

NAPSALI JSTE NÁM

KDO OBDRŽÍ BARTÁKŮV HRNEC?

Vážená redakce,
ráda bych touto cestou navrhla na Bartákův hrnec manžele Vymětalovi z Břestu. Podle mne by si toto ocenění velmi zasloužili. Výbornou zeleninu (i pěkně omytou) z jejich ekofarmy odebíráám již řadu let. Druhé složení zeleniny, kterou mi poštou do Prahy zasílají, ponechávám zcela na nich a vždy jsem velmi spokojená.

Zelenina v balíčku pokaždé obsahuje komplex všech látek, nutných pro výživu těla. Manžele Vymětalovi se již delší dobu zajímají o správnou výživu, mají spoustu vlastních zkušeností a vždy ochotně všem poradí. Svým lidským a nezištným přístupem ke svým spolublížním by mohli sloužit jako příklad pro ostatní. Myslím, že pomoc spolublížním na poli správné výživy je pro ně životním posláním. Já jsem od nich několikrát telefonicky obdržela mnoho cenných rad, obzvláště vloni v létě, kdy jsem byla dva měsíce doma se zlomeným kotníkem. Zaslali mi pravidelně zeleninu, „naordinovanou“ na mou chorobu, i když jsem zpočátku neměla nikoho, kdo by mi zeleninu došel na poštu zaplatit. Dokonce mi sami volali a ptali se na můj zdravotní stav a na mou žádost mi u sousedů obstarali kvalitní med. Jsem přesvědčená, že díky jejich zelenině mi kotník i přes skeptické názory lékařů dobře rostl (i bez navrhované operativní léčby a sádry).

Škoda jen, že Vymětalovi nevystupují více na veřejnosti, mají krásný a přesvědčivý projev. Kž by takových lidí bylo víc!

Se srdečným pozdravem

Ing. Anna Jandová.

KANDIDÁT NA OMLUVU?

Společnost Danone se omluvila za bezdůvodné užívání slova BIO u názvu výrobku. Společnost MEGGLE (sídlo Praha a Budapešť) je možná z obliha. Jogurt je vyroben na Slovensku, obsahuje probiotickou kulturu *Bifidum bacterium longum*, je chutný, ale certifikát nemá. Název „PROBIA“ je přece jen trochu zavádějící. (vha)



SOUKROMÁ INZERCE

♥ 38letý, svobodný vegan se zájmem o přírodu, ekologii, turistiku a biozemědělství hledá ženu z celé ČR i SR. Jihočech žijící v dřevěnici u Hukvald. Tel.: 721 167 667.

♥ 30letý drobný zemědělec z Moravského krasu hledá partnerku pro život, sdílejší nadšení pro chov krav a výrobu sýrů. Nekuřák, abstinents. Tel.: 723 880 607.

▼ Border collie – prodám štěněta s PP po rodičích pracujících u ovcí, tel.: 605 820 737

▼ Biobrambory, červenou řepu, topinambury z ekologického pěstování, odběr ze dvora, 15 km od Č. Budějovic, tel. 386 321 617.

▼ Hledáme pastevce ovcí od dubna do listopadu, bližší informace na tel.: 605 820 737.

▼ Ml. lidem, kteří hledají alt. živ. styl pronajmu 2+1 (120 m²) na ekostátku Ludvíkov, samotě v krásné krajině u Jistebnice. K dispozici velká zahrada, koně a další dle dohody, zentos@centrum.cz

▼ Ekozemědělec prodá 5 ks krav i s telaty – masní kříženci. Tel.: 312 520 876, mobil: 724 140 566.

K selskému rozumu a vajíčkám na hniličku

Vážená redakce,
velice Vám děkuji, že jste pro mě získali velmi cenné informace ohledně chovu slepic v biochovu. Po zralé úvaze, kdy „selský“ rozum šel stranou, jsem uznala, že nařízení Rady EHS č. 2092/91 se zakládá na principu uchránit člověka jako spotřebitele před zbytečnými riziky. V souvislosti s tímto nařízením jsem uvažovala, jak celou věc vyřešit. Mohli jsme chov nosnic zlikvidovat, nebo vše zařídit tak, aby zmíněnému nařízení vyhovovalo.

Rozhodla jsem se rozšířit chov krav speciálně mléčného plemene (jersey), aby měla mléko, zejména zakysané, které slepicím z osvědčené zkušenosti prospívá. Přibližně jednu třetinu produkce vajec následně zkrmím chovaným nosnicím a dále nákupem rybí moučky, kterou mám na výjimku povolenou, doplním potřebu nosnic z hlediska živočišné bílkoviny – ovšem ta je vhodná pouze do mačkaných nebo šrotovaných obilovin. Domnívám se, že jen tak může být můj chov slepic s ekologickým certifikátem. Zbývá jen vyřešit cenu vzniklé produkce, ovšem to je současný problém veškerého ekologického zemědělství.

Závěrem chci dodat, že si velmi cením podpory Vašeho časopisu, který propaguje zdravý životní styl a především zdravé potraviny.

Ivana Pánková

Dopis paní inženýrky Pánkové nás potěšil. Případ s necertifikovanými vajíčky z ekochovu jsme rozebírali v BIO č. 12/2005. Myslím si, že stránky časopisu BIO mají sloužit nejen propagaci prodeje biopotravin, zdravějšímu stravování, ale také těm, kteří se o výrobu kvalitních potravin zasloužili. Těm především. Jsme rádi, že se nám farmáři se svými problémy svěřili, často tak odkryjí řešení a nápady, které mohou využít i další.

Ale k tomu selskému rozumu. Když časopis vyšel, mrzelo nás, že jsme se přece více chovatelky drůbeže nezastali, protože zkrmené zbytky ekologicky chovaných a certifikovaných zvířat přece teoreticky nemohou BSE obsahovat – nemá se k nim odkud dostat. Farmář si směsi vyrábí sám z ekologických produktů nebo certifikované nakupuje. O nemoci tvrdilo, že se dostala ke



zvířatům zkrmováním jiných – nakažených – zvířat obsažených v krmných směsích. Kdyby byl způsob přenosu BSE nějaký jiný (šíření viry vzduchem), pak by toto přísné nařízení jistě nikdo nepochyboval.

Občas ten selský rozum musíme prověřit a nechat se osálit. Stejně jako při pohledu na vycházející slunce u lesíka za vsí a zapadající na druhé straně za kopcem, kdy nám jednoznačně selský rozum říká, že se přece Slunce točí okolo Země. Dění a vztahy jsou ale v přírodě zkrátka komplikovanější, než se na první pohled zdá.

Za spotřebitele ekovajíček děkuji paní Pánkové, že to při této obtíži s chovem slepic nevzdala a našla si cestu, jak z problému ven. Spotřebitelé jistě pochopí, že takovéhle vajíčko nemůže být za dvě padesát či tři koruny jako v obchodě. Za všechno se platí... i za eko či bioprodukt. Předplácíme si tak rovněž zdravá pole a přírodu kolem. Jen jestli to pochopí nějaký velkoobchodník. Masožravou slepici by asi měl připustit nakonec i zákonodárce.

Ivaně Pánkové ještě přejme, aby svůj chov uchránila před patčí chřipkou. Věříme, že může slepice v případě vyhlášené karantény schovat v dostatečně velkém prostoru. My, spotřebitelé, se můžeme ptáci chřipky děsit, ale pokud nebudeme nakažené ptáky sbírat a nechráněně s nimi nakládat, či snad ty nakažené, nedostatečně tepelně upravené konzumovat, nemáme se čeho bát. Při vaření musíme dbát, aby pokrm dosáhl teploty nejméně 70 °C po dobu pěti minut (maso i vajíčka) – uvádí se dokonce 70 °C jen po dobu jedné vteřiny v centru potraviny (viz též zpráva na str. 14).

Tak to tvrdí hlavní hygienik ČR Michael Vít. Pro jistotu si vajíčka na hniličku po nějakou dobu odpusťte, i když je milujete.

Miroslava VOHRALÍKOVÁ

CAMPESINOS SIN FRONTERAS INFORMUJÍ

Kdo se chce podílet na rozmnožení zajímavých odrůd kukuřice, nechť pošle prázdnou obálku se známkou a nadepsanou adresou (na adresu: Wanata, Mšecké Žehrovice, 270 64 Mšec). Protože se jedná o prvovýsadbu v chladných podmínkách, je třeba postupovat takto:

Semena se vysévají v dubnu do skleníku, nebo pařeniště na předpěstování. Po 15. květnu se rostlinky vysazují po dvou do hnízda. Pod ně se udělá jamka a naplní se kompostem. Kolem několika kukuřic se udělá rukáv z fólie (podobně jako u rajčat) 1,5 m vysoký. Několik rostlin je možno ponechat i ve studeném skleníku na jistě dozrání.

Další zajímavá rostlina je EPAZOTE (*Chenopodium anthelminticum*), odrůda merlíku s ostrou vůní a protiparazitickými účinky (ještě bude o ní řeč) – nejúčinnější koření střední Ameriky.

WANATA