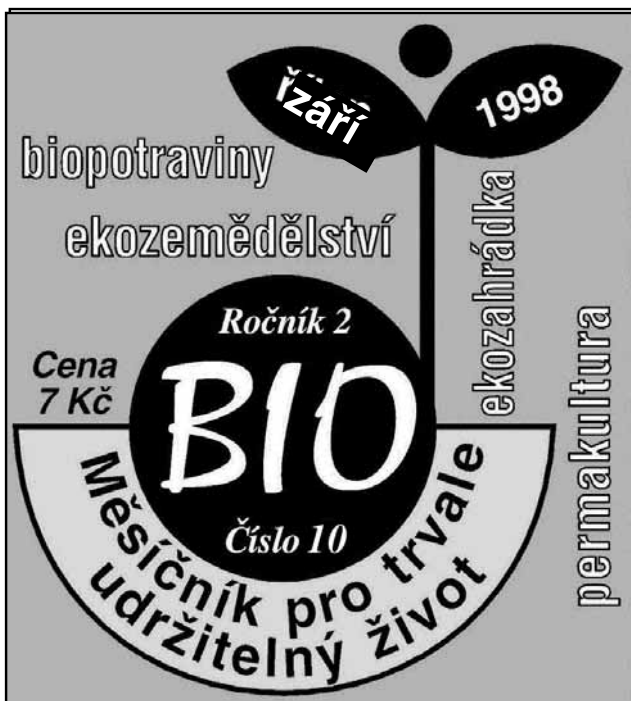




Pod dobrotami z biopotravin se stoly jen prohýbaly, což k tradici hodů a dožinek bezesporu patří. Tato „biotabule“ byla k obdivu i ochutnání při budožinkách pořádaných první zářijový víkend Střední zemědělskou školou v Humpolci.

NA BIDOŽÍNKÁCH VŠEM CHUTNALO

Do humpolecké střední zemědělské školy jezdí biozemědělci často a rádi. Patří k těm několika, které mají ve svých osnovách ekologické zemědělství, a tak není divu, že je místem častých seminářů a školení. První zářijový víkend však její hosté nepřišli absorbovat vědomosti, ale oslavovat. Konaly se tu totiž BIDOŽÍNKY.

Žily jimi všechny prostory obytné školy a školního statku od časného rána. Hosty vítala nejen výstavka o ekologickém zemědělství a přehlídka dobrot, které se dají z biopotravin připravit, ale i školní taneční orchestr (mimo chodem velmi dobrý). Po slavnostním předání dožinkového věnce studenti školy předvedli bohatý kulturní program, a ti, kteří byli mezi ekologickým zemědělstvím poprvé, se rozplývali chválou při hodnocení z biopotravin připraveného občerstvení na švédském stole. Protože na stolech převažovaly zele-

ŠPALDA RODÍ ZLATÉ KLASY

Ať už bude letošní úroda ekologických zemědělců jakákoliv, zařadí se tento rok bezesporu mezi úspěšné. Ekozemědělci se dočkali pozornosti i podpory státu, která znamená obrovské zvýšení zájmu o ekologické způsoby hospodaření (byť, bohužel, do značné míry konjunkturální). Nejbohatší plody však ekologické zemědělství nesklidilo na poli, ale na českobudějovickém výstavišti, kde se na přelomu srpna a září konal tradiční agrosalón Země živitelka.

Pozornost vystavovatelů i veřejnosti se každoročně upírá k soutěži o Zlatý klas. Letos do ní bylo přihlášeno 45 exponátů z pěti kategorií - rostlinná a živočišná výroba, mechanizace, potřeby a služby pro zemědělství a potravinářství. U poroty uspělo 12 vystavovatelů, kteří si z Budějovic odvázejí Zlaté klasy za jednotlivé kategorie. V posledních letech jsou navíc oceňovány výrobky, jejichž uvedení na trh znamená mimořádný přínos pro ochranu životního prostředí. Letos si Zlatý klas s kyticí zasloužili dva vystavovatelé.

Nejvyšší ocenění patří obchodní společnosti PRO-BIO Staré Město pod Sněžníkem za kolekci špaldového programu. Ten je stále bohatší a jeho jednotlivé výrobky už zdaleka nevznikají jen ve Starém Městě, ale i v Pekárnách K+K v Blansku a dalších firmách. Soutěžní kolekce obsahovala špaldovou mouku, těstoviny, špalдото, špaldové pukance, křehký chléb, instantní kávu a bul-

gur (špaldový program je ještě mnohem bohatší - dalších 12 výrobků, které jsme už na stránkách BIO představili). Kolekce padla porotě do oka nejen zbrusu novou řadou obalů, ale „oslovila“ i chuťové pohárky hodnotitelů, neboť byla prezentována i v podobě jídel, které je možné z jednotlivých výrobků připravit.

Zlatý klas s kyticí je obrovským úspěchem nejen pro PRO-BIO, které se do soutěže přihlásilo poprvé a na Zemi živitelce mělo poprvé i samostatnou expozici nazvanou České biopotraviny, ale pro celé hnutí ekologických zemědělců, neboť právě ona kytice byla kolekci udělena za to, že špalda je „pěstována podle zásad ekologického zemědělství s pozitivním vlivem na stabilitu agroekosystémů“, jak se praví v posudku poroty. A tak Zlatý klas s kyticí patří i všem pěstitelům špaldy, kterých v republice neustále přibývá a ekologickým zemědělcům vůbec.

Věřme, že toto veřejné uznání kvalit biopotravin (výrobky rozšiřují sortiment s významným dietetickými vlastnostmi a nutričními hodnotami - konstatovala porota) se projeví i ve zvýšeném zájmu spotřebitelů a biopotraviny si budou nálezat stále významnější místo i v jídelníčku běžných spotřebi-

Pokračování na str. 9 ➡



Pokračování na str. 9 ➡

NA BIDOŽÍNKÁCH VŠEM CHUTNALO

➔ Pokračování ze str. 1

ninové a obilné saláty na mnoho způsobů, setkali jsme se několikrát s tradovaným omylem - „není to špatné, občas bych si to rád dal, ale přece jenom maso mi chybí“. A tak zasvěcení méně zasvěceným stále vysvětlovali, že mezi biopotravinami a vegetariánskou stravou vůbec není rovnítko. Bohužel, ani odpolední jarmark v dostihovém areálu pochybovače nepřesvědčil. Přijela na něj sice řada farmářů, zpracovatelů a prodejců, ale na pultech byla „jen“ přehlídka překrásné zeleniny, chleba, pečiva, mlýnských výrobků a bohatý sortiment PRO-BIO Šumperk. Není to tím, že by ekologičtí zemědělci nechovali zvířata, právě naopak. Zatím se však nenašel žádný potravinářský podnik, který by odděleně zpracovával maso v bio-kvalitě. A tak maso vynikající kvality končí mezi konvenčním. Ti, kdo jeho chuť chtěli poznat, přece jen měli šanci alespoň v podobě skopového ražníka připravovaného přímo v dožínkovém areálu.

Škoda jen, že letos počasí bidožínkám nepřálo a do Humpolce přijelo méně lidí než loni do Starého Hrozenkova. Příští rok se snad dočkáme i pravého dožínkového počasí.

TEXT A FOTO:
MILOSLAV VOHRALÍK

ŠPALDA RODÍ ZLATÉ KLASY

➔ Pokračování ze str. 1

telů, nejen příznivců ekologického zemědělství a zdravé výživy.

Druhý Zlatý klas s kytičkou za přínos pro životní prostředí sice nepochází z ekologického zemědělství, ale dokonce z protipólu - chemického průmyslu, přesto však ukazuje ekologizující tendence v současném zemědělství. Získala jej společnost Novartis Czech Republic, která na náš trh uvedla výrobek švýcarské firmy Novartis Crop Protection z Basileje aktivátor rostlin BION. Porota ocenila, že tento přípravek zakládá zcela nový směr integrované ochrany rostlin (omezení, nikoliv však naprosté opuštění chemických přípravků). O Bionu jsme ve stánku firmy hovořili s Jiřím Vaškem.

„Princip účinků Bionu spočívá v posílení obranných mechanismů samotné rostliny, v níž signál o napadení chorobou předává kyselina salicylová. Účinná látka Bionu



rostlinu uvede do pohotovosti, takže je schopna se sama ubránit například napadení padlím. Bion se na obiloviny aplikuje preventivně zjara před očekávanou infekcí. Aktivace rostlin nastane zhruba do

Na Zemi živitelce nás z hlediska ekologického zemědělství zaujal ještě jeden exponát, byť se v soutěži o Zlatý klas neprosadil. Samostatně hospodařící rolník ing. Mojmír Lička zde vystavoval porodní klec prasnic, která respektuje welfare požadavky na chov zvířat (na snímku). Klec je výrazně větší, tvarovaná a ze silnějšího materiálu, než bývá zvykem vidat v našich stájích. Zkonstruoval ji v Kanadě ing. Hurník, který tam před lety emigroval, a patent poskytl ing. Ličkovi, aby welfare klec šířil po Evropě. Někteří zemědělci se při zastávce u exponátu podívovali, proč je klec patentována, „vždyť klec je přece klec, tak co na ní patentovat?“ Přínosem a předmětem patentu jsou právě ty drobné odlišnosti. Široké a pevné trubky pod hmotností prasnice nepovolí, ta se o ně může pevně a pohodlně opřít, když si lehá a trubky se jí nezařezávají do těla. V kleci má prasnice nejen klid, ale i více místa, takže nehrozí, že by selata zalehla, jak se často stává v běžných chovech. K lepším výsledkům odchovu přispívá i to, že v prostornější kleci má prasnice se selaty vizuální kontakt. Protože jde o žhavou novinku, byl v České republice zatím instalován první prototyp v jednom zemědělském podniku na Opavsku a zkušenosti z prvních měsíců provozu jsou velmi dobré.

TEXT A FOTO:
MILOSLAV VOHRALÍK



14 dnů a účinnost je po celou dobu vegetace. Bion mobilizuje nejen imunitní systém rostlin, ale celkově je vitalizuje, a tak efekt je možný pozorovat i na výši výnosů.

Přípravek je loňskou novinkou, kdy se plně osvědčil u obilovin proti padlí tak, že bylo možné buď zcela vypustit nebo vynechat alespoň jeden postřik fungicidy. Zemědělci přínos Bionu rychle poznali, a tak celá letošní produkce byla rychle vyprodána a zájem dokonce předčil nabídku. Letos se Bion testuje na dalších plodinách, rajčatech a salátu.

