

BIOPOTRAVINY NA RECEPT?

Jídlo už dávno přestalo být pouhým prostředkem k naplnění břicha. Jeho podstatný význam pro lidské zdraví většina z nás uznává a dobrý lékař při zkoumání choroby, která nás postihla, začne životosprávu. Proto Svaz producentů a zpracovatelů biopotravin PRO-BIO Šumperk na počátku léta inicioval setkání ekologických zemědělců, ekologů s lékaři. Přestože lékaři význam potravin pro lidské zdraví uznávají, biopotraviny jsou často pojem, o němž někdy, někde, něco četli.

Pozvání na katedru ekologie přírodovědecké fakulty Univerzity Palackého v Olomouci přijala řada lékařů zabývajících se nejen výživou, ale i kožními chorobami, endokrinologií, biochemií, hygienou, metabolickými poruchami.

Z hlediska novináře, který se roky ekologickým zemědělstvím zabývá, bylo pro mne setkání ne-

obyčejně zajímavé. Ne fakty, která přednášeli Josef Dlouhý a Lan Dahlested (oba se věnují ekologickému zemědělství a srovnávání biopotravin s konvenčními) ze Švédské zemědělské univerzity v Uppsale, i když Josef Dlouhý se dá posлуhat hodiny a vždy se dozvíte něco nového, zajímavého. Pozoruhodné byly reakce lékařů, kteří o biopotravinách slyšeli spíše povrchně. Netajili se překvapením ani nadšením a řada z nich začala okamžitě uvažovat o zařazení srovnávacích studií biopotravin a konvenčních potravin do výzkumných programů, jaké běží v mnoha zemích světa.

Na setkání padlo mnoho vědeckých argumentů na podporu biopotravin, ale snad nejpůsobivější předložil Josef Dlouhý, když vyprávěl o svém synovi, který je alergický na jahody. Na jedné ekologické farmě se mu na ně sliny jen sbíhaly. Otec mu jahody dovolil, i když čekal známou alergickou reakci, ale ta se nedostavila, přestože syn snědl celou krabici jahod...

Potraviny jsou pod drobnohledem kontrolních institucí - zkoumají se obsahy minerálů, vitamínů, rezidua pesticidů, těžkých kovů, technologický postup zpracování, skladování, dodržení hygienických požadavků na přepravu a prodej. Všechny parametry jsou sice důležité, ale z hlediska komp-

lexního pohledu na svět, který začíná dominovat, už začínají být passé. Tak jako se mění vztah člověka k přírodě (od arogantně antropocentrického k harmonizaci života s přírodou) a ekonomice (co je výhodné pro jednotlivce, musí být výhodné i pro společnost a naopak), mění se i pohled na potraviny, na způsob, jak vznikly z pohledu vlivů na životní prostředí, vznik odpadů, etických ohledů na zvířata, spotřeby přírodních zdrojů i zdravotních aspektů konzumentů.

Proto jsou důležité srovnávací studie konvenčních a ekologických potravin, které berou v potaz celý komplex vlivů a dopadů od zasetí až po konzumaci člověkem. Zainteresovat do tohoto výzkumu medicínské odborníky je nesmírně důležité a olomoucké setkání ukázalo, že lékaři sami o to zájem mají. Nemyslím, že by výsledkem byly biopotraviny na recept, ale přesvědčení lékařů o prospěšnosti biopotravin pro lidské zdraví, může významnou měrou přispět ke zvýšení poptávky po nich, která v řadě západoevropských zemí už výsoco převyšuje nabídku a stimuluje rozvoj ekologického zemědělství ohledněho k životnímu prostředí.

MILOSLAV VOHRALÍK



Josef Dlouhý ze Švédské zemědělské univerzity v Uppsale se ekologickému zemědělství věnuje přes dvacet let a skeptikům doporučuje trpělivost - s biopotravinami je to jako s kečupem - dlouho třesejte lahvi a nic se neděje, ale najednou...

INZERCE

Hledám práci u zaměstnavatele nebo organizace v oblasti bioproduktu, tudíž na výpomoc, podpoření a rozvíjení odbytu produkce ekofarmy v jejich těžkém a nepodporovaném úsilí. Je mi 28 let, jsem schopný si udělat školu nebo kurz. Plat 10 - 15 tis. Kč. Nebo práci domů s tímto zaměřením s platem 4-8 tis. Kč, mám řid. průkaz skupiny B. Navrátil Luboš, Mlýnská 16, 588 56 Telč II.

Nabízíme zaměstnání v živočišné výrobě (chov skotu) pro manželský pár, možnost ubytování (byty 2+1, případně 3+1 v bytovkách), ihned volné k nastěhování - farma KTIŠ, v podhorské oblasti Šumavy, 3,5 km středisková obec, 20 km od Prachatic

PRVNÍ ČESKÝ RELAXAČNÍ KALENDAŘ POHLAZENÍ DUŠE 1998

Originální, poetické barevné fotografie krajiny, uklidňující texty MUDR. JANA CIMICKÉHO, jména, prostorné kalendárium. Tradiční nástěnný kalendář o velikosti 35x25 cm.

Cena 92 Kč + dobírka

ART BENICKÝ

DVĚ MOUCHY JEDNOU RANOU!! DVOULETÝ NÁSTĚNNÝ KALENDAŘ 1998-1999

»Nudle« 50x20 cm, 30 barevných reprodukcí hradů, zámků a krajiny na křídě, velký prostor pro poznámky, jména.

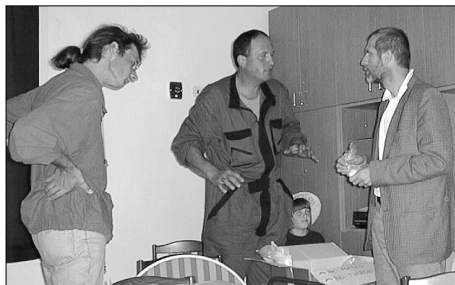
Autor: KAROL BENICKÝ

Možnost dotisku loga

Cena 99 Kč + dobírka

Rabat pro velkoobchodatele: 10-30 Kč 23%, 30-100 Kč 27%, od 100 Kč 30%.

Objednávky: ART BENICKÝ, Na příkopě 22, 110 00 Praha 1, telefon: 02/26 23 37, 02/90 00 61 15, Vydal JAN KRIGL, PRAHA



Na setkání v Olomouci se nebesedovalo jen u stolu nad teoretickými problémy, ale i nad biopotravinami, které na setkání přivezl Dalibor Vacek z Opatovic u Hranic na Moravě. Domů odjžděl s prázdnými krabicemi, lékaři se totiž ukázali dobrými zákazníky.

Pro naše mléko si chodí i z družstva

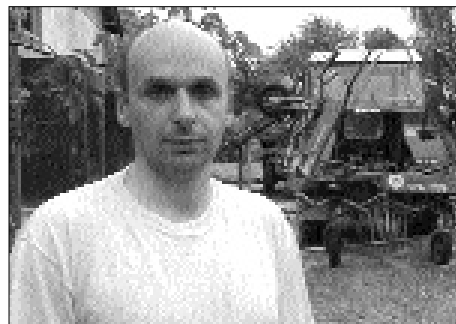
Petr a Jiří Martínkovi z Osvračina na Domažlicku byli jedni z prvních, kteří se hned po listopadu 89 pustili do soukromého hospodaření a hned od začátku také ekologicky. Jak se žije ekologickým zemědělcům uprostřed vesnice, kde je druhým a jediným zemědělským podnikem družstvo, které hospodaří konvenčně?

„Těžko, a to nejen proto, že družstvu jsme »nepadli do oka«. Dnes to mají těžké všichni zemědělci a doslova bojujeme o přežití,“ říká ing. Petr Martínek a svá slova potvrzuje zážitkem ze setkání spolužáků z vysoké školy - v zemědělství zůstal z celého ročníku pracovat sám...

„V roce 1990 jsme si z družstva vzali mých 14 hektarů a následující rok zbývajících do 33 ha,“ vzpomíná na začátky otec Jiří Martínek. „Dnes máme včetně propachtované půdy 78 hektarů, na kterých pěstujeme hlavně obilí a krmení pro stádo krav.“

„Do ekologického zemědělství jsme se pustil od samého počátku, protože jsem přesvědčen o jeho správnosti, i když při konvenčním hospodaření bych měl zřejmě o řadu starostí méně. Jsme členy svazu Libera a certifikováno máme 33 hektarů, zbytek je v přechodném období.

Z počátku jsme měli velké problémy s plevelem, ale po konzultacích s doc. Škeříkem a ing. Rozsypalem jsme udělali změny v osevním postupu a už je to lepší.



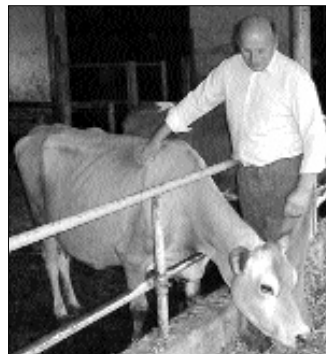
„Na stroje bychom potřebovali postavit ocelokolnu, ale zatím jsme rádi, že dokážeme splácet úvěr na stáj,“ říká ing. Petr Martínek



Pětadvacet jalovic se pase na loukách na břehu potoka od jara do zimy a Petr Martínek si pochvaluje, jak prospívají.

Jiří Martínek se pochlubí ve stáji s »jerskykou«, které vynikají svou mírností.

Věra Martínková svému muži a synovi nejen drží palce, ale přiloží i ruku k dílu.



Kdybychom měli jen provozní a odborné problémy, to by nám bylo hej. Těžší hlavu máme z nezemědělských problémů. Už tři roky se soudíme o nedodaný materiál za 450 000 korun se stavební firmou, která nám postavila stáj pro dojnice. Když kromě podvodníků

„Uvažovali jsme o vlastním zpracování mléka, ale to by chtělo další investici a na tu nemáme dostatek prostředků. Jsme rádi, že dokážeme splácet úvěr na stáj. Nejsme schopni si postavit ocelokolnu, kterou bychom potřebovali, natož provozovnu na zpracování mléka.

Že je naše mléko dobré, to víme, chodí si k nám lidé z celé vesnice, dokonce i ze družstva. A když jsem se jich zeptal proč, dozvěděl jsem se - my přece dobře víme, co dojíme v družstvu,“ říká Petr Martínek a nemluví naplano. Ochutnal jsem jejich domácí jogurt, kterého paní Věra Martínková dělá vždy několik litrů na jednu a na jeho chuť vzpomínám dodnes, přestože jsem byl u Martínků už před pár týdny.

Jak jsem se přesvědčil, Martínkovi pevné nervy mají, neboť dál hospodaří a stále ekologicky. Škoda jen, že se jim nedaří vlastní produkci realizovat na trhu jako biopotraviny - pšenici dodávají, stejně jako ostatní, do výkupu a mléko do klatovské mlékárny.

TEXT A FOTO: MILOSLAV VOHRALÍK