

OBSAH duben



ZPRAVODAJSTVÍ

Zlatá Salima poprvé pro výrobek
v kvalitě Bio 2
Salima a Biostyl 3
Soutěž o nechtutnější biopotravinu
roku 4

BIOPOTRAVINY

Kdy se dostanou biopotraviny do škol-
ních jídelen? 5

EKOLOGIE – TUŽ

Bioplasty podruhé 6
Kdo nás ochrání před mobilními
vysílači? 7-8
Křížovka 9
Omalovánky a leporela zdarma 9

ZDRAVÍ – RECEPTÁŘ

Poradna Waltraud Gregorové
– plicní choroby 10
Recepty pro děti 10

BIODIVERZITA

Permakultura – Půda
v permakultuře 11
Biodiverzitní drobníčky 11
Jak táhli olej 12-13
Biozahrada v dubnu 14-15
Jak pěstovat chřest 14-15

EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

Je líbo suché, polosuché
či mokré? 17
Agroturistický ráj v Zemi děda
Praděda 19

ZPRAVODAJ – ZEMĚDĚLCI PŘÍRODĚ

Ekologické zemědělství a ochrana
obojživelníků 18-19

MAPA BIOPRODEJEN, SERVIS, KNIHOVNIČKA, INZERCE ..22–24

FILMOVÉ CÉDĚČKO Z VAŠÍ FARMY

Není to jen sen, ale možná realita.
Redakce Bio nabízí natočení
a zpracování reportáže z vaší
farmy, zpracovatelského podniku.
Můžete tak svoji firmu před-
stavit zákazníkům na různých
akcích, umístit videošot na
svoji webovou stránku, nabí-
dnout jako památku na pobyt
a návštěvu na farmě ap.
Cena 1000 Kč za minutu
zpracovaného produktu
v kvalitě DVD.



SALIMA a BIOSTYL

představili se další producenti a dovozci bio

BRNO a PRAHA se staly v letošním březnu místy, kde se mohli prezentovat ekologičtí zemědělci se svými produkty a zejména zpracovatelé a další distribuční firmy, kterých na českém trhu přibývá. Kvalita „bio“ začíná vítězit mezi ostatní produkcí.



ZLATÁ SALIMA poprvé pro výrobek „BIO“

Letošní potravinářský veletrh SALIMA přinesl velké vítězství pro kvalitu „bio“, když mezi všemi přihlášenými potravinářskými výrobky v kategorii Racionální výživa, speciální potravina zvítězily přírodní šťávy švýcarské firmy Biotta. Zeptali jsme se majitele dovozní a distribuční firmy PRO-X s.r.o. Ing. Milana Moravce, zastupujícího mimo jiné i firmu a produkty Biotta.

Překvapilo Vás a Vaši firmu, když jste získali v letošním roce Zlatou Salimu za brusinkovou šťávu a ještě k tomu v biokvalitě?

Ano i ne. Vzhledem ke zkušenostem ze Salimy v roce 2006, kdy produkty Biotta získaly dvě ocenění v rámci projektu Trendy, jsme se rozhodli přihlásit i do hlavní soutěže o prestižní ocenění Zlatá Salima. V konkurenci převážně konvenčních produktů se výrobky Biotta dokázaly prosadit i letos, a to ještě výrazněji. Zlatou Salimu pro Biotta bio-nektar z horských brusinek umocnilo i ocenění Trendy pro Biotta Wellness týden bio-kúra na sedm dní.

Domníváte se, že právě vysoká kvalita stylu „bio“ mohla přinést výrobku ocenění?

Určitě. Jedná se o historický průlom, neboť poprvé bioprodukt získal ocenění Zlatá Salima.

Čím byste představil vaše šťávy? Jak se opatřují suroviny pro jejich výrobu? Nejsou to všechno přece šťávy získané z běžných polních plodin.

Paleta šťáv Biotta je velmi široká, v současnosti se vyrábí 25 druhů. Zahrnuje jak „běžné“ druhy jako např. karotkovou, zelnou, až po novinky jako např. granátové jablko. Šťávy jsou vyrobeny z kvalitní vyzrálé zeleniny a ovoce přímým lisováním. Zelenina je pěstována na vlastní chemicky neošetřované půdě více než 70 let. Plody jsou pěstovány na chemicky neošetřované půdě dlouhodobými dodavateli nebo pochází z bio-certifiko-

vaného lesního sběru. Např. černý bez pochází z Rakouska, brusinky ze Skandinávie a střední Evropy. Šťávy nejsou ředěny vodou, nejedná se o zpětně ředěný koncentrát. Nejsou uměle dochucovány, dobarvovány, doslazovány a neobsahují pomocné a konzervační látky. Šťávy jsou stáčeny pouze do skleněných lahví s nulovou migrací a 100% vzduchotěsnými. Uzávěr lahví je opatřen



vlastním značkovým bezpečnostním uzávěrem. Jsou biocertifikovány pro více než 50 zemí světa.

Chodíte sám také do lesa třeba na brusinky a jiné lesní plody?

Programově nikoli. Při rodinných výletech na Šumavě mě však vždy potěší náhodný nález borůvek, jahod či brusinek – jen tak trochu do dlaně na cestu.

Za rozhovor poděkovala
M. Vohralíková



V kategorii GO ORGANIC! – certifikované BIOPotraviny – zvítězil na brněnské Salimě SOJADE bifidus borůvka BIO (výrobce: TRIBILLAT, Noyal, Francie), který vystavovala dovozní firma COUNTRY LIFE. Čerstvá sýrová kysaná specialita s unikátním obsahem jogurtové kultury bifidus. 100% rostlinné, 0 % cholesterolu, 0 % laktózy, bez GMO, bez lepku, bohaté na rostlinné bílkoviny, obsahují osm esenciálních aminokyselin nezbytných pro správnou funkci našeho organismu, nízký obsah nasycených mastných kyselin.

FOTO: vha



Na brněnském kontraktačním veletrhu Salima měli členové PRO-BIO Svazu EZ společnou expozici, podávaly se informace a také se ochutnávalo

Salima a Biostyl se staly jakýmsi českými sourozenci norimberského BioFachu. (Ten ostatně expandoval do Jižní i Severní Ameriky, Japonska a Číny.) Na Salimě, která se koná po dvou letech, se biopotraviny představily teprve podruhé a odnesly si tentokrát dokonce zlatou Salimu (viz samostatný příspěvek). Byl o ně velký zájem jak v Brně, tak v Praze na Biostylu, který má již delší tradici a své předchůdce Harmonii a Ekolife.



Ochutnávka biomandlí na Biostylu

cované v Čechách. Dalším trendem je průnik biopotravin do obchodních řetězců. S novými regály v supermarketech počítá například Coop. Zatím se do regálů chystá spíše dovezené zboží – nejrůznější pochutiny a nápoje. Zbude-li místo pro domácí zboží – o to se musejí postarat domácí producenti především sami. Zřejmě ale v posledních dvou letech nemají s odbytem nouzi.

BIOSTYL SLOUŽIL SPOTŘEBITELŮM

Pražský bratříček BioFachu – Biostyl – byl na konci března nachystaný především pro spotřebitele samotné. Ti se mohli na mnoha ochutnávkách přesvědčit o kupované kvalitě a chuti zboží předem u více vystavovatelů než loni. Je potěšitelné, že mezi vystavovateli se nacházely především firmy se zbožím v biokvalitě i s fair trade



Výrobky kosmetiky Primavera se připravují ze surovin z biodynamického pěstování

Na Salimě se uzavíraly obchody

Čeští producenti, členové PRO-BIO svazu ekologických zemědělců se představili v Brně ve stánku zaštitěném svazem. Znovu se tam představily již známé firmy. Mezi nováčky to byl Moravan Petřvald, který dával ochutnávat ze svého biohovězího, a také zlehka představil novinku, která brzy přijde na trh – telecí biopárečky, opravdu vynikající chuti.

Na Salimě se projevil jednak trend rostoucího počtu distribučních firem, mezi kterými byla sympatická firma Lifefood s vlastními výrobky – sice dovezené suroviny, ale zpra-

HOSTĚTÍNSKÝ SIRUP

Hostětínský sirup z květů černého bezu BIO

Vítěz soutěže Česká BIO potravina roku 2007 v kategorii bio nápoje

Sirup je vyrobený macerací květů černého bezu ve třtinovém cukru, pasteurovaný. Květy černého bezu obsahují silice, třísloviny, glykosidy, organické kyseliny a vitamín C, květy jsou navíc močopudné a příznivě působí na cévy. Květ černého bezu sbíráme sami na okrajích pozemků, které jsou obhospodařovány ekologickým způsobem místními zemědělskými podniky, tzn. že všechny květy černého bezu pochází z podhůří Bílých Karpat, Biosférické rezervace UNESCO. Na náš trh se tímto dostává kdysi tradiční výrobek českých a moravských domácností, navíc v BIO kvalitě. Výtečnou chuť doplňují citróny, které dodávají sirupu svěží chuť i vůni.



Sirup je možno použít jak na přípravu klasického studeného nápoje (např. s ledem a plátkem citrónu), tak teplého nápoje (jako čaj - stačí použít horkou vodu). Objem: 0,5 l.

Složení: výtažek z květů černého bezu, třtinový cukr, voda, citron, kyselina citrónová

Libor Baránek

<http://mostarna.tradicebk.cz>

NOVINKA NA TRHU

V polovině dubna

vyjede do ulic PRAHY a okolí

BIO POjízdna Prodejna

SPECIALISTA

NA MLÉČNÉ BIOPRODUKTY



mléko – sýry – jogurty – pomazánky
pečivo – šunka – nápoje, a další

PRODEJ Z VOZU nebo přes internet
OCHUTNÁVKY veškerého zboží

Chcete, abychom jezdili i k Vám?

Napište nám: info@biopop.cz

Více info: www.biopop.cz

SALIMA a BIOSTYL...

 zboží. Velký úspěch sklídili přítomní farmáři a zároveň producenti – manželé Abrlovi s biovinem a manželé Syrovátkovi s hruškovým moštem, hruškovými křídaly a pálenkou. Mezi potravinářské firmy, které nabízejí biopotraviny (s povděkem jsme zde



objevili i hovězí maso, tentokrát z druhého kouta republiky od firmy Biopark) se úspěšně ucházejí zejména o spotřebitelky firmy kosmetické. Nové značky jsou ale většinou také zahraniční. Domácí producenti, i když také pracuje s dovezenými surovinami – jsou asi dva až tři. Svě místo na českém trhu si začíná dobývat oblečení v biokvalitě, i z konopí, a maminky se vracejí k tradičním plenkám.

Dovozní a distribuční firmy však sehrávají i pozitivní roli – pro spotřebitele je zde stále širší nabídka zboží v biokvalitě. Můžete se tedy těšit na ochutnání biopiva z pivovaru od Norimberku (tři druhy) a nealkoholické nápoje – k nimž se řadí také zdařilá napodobenina Coly (ale vyrobená mj. z černého bezu). Například zástupce dovozní firmy Biorganic Ing. Jiří Starý hodlá mezi zboží, které bude nabízet prodejcům biopotravin zařadit samozřejmě také české zboží.

Miss kompost Praha

Slavnostní finále se odehrálo jako součást doprovodného programu na Biostylu. Módní přehlídka s názvem Nulový odpad 08, které se zúčastnili mladí módní návrháři (blíže viz <http://www.ekodomov.cz>), měla velký ohlas. V soutěži **Miss Kompost** před porotou nejlépe obstál komunitní kompost z Prahy 17-Řepy. Kompost do soutěže přihlásila **Ivana Štětínová**, která je jednou z iniciátorek projektu komunitního kompostování. V soutěži **Školní Miss Kompost Praha** bylo nejlépe

oceněno „žízaliště“ ZŠ sv. Voršily z Prahy 1. Odpoledne moderoval herec **Jaroslav Dušek**. Soutěž byla pro mnoho zúčastněných inspirativním příkladem, jak nakládat s biologicky rozložitelným odpadem v domácnostech.

Nejoblíbenější česká biopotravina roku 2007

Na holešovickém výstavišti sbírali nadšenci z PRO-BIO LIGY poslední hlasy do spotřebitelské ankety o nejoblíbenější biopotravinu roku. Čtenáři Bio dostali hlasovací lístky v minulém čísle a věříme, že se jich většina do soutěže zapojila. Bylo skutečně obtížné vybrat ze 76 přihlášených výrobků ten nejchutnější a oblíbený. Třetího ročníku soutěže se zúčastnilo na 2200 hlasujících spotřebitelů. Slavnostní vyhlášení výsledků bylo svěřeno herečce **Květě Fialové**, ta vylosovala pět anketních hlasů, jejichž majitelé získali od pořadatelů pět Fair Trade košů plných nominovaných biopotravin. Ceny poskytli výrobci nominovaných výrobků a Centrum férového obchodu (www.cefeob.cz), kterým touto cestou děkujeme.

Do pořadí zájmu se dostaly nejen výrobky, které můžeme konzumovat často. Snad právě proto, že „Na internetu se pohybuje mnoho mužů, kteří asi hlasovali ze země,“ podotkla **Lenka Sehnalová z PRO-BIO LIGY**. Také sama producentka **hruškové pálenky Madame Verte**, paní Syrovátková – Zámecké sady Chrámce, tím byla mile překvapena. Pálenka obsadila



Květa Fialová vylosovala z čtenářských anketních lístků ty vyhrávající

třetí místo. Na druhém místě skončil **Bílý jogurt z kozího mléka** ze Dvora Ratibořice (Třebíčsko). Výrobky z kozího mléka získávají u spotřebitelů na oblibě, a ratibořické kozí produkty mají také slušivý pruhovaný modro bílý „kabátek“, takže jej v obchodech lehce najdete.

První místo obsadily **Čoko-kokosly se špaldovou moukou** z Biopekárny Zemanka. Zdá se, že tento sortiment se na českém trhu dobře uchytí a přece jen, koupit občas dražší pochoutku nezatíží tolik rodinný rozpočet jako ostatní biopotraviny, které konzumujeme denně. Vítěz soutěže získal možnost užívat na svých výrobcích označení „**ČESKÉ BIO 2008**“, všichni tři ocenění obdrželi kupon na bezplatné užívání stánku na veletrhu Biostyl 2009.



Organizátorem spotřebitelské ankety je již třetím rokem PRO-BIO LIGA spotřebitelů



Květa Fialová s majitelkami oceněných firem

Výherkyněmi z řad spotřebitelů se staly: **Marie Škorníčková, Olga Martínková, Lenka Měchurová, Veronika Svobodová a Martina Vitácková**. Tímto všem hlasujícím PRO-BIO LIGA děkuje za podporu soutěže.

Text a foto: Mirka Vohralíková a PRO-BIO LIGA



Sušenky a krekry ze Zemanky se dobře prodávaly