

PRO TRVALE UDRŽITELNÝ ŽIVOT

1/2023



● Ročník 27 ●
občasník – červen 2023
vychází elektronicky zdarma

*Nejlepší je Květomluva
Hledá se biopotravina roku
Selský deň na Valašsku
Bude více ekozemědělců
Číslo Bio zdigitalizováno*



Z ekostatku Květomluva

FOTO – PRO-BIO Svaz EZ

● **biopotraviny** ● **ekozemědělství** ● **biodiverzita** ● **ekologie**



Katalpa tubačovitá – květy stromu z parku u zámku ve Slatiňanech.

Obsah Bio PRAVODAJSTVÍ

Týdny pro krajinu2
Nejlepší ekofarma roku –
KVĚTOMLUVA na Valašsku3–4

BIOPOTRAVINY

Nejlepší biopotravina5
Vrbětice ožily Selským dnem6–7

BIOSPOTŘEBITEL

Lokálně, sezónně a8
Lymfatický systém
a utajené mládí9
Ve školní jídelně prakticky
a zdravě10
Prázdniny – naberte inspiraci10
Kam za biopotravinami11
Tendr na podporu biopotravin11

EKOZEMĚDĚLSTVÍ

ČR potřebuje více
ekozemědělců12–13
Zavítejte na Biofach 202412
O biopotravinách13
Výměna ministra13
Bádat ve starých Bio14

ZPRAVODAJ biodiverzity

1/23 – O bramborách a jejich pojmenování a historii pěstování, Familiárna cibulka, zkušenosti s pěstováním brambor v mulči, papriky Biele hrubostenné, v MŠ fazole, co se pěstovalo pomalu před stoletím, biodiverzita ve „starých“ číslech Bio.

2/23 – Makovice a jejich tvary, k pěstování rybízů, kvalita semen, sejeme obiloviny, Zpravodaje biodiverzity 2022 vyšly tiskem. Biodiverzita v Bio – tuřín a zelí.

3/23 – Okurky na semeno, o máku a jeho pěstování, lidové názvy plodin, užitečné pestřenky i ve fotografiích

4/23 – Ocún neboli naháček, o starých odrůdách brambor, stvoření světa a vznik zemědělství podle vietnamské pohádky, Mnichovská pivní ředkev, rozsévá s duhou a šavlí na poštovní známce, příběh hrachu dřevného, Biodiverzita 1999 – Čistíme osiva, Z historie pastináku

**Objednat můžete
v redakci Bio**

Veřejnost se může znovu zapojit do dalších Týdnů pro krajinu

Deset míst po celé České republice bude i letos hostit přes 100 dobrovolníků a dobrovolnic. Věnují tak naší krajině další tisíce hodin dobrovolnické práce. Od západu Čech po východní Moravu budou zachraňovat rašeliniště či ochraňovat cenné louky, pomohou s odstraněním dopadů kůrovcové kalamity či s uzdravováním zemědělské krajiny. Lidé při Týdnech pro krajinu, které Hnutí DUHA pořádá už čtvrt století, doposud odpracovali téměř 90 000 hodin.

Stále viditelnější problémy naší krajiny – intenzivní zemědělství, zničené lesy, chybějící krajinnotvorné prvky – přitahují k tématu velký zájem veřejnosti. I proto Hnutí DUHA během letošního léta rozšířilo počet lokalit, na nichž může kdokoli vlastníma rukama přispět k ochraně přírody a krajiny, celkem na deset.

První turnus, který začíná 22. 6., představí dobrovolníkům a dobrovolnicím, jaké je to starat se o farmu a jak si vypěstovat vlastní potraviny s certifikátem ekologického zemědělství. Lidé si od dob karantén oblíbeni pěstování vlastní zeleniny a na Dobro-druzném statku na Jižní Moravě si vyzkouší, jaké to je pěstovat na ploše větší, než je balkon v paneláku. Proniknou do tajů komunikace rostlin a jak se dá pěstovat bez umělých hnojiv a syntetických pesticidů. I to je



součástí ekologického zemědělství, které propaguje Živý region Podbrněnsko, jehož je statek součástí.

Jak ekologické zemědělství může fungovat ve spojení se sociálním podnikem, se mohou účastníci přesvědčit na druhém turnusu na začátku července ve Velkých Hostěrádkách, který také spadá do Živého regionu Podbrněnsko a najdete jej v Adresáři farmářů (www.adresarfarmaru.cz), stejně jako řadu dalších lokálních producentů ovoce a zeleniny, kteří svým hospodařením pečují o krajinu. K tomu vyzývá i kampaň Hnutí DUHA „Tohle žeru“, ke které se připojilo přes 28 tisíc lidí.

Obnovující se les po kůrovcové kalamitě najdou účastníci u Města Albrechtice. Díky opětovnému se navracení do stejných míst účastníci uvidí sílu přírody a jak se les může posílit díky přípravným dřevinám, jako je např. bříza či jeřáb. Týdny pro krajinu tak podpoří výzvu Zachraňme lesy, která nyní spojuje více než 82 000 lidí v apelu na poslance a poslankyně, aby připravili lepší zákon o lese.

Pro zájemce o ochranu přírody z Ukrajiny, kteří v České republice našli azyl před ruskou agresí, je připravena týdenní revitalizace třešňového sadu na Olomoucku. Čeká je tu i program o šir-

ším kontextu ochrany krajiny u nás a možnostech dalšího aktivního zapojení.

V itineráři zůstávají oblíbené a atraktivní lokality: Radějov v Bílých Karpatech, CHKO Jeseníky a revitalizace rašelinišť na Šumavě. Novinkou pro letošní ročník jsou turnusy v chráněných krajinných oblastech – v Beskydech a na Pálavě.

Akce se koná díky finanční podpoře desítek individualních dárců a dárců. Lidé se mohou k finanční podpoře šestadvacátého ročníku pomoci přírodě stále připojit na <https://tydnyprokrajinu.hnutiduha.cz/>. Kromě veřejnosti projekt podpořila nadace Alstom Foundation, Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy ČR a Nadace VIA.

Filip Baťa, koordinátor dobrovolnic a dobrovolníků z Hnutí DUHA, řekl: „Letošní zájem ze strany účastníků o Týdny pro krajinu převyšuje kapacity připravených turnusů. Abychom mohli pomáhat přímo v terénu, je pro nás důležité sehnat také dostatek peněz na uskutečnění každého z turnusů. Děkujeme všem dárcům a dárkyním a sponzorům. Věřím, že i letos se nám podaří zajistit dostatek peněz k zajištění kvalitního zázemí a pracovních pomůcek.“

Jiří Beneš, vedoucí Týdnů pro krajinu Hnutí DUHA, řekl: „Přímo v terénu ukazujeme, jak se dají realizovat změny. Například přírodě blízké lesní hospodaření, péče o krajinu spočívající v návratu krajinných prvků či rozvoj ekologického zemědělství bez syntetických pesticidů. Lokality rozšiřujeme. ...Na naše Týdny přijíždějí lidé různého věku a povolání, potřebu pomoci krajině vnímáme napříč společnostmi.“

Aleš Miklík

Termíny Týdnů pro krajinu:

1.7.-8.7. Sociální podnik Jasan; 8.7.-15.7. Město Albrechtice; 15.7.-22.7. CHKO Jeseníky; 29.7.-5.8. CHKO Beskydy; 5.8.-12.8. Šumava; 19.8.-26.8. Radějov; 26.8.-3.9. Osoblažsko; 2.9.-9.9. Šternberk; 10.9.-16.9. Pálava

Kontakty: jiří.benes@hnutiduha.cz

Vážení čtenáři Bio,

hlásím se před prázdninami a dovolenými (i když pro ekozemědělce spíš výjimečnými) s mimořádným občasníkem Bio před vyhlášením Nejlepší ekofarmy a soutěže o Nejlepší biopotravinu roku 2023 (škoda, že česká od loňského roku už v názvu není, možná, že se Moraváci ohradili :-)).

Také je příležitost vzpomenout vydavatele Bio Miloslava Vohralíka, který by oslavil v dubnu 70 let, a letos v srpnu uplyne 20 let od jeho úmrtí. Rovněž jsme se v plynulých letech rozloučili s přispěvatelem Janem Papáčkem, s nestorem EZ Richardem J. Bartákem (+17.11.2019) či novinářem Karlem Merhautem. Možná je více osob spojených s ekologickým zemědělstvím, kteří se nedožili těchto dnů, ale nemáme o nich přehled. Nekončeme však smutně.

Pro všechny přeji hezké léto zakončené Bio zářím – měsícem biopotravin a ekologického zemědělství.

Mirka Vohralíková

Nejlepší ekofarmou roku 2023 se stala rodinná bylinná farma Květomluva ve Vlachovicích na Zlínsku. V hospodářství manželů Fryzelkových se zaměřují na pěstování vlastních bylin, z kterých vyrábí produkty v BIO kvalitě. Ocenění bude slavnostně předáno za účasti široké veřejnosti 1. července v rámci akce Den otevřených faremních vrat. Cenu pro nejlepší ekofarmu vyhlašuje PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců a Nadační fond Bartákův hrnec.



Začalo to záchranou roubené sušárny

Farma Květomluva se nachází v nejsevernější části CHKO Bílé Karpaty. Založili ji manželé Zuzana a Radek Fryzelkovi, kteří v roce 2015 zachránili a zrekonstruovali valašskou roubenou sušárnu na ovoce ve

Vlachovicích. Kolem ní pak vysadili první byliny. V současnosti jejich hospodářství čítá na 1,7 hektaru pozemků s vysazenými bylinami a zeleninou, jeden menší sad, výrobu, dvě sušárny a obchůdek. Byliny sbírají i v okolních lesích a na bělokarpatských lukách okolo farmy. Vše v CHKO Bílé Karpaty.



Rodina Fryzelkových. Zuzana měla k bylinkám už od střední školy hodně blízko. Radek miloval především valašskou krajinu. Obě jejich vášně dali pak vzniknout Květomluvě.



Na farmě Květomluva se specializují na pěstování bylin (částečně i jedlých květů, ovoce a zeleniny) a výrobu především originálních biobylinných výrobků z místních surovin.

Nadační fond Bartákův
hrnec rok 2023

**Bartákův hrnec
31. ročník**



Ocenění Nejlepší ekofarma roku je udělováno nejlepšímu statku hospodářcímu v ekologickém zemědělství Svazem PRO-BIO a Nadačním fondem Bartákův hrnec od roku 2019. Ocenění vzniklo spojením akce Bartákův hrnec a Nejlepší sedlák roku.

Od čajů po bylinné koupele

Fryzelkovi v současnosti vyrábí 20 základních typů produktů a celkově na 90 výrobků. Zaměřují se také na AIP kvalitu (pozn. Autoimunitní protokol známý pod zkratkou AIP je program na zmírnění autoimunitních onemocnění, jehož cílem je ozdravení střeva, kde sídlí 70–80 % imunitního systému.). Kromě vlastního kamenného obchodu a eshopu dodávají své produkty do řady obchodů a podniků ve Zlínském kraji. Jejich bylinné koupele využívají hotely v nedalekých Luhačovicích i jinde po Česku. S kolekcí Bio bylinných čajů Květomluva Fryzelkovi zvítězili v soutěži Česká biopotravina roku 2020 v kategorii Biovýrobky pro gastronomii, pochutiny a ostatní potravinářské výrobky.

Ocenění za poctivou práci

„Květomluva byla zvolena jako nejlepší ekofarma roku 2023 z mnoha důvodů. „Je to příběh úžasných lidí, kteří to s ekologií myslí vážně, dělají to srdcem a díky tomu mění svět kolem sebe k lepšímu. Dýchne tady na vás úžasná vůně a atmosféra ekologického zemědělství na Valašsku. A ta láska k tomu co dělají, je samozřejmě vidět i na jejich produktech. Ty jsou skvělé, jak chutí a vůní, tak designem. Fryzelkovi to



V roce 2014 Fryzelkovi zachránili více než stoletou roubenou sušírnu ovoce a bylin, kterou rozebrali a přemístili na svůj pozemek.



Kolekce Bio bylinných čajů Květomluva od f. Květomluva Zuzana a Radek Fryzelkovi, která zabodovala v soutěži Česká biopotravina roku 2020.

dělají poctivě, baví je to a to je strašně důležité," říká **Kateřina Urbánková**, manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců.

Odpovědnost vůči přírodě i lidem

„Naším krédem je: Naslouchání přírodě, poctivost a maximální kvalita, ruční výroba, tradice i nové nápady, odpovědnost vůči lidem i přírodě a radost v našich výrobcích,“ říká Radek Fryzelka, majitel Květomluvy. A dodává: „Práci u nás na Valašskokloboucku dáváme šesti lidem a myslíme si, že je platíme férově. Jsme hrdí, že i na málo úrodných valašských pozemcích a malé obdělávané ploše dokážeme bez jakýchkoliv dotací uživit tolik lidí. Věříme, že nám ocenění



Farmu Květomluva najdete na jihu Valašska, v nejsevernější části CHKO Bílé Karpaty. Pracují zde často od rána do samé noci.

Nejlepší ekofarma roku snad časem pomůže získat i o trochu více času a klidu na nás samotné a na rodinu.“

Přitom právě pracovní nasazení v Květomluvě je nemalé. I když se to může jevit na první pohled až idylicky, práce na farmě je tvrdá a namáhavá a přes sezónu často začíná za svítání a končí za tmy.

První prázdninový den farma otevře svá vrata

U příležitosti slavnostního předání ocenění Nejlepší ekofarma roku se uskuteční přímo na farmě 1. července Den otevřených faremních vrat. Akce nabídne program od 10 do 18 h. a to jak pro dospělé, tak pro děti. Návštěvníky čekají komentované prohlídky farmy a sušení, farmářský trh, bylinkový bar a ochutnávky biovýrobků. K poslechu zahraje cimbálová

muzika Tož tak a písničkář Pavel Tabásek. Uskuteční se setkání AIP komunity. Farma nabídne klidové relaxační zóny i vodní přírodní prvky a mnoho dalšího. Vstup na akci je bezplatný. Kompletní program najdete na webu www.pro-bio.cz či poslední straně našeho Bio.

Andrea Saláková,
PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců



Spoustu nápadů si Fryzelkovi přivezli z Norska, kde strávili tři letní sezóny na zeleninové a bylinné farmě.

Hledá se **BIOPOTRAVINA ROKU 2023**

PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců vyhlašuje soutěž Nejlepší biopotravina roku 2023. Odborná porota ocení produkty v pěti kategoriích a zvolí celkového vítěze. Tuzemští výrobci biopotravin se mohou přihlásit do 31. července, biovináři pak o tři dny dříve.

Soutěž **Nejlepší biopotravina roku** je největší soutěží v oblasti potravin s certifikací BIO u nás. V letošním roce se uskuteční po dvaadvacáté. Přihlášené výrobky hodnotí odborná porota v čele s Pavlem Maurerem. Kromě chuti porotci posuzují i další kritéria jako je celkový vzhled, obal, marketing apod.

„Je neuvěřitelné, jak dlouho už soutěž běží. Osobně jsem moc ráda, že se nám každoročně daří zapojit tolik výrobců a že sortiment biopotravin se v Česku pomalu, ale jistě rozšiřuje,“ říká za organizátory **Kateřina Urbánková**, manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců.

Biopotraviny lze přihlásit v pěti kategoriích. Největší konkurence bývá u biovín, tato kategorie je organizována ve spo-



„Zároveň je to pro producenty biopotravin cenná zpětná vazba, protože díky odbornosti porotců a širokému spektru jejich zaměření, mohou získat informace o tom, co mají na etiketě špatně, co mají ve struktuře výrobku špatně, nebo naopak co je na jejich výrobcích unikátní, skvělé a jedinečné. A to si myslím, že je další důvod, kromě marketingové podpory pro vítězný výrobek, proč výrobky do soutěže nominovat,“ doplňuje Urbánková.

Vítězné výrobky budou prezentovány v médiích a také na řadě akcí nejen v Česku, ale i v zahraničí, mimo jiné na Festivalu BIO vín a sýrů, který se uskuteční 23. září v Mikulově.

Paleta biopotravin, které v minulosti uspěly, je velice různorodá. Loni v soutěži bojovalo 120 biopotravin. Absolutním vítězem soutěže a titul Nejlepší biopotravina roku 2022 si odnesl **BIO sýr z Ekofarmy Javorník**. V předchozích letech se titulem mohlo pyšnit sušené maso nebo sterilované patizony.

Soutěž pořádá PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců pod pod záštitou ministra zemědělství a ústředního ředitele Státní zemědělské a potravinářské inspekce.

Andrea Saláková
PR manažerka PRO-BIO Svazu
ekologických zemědělců



lupraci se Svazem vinařů České republiky. Uzávěrka přihlašování **biovín je 28. července 2023**. Přihlášky pro ostatní kategorie je nutné odevzdat **do 31. července 2023**. Do klání o nejlepší biopotravinu je možné přihlásit i produkty, se kterými již výrobci v minulosti soutěžili. Všechna pravidla najdete na webu www.nejlepsi-biopotravina.cz.

Nejlépe hodnocené biopotraviny – vítězné jednotlivých kategorií – mohou na svých etiketách použít speciální označení, které ilustruje jejich úspěch v soutěži. Také mají možnost získat preferenční body pro projektové opatření v Programu rozvoje venkova, které mohou ovlivnit rozhodování pro získání případné dotace.



Svaz PRO-BIO vyhlašuje soutěž Nejlepší biopotravina roku 2023

Je určena tuzemským výrobcům biopotravin. Odborná porota ocení produkty v pěti kategoriích a zvolí celkového vítěze, který získá prestižní titul **Nejlepší biopotravina roku**.

Pořadatelem Nejlepší biopotraviny roku je PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců, akce se koná pod záštitou ministra zemědělství a ústředního ředitele Státní zemědělské a potravinářské inspekce.

Soutěžní kategorie

- **BIOPOTRAVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU**
- **BIOPOTRAVINY ROSTLINNÉHO PŮVODU**
- **BIOVÝROBKÝ PRO GASTRO, POCHUTINY A OSTATNÍ POTRAVINÁŘSKÉ VÝROBKÝ**
- **STEAKOVÁ BIOMASA**
- **BIOVÍNO**

Kategorie biovín v rámci soutěže je organizována ve spolupráci se Svazem vinařů České republiky, o. s., a uzávěrka přihlášek pro tuto kategorii je **28. července 2023** on-line na elwis.cz.

Přihlášený výrobek musí splňovat podmínky zákonů a být označen povinnými logy.

Biovýrobky do jednotlivých kategorií lze přihlašovat až do **31. července 2023**.

Přihláška ke stažení a více podrobností: <https://pro-bio.cz/projekty/nejlepsi-biopotravina-roku/prihlaska/>

Vzorky přihlášených výrobků k hodnocení je nutno doručit na centrálu Svazu PRO-BIO do 31.7.2023. Vzorky výrobků čerstvých nebo vyžadujících delší tepelnou úpravu je nutné dodat v požitelné formě nejpozději 9.8.2023 do 8:00 hod. na adresu zasedání poroty (SZPI, Za Opravnou 300/6, 150 00 Praha 5). Biovino má své podmínky.

PŘEJEME ÚSPĚCH V SOUTĚŽI!

Farma Vrbětice opět ožila SELSKÝM DNEM

V sobotu 3. června 2023 na Farmě Vrbětice u Šeligů uskutečnili už poněkolkáté velkou celodenní akci pro zemědělce i širokou veřejnost nazvanou SELSKÝ DEŇ.

Hlavním programem bylo **Mistrovství České republiky ve stříhání ovcí**, kromě něj však na návštěvníky čekal i další pestrý doprovodný program – vystoupení folklórních souborů a cimbálové muziky,

protože se svých rolí zhostili výtečně. Pravidelně spolupracuje Svaz chovatelů ovcí a koz, Česká asociace stříhačů ovcí, rovněž mnoho dalších organizací, pracovníků, pomocníků i příznivců farmy.



představení zajímavých řemesel a výrobců hlavně z regionu, soutěže pro zájemce v řezání dřeva, štípání dříví, sekání kosou, občerstvení a další. Atmosféru krásně doladili místní DFS Dokopyjánek, CM Dokopyjan, Gajdoš Petr Sovják, a také FS Javorník. Potěšila i účast hejtmana Zlínského kraje pana **Radima Holiše**, který si dokonce zasloužil i v sečení kosou.

Hlavním pořadatelem akce je **Farma Vrbětice**. Při přípravě a organizaci však pomáhá spousta dalších organizací a jednotlivců, kterým patří velké poděkování,

Jak poznamenal dlouholetý, dnes už bývalý, majitel farmy **Pavel Šeliga**: „Hlavním záměrem Selského dne je zejména přilákání mladých lidí do zemědělství, propojení různých lidí se zájmem o venkov, hospodaření i zpracování zemědělské produkce a představení velmi důležité a krásné práce v zemědělství.“ Na farmě hospodaří už od roku 1996, v loňském roce však **předal farmu dceři Simoně**, která pokračuje v jeho stopách.



Stříhači ovcí předvedli své schopnosti na mistrovské úrovni.



Ve Vrbětích soutěžili sedláci v kosení trávy.

FOTO – Soubor Dokopyjánek a Nikol Opplová

<https://valasskeklobucko.cz/selsky-den/os-1156>

Farma Vrbětice hospodaří ekologicky na bezmála 250 hektarech, zabývá se chovem masného skotu plemene aberdeen angus (přes 50 kusů), chovem ovcí plemene romney marsh (více než 300 kusů), údržbou krajiny a zpracováním vlny. Pravidelně se už řadu let otevírá i pro veřejnost, pořádá např. Selské dny, trhy plemenných beranů, dny otevřených dveří a další akce.

Mistrovství ČR ve stříhání ovcí

Do Mistrovství České republiky ve stříhání ovcí se přihlásilo v letošním roce osm mužů a dvě ženy z různých koutů republiky. Po náročném celodenním klání se Mistrem České republiky stal pan **Karel Švarc** z Plzeňského kraje. Společně s **Markem Langerem** z Ekofarmy Lípa u Zlína budou reprezentovat na konci června naši republiku na Mistrovství světa ve Skotsku. **Blahopřejeme!**





Ukázky tradičních řemesel si mohly vzkoušet i děti.

Deň umocnili moderátoři i šikovní organizátoři

Skvělou práci odvedli také moderátoři akce, kteří neúnavně komentovali po celý den jak soutěže ve stříhání ovcí, tak veškeré další dění na farmě. Díky nim se účastníci dověděli vše podstatné, a navíc mnoho zajímavostí ze života a práce ovčáků, stříhačů i zemědělců.

Ještě jednou patří velké poděkování všem organizátorům, pracovníkům farmy, pomocníkům, účinkujícím, sponzorům, kuchařům, řemeslníkům, moderátorům a všem dalším, kdo s organizací akce pomohl.

Akci podpořilo a pomohlo s její propagací v roce 2023 také Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanic



a PRO-BIO RC Bílé Karpaty v rámci projektu zaměřeného na podporu ekologického zemědělství v regionu. Uvedený projekt podporuje kontrolní organizace pro ekologické zemědělství KEZ, o.p.s., Chrudim. Na akci

ve Vrbětích přispěla ale i řada dalších dárců a sponzorů.

Renata Vaculíková

za IS Kopanice www.iskopanice.cz

a **Simona Šeligová a Pavel Šeliga** za

Farmu Vrbětice

www.farmavrbetice.cz



Lidovky i soutěže obohatily setkání. Na Valašsku se zkrátka lidé bavit umí.

Kongres chovatelů

V letošním roce na konci léta bude Farna Vrbětice poctěna také významnou návštěvou – během mezinárodního turné zavítají na ni účastníci světového kongresu chovatelů plemene aberdeen angus. Jde o ojedinělou událost. Česká republika je teprve druhou pevninskou evropskou zemí, která uspořádá setkání takového významu.

(zdroj: www.cschms.cz)



Lokálně, sezónně a bez odpadů

„Zelená“ restaurace LEAF

Objevujeme s reportérkou z Lovíme.bio zelené přístupy v gastronomii

S kolektivem mladých mužů ze Střední školy gastronomické a hotelové v pražském Braníku jsme se v jedno mrazivé prosincové ráno loňského roku vypravili do Strašnic. Naším cílem byla restaurace LEAF, jejíž majitelé Bára Šimůnková a Michal Bílek vaří pro své hosty sezónně, lokálně a s minimem odpadů.

Na jídelníčku restaurace si člověk může vybrat buď ze tří, nebo z pěti chodů. Menu vymýšlejí podle sezóny a úrody místních farmářů. Maso odebírají pouze z míst, kde si cení života chovaných zvířat.

Do svých osmadvaceti let stihli **Bára Šimůnková** a **Michal Bílek** procestovat svět a nasbírat zkušenosti v mnoha zajímavých (a dokonce i michelinských) restauracích. Teď mají před sebou stoprocentně pánskou třídu budoucích profesionálů v gastronomii a povídají si s nimi o tom, jak provozovat udržitelnou restauraci.



Místo v Makru nakupují na farmářských trzích

„Od začátku jsme se snažili spolupracovat s farmáři místo s velkododavateli. Nemáme stálou nabídku, často upravujeme menu podle toho, co nám farmáři dovezou,“ vysvětluje Michal Bílek koncept restaurace, který je v zahraničí dnes už poměrně běžný, v českých podmínkách však stále zavání exotikou.

„Nakupovat chodíme na farmářské trhy na Kubáň, občas na Jiřák. Pak máme svoje farmáře, které jsme si našli skrze ‚kápětzky‘. To je třeba pan Tachecí, který je tady kousek v Budyni nad Ohří a ten dělá všechno bio. Spolupracujeme ale i s farmáři, kteří hospodaří ekologicky, ale chtějí si ušetřit papírování, a tak si certifikát nepořídili. Na farmu se proto vždycky jedu předem podívat,“ doplňuje svého někdejšího spolužáka a nyní i životního partnera Bára Šimůnková.

Zkušenosti z Londýna i New Yorku zužitkovali ve vlastním podniku

„Proč to děláme? Udržitelnost nám v současném světě dává smysl. Jsme rádi, když můžeme v restauraci zpracovat i věci, které jinde většinou vyhazují, pro-

tože kuchaři nevědí, jak to zužít,“ pokračuje Bára, která si před několika lety vyzkoušela v New Yorku práci ve třech michelinských podnicích.

„Třeba kvěťákové listy – to je jedna z věcí, které lidé vůbec nechápou a většínou to končí v odpadkovém koši. My si z toho uděláme chipsy a udělá nám to na talíři velkou parádu,“ vysvětluje Michal Bílek a na důkaz rovnou nechává kolovat v miskách sušené kvěťákové listy smíchané s chilli solí. Následují kadeřávkové a celerové chipsy, několik druhů krekrů z čerstvě mleté mouky a spousta dalších dobrot včetně naklíčené hořčice. „Když už je něco, co se vážně nedá použít, máme ve sklepech kompost, Bokashi kompostér, pak to dáme na zahradu a hnojíme tím,“ pokračuje Bára Šimůnková. „Snažíme se nepoužívat metodu sous-vide, protože se mi nelíbí používání plastových sáčků, které je s tím spojené. Většina kuchařů vyndá tu věc ze sáčku a sáček vyhodí do směsného odpadu. Recyklujeme všechno, směsného odpadu vyprodukuje minimálně.“

„Snažíme se co nejméně používat plasty – farmářům, kteří k nám zavážejí, vrátíme například kyblíky od smetany nebo tvarohu na příště. Dává to smysl nejen z pohledu udržitelnosti. Farmáři nemusejí kupovat další a další obaly, které se stejně vyhodí, a ten produkt je ve výsledku levnější,“ pochvaluje si Michal Bílek, který v minulosti působil mimo jiné v Londýně v podniku Gordona Ramseyho.

„Snažíme se co nejméně používat plasty – farmářům, kteří k nám zavážejí, vrátíme například kyblíky od smetany nebo tvarohu na příště. Dává to smysl nejen z pohledu udržitelnosti. Farmáři nemusejí kupovat další a další obaly, které se stejně vyhodí, a ten produkt je ve výsledku levnější,“ pochvaluje si Michal Bílek, který v minulosti působil mimo jiné v Londýně v podniku Gordona Ramseyho.

Kromě kompostéru pořídili i mlýnek na obilí

Je čas přesunout se ke krásnému dřevěnému mlýnku na obilí a na ukázkou namlít trochu bio žita od ekozemědělce Karla Tachecího. (Na statku u Tachecího 2013, viz foto red. Bio vpravo.) „S panem Tachecím jsme přes celou sezónu měli domluvené tři bedýnky, a časem jsme si díky němu pořídili i mlýnek na mouku,“ ukazuje Bára na dřevěný přístroj v rohu restaurace, a pokračuje: „Zjistili jsme totiž, že pan Tachecí pěstuje obilí a prodává ho

do PROBIA, od kterého my si to potom kupujeme. Tak jsme to obilí začali brát rovnou od něj a mouku si meleme sami podle toho, kolik přesně potřebujeme.“

Původně byli domluvení s farmou Křišňův dvůr, která také mele obilí na kamenném mlýně. Farma ale požadovala minimální odběr 50 kilogramů mouky najednou. „Jenže my tady v restauraci máme jen sedm stolů a pro nás je to zásoba mouky na rok,“ vysvětluje mladá majitelka restaurace. „Než aby tu ta mouka rok stála, tak si radši sama namelu čerstvou. Rozdíl v chuti je podle mě znát a máme pozitivní ohlas i od lidí. Dáme jim třeba briošku z červené pšenice, lidé něco takového jedí poprvé v životě a jsou nadšení.“

Motivace pro budoucí kuchaře

Nadšení jsou koneckonců i mladí návštěvníci zdejšího podniku – pochvalují si skvělou chuť kvěťákových chipsů a dalších překvapivých specialit. Někteří plánují přijít sem s rodiči na večeři a jeden ze studentů dokonce slibuje pomoci se sociálními sítěmi, na které Bára s Michalem zatím nemají moc času.

„LEAF je podnik budoucnosti, takových u nás jednou bude spousta... Potřeboval bych sem vzít všechny naše třídy, aby studenti viděli, jak vést restauraci v 21. století. Bára a Michal jsou navíc bývalí studenti naší školy a pro kluky je to dobrá motivace – že mohou vyjet do zahraničí a časem si třeba otevřít vlastní podnik.“ S těmito slovy se s námi loučí pan učitel **Jaroslav Hájek** a odvádí svou třídu zpátky do školy, kde je čeká oběd. Na jídelníčku patrně nebude farmářské kuře s kvěťákovými chipsy, ale třeba časem, kdo ví...

Kateřina Kotěrová pro Lovíme.bio

Projekt Poznáváme bio v Praze finančně podpořilo Hlavní město Praha.



LYMFATICKÝ SYSTÉM – UTAJENÉ MLÁDÍ

Lymfatický systém je nedílnou součástí imunitního systému a také informačního systému člověka. Je to vlastně jediný systém, jenž uchovává a transportuje z těla ven škodliviny, které vznikají jednak při funkci organismu, jednak do něj vnikají z vnějšího prostředí vzduchem a potravinami. Protože je tento systém hlavním faktorem obranyschopnosti organismu, má rozhodující podíl na všech nemocech dnešní doby.

Lymfatický oběh se velmi podobá oběhu krevnímu, jeho součástí jsou lymfatické cévy a mizní uzliny. Lymfatický oběh roztváří po těle lymfu, průzračnou, bezbarvou tekutinu, v níž se koupají všechny buňky vašeho těla, a která je všechny pročišťuje. Lymfatický systém pracuje souběžně s oběhovým systémem a skládá se ze sítě lymfatických cév, které se podobají tepnám a ze stovek lymfatických uzlin, jež jsou rozptýlené po celém těle. Lymfa vtéká a vytéká z krevního oběhu skrz propustné membrány, přičemž přivádí k buňkám živiny a odplavuje odpadní produkty.

Co zanáší lymfatický systém

- nedostatek pohybu
- stres napětí
- kouření, přílišné pití alkoholu
- nedostatek odpočinku, spánku
- znečištěné životní prostředí
- příliš tučné a slané potraviny
- nekvalitní (umělé) potraviny
- rafinované cukry
- nedostatek přijímaných tekutin

Lymfatické cévy se spojují do dvou velkých mizovodů (hrudní lymfatický mizovod a pravý lymfatický mizovod), které ústí do hlavopazních žil krevního systému. Největší je hrudní mizovod, který odvádí lymfu z dolní a levé poloviny těla. Pravý mizovod vede lymfu z pravé poloviny hlavy, krku, z pravé horní končetiny a pravé plíce. Odtud pak lymfa smíchaná již s krví postupuje žilami do ledvin, kde se krev od lymfy čistí a ta pak odchází v podobě moči z těla pryč.

Následkem nedostatečného pohybu lymfy je, že mnoho lidí trpí ochabnutím lymfatických funkcí. Symptomy špatné funkce je časté točení hlavy, oční potíže, oslabení sluchu a únava nohou při chůzi. Může vyústit i ke sklonu k infekčním nemocem. Lymfa může mít někde blokádu, proto se škodliviny nedostanou z těla ven, ale uzavrou se v tukových buňkách.

Jaká je možná náprava?

Protože se lymfatický systém uvádí do pohybu jen svalovými kontrakcemi, je nutné se pohybovat – pravidelně a hluboce procvičovat svaly. Dokonce nám pomůže i smích, který rozhýbe hrudní svaly a hluboce při něm dýcháme. Běžné proudění lymfy podpoří plavání, chůze či jízda na kole. Měli bychom si také občas dopřát masáž lymfatického systému. Ale u opravdových odborníků. Lymfodrenáž mohou zajistit i některé přístroje – speciální tlakové kalhoty. Je třeba při větších potížích absolvovat masáže po několik týdnů.

Chorobné stavy se po zavedení přírodních opatření rychle zlepšují. Dá se to vysvětlit jednoduchými zákony přírody. Klíčem je vnitřní čistota (nestresovat se), výživa (nejíst tučná jídla, mléčné výrobky a červené maso či konzervované potraviny a cukry) a disciplína při denním pohybu – to jsou jediné známé předpoklady k omládnutí.

Využijte proto léto k nastartování zdravějšího životního stylu – jezděte na kole, kolečkových bruslích, plavejte, nebo alespoň chodte na delší procházky. Tělo se vám odvděčí novým návallem energie a duševní pohody. (vha)



SLOVENSKÁ INSPIRACE

Melónový koktejl

Suroviny pre 1 osobu:

- 1 kúsok červeného melóna
- šťava z jedného pomaranča
- šťava z jedného citróna
- trstinový cukor
- ľadová drť

Nakrájaný melón zmixujeme s pomarančovou a citrónovou šťavou.

Pridáme ľadovú drť (podvrvené kocky ľadu) a ešte raz dôkladne premixujeme.

Ak sa nám koktejl zdá príliš kyslý, ochutíme ho trstinovým cukrom.

Náš tip: Melónový koktejl je vďaka svojim osviežujúcim vlastnostiam ideálny na horúce letné dni, či večery. Má tiež očisťujúce schopnosti, je ľahko močopudný a reguluje trávenie. Je bohatý na vitamíny a minerálne soli.

Kankan.sk

Rychlý nepečený jahodový dort

- 2 kelímky bieleho jogurtu
 - 2 kelímky zakysané smetany
 - 2 lžice moučkového cukru
 - 2 balíčky piškotů
 - ovocný kompot nebo čerstvé ovoce – např. čerstvé jahody nebo borůvky
- Na ozdobu: 1 kelímek smetany ke šlehání, čokoláda, ovoce

Jogurt, zakysanou smetanu a cukr promícháme. Pridáme dětské piškoty a ovoce. Znovu promícháme a přendáme do dortové formy nebo jiné nádoby. Necháme několik hodin v lednici uležet. Před podáváním zdobíme na talířkách ovocem, ušlehanou smetanou a strouhanou čokoládou.

Jarka



Ve školní jídelně prakticky a zdravě

Některé děti mají ve škole nejraději tělocvik, jiné výtvarnou výchovu..., občas se najde i takové, které ze všeho nejvíc baví matematika nebo český jazyk. Jsou ale i děti, které se po prázdninách nejvíce těší na kroužek vaření, a to jsou žáci ze ZŠ Hanspaulka.

Nový šéfkuchař tamní jídelny **Petr Klíma**, totiž vede speciální kroužek vaření. Spolupracuje s firmami Sonnentor, Probio nebo Country Life, kde dříve pracoval jako šéfkuchař jejich dějvické restaurace, a děti učí nejen vaření, ale také porozumění surovinám a důležitosti společné radosti z jídla. Pořádá také sousedské hostiny, kdy můžou do jídelny přijít i rodiče či sousedé a dětem ve škole přednáší o potravinách (v loňském roce jim například představil různé druhy luštěnin

a co všechno z nich jde připravit – od pomazánky až po dezerty (www.zshanspaulka.cz).

Ve školní jídelně vaří od září 2022 v osmičlenném týmu denně kolem 650 porcí, strážníci mají na výběr z masového a vegetariánského jídla, postaráno je i o děti s bezlepkovou dietou nebo diabetiky. Pro vaření i výuku může Petr Klíma čerpat ze své vlastní knihovny, je totiž autorem třech **veganských kuchařek: Zeleninové kuchařky – z farmy**

přímo na váš stůl, Luštěninové kuchařky se spoustou zeleniny a Obilovinové, všechny vyšly v nakladatelství Smart Press, a také na blogu www.greenwayfood.cz, kam pravidelně přidává originální recepty i dojmy z vedení jídelny a kroužku. (of)



Letní měsíce nás doslova zavalují množstvím nejrůznějších přírodních darů. V létě jíme nejvíce čerstvého ovoce, salátů, bylinek a jedlých květů. Výpravná kniha **Rytmus roku** s Hankou Zemanovou i **Nástěnný průvodce jednotlivými měsíci v roce** v praktických měsíčních přehledech připomínají, co sbírat, jíst a vařit a jak se skrze stravu a péči o sebe naladit na rytmus přírody.

Bestseller a „kalendář“ naleznete v nabídce vydavatelství Smart Press.



Přes prázdniny naberte inspiraci pro jídelnu

Pro učitele a zejména osazenstvo školních jídelen pomáhá inspirovat projekt **Skutečně zdravé školy**. Školy jsou dobrými centry vzdělávání k trvale udržitelnému životu. Skutečně zdravé školy nabízejí dětem jídlo, které je chutné, zdravé a připravené z kvalitních surovin. Zapojeny jsou desítky škol základních i mateřských.



dovednosti, postoje a kompetence nutné pro udržitelný život. Aby bylo možné vytvořit udržitelnější svět, musí se jednotlivci stát tvůrci změn.

Globální otázky – jako je krize klimatu – naléhavě vyžadují posun v našem životním stylu a transformaci způsobu, jakým myslíme a jednáme. K dosažení této změny potřebujeme nové dovednosti, hodnoty a postoje, které povedou k udržitelnějším společnostem. **Pro ekologické zemědělce a producenty nabízejí školní jídelny prostor pro odbytky produkce.**

Školy by se měly změnit na místa učení a získávání zkušeností pro udržitelný rozvoj. Program Skutečně zdravá škola pomáhá tvořit neoddelitelnou vazbu mezi zdravím lidí, společností a planety, a tím ideálně naplňuje strategii „**Od zemědělce ke spotřebiteli**“ (Farm to Fork), jež je ústředním prvkem Zelené dohody pro Evropu.

www.skutecnezdravaskola.cz

RECEPT PETRA KLÍMY

Strakatá bublanina s ovocem

Potřeby

5 ks	vajec
150 g	třtinového cukru
1 sáček	vanilkového cukru
10 lžic	vlažného mléka
10 lžic	oleje
200 g	čirokové mouky
100 g	pšeničné hladké mouky
1/2	sáčku prdopeče
kůra z 1 citronu,	nastrouhaná
1 lžice kakaa + 3 lžice mléka	
jahody, meruňky	
plátky mandlíček	

Návod

1. Bílky vyšleháme s cukrem do husté pěny, po asi 5 minutách přidáme žloutky a opět asi minutu šleháme.
2. Vmícháme olej, mléko, citronovou kůru. Následně postupně přidáváme obě mouky a smícháme hladké těsto.
3. 1/4 těsta dáme stranou, vmícháme kakao a 3 lžice mléka.
4. Těsto nalijeme do 30 x 35 cm pekáče, vyloženého pečícím papírem, rovnoměrně rozetřeme. Lžící polijeme kakaovým těstem.
5. Poklademe opaným a okapaným ovocem, nakonec posypeme mandličkami.
6. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C cca 20 až 30 minut, po 10 minutách troubu ztlumíme na 165 °C.

FOTO – Petr Klíma

Zdroj:

<http://www.greenwayfood.cz/project/strakata-bublanina-s-ovocem/>



KAM ZA AKCEMI S BIOPOTRAVINAMI

NA KVĚTOMLUVU Bartákův hrnec

Kdy: v sobotu 1. července od 10 hodin

Kde: na ekostátku Květomluva

Vlachovice 406 (okr. Zlín)

Letošní ekofarmou roku se stala voňavá bylinková farma Květomluva z Vlachovic. Přijďte si přivonět, ochutnat dobroty v biokvalitě a užít si bohatý hudební program.

PROGRAM

- 10:00 OFICIÁLNÍ PŘIVÍTÁNÍ
NÁVŠTĚVNÍKŮ, PŘEDSTAVENÍ
KVĚTOMLUVY A INFORMACE
O EKOZEMĚDĚLSTVÍ
- 11:30 CIMBÁLOVÁ MUZIKA TOŽ TAK
- 12:30 PŘEDÁNÍ OCENĚNÍ NEJLEPŠÍ
EKOFARMA ROKU 2023
- 13:00 „NULTÝ“ ROČNÍK SETKÁNÍ AIP
KOMUNITY, ZKUŠENOSTI
- 14:30 VYSTOUPENÍ FOLK-ROCKO-
VÉHO PÍSNIČKÁŘE A DOPRO-
VODU PAVEL TABÁSEK
- 18:00 KONEC AKCE

Těšit se můžete také bohatý doprovodný program s biopotravinami.

LEVANDULOVÝ FESTIVAL

Kdy: 5.–6. července

Kde: statek Bezděkov (Úsovsko)

Již tradiční akce – bezděkovský se koná opět na začátku července. Čeká vás vůně levandule, tradiční jarmark a bohatý hudební program – Tomáš Mitáček, Eddie Stoilov, Tom Artway, YoYo Band, Věra Martinová...

BIOSLAVNOSTI

Kdy: 15. července od 10 hodin

Kde: Staré Město p. Sněžníkem

V areálu společnosti PROBIO se potkáme již po šestnácté a bude to opět festival dobrého jídla a pití, připraveného ze základních bioproduktů.

Letošní téma: „**PROBIO ve sklenici**“.

Připravíme si suché potraviny, část spotřebujeme hned a část zavěříme do sklenic a uložíme do lednice „na potom“. **Večerní koncert** rockových a punkových kapel. Více informací na stránkách společnosti PROBIO.

DOŽÍNKY na Letné

Kdy: v sobotu 2. září 2023

Kde: v Praze na Letné

Ministerstvo zemědělství vás zve na tradiční dožínky – svátky sklizně, které se slaví na konci žni. Zemědělský trh, do Muzea zdarma, soutěže, divadla pro děti, hospodářská zvířata, folklórní soubory...

Vinobraní a dožínky na Kačíně

Kdy: neděle 10. září 2023 od 10 h.

Kde: Zámek Kačina u Kutné Hory

Vypravte se na znovuoobnovenou tradiční akci dožínky a vinobraní na zámku Kačina u Kutné Hory. Čeká vás bohatý kulturní program a spousta dobrot. Z bohatého programu: od 10 h. ORCHESTR JAROSLAVA JEŽKA, 11.50 Slavnostní zahájení, 14.10 MŇÁGA A ŽDORP, 15.40 NEREZ A LUCIA, 17.30 CIMBÁLOVÁ MUZIKA KYJOVSKO A JANA.

Výstavy techniky i zvířat, řemeslný trh, soutěž od Vinné sklepy Kutná Hora.



Pražský BIOJARMARK

Kdy: v sobotu 7. října od 9 do 17 h.

Kde: prvorepubliková zahrada
Národního zemědělského muzea
v Praze na Letné

Jediný farmářský trh v Praze, který ručí za opravdovou kvalitu. Přijďte si nakoupit jídlo přímo od ekologických sedláků a výrobců z celé republiky, ochutnat biodobrotu, dozvědět se novinky ze světa ekologického zemědělství.

Čeká vás nabídka širokého sortimentu bioproduktů, ochutnávky a street food v biokvalitě, živá hudba, zábava i osvěta na čerstvém vzduchu.

Opět si budete moci zasoutěžit o zajímavé knihy v našem kvízu o bio, prohlédnout si výstavu fotografií ze života zemědělců a navštívit muzeum, kde budou probíhat další zajímavé akce, jako např. „Za tajemstvím potravin, aneb Víš, co jíš?“, které pořádá Ministerstvo zemědělství.

**Biojarmark pro vás bude otevřený
od 9 do 17 hodin a vstup
na Biojarmark i do muzea bude
celý den zdarma.**

Více informací o akci sledujte na webu biojarmark.info.

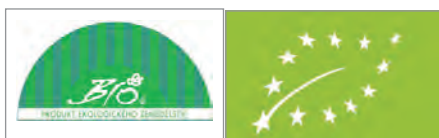
SZIF vypsal tendr na podporu biopotravin ve výši 60 milionů korun

Státní zemědělský intervenční fond přijímal nabídky na poskytnutí marketingové, PR kampaně a komunikační podpory biopotravin a ekologického zemědělství na období tří let. Uchazeči mohli podat nabídky do 9. března 2023. Na rámcovou dohodu s vítězem Fond vyčlenil 60 milionů korun. Vítěz zatím není zveřejněn.

„Hledáme partnera, který nám přinese jak zajímavé kreativní pojetí, tak i zodpovědnou exekutivní podporu. Základem je profesionální dlouhodobá spolupráce, která bude znamenat posun primárně ve vnímání značky biozebra a biolist“, uvedla k otevřenému výběrovému řízení Kateřina Ratajová, ředitelka Odboru administrace kvalitních potravin SZIF.

Kampaň má zvýšit zájem Čechů o biopotravinu

Dále k záměru Kateřina Ratajová dodala: „Cílem kampaně zaměřené na širokou odbornou veřejnost je zvýšení znalosti



bio značek a celkové zvýšení zájmu nakupujících o bioprodukty. U výrobců pak chceme zvýšit zájem o produkci v ekologickém režimu.“ Cílem komunikační kampaně vítězné agentury bude spotřebitele seznámit s odpověďmi na otázky, co je to ta **biokvalita**, která se mi vyplatí, jak je **kontrolovaná** a **jak ji jednoduše poznám**. Čím je zapříčiněn **rozdíl v ceně** oproti běžnému výrobku?

Z kampaně se Češi mají také dozvědět to, že pokud přistoupí na přiměřené cenový rozdíl a biopotravinu si koupí, přispějí tím na rozvoj krajiny a zdravého životního prostředí.

Sázka na emotivní přístup

„Jednou z klíčových oblastí, kterou budeme posuzovat u nabídek, je právě adekvátní zpracování emotivního přístupu

v rámci kreativního konceptu. Kampaní chceme posunout téma biokvality na přední místo při rozhodování o nákupu potravin,“ říká **Eva Žakovská**, vedoucí Oddělení marketingu značek kvality.

Navazující propagační kampaň bude pro vysvětlení benefitů ekologické produkce využívat odkazů na logo „**bio zebra**“ s nápisem „**Produkt ekologického zemědělství**“. Ta se využívá jako známka biopotravin a také všech bioproduktů vyrobených a certifikovaných v ČR. Současně s bio zebrou se v ČR používá také logo EU pro ekologickou produkci, tzv. „**biolist**“.

Kampaň také musí naplnit předpoklady formulované v **Akčním plánu České republiky pro rozvoj ekologického zemědělství v letech 2021–2027**, schváleného vládou ČR dne 10. května 2021. Veškeré informace o veřejné zakázce naleznete v registru zakázek na profilu Fondu.

SZIF

ČR potřebuje více ekologických zemědělců.

Řadě farmářů se ale do nálepky bio nechce

Jak se daří rozvíjet ekologické zemědělství v České republice? Blíží se země ke splnění evropských cílů pro toto odvětví? Na jaké bariéry místní zemědělci narážejí a jaké jsou jejich zkušenosti s dotačním systémem?

Server EURACTIV.cz přináší odpovědi, které zazněly z úst zemědělců z Olomouckého kraje.



Zemědělské dotace přinesou v následujících letech evropským farmářům zhruba 336 miliard eur. Stále větší podpora je věnována zemědělcům, kteří myslí na životní prostředí. Dotace ale ze všech farmářů ekologické zemědělce neudělají, zní od těch českých.

Nová zemědělská politika, která platí od letošního roku, chce po evropských zemědělci, aby hospodařili ohleduplně k přírodě. Proto ti, kteří tak činí, dosáhnou na více peněz.

EU si navíc vytyčila, že do roku 2030 bude 25 % zemědělské půdy bloku obhospodařováno v ekologickém režimu. Česko, kde zemědělci hospodaří ekologicky asi na 16 % zemědělské půdy, chce už do roku 2027 navýšit tento podíl na 22 %.

Ekologické zemědělství pak podle **Bořivoje Šarapatky** z Univerzity Palackého v Olomouci pomůže se zlepšením stavu půdy v Česku. „(Krajina) je ve špatném stavu. V podstatě 50 % našich půd je ohroženo vodní erozí. Musíme něco udělat, aby se tento stav zlepšil. Ekologické zemědělství v tom určitě může pomoci,“ uvedl.

Podle **Andrey Hrabalové** z Bioinstitutu je na tom Česko co do ekologického zemědělství dobře. „Už nemusíme jako před 15 lety tolik přesvědčovat, že to má smysl a přínosy. Máme k tomu legislativu, kontrolní systémy... Zahrnuté potraviny prošly celkem přísným a státem garantovaným procesem. Logu „bio“ lze tedy věřit, za podvádění jsou penále,“ řekla na úvod

debaty, kterou v Olomouci uspořádal server EURACTIV.cz.

„Každý desátý zemědělec v Česku je v systému ekologického zemědělství. Obhospodařováno je takto zhruba 575 000 hektarů. To z Česka dělá top zemi, co se týče plochy. V žebříčku EU jsme tedy asi na pátém místě, 16 % je opravdu vysoký podíl,“ srovnala Hrabalová.

Na druhou stranu však podle ní tuzemsko už před lety dospělo do bodu stagnace. „Pokroku jsme dosáhli celkem brzo. Teď čekáme na nové impulzy, na profesionalizaci toho systému, který vznikl odspodu. Posledních pět až osm let přeshlapujeme,“ popsala.

Náměstek ministra zemědělství **Miroslav Skřivánek** (KDU-ČSL) to nicméně nevidí tak černě. „Nárůst ekologických farem nestagnuje, rozrůstají se. Roste jak jejich počet, tak plocha udržovaná v rámci ekologické produkce. Situace dnes není jednoduchá, ale není to tak, že by ekologických farem ubývalo,“ řekl.

Určité přeshlapování ale podle něj může být způsobeno tím, že lidé nevidí v současné době v rámci ekologického zemědělství výraznější pokrok, ačkoliv do něj plyne více peněz.

„Ekologičtí zemědělci mají o 10 % vyšší míru financování. Není to málo, ale vidíme, že to nestačí. Nestačí to pokrýt přesvědčením, že dělám něco víc s přidanou hodnotou za větší náklady, než v rámci konvenčního zemědělství,“ popsal.

A zase ta byrokracie

Podle zkušeností z praxe je ale ekologické zemědělství náročná disciplína, zejména pak co se týče administrativy. Získat další farmáře, kteří budou chtít ekologickou certifikaci, tak nebude pro Česko jednoduchý úkol.

„Do ekologického zemědělství jsem šla z přesvědčení, protože už jsem se nemohla dívat na to, jak zachází s naším polem (...) Přemýšlím ale, že v bio už dále nebudu pokračovat, protože se nevyznám v houbě zákonů a všech dotačních podmínek,“



ZAVÍTEJTE NA BIOFACH 2023

Ministerstvo zemědělství zve české firmy k účasti na společné expozici Ministerstva zemědělství na prestižním mezinárodním veletrhu BIOFACH 2024, který se uskuteční ve dnech 13. – 16. února 2024.

S cílem podpořit české firmy v oblasti bio potravin na evropském i světovém trhu připravuje Ministerstvo zemědělství národní expozici o velikosti 216 m² umístěnou v hale 4A na veletrhu BIOFACH na Norimberském výstavišti. Firmy ve společné expozici budou moci kromě vlastního info pultu a vitríny využít i společné zázemí a budou zařazeny v Průvodci expozicí (brožura oficiální účasti ČR).

Účast firem na tomto veletrhu je podporována v rámci dotačního podprogramu 9.H. Podpora účasti na mezinárodních veletrzích a výstavách v zahraničí (částečná úhrada pronájmu výstavní plochy, úhrada registračního poplatku) dle podmínek, jež budou upravovat „Zásady, kterými se stanovují podmínky pro poskytování dotací pro rok 2024“. Stavba expozice včetně technického zabezpečení je plně v režii Ministerstva zemědělství, firmy si objednají vlastní plochu o velikosti 8 m² (ve společné expozici se počítá s účastí max. 17 firem). Přihlášku k účasti ve společné expozici Ministerstva zemědělství na veletrhu BIOFACH 2024 je nutno zaslat nejpozději do 30. června 2023!

Upozorňujeme, že konečný výběr účastníků je ponechán na Ministerstvu zemědělství.

TZ

➔ řekla zemědělkyně z Hané **Jitka Zálešáková**.

Řada zemědělců v Česku pak hospodaří ekologicky, formálně ale součástí ekologického zemědělství není. Bojují totiž podobně jako Zálešáková s byrokracií.

„Jsou lidé, kteří zemědělství dělají necertifikovaně, ale ekologicky. Nejsou tedy v systému ekologického zemědělství jen z toho důvodu, že je tam například nějaká byrokratická bariéra. Byrokratická zátěž na zemědělce je totiž velká. Soukromý zemědělec navíc musí být manažer, mechanik, zootechnik, PR specialista, rostlinolékař... A do toho ještě řeší administrativu. To je hrozně komplikované,“ popsal mladý farmář z Olomoucka **Marek Slováček**. I on se řadí mezi zemědělce, kteří hospodaří ekologicky, certifikaci ale nemají.

Dobrou zprávou pro zemědělce ovšem může být, že ministerstvo zemědělství chystá zjednodušení digitální komunikace. „Chceme udělat revizi všech registrů, které jsou na ministerstvu zemědělství. Registry chceme zjednodušit a vzájemně provázat,“ předestřel náměstek Skřivánek.

V ideálním případě by to pak celé mohlo fungovat tak, že zemědělci, který chce například požádat o dotaci by přišlo SMS upozornění, aby žádost nepromeškal. Tu by

pak mohl obratem jednoduše z mobilu nebo počítače v uživatelsky přívětivém prostředí podat. Realita podle Skřivánka sice až tak růžová nebude, na vylepšení současných systémů ale ministerstvo pracuje.

Dotace nejsou všelék

Podle farmářů ani vyšší dotace farmáře, kteří splňují podmínky „bionálepky“, problémem nevyřeší. „Nemyslím si, že zemědělce k tomu motivujeme skrze dotace. Kdyby se řeklo, že pokud nebudou ekologičtí, tak žádné dotace nedostanou, tak možná,“ uvedl Slováček.

Na druhou stranu, pro řadu zemědělců má certifikace velký význam. „Pokud hospodaříte tak, že si vybudujete vazbu se svými odběrateli a vaši zákazníci ví, jak hospodaříte, tak je hodnota certifikace menší. Ale v okamžiku, kdy začnete růst a zásobovat lidi, kteří vás neznají, a pak začnete třeba ještě dodávat do měst, tak je prestiž biologa důležitější. Z pohledu spotřebitele je to pak navíc jedna z mála možností, jak podpořit lidi za bioprodukcí,“ vysvětlila Hrabalová.

Skřivánek z ministerstva zemědělství pak upozornil na to, že cestou není přesvědčovat „jen“ zemědělce. „Přesvědčujeme i lidi – konzumenty. Zemědělci



nebudou dělat to, na co nemají poptávku,“ uvedl.

I přes bariéry stojící mezi farmáři a systémem ekologického zemědělství by však mohl být český cíl podle Slováčka ambicióznější. „Sice jsem rychle vystřízlivěl z myšlenky, že všichni zemědělci budou chtít dělat bio a všichni budou chtít nakupovat bio, ale 22 % procent mi přijde málo ambiciózní. Myslím si, že do roku 2030 bychom měli mít ambici, aby alespoň půlka zemědělské plochy byla obhospodařována ekologicky,“ uzavřel.

**Veronika Dospělá,
EURACTIV.cz
FOTO – archiv Bio**

Zdroj:

<https://euractiv.cz/section/evropske-finance/news/cr-potrebuje-vice-ekologickych-zemedelcu-rade-farmaru-se-ale-do-nalepky-bio-nechce/>

POZNÁMKA

Tento článek je součástí Special reportu: „Farmáři z Olomouckého kraje se ekologického zemědělství nebojí“, stěžují si však na byrokracii. Pokračováním je videoreportáž: **V zahraničí používají moderní ekologické technologie, v ČR jsme pozadu** – odpovídá Ing. Martin Hutař z PROBIO a Agroton Hostěradky.

O biopotravinách na Seznamu.cz

Ceši šetří na biopotravinách a odnáší to ty v biokvalitě.

Jeden český výrobce, v našem listu záměrně nejmenovaný, proto svou biovýrobu směřuje hlavně za hranice.

Společnost xyx původně vznikla jako malé pekařství. Dnes své výrobky vyváží do 35 zemí světa, má tržby přes 600 milionů korun a kromě směsí pro pekaře, celozrnných cereálií a výrobků pro vegany je také největším českým zpracovatelem máku. Zaměřuje se hlavně na bio, jenže právě tady Češi teď šetří a šlápli nejvíce na brzdu.

Bioprodukce xyx tak míří převážně do zahraničí. „Bio je v České republice opravdu popelka. Jsme trošku nešťastní z toho, že je podpora bioprodukce tak nízká,“ říká v rozhovoru pro SZ Byznys spoluzakladatel

firmy **Michal Čižmár** s tím, že v Česku se bio na celkové spotřebě potravin podílí jen zhruba 1,7 procenta. „V Německu je to už pět procent, ve Skandinávii až 10 procent. Máme co dohánět,“ dodává Čižmár.

A jestliže tato čísla platila v „klidných dobách“, v době, kdy Češi v obchodě zvažují každou korunu, jdou ještě níž. Důvodem je fakt, že bio je standardně výrazně dražší než klasické potraviny.

Podle Čižmára je to dáno velikostí trhu. „Když se podíváme do Německa, máme tam 80 milionů případných spotřebitelů. Ta síla je daleko větší, a pokud z takového koše někdo bere pět procent, je to už byznys, který dává smysl. V Česku jsme průkopníci,“ dodává Čižmár.

Vybrala vha

TRH S BIOPOTRAVINAMI

V Česku dposud stále roste. Celkový obrat českých firem včetně exportu v roce 2021 dosáhl zhruba 10,22 miliardy korun. Spotřebovaly se biopotraviny za 6,15 miliard korun, tedy zhruba o 2,8 procenta více než v roce 2020. Každý Čech v průměru za biopotraviny utratil 585 korun ročně, vyplývá ze zprávy Ministerstva zemědělství. V roce 2023 v tuzemsku hospodařilo 6 648 ekologických zemědělců–firem, z toho 985 výrobců biopotravin. Bohužel, stále více biopotravin a bioprodukce se exportuje a nepotřebuje v ČR.

Do ekologie lákají zemědělce vyšší dotace. Například pěstitelé zeleniny či brambor dostanou 16 tisíc korun na hektar (660 eur), sadaři 21 844 korun (896 eur), biovináři a chmelaři 21 942 Kč (900 eur). Někteří „hektaroví“ zelináři, sadaři raději ani kvůli administrativě o dotace pro EZ nežádají. Nevylatí se to. Větší podniky se také pro komplikace do EZ nehrnou.

Během pěti let půjde na podporu ekologického zemědělství přes 610 milionů eur, tedy téměř 15 miliard korun, pokud to úsporný balíček nesníží. Výměra půdy v EZ se má zvýšit ze 600 tisíc na 750 tisíc hektarů.

Výměna ministra zemědělství

Místo **Zdeňka Nekuly (KDU-ČSL)** nastupuje ze stejné strany na ministerstvo **Marek Výborný**. Doufejme, že si vylepšil odbornost alespoň na zemědělské výstavě Naše pole, která se koná každoročně v Nabočanech, nedaleko jeho bydliště v Heřmanově Městci.

Bude mít těžkou situaci: vyřešit protesty proti krácení dotací do zemědělství, zastavit stále více hrozící erozi půdy, klesající biodiverzitu, vyřešit rostoucí náklady na hnojiva a energie, klesající soběstačnost v mnoha komoditách, dokáže obhájit ohrožený akční plán pro EZ? **(r)**

Bádat ve starých číslech Bio je možné

Od letošního roku 2023 jsme skončili s pravidelným vydáváním Bio pro trvale udržitelný život. Ve 27. ročníku vydáváme Bio v pdf jen jako občasník. Časopis BIO začal vycházet jako samostatný, když před tím ukončil šéfredaktor Miloslav Vohralík práci pro Bionoviny. (viz Bio 5/2022). V loňském roce jsme přikročili k digitalizaci historických a dosud jen papírových tisků Bio. Všechna čísla čítají pomalu 6 000 stran. Připomínám znovu tyto skutečnosti již delšího historického horizontu také s ohledem na výročí narození Miloslava Vohralíka (70 let by oslavil 20.4. 2023) a srpnovému dvacetiletému výročí úmrtí (5. 8. 2003).

O biodiverzitě a Bio od Petra Dostálky

ve Zpravodaji biodiverzity a uchování starých odrůd 5/2022

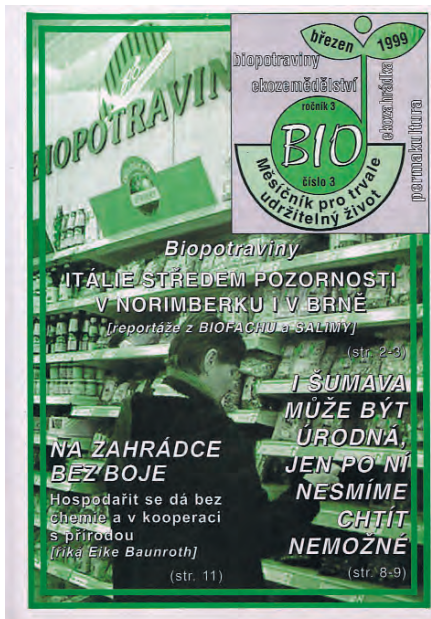
Citujeme: „Zpravodaj starých odrůd, který vychází již pátým rokem, je pokračováním někdejší rubriky Biodiverzita v časopise Bio. Připomeňme, že toto téma bylo od počátku součástí Bio, neboli Bio – měsíčníku pro trvale udržitelný život, časopisu, který začal vydávat po osamostatnění se od Bionovin (vycházely v Agropojí Praha) v roce 1997 Miloslav Vohralík ve vydavatelsví vhpres v Hradci Králové.

Měsíčník vycházel v papírové podobě, v prvních letech na novinovém papíře v černobílém či jednobarevném tisku. Později s barevnou obálkou a postupně, až jako celobarevný a to do roku 2016. V roce 2016 byla ukončena tištěná podoba a časopis přešel do elektronického vydávání, tak, jak jej známe dodnes. V roce 2018 se pak změnilo vycházení z měsíčníku na dvouměsíčník.

Dosud byl pro zájemce archiv Bio v elektronické podobě (v PDF) až od roku 2004. Starší čísla byla jen na papíře a pro mnohé jen velmi obtížně dostupná v krajských knihovnách. V letošním roce redakce, iniciovaná stálým duchovním podporo-

vatelem prof. Pascalem Kisslingem, nechala převést do elektronických souborů dřívější tištěná vydání, a to od prvního čísla, které vyšlo v červenci 1997, až do konce roku 2003.

Při listování starými čísly je dobře vidět vývoj ekologického zemědělství u nás,



Obálka březnového čísla 1999 byla laděna do zelená, uvnitř byl rozhovor s jedním ze zakladatelů ekologického zemědělství u nás panem Ing. Jiřím Urbanem.

činnost PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců Šumperk, postupné šíření ekologického ohospodařování půdy a nabídky biopotravin, nebo témata trvale udržitelného života, která byla v daném období živá. Na stránkách biodiverzity to pak byly otázky uchování starých a krajových odrůd, které jsou dnes náplní Zpravodaje. Oskenovaná čísla umožňují v článcích vyhledávání daného slova nebo spojení slova, a tak poslouží dobře na příklad těm, kteří se chtějí zhloubat do témat, o kterých se psalo skoro před čtvrtstoletím.“

pd
Bio od roku 1997 až do blízké současnosti

Za těch pětadvacet let si Bio drželo samozřejmě hlavní téma, a to byla popularizace EZ a zveřejňovány byly také informace pro ekologické zemědělce – různé vyhlášky, předpisy i zákony, nebo odborné články ve spolupráci s PRO-BIO Svazem



V červnu 2000 celobarevná obálka přinesla záběry z předání Bartákova hrnce pro Křišťanovi v Milotických na Vysocině.

ekologických zemědělců Šumperk. K tomu také chystané akce, reportáže a informace o ekosedlácích a jejich starostech a zajímavosti o dění v oboru. Také byly propagované prodejny s biopotravinami a zdravou výživou, názory jejich majitelů a novinky na trhu bio i biokosmetiky.

Ve starších číslech Bio bylo zveřejněno mnoho užitečných rad, receptů i nápadů do ekozahrady nebo k šetření energiemi a podobně. Také názory odborníků a rady pro ekozemědělce, odkazy na vhodnou literaturu pro ně. Redakce rovněž zprostředkovávala zasílání literatury – od kuchařek po odborné tiskoviny.

V minulosti si Bio mohli vyhledat čtenáři např. také v pražském Klementinu v České národní knihovně a v vědeckých knihovnách, kam bylo povinně doručováno. V digitální podobě je BIO lépe přístupné. Poslouží tak mnohým odborníkům či studentům. Bio je tedy nyní k dispozici v digitální podobě od prvního ročníku (z roku 1997) až do současnosti.

Na vaše objednávky digitálních čísel se těší Mirka Vohralíková



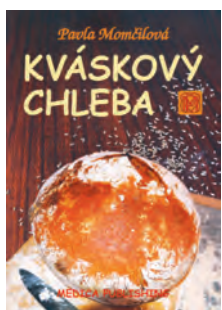
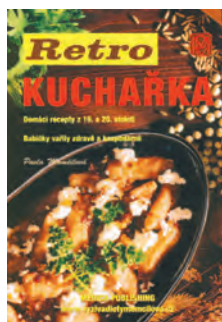
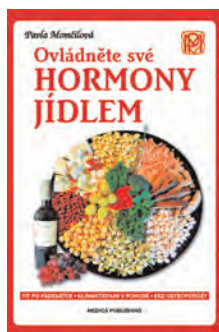
Nová hlavička Bio užívaná od dubna 2005.



První číslo měsíčníku Bio vyšlo v červenci roku 1997, s úvodníkem BIO chce být BIO, v němž zakladatel a šéfredaktor M. Vohralík uvádí důvody vedoucí ke vzniku časopisu.

Milí přátelé zdravé výživy a zdravého života!

Blíží se prázdniny a všichni uvažujeme o tom, čím nakrmit své milé a blízké. Koukněte na náš web www.medicapublishing.cz a pro inspiraci vezměte na dovolenou knížku, z níž můžete čerpat nápady ke zdravějšímu vaření a začít můžete na dovolené na chatě. Můžete se těšit na veggio novinku, kterou vydáme na podzim.



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



EKOTREND SLOVAKIA

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



Bio – archiv čísel v pdf dle ročníků 1997–2022



Pro studenty, badatele i odbornou nebo laickou veřejnost. Každý si najde, co jej zajímá z oboru ekologického zemědělství a biopotravin, nebo doprovodných témat udržitelného života, receptů a rad, ochrany přírody a různých rostlin. Na téměř 6000 stranách v pdf s režimem OCR si můžete pohodlně vyhledávat podle slov. Obdržíte čísla včetně obsahu. Objednejte v redakci: vhpress1@seznam.cz, tel.: 608 476 828. Zašleme po objednávce, přes Úschovnu, cena 600 Kč.

ZPRAVODAJ biodiverzity a uchování starých odrůd v pdf (6. ročník) vychází dále PŘEDPLATNÉ 2023 za 200 Kč

Zaplatit můžete na účet: 2319256023 / 0800 (fakturu vystavíme na požádání)
Předplatným podpoříte vycházení ZPRAVODAJE i záslužnou činnost k uchování odrůd.
Můžete obdržet i starší čísla Bio (zdigitalizovaná) i se Zpravodajem – zašleme.
Noví zájemci o předplatné kontaktujte redakci Bio – vhpress1@seznam.cz

REDAKCE BIO

PhDr. Miroslava Vohralíková,
šéfredaktorka a vydavatelka
Jungmannova 1403
500 02 Hradec Králové 2
IČ 63235099, neplátce DPH
tel.: 608 476 828,
vhpress1@seznam.cz
bio.noviny@tiscali.cz

Toto číslo vyšlo elektronicky
v Hradci Králové 26. června 2023,
ročník 27, občasník č. 1
ISSN 2533-6673-42

Tištěné BIO vycházelo 1997–2016
ISSN 1805-3548-53. Od r. 2017
vycházelo elektronicky jako
dvoměsíčník. Podporujeme
Zpravodaj biodiverzity a uchování
starých odrůd.

Rozšiřováno zájemcům elektronicky
a zdarma

Redakční rada

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

Publikace ke stažení na webu PRO-BIO

Ročenka 2022 – Ekologické zemědělství v ČR

Ročenka je tradiční publikací, která přináší ucelený zdroj dat o vývoji i aktuálním stavu ekologického zemědělství a produkce biopotravin v České republice.

Ekologické zemědělství – zodpovědná volba

Ekologické zemědělství je součástí řešení, jak znovu oživit krajinu a chránit přírodní zdroje, které jsou pro život člověka stejně důležité jako jeho zdraví. Hospodaření založené na respektování přírodních zákonitostí, využívající generacemi ověřené principy i nejaktuálnější poznatky vědy a výzkumu.

Seznam doporučených odrůd pro ekologické zemědělství 2022

Seznam doporučených odrůd (SDO) ječmene jarního, pšenice jarní a pšenice ozimé pro ekologické zemědělství (EZ) prezentuje výsledky odrůdového zkoušení ve sklizňových letech 2018–2021.

Živé zemědělství, 2. číslo

Živé zemědělství, magazín ekologického a biodynamického zemědělství, vám přináší aktuální články, rozhovory a studie ze světa ekologie a biodynamiky.

Cena: 145 Kč

<https://pro-bio.cz/publikace/>

Jazyková úprava: redakce
Sazba a DTP
vh press Hradec Králové

Neoznačené snímky jsou majetkem redakce.

INZERCE

Inzerát řádkový soukromý (180 úhozů) za 100 Kč, firemní 300 Kč. Plošná firemní inzertce od 50 Kč za cm², podle rozsahu a počtu opakování.

www.bio-mesicnik.cz

SRDEČNĚ VÁS ZVEME NA
DEN OTEVŘENÝCH FAREMNÍCH VRAT A PŘEDÁNÍ OCENĚNÍ

NEJLEPŠÍ EKO FARMA ROKU 2023

*Soutěž vyhlášená PRO-BIO Svazem ekologických zemědělců
a Nadačním fondem Bartákův hrnec.*

KVĚTOMLUVA



SOBOTA
1.7.
2023



PROGRAM



10:00
OFICIÁLNÍ PŘIVÍTÁNÍ NÁVŠTĚVNÍKŮ,
PŘEDSTAVENÍ KVĚTOMLUVY A INFORMACE
O EKOLOGICKÉM ZEMĚDĚLSTVÍ

11:30
CIMBÁLOVÁ MUZIKA TOŽ TAK

12:30
PŘEDÁNÍ OCENĚNÍ NEJLEPŠÍ
EKO FARMA ROKU 2023

13:00
"NULTÝ" ROČNÍK SETKÁNÍ AIP
KOMUNITY, VÝMĚNA ZKUŠENOSTÍ

14:30
VYSTOUPENÍ FOLK-ROCKOVÉHO
PÍSNIČKÁŘE A DOPROVODU
PAVEL TABÁSEK

18:00
KONEC AKCE

TĚŠIT SE MŮŽETE I NA

FARMÁŘSKÝ TRH | VELMI BOHATÉ OBČERSTVENÍ V BIO A AIP KVALITĚ + OCHUTNÁVKY BIO VÝROBKŮ,
BYLINKOVÝ BAR | KAŽDOU HODINU KOMENTOVANÉ PROHLÍDKY CELÉ FARMY, POŘÍ, HISTORICKÉ SUŠÍRNY, NOVÉ
SUŠÍRNY, TECHNIKY I NAHLÉDNUTÍ DO PROVOZOVNY | PROGRAM PRO DĚTI | VODNÍ PŘÍRODNÍ PRVKY
A OSVĚŽENÍ | KLIDOVÉ RELAXAČNÍ ZÓNY | NÁDHERNOU JIHOVALAŠSKOU KRAJINU



www.kvetomluva.cz

Frygelliani

Akci finančně podporuje
Ministerstvo zemědělství



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ