

KRÁTCE

❑ Spuštěny byly internetové stránky www.ekoporadny.cz. Jsou součástí kampaně propagace Sítě environmentálních informačních a poradenských center v ČR.

❑ Dovolujeme si vás oslovit o pomoc při pořádání propěšné výstavy o zdraví – Minerva, která se uskuteční 5.–7. 12. 2008 v Praze. Je připraven bohatý program přednášek a seminářů se zajímavou tematikou

❑ PASIVNÍ DŮM NA VLASTNÍ KŮŽI
8.–9. 11. Hostětín

Víkendový den otevřených dveří v modelovém pasivním domě, oslava Světového dne pasivních domů. Vstup na přednášky zdarma, pořádá Veronica

❑ TÝKÁ SE TO TAKÉ TEBE
24.–30. 11. Uherské Hradiště,
Uherský Brod a Zlín

Mezinárodní festival filmu a videoprogramu s tematikou přírody a ekologie, s doprovodným odborným a kulturně společenským programem. Více informací: <http://www.kkuh.cz/index.php?doc=6sttt-tyka-se-to-take-tebe>

Připojte se k Solární lize

Dny Biojarmarku na Toulcově dvoře v Praze začínaly Infodnem k obecním dotacím pro solární zařízení a další úsporná opatření vzhledem k úsporám energie, který uspořádala Liga energetických alternativ.

Karel Merhaut a Jiří Dvořák z agentury promluvili o aktivitách této neziskové organizace. Kromě takovýchto informačních dnů, vydává časopis Solárko, vede internetové stránky a shromažďuje informace pro Solární ligu (www.solarniliga.cz), pořádá exkurze za zajímavými solárními a energeticky úspornými zařízeními. Aktivita LEA se dostaly i do zpravodajského pořadu Snídaně s Novou – 28. 4. 2008.

Solární liga mapuje vznik solárních zařízení v obcích a vede pořadí podle metrů čtverečních instalovaných v obci. Shromažďuje informace o metodách a různých variantách a možnostech umístění solárních panelů jak pro výrobu elektrické energie, tak pro ohřev vody. Také přináší osvětu v možnostech financování jak obecních, tak soukromých projektů. Je mnoho míst, kde by se solární panely mohly umístit tak, aby zapadly vhodně do prostředí a nerušily tak krajinu a přinesly úspory.

Různé tvary a povrchy solárních panelů umožňují jejich umístění na střechy domů,

při opatrném postupu i v památkových zónách (Litoměřice). Možnosti pro instalaci rozsáhlejších systémů jsou například na místech bývalých skládek a nebo teplovodů. Existuje mnoho vhodných střech na veřejných budovách – školách a podobně. V okolních státech se prosazují modely občanských elektráren, kdy se občané obce stanou podílníky při výstavbě solární elektrárny a potom dostávají zpět část z jejího zisku. Stavba se financuje z obecních prostředků, dotacemi z Fondu životního prostředí a financí investora, který může využít stavebního spoření. Všechny potřebné informace se můžete dozvědět na Info solárním dnu, který vám LEA dodá „na klíč“.

K zúčastněným promluvila **Jana Hrstková** z Magistrátu města Prahy, který poskytuje dotace občanům pro využití ke stavbě solárního zařízení, výměnu topení z klasických paliv na plyn a využití geotermální energie. Rozsáhlejší projekty se realizovaly také na obecních budovách – místo balkonových zábradlí solární panely na střední škole. Magistráty a obecní úřady mohou zažít s ochranou životního prostředí např. i tím, že automobily technických služeb budou jezdit na stlačený plyn.

(vha)

Biopalivo ohrožuje mexický národní poklad

Přijedete po práci domů, vezmete šejkr, vlijete chlazenou citronovou šťávu, tequila, zastříknete pomerančovým likérem a vychutnávejte si vzácnou chvíli klidu, uvádí list USA today. Ale vypadá to, že na Margaritu, jak se koktejl jmenuje, budete brzy muset zapomenout.

Podstatná součást koktejlu začíná mít na kahaní. A Mexičané horečně přemýšlejí, jak tequila zachránit. Je to součást jejich národní hrdosti, i když, paradoxně, v Mexiku se tequila pije málo. Mnohem populárnějším nápojem je třtinový rum. Ale k tequile se váže tisíciletá historie sahající do předkolombovských dob, v minulém století prožila i úspěšné globální tažení, je známá po celém světě.

Začíná to u agáve, sukulentní rostliny, která vydrží ohromná vedra a dlouhotrvající sucho. Její vlastnosti objevily původní indiánské kmeny. Hodí se – podle druhu – k výrobě sisalu či alkoholických nápojů, její trny slouží jako jehly, listy se krmí dobytěk. Jsou uspořádány do růžice, uprostřed se nalézá nízký kmen, někdy zvaný srdce, mexičtí pěstitelé používají název pina. Indiáni z piny připravovali kvašený nízkalkoholický nápoj pulque (viz Bio 7/2006). Jeho užití bylo převážně ceremoniální.

Když zemi obsadili Španělé, přispěli k výrobě znalostí destilace, vznikl mezcal (do lahví s ním se často přidávají červi, kteří žijí na agáve, prý aby se dokáza-

lo, že nápoj je dostatečně silný, když konzervuje červa) a tequila. Pro tu je nejvhodnější Weberova modrá agáve. Poprvé byl destilát do zahraničí vyvezen v roce 1873 z palírny Tequila Sauza v městě Tequila, od té doby se datuje jeho vskutku světová popularita.

Agáve roste až deset let, pak se porazí, vyjme se pina o váze kolem 50 kilogramů. Ta se rozsekne a asi 36 hodin vaří, až se škroby změní v cukr. Vzniklá hustá hmota se ředí vodou, tři dny kvasí a nejméně dvakrát se destiluje. Tím je hotova takzvaná bílá tequila, chutnější a dražší jsou však druhy, které se po destilaci umístí do dubových sudů na tři měsíce až tři roky a zrají tam. Změní také barvu ať už působením dřeva sudu, nebo u druhů Gold a Oro obarvením karamellem.

Mexické zákony jsou ohledně tequily velmi přísné a rozsáhlé. Stanoví se v nich, kde se může pěstovat agáve určená pro palírny. Kvalitní surovinu lze vypěstovat ve státě Jalisco a čtyřech dalších oblastech, tedy na ohraničené a poměrně malé ploše.

V Jalisco se některé plantáže agáve a historická zařízení na výrobu tequily v oblasti mezi sopkou Tequila a údolím řeky Rio Grande dostala na seznam světového dědictví UNESCO.

Zákony také stanoví čtyři základní druhy tequily – od bílé až po Anějo, která zraje až

tři roky. Zákon je také přísný ohledně kvality, tequila musí být vyrobena nejméně z 51 % z agáve, zbytek může být doplněn třtinou. A každá lahev má povinně nálepkou NOM (Normas Oficial Mexicana) a číslo.

Katastrofa začala přicházet loni. Mocný severní souseď vsadil na biopaliva jako doplněk benzínu a nafty a stal se nenasytným. Spotřeba a cena kukuřice i pšenice prudce vzrostly. Zato ceny agáve mírně klesly. Velkostatkář **Miguel Ramirez** řekl listu USA today: „Končím s agáve, obilí je výnosnější a dostanu zapláceno každý rok.“

Randel Lopez Sandoval, mexický zemědělský odborník, k tomu uvedl: „Staráte se o agáve až deset let, než ji můžete sklídit, nevíte, zda nepřijde tužší zima, která úrodu zničí – to se za posledních deset let stalo dvakrát – a když pak sklídíte, dostanete méně peněz, než jaká byla cena, když jste sázeli.“

Plocha osázená **Weberovou modrou agáve** se za poslední dva roky snížila o celou čtvrtinu. Výpadek není čím nahradit, snad s tou výjimkou, že výroba čisté tequily, která pochází jen z agáve, se snižuje ve prospěch zákonem povoleného mixu agáve a třtiny.

Pokud bude posedlost USA výrobou biopaliv trvat, bude mít slavný příběh tequily brzy konec, uvádí americký list. Mexičané si ale stále drží naději. S obilovinami to v suchém a horkém mexickém prostředí není tak jednoduché. Mohou se pěstovat jen na závlahových polích. Kde nejsou, stále vítězí agáve, která vydrží téměř všechno, kromě delších mrazů.

HaNo