

MĚSÍČNÍK PRO TRVALE UDRŽITELNÝ ŽIVOT 6/2015



Ročník 19 • cena 25 Kč / 1 €

Vítejte na venkově
Pod Strážným vrchem
Minoritní plodiny a plevele
Jako z Jižní Ameriky

• ekozemědělství • biodiverzita • ekologie • biopotraviny



Skluzyavka ze zlomené větve staré lípy u Šancových v Merbolticích.

Ptačí park se mění v ptačí ráj

Ptačí park Josefovské louky, rezervace, kde Česká společnost ornitologická obnovuje bohatou mokřadní krajinu, překypuje životem.

Rízené zavlažování funguje a z dříve nezajímavé tuctové krajiny se stává přírodní ráj lákající nejen ptáky, ale i jejich pozorovatele. Na Josefovské louky se slétávají desítky druhů ptáků, z nichž některé jsme tu nikdy předtím neviděli. Jarní vydatná řízená závlaha sem přilákala i takové druhy jako bizarní kachnu lžičáka pestrého, největšího krasavce mezi bahňáky jespáka bojovného nebo nohatého vodouše tmavého. Počet druhů ptačího parku se tak rozrůstá na 154 druhů.

Ke kontrole ekologických zemědělců

Ministr zemědělství Marian Jurečka se v Bruselu zúčastnil zasedání Rady pro zemědělství a rybnářství. Ministři zemědělství spolu jednali o nových pravidlech pro ekologickou produkci, o zjednodušení pravidel Společné zemědělské politiky nebo o dobrých životních podmínkách v chovech prasat. Jedním z důležitých témat zasedání Rady pro zemědělství a rybnářství EU v posledním roce totiž je, jak zajistit kontrolu a dodržování pravidel ekologického zemědělství. Cílem je kompromisní návrh, na kterém by se shodly všechny členské státy EU.

„Za Českou republiku podporujeme kvalitní kontrolní systém ekologického zemědělství, aby se spotřebitel mohl spolehnout, že produkty, které kupuje, jsou oprávněně označeny certifikátem bio. Zároveň musí být systém nastavený tak, aby zbytečně nezatěžoval drobné ekologické zemědělce a potravináře,“ uvedl ministr Jurečka.



Mléčné kvóty zrušeny komisí EU

O vývoji na trhu s mlékem po ukončení režimu mléčných kvót jednal ministr zemědělství Marian Jurečka s prezidentem Evropské mléčné rady Rómualdem Schabermem. Shodli se, že po ukončení mléčných kvót v EU může docházet ke kolísání cen mléka. *„Stabilita produkce živočišných komodit, zejména sektoru mléka, je jedním z našich hlavních cílů, na který se zaměřujeme například při vyčleňování peněz na podpory a dotace. Připravujeme zvláštní opatření na podporu dobrých životních podmínek v chovech dojníc a také národní dotační tituly pro sektor mléka, týkající se například režimů jakosti. Ceny mléka klesají, výroba se zvyšuje, proto vidím řešení v tom, aby se v rámci EU hledal odbytný produkt mléka mimo evropský trh. Je třeba podpořit proexportní aktivity,“* řekl ministr zemědělství Marian Jurečka. Ministerstvo zemědělství se snaží napomáhat i odbytu mléka a mléčných výrobků na zahraničních trzích, a to nejen při zajišťování účasti na předních světových potravinářských výstavách, ale i finančně například při zajištění programů propagace zemědělských produktů spolufinancovaných z prostředků Unie.

Druhý ročník „Poznej svého farmáře“

Jedinečnou příležitostí seznámit se s výrobci kvalitních potravin ve svém okolí budou mít letos lidé, kteří navštíví malá rodinná hospodářství zapojená do projektu MZe „Poznej svého farmáře“. Loni se ho zúčastnilo pět z nich. Letos ministerstvo rozšířilo počet míst na třináct. První akce se konala (30. 5.) u výrobce marmelád, moštů a destilátů v biokvalitě, v Zámeckých sadech v Chrámcích v Ústeckém kraji. V červnu můžete navštívit Statek Bulvových v Makově u Litomyšle (20. 6.) a Kozi farmu Rozinka v Čelechovicích na Hané (27. 6.), další statky v červenci až září.



OPATOVICE – Jako každoročně, tak i v 23. ročníku, nestor ekologického zemědělství a předseda správní rady Nadačního fondu Bartákova hrnce Ing. Richard J. Barták, CSc., spolu s Radomírem Horáčkem předal Ing. Daliboru Vacíkovi odměnu v čerstvě ražených dvacetikorunách a titul Nejlepší ekozemědělec roku 2014. Akce se zúčastnila téměř padesátka hostů, mezi nimiž byla držitelka Hrnce v minulém roce Ing. Jitka Píchová, dále Ing. J. Urban, Ing. R. Rozsypal, zástupci kontrolní organizace Biokont a další ekozemědělci.

FOTO – Jitka Píchová

Obsah

ZPRAVODAJSTVÍ

Ptačí park se mění v ptačí ráj	..2
Ke kontrole ekologických zemědělců	..2
Mléčné kvóty zrušeny	..2
Druhý ročník „Poznej svého farmáře“	..2
Bartákův hrnec v Opatovicích u Hranic	..2

NAŠE TÉMA

Hurá na prázdniny na venkov	...3
Venkovská turistika a biopotraviny	3
Bílý mrak s ubytováním	...4
Pod Strážným vrchem opravdu postaru	...4-5

NESTOŘI EKOZEMĚDĚLSTVÍ

Na Filounu s výhledem a perspektivou	...6-7
--------------------------------------	--------

BIODIVERZITA

Pohanka Tatarka	...8
Bramborové prázdniny	...9
Astor nebo Japana F1?	...9
Výzkumná studie agrobiodiverzity	10

EKOZAHRADKA

Zahradní chov pulců	...10
„Skalni“ jahody	...10
Sluneční past	...10

BIOSPOTŘEBITEL

Desáté Bioslavnosti	...11
Mléčný koktejl s jahodami	...11
Brusel chystá oslabení ochrany přírody	...12
Masitá dieta dle sv. Hildegardy	...12
Dva recepty s grünkernem a rudé karbenátky (s červenou řepou)	...13
Kváskománie III. – dva recepty na kváskový chléb	...14

EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

Maso jako z Jižní Ameriky	...15-16
Volební valná hromada PRO-BIO	...16
Minoritní plodiny a plevy	...17-18
Projekt z polsko-slovenského pohraničí	...19
K Programu rozvoje vidieka na Slovensku	...20
Půda – zdravá, živá, úrodná	...23
BIOPRODEJNY, KNIHOVNIČKA, TIRÁŽ, INZERCE	...21-24

Venkovská turistika a biopotravin

Důležitou součástí turistiky je venkovský cestovní ruch, jenž nenarušuje životní prostředí a přispívá k trvale udržitelnému rozvoji územních celků. Jestliže máte malé děti a přímo nepotřebujete ze zdravotního hlediska, nebo z hlediska splasklé peněženky volit cestu k moři, máte jedinečnou možnost vrátit se trochu ke kořenům a zkusit pobyt ve venkovském prostředí. Místo ujetých kilometrů a únavy zažijete rychlejší přesun na místo a možná jen za pomoci bicyklu či veřejné dopravy.

Ekoagroturistika – ubytování zpravidla poskytováno v zemědělské usedlosti nebo v rekreačních objektech k ní přiléhajících. Pro ekozemědělce, kteří v posledních letech mohli využít bohaté dotace z EU na tuto oblast (když už ne pro samotné zemědělství), to přináší možnost hostům nabízet vlastní výpěstky (brambory, maso, mléko, zeleninu či ovoce) nebo polotovary či výrobky z vlny a proutí aj. V pohostinství jsou ale v mnohém hostitelům kladeny četné překážky pro poskytování už hotových jídel, i když i ty nejsou nepřekonatelné. V České republice takto podniká 60 ekologických zemědělců v přidružené činnosti (ze 4200 ekozemědělských subjektů).

Ing. Pavel Štěpánek své podnikání na ekologickém hospodářství, vybudovaném na Slunečné (u Želnavy pod Lipnem), hodnotí takto: „Ekoagroturistiku jsem začal budovat již v roce 2000. První penzion jsem otevřel v roce 2003, byl postaven z vlastních prostředků. V roce 2007 jsem vybudoval malou mlékárnu s porážkou a v patře další tři apartmány, a to za pomoci EU dotací (viz Bio 6/2007). V roce 2013 jsem přestavěl poslední dům, vzniklo v něm pět nových apartmánů s velkou restaurací a galerií, také za pomoci EU dotací (poslední projekt s rozpočtem 9 milionů). Z velké části mi tato agroturistika financuje ekozemědělství s 36 ha, ovce, kozy, skotem a drůbeží. Potřebuji dva zaměstnance pro provoz spojený s ubytováním. Naši hosté oceňují celkovou koncepčnost, naše výrobky a hlavně náš přístup k nim i ke zvířatům.“ (v)



Pobyty v ekologickém centru Veronica Hostětín přináší účastníkům pěkné zážitky.

HURÁ NA PRÁZDNINY NA VENKOV

Prázdny na venkově po celý rok – a jak na ně jsme se zeptali Ing. Zdenky Noskové, manažerky projektu. Jak projekt pomáhá s propagací ekoagroturistiky jejím poskytovatelům a zároveň zajistí, aby turisté tyto příležitosti snadno objevili.

● Provozujete webové stránky Prázdniny na venkově. Jak dlouho web takovou turistiku – i na ekologických statcích – propaguje?

Web Prázdniny na venkově – po celý rok – funguje v této podobě od roku 2012, kdy jsme „zastoupili“ společnost ECEAT. Zaměřuje se nejenom na dovolenou na ekologických statcích a farmách, ale na venkovskou turistiku v ČR obecně. Není jen obvyklým seznamem ubytovacích zařízení, jakých je na našem trhu více. Na počátku jsme se inspirovali zahraničními evropskými weby a projekty, ale nebylo možné zcela přebrat jejich filozofii. Situace např. v Rakousku je díky historickému vývoji jiná než u nás. Je tam daleko více rodinných farem, které se věnují agroturistice. Proto jsme se rozhodli do projektu zapojit nejenom zemědělská hospodářství, ale i venkovské penziony a malé hotely, řemeslné dílny, jezdecké stáje a ranče (i restaurace).

● Kolik odhadujete z nabízených příležitostí k pobytu, že jsou ekologická hospodářství?

Z nabízených příležitostí k pobytu na statcích je ekologických hospodářství přibližně polovina.

● Máte nějaké zpětné reakce na pobyt na ekohospodářstvích? Zda se tam lidem líbilo, nebo měli připomínky?

Lidé ve velké míře oceňují pobyt na ekologickém statku nebo v hospodářství. Je to především díky celkovému přístupu – dalo by se říct – životní filozofii – poskytovatelů služeb (sedláků).

● Za jakých podmínek mohou zákazníci umístit nabídky pobytu na venkově a další akce?

Podmínky jsou následující: ubytovací kapacita na venkově do 65 lůžek, téměř jakákoliv ná-



bídka pro návštěvníky související s venkovem (v případě statků nemusí být jen ubytování, lze i prodej ze dvora, nebo možnost prohlídky). Roční poplatek za jeden subjekt je 600 Kč, jednorázový vstupní poplatek 300 Kč. Propagace subjektů neprobíhá jen na www.prazdninynavenkove.cz, ale i na veletrzích cestovního ruchu, celoročně při různých akcích, kde jednotlivé subjekty i celý projekt propagujeme osobně. Každoročně pořádáme Jarní a podzimní festival Prázdniny na venkově – akce na otevření a uzavření turistické sezony na venkově.

Přejeme vám pěkné dny na venkově!



Výhled ze Slunečné k želnavskému kostelíku.



Marta Susová představuje své ekologické hospodářství: „Hospodaříme zhruba na 40 ha v Šachově na Rychnovsku. Asi na polovině výměry ovocnáříme. Jde převážně o sady jabloní, slivoní a hrušní, doplňkově třešní a meruněk. Většinu tvoří nové výsadby, ale staráme se i o staré selské vysokokmenné sady, které manžel obnovil a kde rostou chuťově zajímavé a stále oblíbené odrůdy jablek – např. Matčino, Panenské české, Jonathan, Starkrimson, Spartan, Boikovo atp. Prodáváme ovoce na konzum, jablka zpracováváme také do moštů a nabízíme pasterované pětilitrové balení. V omezené míře pěstujeme zeleninu – hlavně dýně hokaido. Chováme ovce plemene Suffolk a husy. Ovce si od nás kupují převážně drobní chovatelé. Husy české získaly ocenění na celostátní chovatelské výstavě a byl o ně velký zájem právě mezi chovateli.“

● Jak dlouho provozujete ekoagroturistiku?

Agroturistiku provozujeme teprve od listopadu 2013.

● Museli jste využít zdrojů Evropské unie či jiných dotací?

Ano, využili jsme spolufinancování z prostředků Evropské unie, přesněji z Regionálního operačního programu ROP NUTS II Severovýchod v rámci projektu „Zázeří pro venkovskou turistiku na ekofarmě Bílý mrak“. Jinak bychom patrně na rekonstrukci rozlehlé – dříve převážně hospodářské – budovy museli déle šetřit a možná bychom se k takovému investici sami, jako rodina se třemi malými dětmi, neodhodlali. I přesto, že jsme získali dotaci, tak jsme si museli vzít úvěr.



● Stiháte organizovat ubytovací služby ještě při ekohospodaření?

V současnosti máme jednoho zaměstnance, takže dvě pomocné ruce přibýly, ale samozřejmě hlavně v létě při stěhování hostů je skloubení zemědělských prací

a úklidu ubytovacích prostor docela náročné. Ne vždy tedy stíháme vše podle svých představ.

● Jak je vaše ubytování vybaveno?

V budově jsou dvě kuchyňky pro samostatné vaření pro osm pokojů s 25 lůžky, herna pro děti, společenská místnost a wi-fi signál. Na objekt navazuje venkovní pobytový prostor – terasa s posezením, šachovnice, pískoviště, krb sloužící též jako udrna, osázený svah, ve kterém je další zákoutí s ohništěm a posezením.

● A jak je zatím, protože jste na „trhu“ teprve necelé dva roky, využíváno?

Naši farmu si oblíbily rodiny s dětmi, cyklopartty i jiné skupiny, protože poskytujeme poměrně velké prostory v klidném prostředí vesnice a okolí je ideální pro cyklovýlety i jinou turistiku. Jde o poměrně málo propagovanou oblast Podorlicka, kde však naleznete jeden zámek vedle druhého včetně hradů :-). V rekonstruované budově máme kromě dvou kuchyněk a herny i velkou společenskou místnost, a tu se snažíme využívat pro různé akce. Zalíbila se i několika lektorům jógy, takže u nás pořádají cvičební víkendy. Měli jsme zde kurz zdravého vaření, přednášku o putování po Amazonii, školení ke kurzu stíhačů ovcí a přednáškovou část kurzu řezu ovocných dřevin. Také byl na našem ekostatku uspořádán rodinný dětský tábor.

Děkujeme za rozhovor a přejeme Bílému mraku a manželům Martě a Radkovi Susovým, aby se dostali do širšího povědomí turistů a mohli tak splnit své závazky.

(vha)

FOTO – Archiv ekostatku

Pod Strážným vrchem opravdu postaru

Ekohospodáři Ondra a Jindra Šancovi mají na 4 ha půdy (z toho dva hektary vlastní), chovají stádečko koz, kravku, koně a drůbež. Obývají dřevěnou v malebné památkově chráněné vesničce Merboltice (www.merboltice.cz), ve Verneřické části Českého středohoří.

Statek stojí přímo na úpatí Strážného vrchu, který před válkou patřil německé rodině Röslerových. Oblast bývalých Sudet je změnou klidného soužití Čechů a českých Němců po roce 1938, následnou anexi tohoto území Velkoněmeckou říší a po válce odchodem velké části obyvatel poznamenána doposud. Bývalí obyvatelé obce, odsunutí po druhé světové válce z rozhodnutí spojenců (zejména Velké Británie) založili v SRN krajský spolek obyvatel pocházejících právě z Merboltic, vracejí na návštěvu a snaží se obci pomáhat s obnovou sakrálních památek.

Klasická roubená chalupa s klenutými chlévy a stodolou našťestí unikla jakýmkoli

liv divokým přestavbám, žel, i jakýmkoli opravám. V roce 2004 byl soubor staveb, patřících ke statku, vyhlášen kulturní památkou a Šancovi se právě nastěhovali. Od té doby jim přibýly tři děti a zvířectvo. Spolu s nimi se přistěhovalo do obce dalších pět nových mladých párů.

Postupně budovali ekologickou kozí farmu, registrovanou od 2008 na Jindru Šancovou. Mléko zpracovávají na sýr od roku 2012 v oficiální výrobě, podpořené z dotací Programu rozvoje venkova. „Výrobky z našeho hospodářství je možné zakoupit přímo ze dvora – tedy ze sýrárny. Snažíme se hospodařit jako lidé asi před sto lety. Užijeme sebe – máme ➔





➡ *mléko, maso i zeleninu – ale na investice do oprav a na koupi pozemků musíme těžce šetřit,*“ říká Ondřej Šanc. Mimo hlavního ekochovu koz se Šancovi věnují pěstování a zpracování původních krajových odrůd ovoce. Chovají také drobná hospodářská zvířata pro vlastní spotřebu. *„Naším cílem je vybudovat ucelený, permakulturní systém soběstačného hospodářství a navázat tak na zprerhané tradice tohoto kraje. Mimo to také chceme oživit lidová řemesla a tradice,*“ říká Ondra Šanc.

Ekosedlák Ondra má již výklad o způsobu hospodaření zažitý a je vidět, že rodina je tu spokojena. Spolupracují dobře s památkáři a Ondřej je chválen, že jim poskytnou alespoň částečně podporu při opravách, zejména střech. Střechu na velké stodole se chlívky, dojírnu i zpracovnou sýra budovali asi ve třech etapách po několik let. Vždy museli dodat část financí vlastních. Když ukazuje části stavení, které zbudovali nově, nepoznali byste, že nejsou původní. Opravdu jdou s duchem doby, kdy stavení vznikalo.

Stádečko asi dvaceti koz s kůzláty se pase nad chalupou a dvakrát denně je Šancovi dojí. Je to tedy, jako každá práce se zvířaty, celodenní, celotýdenní i celoroční úvazek... Kozy se dojí v osm ráno a v osm večer. Šancovi chválí podporu většího ekologického hospodáře Ludka Eflera (o němž se dozvíte více v příštím čísle Bio – pozn. red.), bez něhož by zde mnohé práce nevládli.

V současnosti poskytují ubytování ve stodole, takže jestliže vám stačí suché místo pod střechou na matracích či karmatkách s vlastním spacákem, máte zde dveře, tedy spíše vrata, otevřená. Hosté mají přístup k tekoucí pitné vodě, k dispozici sporák, vlastní záchod i možnost sprchování. Ceny jsou smluvní.

Velká stodola poskytuje v podkroví též zázemí pro kulturní akce. Šancovi ve spolku SSM (vysvětlení zkratky dále) chystají další ročník filmového festivalu „Krátký film v dlouhé vesnici“, zajistí třeba řemeslné dílny, případně teambuildingy alternativně laděných organizací. Letos

bude otevřena i galerie výtvarných prací. Merboltice totiž žijí kulturními akcemi pořádanými „Sousedským spolkem Merboltice“ (SSM funguje od roku 2011 a navázal na předchozí spolek), jenž je nominován památkáři Ústeckého kraje na ocenění. Spolek stojí také za udržení tradice Masopustu, za obnovou alejí a božích muk, kosením kosou či uspořádanou s jamsession u Eflerů „Sheep hall party“.



O poslední květnové sobotě se otevřely zdejší podstavkové domy k prohlídce – šlo o příhraniční spolupráci na německé i polské straně. A tak by se dalo ještě chvíli pokračovat.

Šancovic hospodářství slouží také jako ukázkové pro školní výlety a další zájmy. Paní Jindra Šancová k tomu dodává: *„V červnu, a pak v září a říjnu, pořádáme celodenní akce pro školní výlety, při kterých děti nejen uvidí, jaká je cesta od kozy na louce k sýru v ledničce, ale zároveň se třeba dozvědí, jaký byl život obyvatel Merboltic před sto lety, seznámí se s historií zdejšího kraje v poválečných dějinách. A zažijí i něco aktivnějšího, jako je třeba praní v neckách nebo broušení na kamenném brusu.“* (vha)

POZVÁNKY

1. ROČNÍK PRAKTICKÉHO SEMINÁŘE PRÁCE S TAŽNÝMI KOŇMI

12.– 14. 6. Centrum Tabor (v Podkrkonoší), lektori: Vladimír Hajtmár – Praktická práce s koňmi, MVDr. Michal Jurečka – Kůň a jeho zdraví, Petr Janát Dolista – Význam koně na statku. Kurzovné 1600 Kč (s možností slevy). Kontakt, dotazy, přihlášky: seminare@agroakademie.cz

VÍKEND OTEVŘENÝCH ZAHRAD

13. a 14. června pořádán již 6. ročník.

Připojte se a otevřete svou zahradu či park, představte veřejnosti běžně nedostupné informace o zahradách a parcích. Více: vikendotevrenychzahrad@gmail.com.

SVATOJÁNSKÉ SLAVNOSTI BYLIN

Jedenáctý ročník se bude konat **na Vlčí Hoře** v malebném Českém Švýcarsku. Tradiční oslava letního slunovratu je spojená s večerním rituálem svěcení věnce, který slavnosti v pátek **19. června** zahájí. Na sobotu **20. června** je připraven bohatý program pro malé i velké – hudba, divadlo, odborné přednášky, tvůrčí dílny, trh řemesel a regionálních výrobků. Info na: 774 825 818 nebo na gabina.jankovska@gmail.com.

MEDOVÝ VÍKEND

20. – 21. 6. Nové Město na Moravě

V čase medobraní nabídneme jídla, jimž specifickou chuť dodává právě med. Přijďte ochutnat med z nejnižší položené obce na Vysočině. Turistická chata Studnice, 566 616 238, info @chatastudnice.cz, www.chatastudnice.cz

Kdo si hraje, nezlobí aneb Sen noci svatojánské

20. – 21. 6. Bystřice nad Pernštejnem

Centrum EDEN – ráj zábavy, poznání a inspirace na Vysočině zve i na další akce: Dožínky, Slavnosti brambor, Roh hojnosti, 736 112 538, obchod@centrumeden.cz.

KURZ PERMAKULTURNÍ DESIGN PRO KAŽDOU PŘÍLEŽITOST

4. 7. od 9 h. do 6. 7. do 16 h. Praha, Toulcův dvůr, lektori: Alena Gajdušková, Jana Kotoučková, Eva Hauserová. Permakultura (CS), kontakt redakce@permakulturacs.cz, www.permakulturacs.cz, 737 537 393

BORŮVKOVÉ HODY

5. – 12. 7. Borovany, Jižní Čechy

Těší se kolektiv Borovanského mlýna. 604 943 068, borovanskymlyn@seznam.cz, www.borovanskymlyn.cz.

PERMACULTURE DESIGN COURSE

1. 8. od 18 h. do 16. 8. do 13 h. ve Slunákově u Olomouce

Lektori: Tomas Remiarz (UK) a team lektorů, Mezinárodní, celosvětově uznávaný kurz permakulturního designu v angličtině. Pokud máte zájem stát se též lektory, napište na kontaktní e-mail: courses@permakulturacs.cz, www.slunakov.cz/.

NA FILOUNU S VÝHLEDEM A PERSPEKTIVOU

V létě i v zimě k Šourkům do penzionu

Farma Filoun rodiny Šourkových se nachází na severní straně kopce Filoun (578 m n. m., odtud i jméno hospodářství) nad obcí Plavy v Jizerských horách v Libereckém kraji. Ekohospodářství je zaměřeno na ekologický chov mléčného skotu. Veškerá produkce neprodaného čerstvého biomléka je zpracována na hospodářství ve vlastní minimlékárně na biovýrobky.

Biomléko zpod lyžařského vleku

Od počátku devadesátých let se rodinné hospodářství Šourkových zaměřuje na ekologický chov mléčného skotu plemene holštýn. V současnosti hospodaří na výměře 90 ha zemědělské půdy a z ní dva hektary ořou. Josef Šourek st. ekologicky hospodařil od počátku devadesátých let 20. století. Hned po sametové revoluci navázal na odkaz svých předků, jejichž pozemky za složitých okolností přešly do JZD až v roce 1960. Zhruba po deseti letech ekologického hospodaření se stal držitelem Bartáková hrnce, který mu byl předán v roce 2003 (Bio 7/2003). Hospodářství bylo také vítězem mezi farmami v roce 2007, v soutěži pořádané Asociací soukromého zemědělství ČR.

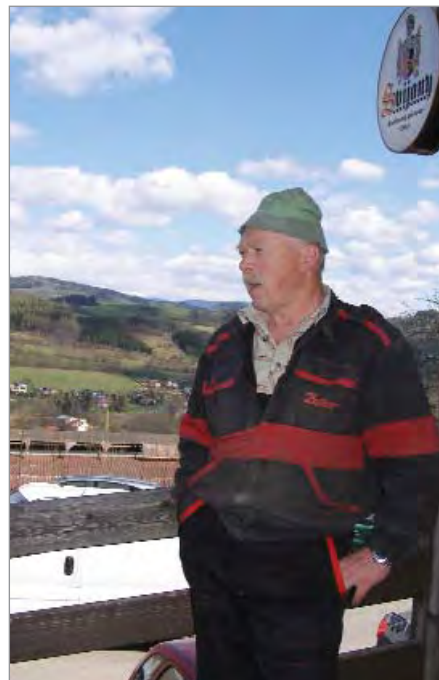
V současné době se stará o hospodářství jeho syn Martin, zatímco jeho bratr Josef rozvíjí agroturistiku. Skupinku ekozemědělců, které tu v dubnu hostila jeho mini-hospůdka, po valné hromadě RC Krkonoše a Podkrkonoší v čele s opět potvrzenou Ing. Hanou Řehořkovou, provedl po hospodářství Josef Šourek starší. Ten, už v důchodu, pomáhá synovi zejména s prací na polích – svede poséci a sklídit seno převážně sám.

O stádo 26 dojnic, převážně holštýnek, a telata se stará Martin Šourek se třemi zaměstnanci. Čerstvé biomléko rozvážejí

spolu s výrobky, které z něj připravují v malé mlékárně (vybudované za pomoci dotací). Z mléka připravují měkké sýry s šesti druhy koření, tvaroh, podmáslí a máslo. Chystají se ještě přistavět provoz jogurtárny. Mají třicetku stálých odběratelů, z nichž nejspolehlivější jsou domovy důchodců a pekárna se čtyřmi obchody. Dále rozvážejí chladicím autem mléko a výrobky po okolí a zajíždějí do Liberce i do Prahy (dvakrát měsíčně).

Přestože jsou holštýnky vyhlášeným mléčným plemenem, začínají je překřizovat plemenem francouzských normandů. Je to masomléčné plemeno skotu, většího rámce a se snadnými porody. Složení jejich mléka je pro přípravu sýrů vhodnější. Je to asi podobné jako s vínem: záleží na odrůdě a složení půdy, kde se pěstuje; u sýrů na kvalitě krmení krav a složení mléka. Pryč jsou již doby, kdy zdejší biomléko a sýry těžko hledaly své spotřebitele.

Travních porostů mají k dispozici dost – po pozemcích vede sjezdovka pro lyžaře, tak ani nelze nic jiného podnikat. Většina ploch je od jara do podzimu spásána dobyt看em. O údržbu prudkých mezí se starají ovce, které jsou doplňkem hospodářství, podobně jako dvě kobyly. Krmení měli přesto tolik, že jej vozili i do bioplynové stanice. Je to škoda, proto se rozhodli, že stádo ještě posílí. Narozená telata nikam neprodávají, býčky vykastrují a vykrmují. Teprve potom dají na porážku. Maso není



certifikované, a tak je odebírají stálí zákazníci ze dvora. V regionu pro to, aby se maso mohlo certifikovat, chybějí certifikovaná jatka. To potvrzují i ostatní ekozemědělci.

Kromě přístavby u mlékárny chystají dále vylepšovat stání pro krávy pružnými plastovými zábrany, aby se dobytek zbytečně nezraňoval.

„Myšlenka věnovat se ekologickému způsobu hospodaření vznikla přirozeně. Nikdy jsme hnojiva nepoužívali. Navíc sám chov dobytka se nabízí k tomu, že jej není třeba ničím jiným dopová, ale stačí jen spásat a udržovat pastviny,“ říká Martin Šourek.



➤ **Penzion u sjezdovky a grilovačka s perfektním výhledem**

V zimě i v létě hlavně rodiny s dětmi mohou využít pobyt v Penzionu Filoun, ležícím nad obcí Plavý. Do Plavý je například doveze romantickou krajinou vláček (s možností převezení bicyklů) z Železného Brodu do Tanvaldu, kousek cesty podél Jizery, a pak podél říčky Kamenice. Nebo zaparkují vůz přímo před penzionem. Přímě na jednom místě se tu totiž nacházejí budovy zemědělského provozu, zpracování i bydlení.

Ubytování zde funguje už mnoho let. V posledních osmi až devíti sezonách je intenzivnější, protože Josef Šourek mladší s manželkou Soňou se začali výhradně věnovat ekoagroturistice. Celoročně je zde připraveno 25 lůžek (a přistýlky) ve třech apartmánech a třech pokojích vybavených kuchyňkou, vlastním WC a sprchou.

Hosté si vaří sami, ve farném obchůdku si mohou nakoupit mléko, tvaroh a sýry, také maso. V létě využívají možnost grilování pod pěkným přístřeškem se sezením. Zástěnu proti chladu a větru tvoří úhledně naskládaná polena. Společenská místnost se od čtvrtku do soboty mění na veřejnou minihospůdku.

Pro rodiny s dětmi je tu ideální vybavení: v létě využijí dětský koutek a bazén, trampolínu a altán s grilem; v zimě nasadí lyže

a jsou hned u sjezdovky s vlekem. Pingpongový stůl poslouží k pohybu, když není hezky. Možnosti pozorovat zvířata na pastvě a polní práce jsou tu po celý rok. Od jara do podzimu mohou vyrážet na procházky i delší túry anebo obdivovat výhled do krajiny Jizerských hor a Krkonoš. Na webových stránkách penzionu najdou zájemci mnoho námětů na výlety a zážitky v okolí.

„Ceny máme mírné, držíme je v souladu s okolními ubytovateli. Chceme, aby si tu venkovskou dovolenou mohli dovolit

Plavý leží na dopravní spojnici Praha–Tanvald–Harrachov, zastavují tady několikrát denně přímé dálkové autobusy a rychlíky z Prahy. Nejbližší uzel hromadné dopravy je Tanvald. Pokud zvolíte tento způsob přepravy, můžete si dopřát pěší výstup ke statku, který se společně s penzionem nepřehlédnutelně na kopci vyjímá.

Lyžařský vlek vede přímo kolem penzionu. Sjezdovka byla prodloužena o 100 m, pro lyžování je tak k dispozici 610 m, 650 m a 780 m upravených tratí. Lyžařský areál je vybaven umělým zasněžováním, osvětlením a samozřejmě každý den upravený rolbou. Budova spodní stanice nabízí zázemí pro občerstvení, servis a půjčovnu lyžařského vybavení. Pro děti je připravena lyžařská školička s lanovým vlekem a zkušenými instruktory.



všichni zájemci. O Vánocích, Silvestru nebo o Velikonocích je zde na 90 % obsazeno,“ říká mladý Josef Šourek. „Dohromady se zemědělskými pracemi to ubytování příliš nejde skloubit. Bylo by to už příliš práce. Tak jsme si činnosti s bratrovou rodinou rozdělili.“

Do Plavý se stojí za to podívat kdykoliv, byť jen na výlet. Nakupovat biopotraviny přímo od výrobce a užívat si komfortní ubytování, takové spojení se jen tak nevidí.

(vha)





PŘEDSTAVUJEME OBLÍBENÉ STARÉ ODRŮDY

N ejen zeleniny patří k oblíbeným odrůdám z gengelovského Seznamu starých plodin. Řadí se k nim i odrůda pohanky tatarčky nazvaná „krajová Hrozenkov“, pocházející ze Žitkové u Starého Hrozenkova. Byla získána z Valašského muzea v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm v roce 1995.

POHANKA TATARKA (*Fagopyrum tataricum*)

– je blízkce příbuzná mnohem známější pohance seté. Na rozdíl od ní je tatarka bohatějiolistěná, její kvítka mají zelenavý nádech, lodyhy jsou vysoké. Její semena – nažky – jsou v porovnání s pohankou setou drobnější a na hranách jakoby zubaté. Na východní Moravě, kde byla od nepaměti hlavním a základním jídlem „kaša“, se vedle kaše prosné, brové a dalších

uvádí i kaše z tatarčky. Protože však má tatarka menší zrna než pohanka setá, přicházela asi na stůl spíše v časech neúrody a nouze. Podle vzpomínek pamětníků se tatarka na Valašsku pěstovala vedle pohanky ještě po druhé světové válce, sloužila však tehdy již jen jako krmivo pro prasata. Někteří Valaši ji, z botanického pohledu mylně,

Mladé rostliny tatarčkové odrůdy „krajová Hrozenkov“.



Detail drobných nažek tatarčky.



Dosušování snopků tatarčky po sklizni.

Zrání pohanky tatarčky je nerovnoměrné, vedle sebe najdeme zralá, ale i zcela zelená, nezralá semena.

poli, pak se svezly domů a tam mlátily. Pohanka tatarčka „krajová Hrozenkov“ je příkladem krajové odrůdy málo známého druhu, který prostřednictvím Seznamu starých plodin Gengelu opět nalézá cestu k pěstitelům a dobře přibližuje pestrost a bohatost rostlinného světa.

Na zahrádce odrůdu můžeme vysévat počátkem května, do řádků asi 30 cm od sebe, nebo naširoko. Volíme nevyhnojenu půdu (prevence možného polehnutí, případně nutno ovázat provázkem). Nať pohanky lze využít na vaření čaje (obsahuje hodně rutinu), mladé rostliny nebo jen listy lze přidat v menší míře do salátů a špenátu. Máme-li dost osiva, lze ji vysít i jako zelené hnojení.

P. Dostálék

FOTO – archiv Gengelu

označují za „zparchantělou“, tedy zvrhlou pohanku – pravděpodobně pro její menší a jinak stavěné zrna. Obdobné nedopatření lze však nalézt i v etnografické literatuře, kde je zmiňována jako odrůda pohanky. Jde však o samostatný botanický druh, od pohanky seté dobře odlišitelný.

Pohanka tatarčka „krajová Hrozenkov“ je nenáročná a odolná plodina. Je citlivá na mráz, a proto je potřeba ji vysévat až po přejití pozdních jarních mrazů. Po vzejití se rychle vyvíjí a dobře zakrývá půdu. Má krátkou vegetační dobu. Nažky tatarčky dozrávají postupně a sklízela se tak, že posekané rostliny se nechaly ve snopcích postavených do panáků doschnout na

BRAMBOROVÉ PRÁZDNINY

O významném postavení, které měly brambory v naší výživě, ale též v celém životě našich předků, jsme již v Bio víckrát psali. V minulém ročníku například v článku Brambory nad vzdělání (číslo 5/2014), v němž jsme psali, podle spisovatelky J. Glazarové, že dvakrát do roka zela škola na Valašsku kvůli bramborům prázdnou a děti v ní nebylo, neboť jejich ruce namísto pera a inkoustu držely zemákové hlízy. Nejprve na jaře, to když se brambory sázely, a pak na podzim, když se zase z půdy dobývaly. Nejnovější bramborová zmínka je pak v Bio číslo 3/2015 v rubrice Biodiverzitní drobníčky, kde zaznamenáváme skutečnost, že valašská mládež namísto zábavy v hospodě musela jít „ohříhat zemiňáky“.

Nejen u nás byla tato plodina v mnoha ohledech určující pro život obyvatelstva. Pro doložení této skutečnosti se můžeme porozhlédnout i v jiných středoevropských zemích. Tak například ve Švýcarsku v padesátých letech minulého století končily letní prázdniny již v půli srpna. Ale pak byl týden nebo dva (podle kraje) volný ještě koncem měsíce září. Tomuto volnu se zde místně říkalo „bramborové prázdniny“, a ty sloužily k tomu, aby mohly děti pomáhat právě při kopání brambor. V té době bylo potřeba každé ruky a sbírání brambor bylo možná vítaným opětovným přerušením školní povinnosti. Tyto prázdniny existují ve Švýcarsku stále, nazývají se dnes však již jen prázdninami „podzimními“, jejich původní bramborový význam se už vytratil a lidé si ho dnes sotva uvědomují.

Informaci o švýcarských bramborových prázdninách zaslal tamní rodák pan Pascal Kissling, děkujeme. (pd)

Astor nebo Japana F1?

Sběr sáčků od osiv, který byl inspirací pro biodiverzitní příspěvek z minulého čísla „I prázdné sáčky vyprávějí“, je stále zdrojem nových informací.

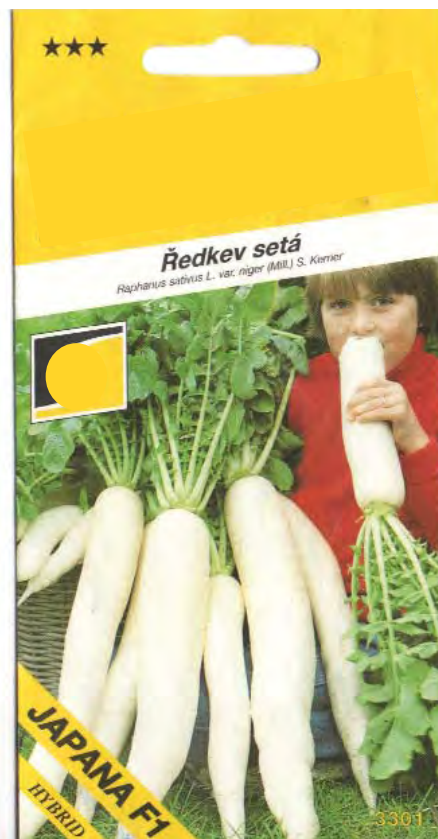
Jako reakci na článek jsme na Gengel dostali opět několik sáčků. Jako novou zajímavost je možné uvést, že někteří pěstitelé si značí na obal od semen data, kdy semínka z něho vysévají, a to i opakovaně. Na pytlíčku je pak řada několika kalen-

dářních dat postupných výsevů. Předností postupného setí je, že jednak má pěstitel plynulou dodávku výpěstků do vlastní kuchyně, jednak lze takto vyzkoušet, jak odrůdově vyhovují či nevyhovují různá období vysetí.

Další zjištěnou skutečností z rozhovorů s dárci sáčků je, že pro většinu zahrádkářů je prázdný sáček od osiv něčím bezcenným, nehodným další pozornosti a nechá-

Na sáčcích od semen ředkve je stejná dětská tvář a stejné ředkve, avšak jednou jako uvedená Astor a podruhé jako Japana F1.

FOTO – archiv Gengelu



Ilustrační fotografie nazvaná „Vyorávání brambor v Nýdku, v pozadí Loučka“ dokumentuje nepostradatelnou účast dětí při práci s bramborami: v popředí chlapec školou povinný pohání tažný dobytek, v pozadí skupina malých i větších dětí s košíky. Reprodukce z knihy Karola Kalety Beskydy, hory a lidé, vydané nakladatelstvím Wart – Henryk Wawreczka, Trinec, v roce 2003. Za laskavé poskytnutí knihy děkujeme panu Petru Poloczkovi.

pou, jak může někoho zajímat. Někdo se také omlouvá, že sáčky, které věnuje, jsou například potřhané a pokřvené, ačkoliv je to přirozené, že je musíme před setím načít, a tedy zpravidla roztrhnout. Po vysetí semínek je, pokud jimi neoznačíme záhonek, jednoduše prázdné zmačkáme do kapsy...

Při srovnání většího počtu sáčků narazíme i na jakési odrůdové záhady. Ačkoliv obvykle předpokládáme, že na barevném sáčku s obrázkem je vyfotografována odrůda, kterou sáček obsahuje a firma uvádí na obalu (a vlastně zobrazením láká spotřebitele ke koupi právě této sorty), nemusí tomu tak být nutně vždy. Například srovnáním dvou sáčků osiva ředkve od různých firem rozpoznáme, že na záběru na sáčku je vyfocena tatáž osoba i stejné ředkve. Ovšem na jednom sáčku je tato odrůda označena jako ředkev Astor, zatímco u druhé firmy se jmenuje ředkev Japana F1. Spotřebitel tak může být na pochybách či v nejistotě, jakouže to vlastně ředkev zakoupil. Navíc jedna z ředkví je uvedena jako odrůda, druhá jako hybrid. (pd)

Zahradní chov pulců

Žáby na zahradě mají své místo nejen jako keramické ozdoby, ale i jako živé lapače obtížného hmyzu a občasní žrouť malých slimáčků. Ve volné přírodě jejich biotopy mizí, a tak se rády stěhují do těch správných přírodních zahrad.

Začátkem jara nakladou žáby svá vajíčka do různých nádrží či kaluží, vylihnou se pulci a někde se jimi to jen hemží. Většina pulců je bohužel odsouzena k zániku, při přemnožení pro nedostatek potravy nebo v důsledku vysychání náhodných kaluží. Potravou pulců jsou mikroskopické vodní řasy – tedy zelená voda. V pohodě lze přemnožené pulce z malého zahradního jezírka odchytnout obyčejným kuchyňským sítkem a přesunout k pozorování do starého vodního akvária někde na pařez v zahradě (viz foto). Nemělo by na ně pražit prudké polední slunce. Na dno průhledné nádržky je vhodné položit bílý kamínek, aby se odráželo světlo do vodního prostoru. Lze přidat vodní šneky a rostlinky. Pulci potom v zahradní průhledné nádrži vesele rejdí, nebojí se svých pozorovatelů. Na podzim jim narostou nožičky a vyskáčou do zahrady.



Pozorování doprovodných zahradních živočichů je svým způsobem malé dobrodružství a je to možné zažít i na školní zahradě, v Českých Budějovicích také v centru ekologické výchovy Cassiopeia.

(jap)

Sluneční past

Už svým názvem napovídá, jakému slouží účelu. Je vhodná pouze pro teplo-milné rostliny. Tvoří ji parabola, které plynu přechází z roviny do výšky asi 80 cm. Je vhodná na rovině nebo na severním svahu. Nakloněná rovina zachytává slunce svítící z jihu a hromadí teplo jak v zemině, tak v obvodovém kameni. V našich podmínkách je výborná k pěstování melounů, v chladnějších oblastech a na severních svazích může sloužit např. k pěstování paprik. Doba sklizně ve sluneční pasti urychlena zhruba o dva týdny oproti době sklizně mimo sluneční past. Sluneční past může být celá zahrádka s výškou výsadby stromů a keřů nejvyšší v severní části a směrem k východu i západu se postupně snižují. Sluneční past může být libovolně malá, třeba i pouze pro jedinou rostlinu, nebo pro jeden záhonek. Teplo zachytí umístěné velké kameny.

(r)

Výzkumná studie agrobiodiverzity

Ve spolupráci České zemědělské univerzity v Praze a obecně prospěšné společnosti Gengel je na letošek plánována studie, která by měla zjistit, jak působí a jaké vlivy má nabídka plodin v Seznamu starých odrůd Gengelu na rozmanitost rostlin u nás.

Cílem studie pojmenované „Působení sítě Gengel na agrobiodiverzitu v České republice: uchování a šíření starých, krajových a dalších odrůd a opomíjených plodin“ je stanovit, kteří pěstitelé mají o tyto odrůdy zájem, jakým způsobem a kde hospodaří a odkud získávají informace o možnostech pěstování starých a krajových odrůd. Dále zjistit pohnutky, které vedou pěstitele k zájmu o odrůdy nabízené v Seznamu starých plodin Gengelu, a jestli při výběru dávají přednost kulturně-historicky cenným (patrimoniálním) odrůdám. Vedle toho určit, jaké důvody vedou k objednávání jednotlivých odrůd, a též, které odrůdy a druhy plodin se daří dobře množit a vracet zpátky jejich osiva do svépomocného koloběhu, i naopak, které sorty nebo druhy se množí obtížně a nevracejí se zpět, jaké jsou asi příčiny úspěchu i neúspěchu při jejich uchování. A také zda pěstitelé udržují na svých zahrádkách některé odrůdy získané ze Seznamu starých odrůd Gengelu v minulých letech, které to jsou a zda se šíří mezi další zájemce.

Údaje budou zjištěny formou dotazníků, které byly přiloženy k osivům rozesezaným na jaře z Gengelu. Vedle toho se do studie zapojili i někteří další uchovatelé odrůd, kteří nabízejí své plodiny v tomto neziskovém občanském systému udržujícím staré, krajové a další sorty kulturních rostlin. Vyplnění dotazníku je dobrovolné a dotazníky budou vráceny po sezóně společně s osivy. Získané dotazníky budou zpracovány anonymně a poslouží nejen jako zdroj informací o vztahu pěstitelů ke starým, krajovým odrůdám a opomíjeným plodinám, ale i k přínosu nabídky sítě Gengelu pro jejich uchování.

(pd)

„SKALNÍ“ JAHODY

Jahody patří mezi plody dozrávající v období magického letního slunovratu. Bývají to rostliny skalnatých slunečních strání a kus skály či kamene je možno přenést pod dozrávající ovoce i do přírodní ekozahrady. Černí ptáci – kosové – kameny pod jahodami vidí neradi, neboť si mohou poranit své zobáky. Dále všude přítomní slimáci pod tyto kameny ve dne zalézají, a potom je možno tyto škůdce snadno odhalit.

Kousek skály se také během dne rozpálí do vyšší teploty, v noci jahodu chrání před chladovým šokem a „skalní“ jahody jsou potom mnohem chutnější a žádanější.

(jap)



Ekozahrádka v červnu

V žádném případě v červnu neseďme se založenými rukama. Věnujeme se závlaze, pleť, okopávání, kypření, případně jednocení a jiné práce. Sledujeme, jak nám rostliny rostou, zda nejsou napadány škůdci a podle toho přijímáme účinná ekoopatření.

✱ Začínáme sklízet první ovoce: jahody, třešně, rybíz...

✱ Ve sklenících a fóliovnících vyvazujeme rajčata a okurky a paprice utvoříme účinnou oporu. U rajčat vylamujeme boční výhonky.

✱ Ke konci měsíce můžeme sklízet první plody. Ve volné půdě můžeme sklízet a opět postupně vysévat, případně vysazovat vhodné odrůdy zeleniny: ředkvičky, ředkve, salát, hrášek, kedlubny, mrkev, pórek, řepu salátovou, vodnici, špenát, endívie, čekanka salátová (hlávková), kopr, ale také zelí, květák, brokolici a kapustu.

✱ Dále pro podzimní sklizeň vyséváme čínské a pekinské zelí, květák, zelí, fenykl, kadeřávek, kapustu růžičkovou, kukuřici cukrovou aj.

✱ Tento měsíc je také významný pro sběr a sušení bylinek.

✱ Dle potřeby a možností používáme hnojivé, podpůrné a léčivé postřiky a závlivy z výluhů či zavařů kopřivy, kostivalu, heřmánku, přesličky, cibule... (souhrnný přehled můžete najít v knize Česká biozahrada).

Jiří Pospíšilík

Desáté BIOSLAVNOSTI „Na dovolenou s PRO-BIO“

Srdečně Vás zveme na 10. jubilejní ročník letního festivalu BIOSLAVNOSTI, který se koná 11. července 2015 v areálu společnosti PRO-BIO, s. r. o., ve Starém Městě pod Sněžníkem.

Náš tradiční festival dobrého jídla, pití a zábavy pro celou rodinu bude letos provázet slogan „Na dovolenou s PRO-BIO“. Celý den bude věnován tématu – možnosti zdravého, snadného a chutného vaření na cestách a dovolených.

Vaření z biopotravin: snadno – rychle – chutně

Představíme Vám ucelený sortiment našich směsí řady BIOLINIE určené k rychlé přípravě pokrmů z biosurovin. Základem jejich složení jsou tzv. zapomenuté suroviny, jako je pohanka, špalda či jáhly, které jsme zpracovali do tradičních českých receptur, či mezinárodní suroviny jako rýže, bulgur či kuskus upravené ve stylu exotické kuchyně.

Exkurze

Po celý den budou otevřeny prostory firmy k nahlédnutí a seznámení s jednotlivými provozy. Zájemci se mohou těšit na prohlídku našeho mlýna, bezlepkového mlýna, balírní i skladů a proniknout do celého procesu výroby – od zrníček až po zabalené konečné mouky, krupice a další produkty.

Biojarmark

Na biojarmarku vás budou čekat farmářské stánky se sortimentem PRO-BIO i produkty ekozelinářů, biomedikářů, biopekařů a dalších.

Bio občerstvení

Občerstvení v biokvalitě bude zajištěno v průběhu celého dne. Můžete se těšit na masové speciality z biojehněčího a biohovězího masa z místních ekofarem Agrisen a Marwin – hovězí guláš, jehněčí steaky, klobásky, beran na grilu. Restaurace Rebio z Brna připraví vegetariánské a veganské pokrmy, včetně fresh nápojů, ovocno-smetanové zmrzliny a výborných zákusků. Mlsným jazyčkům nabídneme nejoblíbenější pohankové palačinky. A během dne na vás čeká celá řada ochutnávek včetně zmiňovaných rychlých směsí BIOLINIE.

Host – Kamila Špráchalová

Jako hlavní letošní host přijala pozvání česká herečka a dabérka Kamila Špráchalová, která je nadšenou kuchařkou a propagátorkou biopotravin.

Originální hudba

Nedílnou součástí BIOSLAVNOSTI je i hudební program. Ten letos odstartuje v odpoledních hodinách kapela Helemese, následovat bude kapela Hromosvod s Vladimírem Mertou, které na pódiu vystřídají The Finally a Cocoman & Solid Vibes a pozdní večerní hodiny budou patřit Supergroup Cz.

Pestrý program pro děti

Děti si užijí program s ekologickou tematikou ve Špaldíkově dětském koutku, jenž připravuje šumperské Středisko ekologické výchovy Doris. Na děti budou čekat tvořivé dílničky s tématem „vaření a cestování“, ve kterých si vyrobí praktické pomůcky na své letní výlety – například bylinkovou sůl či vlastní mýdlo. V teepee si vyzkouší uvařit z biopotravin svůj pokrm přímo nad ohněm v kotlíku. Chybět nebudou ani pohybové aktivity – trampolína, slackline či lezení po stromech s využitím Monkey setu.

Za téměř deset let svého trvání se BIOSLAVNOSTI staly důležitou společenskou akcí v regionu. Kvalitní a dobré jídlo, pestrý program, neotřelá hudba a především prázdninová zábava a radost pro celou rodinu přilákaly v loňském roce do Starého Města pod Sněžníkem přes 3 200 návštěvníků. „Kulinářské hudební Bioslavnosti 2015 finančně podpořil Olomoucký kraj.“

Více informací k BIOSLAVNOSTEM 2015 naleznete postupně na webových stránkách www.probio.cz a na facebookovém profilu <https://www.facebook.com/probio.eu>

**Těšíme se na Vás!
Tým PRO-BIO, s. r. o.**

ČTENÁŘSKÁ SOUTĚŽ VYHODNOCENÍ

Názvy vyobrazených rostlin z minulého čísla: kopřiva dvoudomá, orsej jarní, borůvka, vrbovka úzkolistá, ptačinec (žabinec) a popenec břechtanovitý.

Děkujeme za vaše odpovědi, které jsme obdrželi jak SMS, e-mailem, tak i poštou. Omlouváme se, že obrázky byly tak malé, ale obtíže jste překonali, takže všichni uhádli alespoň čtyři rostlinky. Publikaci Jany Vlkové Květinová kuchařka posíláme pro Jitku Machovou ze Spáleniště - Rapšachu, a nejen ona uhodla všechny rostliny.

Redakce



Mléčný KOKTEJL s jahodami

- ▶ 1 ks banán
- ▶ 1 ks hruška
- ▶ 2 lžíce jogurt
- ▶ maliny
- ▶ jahody
- ▶ borůvky
- ▶ 400 ml mléko

Banán nakrájíme na menší plátky a hrušku také. Všechno ostatní drobné ovoce přebereme.

Vše vložíme do mixéru. Ovoce v mixéru zalijeme chladným mlékem a přidáme dvě lžíce jogurtu. Vše promixujeme.

Hotový napěněný mléčný koktejl rozlijeme do pohárků a můžeme si ho dát jako svačinku nebo zdravou snídani. Mléčný koktejl můžeme připravit z jakéhokoliv oblíbeného ovoce.



BRUSEL CHYSTÁ OSLABENÍ OCHRANY PŘÍRODY

Dne 12. května odstartovala celoevropská iniciativa nevládních organizací s názvem Klenoty přírody v ohrožení, která reaguje na plánované změny v klíčových evropských zákonech na ochranu přírody. Evropská komise se pod tlakem firem a jejich komerčních zájmů chystá oslabit významné směrnice chránící nejcenější evropskou přírodu a řadu ohrožených druhů. Cílem veřejné iniciativy, která má zastoupit ve všech zemích EU i v Bosně a Hercegovině, je těmto změnám zabránit.

Čtrnáct otázek a čtrnáct jasných odpovědí. To je obsahem právě spuštěného webu www.naturealert.eu, jehož cílem je zachování důsledné ochrany přírodních klenotů a jedinečných turistických lákadel Česka i celé Evropy. Lidem má pomoci při odpovídání na veřejně položené otázky, nakolik si obyvatelé Evropské unie cení ochrany přírody a ohrožených druhů. Ty jim formou veřejných konzultací ke změnám v unijní legislativě pokládá Evropská komise.

Firmy, které chtějí podnikat na úkor přírody, tlačí na vedení Evropské komise, aby ochranu životního prostředí oslabila. Evropské předpisy jsou přitom jedny z nejlepších zákonů na ochranu přírody na světě. Stránky na podporu jedinečné přírody spouští zároveň přes sto organizací z celé Evropy, aby lidem usnadnily zasílání odpovědí a upozornily na možnost ovlivnit stav našeho životního prostředí.

Současná evropská legislativa na ochranu přírody zajistila přežití celé řady druhů flóry i fauny. To se podařilo díky celoevropské soustavě chráněných míst, které ale hodlá předseda Evropské komise Juncker otevřít velkému byznysu. V ohrožení se tak ocitá i naše krajina. Hlavně díky evropské legislativě se například do našich toků se vrací lososi – aby měli volnou cestu z moře, pomáhá jim ochrana zaručená evropskými směrnicemi. Daří se také chránit horská útočiště vzácných druhů tetřeva, tetřívka, ryba nebo vlka.

V současné době je **díky evropským směrnicím o ptácích a přírodních stanovištích chráněna přibližně pětina krajiny Evropské unie a 4 % přilehlých moří.** Zastavit ochranu těchto míst kvůli zisku považuje více než stovka ekologických a ochranných organizací v celé Evropě za fatálně špatné rozhodnutí, kte-



Rorýs obecný (*Apus apus*) je malý stěhovavý pták z řádu svišťounů (*Apodiformes*), patřící k nejlepším letcům vůbec. V ČR je zvláště chráněný jako ohrožený druh.

FOTO – Josef Hlášek

rému by se Evropané měli rozhodně postavit a zapojit se do veřejných konzultací. S vyplňováním evropského dotazníku jim má pomoci právě spuštěný web.

Autoři odpovědí transparentně vysvětlují, proč na položené otázky odpovídají právě uvedené odpovědi. V Česku na iniciativě

spolupracují Zelený kruh, Hnutí DUHA, Česká společnost ornitologická, Český svaz ochránců přírody, Beleco a Arnika. V Evropě se na iniciativě podílejí například sdružení organizací Friends of the Earth Europe (jehož českým zástupcem je právě Hnutí DUHA), BirdLife International (jehož českým zástupcem je právě Česká společnost ornitologická), Světový fond na ochranu přírody (WWF) a celá řada dalších.

Ředitel České společnosti ornitologické Zdeněk Vermouzek, jehož doménou je zejména směrnice o ptácích, říká: „Evropská ochranná legislativa funguje jako celek. Opakovaně se prokazuje, že například v ptačích oblastech soustavy Natura 2000 se daří lépe všem ptákům. V případě českých ptáků můžeme vidět příznivé dopady ochrany například na návratu nejvýznamnějších dravců, orla mořského nebo sokola, jejichž počty se dlouhodobě zvyšují. Ohroženými se pomalu stávají dříve běžné druhy jako chocholouš, které speciální evropské ochraně nepodléhají.“

Ředitel Beleca Jan Dušek, který se zabývá především směnicí o přírodních stanovištích, říká: „Příprava soustavy Natura 2000 donutila evropské státy spolupracovat a k překvapení skeptiků tato spolupráce funguje. Zlepšuje se tak ochrana přírody i komunikace s hospodářím napříč celým kontinentem.“

PORADNA WALTRAUD GREGOROVÉ

Dalo by se podle receptů sv. Hildegardy vařit zdravě a zároveň chutně?

Velice dobře chápu podtón této otázky, totiž, řekne-li se průměrnému člověku něco o dietě, většinou si vybaví nechutné jídlo a ještě snad i v malém množství.

Vůbec tomu tak není. Ale míru v jídle bychom samozřejmě měli držet, to říkají i současní dietologové. K tomu není třeba jít až o 800 let zpět, jako v případě sv. Hildegardy. Ale což, uvedme si jeden malý příklad, kdy nepřijdou chuťové buňky zkrátka. Nepůjde o vegetariánství, a přesto si posílíme cévy.

Skopová kýta s rýží ze špaldy, jedlými kaštaný, hrozný a jablky

Pro šest osob potřebujeme:

1,25 kg skopové kýty,
1/8 litru červeného vína,
2 stroužky česneku,
2 cibule,
2 pol. lžíce másla,
kyselou smetanu,
špaldovou mouku,
1 karotku,
1 bobkový list,
sůl, pepř, bertram, galgant,
rozmarýn, šalvěj a vodní máta.

Příprava: Kýtu odfilcovat, potřít kořením, našpikovat česnekem, měkkým máslem potřít a s ostatními přísadami dát do pe-

káče péct na středním plameni. Občas podlévat – doba pečení je asi půl hodiny. Výpeček zředit červeným vínem a kyselou smetanou, vázat špaldovou moukou a nechat povařit. Podle chuti dochutit.

Podává se s rýží ze špaldových zm a se zeleninou.

Jako dezert podáváme pečená jablka s vařenými kaštaný, popřípadě syrové hroznové víno.

Když si toto jídlo rozebereme trochu z hlediska zdravotního, zjistíme, že:

- ▶ skopové maso je velice důležité pro svůj tuk, který – pouze a jen on – ze všech tuků, dovede udržet vláčnost cév, a tím zabránit křečovým žilám;
- ▶ vařené jedlé kaštaný velmi dobře slouží k prokvení žaludku, a tím k nejlepšímu trávení;
- ▶ špalda a všechny produkty z ní jsou vlastně velice léčivé byliny, které působí z velké části protikřečově a šetří srdce, játra a ledviny. Tato koření také působí proti nadýmání, které by pečené maso mohlo bez jejich asistence případně vyvolat.

Doufám, že jsem tazateli rozptýlila chmury stran diet u sv. Hildegardy. Kdyby si pořídil na toto téma kuchařku, určitě by si nemyslel, že při dietě, která šetří orgány, musí nutně hladovět či jíst nechutná, fadní jídla.



Polibek „čisté“ přírody...

aTeo

Grünkern se smaženou zeleninou a vlašskými ořechy

Pro 4 osoby

- 250 g grünkernu
- 1 střední pórek
- 2 jemné plátky čerstvého zázvoru
- 1/4 lžičky římského kmínu
- 1 lžice tamari sójové omáčky
- 2 střední mrkve
- 120 g vlašských ořechů
- 1 lžice bioslunečnicového oleje na smažení
- nerafinovaná sůl

Grünkern dáme vařit do dvojnásobného množství vody se čtvrt lžičkou soli na 40 minut. Mrkev nakrájíme na půl kolečka, pórek na kolečka. Na oleji osmahneme zeleninu s jemnými proužky zázvoru, hned ze začátku osolíme. Po minutě přidáme vlašské ořechy, římský kmín a další minutu restujeme. Podlijeme troškou vody, zakryjeme pokličkou a dusíme 5 minut. Na konci necháme párou odejít přebytečnou vodu. Vmícháme tamari, stáhneme z ohně.

Podáváme s uvařeným grünkernem, napařenou a kvašenou zeleninou. V překladu zelená zrna, mají svou tradici v jižním Německu. Jde o celá zrna špaldy, která jsou sklizena ještě zelená, v době tzv. „mléčné zralosti“.



Zelí s vlašskými ořechy a grünkernem

Pro 4 osoby

- 250 g grünkernu
- 1/2 střední hlávky bílého zelí
- 120 g vlašských ořechů
- 2 lžice bio slunečnicového oleje na smažení
- lžice tamari sojové omáčky
- 1/4 lžičky celého kmínu
- špetka čerstvé mletého pepře
- nerafinovaná sůl

Grünkern dáme vařit do dvojnásobného množství vody s půl lžičkou soli na 40 minut. Zelí pokrájíme na jemné proužky. Na oleji osmažíme zelí, přidáme půl lžičky soli, pepř, kmín, vlašské ořechy a minutu dál smažíme. Pak zelí podlijeme vodou a pod poklicí dusíme do změknutí, kolem 15 minut. Na závěr necháme odpařit přebytečnou vodu a vmícháme tamari omáčku, prohřejeme a můžeme servírovat. Podáváme s grünkernem, kvašenou a napařenou zeleninou. Druh napařené zeleniny volíme nejen podle chuti, ale i barvy na talíři.



Rudé karbanátky

Na 1 plech

- 300 g špaldy (celé zrna)
- 3 stroužky česneku
- 1 petržel
- 2 lžice sušené majoránky
- 1 lžička sójové omáčky tamari
- slunečnicový olej na smažení a pečení
- 1 cibule
- 1 střední mrkev
- 1 malá červená řepa
- 1 lžička neraf. soli

Špaldu namočíme na jeden až tři dny. Denně měníme vodu. Čím déle namáčíme, tím lépe. Špaldu vaříme v nové vodě se špetkou soli. Namočenou špaldu po dobu jednoho dne vaříme 1 hodinu, dvoudenní 30–45 minut a třídenní 15–30 minut. Dle individuálního trávení. Přebytečnou vodu slijeme a tyčovým mixerm rozmixujeme, nebo mlýnkem na maso umeleme. Přidáme ostatní ingredience. Cibuli nejmenno pokrájenou, česnek prolisovaný, zeleninu nejmenno nastrohanou. Důkladně promícháme. Na plechu tvoříme karbanátky, které potřeme olejem (proces na fotografii vpravo). Pečeme na 120 až 150 °C po dobu až 20 minut.

Jelikož už před pečením je vše stravitelné, dají se karbanátky jíst i bez pečení. To nám naznačuje, že nastavení teploty v troubě je libovolné.

LAHŮDKY
od Biolenky



KVÁSKOMÁNIE V ČECHÁCH A NA MORAVĚ III.

Kváskový chléb zažívá v našich krajích již pár let velký boom. A jak vzrůstá oprávněná nedůvěra k potravinám z obchodu, narůstá také zájem o domácí pečení chleba. „Chléb náš vezdejší“ máme na stole každý den, a tak ti z nás, kteří o výživu sebe a rodiny pečují, si chléb prostě nejraději pečou doma.

DOKONČENÍ Z MINULÉHO ČÍSLA

Pro dokončení ukázky z knihy Pavly Momčilové Kváskový chleba jsme vybrali dva recepty na kváskový chléb.

Klasický český kváskový chleba

(38 hodin)

Pšeničnožitný chléb – 40 % žitné mouky. Původní klasická receptura na chléb „Šumava“. Poctivý pomalý postup zrání. Lehčí chléb, dobře stravitelný.

Potřebujeme:

1. stupeň zrání – nejméně 38 hodin před pečením

150 g kvásku rozmíchaného s vlažnou vodou nebo domácího žitného kvasu. 150 g žitné mouky BIO nebo chlebové, 1/4 l vlažné vody (28 až 30 °C teplé).

2. stupeň zrání – nejméně 12 hodin před pečením

150 g pšeničné mouky hladké nebo celozrnné, asi 80 ml vlažné vody.

Na chlebové těsto – nejméně dvě hodiny před pečením – si připravíme: 300 g pšeničné mouky hladké nebo celozrnné nebo jejich směs, 1 a 1/2 lžičky soli, 2 lžičky kmínu, popř. tuk na formu.

1. stupeň zrání kvásku

Žitný kvas rozmícháme v míse s vlažnou vodou, přidáme žitnou mouku, mísu zatáhneme potravinářskou fólií, pokryjeme shora dvojitou utěrkou a dáme na 24 hodin na teplé místo. Po 24 hodinách se tvoří ve hmotě bublinky a kvásek pěkně nakysle voní po chlebu.

2. stupeň zrání kvásku

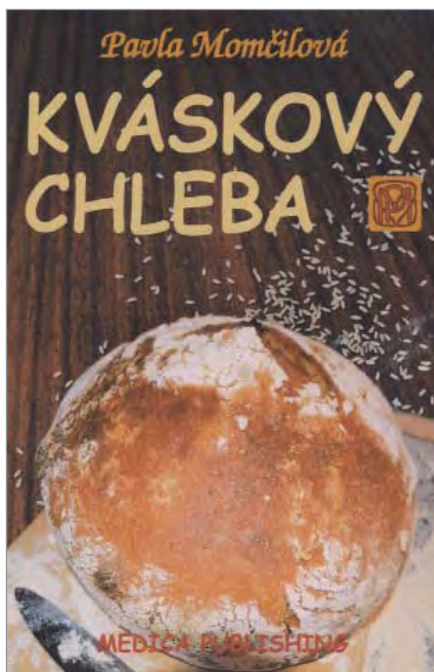
Ke kvásku z 1. stupně přidáme vlažnou vodu, zamícháme mouku, mísu zatáhneme potravinářskou fólií, pokryjeme shora dvojitou utěrkou a dáme na 12 hodin na teplé místo. Po 12 hodinách je těsto pěkně prokvašené, pění a pěkně nakysle voní po chlebu.

Chlebové těsto

Pšeničnou mouku prosejeme, smícháme s kmínem a solí, přidáme ke 2. stupni zrání kvásku a ručně nebo elektrickým hnětačem v míse umícháme těsto. Vodu bychom již neměli přidávat, těsto by mělo být měkké, ale ne blátivé. Pokud máte pocit, že je třeba přidat vodu, pak přidávejte jen malinká množství! Těsto trochu lepí, ale to je u těsta ze žitnou moukou normální.

Kynutí

Těsto vytvarujeme do bochánku a dáme na dvě hodiny kynout do ošatky vyložené plátěnou utěrkou. Chceme-li péci ve for-



KVÁSKOVÝ CHLEBA
Kváskomanie v Čechách a na Moravě
Formát: 160 x 230 mm, vazba brožovaná s klopami, stran 120, barevné přílohy. Cena 199 Kč
www.medicapublishing.cz

mě, tak dáme bochník kynout přímo do sádlem nebo olejem vymazané formy.

Pečení

Troubu nebo pec předehřejeme na nejvyšší teplotu (220 až 250 °C). Pět minut před vsazením chleba do trouby dáme na její dno misku s horkou vodou. Vykyнутý bochník zlehka vyklopíme na plech, vsadíme na spodní lištu trouby a pečeme 20 minut. Pak teplotu snížíme na 180 až 200 °C a pečeme 30 minut. Sledujeme barvu kůrky, má být zlatavá. Pokud více hnědne, pokryjeme bochník shora alobalem. Nakonec zase zvýšíme teplotu na 220 °C, vložíme misku s horkou vodou a dopečeme asi pět minut.

Po upečení

Troubu vypneme, chléb dáme na kuchyňskou mřížku, ze všech stran bochník zastříkneme studenou vodou a necháme pod utěrkou vychladnout. Chléb s žitnou moukou krájíme až po úplném vychladnutí, tj. až za několik hodin. Uložený v chladnější komoře a zabalený v plátěné utěrcě vydrží čerstvý týden.

Rada: Místo žitného kvasu můžete dát i kvásek (zbytek minulého těsta). V 1. stupni jej rozmíchejte s vlažnou vodou na řídké těsto.

Slovenský pšeničnožitný kváskový chléb

Slovenský běžný chléb z bílé mouky, obsahuje více pšeničné mouky než český, je velmi chutný. Zkrácené vedení kvásku v jednom stupni.

Potřebujeme:

1. stupeň zrání kvásku – nejméně 36 hodin před pečením: 150 g kvásku rozmíchaného s vlažnou vodou nebo domácího žitného kvasu, 100 g žitné mouky BIO nebo chlebové, 200 ml vlažné vody (28 až 30 °C teplé).

Na chlebové těsto – nejméně 10 hodin před pečením: 500 g pšeničné mouky hladké nebo celozrnné, 1 lžička kmínu, 1 a 1/2 lžičky soli do 100 ml vlažné vody, popř. tuk na vymazání formy.

Postup:

1. stupeň zrání kvásku

Žitný kvas nebo rozředěný kvásek rozmícháme v míse s vlažnou vodou, přidáme prosátou žitnou mouku, mísu zatáhneme potravinářskou fólií, pokryjeme shora dvojitou utěrkou a necháme teplém místě 24 hodin zrát. Po 24 hodinách se tvoří ve hmotě bublinky, kvásek pěkně nakysle voní po chlebu a je připraven k dalšímu zpracování.

Zrání chlebového těsta

Ke kvásku z 1. stupně přidáme část vlažné vody, sůl, přidáme prosátou pšeničnou mouku a kmín a smícháme. Vody přidáme jen tolik, abychom dostali hladké pružné těsto. Nakonec těsto pěkně prohněteme v míse nebo na válu. Mísu zatáhneme potravinářskou fólií, pokryjeme shora dvojitou utěrkou a dáme nejméně na 10 hodin na teplé místo. Po 10 hodinách by mělo mít těsto dvojnásobný objem, pěkně voní po chlebu a je připraveno k tvarování bochníku.

Tvarování a kynutí

Těsto vytvarujeme do bochánku a dáme nejméně na dvě hodiny kynout do ošatky vyložené plátěnou utěrkou nebo přímo na plech. Pečeme-li ve formě, pak dáme kynout do sádlem nebo olejem vymazané formy. Těsto shora jemně poprášíme moukou a pokryjeme plátěnou utěrkou.

Pečení a postup po upečení je stejný jako u českého chleba.

(pm)



Pokud by pečení domácího chleba nějak nevycházelo, dobře umějí péci i profesionálové.



Jan Hořák: Jsem patriot! A dělám maso jako z Jižní Ameriky



Janovice u Rýmařova – Zatímco zásada číslo jedna v šoubyznysu praví „Bruntál nebrat“, v ekologickém zemědělství je to na rozdíl od českého sitcomu naopak. Na Bruntálsku, v kraji luk a pastvin, je řada zemědělců, jejichž činnost stojí za přiblížení. Mezi ně se řadí i Jan Hořák, který je jedním z prvních certifikovaných ekologických zemědělců v České republice. V Janovicích u Rýmařova se věnuje zemědělství dlouhá léta. Nejprve jako zaměstnanec statku, následně už jako provozovatel, přičemž od roku 1994 jako certifikovaný ekologický zemědělec. Na „bio“ vsadil jako 34. sedlák v naší republice.

Jan Hořák hospodaří na 971 ha pozemků, které farma zčásti vlastní a zčásti si je pronajímá. Většina se nachází v nadmořské výšce 600–800 m n. m., z čehož dvě třetiny leží v CHKO Jeseníky. Z toho důvodu je zaměřena na chov skotu masných plemen. Hlavní část zemědělského podniku se nachází v Janovicích u Rýmařova – stáje, odchovna, bourárna s prodejnou a kanceláře i technické zázemí. Nedaleko, ve Staré Vsi u Rýmařova pak stojí ještě jedna stáj, k níž přiléhají další pastviny.

Ekochov

Jan Hořák se zaměřuje výhradně na chov skotu bez tržní produkce mléka. Chová zhruba 500 kusů (400 matek a 100 zvířat pro zástav a obnovu stáda), přičemž se zaměřuje na několik činností. Důležitou částí podniku je odchovna plemenných býků pro přirozenou plemenitbu plemen aberdeen angus, masný simental, hereford a charolais a další pak pro chov zástavového skotu. Jde o telata, která nezůstávají na statku k doplnění vlastního stáda, ale jsou prodávána k dalšímu odchovu v jiných farmách. Prodej se uskutečňuje od června do září daného roku. O plemenná zvířata je kromě České republiky zájem i na Slovensku a v Polsku. Zástavový skot pak mimo naši republiku putuje tradičně nejčastěji na Slovensko, do Chorvatska a Slovinska. Ovšem rozhodně ne všechen. Nelze totiž zapomenout na vlastní zpracovnu masa. Zde končí zvířata z vlastního chovu, zejména vhodné kříženci. Přestože celé hospodářství leží v oblasti LFA (tj. znevýhodněné oblasti pro zemědělství), daří se Janu Hořákovi udržet zatížení vyšší než 0,6 dobytčí jednotky na hektar.

Rostlinná produkce není na „kšeft“

Orná půda, která tvoří kolem 10 % obhospodařované plochy (85,53 ha v EZ, přechodné období 2,55 ha), je využita výhradně k pěstování obilovin a krmiv (jeteleové směsky) pro vlastní potřebu. Mimo to je na 8,92 ha orné půdy tráva. Trvalé travní porosty, tedy pastviny, jsou v ekologickém režimu na 871,73 ha (přechodné období 2,25 ha). „Byli bychom rádi, kdybychom mohli zvětšit plochy orné půdy pro pěstování vlastního krmiva, ale vzhledem k tomu, že jsme v chráněné krajinné oblasti, tak to možné není. S produkcí obilovin neobchodujeme, vše je využito v krmivu pro naše zvířata,“ upřesňuje ekosedlák.

Zrušil spoření dětem, zaplatil výplaty lidem

Hospodářství však nebylo od počátku takto specializované. Začátky nebyly úplně růžové, nutno však říci, že Jan Hořák se vždy snažil hledat svou cestu. Mezi prv-

ními začínal v ekologii s chovem skotu bez tržní produkce mléka, experimentoval se špladou i pohankou. „Počátky byly těžké. Začínal jsem po rozpadu státních statků úplně bez dotací. Na první výplatu zaměstnanců šly peníze ze zrušeného spoření pro vlastní děti. Podnik žil z podstaty, co se vydělalo, to se investovalo,“ vzpomíná dnes úspěšný sedlák. Připomíná, že situace byla leckdy velmi složitá. „Mléko nás odnaučily dělat mlékárny, vepřové jatka,“ shrnuje zemědělec. Ve chvíli, kdy byla situace na trhu s mlékem ekonomicky neudržitelná, rozhodl se stádo dojných červených stračen převést na chov pro maso. „Nezbývalo než zariskovat. Řekl jsem si buď přežijí krávy, nebo telata. Nakonec to zvládly všechny kusy,“ říká Jan Hořák. Pak do chovu přišli první herefordi, angusové a simentalky. V současné době je významný zájem o „školáky“ z vlastní odchovny. Postupně se Jan Hořák naučil číst mezi řádky v informacích, které se zemědělství dotýkají, ať již jdou z ministerstva či odjinud. Ovšem bez zdravého selského rozumu by všechno bylo marné.

Úspěšný rozvoj zemědělské činnosti na Rýmařovsku má však i negativní stránku, která se váže na naši národní povahu. Úspěch se v Česku zkrátka neodpouští. Rozpadlá hospodářská stavení, která byla typickým obrázkem českého zemědělství v devadesátých letech, ➡





➔ v Janovicích nehleďte. Farmář je hrdý na to, že všechny objekty prošly opravami, přestože ani nejsou v jeho vlastnictví. Život mu komplikuje čtvrt století nedořešený privatizační projekt, neboť část nemovitostí je určena k dořešení restitucí, a je tedy ve vlastnictví Pozemkového fondu.

Vlastní bourárna

Ekonomická situace přiměla hospodáře k jedné z investic, kterou oceňují zejména spotřebitelé. Výstavbu vlastní bourárny masa, která je v provozu od dubna 2011. Je zde možno zakoupit vyzrálé hovězí maso skotu pouze z vlastní produkce. Porážku provádí Játka Mladějovice, pro která získal Jan Hořák certifikát pro EZ. Dodáváme, že stejně jako jatka, další provozy farmy Jana Hořáka certifikuje kontrolní organizace KEZ, o. p. s.

Faremní bourárna zpracuje 1–2 kusy hovězího dobytka týdně. Nárazově, zejména před svátky, je to až dvojnásobek. „Přestože za porážku a 30 km dopravy na jatka platíme, stále je pro nás výhodnější produkci finalizovat. Prodáváme za ceny lidové, ale nepodbízíme se. Jsme o něco dražší než supermarkety, ale ne o mnoho,“ vysvětluje cenovou politiku Jan Hořák. Samozřejmě se liší ceny v pojízdne prodejně a při prodeji přímo ze dvora. Prodejna na farmě funguje v pravidelném režimu. V úterý dopoledne je na pořadu dne prodej vnitřností, ve čtvrtek a v pátek pak prodej vyzrálého masa.



Hledání odbytových možností přivedlo farmu na nápad s pojízdnou prodejnou masa, která pravidelně zajiždí do Krmova, Bruntálu, Olomouce, Opavy a Šternberku. Místa a časy zastávek prodejního vozu zveřejňuje statek na svém webu, takže každý zájemce o vyzrálé hovězí maso z této části republiky ví, kam má pro chutné biomaso vyrazit. Má-li zákazník zájem o větší množství, než je 100 kg, dovezou maso přímo „do kuchyně“. O vyzrálé maso z ekologického chovu mají zájem jak drobní spotřebitelé, tak i dětské ozdravovny nebo školy v přírodě.

Hlavně ne papíňák

Vyzrálé maso z vlastního chovu je podle farmáře to nejlepší. „Jsem patriot. Tak jak někdo bazíruje na mase z Jižní Ameriky, tak já na našem. Tvrdím, že jej umím dělat stejně dobře, ba, lépe, neboť je není třeba přepravovat přes půl světa,“ říká Jan Hořák. A jak má „své“ maso rád? Pečené a grilované... Na grilu je podle něj nejlepší květová špička či vysoký roštěnec. Hlavně nenakládat do žádných marinád, stačí trochu česneku a z každé strany grilovat tři minuty a máte excelentní steak medium.

„Většina českých kuchařek neumí z vyzrálého hovězího masa vařit. Je to škoda, neboť díky módním trendům preferují hlavně kuřecí. Hovězí je však nezbytné k vývoji, na což se pozapomíná,“ říká Hořák a pokračuje, „maso je potřeba vařit a péct s tukem, který je nositelem chuti. Ti, kdo jej prvně odstraní, se ochuzují o všechny důležité složky. A hlavně žádný tlakový hrnec! V něm se vyzrálé maso úplně rozpadne.“ Podle ekosedláka je osvěta týkající se vyzrálého hovězího masa velmi důležitá. Přiznává, že velký kus práce udělal kuchař Zdeněk Pohlreich, ale v neposlední řadě i Dáda Patrasová s líčky.

Pro upřesnění – hovězí maso zraje při teplotě 2–4 °C po dobu dvou až tří týdnů. Ideální je nižší teplota a delší doba zrání, což však veterináři neradi vidí. Maso při zrání ztrácí svou tuhost, neboť popraskají kolagenová vlákna a užitečné látky tak přejdou do masa a strážník je pak snadno vstřebá.

Ekonomika ekostatku

Nejen masem je živ člověk, proto je důležité zmínit i sociálně ekonomický přínos zemědělského podniku v regionu. V současné době se o chod farmy stará 18 zaměstnanců. Poslední nově přijatý člen týmu je právě prodavačka pro pojízdnu prodejnu, která je navíc „od fochu“, neb je manželkou pana řezníka. Stabilní zaměstnanecký tým tvořený 15 osobami posílili mladí technici. Během 25 let fungování firma zaměstnala v regionu s vysokou nezaměstnaností na osm desítek lidí.

Vedení ekohospodářství se snaží o efektivní využití dotačních prostředků. Investice v počátcích existence hradila firma z provozu, později využívala podpor SA-PART. S dotacemi je „Programu rozvoje venkova“ se podařilo vybudovat bourárnu masa, rekonstruovat centrální teletník, stáje a jímku. Zakázky samozřejmě zadává tuzemským společnostem, se kterými má dobrou zkušenost. Statek má připraveny další projekty pro svůj rozvoj, zejména je potřebné vybudovat technické zázemí pro stroje a vozidla – dílny a garáže.

Sylva HORÁKOVÁ



MINORITNÍ PLODINY A PLEVELE na výstavě Naše pole

Minoritní plodiny zažívají v Evropě svoji renesanci. Přestože většina z nich patří mezi dříve běžně, u nás pěstované plodiny, není stále snadné je na našich polích spatřit.

Přehlídku vzrostlých porostů vybraných minoritních plodin můžete v rámci projektu **HealthyMinorCereals** (Zdravé minoritní obiloviny) vidět na výstavě Naše pole, která se koná ve dnech 9.–10. června v Nabochanech u Chrudimi. Na jednom místě zde můžete zhlédnout více než dvě desítky vzrostlých odrůd a druhů méně známých obilnin – špaldy, jednozrnky, dvouzrnky, žita nebo oves – a detailně se seznámit s jejich vlastnostmi. Na pokusných parcelách VÚRV, v. v. i., a PRO-BIO obchodní společnosti budou představeny pluchaté pše-



Nejnovější výzkumy ukazují, že tradiční, méně šlechtěné odrůdy a druhy, si zachovaly vyšší nutriční hodnotu díky vyššímu obsahu bílkovin, minerálních látek a anti-oxidantů. Díky tomu začínají být tyto plodiny a odrůdy vyhledávány mezi spotřebiteli. Také z hlediska ochrany přírody a zachování zdravého životního prostředí rosté zájem o pěstování plodin, které vyžadují nižší energetické vstupy. Stoupá i poptávka po odrůdách, které jsou robustnější a lépe se vyrovnávají s výkyvy počasí v měnících se klimatických podmínkách.



V současné době se v rámci projektu vybírají a testují genetické zdroje některých druhů uložených jak v genových bankách, tak i v kolekcích šlechtitelů.

FOTO – archiv VÚRV

nice – špalda, jednozrnka a dvouzrnka, a dále odrůdy ovesa a žita.

Ačkoliv bylo žito u nás ještě před druhou světovou válkou nejpěstovanější obilninou, v současné době se pěstuje na méně než třech procentech plochy všech obilnin. Pšenice setá zaujímá téměř 60 % a ječmen 25 % plochy obilnin. Vzhledem k tomu, že se šlechtitelské úsilí soustředilo v minulosti především na vyšší výnos těchto dvou obilnin, ostatní druhy byly opomíjeny. Postupně tak došlo k výraznému snížení variability pěstovaných druhů i odrůd. Negativním důsledkem tohoto trendu je snížená schopnost pěstovaných plodin vyrovnávat se s biotickými a abiotickými stresy, jako jsou choroby, škůdci či nepřízeň počasí. Šlechtění moderních odrůd na využívání vyšších dávek minerálních hnojiv a ochranných prostředků má současně negativní dopad na kvalitu životního prostředí.

ústavy i malé a střední podniky, od šlechtitelů až po potravináře). V současné době se vybírají a testují genetické zdroje některých druhů uložených jak v genových bankách, tak i v kolekcích šlechtitelů. V laboratorních podmínkách se s využitím markerů hodnotí genetickou povahu jednotlivých vzorků.



Projekt HealthyMinorCereals se realizuje v deseti evropských zemích v různých půdně-klimatických podmínkách. Fenotypování špaldy na Krétě.

FOTO – archiv VÚRV



Manažerka PRO-BIO Svazu EZ Kateřina Nesrstová vysvětluje v Plavech nové dotační podmínky.

VOLEBNÍ VALNÁ HROMADA PRO-BIO Svazu EZ

se koná v úterý 23. června od 8 h.
Hotel Na Kocandě, Želiv 4, 394 44,
www.kocanda.cz

PROGRAM:

- ▶ zahájení VH, připomínky k programu
 - ▶ hodnocení činnosti svazu v roce 2014
 - ▶ zpráva revizní komise
 - ▶ schválení účetní závěrky a výroční zprávy za rok 2014
 - ▶ plán práce a rozpočet na rok 2015
 - ▶ představení kandidátů a volby členů do rady svazu na funkční období 2015–2017
 - ▶ schválení návrhu smlouvy o fúzi sloučením mezi PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců a Svaz producentů a zpracovatelů biopotravin „PRO-BIO“, z. s.
 - ▶ výsledky voleb, diskuze a informace z regionálních center
 - ▶ usnesení a zakončení Valné hromady
- Změna programu vyhrazena!
- Pro všechny nahlášené účastníky zajištěn oběd v biokvalitě. Pro potvrzení své účasti zašlete e-mail na andrea.vizinova@pro-bio.cz

Organizační pokyny

Pokud se nebudete moci VH zúčastnit osobně, zmocněte svého zástupce (nejlépe správce Vašeho regionálního centra nebo jiného člena svazu). Použijte zmocnění přiložené k pozvánce a předejte Vámi zmocňované osobě.

Informace k fúzi spolků

V souladu s § 278 občanského zákoníku jsou od data vyhotovení této pozvánky členům v sídle spolku zpřístupněny tyto dokumenty: návrh smlouvy o fúzi, stanov vy spolku PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců (přičemž v důsledku fúze nedochází k žádné změně stanov), výkaz majetku a závazků PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců, výkaz majetku a závazků Svaz producentů a zpracovatelů biopotravin „PRO-BIO“, z. s., a společná zpráva zúčastněných spolků o fúzi.

➔ jednotlivých vzorků. Cílem je nalezení genů či alel odpovědných za výnos, rezistenci k chorobám a kvalitu zrna. Na poli se pak hodnotí morfologické znaky, fenologie, a také tolerance či rezistence k různým chorobám.

Ve čtyřech evropských státech byly založeny pokusy, v nichž budou odborníci po dobu tří let hodnotit různé způsoby agrotechniky, včetně vhodného typu a dávků hnojení v různých půdně-klimatických podmínkách. V projektu se bude sledovat i nutriční kvalita zrna u nejméně 50 genotypů každé plodiny. Na tyto výsledky naváže hledání nejvhodnějších metod zpracování zrna tak, aby byla zachována nejvyšší nutriční hodnota i v konečném produktu, který putuje ke spotřebiteli. Kromě vědeckých publikací bude výsledkem pětiletého výzkumu, který skončí v srpnu 2018, také ucelený balíček informací pro pěstitele, zpracovatele primární suroviny, výrobce konečného produktu a spotřebitele.

Součástí projektu je také průzkum trhu a budou doporučeny nejkratší a nejefektivnější cesty, jak nové výrobky úspěšně nabídnout spotřebiteli. Vedle nabídky nutričně hodnotných potravin je smyslem projektu dosáhnout vyšší rozmanitosti pěstovaných plodin a nabídnout k pěstování ty druhy obilnin, které nevyžadují ke svému úspěšnému pěstování vysoké energetické vstupy. Minoritní obilniny mají vysoký potenciál



Multiplikace osiva genetických zdrojů žita.

FOTO – archiv VÚRV

pro uplatnění zejména v ekologickém zemědělství.

Projekt HealthyMinorCereals je finančně podpořený ze 7. Rámcového programu EU. Hlavním koordinátorem je Výzkumný ústav rostlinné výroby, v. v. i. Dalšími domácími účastníky v projektu jsou PRO-BIO obchodní společnost, která patří mezi největší zpracovatele minoritních plodin v ČR, či šlechtitelská společnost Selgen, a. s.

Kateřina Čapounová,
Česká technologická platforma EZ



FOTO – Jan Mikulka

POZVÁNKA na NAŠE POLE

Komentované prohlídky vzrostlých porostů minoritních plodin na výstavě **NAŠE POLE v NABOČANECH u Chrudimi** se konají v níže uvedených termínech na parcelách VÚRV, v. v. i., a PRO-BIO obchodní společnosti (parcely 33, 34, 35).



Úterý 9. června

- 10.30 hod. Přehlídka minoritních plodin – **špalda, jednozrnka, dvouzrnka, žito a oves** (Ing. Janovská, Ph.D., VÚRV a prof. Ing. Ivana Capouchová, CSc., ČZU)
- 11.30 hod. Přehlídka odrůd **špaldy a ozimé pšenice**, vhodné do ekologického zemědělství (Ing. Petr Trávníček)

Středa 10. června

- 9.30 hod. Přehlídka minoritních plodin – **špalda, jednozrnka, dvouzrnka, žito a oves** (Ing. Janovská, Ph.D., VÚRV)
- 11.30 hod. Přehlídka odrůd **špaldy a ozimé pšenice**, vhodné do ekologického zemědělství (Ing. Petr Trávníček)

K vidění budou tyto plodiny:

► **Pšenice špalda** – Rubiota, Zuercher Oberlaender Rotkorn, Filderstolz, Alkor, Tauro, Titan a Samir ► **Žito ozimé** – Elvi, Dankowskie Diament a Aventino ► **Oves setý pluchatý** – Atego, Gregor a Korok ► **Oves setý černý** – Raven a Cavaliere ► **Oves nahý** – Kamil a Otakar ► **Pšenice jednozrnka** – Einkorn ► **Pšenice dvouzrnka** – Rudico ► **Pšenice ozimá** – Aszita, Scaro, Tengri a Wiva.

Přehlídka ukázek plevelů

Pro zájemce připravil Výzkumný ústav rostlinné výroby také ukázkou 55 druhů plevelných druhů s odborným komentářem o systému jejich správné regulace. Prezentovány zde budou vybrané nejvýznamnější plevelné druhy, které v současné době expandují na polích. Poukázáno bude na jejich biologické vlastnosti a rizika expanzí – v posledních letech stoupá význam teplomilných druhů, které vystupují i do vyšších poloh a do oblastí, kde se dříve nevyskytovaly. Odborný výklad zajišťuje **Doc. Ing. Jan Mikulka, CSc.**, z VÚRV, v. v. i. Porosty plevelů naleznete na výstavě na parcelách VÚRV.

Zjistěte více o ekologickém zemědělství na stánku ČTPEZ

Stejně jako v předchozích letech mohou návštěvníci výstavy využít odborných konzultací z oblasti ekologického zemědělství, kontroly a výzkumu, které nabídne stan České technologické platformy pro ekologické zemědělství. V prostoru prezentace ČTPEZ se můžete setkat se zástupci Svazu PRO-BIO, odbornými ekologickými poradci ze Spolku PRO-BIO poradenství České zemědělské univerzity a Jihočeské univerzity, Bioinstitutu, kontrolní organizace ABCert, obchodníky z odbytové organizace PRODEJ BIO a zástupce AGRO-BIO Rokycany. Samostatné expozice, kde můžete získat další informace z oblasti ekologického zemědělství, letos nově na výstavě nabízejí také společnosti PRO-BIO obchodní společnost a BIOCONT Laboratory.



Projekt: Eko-logickí – Eko-turistickí – zelená turistika šancou pre rozvoj poľsko-slovenského pohraničia

Exkurzie po slovenských ekofarmách a agroturistických zariadeniach



V Rožkovanoch.

V konci apríla sa uskutočnila exkurzia po Slovensku, v rámci ktorej sme navštívili región Spiša a Šariša.

Na Spišskom salaši sme sa stretli s poľskými kolegami a po tradičnom obede (cesnaková polievka a bryndzové pilrohy) sme sa vybrali do Liptovskej Tepličky. V Penzióne Dolinka nás privítala Anna Glejdurová – predsedníčka PPD Liptovská Teplička. Všetci účastníci si tu vyskúšali výrobu syrových korbáčikov. Potom nasledovalo predstavenie miestneho folklórneho súboru zastúpeného všetkými generáciami. Večer sme mali priateľské medzinárodné poľsko-slovenské stretnutie v bowlingu.

Na druhý deň sme si vypočuli zaujímavú prednášku o histórii a súčasnosti obce a prevádzkovaní agroturistického zariadenia. V príjemnom počasí sme sa prešli až k miestnej zaujímavosti – pivničkám na zemiaky. Nasledovala prehliadka poľnohospodárskeho podielnickeho družstva, návšteva dojárne i malej predajne priamo v areále družstva. Možnosť nákupu bioproduktov priamo „z dvora“ využili takmer všetci.

Chovancovci



sme sa ubytovali v Hoteli Stela. Po večeri nám bola predstavená Levoča v 3D produkcii a majiteľ hotela zorganizoval ochutnávku vína. Tretí deň sme mali naplánovanú prehliadku Levoče: „Čierny“ kostol, pútnicke miesto Mariánska hora, Kostol Sv. Jakuba, klieťka hanby, dom Majstra Pavla...

Predposlednou zastávkou celej exkurzie bola návšteva agroturistického zariadenia rodiny Chovancovej vo Vyšnom Slav-



PPD Liptovská Teplička.

kove. Pán domu nás privítal pohárikom „na zdravie!“ a pani domu chlebom s masťou a oškvrkami a koláčmi – všetko z domácej výroby. Ukázali a predvedli nám aj starý zachovalý mlyn. Nakoniec sme ešte navštívili Gazdovský dvor Pod hájom v Rožkovanoch, kde nás pohostili



Výroba syrových korbáčikov.

gulášom z diviny a špaldovými koláčmi. Kto mal záujem, mohol si vyskúšať i jazdu na koni. Po príjemných troch dňoch sme sa s kolegami spoza hraníc lúčili so slovami „do videnia o tri týždne u vás!“. Ale o tom až nabudúce.

TEXT a FOTO – Zuzana Homolová

Projekt je spolufinancovaný Európskou úniou z Európskeho fondu regionálneho rozvoja a zo štátneho rozpočtu (10 %) prostredníctvom Karpat-ského euroregionu v rámci Programu cezhraničnej spolupráce Poľsko-Slovenská republika 2007–2013.

Program rozvoja vidieka 2014–2020 a podpora ekologického poľnohospodárstva na Slovensku

To, že celé programovacie obdobie sa nám prakticky začína o rok neskôr, sme zobrali na vedomie. Či je to úmysel, alebo nie, nechám na uváženie každého farmára. Únia umožnila posun podávania žiadostí o priame platby na 15. 6. 2015. Slovensko túto možnosť nevyužilo, a tak sa podávali žiadosti v značnej časovej tiesni. Tí, ktorí podávali žiadosti po prvýkrát, mali tlačivá a mapy na regionálnych pracoviskách platobnej agentúry až od 5. 5. 2015.

Nariadenie vlády SR č. 75/2015 ustanovuje pravidlá poskytovania podpory pre oblasti s prírodnými obmedzeniami alebo inými osobitnými obmedzeniami, v rámci sústavy Natura 2000, na agroenvironmentálne-klimatické opatrenie, na ekologické poľnohospodárstvo, na dobré životné podmienky zvierat, na lesnícko-environmentálne a klimatické služby a ochranu lesov, na prvé zalesnenie poľnohospodárskej pôdy.

V paragrafoch 31 až 38 sa píše o platbách na ekologické poľnohospodárstvo.

Rozoberme si ich na drobné:

● **v § 34 nájdeme zaradenie do bodových pásiem podľa výberových kritérií,**

● **§ 35 je o poskytovaní platieb na ekologické poľnohospodárstvo,**

a to na:

- a) poľnohospodársku výrobu na ornej pôde (OP), alebo na trvalom trávnom poraste (TTP);
- b) pestovanie zeleniny, jahôd, liečivých, koreninových a aromatických rastlín alebo zemiakov;
- c) pestovanie ovocných rastlín v intenzívne rodiaťom ovocnom sade, mladom ovocnom sade, alebo v ostatnom ovocnom sade;
- d) pestovanie viniča v mladom vinohrade alebo rodiaťom vinohrade, pričom mladým ovocným sadom je ovocný sad v 1.–3. roku od jeho výsadby; to sa nevzťahuje na jahody, rodiaťom ovocným sadom je ovocný sad od 4 roku po jeho výsadbe, mladým vinohradom je vinohrad v 1.–3. roku od jeho výsadby a rodiaťom vinohradom je vinohrad od 4. roku po jeho výsadbe.

Obdobie konverzie trvá pri poľnohospodárskej výrobe na OP alebo na TTP a pri pestovaní zeleniny, liečivých, koreninových a aromatických rastlín a jahôd dva roky, pri pestovaní ovocných druhov v ovocnom sade a pestovaní viniča vo vinohrade tri roky. Po skončení obdobia konverzie trvanie záväzku pokračuje do 5. roku trvania záväzku, pričom ho možno predĺžiť o 1 rok. Posledným rokom konverzie je kalendárny rok, počas ktorého sa konverzia vykonávala najneskôr do 30. novembra.

● **§ 36 popisuje druhy pozemkov, pestované kultúry, na ktoré sa žiada platba;**

● **§ 37 udáva v bode c) dodržiavanie zaťaženia zvieratami v prepočte 0,3–1,9 /ha dobyťkej jednotky na TTP, na ktorú sa vzťahuje záväzok od 1. 5. do 31. 10., v bode d) dodržiavanie najnižšieho počtu jedincov ovocných druhov v intenzívnom a ostatnom ovocnom sade a v bode f), že po skončení konverzie musí byť aj certifikovaná produkcia v kvalite „bio“ podľa zamerania výroby, pričom musí mať v každom roku vydaný certifikát na aktuálne pestovanú produkciu a kópiu certifikátu zaslať platobnej agentúre najneskôr do 15. 11. príslušného roka.**

● **§ 38 pojednáva o znížení platby:**

- 1) o 50 %, ak platobná agentúra (PPA) na základe vykonanej kontroly zistí, že

žiadateľ nedodržiaval podmienky podľa § 37 písm. b) alebo f).

- 2) o 20 %, ak PPA na základe vykonanej kontroly zistí, že žiadateľ znížil počet jedincov ovocných rastlín o viac ako 10 %,
- 3) o 0,5 % za každý deň retenčného obdobia, v ktorom zaťaženie hospodárskymi zvieratami dosahuje hodnotu najmenej 0,25 dobyťkej jednotky (VDJ)/ha a najviac 0,29 VDJ/ha, alebo viac ako 1,9 VDJ/ha a menej ako 1,95 VDJ/ha.
- 4) 1 % za každý deň z retenčného obdobia, v ktorom zaťaženie hospodárskymi zvieratami dosahuje hodnotu od 0,2 VDJ/ha do menej ako 0,25 VDJ/ha, alebo nad 1,95 VDJ/ha do menej ako 2,0 VDJ/ha.
- 5) Platba sa žiadateľovi v danom roku neposkytne, ak zaťaženie zvierat v ktoromkoľvek z dní retenčného obdobia je menšie ako 0,2 VDJ/ha, alebo ak zaťaženie zvierat v ktoromkoľvek z dní retenčného obdobia je vyššie ako 2,0 VDJ/ha.
- 6) Žiadateľ je povinný vrátiť poskytnutú platbu, ak oznámil platobnej agentúre, že ukončuje záväzok.

Takže:

1) Majitelia ovocných sádov sa 8. 4. 2015 dozvedeli, že ich sady majú mať od 15. 5. 2015 určité množstvo jedincov, inak nebudú podporené. Kritéria, ktoré sú nastavené nezohľadňujú, že ovocné sady, ktoré boli vysádzané pred 50 rokmi do sponu 6x7 m nespĺňajú minimálny počet stromov na 1 ha (400 ks jadrovín). Navrhujeme pre ostatné sady vypustiť obmedzenie počtu stromov na 1 ha a nahradiť ho minimálnym percentuálnym výpadkom, ktorý treba nahradiť novou výsadbou. Napríklad ak vypadne viac ako 10 %, tieto stromy sa musia nahradiť dosadením nových stromov.

2) V priamej podpore je podporované drobné ovocie – čierne ríbezle, maliny a egreše. Prečo však nie sú podporované napr. čučoriedky, brusnice či rakytník? Všetko má veľmi vysokú praconosť. Prečo ich nechcú podporiť?

Na záver ešte dve poznámky:

1) Príručka pre žiadateľa bola tento rok len v elektronickej podobe, akoby sme mali už celé Slovensko pokryté internetom. Mnohé farmy však majú veľmi slabý, resp. žiadny signál.

2) Elektronické podávanie žiadostí a zakresľovanie do máp on-line, by zas automaticky upozornilo žiadateľa, že daný pozemok si už tento alebo minulý rok niekto deklaroval.



Ekologický chov včiel Maroša Bujňáka v Brezovej – odchyt roja. Klieštika likviduje kyselinou mravčou. Novú metódu prináša SOU včelárske z českých Nasavr, učiteľ Roman Linhart odporúča zvýšiť teplotu v úli nad 47 °C po čas dvoch hodín.

**Zuzana Homolová,
EKOTREND Slovakia – zväz
ekologického poľnohospodárstva**



SONNENTOR®

Tady roste radost.

Je čas na ledový džbánek.



Garance kvality při výrobě biočajů a biokoření SONNENTORU vychází z vlastního pěstování v ekologických rodinných zemědělských farmách a z velmi úzké spolupráce s místními regionálními ekozemědělci, kteří bylinky a koření pěstují. Produkty SONNENTORU zprostředkovávají tímto způsobem hodnoty, jako je původ, rodina, klid, tradice a kompetence. SONNENTORU dnes patří mezi přední výrobce v oblasti bylin, čajů a koření z ekologického zemědělství.

Když si čajová konvice na chvíli udělá dovolenou, je tu léto a čas na Ledový džbánek od SONNENTORU.

Pyramídální sáček stačí jen zalít studenou vodou, následujících 20–25 minut nechte svou mysl snít a pak si vychutnejte letní pohodu!

Novinka: Ledový džbánek - černý čaj, rooibos

Černý čaj spolu se sladoučkým rooibosem a osvěžující mátou vám pomohou zahnat žířeň i v nejparnějších letních dnech. Nejlépe vychutnáte s plátký čerstvého pomeranče a lístky máty.

Ledový džbánek - jahoda, zázvor

Kdo si chce nasadit růžové brýle? Skrz sklenici ledového čaje jahoda-zázvor vypadá svět opravdu kouzelně. Čaj působí optikemisticky a to nejen díky své jemné narůžovělé barvě. V horkých letních odpolednech vás ovocná chuť buclatých, šťavnatých jahod a příjemná ostrost zázvoru odnese na

obláčku snění. Ozvláštňte si tento sladký moment čerstvými jahodami a meduňkou z bylinkové zahrádky.

Tip: Rádi mlsáte? Když je čajový sáček již vyluhovaný, roztrhnete jej a vychutnejte si jemnou chuť ovoce.

Ledový džbánek - čokoládová máta, verbená

Zelená, bylinkami rozkvetlá louka a pohled z ní na azurovou oblohu, plnou jemných bílých mráček - pohádka. Citronovo-mátová, lehká chuť této směsi dodává každému okamžiku letní náladu. Zeleno-žlutá trpytivá směs osvěžující čokoládové máty a verbeny se těší zejména kombinaci s čerstvými malinami, plátky citronu nebo meduňky.

Objevte pestrou nabídku SONNENTORU ve vybraných prodejnách zdravé výživy nebo objednávejte jednoduše a pohodlně pouhým kliknutím do světa bylinek, čajů a koření...

JIHOMORAVSKÝ KRAJ

SONNENTOR

Kompletní sortiment nabídky firmy SONNENTOR – 750 druhů výrobků – bylinných čajů a dalších produktů. Odborné poradenství, kompletace dárkových balíčků. Otvírací doba: PO–ST: 9–13, 13.30–18.30 h. ČT–PÁ: 9.00–18.30 h, so 9–13 h.

DŮM U MODRÉ HVĚZDY, ŠLINGROVO N. 7, BRNO

GRANO

Biopotravin, byliny, čaje, bezpečná dieta, racionální výživa... ZBOROVSKÁ 5, BOSKOVICE

MORAVSKOSLEZSKÝ KRAJ

Zdravá výživa

Biopotravin, byliny, čaje, bezpečná dieta, racionální výživa, pí-produkty, knihy a přírodní kosmetika, tel.: 602 759 838.

ŽIŽKOVO NÁM. 2, BRUNTÁL

ZDRAVÉ POTRAVINY

Biopotravin, byliny, čaje, bezpečná dieta, racionální výživa. Tel.: 602 827 250, www.zdravepotravinoystrava.cz

NA HRADBÁCH 15, OSTRAVA

OLOMOUCKÝ KRAJ

PÍ-CENTRUM Olomouc

Pí voda, biopotravin, přírodní kosmetika, zdravá výživa, tel.: 585 234 657.

PAVELČÁKOVÁ 21, OLMOUC



ZLÍNSKÝ KRAJ

KRAJINKA

Makrobiotický, vegetariánský a bezpečný sortiment, biopotravin, prodej a distribuce Pí-vody, biokosmetika, ekologická drogerie, gemoterapie. PŘEDNÁŠKY, OCHUTNÁVKY a PORADENSTVÍ. Tel.: 773 544 462, Fax: tel.: 608 044 462, www.krajinka.cz

SLOUPSKÉHO (MINAS) 1197, UH. HRADIŠTĚ

BIOMARKET

U zeleného stromu naleznete biopotravin, celozrnné a kváskové čerstvé pečivo, racio, dia a bezpečné produkty, čaje, přír. cert. kosmetika, ekodrogerie, Fair Trade, bylinné produkty aromaterapie. Tel.: 577 211 256, kl. 167, www.zdravizprirody.cz

NÁM. TGM 6, OD PRIOR, ZLÍN

JIHOČESKÝ KRAJ

SLUNEČNICE

Prodejna zdravých potravin, biopotravin, bioovoce a zelenina, biovína, máme čerstvé biopečivo, čerstvé šťávy, žitný kváskový chléb, dia a bezpečná dieta, gemmoterapie, včelí produkty, přírodní kosmetika, ekol. prostředky, literatura ad., www.slunecnicecb.cz, tel.: 603 266 753, 387 315 856. CHELČICKÉHO 21, ČESKÉ BUDĚJOVICE

KRAJ VYSOČINA

Dvorský statek Olešena

PRODEJ ZE DVORA: kozí biomléko a bioprodukty z něj (zrající a přírodní

sýry, ochucené sýry, žervé, tvaroh, jogurty, jogurtové mléko); zelenina a brambory. Objednejte se na tel.: 775 661 407, kozidvorek@seznam.cz, více na www.kozidvorek.cz

OLEŠENKA 10 – u PŘIBYSLAVI

HARMONIE NA VYSOČINĚ

Bezpečné potraviny, čaje, vína, biopotravin, aromaoleje, vitamínové a minerální doplňky, keramika, žitný kváskový chléb... Tel.: 775 145 813

HRONOVA 270, PACOV

KRAJ VYSOČINA

BAZALKA

Prodejna biopotravin – zdravé výživy, dietní výrobky, čerstvé pečivo, saláty, tel.: 775 360 721, Rokitanského 169

Bazalka biosamoobsluha – bohatá nabídka bioproduktů, čerstvá zelenina, tel.: 739 714 830, Gočárova 516

Bazalka ve dvorku – alternativní jídelna, tel.: 739 714 831, K. H. Máchy 747, HRADEC KRÁLOVÉ

LIBERECKÝ KRAJ

ÁNANDA veget. restaurace

Jídelna nabízí snídani, obědy, večere – pestrý výběr. Prodej zdravé výživy, biopotravin, čajů, českého i orientálního koření, www.anandaline.cz, tel.: 485 103 741.

FRÝDLANTSKÁ 210/12, LIBEREC

Zdravé a bio

Zdravá výživa, biopotravin, bezpečné potraviny, biokosmetika, ekodrogerie a biobedýnky. Blanka Kadlecová tel.: 608 204 833, e-mail: blankakadlec@seznam.cz

PALACKÉHO 180, NOVÝ BOR

PARDUBICKÝ KRAJ

ŠPALDA, restaurace

a prodejna

Obědy, večere, svačiny, celozrnné pečivo, zákusky a dezerty bez cukru, biopotravin, biokosmetika. Tel.: 463 351 435, www.bio.spalda.cz

PALACKÉHO TRÁDA 64, PARDUBICE

ZDRAVÁ VÝŽIVA

Biopotravin, bezpečná dieta, dia výrobky, vitaminy, čaje, tel.: 465 524 642. BARGALOVA 143, ÚSTÍ N. O.

PLZEŇSKÝ KRAJ

BIO-DIA, ZDRAVÁ VÝŽIVA

Biopotravin, bezpečná dieta, dia výrobky, vitaminy, čaje... HRUŠKOVA 87, DOMAŽLICE

SLUNEČNICE – OBCHOD, JÍDELNA A RESTAURACE

Příjemný interiér, nekuřácké prostředí, ryby, drůbež, biohovězí maso, ale i vegetariánské, veganské pokrmy, biokáva, biočaje, čerstvé zeleninové a ovocné šťávy. Obchod & fresh bar: po-pá 7.30–22, so 10–22, ne 10–20; zdravá jídelna: po-pá 9–18 a zdravý restaurant: po-so 11–22, ne 11–20 h.

Tel.: 377 236 093, 734 658 205, www.slunecniceplzen.cz

JUNGMANNOVA 4, PLZEŇ



Ekozemědělci již dokáží nabídnout mnoho druhů biopotravin.

STŘEDOČESKÝ KRAJ A PRAHA

* Hostivický jarmark

Lokální selské produkty a biopotravin, čerstvé mléko, sýry, pečivo, vejce, maso, zeleninové bedýnky, výrobky pro děti či diety, přír. kosmetika, ekodrogerie a rukodělné výrobky. Tel.: 725 527 875.

Otevřeno: Po-Pá 8–18 h., So 8–12 h. HUSOVO NÁM. 193, HOSTIVICE

Kosmetika Dr.Hauschka ČR/SR

Store a kosmetické Studio. Otevřeno po-pá 10–19 h., so 11–16 h. Telefon 233 320 249, info@drhauschka.cz, www.drhauschka.cz, e-shop www.yinyang.cz

REVOLUČNÍ 10, PRAHA 1

Country Life

Kompletní sortiment biopotravin, produktů zdravé stravy, ekologické drogerie a přírodní kosmetiky. www.countrylife.cz

MELANTRICHOVA 15 A JUNGMANNOVA 1, PRAHA ČS. ARMÁDY 30, PRAHA 6, SOKOLOVSKÁ 93. PRAHA 8, VINOHRADSKÁ 125, PRAHA 3

WELEDA

Vzorková prodejna bylinné biokosmetiky Weleda, tel.: 257 315 888.

LIDICKÁ 28, PRAHA 5

Biosvět Zbraslav

Biopotravin, produkty zdravé výživy, bioovoce a zelenina, čerstvé biopečivo a biomaso, přír. kosmetika, ekodrogerie, tel.: 720 133 369.

Po-Pá 8.00 – 18.00

PELZOVA 1512, PRAHA 5-ZBRASLAV

ÚSTECKÝ KRAJ

HERBA

Bylinné směsi dle receptu, zásilková služba, biopotravin, bezpečná dieta, bylinná kosmetika. Zajistíme analýzu stopových prvků z vlasů, poradna pro výživu a suplementaci. Tel.: 728 353 067, herba.grohovala@tiscali.cz

ČESKÉ ARMÁDY 11/2156, LITOMĚŘICE

SLOVENSKO

Bioobchod Malý princ

Prodej biopotravin a kontaktní místo pro odběr Bio a literatury z Česka, tel.: 00421-326400400, medal@bio-obchod.sk, www.bio-obchod.sk, www.biospotrebiteľ.sk

MIEROVÉ NÁMESTIE 29, 911 01 TREŇČIN

Péče o pleť před opalováním i po něm

Kokosový bioolej je dnes v kosmetice velmi často skloňovaným pojmem. Využíván je zejména díky svým skvělým pečujícím vlastnostem. Účinkuje jako výživná bomba. Je ideální pro péči před opalováním i po něm.

Dokonale pokožku hydratuje, zvláčňuje a regeneruje. Je také ideálním pomocníkem v případě suché pokožky a hodí se rovněž k péči o citlivou a jinak problematickou pleť. Předností je, že se velmi dobře roztírá a výborně se vsřebává. Navíc ho lze použít i na pokožku podrážděnou po depilaci. Jeho příjemná vůně navíc umocňuje relaxační účinek. Takový je i 100% neředěný „Bio kokosový olej“. Biokokosový olej lze zakoupit čistý, nebo s vůněmi čokolády, vanilky, pomeranče či tropické exotiky.

SOUKROMÁ INZERCE

❑ Hledám muže nebo přátele přír. či trampského zaměření na pomoc v hájku a ovocné zahradě na severním Tábořsku – čištění, odstraňování uschlých větví, výsadba ap. Krásné výhledy a příroda. Nabídky zasílejte do redakce.

❑ Nabízím péči o zeleň veřejnou i soukromou na malých i větších plochách, odborný řez ovocných i okrasných dřevin, živé ploty, výsadba, sečení, mulčování, prodej sena a biosena s vlastní dopravou do 3,5 t a 6 t. Pro okresy SE, JC, TA, PI a Prahu s okolím. P. Janát Dolišta, p.j.d@agroakademie.cz.

❑ Hledám partnerku – nejraději ze Šumavy, děti rád přijmu, 48letý optimista, vegan. Tel.: 606 048 439.

Na této stránce zveřejníme vzkřítu prodejny při odběru 15 kusů měsíčně, nebo jako textový inzerát. * nově zařazené prodejny

📍 prodejny PRO-BIO Svazu EZ

REDAKCE:

Jungmannova 1403

Hradec Králové

tel.: 608 476 828

redakcebio@biomedia.cz

vhpress1@seznam.cz

Mgr. Kateřina Čapounová,

Mgr. Sylva Horáková,

PhDr. M. Vohralíková, šéfredaktorka

Sazba a DTP: vh press Hradec Králové**Tisk:** Zetka tisk, Hradec Králové**Toto číslo vyšlo v červnu 2015,****ročník 19, č. 6****BIO registrováno:** MK ČR E 11409,

ISSN 1805-3548-37

Redakční rada: Ing. Jiří Urban,

Ing. Jarmila Chladová, Ing. R. Hradil

Jazyková úprava:

RNDr. Alena Benešová

Autorský kolektiv: W. Gregorová,

Ing. Petr Dostálek, Lenka Žák,

Ing. Jan Papáček a další.

**Rozšiřováno prostřednictvím prodejen
zdravé výživy a předplatného.****Distribuce na Slovensku**

MEDIAPRINT-KAPA Pressegrasso, a.

s., Vajnorská 137, Bratislava 3, PSČ:

831 04; bezpl. linka 0800 188 826.

P.O.BOX 183, 830 00 Bratislava 3;

predplatne@abompkapa.sk

Bioobchod Malý princ, Mierové n. 29,

911 01 Trenčín, tel.: 00421 326 400

400, medal@changenet.sk

INZERCE**Inzerát řádkový soukromý** (180 úho-
zů) za 100 Kč, firemní 300 Kč, text
pošlete v dopisu, SMS, e-mailem.
Platba složenkou či na účet 231 925
6023/0800.**Plošná firemní inzerce** od 22 do
30 Kč za cm², podle rozsahu a počtu
opakování.**www.bio-mesicnik.cz****www.publero.com**

Vyšla kniha Půda – zdravá, živá, úrodná

U příležitosti Mezinárodního roku půdy vy-
chází kniha Půda – zdravá, živá, úrodná auto-
ra Radomila Hradila. Je počinem, který ocení
nejen příznivci udržitelného zemědělství.
Staté a pojednání významných zemědě-
lských odborníků, biologů, lékařů a filozofů
i běžných zemědělců vytvářejí unikátní zá-
znam proměny našeho pohledu na význam
půdy za poslední dvě století.

Kniha je fascinujícím důkazem toho, jak nástup
racionality dokázal během relativně krátké doby
proměnit postoj společnosti k něčemu po staletí
tak pevnému a neměnnému, jako je celostní vní-
mání země jako „živé hmoty“ a jejího významu
v našich životech. Jejím cílem je poukázat na náš
současný postoj k půdě, který ve snaze o co nej-
větší objektivizaci postupně vede k nutnému od-
cizení, zároveň pak také čtenářům představuje
osobnosti, které dokázaly z tohoto technicistního
proudu vystoupit. Převážně chronologicky jsou
zde seřazeny texty a přednášky od vědců, zakla-
datelů a průkopníků různých směrů ekologické-
ho zemědělství či půdoznalců od počátku 19.
století až po současnost. Většina z nich upozor-
ňuje na dopady, které má intenzivní průmyslové
zemědělství, a hledá cesty, které lépe naplňují
pojetí půdy a její úrodnosti jako živé hmoty.

Kniha čtenáře vede vývojovým myšlenkovým
kruhem, od celku k detailu a zpět. Dočtete se
zde o počátcích zemědělské vědy, která se po-
prvé snaží postihnout význam půdy pro růst rost-
lin, seznámíte se zde s humusovou teorií
Albrechta Thaera, teorií vyčerpávání půdy
a náhradou živin **Justuse Liebiga** či přelomo-
vou a téměř zapomenutou prací **Charlese Dar-
wina** o významu žízále pro vznik omice. Detailní
život v orné půdě popisuje ve dvacátých letech
Raoul Francé, význam kořenového systému ve
třicátých letech **Howard J. Dittmer**. V době sílící
technizace prezentuje poprvé **Rudolf Steiner**
v roce 1924 svou teorii půdy jako živého orgánu
a dává tak základ biodynamickému zemědělství

a následně bu-
doucím rozvoji
dalších alternativ-
ních zemědě-
lských přístupů.
Mezi další vý-
znamná jména
v knize zastoupe-
ná patří **Albrecht
Howard**, **Eve Bal-
fourová**, **Hans Pe-
ter Rusch**, **Franz
Sekera**, **Wilfried
Hartl** či **Vandana
Shiva**.

Řada textů, přestože jsou mnohdy považová-
ny za přelomové, nebyla nikdy přeložena
a v knize tak slaví svou českou premiéru. Je
z nich patrné, jak těžké bylo pro vědce počátku
19. století zaujmout k půdě ryze racionální po-
stoj a jak obtížné je dnes, v době vysoce rozvi-
nutého průmyslového zemědělství, tento racio-
nální postoj měnit. Autorem předmluvy je Jiří
Urban, jeden z průkopníků ekologického země-
dělství a v současné době ředitel Sekce rostlin-
né produkce v ÚKZÚZ. Knihu vydalo u příleži-
tosti Mezinárodního roku půdy nakladatelství
Fabula ve spolupráci s Bioinstitutem, o.p.s.

O autorovi

*Radomil Hradil vystudoval fyto technický obor,
specializaci Integrovaná ochrana rostlin na Vy-
soké škole zemědělské v Brně (dnes MZLU).
V současné době se věnuje překladatelské, vy-
davatelské a publikační činnosti. Je autorem
řady knih zabývajících se životním prostředím
a duchovní tematikou.*

Knihu můžete objednat e-mailem na adrese
info@bioinstitut.cz. Cena 247 Kč a poštovné.
Pro členy PRO-BIO Svazu ekologických země-
dělců zvýhodněná cena 200 Kč.



Měsíčník BIO vychází ve spolupráci s:

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

- Zváz ekol. poľnohospodárstva

Michala Hlaváčka 21, 054 01 Levoča

SLOVENSKÁ REPUBLIKA

++421 905 580 141, 534 511 862

www.ecotrend.sk

**EKOVESNICE, o. s.,
pořádá kurzy přírodního
stavitelství
v Praze,
Brně
a Bratislavě**

**www.skola-prirodniho-
stavitelstvi.cz**



DIETA PRO MLSOUNY

**aneb Inspirace pro
bezradné diabetiky
a zoufalé boubelky
Taťana Lankašová**

Pevná vazba, stran 132, cena 190 Kč
Obj. symbol **105**




SONNENTOR®

Biočaje a biokoření
Čejkovice u Hodonína

WWW.SONNENTOR.CZ

PROBIO
Ručí za kvalitu

**PROBIO, obch. spol., s.r.o.,
Lipová 40**

Staré Město pod Sněžníkem**583 301 951, f: 583 301 960****www.probio.cz**

OBJEDNÁVKA MĚSÍČNÍKU BIO 2015

Jméno a příjmení:

Ulice:

PSČ a místo:

Počet výtisků

Zašlete na adresu: Redakce Bio, Jungmannova 1403, 500 02 Hradec Králové 2

Bez lepku, bez hranic



Nabízíme široký sortiment
více než 400 bezlepkových
výrobků v biokvalitě.



PROBIO
www.probio.cz

PRO-BIO, obchodní společnost s r.o.

Lipová 40, 788 32, Staré Město pod Sněžníkem, ČR, tel.: +420 583 301 952, e-mail: probio@probio.cz