhonů

Sýkořice na Křivoklátsku, Dílna na pozemku Honzy Froňka, podrobnosti a přihlášky na fronekjan@seznam.cz

25. 8. Stavba sporáku tradičními postupy

Klášteřecká Jeseň. Dílna, včetně prohlídky vznikajících akumulacních kamen. Podrobnosti a přihlášky na www.permakulturacs.cz/event/723/workshop-stavby-sporaku-na-hlinu-a-prohlidka-akumulacnich-kamen

1. 9. Přírodní zahrádka v babím létě
Praha, lektorka Eva Hauserová, podrobnosti a přihlášky na

www.naucmese.cz/kurz/prirodni-zahradka-v-babim-lete#termin-2018-09-01

VEGANI A TI DRUZÍ *aneb*

Jak je to s těmi vegany a s námi „druhými“ u nás a „venku“

Vegani a vegetariáni jsou na západ od nás, ale i v jiných částech světa docela výraznou komunitou, která se umí ozvat, a to i přesto, že v některých zemích jich není početně mnoho. Například podle magazínu „bioNachtichten“ bylo v roce 2015 v SRN 900 000 vegetariánů (což je cca 1,1 % z celkového počtu obyvatelstva). Vegani zde nejsou početně vymezeni, jen poznámka, že asi 80 % veganů jsou ženy, tedy veganky.

Zemí s vysokým počtem veganů (5 % z celkového počtu obyvatel) je Izrael, kde je to dáno také etnickým složením obyvatelstva. A co taková Indie? Podle statistik zde žije bez masa a živočišných produktů zhruba 500 milionů lidí. Maso, vejce, mléko a mléčné výrobky jsou pro tyto Indы často otázkou luxusu. Dá se ale říci, že vegetariánství (alespoň částečné) je v Indii a jiných asijských zemích s hinduistickou,

la, že jsem se rozhodla tento stravovací systém tak trochu zpopularizovat, odděmonizovat a neortodoxní veganství a vegetariánství u nás i lehce zpropagovat.

Dalším důvodem je přinést trochu té „zdravé“ osvěty do neustálé mediální gloriifikace jídel masitých, tučných, smetanových, máselných a s mnoha vejci atp. Vzpomínáte si, jak v 90. letech relativní postsocialistické střídmosti jsme měli legraci z receptů paní Sandtnerové? Dnes jsme většinou horší než ta ubohá Sandtnerka!!!

Co mne vede k zájmu o vegany a vegetariány?

1. Je mi ctí, že jsem jednou z prvních propagátorek rozumné zdravé výživy již před rokem 1989 a autorkou asi 40 knížek o zdravých potravinách, jídelničkách, receptech atd. pro děti i dospělé.

V Čechách, na Moravě i na Slovensku mne již od dřevních dob „blahého“ socia-

Navíc, vegani i vegetariáni jsou často předmětem vtipů a posměchu a toto je běžné i mezi širokou veřejností.

Dříve podobně odsuzovaná a zesměšňovaná „ZDRAVÁ VÝŽIVA“ (rozuměla se tím v té době konzumace celozrnných potravin, nejen pšenice, ale i různorodých obilovin, více zeleniny a ovoce apod.) si u nás vydobyla místo v našich jídelničkách. Podobná prohlášení jako „zrní? – to ne-jím“, „zeleninu jediné přepasírovanou přes prasátko“ apod. už téměř neslyšíme. Ptáme se, čím to je? No, přece marketing a obchod je hybnou silou konzumace. Na popularizaci celozrnných potravin, ovoce a zeleniny zapůsobila příslušná lobby a existence široké nabídky atraktivních cereálií a dalších zdravých potravin, včetně ovoce a zeleniny.

Jinak je tomu u nás s nabídkou vegetariánských a ještě hůře veganských jídel a potravin ke kuchyňské úpravě, o restauracích nemluvě. Na západ od našich hranic je tomu docela jinak. **Zkusme pro to udělat něco i u nás.** Média žijí z reklam, od nich se to očekávat nedá, zkusme být „IN“ každý sám u sebe, u své rodiny a upravit si jídelniček trochu ve směru veganství či vegetariánství!

2. Vegetariánství a hlavně veganství je bez diskuzí důležitým přínosem k řešení některých problémů životního prostředí a udržitelného života na Zemi. (Mnoho argumentů najdete v publikaci *Atlas masa, která je dostupná na internetu.*)

Jsou tu především tyto aspekty:

✓ Každý z nás může pomoci snížit emise skleníkových plynů, omezit používání zemědělské chemie, snížit spotřebu vody, veterinárních antibiotik a jejich následného hromadění v půdě i ve vodě promyšleným snížením konzumace masa a dalších živočišných produktů. Jen v Evropě je obyvatel více než 700 milionů – spočítejme si jeden veganský den v týdnu z čistě rostlinných nepřepracovaných potravin a bude nám vše jasné (-:-)!

✓ Ušetřit lze i pohonné hmoty a jiné neekologické potřeby a náklady k přepravě, uchování a přepracování z daleka dovezených potravin.

Veganské a RAW potraviny z tropů a jiných vzdálených destinací (např. dnes významně propagované kokosové a palmové produkty všeho druhu) nejsou správným řešením. Nákladná a neekologická přeprava, ale i **různá výživová a zdravotní rizika** by měla být dnes každému obecně známá.

✓ Správným řešením je jednoduše **skladba jídelniček** s větším podílem rostlinných potravin, které jsou vypěstovány blízko našeho bydliště a pokud možno v ekologickém způsobu hospodaření. ➔



buddhistickou či muslimskou tradicí běžné i u většiny majetnějšího obyvatelstva.

V Německu je o veganech i vegetariánech docela dost slyšet a výsledkem je pak velmi bohatá nabídka veganských a vegetariánských potravin a pokrmů, jak jsme mohli vidět např. na letošním veletrhu BIOFACH 2018 v Norimberku. Také obecná propagace vyššího podílu potravin rostlinného původu v jídelničku je zde významně důraznější než u nás. S velkým zájmem jsem zde sledovala přednášky a workshopy k problematice veganství, kde vědecké i obchodní kapacity dávaly prostor k hlubším diskusím i k zamyšlením.

Já i naše rodina nejsme vegani ani vegetariáni, jsme, stejně jako velká většina naší populace, „TI DRUZÍ“. Jsme „všežravci“, většinou nositeli krevní skupiny 0 (KS nula má podle Dr. D'. Adama doporučeno jíst převážně maso a zeleninu). A přesto (nebo možná právě proto), mne na BIOFACHU 2018 problematika veganství natolik zauja-

lismu docela trápí přílišná konzumace živočišných produktů. Týká se to dětí, dospělých i seniorů. Po politickém převratu se v tom směru mnoho nezměnilo, spíše blahobyť současné české a slovenské společnosti přeměroval průměrného konzumenta ke kvalitnějšímu, exotičtějšímu, ale zase jen živočišným potravinám.

V nemalém počtu rodin se maso a uzeniny, vejce, tučné sýry apod. konzumují víckrát denně, a to od snídaně přes svačinku, oběd až po večeři.

Navíc mne trápí, že v některých pořadech o vaření v soukromých, ale i ve veřejnoprávních médiích jsou často (přes státem??? podporovanou bezzlobou akcí „Vím, co jíml!“) propagovány doslova a do písmene pokrmy naprosto nezdravé, plné obrovských porcí masa, množství šlehačky, másla, jiných tučných potravin apod. a vegetariánská jídla (která většinou odpovídají rozumné zdravé výživě) jsou často znevažována a odsouvána na okraj.



➤ **✓ A co mne také hodně zajímá? Jsou to zdravotní dopady nadměrné konzumace živočišných potravin u nás.**

Většinou z nás je notoricky známo, že nadměrná konzumace masa, uzenin, tučných mléčných výrobků a průměrná konzumace vajec vedou spolu s pohodlným životním stylem k rychlému rozvoji civilizačních nemocí v celé naší společnosti. S následky se pak potýkáme doslova všichni, jak osobně a v rodinách, tak i jako celá společnost.

Jak na to? My, kteří patříme mezi „TY DRUHÉ“ (a je nás většina!) bychom se měli nad naším jídelníčkem trochu zamyslet, snad alespoň my, co vážně uvažujeme o vlivu výživy a životního stylu na zdravý a šťastný život! Měli bychom přijmout každý sám za sebe nebo svoji rodinu správné předsevzetí (a to dodržet!!!).

Zkusme „i my druzí“ změnit svůj jídelníček na částečně lehký vegetariánský či dokonce veganský!

Pomůžeme snížit rozvoj (nejen) civilizačních nemocí, ale budeme šetrnější k životnímu prostředí i celé naší planetě a významně přispějeme k udržitelnému životu na ZEMI.

...
**PRAKTICKÉ RADY
K OBMĚNĚ JÍDELNÍČKU**

V týdnu si dohodněte s rodinou jeden den, kdy budete podávat hlavní jídlo veganské a jeden další den s hlavním jídlem vegetariánským. Vaříte-li denně (jste na rodičovské dovolené nebo jste penzisté), pak to může být oběd. Pokud se scházíte s rodinou u večeře, pak jistě zvládnete jednu teplou jednoduchou vege večeři např. v pondělí – tj. po bohaté víkendové stravě a tu druhou např. v pátek před víkendem.

Rodina si velmi rychle zvykne, to vám mohu z vlastní zkušenosti garantovat, a dokonce se bude na dobře připravené vege jídlo doslova těšit. U nás to máme podobně zavedeno už po tři generace.

Veganská a vegetariánská kuchyně vám nabízí nepřeberné množství receptů ze zeleniny, luštěnin, obilovin a pro milovníky sladkých pokrmů i různé ovocné a obilné hlavní chody.

Jedna důležitá rada: Vaše veganské a vegetariánské jídlo musí být chutné, z čerstvých a kvalitních surovin a pěkné a za čerstva podávané. Na rozvařenou, zvadlou, ohřivanou a nevábně vyhlížející zeleninu nebude mít nikdo příště chuť.

Scházíte-li se k jídlu všichni společně, pak je to jednoduché. Pokud se ale strávníci k jídlu postupně „trousí“, pak volte raději jídla zapečená, nákypy, kaše, husté polévky, vege burgery apod., které můžete v mikrovlnce pohotově ohřát, a k tomu dejte čerstvý salát, ovoce nebo kompot.

Veganské pokrmy

– příklady hlavních chodů

- Papriky plněné směsí z TOFU, rýže nebo kuskusu a strouhané kořenové zeleniny s cibulí
- Veganský boršč s uzeným TOFU nebo sójovým „masem“
- Cizrnovo-fazolová vydatná polévka s kváskovým chlebem
- Fazolový salát s pečenou paprikou a vařenou špaldou
- Kantonské špagety s TOFU nebo s Tempehem
- Kapustové nebo jiné zeleninové karbanátky se sójovým granulátem nebo s cizrnou
- Veganské burgery z fazolí nebo z vařené sóji či cizry
- Mrkev s pórkem a bramborem – zimní veganský hrnc
- Růžičkové kapustičky v rajske omáče
- Zeleninové burgery s ovesnými, špaldovými nebo žitnými vločkami
- Jihočeský houbový kuba nebo šoulet
- Jahelník s jablky
- Rýžový nákyp s ovocem
- Ječné lívanečky bez vajec
- Keltské pohankové palačinky
- Kukuřičná polenta s rostlinnou smetanou a kolečky červené cibule

Tyto a mnoho dalších receptů najdete v našich knížkách

www.medicapublishing.cz

Vegetariánské pokrmy

– tipy

- Dávejte přednost jídlům s tvarohem, s mozzarelou, s čerstvými sýry a s menším množstvím vajec. Recepty v naší knížce: TVAROH A ČERSTVÉ SÝRY VE ZDRAVÉ KUCHYNI.
- K omaštění používejte rostlinné oleje a tuky.
- Mléko přidávejte do pokrmů. Pamatujte, že mléko není nápoj, ale potravinu!
- Zařaďte jednoduchá bramborová jídla (bramboráčky, zapečené či pečené brambory, halušky, bramborové saláty apod.). Někdy přijdou vhod i jen vařené brambory sypané tvarohem a k tomu např. acidofilní mléko.
- Luštěniny dobře uvařte a kombinujte s obilovinou (chléb a pečivo, kroupy, rýže, apod.) a se správným kořením. Dosáhnete tak skladbu aminokyselin (složky bílkovin) podobnou bílkovině masa a předejdete nadýmání.
- Naopak nekombinujte luštěniny s masem, uzeninou, vejcem nebo sýrem. Nadýmání by bylo téměř jisté a stravitelnost jídla špatná.

Pavla Momčilová



**CHUTNÉ A NETRADIČNÍ RECEPTY
najdete v našich knížkách**

- Vegetarián – Labužník
- Ovládněte své hormony jídlem
- TOFU zdravé a bez cholesterolu
- Jarní a zimní zeleninové menu
- Kukuřice, rýže, jáhly, pohanka

a další...

Pro děti:

- Vaříme dětem chutně a zdravě
- Polévky a kašičky pro nejmenší

www.medicapublishing.cz



RECEPTY VEGANSKÉ / VEGETARIÁNSKÉ PRO KAŽDÉHO

Baklažány s TOFU nebo mozzarellou

4 osoby

- 2 baklažány
- 50 ml řepkového oleje
- 2 stroužky česneku
- 50 g loupaných dýňových semínek
- 200 g přírodního TOFU (vegan) nebo 200 g mozzarely
- sůl
- čerstvá bazalka
- petrželka

1 Baklažány omyjeme, nakrájíme na plátky, posolíme a necháme chvíli „vypotit“.

2 Stroužky česneku nakrájíme na plátky a spolu s loupanými dýňovými semínky osmažíme v pánvi na oleji do růžova, dáme stranou.

3 Vypocené baklažány osušíme kuchyňským papírem a na zahřátém oleji v pánvi osmahneme, až jsou plátky z obou stran růžové. Přidáme osmažený česnek a dýňová semena, dochutíme solí a můžeme dávat na talíře.

4 Na talířích sypeme sekanou bazalkou a petrželkou a poklademe kostičkami TOFU nebo mozzarely. Podáváme s kváskovým chlebem nebo celozrnným pečivem.



Vege pizza

Těsto:

- 250 g špaldové mouky celozrnné
- 150 g pšeničné mouky bílé hladké
- 20 g čerstvého droždí
- špetka cukru
- lžička soli
- voda nebo rostlinné mléko (sójové, ovesné) podle potřeby

Obložení (příklad):

- 5 lžic rajského protlaku
- 2 lžice olivového oleje
- na plátky krájené žampiony
- 4 rajčata na kolečka
- spařené špenátové lístky – hrst



- čerstvá nebo sušená bazalka
- čerstvé nebo sušené oregano (dobromysl)
- 200 g uzeného TOFU na plátky (vegan) nebo Eidam
- 100 g přírodního TOFU (vegan) nebo mozzarely hrubě strouhané
- 30 g dýňových nebo píniových semínek
- 50 ml kečupu na polítí

1 Z připravených surovin uhněteme těsto jako obvykle a necháme vykynout.

2 Na plech dáme pečicí fólii nebo papír, z těsta vyválíme dvě veliké nebo čtyři malé pizzy – podle přání strávníků, dáme na plechy a obložíme.

3 Těsto na pizzu na plechu potřeme olivovým olejem a rajským protlakem. Trochu posypeme bazalkou a oreganem, poklademe připravenými žampiony, rajčaty, špenátem a uzeným TOFU nebo sýrem.

4 Shora posypeme strouhaným TOFU nebo mozzarellou, semínky a zakapeme hojně kečupem.

5 Takto necháme chvíli na teplém místě vykynout. Pak dáme do trouby vyhřáté na 180 °C, a když okraje zružoví, snížíme teplotu na 160 °C a dopečeme do růžového povrchu pizzy.

Máslové fazole s letní zeleninou

- 500 g do měkka uvařených bílých fazolí nebo 2 konzervy „fazole bílé máslové“ – polotovar
- 30 ml olivového oleje
- 3 lžice sušených rajčátek v oleji i s olejem
- 1 lžička sladké nebo pálivé mleté (nebo uzené) papriky
- 1 cibule
- 1 zelená a 1 červená masitá paprika
- 3 lžice sójové omáčky SHOYU
- rukola
- pažitka
- 1 rajče na obložení

1 Cibuli a papriky očistíme a nakrájíme – cibuli na kolečka, papriky na příčné proužky.



➔ 2 V pánvi WOK zahřejeme olej a na něm krátce oblanšírujeme nejprve kolečka cibule, vyjmeme a potom oblanšírujeme proužky paprik. Vše dáme stranou.

3 Do pánve přidáme ke zbylému oleji sušená rajčátka i s olejem a mletou paprikou. Uvařené nebo konzervované fazole odcedíme a přidáme do pánve WOK. Osolíme a asi 5 minut za stálého obracení opékáme. Přidáme připravenou blanširovanou zeleninu, zlehka prohodíme na teplé pánvi, dochutíme SHOYU a solí a můžeme servírovat.

4 Na talířích zdobíme lístky rukoly, krájenou pažitkou a kolečky čerstvých rajčat. Podáváme s topinkami z tmavého chleba nebo s dušenou rýží nebo pohankou.

Žitné halušky s tempehem (vegan) nebo s brynzou

- 150 g žitné mouky celozrnné
- 100 g bílé pšeničné krupice hrubé
- 50 g sójové mouky hladké plnotučné
- kousíček čerstvého droždí
- špetka cukru
- sůl
- 100 g strouhaného tempehu nebo 100 g ovčí brynzou
- 60 ml řepkového oleje
- 1 lžičce sezamových semínek na omaštění

1 V míse smícháme mouku, krupici a 1 malou lžičku soli. Ve směsi uděláme důlek, do kterého rozdrobíme droždí, posypeme



cukrem a rozmícháme s trochou vlažné vody. Droždí necháme vzejít.

2 Když máme pěkný kvásek, z moučné směsi vymícháme hutné pružné těsto a necháme chvíli stát. Zatím si v malé pánvi osmahneme olej se sezamovými semínky.

3 Ve velkém hrnci přivedeme k varu osolenou vodu a do vroucí vody vhadzujeme halušky – buď z plátu těsta odkrajujeme nožem z prkénka nebo je tvoříme přes haluškové síto.

4 Jakmile halušky vyplavou na povrch, po minutce je děrovatou naběračkou vybereme, necháme pěkně okapat, dáme do mísy a zakápneme troškou oleje.

5 Když jsou všechny halušky uvařené, smícháme je s olejem se semínky a hrubě strouhaným tempehem (vegani) nebo s rozdrobenou brynzou.

Těstovinový salát s klíčky a polníčkem (vegan)

- 300 g al dente uvařené těstoviny (může být i celozrnná, bezlepková, rýžová aj.)
- 1 jarní cibulka s natí
- 6 lžic naklíčené sóji MUNGO
- 6 lžic naklíčeného loupavého slunečnicového semínka
- 6 lžic naklíčené zelené čočky
- 1 větší hrst polníčku



Zálivka:

- sůl
- med
- citrónová šťáva podle chuti
- 20 ml panenského olivového oleje

Na zdobení:

- tenké plátky z 1 mrkve, v létě 1 červená paprika

1 Naklíčená semena dobře propláchneme vlažnou vodou. Pokud klíčíte semena doma, návod najdete v naší knize „Jarní a zimní zeleninové menu“.

2 Cibulku nakrájíme na jemno. Polníček dobře propláchneme studenou vodou a necháme okapat. Připravíme si zálivku podle chuti.

3 Okapanou uvařenou prochladlou těstovinu dáme do mísy a přidáme klíčky, cibulku a zálivku, zlehka promícháme.

4 Salát přeneseme na plochou mísu, obložíme polníčkem a ozdobíme červenou zeleninou podle sezóny.

PUŠŤTE SE DO LETNÍHO ZDRAVÉHO VAŘENÍ!

Leto je skvělou příležitostí k zajímavým způsobům přípravy pokrmů, na které jindy není čas či příležitost. Grilujte, pečte, zavařujte, dopřávejte si letní hojnosti a pestrosti letních jídel.

Pečení koláčů

Pokud máte vlastní zahradu, nejspíš teď nevíte, co si počít s tou spoustou blum, švestek, broskví, meruněk a jablíček. Zavařujte, zamrazujte, sušte – v zimě se vám budou náramně hodit. A pečte! Sezónní ovoce je báječnou surovinou na tradiční letní koláče. Připravte si je ve zdravější plnohodnotnější variantě. Část bílé pšeničné mouky nahraďte moukou špaldovou, bílý cukr cukrem tmavým třtinovým a jako kypřící prostředek použijte vinný kámen. Neodolatelné jsou také pohankové palačinky či ječné lívanečky s rozvařenými borůvkami či malinami.

Grilování

Pečení pokrmů na ohni a grilování patří k neodmyslitelným symbolům léta. I když jste vegetariáni, nemusíte se těchto úprav jídla vzdávat. Výtečně chutná grilovaná letní zelenina, tofu, tempeh a různé sýry. Dopřejte si ke grilování kvalitní bylinky a koření – výraznou chuť má čerstvý rozmarýn, dobromysl či bazalka. Věděli jste, že hořčice prý podporuje vstřebávání minerálních látek v těle, posiluje činnost tlustého střeva a dýchacích orgánů. Výzkumy dokonce ukázaly, že konzumace hořčice k uzeninám či ke grilovanému masu zmírňuje vliv toxických látek, které jsou v nich obsažené. Nezapomeňte vybírat hořčice a kečupy bez éček a kyseliny benzoové – nejlépe v kvalitě bio.

Lehké přílohy

V horkých letních dnech je velmi snadné nahradit knedlíky a těstoviny z bílé mouky jen lehkými obilninovými či zeleninovými



přílohami. Jako příloha chutnají výborně uvařené a ochucené kroupy – například ječné, špaldové (tzv. kernotto), pohankové či čirokové, zkusit můžete i uvařená celá obilná zrna, například ječmen, oves či špaldu. Jako příklad přidávám recept na ječné kroupy s vepřovými plátky a pečenou chilli mrkví od mé milé kolegyně Moniky.

RECEPTY

Ječné kroupy s vepřovými plátky a pečenou chilli mrkví

Typ receptu: *Bezlektózový*
Náročnost: *Střední*
Doba přípravy: *80 minut*
Počet porcí: *4*
Ingredience:

- 100 g ječných krup Probio ● 50 g ječmene Bioharmonie ● 4 lžíce extra panenského olivového oleje Biolinie ● 4 lžíce dýňových semen Bioharmonie ● 2 lžičky mořské soli ● 1/2 lžičky mletého černého pepře ● 1/4 lžičky mletého chilli ● 200 g vepřové pečeně (1 silnější plátek) ● 4 mrkve ● 4 jarní cibulky ● 1 menší cuketa ● 50 g rukoly ● 4 stroužky česneku

Postup:

Ječné kroupy a ječmen propláchněte a dejte vařit dle návodu na obalu (asi 50 minut). Minutu před koncem varu přidejte 1,5 lžičky soli. Než se kroupy uvaří, očistěte zeleninu, nakrájejte jarní cibulku na dvoucentimetrové kousky a mrkev na třicentimetrové, cuketu na hranolky. Plátek masa položte na prkénko a ostrým nožem příčně krájejte velmi jemné plátky. Rozehřejte troubu, mrkev a cuketu vložte do pekáčku vyloženém pečicím papírem, posolte, posypte chilli, polijte lžící olivového oleje a pečte v troubě na 250 °C po dobu 15–20 minut. Na pánvi rozpalte zbývající olej, rychle osmahněte cibulku (cca 1 minutu), vyjměte na talíř cibulku, vraťte pánev na oheň a vsypte dýňová semínka. Smažte na prudkém ohni, než začnou prskat (1–2 minuty). Vyjměte semínka na

talíř. Vraťte pánev na oheň a vložte plátky masa, přidejte sůl a pepř. Zprudka osmažte.

Do uvařených krup vmíchejte cibulku, dýňová semínka, a rukolou, dosolte, je-li potřeba. Servírujte s osmaženými plátky masa, pečenou mrkví a cuketou.

Špaldový ovocný koláč

Typ receptu: *Vegetariánský*
Náročnost: *Snadná*
Doba přípravy: *50 minut*
Množství: *Dortová forma*
Ingredience:

- 180 g polohrubé pšeničné mouky Bioharmonie ● 70 g polohrubé špaldové mouky Bioharmonie ● 100 g třtinového přírodního cukru Bioharmonie ● 100 ml slunečnicového oleje na pečení a smažení Biolinie ● 12 g kypřicího

- prášku ● 40 g vanilkového cukru ● 1 lžička mletého vanilkového prášku ● 3 vejce ● 50–100 ml mléka ● 250 g měkkého tvarohu ● 500 g letního ovoce (jablka, hrušky, meruňky, broskve)

Postup:

Žloutky ušlehejte s cukrem a vanilkovým cukrem. Mouku prosejte a smíchejte s polovinou balíčku kypřicího prášku. Přidejte olej a společně se žloutky a cukrem ušlehejte. Přimíchejte zbytek kypřicího prášku a podle potřeby zředte trochou mléka. Z bílků ušlehejte tuhý sníh a zlehka ho vmíchejte do těsta. Těsto přelijte do pekáče vyloženého pečicím papírem. Tvaroh smíchejte s lžící oleje a mletým vanilkovým práškem. Tvarohovou náplň přelijte těsto a posypte ovocem. Pečte na 200 °C cca 30 minut.

Barbora Hernychová

www.probio.cz



Třinácté Bioslavnosti provázely motiv „Kroupy a ptáčky“

Téměř tři a půl tisíce návštěvníků zaplnilo v sobotu 13. července areál společnosti PROBIO ve Starém Městě pod Sněžníkem. Třináctý ročník rodinného festivalu Bioslavnosti věnovali organizátoři tématu „Kroupy a ptáčky“.

„Spojení kroupy a ptáčky je pro nás symbolické. Kroupy reprezentují přirozené zdravé jídlo a ptáčky představují čistou a pestrou krajinu. Oba symboly se propojují v našem ekologickém hospodaření,“ vysvětluje **Barbora Hernychová** za marketing společnosti PROBIO.

Kroupy v různých úpravách návštěvníci ochutnali během komentovaných výstupů ve speciálním kroupovém baru. „Ukazuje lidem, že kroupy skvěle chutnají, jejich příprava je velmi jednoduchá, jsou bohaté na živiny, dají se upravit na mnoho způsobů



bů a navíc jsou i v biokvalitě za velmi příznivou cenu,“ doplňuje Barbora Hernychová. Zájemci se seznámili s klasickým šouletem z ječných krup a hrachu, se špaldovým kernottem, pohankovou pomazánkou či jahelnou kaší.

Základní suroviny našli návštěvníci v nových obalech. Jde o další krok firmy navazující na změnu loga a webových stránek koncem loňského roku. Sáčky s motivem přírody a s novou značkou PROBIO sdělují hlavní poslání firmy – ekologické zemědělství a biopotraviny jako cesta k udržení pestrosti naší planety a vlastního zdraví.



Nový obal dostaly i naprosto novinky letošního léta – jemná hrachová polévka, zeleninové čírokoto a burger z červené pšenice. Všechny tři výrobky jsou zdravou variantou rychlého letního vaření. „Směsi už stačí jen zalít vodou a povařit. Suroviny jsou 100% v kvalitě bio, neobsahují žádná dochucovadla ani konzervanty,“ sděluje Barbora Hernychová.

Celým dnem návštěvníky s humorem provázely moderátorky **Jan Onder**, kterému se podařilo svým tanečním představením rozhybat všechny přítomné děti. Odpoledne a večer patřil hudebním vystoupením, která odstartovala pražská kapela s tematickým názvem **Soulet**. Velký ohlas sklídl letošní hlavní host **Barbora Poláková**. Akci finančně podpořil Olomoucký kraj.

Další ročník Bioslavností se koná v sobotu 13. července 2019.

www.probio.cz



NA LETNÍ GRIL PATŘÍ VYZRÁLÉ BIOMASO

Leto je neodmyslitelně spojeno s grilováním. Češi by však při výběru vhodného masa na gril měli dát přednost masu pocházejícímu z ekologických chovů. Biosteaky jsou oproti běžně dostupnému masu vyzrálejší, tedy křehčí a chutnější. Díky pastervnímu způsobu chovu obsahuje také maso v biokvalitě až o 50 % více člověku prospěšných omega-3 mastných kyselin než běžné hovězí.



„V konvenčním výkrmu jsou zvířata krmena průmyslovou krmnou směsí, v ekologickém chovu je skot chován na pastvě, což je pro zvířata daleko zdravější a přirozenější. Maso tak obsahuje více živin a je rozhodně chutnější,“ uvádí manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců **Kateřina Urbánková**.

Zvířata chovaná v ekologickém zemědělství nejsou krmena hormony, masokostní moučkou a geneticky modifikovanými surovinami; antibiotika dostávají jen v případě potřeby. Často tyto látky v konvenčním masu zůstávají a spotřebitel je potom v podstatě konzumuje. Většinu balíčků biomasa lze navíc dohledat nejen podle evidenčního čísla zvířete, data narození a porážky, ale sedláci často umí také zjistit, kde se po celou dobu svého života zvíře páslo a čím bylo dokrmováno. Složení výrobku a výživové hodnoty masa pak nejsou pro spotřebitele žádným tajemstvím.

„Masná plemena skotu chovaného v ekologickém zemědělství se na pastvě volně pohybují, což má vliv nejen na jejich celkovou pohodu, ale také na strukturu masa. Kvalitu masa navíc ovlivňuje i porážka zvířete. Pokud je zvíře před porážkou vystre-

sované, dochází k metabolickému spálení vnitrosvalového cukru, což má za následek nedokonale zrání masa na bázi mléčného kvašení. Proto, abyste mohli získat biosteak, musí porážka zvířete splnit přísné antistresové standardy, nutné pro jeho certifikaci,“ upřesňuje Urbánková.

V běžné praxi konvenčního zemědělství jsou zvířata před porážkou přepravována až stovky kilometrů, což je vystavuje velkému stresu a až pak dochází k jejich porážce. V ekologickém zemědělství však zvířata, na rozdíl od konvenčních jatek, nesmí vidět porážený kus ani jeho krev. Játka jsou certifikovaná a větší ekochovatelé mají vlastní ekojátka. Ve většině případů jsou ustájena po přepravě nějakou dobu přímo v areálu jatek a teprve až se přizpůsobí novému prostředí, jsou co nejšetrněji porážena.

NEJLEPŠÍ BIOSTEAK ROKU vubere porota v soutěži Česká biopotravina 2018

Sedláci, kteří chovají masná plemena v ekologickém zemědělství, mohou od letošního roku přihlašovat své produkty do soutěže Česká biopotravina 2018.

Cena je každoročně udělována nejlepšímu českému biopotravinám a v roce 2018 přibude také kategorie **Steaková biomasa**. **Uzávěrka přihlášek je 15. srpna 2018** a více informací o soutěži najdete zájemci <https://pro-bio.cz/ceska-biopotravina>.

Všechna přihlášená steaková masa bude pro odbornou porotu upravovat profesionální kuchař stejným způsobem a je na volbě každého sedláka, jaké maso a z jaké partie přesně dodá. „Sám sedlák nejlepší a může mu zajistit výhru. V případě, že v soutěži nezvítězí, získá alespoň zpětnou vazbu od poroty na svůj produkt, což mu pomůže v dalším rozvoji obchodní činnosti směrem k zákazníkům,“ uzavírá Urbánková. **TZ**

Sluncem zalitá farma pod Ještědem

Farma pod Ještědem, která se rozprostírá na okraji Ještědského hřebenu v malé obci Javorník, se stala první zastávkou projektu Poznej svého farmáře. Krásné počasí rozzářilo již tak krásné prostředí statku a společně s více než tisícovkou návštěvníků vytvořilo skvělou rodinnou atmosféru.

Ekologická farma svým zvířatům dopřává dostatek volného pohybu, čisté prostředí a krmivo vlastní produkce a nabízí kozí biomléko té nejvyšší kvality, čerstvé až dlouho zrající sýry, které jsou bez pověstného „kozího tónu“. Návštěv-

POZNEJ SVÉHO FARMÁŘE

Cílem projektu Poznej svého farmáře je propojení spotřebitelů s malými a středními zemědělci v jejich okolí, podpora místní zemědělské produkce a prvovýrobců a prezentace lokálních producentů. Součástí každého programu je i hudební doprovod, divadelní představení, zábavné hry pro děti a dospělé, ukázky výroby produktů, pasení a střihání ovcí, komentované prohlídky farem atd.

Můžete navštívit ještě tyto akce:

11. 8. – Na italské farmě – Jihočeský kraj, Hrbov z Lhenic. Farma zaměřená na italskou zeleninu, která své produkty pěstuje bez pesticidů a umělých hnojiv. Zeleninu zde můžete pořídit například ve farmářských bedýnkách.

18. 8. – Farma U Stromovouse – Moravskoslezský kraj, Světlá Hora. Produkty z kravského i kozího mléka, vyráběné s láskou na vás čekají na Farmě U Stromovouse.

25. 8. – Farma Zerlina – Zlínský kraj, Hážovice. Ekologická farma s produkcí certifikovaných biovýrobků z kozího mléka vám nabídne široké množství výběru kozích sýrů.

22. 9. – Ekofarma Babiny – Ústecký kraj, Babiny II. (Homole u Panny).

Certifikované vyzrálé biohovězí, chov krav a koní pro turistiku a sport, to vše naleznete na Ekofarmě Babiny.

29. 9. – Biofarma Belina – Karlovarský kraj, Nežichov

Na Biofarmě Belina Vás čeká minimilékárna, ovce, krávy, králíci a koně zasazení v krásné přírodě daleko od civilizace.

<http://poznejsvehofarmare.cz/>



níkům nabídli velké množství ochutnávek, grilovaný kozí sýr, guláš od místního řezníka a mnoho dalšího. Na své si přišli také milovníci piva – pro ty byly připraveny hned dva stánky z pivovaru Beran. Farmářský trh byl doprovázen skupinkou folklórních zpěváků. Farma pod Ještědem byla místem, kde jsme měli ke zvířatům skutečně blízko, což jen potvrzuje filozofii místního farmáře a lidé měli skvělou možnost se o ní přesvědčit. Pro děti byl připraven skákací kombajn, který, jako již tradičně, byl jednou z nejoblíbenějších částí pro malé návštěvníky.

Podporuje Ministerstvo zemědělství.



Celostátní přehlídka odrůd zemědělských plodin, ochrany a výživy rostlin a výstava zemědělské techniky

EKOZEMĚDĚLCI MEZI „OSTATNÍMI“

Na polní výstavě v Nabočanech – Naše pole – v osmnáctém ročníku přehlídky odrůd polních plodin se představila devadesátka vystavovatelů. Založeno bylo: 220 ozimých a 76 jarních obilnin, 48 parcel píce, 58 odrůd luskovin, 40 odrůd okopanin, 100 odrůd ozimé řepky, 6 odrůd hořčice.

Tato akce navázala v roce 2001 na dlouholetou tradici polních dnů v Chrudimi pořádanou firmou Oseva Agri Chrudim, a. s. Na dvoudenní a kromě majitelů a zástupců odrůd polních plodin zde vystavují i firmy obchodující s přípravky na ochranu i výživu rostlin a zemědělskou technikou. Po oba dva dny výstavy bude návštěvníkům sloužilo také poradenské centrum VÚRV.

Národní zemědělské muzeum zajistilo ukázkové práce historické techniky. Konal se seminář zaměřený na vláhové nároky polních plodin a hospodaření s půdní vodou: metody detekce vodního stresu, informace

o bilanci vody v systému „půda – rostlina – atmosféra“, distribuce srážek v porostu a v půdě, problematika sucha a jeho dopady na zemědělství. Prezentovány byly rovněž systémy závlah polních plodin a moderní metody monitoringu vodního stresu. Zasety byly i trávy a travní směsi, len, hořčice sarebská, jarní řepka, česnek a další plodiny. K vidění byla také řada alternativních plodin jako hrachor setý, pískavice řecké seno, cizrna beraní, světlice barvířská, komonice bílá, lnička setá, katrán habeský, sléz krmný a lesknice kanáská.

Návštěvníci mohli porovnat více než 80 variant ochrany plodin na ozimé pšenici, jarním a ozimém ječmeni a kukuřici. A také 70 variant výživy plodin na ozimé pšenici, ozimém tritikale, ozimém ječmeni, bramborách, cukrovce, kukuřici a slunečnici. Demonstrační parcely podle metodiky ÚKZÚZ s odrůdami pšenice, ječmene, tritikale, žita, hrachu, sóji a brambor.



Ing. Petr Trávníček, druhý zleva, ze společnosti PROBIO Staré Město pod Sněžníkem, jež zpracovává biopotraviny a dodává také biosiva, představil odrůdy obilnin vhodných pro pěstování v ekozezemědělství. Odrůdy minoritních obilnin jsou zkoumány, pěstovány a nakonec zpracovávány v mezinárodním projektu EU Zdravé minoritní obilniny.

www.healthyminorcereals.eu



Žito ozimé



Dvouzrnka



Postupně dozrávající špalda

MINORITNÍ ZEMĚDĚLSKÉ PLODINY V NABOČANECH



Tritikale



Oves nahý



Lupina bílá – plodina schopná svými vlastnostmi konkurovat sóji.



Pískavice, řecké seno



Lnička setá



Mezi pokusnými poličky bylo vidět často pukliny ze sucha.



Světlice barvířská

FOTO – M. Vohralíková



Producent bioláka: Přečhod na bio pro nás znamená vyšší výkupní ceny, zahraniční odbyt a rozšířenou produkci

Téměř v samém srdci Vysočiny, v malebné přírodě nedaleko Bystřice nad Perštejnem, se pasou na louce krásy chované v ekologickém zemědělství na ekofarmě Rubelit. Ekofarma Rubelit, která se výměrou 1400 hektarů řadí mezi větší ekologické podniky, přešla z konvenční produkce do ekologického zemědělství v roce 2009. Přibližně třetinu výměry tvoří louky a pastviny, zbytek potom orná půda. Ekofarma Rubelit boří mnohé mýty o ekologickém zemědělství a jeho produkci na orné půdě. Svoji činností i mnohým konvenčně hospodařícím sousedům ukazuje, že pokud je půda živá, plná organické hmoty, vyhnojená a s obsahem humusu, je možné dosahovat dobrých výnosů i v období sucha, které v posledních letech sužuje celou Českou republiku.

V osmihoňném osevním postupu v kombinaci s mezplodinami tak najdete pšenici, ječmen, tritikale, oves, ale také například jetel, kukuřici na siláž, hrách, lupinu, čirok či luskobilné směsky nebo potravinářské žito. Stabilní výnosy, dobré výkupní ceny, absence externích vstupů v podobě hnojiv a postřiků v kombinaci s produkcí bioláka a další živočišnou výrobou (hovězího biomasa) se tak ukazují být dobrým ekonomickým modelem a inspirací pro další zemědělce.

Majitelé této farmy, která se zaměřuje právě na produkci bioláka – v objemu cca 1,6 mil. litrů ročně, z čehož je část zpracovávána ve vlastní kontejnerové mlékárně a distribuována v podobě bioláčných výrobků přímo koncovým zákazníkům, jsou zakládajícími členy Družstva ČESKÉ BIOLÁKO. Družstvo začalo vznikat v roce 2011, za doby tzv. mléčné krize, kdy došlo k rapidnímu snížení výkupních cen mléka, a jeho činnost dobře ilustruje výhody přechodu konvenční mléčné farmy do ekologického zemědělství. „V době, kdy jsme vstupovali do ekologického zemědělství, jsme věděli, že v podstatě nemáme moc jiných možností. Konvenční produkce nás hnala stabilně do ztráty až několika milionů korun za rok. Výkupní cena mléka byla velmi nestabilní. Když se ohlédnou těch téměř 10 let nazpět, bylo to nerozumnější a nejlepší možné řešení. Od té doby, co produkujeme bioláko, nám ekonomika vychází lépe. Díky tomu jsme také vybudovali vlastní faremní mlékárnu a nyní děláme široké spektrum výrobků – od mléka, přes smetanu, jogurty, zákysy, sýry až po máslo. Jsem přesvědčený, že ekologické zemědělství je cesta pro mnoho farem v ČR. Jde jen o to se rozhodnout. Právě to rozhodnutí bývá to nejtěžší,“ říká Ing. Miloš Pátek, který v Rubelitu, s.r.o., působí již od roku 1959, od roku 1994 v pozici jednatele.

Vývoj Družstva ČESKÉ BIOLÁKO

Červenec 2012 byl pro zakladatele Družstva české bioláko důležitým milníkem. V této době totiž došlo k podpisu smlouvy o odbytu českého bioláka s německým partnerem, v tomto případě mlékárnou Glaeserne Melkerei. Zmíněná smlouva členům družstva garantovala řádově vyšší ceny, než by za litr bioláka

dostali farmáři na českém trhu, a zajištění odbytu. „Cena bioláka je v Německu kalkulována jinak než například v ČR. Tato skutečnost je otázkou několika posledních let. Do té doby dostávali zemědělci za produkci bioláka příplatek ke konvenční ceně, stejně jako je tomu v ČR. Padala-li cena konvenčního mléka, padala pochopitelně také výkupní cena bioláka, přestože příplatek za bio byl stále stejný. Poté se situace změnila a bioláko začalo mít svoji



vlastní kalkulaci ceny, odvislou do jisté míry od realizační ceny na trhu. Od té doby je výkupní cena bioláka víceméně stabilní, protože poptávka po něm také,“ doplňuje k cenám bioláka na německém trhu Kateřina Urbánková, manažerka Svazu PRO-BIO.

V roce 2017 to pro Družstvo díky spolupráci s mlékárnou Glasserne například znamenalo 14 889 744 kg dodaného českého bioláka na německý trh. V prvním roce spolupráce s německým odběratelem přitom družstvo začínalo na dodávce 1 734 902 kg bioláka ročně. Každým rokem potom tato čísla rostla a stejně tak kvalita dodávaného bioláka. Procento průměrného tuku v dodávaném mléku v roce 2018 je 4,20 % a průměrná bílkovina je na 3,427 %, přičemž 75% členů Družstva české bioláko produkuje v kvalitě Q.

V první vlně dodávalo do Německa pouze osm farmářů z Vysočiny, během let se k nim však přidalo přes 20 dalších farem a statků různé velikosti. Do Družstva se také stále hlásí noví zájemci o členství, což ukazuje na jasnou ekonomickou výnosnost produkce bioláka a možnosti zajištění jeho odbytu.

Bioláko je jednoduše lepší

Produkce bioláka přináší také další výhody. Krávy z ekologických chovů se běžně dožívají více než osmi laktací. Díky tomu může sedlák zpeněžit i kusy, které by jinak využíval na rychlou obnovu stáda. Extenzivní způsob chovu se projevuje také v dobrém zdravotním stavu krav, čímž se ušetří za veterináře a farma produkuje pochopitelně kvalitnější mléko. Řada farem navíc přechází na homeopatickou léčbu, která přináší další možné benefity. Alfou a omegu nejen zdravotního stavu

stáda, ale i doживosti, je samozřejmě výživa a kvalitní krmení. Bez dobrého osevního postupu a dobré agrotechniky, včetně správného načasování, a kvalitní půdy, se pochopitelně v ekologii neobejdete. Pastva je pak samozřejmostí stejně jako výkrm benefitem. „V ekologickém zemědělství si nemáte čím vypomoci. Ideální ekofarma funguje na principu uzavřeného koloběhu živin. Když neděláte to, co máte, včas a na poli vám vyběhne plevel, už to zpátky nevezmete a to stejně platí o škůdcích. Prevence je pro ekologické zemědělství nezbytná,“ doplnila Urbánková.

Bioláko získané od krav z pastevního chovu obsahuje 2krát až 3krát více (dle kvality mléka) beta-karotenu a až o 68 % více omega-3 mastných kyselin než mléko od krav z běžného chovu. ➔



Humánnější působ porážky

Na počátku června se uskutečnila Bioakademie 2018 v Poděbradech, kde se v rámci odborné diskuze potvrdilo, že ekologickým farmářům velmi záleží na kvalitním způsobu života chovaných zvířat a jejich tzv. animal welfare – zachování dobrých životních podmínek hospodářských zvířat. Odborníci se shodli, že omrácení a usmrcení skotu přímo na pastvě je nehumánnější způsob porážky. Součástí tohoto přístupu je také humánní způsob porážky zvířete, a tím je podle zúčastněných odborníků porážka zvířete přímo na pastvě.

Na Bioakademii 2018 vystoupili zástupci tuzemské Státní veterinární správy i zástupci z Německa, kteří prezentovali praktické zkušenosti s porážkou na pastvě z německých biochovů. Následná diskuze ukázala, že tuzemští sedláci mají o masnou produkci velký zájem, ač je jim často vytýkána malá produkce a zaměření na export zástavu.

„Z řad ekologických sedláků zaznamenáváme velký zájem o zajištění finalizace masné produkce a dodávání biomasa na trh přímo spotřebitelům. O tom svědčí i hojná účast na Bioakademii. Problémem však je, že ekologickému zemědělství chybí produkční kapacity a jatka často zachází se zvířaty způsobem, který naprosto neodpovídá přístupu a smýšlení našich sedláků. Převážení

zvířat na často velmi vzdálená jatka je pro zvířata stresující, pro sedláky logisticky náročné a biomasa tím navíc ztrácí na hodnotě. To by mohla vyřešit právě porážka skotu přímo na pastvě, kdy je kvalita masa zachována,“ říká manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců **Kateřina Urbánková** k porážce střelnou zbraní na pastvě.

Při porážce střelnou zbraní na pastvě není zvíře stresováno převozem na jatka a je usmrceno bez strachu přímo na pastvě, kde zatím trávilo celý svůj život. U porážky je přítomen jak sedlák, tak většinou veterinář a profesionální střelec. Po omrácení je zvíře následně vykřevno v přistaveném boxu, který slouží jako „detašované pracoviště jatek“ a maso je potom odvezeno na zpracování. Okolo stojící zvířata nezaznamenají nic nezvyklého a vše probíhá bez zbytečného utrpení zvířete.

„Porážka skotu na pastvě střelnou zbraní je jednoznačně nehumánnějším způsobem porážky. Zvíře není dopředu stresováno a do masa se tak neuvolňují stresové hormony. To ocení nejen ekologičtí sed-

Díky tomu, že jsou krávy produkující biomleko chovány dle zásad ekologického zemědělství, vykazuje také biomleko nižší hodnoty pesticidů a zbytkových antibiotik. Všechny výše popsané benefity dělají z biomleka čím dál silnější artikl na trhu a zvyšují jeho poptávku. Pro více informací o možnostech přechodu z konvenčního zemědělství na ekologické, můžete navštívit stránky <http://eagri.cz/public/web/biomleko/>.

O projektu Biomleko

Projekt Ministerstva zemědělství na podporu produkce a odbytu biomleka v ČR probíhá v letech 2017–2019 a prostřednictvím veřejné zakázky je realizován Svazem ekologických zemědělců PRO-BIO. Hlavními pilíři projektu je poradenství pro konvenční podniky a stávající ekologické podniky, výměna zkušeností mezi sedláky, posouzení dopadu ekologického hospodaření na kvalitu vody a půdy, vytvoření praktických příruček a materiálů pro mléčné ekologické podniky.

**Kateřina Urbánková
a Kristýna Vobecká**

FOTO – Sylva Horáková

(O ekohospodářství Rubelit byla zveřejněna reportáž v Bio 5/2015.)



láci, ale také samotní kuchaři a následně konzumenti masa,“ říká Urbánková. Legalizace porážky skotu střelnou zbraní na pastvě pro sedláky se řeší napříč celou Evropskou Unií. V současnosti není tento způsob porážky v ČR legální a pro jeho prosazení bude třeba legislativních změn na úrovni Evropské komise, za což se zaslouží také v Německu, Francii, Rakousku nebo právě v České republice.

„Legislativa musí reflektovat potřeby praxe. Říká-li praxe, že je potřeba změna pravidel ve způsobu porážky, musí to zákonodárci zohlednit a veterinární správa akceptovat. Věřím, že společnými kroky se podaří tento způsob porážky v budoucnu uvést do praxe v mnoha zemích v rámci EU,“ doplnila Urbánková.

Bioakademie 2018 se uskutečnila díky finanční podpoře Ministerstva zemědělství.

TZ

FOTO – redace Bio

PRODÁVÁME BIO ZÁSTAVOVÁ SELATA

**přeštického černostrakatého
prasete**

Hmotnost cca 25 kg.

Cena 95 Kč za kg živé hmotnosti bez DPH.

„Nenamáhejte se s rýčem,
vypusťte přeštíka! Vaše pole
či zahradu nepoznáte ☺☺“



Objednávky mailem na info@biofarma.cz

Většina českých ekozemědělců je ve svazu PRO-BIO

Přes 400 ekologických zemědělců, padesát prodejen biopotravin a zdravé výživy, takřka 40 zpracovatelů bioproduktů, dvacítku velkoobchodníků, poradce a představitel odborného školství sdružuje svaz ekologických zemědělců PRO-BIO a jeho členská základna se stále rozrůstá, bylo konstatováno na valné hromadě tohoto největšího českého sdružení ekologických zemědělců, která se letos konala první jarní víkend v Koutech nad Desnou - v údolí pod nejvyšší horou Hrubého Jeseníku Pradědem.

Členové svazu koncem loňského roku hospodařili na 126 000 hektarech, z nichž však jen něco přes 8 000 představuje orná půda, 180 hektarů trvalé kultury, 9 ha sady a na 13 hektarech pěstují členové PRO-BIO zeleninu. Svaz v loňském roce pro své členy připravil řadu akcí a „proloboval“ ve prospěch celého ekologického zemědělství další zlepšení podmínek pro rozvoj tohoto přírodě příznivého a svými produkty zdraví prospěšného zemědělsko-potravinářského oboru.

Svaz má celorepublikovou působnost a už několik let v něm funguje systém deseti regionálních center, která lépe znají potřeby členských podniků ve svém okolí. V loňském vzniklo další centrum, tentokrát určené nikoli zemědělcům, zpracovatelům, či obchodníkům, ale spotřebitelům - PRO-

-BIO liga ochrany spotřebitelů potravin a přátel ekologického zemědělství, která sídlí v Praze a počet jejich členů se stále velmi rychle rozrůstá (viz článek na jiném místě v tomto BIO). Samostatnou pobočku svazu tvoří nyní i prodejci

biopotravin (viz článek na titulní straně). Všechny tyto změny napomáhají dalšímu rozvoji ekozemědělství u nás, který by měl být nejen extenzivní (podílem EZ na celkové ploše zemědělské půdy se Česká republika už řadí mezi přední evropské země), ale především kvalitativní - výraznější by měl být podíl na pultech prodejen, a to zejména z domácích, české produkce. Ten je však limitován nízkým podílem orné půdy a zelinářských ploch.

Svaz se loni vedle poradenských soustředil právě na prosa-

zení a propagaci ekologického zemědělství a zejména biopotravin. Za pomoci českých i zahraničních grantů vydal řadu odborných publikací (i za přispění časopisu BIO). K nejvýraznějším akcím patřila modelová bioprodějna na veletrhu Harmonie, jejíž několikadenní provoz ukázal, že český spotřebitel by rád kupoval biopotraviny ve větší míře než dosud, jen kdyby měl k dispozici vždy a všude tak bohatou nabídku jako na pražském výstavišti.

Diskuse na valné hromadě v hotelu Dlouhé stráně byla více než živá a pracovní, zvláště, když členům svazu byli k dispozici

Pokračování na str. 12



Přijďte si vybrat BIO k nám!

Nabízíme přes 500 produktů v BIO kvalitě z domácí i zahraniční produkce. O této široké nabídce se můžete přesvědčit v našich prodejnách v srdci Prahy. Ochutnejte BIO i v našich restauracích dodávané částečně z naší ekologické farmy.



COUNTRY LIFE

K pramenům zdraví ...

Prodejny zdravé výživy a vegetariánské restaurace
Melantrichova 15, Praha 1 a Jungmannova 1, Praha 1

www.countrylife.cz

Heinrich Böll Stiftung a Liga Ekologických Alternativ
si Vás dovoluji pozvat na jubilejní desátý

BIOJARMARK EKOFAREM

v solárním ekopavilonu v Praze na Barrandově

19.-20.9.2003

pá: od 14 do cca 21 h.

so: od 9 do cca 13 h.

propagační prodej ● ochutnávky ● poradna k biozahradě ● dětský koutek ● raut s hudbou



Představení předních ekozemědělců z ČR s propagačním prodejem a ochutnávkami biopotravin pro příznivce hodnotnější výživy i zemědělství bez chemie, ohleduplnějšího ke zvířatům, krajině i lidem.

*Poznejte ekofarmáře
z očí do očí!*

DALŠÍ INFORMACE:

tel.: 606 453 892, 251 814 175

WWW.LEA.ECN.CZ

Většina českých ekozemědělců je ve svazu PRO-BIO

Pokračování ze str. 11

představitel ministerstva zemědělství a Kontroly ekologického zemědělství. Na přetřes přišly nejen ryze aktuální problémy letošního roku, ale i perspektivy ekologického zemědělství po vstupu ČR do Evropské unie. Tomuto tématu byl věnován i seminář v předvečer valné hromady, jehož hlavním protagonistou byl ing. Tomáš Zídek z VÚZE Praha. Zevrubně na něm byly rozebrány podpůrné programy, dotace v EU, HRDP, SOP, střednědobé strategie rozvoje a nakonec ing. Tomáš Zídek prezentoval praktické výpočty rentability hospodaření ekologického zemědělce po vstupu do EU pomocí nového softwaru. Seminář byl podpořen VÚRV Praha Ruzyně.

Den před valnou hromadou svazu PRO-BIO se sešla i rada svazu, která schválila připravený návrh vý-

roční zprávy a účetní závěrky za rok 2002, plán práce a rozpočet na letošní rok a jednala o čerpání prostředků ze Svépomocného fondu. Zazněly zde také příspěvky na téma lobbying, směrnice Bioland a dotační titul 13c.

Po zasedání rady a semináři následoval společenský večer, při němž nechybělo bohaté občerstvení z biopotravin a bionápojů především z členských podniků svazu. Dominovaly nové obilné směsi od firmy Roman Kepka, které pomohla připravit Ing. Michalová z VÚRV Praha Ruzyně. Další biosuroviny

dodala firma PRO-BIO obchodní spol. s r.o. ze Starého Města, Peckařství Leština, Zdeněk Polášek, Pavel Dobrovolný, Josef Šourek, František Špatný, ZD Jeseník a Jarmila Abrlová.

Na valné hromadě byla zvolena na dvouleté období nová rada svazu, kterou kromě představitelů všech regionálních center tvoří těchto deset členů: Lubor Kitzler, Kamil Toman, Hana Chlupáčková, František Holub, Ji-



ří Urban, Stanislav Daněk, Josef Daněk, Jarmila Abrlová, Jaroslav Hrach a Otakar Jiránek.

TEXT A FOTO MILOSLAV VOHRALÍK



RACIO

bio

PRODUKTY EKOLOGICKÉHO ZEMĚDĚLSTVÍ

NOVINKA

Kam pro BIO potraviny

PRODUKTY EKOLOGICKÉHO ZEMĚDĚLSTVÍ

LEA 2003 s podporou

PARTNERSHIP FOR EUROPEAN RURAL DEVELOPMENT

Krmivo pro biozvířata má výjimku

Výjimka pro používání konvenčních objemných krmiv – sucho 2018

Vzhledem k mimořádně nepříznivé meteorologické situaci v České republice v průběhu měsíců května, června a poloviny července tohoto roku, kdy kombinací faktorů velmi vysokých teplot a zároveň výrazně nízkého úhmu srážek, došlo k významným ztrátám na produkci pícnin, avizuje Ministerstvo zemědělství možnost ekologických zemědělců žádat o výjimky podle článku 47 písm. c) nařízení Komise (ES) č. 889/2008 bez nutnosti dokládání dalších důkazů prokazujících rozsah, místo a typ katastrofy, jejichž doložení je k žádosti o výjimku vyžadováno Metodickým pokynem č. 4/2016.

Toto opatření však platí výhradně pro žádosti o výjimky pro používání konvenčních objemných krmiv.

Žádost o výjimku musí v každém případě obsahovat kompletní informace o identifikaci žadatele a zejména pak o specifických kritériích požadované výjimky, mezi které patří:

- informace o druhu a kategorii zvířat, kterým bude konvenční krmivo zkrmováno;
- počet kusů, kterým bude konvenční krmivo zkrmováno;
- druh a množství konvenčního krmiva, pro jehož zkrmování je žádáno o výjimku;

- specifikace období, po které bude konvenční krmivo zkrmováno včetně uvedení předpokládaného data obnovy ekologického režimu (tedy datum, kdy bude žadatel opět plnit všechny podmínky ekologického zemědělství);
- popis opatření, která budou přijata k obnovení ekologického režimu.

Formulář pro podání žádosti o výjimku, který je potřeba kompletně vyplnit, podepsat a zaslat na Ministerstvo zemědělství, Odbor environmentální a ekologického zemědělství. Zároveň Ministerstvo zemědělství prosí o akcentaci povinnosti ekologických zemědělců informovat o využití této výjimky svoji kontrolní organizaci, která je zodpovědná za kontrolu dodržení všech podmínek udělené výjimky a kontrolu dodržení opatření pro následné obnovení ekologického režimu.

PRO-BIO Svaz EZ



Se suchem bojuje celé Česko – situace je srovnatelná s rokem 1947!

SITUACE 2018

● Podle odhadů se tak deficit srážek zvýšil o dalších přibližně 35 milimetrů. V Čechách pak na některých místech dokonce o 50 milimetrů. Pokud by se prognózy potvrdily, tak na celém území Česka chybí od roku 2014 přibližně půlrok srážek.

● Z hydrologického hlediska letos sucho začalo velmi brzy na jaře, když na řadě toků byly pozorovány nejmenší průtoky pro dané roční období za celé období pozorování, tedy v jednotlivých lokalitách přibližně za 50 až 100 let.

● Uschlá tráva, některé malé toky již zcela vyschly, v rybnících se tvoří sinice, podzemní vody jsou výrazně podnormální. A i na větších tocích je vidět, že voda chybí.

● Zákazy rozdělování ohňů i zákazy čerpání vody z potoků a řek.

● Vlhkost půdy se výrazně snížila na celém území. Nejkritičtější situace je na většině Polabí, Poohří a v okolí Prahy, kde jsou zásoby využitelné vody prakticky na nule. V případě podzemních 66 procent sledovaných mělkých vrtů

ukazuje silně až mimořádně podnormální stav.

● Suché počasí posouvá na mnoha místech v Česku termíny sklizně zemědělských plodin až o týdny dříve, než je obvyklé.

● Výnosy jsou nižší, cena za obilí letí vzhůru. chybí sláma a píce pro krmení (je jej jen jedna třetina) zejména na zimu. Zvířata se začínají posílat dříve na jatka – i koně.

CO LZE DĚLAT

Aktuálně: lze jen přispět zemědělcům na ztráty – zatím posláno 1,16 miliardy na sucho loňské.

● Program právě pro obnovu menších retenčních nádrží, pro obnovu rybníků, tůní pro zadržování vody.

● Půda nesmí být holá, sít mezplodiny, různé přerušovací pásy, aleje, a tak bránit odtoku vody

● Napravit nízký stav živočišné výroby, utužení půdy, zvýšit biodiverzitu zemědělských plodin.

... A čekat na obchodníka s deštěm...

(r)

SEZNAM HROZEB ZMĚN KUMATU

- Dlouhodobé sucho
- Lesní požáry
- Migrační vlny environmentálního původu
- Námrazové jevy
- Narušení dodávek elektřiny a tepla
- Narušení dopravy nebo dopravní obslužnosti
- Narušení zemědělské produkce
- Nežádoucí změny biotopů
- Nové nemoci, epidemie, epizootie, epifytie
- Povodně, včetně přívalových (bleskových)
- Snížení množství sněhu
- Svahové nestability
- Technologické katastrofy (včetně NATECH)
- Větné smršti
- Vlny mrazu
- Vlny veder
- Ztráta estetické hodnoty krajiny (krajinného rázu)
- ...ostatní...

prof. RNDr. Pavel Danihelka, CSc.

http://nsmascr.cz/content/uploads/2015/09/Mozne-reakce_resilience_Danihelka2.pdf
Výzkum podpořen grantem z Islandu, Lichtenštejnska a Norska



O JEŘABINÁCH

2. část

Petr Šimeček

Jeřabiny všichni známe. Rostou všude okolo nás. Můj zájem o ně je už někdy od malého kluka. Žiju v Beskydech a moje máma mi tehdy říkala, že jediné jisté ovoce u nás jsou jeřabiny. Po krátkém a chladném létě nedozrají slivky, jablka jsou na podzim kyslé. Moje babina kdysi za první republiky vysadila okolo plotu alej sladkoplodých jeřabin a já jsem tyto už dospělé stromy na konci srpna chodil obírat. Za první republiky byly sladkoplodé jeřáby velmi propagovány a vysazovaly se jejich aleje okolo cest.

Mišpule německá použita Mičurinem pro křížení

Od roku 1905 se jeřáby začal zabývat ruský šlechtitel Ivan Vladimirovič Mičurin. Dal světu řadu nových odrůd jak dalším šlechtěním jeřábu, tak mezidruhových a meziodrůvých křížením – křížil s hlohem, mišpulí, aronií, jabloní a hrušní. Kříženci vykazují značnou mrazuvzdornost, větší úrodnost a lepší vlastnosti plodů, které je určují k dalšímu zpracování. např. kompotování, k výrobě likérů, vín a destilátů. Obecně mají tyto bobule méně svíravou chuť a jsou větší. Vyskytuje se u nich vysoký obsah antioxidantů a fenolických látek.

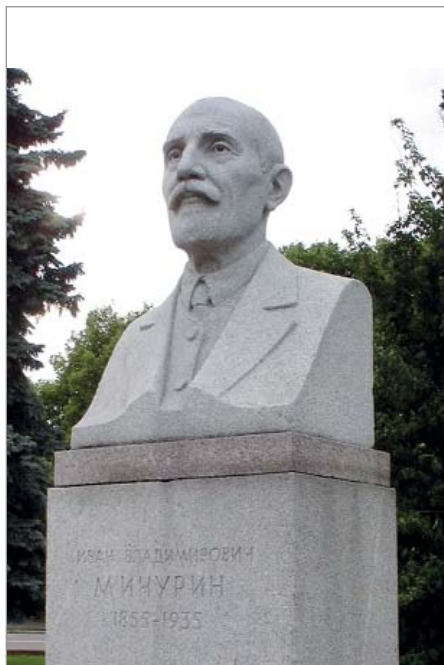


O Mičurinovi

Ivan Vladimirovič Mičurin, úspěšný samouk, podivín a samorost, nar. 15. října 1855, Dolgoje, Rjazaňská oblast, Janušino, zemřel 7. 6. 1935 Mičurinsk (dříve Kozlov). Oceněn: Leninův řád, řád Rudého praporu, řád sv. Anny III. třídy.

Roku 1872 nastoupil jako účetní na železnici a později se stal zástupcem přednosty stanice v městě Kozlov. Jeho hlavní zálibou se ale stalo ovocnářství. Roku 1875 si za tři ruble měsíčně pronajal malý pozemek, kde začal provádět první šlechtitelské pokusy. Takto pracoval Mičurin dlouhá léta téměř bez povšimnutí.

Mičurin zkombinoval teplomilné rostliny s odolnými a výsledkem bylo zhruba 300 nových odrůd vhodných pro drsné podmínky. V pozadí vynikajících úspěchů stála skromná práce a do nebe volající chudoba, hraničící se žebrotou... ➔



Socha Ivana Vladimiroviče Mičurina.

Tři Hanáci na žních

Šli tři Hanáci na žně. Než tam přišli, všechno, co s sebou z domu měli, na té cestě snědli, a než tam došli, již bylo po žních. Pravili vespolek: „Co včel budeme dělat? Musíme se u dobrých lidí obživit.“ I domluvili se: „Teprve potom půjdeme jíst, až nás budou potřetí volat k stolu.“ Ponejprv zavolali k jídlu, ale oni pravili: „Jenom večeře spánembohem!“ Zavolali je po druhé k jídlu a zas: „Večeře spánembohem!“ Hospodář poručil děvečce: „Dones jim tam slámy, chce se jim spát.“ Teď si řekli: „Jak to s námi dopadne?“ Chtělo se jim jíst, ale museli spát o hladu. Ráno vstali a brali se dál. Když tak šli cestou, domluvili se: „Když nás budou volat po druhé k jídlu, půjdeme jíst.“ Přišli zas na jiný nocleh. Právě tam večeřeli a zase je zvali: „Pojďte s námi k večeři!“ Oni odpověděli: „Jenom večeře spánembohem!“ Hospodář pravil: „Oni jsou chudáci unavení, dones jim, děvečko, slámy!“ Zase šli o hladu spát.

Ráno vstali a šli. Na cestě se domluvili, budou-li je ponejprv volat k jídlu, že půjdou jíst. Přišli zas na nocleh a také tam právě večeřeli, ale k jídlu je nevolali. Měli kaši. Hospodář povídá: „Děvečko, běž, dones jim slámy, oni by spali.“ Domácím zůstalo ještě kaše a nocleháři dali pozor, kam ji uklidí. Jak hospodář a hospodyně usnuli, ten jeden skočil, vzal tu kaši a snědli ji vespolek. Jen trochu jí ještě zůstalo. Jeden z nich řekl: „Jak to nyní s námi dopadne?“ Hospodář je slyšel a přál jim té kaše a ještě jim dal posnídat a na cestu jim přidal pecen chleba.

Z knihy Karel Plicka, František Volf, Karel Svobinský: Český rok v pohádkách, písničkách, hrách, tancích, říkadlech a hádankách, část Léto. Družstevní práce, Praha 1950

Obsah Zpravodaje 4/2018

Tři Hanáci na žních	1
O jeřabinách – 2. část	1–4
Odrůdy Gengelu a jejich možné třídění	5–7
Uchovatelé starých odrůd se sešli pod svatým Kopečkem	8–9
Dosoušení obilí na poli	10
Osiva od pěstitelů pod drobnohledem	11–13
Rostliny kolem nás:	
Hvozdík na míse	14



Rubinovaja



Titan



Granatnaja



Sacharnaja

➔ Koncem roku 1912 prohlásil americký profesor F. Meyer, že kdyby byl v Americe takový Mičurin, byl by pozlacen... Dne 18. března 1913 obdržel Mičurin od ministerstva zemědělství USA nabídku, aby se odstěhoval do Ameriky a tam pokračoval ve svých pracích. Mičurin nabídku odmítl. Teprve v jeho 67 letech mu život změnila sovětská revoluce.



Mišpule německá užitá Mičurinem ke křížení.

SLADKOPLODÉ MUTANTY

Kromě hořkého a trpkého jeřábu ptačího, vyskytujícího se v celém Starém světě, existují i jeho sladkoplodé mutanty. Nejznámější jsou dva, a to: moravský sladkoplodý a ruský něvěžinský.

Moravský sladkoplodý (MOSL)

MOSL roste na návrší na poli za selským dvorem č. p. 38 v Ostružně u Šumperka (viz mapka dole). Plody obecnímu pasáčkovi chutnaly lépe než ty z ostatních stromů. Nad tímto stavením je dnes sjezdový areál Petříkov a v blízkosti penzion „Jeřabina“.

Tento objev zaujal **Christofa Harmuta** z vedlejší usedlosti č. p. 39 (viz mapka dole), který se věnoval sadařství. Narouboval větvičky z nalezeného jeřábu na mladý jeřáb ptačí. Po čase zjistil, že plody z jeho stromu jsou ještě chutnější



Přehled kříženců a šlechtěnců jeřábu ptačího – práce Mičurina a jeho následovníků ve Všeruském vědeckém institutu genetiky a šlechtění ovoce

Granatnaja – jeřabina ptačí x hloh sibiřský 1926

Granatina – ŠS Klčov u Levoče 1992 (*S. aucuparia Crataegus sanguinea*), opakování Mičurinova nápadu

Likernaja – jeřabina ptačí x aronie 1911 (*S. aucuparia Aronia melanocarpa*)

Dězertnaja – Mičurinská likernaja x mišpule germanica ('Likernaja' *Mespilus germanica*)

Burka – jeřabina ptačí x (muk x aronie) 1918 (*S. aucuparia (S. aria Aronia arbutifolia)*)

Titan – burka x směs pylu divoké jabloně a hrušně ('Burka' (*Malus sp. Pyrus sp.*))

Krasavica – jeřabina ptačí x směs pylu hrušně – okrasný strom (*S. aucuparia Pyrus communis*)

Rubinovaja – jeřabina ptačí x směs pěti hrušně, větší obsah cukru než Krasavica (*S. aucuparia Pyrus communis*)

Alaja krupnaja – jeřabina ptačí x směs pylu hrušně opylený moravskou sladkoplodou

Vseslava – hybrid současné selekce, vytvořený v 21. století doktorem věd V. N. Měženským, nazvaný „Jeřabina Vseslava“ (= likernaja), opakování Mičurinovy práce

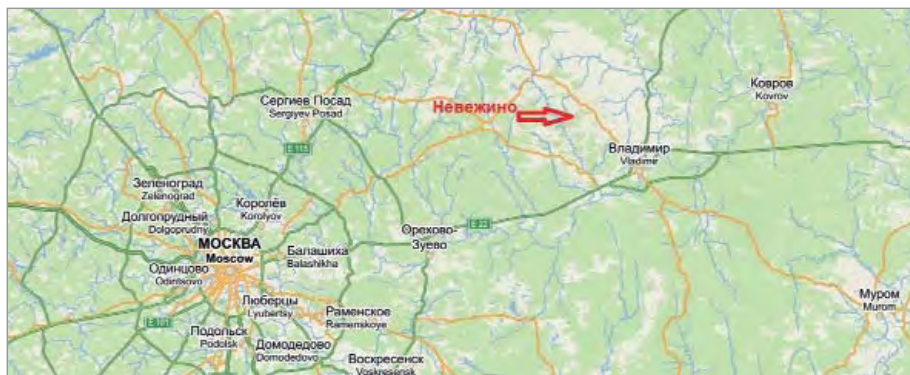
POZNÁMKA

Podle Kršky (ústní sdělení, 2013) se nejedná o pravé křížence jeřábu s jabloní či hrušně, ale při křížení byla použita směs pylu divoké jabloně a hrušně pro podporu samoopylení jeřábu rubinovaja alaja krupnaja – titan.

než z původního stromu. Harmut tedy učinil další pokus s ještě větším šlechtitelským úspěchem – na plátku narouboval již šlechtěný jeřáb.

Když pak převzal hospodářství jeho syn a krajem se roznesla zpráva o chutných plodech jeřábu, pokračovalo se s pokusy





Místo nálezu Něvěžinské jeřabiny.

➔ o další šlechtění jeřábu, které byly velkou měrou úspěšné.

Ve 100 g množství plodů je obsažen značný podíl vitamínů: 2,45 mg karotenu a 98 mg vitamínu C, který překračuje podíl v citrónech (80 mg/100 g), právě proto jsou sladkoplodé jeřáby nazývány citróny severu. Tento vitamín vyniká v jeřábech také značnou stabilitou. Zatímco u jiných ovocných druhů svou účinnost ztrácí vlivem světla, vyšších teplot a působení kyslíku, v jeřabinách je stabilní i v sušených a konzervovaných plodech.

Ve Slezsku se tradičně připravuje kořalka jeřabinka, která chutná po marcipánu, mandlích a pomerančích.

Něvěžinská jeřabina (var. rossica)

Jedlý a sladký mutant nalezený koncem 19. stol. v Andrejevském lese u Něvěžina – Ivanovská oblast – tehdy Vladimírská gubernie mužikem Ščelkunovem. Stromek vykopal, zasadil pod okno a „pochvástal“ se podnikavému sadaři a školkaři Alexandru Mitrofanovi. Ten objev rozšířil po okolí a rychle pak i po celé Rusi. Lidovým výběrem brzy vznikly tři základní formy něvěžinské: kubovaja (presnaja), žoltaja a krasnaja.



Vefed



Něvěžinská krasnaja



Něvěžinská žlutá

Beissnerův

V roce 1899 našel **Ludwig Beissner** na české straně Krušných hor jedlý jeřáb, jehož větvičky jsou korálové červené, větve a kmen měděně červený se stříbrným leskem. Třetí sladkoplodý mutant.



Listy sladkých jeřabin mají pilovitý okraj pouze do půlky listu (list vlevo), zatímco divoká forma se zubatí po celém obvodu listové čepele.

Ual Mulin

– nalezený nedávno (2010) Pavlem Becem u potoka Ual Mulin v kantoně Graubünden.

Listy všech sladkých jeřabin mají pilovitý okraj pouze do půlky listu, zatímco divoká forma se zubatí po celém obvodu listové čepele. Pokud si nejste jisti, ochutnejte dozrálé bobule. Stromy mají vzpřímenější, metlovitý tvar koruny.

Přehled odrůd vytvořených na základě moravského sladkoplodého

Moravský sladkoplodý (var. moravica) jedlý a sladký mutant nalezený při pastvě v okolí obce Ostružná u Jeseníku r. 1805.

Sorbinka výběr z moravské sladkoplodé na Ukrajině.

Eduilis = synonymum pro MOSL.

Konzentra – NDR (Ovocnářský institut Drážďany) vysoký obsah vitamínu C, pro průmyslové zpracování.

Rosina – vyšlechtěná v NDR byla nalezena r. 1954 jako alejový strom v obci Sebnitz v Sasku (převzal Ovocnářský institut Drážďany), výroba kompotů a kandování.

Rossica – na zač. 20. stol. německou firmou Schpeta převezena z Ukrajiny.

Rossica major – na zač. 20. stol. německou firmou Schpeta převezena z Ukrajiny.

Přehled odrůd vzniklých z jeřabiny něvěžinské

Něvěžinskaja (var. rossica) – jedlý a sladký mutant, nalezený koncem 19. stol. u Něvěžina – Ivanovská oblast, Vladimírská gubernie = Krasnaja

Krasnaja krupnaja (krupnoplodnaja) = Něvěžinská velkoplodá

Žoltaja

Kubovaja – z původní něvěžinské, pětihránný tvar plodů = presnaja

Solněčnaja (dcera Kubovoj) Kubovaja po spontánní hybridizaci

Businka – semenáček jeřabiny Kubovoj a spontánní hybridizace v VNII

Sacharnaja Petrova – podobná na žlutou – až 13 % cukru. ➔

➔ **Vefed** vnitroodrůdová hybridizace různých forem něvěžinské (č. 1 x č. 7)
Angri – vnitrodruhový kříženec něvěžinské (č. 1 x č. 8)
Skazočnaja z VNII
Dačnaja 6
Ogoňok



Businka

V západním světě existují další odrůdy – některé z nich mám ve sbírce:

Brillant yellow

Jeřáb běloplodý – ruská odrůda, prý pochází z Číny, 11 x vyšší obsah vitamínu C (*Sorbus valbrayi*, *Pyrus koehneana*).

Ethels gold

Ual Mulin – Švýcarsko – mateční semenáč roste na břehu potoka Ual Mulin v kantoně Graubünden, asi mutant.

Lionora springer – 3x vyšší obsah vitamínu C.

Pink veil – chuť brusinky, růžové plody

Tundra

White swan

... a další, které neznám.
V tabulce dole jsou zachyceny vlastnosti některých odrůd a hybridů jeřabin.

FOTO – archiv autora

DOKONČENÍ PŘÍŠTĚ



Něvěžinskaja



Skazočnaja



Rubinovaja

VLASTNOSTI ODRŮD A HYBRIDŮ SLADKOPLODÉ JEŘABINY

Odrůda	% cukru	% kyselin	mg/ % vit. C	Váha plodu a chuť body	Popis	Původ a užití
Businka	10	2,2	67	1,9 g 4,3	výška 3 m, šťavnatá, úrodná, chuť klikvy, bez trpkosti, mrazuvzdorná, rodí 5. rokem	T. K. Poplavská moderní sov. intenzivní odrůda šťávy
Likernaja	9,6				4–5 m, řídká koruna, plody černé a velké 12–15 mm,	VNII Mičurina – dr. Meženskij do vodky
(Vseslava)= moderní forma 21. stol.					šťavnatá, opyl. businka Mičurina	
Vefed	9,5	2,5	96	1,3 g 4,6	4 m, úrodný, plody střední, žlutorůžové	
Solněčnaja	9	2	76	1,8 g 4,5	metlová řídká koruna, rodí 5. rokem, úrodná, plody jasně oranžové s červeným líčkem	
Něvěžinská kubovaja, žoltaja, krasnaja	8-10,5	1,5-2,5	150	0,5 g	vysokorostlé, potřebuje seřezávat, menší a nepravidelná úrodnost, rozdílný růst	
Ogoňok	8,8	2,6	95	1,5 g	středního růstu, mírně rozložitý tvar	ruský lidový výběr 2011 univerzální FGBNU VNII genetiky I. V. Mičurina, Gladiševa M. B., Nikolašin S. P.
Rubinovaja	9-12,4	1,3	21	4	listy vypouklé, květy růžové, 3 m, úrodná, šťavnatá, málo mrazuodolná	A. S. Tichonova FGBNU VNII genetiky, Poplavská, Gribonova
Skazočnaja	6,3-9,6	1,9-2,2	60-118	1,7-2	štíhlý tvar, aromatická, trpká, šťavnatá	VNII genetiky a šlechtění ovoce I. V. Mičurina, z populace jeřabiny moravské, T. K. Poplavská Mičurina, A. S. Tichonova
Sorbinka	8	2,8	114	2,7 g	4–6 m, bez trpkosti, velkoplodá	VNII genetiky a šlechtění ovoce I. V. Mičurina, z populace jeřabiny moravské, T. K. Poplavská Mičurina, A. S. Tichonova
Titan	10,2	1,4	33	1,2 g	5 m, lehce trpký, ranný, úrodný	VNII Mičurina Mičurin
Alaja krupnaja	8,4	1,9	21	1,7 g 4,3	5–6 m, úrodná, chuť brusinky, kyselejší	dekorativní zpracování
Granatnaja	5–8		30	1–1,6	3–4 m,	
Džertnaja	10–11				2–3 m, rozložitá koruna, nejranější, brzo rodí	Mičurin 1926
Pink Sacharnaja					růžová, chuť brusinky	
Petrova	13				5 m, údajně nejsladší	E. M. Petrov
Burka	7–10				2–3 m, ranná, horší než Džertnaja	
Krasavica					šťavnatá	A. S. Tichonova dekorativní
Angri				1,2–1,5	bez trpkosti,	z něvěžinské, VNII Mičurina

V gengelské sbírce rodinných, krajových, starých a dalších odrůd se v průběhu let postupně shromažďují nejrůznější druhy a odrůdy pěstovaných plodin.

ODRŮDY GENGELU A JEJICH MOŽNÉ TRŽIDĚNÍ

Na odrůdy udržované v Gengelu můžeme pohlížet z nejrůznějších úhlů. Například podle botanického zařazení, tedy rostlinného druhu, k němuž daná odrůda náleží nebo podle stáří odrůdy ve sbírce, tedy roku, kdy byla daná sorta získána. Neméně důležité je rozdělení podle místního původu, to je místa, odkud pochází nebo také podle dárce, který je v minulosti Gengelu poskytl.

ní údajů a doplnění informací. Řada gengelských odrůd pochází od osob, které v současnosti již vzhledem k vysokému věku nehospondaří a odrůdy nepěstují, na

Druhy početné a hojné, ale i vzácné a jen málo zastoupené

Některé druhy rostlin jsou ve sbírce zastoupeny ve velkém množství, až několika desítek odrůd, například rajčata nebo mák. Vůbec nejčastějším druhem jsou pak fazole, tedy fazol obecný, který se pěstuje v popínavé neboli tyčkové podobě, vyžadující oporu nebo v keříčkové, nízké, pěstovatelný bez podpory. Od jiných druhů je to naopak jen jedna či několik málo odrůd nebo původů jednoho druhu. Například rozmarýna je zastoupena dvěma původy nebo kmín, od něhož máme v současné době tři odrůdy.

Podle svého stáří ve sbírce, tedy podle toho, jak dlouho jsou v ní již udržovány, můžeme některé odrůdy označit již jako „staré“ či „zasloužilé“. Jsou pěstovány a semenářeny dlouhou dobu, už od devadesátých let dvacátého století, či byly získány kolem roku 2000. Jiné odrůdy přibýly od dárců teprve nedávno, loni či předloni. Odrůdy, které jsou uchovávány dlouhou dobu, si často našly cestu k mnoha novým pěstitelům, kterým jsme je z Gengelu poskytli a staly se oblíbenými. Příkladem může být **rodinný cukrový hrách Hejzlarová**, **fazol keříčkový Vojákové** nebo **rajče divoké červené**. Nověji zařa-



Květ makové odrůdy nazvané Bílý mák od Púchova.



Česnek Púchovský zamouralý na záhonku v květnu.

zené sorty na své rozšíření teprve čekají. Zda se však některá odrůda stane oblíbenou či nikoliv je těžko předem odhadnutelné, ba je to až nevyzpytatelné.

Gengelské odrůdy pocházejí od různých dárců. Nejčastěji jsou to soukromé osoby, ale také organizace, například genové banky, skanzeny, uchovatelské organizace, semenářské podniky apod. Od některých dárců pochází jedna odrůda, od jiných pak i několik. Některí dárce poskytli svou odrůdu či odrůdy jednorázově, jiní i opakovaně, například po několika letech. Dlouhodobá spolupráce vede k možnému opakovanému věnování téže odrůdy, například pokud se její pěstování nezdaří. Spolupráce poslouží ale také pro upřesně-

původním místě se již daná plodina nevykultuje. Některí dárce odrůd již též zemřeli.

Sorty valašské, hanácké, krkonošské, sudetské, jihočeské, z moravskoslovenského pomezí, východoslovenské a jiné

Podle zeměpisného původu lze rozdělit odrůdy na skupiny pocházející z jedné oblasti nebo místa. Některé oblasti jsou zastoupeny odrůdami bohatěji, jiné jsou naopak chudší. Z odrůd některých oblastí lze vybrat a vytvořit ucelenější soubory, představující typické zástupce někdejšího rolnictví a zahradnického pěstování dané oblasti v minulosti. ➡

➔ Větší množství odrůd v gengelském udržování pochází z oblasti Valašska. Je to například **nahý ječmen gengel**, jehož jméno jsme si vybrali i jako vlastní název naší uchovatelské organizace. Samotná odrůda gengel pochází z Valašského muzea v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm, dalšími valašskými sortami jsou **ozimé žito zvané křibice**, **mák modrý Valašsko**, **pělyněk brotan Halenkovský dřevínek**, jež byl získán před lety od autora Slovníku valašského nářečí S. Kazmíře a další valašské plodiny. Časté jsou také odrůdy původem z Hané či nesoucí v názvu slovo hanácký, např. **salát Hanácký letní**, **šalotka Mičurinka**,

ná **rozmarýnka nazvaná Z hájovny** nebo také **tuřín Milevský**, někdejší odrůda československého státního sortimentu, který z něho po několika desítkách let už zmizel.

Mnoho odrůd bylo získáno od dárců z východního Slovenska, jejich možné souhrnné pojmenování je tedy vý-



Dosušování sklizených šalotek na záhonu v roce 2018.

proso Hanácké mana, **rajče Hanácké nejranější**, **fazol keříčkový Andělské** nebo **fazol šarlatový Chropyňské šváby**.

Zastoupeny jsou odrůdy sudetské, mající původ v oblasti bývalých pohraničních Sudet. Je to například **lilie cibulkonosná Stádlá z Pošumaví**, zachráněná a udržovaná v zahradě patrimoniálních odrůd Alenor nebo **česnek paličák Z Miřejovických strání u Litoměřic** (dříve Pospa), který v minulosti nabízel v gengelském systému uchovatel Cihelna. Sudetské druhy jsou obvykle vytrvalé kultury, které v pohraniční oblasti dokázaly přežít řadu desítek let, aniž by byly přímo v každoroční péči člověka. Rozmnožují se vegetativně, a to na rozdíl od jiných, např. rodinných, odrůd, udržovaných semenem, to je každoročním opakovaným vyséváním, pěstováním a sběrem semen.

Z oblasti Krkonoš a Podkrkonoší pochází známý krajový **žlutomasý tuřín dumlík**, ale i **červené zelí hlavatka** nebo rodinný vysoký **cukrový hrách Obří z Hořic**. V jižních Čechách má zase své kořeny rodin-



Jednotlivé cibulky šalotky Púčovské.

chodoslovenské. Je to například oblíbená **tykev pečárka**, **soja Východoslovenská**, **fazol tyčkový Holubičí**, ale také od okurky **nakladačky Od Hornádu cornišon** nebo **čirok metlový Slovenský**.

Púčovské odrůdy – trvanlivá šalotka, zelenkavé fazolky, zamouralý česnek a bílý mák

Podívejme se nyní na několik odrůd ze Slovenska, které pocházejí z oblasti Púchova. Mohli bychom je tak zařadit jako **odrůdy púčovské**.

Mezi „věkem mladými“ gengelskými přírůstkami jsou šalotka a tyčková fazole, které jsme získali v roce 2017 díky spolupráci se slovenským měsíčníkem Doma ➔



Zaslaná semena různých fazolí pocházející z oblasti Púchova.

➔ v záhrade. Na základě výzvy v tomto časopise zaslala jedna ze čtenářek z Púchova fazoli, kterou dlouho pěstuje a také cibulku šalotku. Fazole je tyčková odrůda, která je podle průvodních slov z dopisu v rodině pěstována již čtyřicet let. Její květ je bílý, lusk zelený a zajímavá je barva semen, která jsou zelenavě zbarvená, což je barva fazolí v gengelské sbírce neobvyklá a vzácná. Fazoli jsme podle původu a zbarvení semen nazvali **Púchovská zelenkává**.

Spolu s fazolkou byla zaslána i odrůda šalotky, kterou sice dárkyně vysazuje poměrně nedlouho, ale osvědčila se jí. Napsala o ní toto: „Dostala som pred 5 rokmi 5 cibuliek a teraz som už mala 500.“ V roce 2017 pěstoval tuto šalotku pan šéfredaktor časopisu Doma v záhrade v redakční smíšené kultuře a výsledky popsal: „Pokiaľ ide o pestovanie, veľmi dobre si rozumela u mňa na záhone s jahodami a nechtíkom (= měsíček). Cibulky sú nevelké, no v porovnaní s inými šalotkami, čo som pestoval, sú pozoruhodne kompaktné. Práve ich pevná štruktúra predurčuje aj ich vynikajúcu trvácnosť. Dárkyňa ich poslala do redakcie na jar, boli vo výbornom stave. Takisto teraz na jeseň niekoľko mesiacov po zbere nejavia nijaké známky vädnutia ani iné neduhy.“ **Šalotka**

Púchovská má cibulky světle žluté barvy, u nás v prvním roce ze získané sadby vytvořila větší, málo dělené cibule.

Mezi novější sorty patří také odrůda česneku pojmenovaná **Púchovský zamouralý**, která nám byla věnována v roce 2016. Je to česnek pěstovaný na Slovensku u Púchova již v období socialismu, před rokem 1989, pravděpodobně tedy místní či krajová odrůda, případně odrůda tehdejšího sortimentu. Jedná se o ozimý paličák, který má v hlavičce asi 7–8 stroužků, cibule jsou barvy téměř bílé či lehce našedlé. V roce 2017 vážila jedna česneková cibule u nás asi 56 g. Odrůda tvoří tzv. malé



Lusky tyčkové odrůdy Púchovské zelenkávé.



Nezvykle zelená barva semen fazole.

pacibulky, kterých je v květenství velké množství.

V názvu Púchovský zamouralý znamená zamouralý zhruba totéž co zašedlý, ne zcela čistě bílý. Původně jsme označili a vedli odrůdu jako Púchovský zamodralý, podle ústně, v telefonickém hovoru mylně odposlechnutého označení od dárcе. Správné pojmenování je

ovšem Púchovský zamouralý. Dárce pěstuje odrůdu Púchovský zamouralý na Mladoboleslavsku, a to asi dvanáct let, je u něho osvědčená a výnosná. Na sadbu bere jen česneky, které mají světlé podpučí, beze skvrn (ne hnědé).

Odrůda máku pojmenovaná **Bílý mák od Púchova** byla věnována Gengelu slovenskou dárkyní v roce 2007. Jedná se o bělosemenný mák s květem klasického zbarvení, to je s tmavším základem, fialovou skvrnou a světlejším okolím květu. U odrůdy se vyskytly i makovice s růžově či červenavě zbarvenými semeny.

Petr Dostálek

FOTO – autor a archiv Gengelu

PÚCHOVSKÉ ODRŮDY

Druh česky	Druh latinsky	Způsob množení	Kód	Název odrůdy	Rok získání
		V – vegetativně, S – semenem			
Cibule šalotka	Allium ascalonicum	V	ALL056	Púchovská	2017
Česnek	Allium sativum	V	ALL053	Púchovský zamouralý	2016
Fazol keříčkový	Phaseolus vulgaris var. nanus	S	PHA258	Púchov (Kocianová21)	2015
Fazol tyčkový	Phaseolus vulgaris var. vulgaris	S	PHA245	Púchov Vydrná (Kocianová8)	2015
Fazol tyčkový	Phaseolus vulgaris var. vulgaris	S	PHA321	Púchovská zelenkává	2017
Fazol tyčkový	Phaseolus vulgaris var. vulgaris	S	PHA246	Púchov Vydrná (Kocianová9)	2015
Fazol tyčkový	Phaseolus vulgaris var. vulgaris	S	PHA247	Púchov (Kocianová10)	2015
Mák setý	Papaver somniferum	S	PAP023	Bílý mák od Púchova	2007



UCHOVATELÉ STARÝCH ODRŮD SE SEŠLI POD SVATÝM KOPEČKEM

Letní setkání uchovatelů starých odrůd Gengelu se letos konalo pod Svatým Kopečkem u Olomouce. Zdaleka viditelná stavba kostela v rovině Hané přitahuje už od 17. století poutníky a další návštěvníky a koncem července ji mohli spatřit i gengelští uchovatelé.

Na svahu posvátného kopce má svou zahradu paní **Jitka Komendová**, uchovatelka Gengelu, které zde ekologicky pěstuje ovoce, zeleninu i bylinky. Mnohé z pěstovaných odrůd jsou odrůdy staré, rodinné či patří k málo známým druhům. Zahrada je ukryta v porostu keřů a stromů mezi jinými okolními pozemky a není k ní příjezd autem. Někteří tak měli trochu potíže ji nalézt, ale nakonec se v ní všichni přicestovavší uchovatelé v sobotu 21. července šťastně sešli.

Kamenitá půda a sucho

Podmínky pro pěstování pod poutním kostelem jsou poměrně ojedinělé – půda je tu velmi kamenitá a v poslední době sužuje zahradu sucho. Teplé slunce opírající se o svah vysušilo rychle i to málo srážek, které zde letos napršelo. Uсыhající tráva tak připomínala některým účastníkům setkání až středomořské země s jejich vyprahlými hnědými trávníky. Místo je velmi teplé, což má ovšem i své kladné stránky. Teplé prospívá například teplomilným ovocným druhům jako jsou meruňky nebo broskve, které zde dobře zrají.

Zahrada byla původně osázena jen ovocnými stromy. Pro samozásobení domácnosti čerstvými i zpracovanými produkty rozšířila paní Komendová pěstování o bohatý sortiment zeleniny a bylinek i o další ovocné druhy jako je vinná réva nebo černý jeřáb. Řada odrůd zeleniny a bylin pochází z gengelského systému udržování starých plodin, především ze

zahrady patrimoniálních odrůd Alenor (např. mořena barvířská, saturejka, máta bergamotová, bohatý soubor starých listopadek), dále z Gengelu (např. červená lebeda, koukol, ruta, česnek sibiřský) i od dalších gengelských uchovatelů, ať již těch současných, tak těch, kteří již nenabízejí (žlutoplodé rajče *Golden Currant*, mydlice lékařská, rmen barvířský). ➔



Zeleninové záhonky doplňují různé druhy bylinek.

Barvířské rostliny, bylinky i užiteční živočichové

Účastníci setkání uchovatelů mohli vidět záhon s barvířskými rostlinami obsahující nejen známé barvířské rostliny jako je boryt barvířský či rezeda barvířská, ale také méně známou marulku barvířskou nebo mořenu barvířskou (o zdejší mořeně viz Bio č. 4/2017 – Královna barvířských rostlin mořena).

Kompostováním vytváří paní Komendová úrodnou vrstvu půdy, aby v ní mohla růst i zelenina, která by jinak v kamenitém základu sotva živořila. Záhonky s pěkným mangoldem, dýněmi, keříčkovými fazolemi a různými odrůdami rajčat svědčily o tom, že její úsilí přináší plody. Daří se zde i cibuli altajské, což je naťová cibule, která se sklízí pro listy a po seřezání se z ní vyrábí např. pesto, podobně se využívá i česnek sibiřský. Oba druhy cibulové



Záhonek s barvířskými druhy rostlin: boryt, mořena, rezeda a další.



Pod pásy vlnité lepenky na kmenech stromů nacházejí úkryty škvory.

zeleniny nabízí paní Komendová veřejnosti prostřednictvím gengelského systému na stránkách gengel.cz.

Návštěvníci zahrady pozorovali též obrácené květináče jako úkryty pro škvory. Ještě více škvorů se však kupodivu usídluje pod lepenkovými pásy kolem kmenů stromů, které mají chránit proti obaleči jablečnému. Kvetoucí bylinky i zeleniny lákaly včely a další druhy hmyzu a jak řekla hostitelka setkání, na jaře se tu pohybovali také různí obojživelníci (rosnička, ba i mlok). Nově si zahradnice pořídila dva včelí úly a tak pilné včelky mohou sbírat z pestré nabídky kvetoucích rostlin na zahradě i v okolí a obohatit domácí stůl vlastním medem. Dbá se také na šetrné hospodaření s vodou, tedy její zachycení a vy-



Nově pořizené úly obohacují zahradu o včely, uprostřed na zemi nádoba s vodou a plátěnými pytlí, na nichž včely sají vodu.

užití na pozemku. Tak byl vidět mulč chránící půdu na záhoncích před vyschnutím, přistíněním pomáhají částečně i vzrostlé ovocné stromy, důležité je jímání vody dešťové.

Uchovatelé, v doprovodu svých manželů a manželek či partnerů, kteří jim v péči o jejich zahrady a pěstování pomáhají, se nakonec občerstvili přinesenými dobrotami. Vedle koláčů a buchet z muchovníku, meruněk, rybízu a jablek byly na stole i cuketové placky a cuketová sekaná, sušené rybízové plátky i další pochoutky. V nastávajícím podvečeru se všichni rozjeli do svých domovů.

pd

FOTO – G. Dostálková



Uložení do kolků – snopy jsou nasunuty na dřevěný kůl upevněný v zemi.



Vrchol panáku je překryt zlomeným a na obou koncích roztaženým snopem na ochranu proti dešti.

Valašská krajina v době žní; vpravo oves, v popředí vlevo tritikale nebo pšenice, v pozadí sušení otavy na sušácích.

DOSOUŠENÍ OBILÍ NA POLI

Při sklizni obilí bylo v minulosti používáno vázání do snopů. Snopy byly stavěny přímo na poli k doschnutí. Obilí v čase žní nemuselo být v plné zralosti,

protože ve snopcích pak došlo, dozrálo a vyschlo, takže se mohlo mlátit. Současně se snopy byl z pole odvezen i plevel.

Přinášíme několik záběrů tradiční sklizně obilí z Valašska, které zachycují různé způsoby dosoušení snopů na poli.

pd
FOTO – archiv Gengelu



Řada kolků.

OSIVA OD PĚSTITELŮ POD DROBNOHLEDEM

Vedle úryvků z dopisů pěstitelů starých plodin z Gengelu, které na stránkách časopisu Bio přinášíme průběžně, je dobré shrnout podrobněji i stav osiv, které jednotliví množitelé zasílají zpět. V duchu zachování původních, rodinných, starých apod. odrůd pro budoucnost je při získání gengelských osiv stanoven, kromě jiného, také závazek vrácení namnoženého osiva zpět. Zájemce se tak má podle svých sil a možností pokusit přispět svým dílem k jejich udržení. Vrácená osiva po přehlédnutí a posouzení jejich stavu zprostředkujeme a poskytujeme dalším zájemcům.



Sáčky hrachu odrůdy Libochovický vrácené jednotlivými množiteli. Vedle různého množství semen jsou vidět například také rozdíly v barvě semen.

Závazek zpětného odeslání osiv se pěstitelům daří naplňovat někdy lépe, někdy hůře. Podívejme se dnes na zkušenosti s kvalitou, množstvím i popisem vrácených osiv.

Stoupající úroveň zasílaných osiv

Velká většina vrácených osiv, které zasílají zpět pěstitelé a semenáři gengelských starých odrůd, je dobře dále použitelných a bezvadných. Balení obsahují dostatek plně vyvinutých, zdravých, odrůdově typických semen, osiva jsou vyčištěná, správně popsána názvem druhu, odrůdy, jejím gengelským kódem, rokem sklizně i jménem pěstitele, který je nasemenář.

Je potěšitelné, že kvalita vrácených semen je dobrá, a dokonce má stoupající úroveň. Kvalitní semena posílají jak ti, kteří se věnují pěstování dlouhodobě, po mnoho let, ale úspěšní jsou často i začínající semenáři, kteří pěstují a semínka získávají teprve prvním či druhým rokem. Píle, pečlivost a zodpovědný přístup je vidět na mnoha vrácených osivech. Přibližme si vrácená osiva podrobněji a uvedme si zde ale i některé menší či větší nedostatky, které se u nich tu a tam někdy objevují.

Obaly plastové, papírové; koupené i vlastnoručně vyráběné

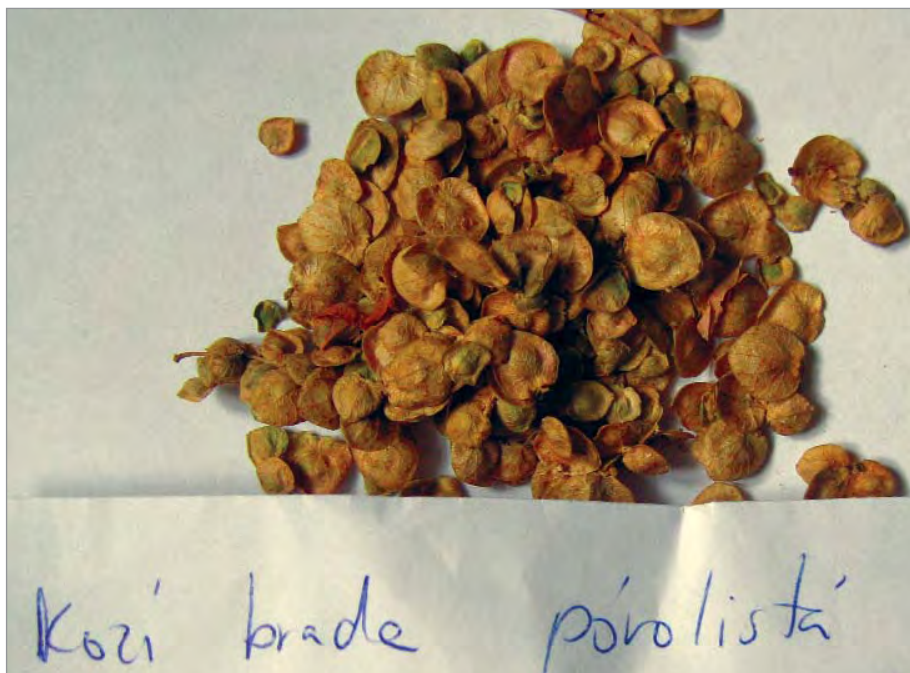
Zpět zasílaná osiva jsou v různých druzích obalů, zejména plastových a papíro-



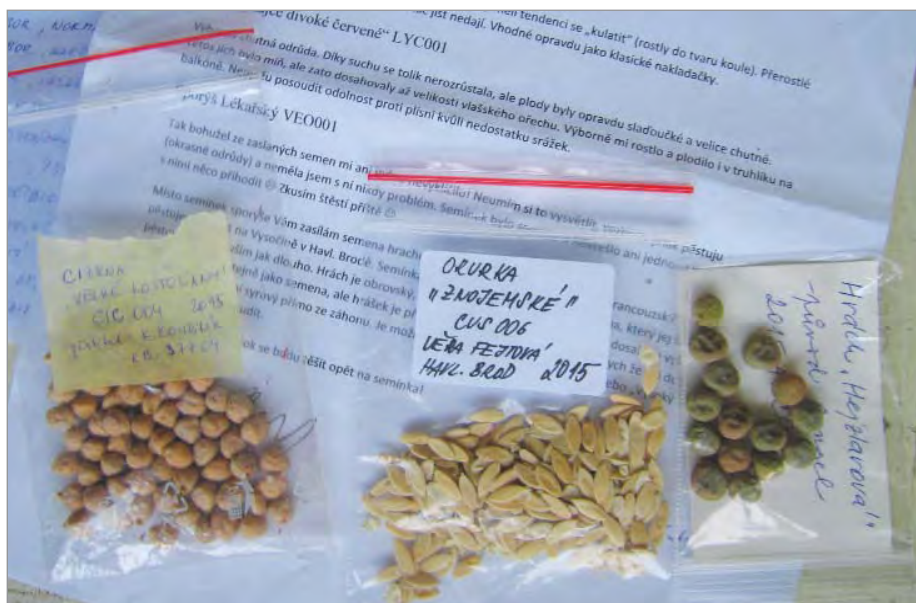
Nevyvinutá, hluchá semena patizonu jsou lehká a jakoby propadlá dovnitř.

vých. Z těch papírových jsou časté klasické papírové sáčky menší i větší, také použité či nepoužité dopisní obálky, sáčky, v nichž jsme původně zaslali osiva z Gengelu apod. Z plastových obalů vedou v počtu plastové sáčky s uzávěrem, tzv. zámek, někdo má mikrotenové sáčky, jaké se používají např. na pečivo v obchodech nebo i celofánové.

Papírové sáčky jsou prodyšné, osvědčené, ekologické. Jejich nevýhodou z pohledu sledování množství a kvality vrácených osiv je, že musí být vysypány a jednotlivě a prohlédnuty. Vedle papírových sáčků používají pěstitelé vracející osiva také různé vlastnoručně poskládané obaly, které tvoří z větších či menších kusů papírů, nových ale i použitých (například původní ➡➡



Záměna druhů: semena lebedy zahradní byla označena jako „kozí brada pórolistá“.



Popisky semen mohou být na papíře vloženém uvnitř sáčku (vpravo), na samolepicím štítku nalepeném na sáčku (uprostřed) nebo napsány na lepicí pásce přilepené k sáčku (vlevo).

➔ malůvky dětí, faktury, firemní hlavíčkové papíry apod.). Někdy je takovýto obal stvořen prostým přehnutím okrajů papíru spojených sponkami, jindy různým důmyslným skládáním rohů a tvarováním, že drží uzavřen, aniž by bylo nutné používat sponky či lepidlo. Kdo však nezná postup skládání sáčků stojí před otázkou, jak ho otevřít, a zjistit, co obsahuje.

Užití plastových sáčků s uzávěrem je výhodné, chrání osiva před vlhkostí a zároveň průhledný sáček umožňuje rychlé posouzení osiv uvnitř sáčku – jejich množství, kvality, zda odpovídají druhu, odrůdě apod.

Nevýhodou je zde ale neprodyšnost sáčku. Osiva do něho ukládaná musí být dobře vysušená, zcela suchá. Jinak začnou zanedlouho plesnivět a budou nepoužitelná, zkazí se.

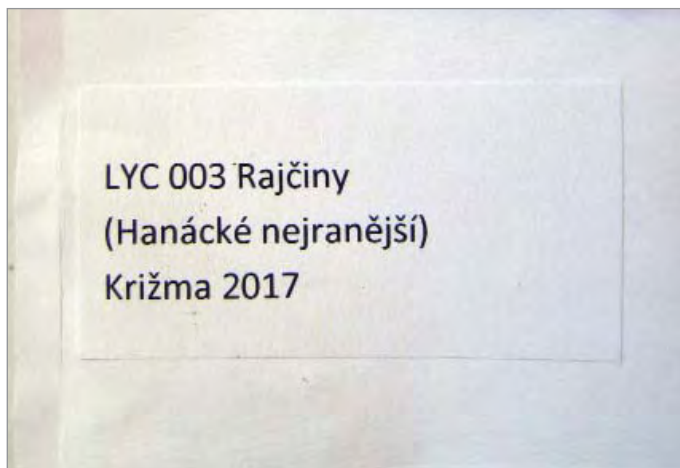
Vysušení a vlhkost semen

Některá osiva přicházejí poštou dobře vysušená, jiná je třeba ještě dosušit. S málo vysušenými osivy se setkáváme zejména u těch druhů, které se sklízí na semeno

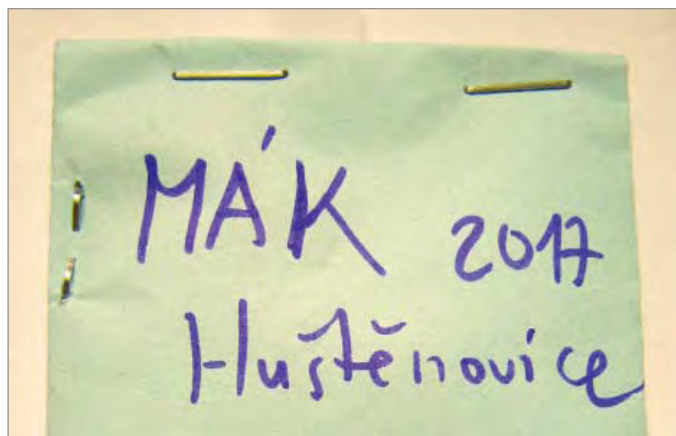
později na podzim a před termínem odslání, který je stanoven do konce října, mnohdy nestačí vyschnout. Jsou to napří-



Zde byla do neprodyšného obalu uložena semena vlhká, nedostatečně vysušená, která záhy zplsnivěla.



Úplný popis obsahující druh, odrůdu, kód, jméno semenáře a ročník sklizně vytvořený na počítači.



Nedostatečný popis semen v obalu vytvořeném ze skládaného papíru sešitého sponkami. Je uveden jen „Mák“, ale není zřejmé, o jakou odrůdu se jedná.

klad různé odrůdy tykví nebo kukuřice, méně pak luskoviny, případně další plodiny.

Na podzim sklizená a vyčištěná semena doporučujeme dosušit už doma, nejlépe šetrně u zdroje tepla, teplota do 35 stupňů Celsia a po dostatečně dlouhou dobu. Při sušení semen jich dáváme jen tenkou vrstvu, např. na plochou krabičku nebo je sušíme na lehké loubkové bedničce od zeleniny z obchodu vyložené papírem. Občasné prohrábnutí nebo přesypání urychlí jejich sušení a doschnou rychleji, než pokud jsou bez pohybu. V domácích poměrech nemáme možnost přesného laboratorního zjištění vlhkosti, ale orientačně můžeme posouzení vlhkosti zkusit např. rýpnutím nehtem do semene. Vlhká semena jsou měkká, zde nehet vrypem zanechá v semeni stopu. Naopak suché semeno rýpat nejde, je tak tvrdé, že nehtem při pokusu o vryp v něm nehet stopu nezanechá. Suchá semena se lépe skladují, dlouho podrží svou klíčivost.

Vlhkosti semen se vyplatí věnovat náležitou péči, aby nedostatečným vysušením osiva nebyla zbytečně znehodnocena naše několikaměsíční semenářská práce. Před zasíláním doporučujeme osivo vždy dobře dosušit a se zásilkou zpět raději ještě týden či dva vyčkat, než zaslat semena nevysušená.

Popisy odrůd

Popis odrůdy má přinášet úplné informace o tom, co sáček obsahuje, aby ten, kdo ho dostane, věděl vše, co je potřebné a podstatné. Úplné popsání má obsahovat druh, odrůdu, kód, rok sklizně a jméno semenáře, který daná semena vypěstoval. Tak například může popis vypadat takto: hrách Libochovický, PISO10, 2016, Lucie Šafránková. Každý tento údaj má svůj význam. Druh je u některých plodin poznatelný a zřejmý na první pohled, ale u některých, např. u brukvovitých, jde rozeznat dle semen jen obtížně. Název odrůdy a jí přiřazený kód v gengelské evidenci plodin jednoznačně určuje, o kterou konkrétně sortu jde. Rok sklizně je důležitý mimo jiné pro případné uložení, protože většinu ➔



Nevyvinutá semena hrachu (na záběru vlevo) jsou malá a scvrklá a je jich zde i poměrně malý počet. Vpravo jsou pro srovnání semena téže odrůdy plně vyvinutá. Jejich označení je ale vytvořeno popisovačem, který se z povrchu sáčku snadno setře.

➔ druhů rostlin není nutno vysévat hned následující sezónu, ale vydrží klíčivá řadu let, většinou 3–5 let, ale i více. Pěstitel je původcem, stvořitelem daného osiva, v semenech předává výsledky své několikaměsíční práce jak dalšímu pěstiteli, tak se osobně podílí na uchování staré odrůdy, jak bylo naznačeno v úvodu.

Neúplný popis se vyskytuje u vrácených osiv poměrně často. Krajním případem je, že některá semena se vrací v sáčku zcela bez popisu. Pro dotyčnou osobu, která pěstovala např. jen tuto jednu odrůdu, je jasné, o kterou jde, avšak zamíchá-li se takto mezi ostatní vrácená semena, je ztracena. Někdy se vyskytují sáčky jen s uvedeným názvem druhu a odrůdy, např. „Hráč Hejzlarová“ bez roku sklizně, kódu a semenáře. Někdy je popis neúplný, ačkoliv se zdá na první pohled dobrý, např. „rajče divoké“. Zde není jasné, o které divoké rajče jde. V nabídce Gengelu je totiž divokých rajčat několik – rajče divoké červené, rajče divoké žluté, rajče divoké klokaní.

Důležité je, aby popis byl stálý, aby se ze sáčku neodloupl nebo nesetřel. Popisky jsou vytvořené zpravidla tužkou, propiskou nebo popisovačem. Popisy na papíře, ať již přímo na papírovém sáčku nebo na papírovém samolepicím štítku nalepeném na plastovém sáčku jsou obvykle pevné, stálé a bez problémů. Z některých plastových sáčků označených přímo popisova-

čem nebo propiskou se však popis snadno stírá. Aby byl trvalý je možné ho např. přelepit průhlednou páskou. Někteří semenáři používají popis na kousku papíru, který je vložen do plastového sáčku.

Množství a vyžralost semen

Množství semen, která od pěstitelů přicházejí, se liší. V některých baleních je sotva několik semen, jiné obsahují osiva velké množství. Někdy je vrácených jen 2, 3 či 5 semen, což je přece je asi málo (takového malé dávky pak, pokud to lze, např. slučujeme, aby vytvořily plnohodnotné balení s větším počtem semen). Dávka je přibližně taková, která stačí v domácím pěstování za běžných podmínek k vypěstování a namnožení odrůdy. Pěstitel vychází z množství, které sám původně obdržel. Množství semen se liší např. podle druhu plodiny, jejich zásoby apod. Obecně: větší množství semen v balení je u drobnosemených druhů, například máku nebo tabáku, menší pak u velkosemených druhů, jako je fazol šarlatový nebo bob zahradní.

Většinou jsou zasílaná semena plně vyžralá. Jen občas se vyskytují nevyžralá, zakrnělá, malá, scvrklá semena. Obvykle je to způsobeno tím, že semenné rostliny či jejich části byly tzv. podtrženy, to je předčasně sklizeny nebo vyloupany z plodů, nebo je napadla choroba, která rostlinu zničila před dozráním semen apod.

U semen, která jsou po výmlatu přirozeně v pluchách, jako jsou pluchaté obiloviny, je ponecháváme na osivo opět v pluchách. Jsou to zejména pluchaté pšenice, jako je pšenice špalda, pšenice dvouzrnka, pšenice jednozrnka apod. Někteří pěstitelé je pro zaslání zpět zbytečně a pracně loupají z pluch.

Petr Dostálék

FOTO – autor a archiv Gengelu



Pšenice špalda pěstitelkou vyloupaná z pluch ručně prsty.

ROSTLINY KOLEM NÁS

Hvozdík na míse

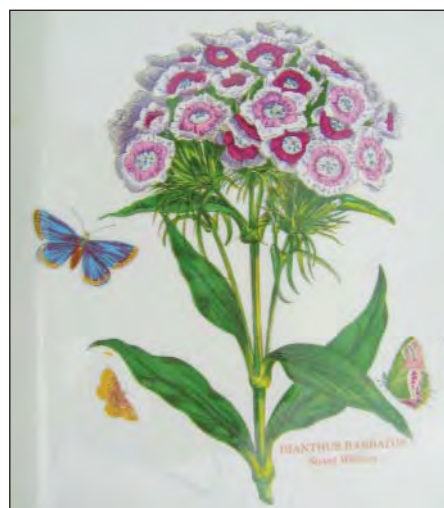


Pěstované rostliny okrašlují nejen záhony kolem našich příbytků a květináče uvnitř našich domovů, ale přestěhovaly se v mnoha případech také na věci běžné denní potřeby. To je i případ hvozdíku vousatého, který zdobí porcelánovou mísu a který jsme vybrali pro další pokračování Rostlin kolem nás.

Na porcelánové ploché míse či podnosu, pocházejícím z Anglie, jsou barevně vyobrazeny dva květy hvozdíku. Kolem květů poletují drobní barevní motýlci, po obvodu uvnitř i vně celé mísy je zjednodušený uzavřený pás z drobných lístků. U rostlin hvozdíků je uvedeno latinské jméno druhu hvozdík vousatý, *Dianthus barbatus*, a anglické pojmenování Sweet William. Spodní část mísy je barevně nezdobena, vystouple rýhovaná, uprostřed opatřena nápisem Portmeirion, The Botanic Garden, jménem autorky, uvedením použití mísy pro různé prostředí a původem Made in Britain. Rozměry mísy jsou asi 31 x 25 x 4,5 cm, váha 1,3 kg.



Pohledna hvozdíkový květ na míse zblízka.



Kolem rostliny hvozdíku na míse jsou zachyceni motýlci v letu.

Květ hvozdíku v zahradě.

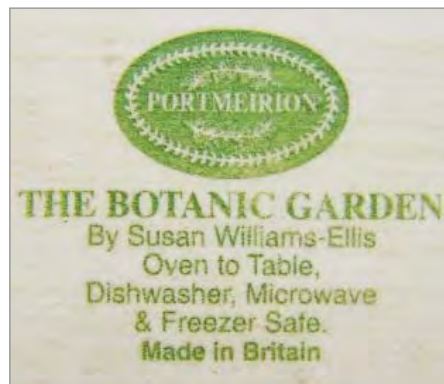
Hvozdík je nenáročná okrasná rostlina, kterou bychom našli v zahradách hojně jak v minulosti, tak také v současnosti. Vedle skutečného hvozdíku může naše oko potěšit i jeho obraz na porcelánové míse.

pd

FOTO – Petr Dostálek



Spodní strana mísy s drážkami připomíná bludiště.



Popis mísy v angličtině.

Pohled na mísu s vyobrazením hvozdíků.



KRAJ VYSOČINA

Dvorský statek Olešenka

PRODEJ ZE DVORA: kozí biomléko a bio-produkty z něj (zrající a přírodní sýry, ochucené sýry, žervé, tvaroh, jogurty, jogurtové mléko); zelenina a brambory. Objednejte se na tel.: 775 661 407, kozidvorek@seznam.cz, více na www.kozidvorek.cz
OLEŠENKA 10 – u PŘIBYSLAVI

KRÁLOVÉHRADECKÝ KRAJ

BAZALKA

Prodejna biopotravin – zdravé výživy, dietní výrobky, čerstvé pečivo, saláty, tel.: 775 360 721,

Rokitanského 169, HRADEC KRÁLOVÉ
Bazalka biosamoosluha – bohatá nabídka bioproduktů, čerstvá zelenina, tel.: 739 714 830,

Gočárova 516, HRADEC KRÁLOVÉ
Bazalka ve dvorku – alternativní jídelna, tel.: 739 714 831,

K. H. Máchy 747, HRADEC KRÁLOVÉ
WWW.BAZALKA.CZ

PARDUBICKÝ KRAJ

ŠPALDA, nekuřácká restaurace a prodejna

Obědy, večeře, svačiny, celozrnné pečivo, zákusky a dezerty bez cukru, biopotraviny, biokosmetika.

Tel.: 463 351 435, www.bio.spalda.cz

Třída Míru 64, PARDUBICE
PALACKÉHO ULICE 2417, PARDUBICE

OLOMOUCKÝ KRAJ

Podniková prodejna PRO-BIO ve Starém Městě

Otevírací doba: Pondělí až pátek: 8–15:30, Sobota 9–11 h., pouze prosinec až březen, červen až září. www.probio.cz

Tel.: 583 301 952, probio@probio.cz

LIPOVÁ 40, 788 32 STARÉ MĚSTO,
OKR. ŠUMPERK

STŘEDOČESKÝ KRAJ

SLUNEČNICE

Zdravá výživa (bio i nebio), produkty bez lepku, laktózy, čerstvé pečivo, regionální zelenina a domácí produkty, bylinky a čajové směsi, biokoření Sonnentor. Chladírenské zboží – Nemléko. Přírodní kosmetika Nobilis, Salus, eterické oleje, léčivé konopí, ekodrogerie zn. Tierra Verde, Ecover. Podpora bezobalového prodeje (stáčená drogerie, řepkový olej, sypané plodiny). Barefoot obuv - Ahinsa, Leguano. Obsluha ráda poradí.

www.zdravavyzivaokolin.cz

OTEVĚNO PO, ČT. PA: 8.30–17, ÚT, ST 9–17, SO 9–12. Pauza 12.00–12.30.

tel.: 607 686 119, slunecniceokolin@seznam.cz
NA HRADBÁCH 152, KOLÍN 2



**Nejmladší prodejna
Bazalky Hradec
Králové v areálu Trhů
Stromovka je
v provozu od 22. 6.
2017.**

**Nabízí především
vlastní výrobky
Bazalky, ale také
například produkty
Boučkova pekařství
včetně kváskového
chleba.**

LIBERECKÝ KRAJ

JO-BIO

Obiloviny, luštěniny a výrobky z nich, ořechy, semena, sušené ovoce, pomazánky, džemy, pečivo, pochutiny, rostlinné nápoje, dezerty, Fair trade, japonské speciality, ochucovadla, sladidla, nápoje, chlazené potraviny, mléčné výrobky, bio-maso, regionální výrobky, doplňky stravy, bezlepkové potraviny, přírodní kosmetika, ekodrogerie, tašky, knihy.

Otevřeno: PO-PÁ 9–18 h.

Tel.: 720 973 130, 607 273 115,

jobio@seznam.cz

ŽELEZNÁ 249/12, 46001 LIBEREC 1

SLOVENSKO

Bioobchod Malý princ Prodej biopotravin a kontaktní místo pro odběr Bio a literatury z Česka,

tel.: 00421-326400400,

medal@bio-obchod.sk, www.bio-obchod.sk,

MIEROVÉ NÁMESTIE 29, 911 01 TRENČÍN
WWW.BIOPOTREBITEL.SKS

DOVOLENÁ. UBYTOVÁNÍ – PRONÁJEM APARTMÁNU

Nabízíme pronájem apartmánu na malém rodinném horském samozásobitelském hospodářství v přírodním prostředí Slezských Beskyd. Možno rozvíjet témata: pěstování ovoce, zeleniny, léčivých rostlin, samozásobení, soběstačnost... Součástí je ukázková zahrada s bylinami a starými kulturními rostlinami. Ve výstavbě malé muzeum Tradiční hospodaření na Těšínsku.
www.bylinkovyapartman.cz, tel. 736 157 902

Zveřejníme řádkovou

● **inzerci soukromou (100 Kč)**
● **propagaci prodejny zdravé výživy a biopotravin za 100 Kč na měsíc. Čtenářů e-BIO máme 1 300.**

Hydratační olej

Mezi skvostné oleje lisované za studena přibývá novinka v podobě Bio Chia oleje. Každý zná blahodárné účinky těchto semínek považovaných za jednu z nejmodernějších superpotravin této doby.

Chia semínka jsou šedá až černá, dlouhá okolo jednoho milimetru, obsahují vápník, antioxidanty a omega-3 nenasycené mastné kyseliny. Mají na lidské tělo mnoho pozitivních účinků. Vysoce hydratační rostlinný bio chia olej se lisuje ze semínek šalvěje hispánské. Na výrobu jednoho litru tohoto oleje je zapotřebí až cca 5 kg těchto drobných semínek. Tím, že je olej lisovaný za studena a není následně rafinovaný, představuje výborného pomocníka, který si zachovává všechny své jedinečné vlastnosti a živiny v koncentrované podobě.

Bio chia olej je prospěšný pro všechny typy pokožky. Je mimořádně vhodný pro suchou pleť se sklony k začervenání. Lze jej aplikovat jak na tělo, tak na obličej. Obsahuje ideální, vyvážený poměr Omega-3 a Omega-6 esenciálních mastných kyselin pro optimální výživu pokožky. Pomáhá regulovat mastnotu pleti, zvyšovat její pružnost a bránit vzniku jizev. Napomáhá jí zlepšit bariérovou funkci a omezit její dehydrataci.

Chia napomáhá redukovat vrásky a zvětšené póry, podporuje zdravé buněčné funkce a dodává kůži krásný a zdravý vzhled. Zanechává pokožku sametově jemnou, hydratovanou, pružnou a plnou života.

Čistý olej z chia semínek je skvělý pro každodenní aplikaci. Zábaly s chia olejem pomohou suchým, lámavým a řídnoucím vlasům, protože chia olej jim dodá neuvěřitelné množství živin a navíc posílí vlasové kořínky.



REDAKCE:
Jungmannova 1403
Hradec Králové
tel.: 608 476 828
vhpress1@seznam.cz
bio.noviny@tiscali.cz



Toto číslo vyšlo elektronicky
5. srpna 2018, ročník 22, č. 4
ISSN 2533-6673

BIO bylo mezi lety 1997–2016
registrováno: MK ČR E 11409
Od roku 2018 dvouměsíčník.

Redakce

PhDr. M. Vohralíková, šéfredaktorka
Mgr. Kateřina Čapounová, Mgr. Sylva
Horáková

Neoznačené snímky jsou majetkem
redakce.

Redakční rada

Ing. Jiří Urban, Ing. Petr Dostálék,
Pavla Momčilová

Jazyková úprava: redakce

Autorský kolektiv: Pavla Momčilová,
Waltraud Gregorová, Ing. Petr
Dostálék a další.

Logo: Mgr. František Juračka,

Základní barevy: Ing. Libuše Šlapáková

Rozšiřováno prostřednictvím předplat-
ného, zasláno elektronicky.

Sazba a DTP: vh press Hradec Králové
INZERCE

Inzerát řádkový soukromý (180 úhozů)
za 100 Kč, firemní 300 Kč. Plošná
firemní inzerce od 20 Kč za cm², podle
rozsahu a počtu opakování.

www.bio-mesicnik.cz

**Měsíčník BIO je mediálním
partnerem pro:**

**PRO-BIO, Svaz ekologických
zemědělců, z. s.**

Nemocniční 53
787 01 Šumperk
tel.: 583 216 609
pro-bio@pro-bio.cz
www.pro-bio.cz



**PROBIO, obch.
spol., s.r.o.**

Lipová 40
Staré Město
pod Sněžníkem
583 301 951, f: 583 301 960
www.probio.cz

EKOTREND SLOVAKIA



Zvaz ekologického
poľnohospodárstva
Michala Hlaváčka 21,
054 01 Levoča
SLOVENSKÁ REPUBLIKA
+421 905 580 141, 534 511 862
www.ecotrend.sk

MEDICA PUBLISHING



NOVINKA 2017:

**Polévkové
šťěstí**

Brožovaná, 124
str. 199 Kč
Objednávejte v
nakladatelství
Medica publishing
– Pavla

Momčilová. Najdete u knihkupců.

PRO STÁLE AKTIVNÍ ŽENY

Ovládněte své hormony jídlem

Fit po padesátce.

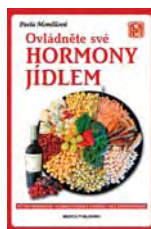
Klimakterium
v pohodě

Brožovaná, 120
str. 196 Kč

440

Jen za +/- 100
kalorií

Brož. 64 stran,
159 Kč 441



DOMÁCÍ PEČENÍ

Kváskový chleba

Stran 120, brož., cena 199 Kč 436

Stručná celozrná kuchařka Bio

Stran 70, brož., cena 109 Kč 439

RETRO kuchařka – Domácí recepty

Str. 146, brož., cena 129 Kč 432

Automatická domácí pekárna

Stran 120, cena 199 Kč 423

RACIONÁLNÍ RECEPTY

Špalda a ječmen

Stran 116, brož., cena 159 Kč 420

Oves a žito

Brož., str. 80, cena 75 Kč 418

O. Dufek: Zeleninové saláty

Stran 96, brož., cena 129 Kč 422

Vegetarián labužník

Brož. stran 64, cena 79 Kč 434

Jarní a zimní zeleninové menu

Stran 148, brož., cena 149 Kč 438

Kukuřice – rýže – jáhly – pohanka

Stran 72, brož., cena 89 Kč 411

Luštěniny + hrášek a fazolky

Stran 84, brož., cena 96 Kč 421

TOFU – zdravě bez cholesterolu

Brož., 80 stran, cena 109 Kč 415

Nudle, špagety a spol.

Brož., 98 str., cena 89 Kč 416

Tvaroh a čerstvé sýry...

Brož., 132 str., cena 129 Kč 417

České ovoce v kuchyni

Brož., str. 64, cena 49 Kč 419

AMARANTH

Stran 64, brož., cena 89 Kč 401

**RECEPTY PRO DĚTI
A JEJICH MAMINKY**

VAŘÍME DĚTEM chutně a zdravě

Stran 338, vázaná, cena 352 Kč 412

Polévky a kašičky pro nejmenší

Str. 100, brož., cena 199 Kč 413

Nastávající a kojící maminky si vaří
chutně a zdravě

Stran 112, brož., cena 229 Kč 426

Edita Hofhanzlová: Polévky a kašičky

pro nejmenší – druhé vydání

Str. 100, brož., cena 199 Kč 413

DIETY A RADY LÉKAŘE

Atopický ekzém – alergie – astma

Str. 172, brož., cena 211 Kč 429

Osteoporóza. Dieta při odvápnění kostí

128 stran, brož., cena 59 Kč 604

Choroby ledvin a močových cest - dieta

Stran 176, brož., cena 189 Kč 605

Nemoci žlučníku a žl. cest

Stran 128, brož., cena 189 Kč 608

Choroby jater. Dieta a rady lékaře

Stran 128, brož., cena 179 Kč 609

Zácpa. Dieta a rady lékaře

88 stran, brož., cena 99 Kč 611

P. Frič, O. Mengerová: CELIAKIE, Brož.,

stran 188, cena 239 Kč 610

Dr. Stanwayová: Léčebná výživa

při běžných onemocněních

96 stran, A4, brož., cena 150 Kč 601

Dr. McKenna: Alternativy k antibiotikům

Brož., 176 stran, cena 110 Kč 602

Nemoci slinivky břišní. Dieta a rady

128 stran, brož., cena 189 Kč 607

MUDr. D. Bartášková, O. Mengerová

CUKROVKA, Dieta a rady lékaře

180 stran, brož., cena 239 Kč 612

**STRAVOVÁNÍ PODLE KREVNÍCH
SKUPIN**

Pavla Momčilová, Olga Mengerová

Česká kuchyně pro Váš krevní typ:

skupina 0, 88 stran za 129 Kč 402

skupina A, 144 stran za 159 Kč 403

skupina B a AB, 144 stran za 159 Kč 404

**Bio – archiv čísel v pdf dle
ročníků 2004–2016na DVD**

Cena 150 Kč104

Petr Dostálék a kol.: Pěstujeme

vlastní semínka

Uchování bohatství a rozmanitosti

užitkových rostlin, ekologické

pěstování. Brožovaná, 132 stran,

barevné snímky.

Cena 145 Kč247

PRO-BIO SVAZ ě. z.

VÝSEVNÍ DNY 2018

– M. K. Thun a Ch. Schmidt
Rüdtová

Oblíbený kalendář konstelací pro
zahradkáře a zemědělce, Výsevní
dny podle Marie Thunové©2018,
překlad Radomil Hradil

Cena: 67 Kč a poštovné.

Objednávejte:

andrea.vizinova@pro-bio.cz

KUCHAŘKA ZE DVORA

Recepty na produkty z farem, řeší jídel-
niček dle sezóny.

Autor: Hugo M. Hromas

Vydáno 2016. Cena: 299 Kč.

https://pro-bio.cz/publikace/kucharka_ze_dvora/

**Ročenka ekologického
zemědělství v ČR
za rok 2016**

Publikace předkládá popis
současného stavu

ekologického

zemědělství.

Obsahuje

nejnovější

statistické

údaje, které

jsou dostup-
né za rok

2016.

Vydalo: Ministerstvo

zemědělství ČR

Redakce: Andrea Hrabalová

Rok vydání: 2017

Počet stran: 75

Ke stažení zdarma:

[https://pro-bio.cz/wp-con-](https://pro-bio.cz/wp-content/uploads/2018/01/rocenka_ez_2016_web.pdf)

[tent/uploads/2018/01/rocen-](https://pro-bio.cz/wp-content/uploads/2018/01/rocenka_ez_2016_web.pdf)

[ka_ez_2016_web.pdf](https://pro-bio.cz/wp-content/uploads/2018/01/rocenka_ez_2016_web.pdf)

Publikace v tištěné verzi je

k dispozici na Ministerstvu

zemědělství ČR.



Jak objednat tituly?

Publikace, které jste si z nabídky

knih vybrali, objednejte e-mailem

nebo prostřednictvím webu [www.](http://www.bio-mesicnik.cz)

[bio-mesicnik](http://www.bio-mesicnik.cz) nebo SMS na tel.: 608

476 828. **Publikace pošleme se**

složenkou na účet nebo s fakturou.

Soukromý inzerát – jen za 100 Kč za

180 úhozů – objednejte obdobně

jako knihy, text pošlete na jeden

z uvedených kontaktů (na této straně).

**PŘEDPLATNÉ BIO 2018 – elektronicky v pdf, 200 Kč na rok
DVOUMĚSÍČNÍK**

Zaplatit můžete na účet: 231 925 6023 / 0800

Starší čísla zašleme, stažený soubor si můžete vytisknout, je stejný, jako bylo tištěné Bio.
Noví předplatitelé, kontaktujte prosím redakci – vhpress1@seznam.cz.

Bio vhodné pro čtení v různých aplikacích v mobilu aj. můžete objednat prostřednictvím
<https://www.alza.cz/search.htm?exps=bio-pro-trvale-udrzitelny-zivot&publero=1>



Z nových obalů
se sype přímo
do vaší kuchyně...

Pojďte do toho s námi,
nákupem biopotravin
pečujete o svoje
zdraví, krajinu
a vše živé
kolem sebe!

