

Na osmdesát akcí v Září – měsíci biopotravin

Vítejte u nejlukrativnější události letošní sezóny. Září – měsíc biopotravin nabízí desítky možností, jak ochutnat skvělou chuť ekologicky vyrobených potravin. Pokud jste ještě biopotraviny a bionápoje nezařadili do svého jídelníčku, Měsíc biopotravin vám dává skvělou možnost vyzkoušet je a poznat, proč jim již tolik lidí dává při nákupu přednost.

Ochutnejte v září ten rozdíl a bavte se!

Z téměř osmdesáti nejrozličnějších akcí, které v září proběhnou po celé České republice, vybíráme ty nejatraktivnější. Kompletní seznam najdete na www.mesicbiopotravin.cz v záložce Kalendář akcí. Pokud se tedy chcete podílet na oslavě skvělého jídla vyrobeného ze surovin produkovaných udržitelným způsobem na českých ekofarmách a přitom se bavit, vyberte si z některých nabízených aktivit.

Pro mlsné jazýčky a váhavce

Jste opatrní a než něco koupíte, musíte si to vždy vyzkoušet? V tom případě vás zvou do bioproduktu svazu PRO-BIO po celé republice. Připravili pro vás v září ochutnávky biopotravin a výběr bude opravdu bohatý. **V Praze to budou bioprodějny Albio, Country Life a Bezlepka, v Brně Zdravý život. Natural Centrum v Jihlavě** kromě každodenních ochutnávek připravil ve spolupráci s místní **Biofarmou Sasov** lahůdku: 3. září tam proběhne oficiální uvedení první české BIO šunky na trh. Kromě toho si můžete zasoutěžit, projet se na koni a prohlédnout si farmu. Ochutnávat



se ale bude i v **Bazalce v Hradci Králové, Špaldě v Pardubicích, Jeřabině v Prostějově, ve Zdravé výživě v Teplicích, a v mnoha dalších.**

Pokud se vám zrovna nechce vařit, zajedte si první říjnový víkend do **Vinorestaurantu v Příboře** – připravili tam pro vás Víkend s BIO a určitě si pochutnáte.

Jedeme na farmu

Možnost ochutnat budete mít ale také na spoustě ekologických farem – vezměte s sebou i své děti, protože ochutnávat budete moci nejen ústy, ale také očima (a ušima).



Začneme na Moravě: Kozí sýry značky DoRa v typickém modrobílém obalu z moravské ekofarmy manželů Dobrovolných jistě zná řada příznivců bio. **V sobotu 17. září si ale budete moci zajet do Ratibořic** a podívat se nejen na stále se rozrůstající stádo koz, ale také poodhalit tajemství skvělé chuti kozích sýrů a pomazánek.

Ochutnat (ale i koupit) kozí mléko, sýry a tvaroh můžete také při exkurzi na moravskou **ekofarmu manželů Látalových, kterou pořádá 24. září bioprodějna Jeřabina v Prostějově**. Pokud máte ovšem chuť na bio ovoce či zeleninu, nenechtejte si ujít Festival chutí na ekologické farmě Luční Údolí. V sobotu 10. září vás ve Velehradě a v Nětčicích (kousek od Kroměříže) čeká prohlídka s odborným výkladem, soutěže, ochutnávky a možnost nákupu čerstvých bio produktů od nejnámějšího českého zelináře Petra Weidenthalera a ovocnáře Jiřího Kargera.



Pokračování na str. 14

Recepty plavčíka DANIELA

Vážení čtenáři BIO, opět vás zdraví plavčík Daniel z Kraví Hory. Doufám, že se máte fajn a zdravě si užíváte už babího léta. Dlouho jsem si nedal chlebovku, dostal jsem na ni obrovskou chuť, a tak si ji hned zítra upeču. Rád se s vámi o tento dobrý recept na přípravu chlebovky podělím.

CHLEBOVKA

1 kg žitného, samokvasného chleba, 300 g rozinek, 1/2 kg letních kyselých jableček, rebarbora (2 stonky o síle palce a délky 15–20 cm), 2 lžíce sušeného sojového mléka, olej, mletá skořice

Chleba (může být i starší, suchý, okoralý) rozkrájíme na malé kousky a namočíme do vlažné vody. Necháme nasáknout vodou. mezitím vymastíme olejem plech a vysypeme moukou. Oloupeme a nastrojíme jablka na hrubém struhadle, nasekáme nadrobno rebarboru. Po změknutí chleba vymačkáme přebytečnou vodu a do změkklého chleba vmícháme jablečka, rebarboru, rozinky a dvě lžíce sušeného mléka. Pořádně prohněteme a vyklopíme na vymaštěný a vysypaný plech, urovňáme vidličkou na rovnou plochu a hustě posypeme mletou skořicí. Dáme do vyhřáté trouby na 250 °C. Pečeme 15 minut bez víka, potom korpus potřeme olejem, přikryjeme víkem a pečeme ještě 20 minut.

Případnou návštěvu překvapíte netradiční chutí a vůní a konzistencí. Uvařte jim k chlebovce kotlet melty a rozkrojte ananas v biokvalitě. Zdravá a levná siesta s přáteli v pozdním letním podvečeru. Dobrou chuť, přeje vás

plavčík Daniel

SLOVENSKÁ INSPIRACE od Ladislava ze Záturčie

Kaša zo sušených hrušiek

Na masovom mlynčeku pomleté sušené hrušky namočíme na pol hodinky vo vode a zamiešame s pomletým makom (môže byť aj ľan alebo konopné zrno).

Koriandrová ovocná kaša

Na noc namočené obilie (pšenica alebo tritikale) pomleté na masovom mlynčeku spolu se sušenými jablkami, zmiešané s postrúhanými čerstvými jablkami a dochutené mletým koriandrom.

Obilie s olejom a cesnakom

Naklíčená pšenica, ovos alebo tritikale, roztalčený cesnak, mletá paprika, soľ, panenský olej, trochu vody. Všetko promiešať a pridať ako prílohu čerstvý zeleninový šalát.

Ovesná omáčka

Na masovom mlynčeku pomletý naklíčený ovos, vlašské orechy, cesnak, soľ, voda z kvasenej zeleniny, bazalka, šalvia alebo rozmarín a petržlien pomletý na masovom mlynčeku.

Bio na Zahradě Čech

Pokud se letos mezi 16.–24. září chystáte do Litoměřic na tradiční zahradnickou výstavu Zahradě Čech, nepřehlédněte stánky ekologického zahradnictví Camphill České Kopisty. K dispozici zde budou jak jeho certifikované produkty (zelenina, brambory, bylinky), tak i literatura, různé informační letáky a brožury a možnost poradenství k biozahradě. Pokud si chcete něco ze sortimentu zahradnictví odvézt s sebou a mít jistotu, že zboží bude (např. brambory nebo mrkev na uskladnění), ozvěte se předem. Kontakt: camphill@camphill.cz, tel.: 416 738 673, mobil: 776 063 783. Představení ekologického zemědělství na Zahradě Čech 2005 podpořilo Ministerstvo zemědělství ČR. (rh)

HVĚZDNÉ OBSAZENÍ POROTY SOUTĚŽE ČESKÁ BIOPOTRAVINA ROKU

O vítězi pátého ročníku soutěže Česká biopotravina roku 2005 bude rozhodovat dvannáctičlenná porota složená z nejlepších odborníků – hvězd ve svém oboru. Trojici vyhlášených šéfkuchařů doplní kritici v oboru stravování a vydavatel prestižního výběru nejlepších českých restaurantů. Soutěž o nejlepší českou biopotravinu si získává stále lepší pověst a prestiž a pro mnohé české výrobce je nominace do soutěže událostí roku. Předsedou poroty je letos **Pavel Maurer**, vydavatel prestižní publikace „Grand Restaurant“. Pavel Maurer je navíc vynikající marketingový od-



borník a dokáže nominované výrobky posoudit nejen z hlediska chuti, ale také z pohledu potenciálního úspěchu na trhu. Do poroty zasedne **Dušan Jakubec**, šéfkuchař restaurantu Flambée, člen představenstva Asociace kuchařů a cukrářů ČR a kapitán juniorského národního týmu AKC ČR. Členem poroty je letos **Jiří Štíft**, šéfkuchař restaurace Alcron v hotelu Radisson SAS. Hvězdnou trojici šéfkuchařů doplňuje **Zdeněk Pohlreich**, šéfkuchař restaurace hotelu Marriott. Velmi přísný a pronikavý úsudek při hodnocení nominovaných biopotravin bude jistě mít **Vladimír Poštulka**, textař, scénárista, spisovatel a gourmet-kritik. **Libor Ševčík** – editor magazínu „IN“ hospodářských novin, se zabývá publicitou v oblasti stravování a nápojů a jistě bude cenným členem poroty. Dalšími členy poroty budou **Tomáš Růžička** – Nadace partnerství, www.nadacepartnerstvi.cz, vyhlášovatel soutěže, a **Jiří Urban-PRO-BIO**, Svaz ekologických zemědělců.

Soutěž o Českou biopotravinu roku vyhláší Nadace Partnerství ve spolupráci s PRO-BIO svazem ekologických zemědělců. Přihlásit nový výrobek do soutěže je prestižní záležitostí pro všechny české výrobce biopotravin, jelikož jim nabízí jedinečnou marketingovou příležitost, jak své výrobky zviditelnit. „*Titul Česká biopotravina roku rozhodně výrazně prospěl prodeji našeho bio uheráku*“, říká loňský držitel titulu, pan **Josef Sklenář** z Jihlavy.

Soutěž vyvrcholí slavnostním vyhlášením a předáním hlavní ceny – šeku na 20 000 Kč a práva užívat označení „Česká biopotravina roku 2005“ na vítězném výrobku – dne 26. září 2005 v Praze.

Vyhlašovatel soutěže: NADACE PARTNERSTVÍ, Panská 7, 602 00 Brno tel./fax: 542 422 767, www.nadacepartnerstvi.cz

Oborná spolupráce soutěže: PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců, Nemocniční 53, 787 01 Šumperk, tel./fax: 583 216 609, pro-bio@pro-bio.cz, www.pro-bio.cz

Na osmdesát akcí v Září – měsíci biopotravin



Dokončení ze str. 7

Hnutí DUHA Olomouc a Zdravá výživa Jeřábina v Prostějově organizuje exkurzi „po místech, kde se biopotraviny pěstují, zpracovávají i balí“ – navštívíte firmu PRO-BIO ve Starém Městě pod Sněžníkem, horskou farma Branná, kde se ekologicky chová skot a kde ochutnáte mléko, a na zpáteční cestě se podíváte k biozelinářům Ludíkovým do Žerotína.

I v Čechách na vás čeká spousta možností: Nedaleko od Prahy, ve vesničce Nenačovice, ekologicky hospodaří pro firmu Country Life Jiří Pospíšilík, kterého známe z pravidelných příspěvků do Bio měsíčníku. V neděli 11. září se v Nenačovicích na farmě konají Biosožinky. Při té příležitosti Country Life slavnostně otevírá bio pekárnu – přijďte ochutnat a nakoupit čerstvé bio pečivo a mnoho jiných produktů z farmy. PRO-BIO Liga pořádá 24. září výlet na ekofarmu Netvořice – navštíví malou rodinou zemědělsko-řemeslnou usedlost, kde chovají krávy, koně, kozy a drobné zvířectvo a kde se pokusí poodhalit, jak se žije českým ekozemědělci.

Pravidelní čtenáři Bio měsíčníku jistě znají Petra a Gabrielu Dostálové, kteří prostřednictvím společnosti Gengel pomáhají zachovat staré, tradiční odrůdy rostlin. Ve Veselce u Trhových Svinů, také pěstují běžné i méně běžné druhy zeleniny a kdo k nim přijede 16. září, bude mít možnost prohlídky jejich ekologicky obhospodařovaných polností i nákupu biozeleniny.

Bioprodejna Bazalka z Hradce Králové společně s pardubickou prodejnou a restaurací Špalda pořádá 24. září výlet na ekofarmu Filoun v Plavech rodiny Šourkovy. Na farmě bude k vidění ekochov hospodářských zvířat a ukázka výroby domácích sýrů, tvarohu a másla.

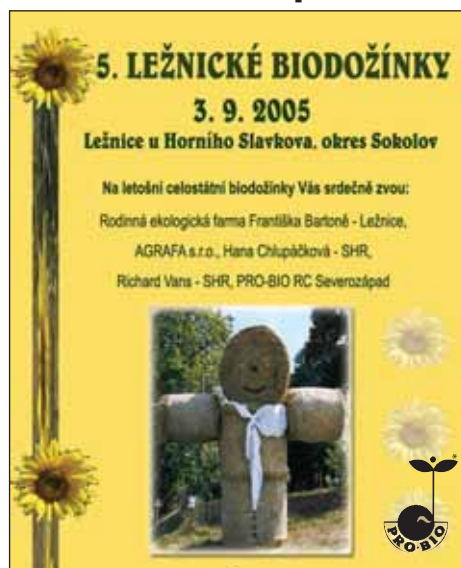
Akce! Akce!

Mateřské a rodinné centrum Sedmikráska pořádá v Dolním Bousově 27. září odpoledne Den biopotravin – výstava a ochutnávka biopotravin, poradny zdravého stravování a ekologického pěstování.

Na hlavním náměstí v Chrudimi si nenechtejte 8. září ujít Biojarmark. Občanské sdružení Šance pro Tebe pro vás připravilo prodej a ochutnávka bioproduktů a biopotravin, soutěže pro děti, informační panely, hudba a další atrakce.

I návštěvníci výstavy Zahrada Čech v Litoměřicích budou moci ochutnat bioprodukty. Konkrétně zeleninu vypěstovanou v Camphillu České Kopisty. Dvanáctý ročník pražského biojarmarku letos proběhne v pátek a sobotu 16.–17. září společně s dožínkovými slavnostmi na Toulcově dvoře v Praze. Hlavní téma jarmarku? Bio zelenina. Pražáci, neváhejte, přijďte obdivovat, ochutnávat a nakupovat... do Prahy se sjedou nejlepší čeští biozelináři. Ale i Brňáci mají svůj pravidelný Biojarmark. Proběhne letos o jeden týden dříve než jste zvyklí – 30. září a 1. října tradičně na Zelném trhu.

Velkolepá biosožinková slavnost se chystá 3. září v Ležnici u Horního Slavkova. Od



10 hodin začíná mše v kapli Jana Nepomuckého, v půl jedenácté se otevírá staročeský jarmark. Po celý den budou pro návštěvníky připraveny soutěže (koulání balíků, sekání trávy, dojení z vemen, prokousávání koláči a další), předvedení stloukání másla, dojení kozy, ukázka práce pasteveckých psů, kování koně, prohlídka farmy, ukázka zvířat nebo přehlídka na farmě používané zemědělské techniky. Občerstvení, hudba, vození dětí na koních, ochutnávka a prodej biopotravin – vše zajištěno... prostě, přijďte se bavit!

Něco pro mozkové závity

Bazalka v Hradci Králové a Špalda v Pardubicích připravila na září večerní kurz praktického vaření z biopotravin pod heslem: „Sami si uvaříte, sami si sníte“. Během večera budete vařit a péci z biopotravin a sami se při ochutnávce šťávy z bio a nebo mrkve přesvědčíte, jak „chutná ten rozdíl“.

Jsou biopotraviny dobré pro naše zdraví? O tom se vás bude snažit 20. září večer přesvědčit pan Vít Syrový ve své přednášce „Působení biopotravin na naše zdraví“. Kde? V Klubu JANTAR v Mladé Boleslavi.

Jedna lahůdka nakonec. V sobotu, 24. září proběhne v brněnském kině Art večer na téma „Ekologický luxus“. Budeme moci shlédnout tři dokumentární filmy autorů Jany Dostálové a Davida Musila: Sup – osobnostní profil umělce, který recykluje stromy výrobou originálních dětských dřevěných hříšť; Divoká zahrada – dokument o fenoménu zakládání divokých zahrad; Luxus – dokument představující rozdílné významy slova luxus z pohledu běžného života šesti rodin. Film představí autorka námětu, socioložka Hana Librová. Po projekci filmů debata s autory a akty filmu Luxus a raut z biopotravin. Už se těšíte.

Všechny cesty vedou ... na internet

Podrobnosti všech vyjmenovaných akcí a mnoha dalších najdete na www.mesicbiopotravin.cz. Kromě toho také spousta tipů na aktivity v září, argumenty proč kupovat bio, skvělé recepty na bio-jídla a adresy bioprodejen a ekofarem. Přeji vám všem v září krásné zážitky a mnoho zábavy.

Tom VÁCLAVÍK, koordinátor
Měsíce biopotravin