

MĚSÍČNÍK PRO TRVALE UDRŽITELNÝ ŽIVOT 2/2016



Ročník 20 ● cena 30 Kč / 1 €

Nájemci a vlastníci půdy

Lokální prodejní řetězce

Svobodný statek

Květinový notes

FOTO – Lenka Hotzká

● ekozemědělství ● biopotraviny ● biodiverzita ● ekologie



V zimě u řeky.

zpravodajství

Uhelná elektřina a její dopady

[Hnutí DUHA] – Jan Piňos – Uhelná elektřina produkuje škodliviny do ovzduší, které způsobují akutní i chronické zdravotní komplikace a zvýšenou pracovní neschopnost lidí v ČR.

Z tohoto důvodu stát, firmy i my všichni platíme za stejnou výrobu z uhlí dle výpočtů Centra pro otázky životního prostředí Univerzity Karlovy ročně 4,5 miliardy korun v rámci zdravotního a nemocenského pojištění. Farmáři zase ročně přijdou o 100 milionů korun kvůli dopadům znečištění na zemědělskou produkci. A tato čísla nezahnují další externí negativní dopady, například škody způsobené znečištěním vzduchu na budovách nebo vlivy na divoce žijící rostliny a živočichy. I ekonomická analýza ke schválené, konzervativní Státní energetické koncepci ČR, která počítá s daleko menším rozvojem obnovitelných zdrojů, kalkuluje, že jen samotné větrné a střešní fotovoltaické elektrárny vytvoří 1 832 pracovních míst. Další čtyři tisíce lidí nově zaměstná výroba a instalace solárních kolektorů na ohřev vody a tepelných čerpadel a stejně tolik i výroba energie z bioplynu a biomasy. Čistá domácí elektřina také posílí soběstačnost obcí a domácností a sníží jejich závislost na velkých elektrárenských společnostech. **Martin Mikeska**, energetický expert Hnutí DUHA, řekl: „Česká republika – stejně jako ostatní státy světa – musí dle pařížské klimatické dohody začít směřovat k budoucnosti bez fosilních paliv. Výroba domácí čisté elektřiny však zajistí mnohem víc: čistší vzduch, nižší účty lidí i firm, větší soběstačnost obcí i domácností a nová pracovní místa. Ministerstvo průmyslu by mělo přestat házet střešním fotovoltaikám a obecním větrným elektrárnám klacky pod nohy.“

Ochrana národních parků

[Hnutí DUHA] – Jan Piňos – Poslanci a poslankyně právě v prvním čtení podpořili vládní návrh novely zákona o ochraně přírody a krajiny, která zpřesňuje a v mnoha ohledech zlepšuje pravidla ochrany pro naši nejcennější přírodu – národní parky.

Zvětšuje a víc návštěvníkům zpřístupňuje území pro divočinu bez zásahů člověka, lépe chrání krajinu před nevhodnou zástavbou a stanovuje přísnější podmínky pro prodej pozemků v národních parcích. Zároveň však novela obsahuje i problematiku ustanovení, která umožňují zbytečné škodlivé zásahy i v nejcennějších zónách, a také velkoplošné kácení na zbývajícím území národních parků. Hnutí DUHA a další ekologické organizace proto opět osloví poslance během dalšího schvalování zákona. Požádají je, aby v něm udělali důležité změny tak, aby poslání NP, kterým je „zajistit nerušený průběh přírodních dějů na jejich převažující rozloze“ (citace novely), bylo skutečně naplněno. **Jaromír Bláha**, expert na ochranu přírody z Hnutí DUHA, řekl: „Je dobře, že novela prošla prvním čtením. Snad konečně zpřesní pravidla pro národní parky tak, aby z nich žád-

ný ministr či jejich ředitel nemohl dělat luna-parky. K tomu by teď ovšem měli poslanci navrhnout pozměňovací návrhy, které dají vládním prohlášením konkrétní obsah a odstraní vážné hrozby pro ochranu nejcennějších částí naší divoké přírody. Třeba její rozšíření na polovinu plochy národních parků, a tedy i nabídka nových míst divočiny turistům je v současném návrhu jen prázdným slibem. Neříká totiž vůbec, do kdy se to u jednotlivých národních parků má stát. Ministr Brabec předložil zákon, který konečně potvrzuje, že národní parky jsou vyhlášovány kvůli ochraně nerušeného vývoje přírody na alespoň polovinu jejich rozlohy, tak jako u jiných NP v Evropě. Současně ale slibuje šumavským starostům, že tamější chráněnou divočinu zmenší na pouhých 23 %, jak o to usiloval už jeho předchůdce Tomáš Chalupa z ODS. Při jednání ve sněmovně dokonce prohlásil, že prostor pro divokou přírodu na Šumavě podle jeho návrhu by měl být vytvořen za 50 až 100 let. Zpochybňuje a tuneluje tím svůj vlastní návrh zákona i slib, že nabídne turistům přístupnou divočinu. Prostě si z milovníků Šumavy dělá legraci.“

Snižuješ spotřebu elektřiny? Zaplať víc!

[Hnutí DUHA] – Jan Piňos – Změny v platbách za elektřinu platné od ledna 2017 by podle informací dostupných z návrhu předsedkyně Energetického regulačního úřadu Aleny Vításkové potrestaly všechny, kdo šetří elektřinou.

Na nové tarify by nejvíce doplatily domácnosti s nízkou spotřebou a lidé, kteří výrobou čisté elektřiny v malých fotovoltaikách snižují své účty za elektřinu. Na změně vydělají velké průmyslové podniky a domácnosti s nadprůměrnou spotřebou i velké energetické společnosti, jako je ČEZ, E.ON a PRE. Návrh tarifů totiž motivuje ke zvýšení spotřeby a zašlapává malé decentralizované zdroje, které jim začínají konkurovat. Růst spotřeby elektřiny může být použit jako důvod pro stavbu nových bloků v Temelíně a Dukovanech podobně jako podpora pro elektrické vytápění v polovině devadesátých let posloužila coby důvod pro dostavbu Temelína.

Příklad – malá domácnost:

Malá či úsporná domácnost s roční spotřebou 1 MWh (domácnosti s malým počtem členů, či domácnosti nevybavené energeticky náročnými spotřebiči, jako jsou sušičky či klimatizace), zaplatí místo stávajících 5 980 Kč nově 8 258 Kč za rok, tedy o 2 278 Kč (za rok) navíc. Příklad se týká domácnosti s nejběžnějším tarifem D02d a jističem 3 x 25 A.

Domácnost s nadprůměrnou spotřebou (a stejnou sazbou a jističem) vzniklou využíváním náročných spotřebičů (například sušička, filtrační vody pro bazén, klimatizace), která spotřebuje ročně 3,5 MWh naopak ušetří 3 389 korun (místo 16 537 Kč zaplatí 13 148 Kč ročně). Příklad se týká domácnosti s nejběžnějším tarifem D02d a jističem 3 x 25 A.

Obsah ZPRAVODAJSTVÍ

Uhelná elektřina a její dopady	... 2
Ochrana národních parků	... 2
Snižuješ potřebu elektřiny?	
Zaplať víc!	... 2
Rys ostrovid	... 3
Tajemní obyvatelé půdních prostor	... 3
Uklidme Česko a svět! Přidáte se?	3
Z Bruselu do Agrofertu	... 3

NAŠE TÉMA

O solidaritě a družstevnictví v obchodu	... 3–5
--	---------

REPORTÁŽ

Svobodný statek na soutoku	... 5–7
----------------------------	---------

BIODIVERZITA

Letní výsadba česneku	... 8
Z výsledků a dopisů sezóny starých odrůd 2015	... 8–9
Rostliny kolem nás – Rozsévač	... 9

EKOZAHRADKA

Putování po jihočeských zahradách	... 10
Unorová zaHRAda	... 10

BIOSPOTŘEBITEL

Mým blaženým kytkožroutům	... 11
Extra silné přírodní antibiotikum	12
Studená syrová strava – ano, či ne?	... 12
Šípkový čaj a spol	... 12
Recepty paní Hany a dobroty z luštěnin	... 13

EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

Dobrá pachtovní smlouva může ovlivnit degradaci půdy	... 15–16
Vztah vlastníků k půdě se mění	... 16–17
Valná hromada RC	... 17
Méně je v našem případě více	... 18
Ekologická polnohospodářská výroba na Slovensku	... 19–20

BIOPRODEJNY, KNIHOVNIČKA, TIRÁŽ, INZERCE	... 21–24
---	-----------

www.bio-mesicnik.cz
www.publero.com

Rys ostrovid potvrzen i v Jizerských horách

Hnutí DUHA – Jan Piňos – Nová fotodokumentace poprvé nespochybnitelně potvrdila výskyt rysa ostrovida v Jizerských horách. Podařilo se to díky spolupráci Hnutí DUHA Olomouc a Agentury ochrany přírody a krajiny ČR, Správy chráněné krajinné oblasti Jizerské hory v rámci společného monitoringu evropsky významných druhů šelem v České republice. Stalo se to vzápětí po nových nálezech, svědčících o dalším rozmnožování vlčí smečky na Dokesku. Počátek nového roku tak přinesl do severních Čech další pozitivní zprávu o výskytu velkých šelem.

Tajemní obyvatelé půdních prostor

[Česká společnost pro ochranu netopýrů] – Na půdách, v těsném sousedství lidí, často žijí zajímaví a ohrožení živočichové – netopýři. Jejich ochrana je do značné míry závislá na dobré vůli a spolupráci obyvatel a správců budov. Cílem nového projektu České společnosti pro ochranu netopýrů je oslovit veřejnost a přiblížit jí způsob života a ochrany těchto tajemných savců, mimo jiné i pomocí tzv. netopýří turistiky. Dvouletý projekt vznikl díky finanční podpoře SFŽP ČR a MŽP. V České republice probíhají v poslední době rozsáhlé stavební úpravy budov, zejména jejich zateplování, opravy střech či různé přestavby. Při tom často dochází k likvidaci úkrytů řady druhů netopýrů, které jsou svým výskytem na budovy vázány, a někdy i k přímému ohrožení zvířat při probíhajících stavebních pracích. „Naše organizace se řešení tohoto problému v posledních šesti letech intenzivně věnovala. V rámci série navazujících projektů jsme se snažili navrhovat a v praxi prosazovat systém řešení, která umožňují skloubit stavební záměry i ochranu zvířat,“ říká **Petra Schnitzerová** z České společnosti pro ochranu netopýrů. Pozornost byla zaměřena především na panelové domy, kde k zániku úkrytů v souvislosti se zateplováním docházelo nejrychleji. Více informací o projektu a jeho aktivitách najdete zájemci na webových stránkách www.ceson.org.

Uklidíme Česko i svět. Přidáte se?

[Ekosmák, o. s.] – Radek Janoušek – V sobotu 16. dubna 2016, se uskuteční třetí ročník úspěšné uklidové akce, kterou z loňských dvou let známe pod názvem Uklidíme Česko. Letošní ročník oproti těm předchozím proběhne ve vzájemné spolupráci organizátorů akce Uklidme Česko a Českého svazu ochránců přírody, který více jak 20 let zajišťoval průběh obdobné akce Uklidme svět. Letos tak příznivci

obou organizací spojí síly a budou uklízet pod společným názvem Uklidme svět, uklidme Česko. Výsledkem nové spolupráce je velmi ambiciózní cíl: zapojit do akce 100 000 dobrovolníků. Přidejte se i vy a staňte se tak součástí akce, která má smysl! Přihlaste svůj úklid na www.UklidmeCesko.cz.

Z Bruselu do Babišova Agrofertu

Server HlídacíPes.org – Petr Holub – Unikátní data, která získal od Státního zemědělského intervenčního fondu Hlídací pes, shrnují dotace pro Agrofert ministra financí Andreje Babiše z Programu

zemědělsko-potravinářský komplex Agro Měřín magnáta Gabriela Večeři.

O polovinu lépe na tom jsou i další velké podniky jako Rostěnice, s. r. o., nebo ZD Dolní Újezd. Jenže zároveň platí, že všechny firmy holdingu Agrofert inkasují dohromady zhruba 700 milionů ročně, tedy desetkrát víc než magnát Večeřa. Z dostupných informací vyplývá, že podobný zemědělský holding se pokouší v Česku vytvořit britská firma Spearhead. Na dotacích však bere pětkrát méně než Agrofert. Přehled dotací pro firmy ministra financí ukazuje, že naprostou většinu tvoří platby za půdu, kterou jeho zemědělské podniky obdělávají. Největší plochu má

na starost několik firem, které patří k největším v zemi. Krom Alimexu z Nezvěstic za Plzně inkasují vysoké dotace DZV NOVA z Bystřice u Benešova, Agro Jevišovice na Znojensku, ZEAS Puclice na Domažlicku a ZEMOS na Hané. Vedle nich ale existují desítky středních a malých firem, které inkasují další bruselské peníze. Sdružují se do šesti skupin,



Osm přírodně cenných lokalit v Libereckém kraji se v roce 2015 dočkalo dalšího rozvoje. Jejich paleta je velmi pestrá, najdeme mezi nimi přírodní blízké lesy, rybníček, mokřady či louku se vzácnými orchiděmi.

rozvoje venkova v letech 2012–14. Jde o sumu převyšující dvě miliardy korun. Server uvádí, že „na první pohled Agrofert z příjemců dotací nevyčnívá. Jeho největší zemědělská firma Alimex Nezvěstice inkasovala v letech 2012–2014 v průměru přes 40 milionů korun ročně. Je to dost peněz, ale o třetinu vyšší částku inkasuje

které řídí zemědělské centrály holdingu, konkrétně v severních Čechách Agro ZZN, na Vysočině a na jihu středních Čech Cerea, na jižní a střední Moravě Navos. Západočeské zemědělské podniky má na starost Primagra, jižní Čechy kontrolyje ZZN Pelhřimov a střední Čechy severně od Prahy ZZN Polabí.



Vážení čtenáři,

časopis Bio vstoupil do dvacátého ročníku již v minulém měsíci. Doufáme, že rok spolu s vámi prožijeme v pohodě, že pro vás připravíme zajímavá témata, která vám přinesou dobré příklady a snad i poučení.

Budeme vděční, když se i vy sami ozvete se svými ekozemědělskými či přírodoochrannými příběhy a zašlete je do redakce. Rádi pro ně uděláme místo i pro vaše snímky. Pište i své připomínky k obsahu. Uvítáme také, když oslovíte své známé a přátele a vyzvete je k odběru titulu. Víme, že časopis není až tak úplně pro všechny čtenáře. Pokud je zajímavá osud naší krajiny, a to zda budeme mít dostatek kvalitních a bezpečných potravin, je pro ně tím pravým. Časopis v ceně jednoho piva v restauraci měsíčně, snad nepoloží rozpočet žádné domácnosti...

K začátku nového roku, který pro nás v redakci začíná až tímto únorovým číslem, vám přejeme rok úspěšný v zaměstnání pod střechou, úrodný rok na poli, s počasím vždy dobře načasovaným na setí, růst i sklizeň. Obchodníkům přejeme dostatek zákazníků, i těch, kteří chtějí najít v bioprodějně víc, než jen biopotraviny. Přejeme dostatek rodinné pohody k řešení případných nastalých obtíží, jež jistě rychle překonáte. Přejeme, abyste neztráceli trpělivost s ničím a s nikým. A to hlavně: prožijte rok v míru a v bezpečí.

Za redakční tým Mirka Vohralíková

JSME NÁZOROVÍ VŮDCI

S ředitelem družstva Konzum Ústí nad Orlicí jsme diskutovali o současné situaci na českém trhu s potravinami, důležitosti důrazu na regionalitu prodáváných výrobků a zvláštním světě zemědělců.

● **Jak fungují COOP družstva, kolik jich je a jak významnou pozici na trhu s potravinami zaujímají?**

Družstev COOP je několik tisíc po Evropě a v každém státě mají trochu odlišnou podobu, vždy ale fungují na podstatě členských základen. Všichni jsme přátelé a partneři, nemáme žádnou organizovanou strukturu, jen subjekty, které družstva slučují, jako je EuroCoop. Ve výsledku jsou největším prodejcem potravin v Evropě s obrátem 88 miliard euro ročně. Daleko silnější pozici mají v západní Evropě a ve srovnání s Východem se tam také chovají i daleko více družstevně. Přestože ve východní Evropě poškodil družstevnictví socialismus, šlo u nás nicméně o jedinou povolenou formu soukromého vlastnictví. Jednota za socialismu nepatřila státu, ale několika tisícům konkrétních lidí, i když předsedové družstev byly politicky dosazované osoby. Nejsilnější družstva jsou ve Skandinávii – Finsku, Švédsku, Norsku, Dánsku, pak třeba v Itálii, Anglii a Švýcarsku.

● **Jak fungují spotřební družstva dnes v České republice?**

Vystupují pod společnou značkou COOP. V tuto chvíli mají sto asi sto padesát tisíc členů a téměř tři tisíce obchodů. Hodně záleží na lidech, každé družstvo má jiný přístup. Naše družstvo Konzum má aktuálně čtyři tisíce pět set členů, je to jediné družstvo, které za poslední roky zvýšilo členskou základnu. Po revoluci nám členská základna klesla, posledních pět let se hodně snažíme o její rozšíření a propagaci. V rámci družstva funguje klasický demokratický princip. Členové mají své zastupce, kteří hlasují. Jednou za rok máme shromáždění delegátů za každou obec. Každý delegát má počet hlasů podle počtu členů z dané obce.

● **Čím je družstevnictví výhodné?**

Jsou velmi silní jedinci, kteří dokážou podnikat sami, vést firmy, ale pak je spousta těch, kteří to nedokážou a přitom chtějí být aktivní. Družstva slučují lidi, kteří se nechtějí spoléhat na to, že za ně něco vyřeší stát. Když se spojí, dokáží dosáhnout cílů jednodušeji a lépe.

● **Jak motivujete ke členství?**

Základní je sleva z nákupu, až tři procenta, pak máme různé speciální nabídky. Ale daleko důležitější je sounáležitost. Snažíme se, aby družstvo mělo pozitivní dopad na region, ve kterém působí. Zajišťujeme obchody v malinkých vesnicích, přestože je to ekonomicky nevýhodné – takových obchodů, které by normální firma zavřela, máme asi třicet, ale my je udržujeme, protože tam máme členskou zá-

kladnu. To, že tyto pobočky dotujeme, stát příliš nevnímá.

● **Jak spolupracujete s obcemi?**

V poslední době se hodně mluví o rušení pošt v malých vesnicích. Věděli jsme o tom už s předstihem a v tuto chvíli už provozujeme dvanáct pošt tady v ústeckoorlickém regionu. V několika místech jsme například otevřeli prodejnu na žádost obce. Někde funguje i přímá finanční podpora obce, přispívají na provoz a podobně, ale to spíš výjimečně. Teď se dvěma obcemi řešíme větší projekt, adaptaci prodejny na menší supermarket s prostorem pro poštu. O náklady se s obcemi podělíme. Další věcí je podpora výrobní sféry v regionu. Nesnažíme se prodávat pouze potraviny, na kterých vyděláváme, ale zaměřujeme se na potraviny místních producentů. Tím podporujeme zaměstnanost. Získáváme prostředky i pro regionální neziskové organizace. Soustředíme se na sociální sféru, mateřská centra, seniory, zdravotně postižené. Ale nechceme, aby na nás byl někdo závislý, snažíme se podporovat velké množství organizací relativně menšími částkami, abychom jen byli součástí jejich života. Nedáváme jim jen naše prostředky, děláme i sbírku na prodejnách. Členové mohou přispívat dárcovskými kupóny na konkrétní organizace. Každý rok jich je kolem třiceti a kromě vybraných příspěvků pak mezi ně rozdělíme ještě sto tisíc korun podle hlasování zákazníků. Nově sbíráme příspěvky na orlickoústeckou nemocnici, loni se vybralo asi osmdesát tisíc. Z hlediska ekonomiky nemocnice je pochopitelně při nákladech dvě stě milionů ročně osmdesát tisíc mizivá částka. Tyto kampaně nejsou důležité z hlediska hodnoty vybraných peněz, ale vytváří sounáležitost lidí v regionu.

● **Obchodní řetězce v současnosti rády deklarují regionalnost a český původ potravin, tato tvrzení jsou však často nepravdivá. Do jaké míry vy skutečně nakupujete od českých a regionálních výrobců?**

Řídíme se šesti hodnotovými body. Jedna věc je zmiňovaná sounáležitost, ale druhá je benefit ze společného nákupu, který nám umožňuje něco ze zisku zase zpětně rozdělit mezi sebe. Regionalita a podpora života v regionu je hned druhou hlavní hodnotou. Společenská odpovědnost a etické chování se s tím prolíná – snažíme se chovat stejně jak navenek, tak v rámci firmy. Ekologii a zdraví považujeme za propojená témata, obchodujeme zbožím na krátké vzdálenosti, ne z Číny nebo Brazílie. Jsme například první obchodní organizace z ČR, která dostala od britské organizace na ochranu zvířat ocenění Compassion in World Farming cenu za to, že



Miloslav Hlavsa (1964) vystudoval elektrotechnickou fakultu ČVUT v Praze. Od roku 1991 pracuje v Konzumu Ústí nad Orlicí. Začínal jako IT pracovník, později pracoval na pozici vedoucího prodeje velkoobchodního skladu a vedoucího skupiny logistiky a marketingu. Od července 2009 je ředitelem družstva Konzum. V roce 1997 stál u založení řetězce Coop Diskont. Byl dlouholetým aktivním členem komerční rady skupiny COOP. Od roku 2009 je členem představenstva Svazu českých a moravských spotřebních družstev (COOP). Aktivně hraje stolní tenis, je filatelista a nedá dopustit na anglickou slaninu.

vůbec neprodáváme vajčka z klecových chovů. Devadesát sedm procent pečiva a devadesát pět procent uzenin v našich prodejnách je z našeho regionu. Veškeré vepřové, hovězí a drůbeží je českého původu. Pokud jde o ovoce a zeleninu, okolí Ústí nad Orlicí není úplně ovocnářský kraj, čímž jsme limitovaní. Máme tu ale svého lokálního dodavatele, který nakupuje z celé ČR. Snažíme se dělat maximum, aby byly potraviny odsud, partnerovi jsme za naše peníze postavili sklad zeleniny. Z dovozu by to bylo možné mít levnější, ale to nechceme. Lokální dodavatelé tak tvoří asi padesát procent nabídky. Samozřejmě také prodáváme tatranky a coca colu, netvoříme skanzen. Je to normální obchod, který ale nemusí prodávat úplně všechno.

● **Vy tvrdíte, že máte kolem padesáti procent lokální produkce, přitom třeba Penny Market tvrdí, že má českého zboží osmdesát procent.**

Za to může vyhláška platící od letošního 1. ledna, kterou ministerstvo zemědělství stanovilo povinnost všem obchodníkům uvádět podíl dodávek z jednotlivých států. Je to úplně paskvil. Ta čísla vůbec nevyjadřují podíl dodávek z jednotlivých států, ale od koho firma účetně nakoupila, takže výrobce může být fakticky v Číně. V důsledku toho teď u vchodu prodejny každého velkého řetězce visí plakát uvádějící prvních pět výrobců, od nichž ➡

➤ bere zboží. A tak vidíte, že devadesát procent je z ČR a o zbytek se dělí Slovensko, Polsko a Německo. Ale to vůbec nesouvisí s původem zboží. „Echt“ německý jogurt Zott vyfakturovaný přes Zott ČR se tváří jako sto-procentně český jogurt, ačkoli s ČR nemá co do činění. My díky tomu, že nemáme požadovaný obrát pět miliard, toto uvádět nemusíme. Ale byli jsme úplně bezradní, protože jsme dlouho vytvářeli nějakou politiku lokálnosti a českosti a stát nás od ledna zařídil. I tržby jsou slabší. Řetězce nám sebrali ty naše nejdůležitější hodnoty. Když teď projdete náš krám, tak zjistíte, že tam máme taky kopu dovozových výrobků a neříkáme, že je nemáme. Ale když jsme to dopočítávali, tak zhruba osmdesát pět procent bychom mohli mít z české produkce. Ale musíte vzít v úvahu, že ani tatranka Opavia, ani káva Jihlavanka dávno nejsou české. Na jaře jsem byl na konferenci o obchodu. Byl jsem v jedné diskuzní sekci, a tam jsem říkal: „Čím víc se snažíte opticky pomáhat nám, českým výrobcům a obchodníkům, tím víc nám škodíte. To co jste udělali, je největší podraz pro české výrobce a obchodníky za poslední roky.“

● Hlavně káva nebo kakao nemůže být přece asi nikdy české...

Může být upražená v Česku. Ale káva Jihlavanka nemá s Jihlavou nic společného už deset let. Praží se někde v Rakousku a teď už možná v Polsku. Z tohoto účetního pohledu bráno, my vlastně máme sto procent české produkce, protože nebereme od žádného zahraničního subjektu, všechno od českých. Za touto vyhláškou musí být zase nějaký lobbying. A to ještě mluvíme o české firmě, která něco koupí a prodá. Ale potom mají zahraniční výrobci jen místní dceřinné organizace, jako má Zott tady Zott ČR. Takže ta zbytková procenta, to jsou jen ty trošičky, které skutečně kupují ze zahraničí přímo. Albert z Polska dováží kvanta věcí, ale většinu od firem, které tady mají české zastoupení. Lidl to naopak uchoopil jako marketingovou výhodu, protože se nikdy jako Kaufland nebo Penny Market nesnažil vytvářet dojem českosti. Ten naopak vždycky tvrdil, že prodává „kvalitní německé zboží“. A teď si konečně zase může napsat, že přes čtyřicet procent zboží má z Německa a lákat na německou kvalitu. A všechno je to jedna velká lež.

● Proti čemu se cíleně vymezujete?

Jednoznačně proti dovozům. Možná někdy v budoucnu uděláme další krok a přejdeme ke zdravým potravinám. Teď jsme zavedli alespoň označení dobrých jogurtů nebo pomazánková másla bez přidání barviv. Z hlediska společenské odpovědnosti jsme myslím lidři v regionu. Jsme názorově vůdci. Nemůžeme sice říkat: Tohle vám neprodáme, protože tolik tu ku navíc škodí, ale snažíme se v rámci našich možností lidi edukovat a vést k tomu, aby se zamysleli nad tím, co jedí. Akce „Jsme tu doma“ propagovala asi osmdesát vybraných výrobků, které v sobě neměly skoro žádná éčka a podobné látky. Například COOP v Itálii nabízí pouze italské produkty a usiluje o to, aby byl

jejich privátní výrobek vždy na trhu ten nejlepší a bez přídavných látek. Značka COOP je v důsledku toho mezi Italy na prvním místě mezi všemi značkami.

● Za posledních dvacet let můžeme pozorovat masivní úbytek malých a středních výrobců potravin, od zelinářů až po mlékaře či uzenáře. Velký podíl na tom má jak zemědělská politika dotací, tak řetězce, které preferují levnější potraviny ze zahraničí. Prý jde o přirozený vývoj. Vy si také myslíte, že přežít mohou jen ti nejsilnější?

Celé Německo žije z malých firem o patnácti až dvaceti lidech. Záleží jen na přístupu a rozhodnutí lidí. Jedno velké družstvo kdysi udělalo velké výběrové řízení na dodávky pečiva, které mělo za cíl snížit ceny, a toto jejich rozhodnutí v důsledku zlikvidovalo všechny lokální pekárny. My tohle odmítáme. Naše nabídka je velmi subtilní a nehomogenní, prodáváme úplně jiné zboží než supermarket. Ale udržovat balanc, pokud obchodujete s malými prodejci, je složité. Přitom když my nebudeme mít úspěch, ani oni ho nebudou mít. Máme sto prodejen a je tu dvacet pět pekáren. To jsou stovky a stovky odběratelských vazeb. Živíme účtárnou, která zpracovává tisíce faktur na malé množství výrobků namísto jedné souhrnné od případného centrálního dodavatele, kterým bychom mohli ušetřit spousty peněz.

● Kopírujete i nějaké strategie řetězců?

To je složitější. Náš obchodní svět jsme rozdělili na svět lokální a globální. Vůči nadnárodním a velkým celorepublikovým společnostem se chováme velmi podobně jako řetězce. Když přijde Coca Cola, zalistovací poplatky či letákové poplatky platí stejně i u nás. Ale pak je svět lokální a v něm to funguje úplně jinak. Regionální výrobce k nám dodává bez poplatků, i propagaci uděláme zdarma. Fungujeme jako dříve klasičtí obchodníci. Nakupujeme zboží za cenu, kterou určují do značné míry sami výrobci. Řetězce vytvářejí stále více privátních produktů. Výrobce si tak nebuduje vlastní značku, je snadno nahraditelný a dodává za horších podmínek, ale požadavky na něj kladené jsou mnohem vyšší.

Privátní značka může fungovat eticky – prodejce spolupracuje s výrobcem, chovají se k sobě slušně a snaží se z problémů společně hledat cest. A pak jsou řetězce, které vztah

s dodavatelem využívají systematicky. Poskytnou příležitost, vy pro ně navýšíte výrobu, ale oni už dopředu vědí, že první rok či dva vás nechají žít za velice dobrých podmínek, abyste se namlisali, i když to je pro ně nevýhodné. A vy pak nakoupíte na leasing novou výrobní linku, abyste pokryli jejich zvýšený odběr, který může činit třeba osmdesát procent vaší produkce. Ovšem pak vám začnou snižovat nákupní cenu, vy jste na nich závislí, protože dlužíte, a oni ve výsledku na této situaci vydělají. Jsou hlupáci firmy, které přistupují na tuto hru. Nesmíte pro nikoho vyrábět víc než pětinu vaší produkce, protože potom můžete kdykoli jako výrobce odběrateli říct „nedodám“. Víte, že přijdete o odběr pětiny produkce, ale to není katastrofa, prostě si najdete jiného zákazníka. Nutná je oboustranná zodpovědnost výrobců i etické chování obchodníků. Problém je tedy i v tom, že malí čeští výrobci přistupují na politiku silných německých řetězců. A potom si stěžují.

● Jak funguje vaše spolupráce s dodavateli?

Lokálním výrobcům proplácíme faktury ve zkrácené době splatnosti, lhůtu třiceti dnů jsme zkrátili na čtrnáct nebo deset dní. S těmi pekaři a uzenáři jsme si sedli a říkáme: Dodáváte nám výrobky, které my ten den prodáme a utržíme za ně peníze od zákazníka. Budto můžeme zaplatit za 30 dní a na těch 30 dní si ty peníze uložíme do francouzské banky, za což nedostaneme v podstatě nic, zatímco vám, třeba pekařům, vytváříme ekonomický problém, protože vám chybí prostředky. Lepší tedy bude, když vám je dáme a v ideálním případě, když se dohodneme, že nám místo toho nic, které bychom dostali od banky, dáte jakousi miliointinu. Vás to moc nestojí a oboustranně to může být ekonomicky výhodné. Někdy se samozřejmě objeví vyuk, který začne zároveň dodávat i do řetězců. To jsme pak trochu nepříjemní, protože my vytváříme výrobcům prostředí, aby mohli žít a ne proto, abychom sami sebe zničili tím, že budeme dotovat konkurenci. Bráníme lokální výrobce před vnější konkurencí, ale pak někdy těm pekařům řekneme, že pozor, máme vás rádi, protože děláte skvělé výrobky, zaplatíme hned, lidem to chutná, ale teď uděláme to, že od toho zákazníka dostaneme peníze, ty ➤



SVOBODNÝ STATEK NA SOUTOKU

Hospodaření s lidmi a pro lidi

Každý sociální organismus je jedinečný. Je utvářen svým okolím, umístěním, rostlinami, které tu rostou, zvířaty, která tu žijí, ale také lidmi, kteří o něj pečují. A právě role zahradníka může hospodářství vtisknout tvář, která vám už na první pohled přijde povědomá.

Právě téma kulturní krajiny a jejího významu jako místa, které se opět může stát místem setkávání lidí, je jednou z mnoha výzev **Jaroslava Lenharta**, ředitele neziskovky Svobodný statek na soutoku v Českých Kopistech. Jak ho sám popisuje: „Svobodný statek na soutoku je jedním z mála (zemědělských podniků – pozn. autora), který se v neziskové formě snaží působit nejen v neziskovém sektoru. V jeho poslání jako zemědělce je nejen zdravě hospodařit, ale snažit se, aby to zdravě mohlo být viděno; ať už v obchodu, nebo v sociálních otázkách společnosti.“

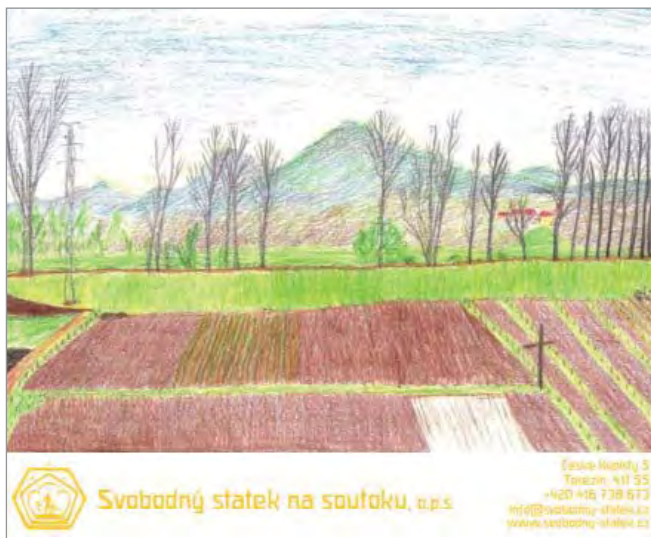
Vzešel z Camphilly

Kromě hospodářských činností, jejichž základem jsou principy biodynamického zemědělství a jejichž (vedlejší) produkt umožňuje financování chodu organizace, se zde věnují i lidskému rozměru. Pět celoročních spolupracovníků přichází z místního úřadu práce, je jim poskytováno poradenství v osobních financích i podpora v dalším vzdělávání v oboru. Kromě dlouhodobě nezaměstnaných jsou do činnosti statku začleněni i lidé z mateřské organizace Camphill na soutoku. Camphill poskytuje chráněné bydlení a centrum denních

služeb pro lidi se speciálními potřebami. Kromě toho, že vychází z anthroposofie, se od standardních sociálních služeb liší spolužitím a utvářením léčivého místa pro lidi, kteří zde žijí.

Spojení se Zemí je podle zakladatele camphillů Karla Kóniga jedním ze zdrojů léčivé síly pro obyvatele vesniček, jejichž formu camphilly ve světě nabývají. A tak je biodynamické zemědělství jejich částou součástí, i když v dnešní době již s jistou dávkou samostatnosti. A podobný vývoj se odehrál i v Českých Kopistech.

Ekozemědělství se začalo rozrůstat, několikrát se zdvojnásobila plocha obhospodařované půdy (v současnosti 10,82 ha), rostl výnos i následný obchod, počet spolupracovníků i množství práce, které bylo třeba udělat. Navíc kvůli plánovanému pro-



jektu pekárny a sušárny bylin bylo vhodnější zvolit si další právní formu obecně prospěšnou společnost. I když se velký plánovaný projekt nakonec neuskutečnil, Statek vznikl a od té doby se dál rozvíjí. Zajímavostí je, že se v zakládací listině podařilo všechny aktivity zapsat jako veřejně prospěšné, a tak má statek pozhlednutí úřadů kromě jiného rozvíjet oborovou spolupráci,

férový obchod a přispívat k obnově postavení zemědělce ve společnosti.

Společenství kolem Svobodného statku na soutoku

Kromě camphillského společenství lidí, kteří tu žijí a pracují, se České Kopisty staly jakousi zemskou kotvou i pro nově vzniklé Společenství kolem Svobodného statku na soutoku, které tvoří lidé zapojení

JSME NÁZOROVÍ VŮDCE

➤ pošleme vám, vy dáte mzdu zaměstnancům, a pak vaši zaměstnanci za ty peníze, které dostanou od nás, si jdou nakoupit levně do Kauflandu. Nesmíme si platit svou smrt.

Na Konzum je v současné době navázáno až tři tisíce zaměstnanců – v pekárnách a různých výrobcích, plus našich osm set lidí. A my bychom samozřejmě rádi, aby ti lidé, kteří nám dodávají, si u nás i nakupovali. Lokální výrobce chráníme a podporujeme, ale mělo by to být oboustranné. My bychom na tom měli rozumně vydělávat a nikdo by nikoho neměl potápět, včetně zaměstnanců. Před časem jsme měli takovou poradnu s místními výrobci a popisovali jsme, jak by to mělo být. Nemůže to skončit tak, že celý tento řetězec bude fungovat a naši zaměstnanci i zaměstnanci výrobců mají relativně podprůměrnou mzdu vůči republice, a majitel přijede v poslední značce mercedesu. A před zasedací místností bylo parkoviště plné posledních modelů fár. Teoreticky my jako obchodníci bychom je měli vyždímat a oni by mohli být ti s oprýskanými škodovkami, ale výsledek je skoro opačný. Největší problémy v tomto směru jsou se zemědělci. Zemědělský

sektor se úplně zničil dotacemi – na co není dotace, to nedělají. Samozřejmě si taky zvykli na příjmy, které jsou úplně nesmyslné, takže většina zemědělců jezdí v tereňácích a připadá jim to normální.

My jsme chtěli před časem pomoci místním producentům s kolísáním cen mléka, jako to funguje třeba v Německu. Cena je někdy odpovídající a někdy je pod výrobními náklady. A zemědělci vždycky, když je pod výrobními náklady, říkají, že se s tím musí něco dělat, takhle se nedá vyrábět, ale když je nad nimi, tak mlčí. A my jsme před časem oslovili tyto naše lokální zemědělce a říkáme: „Odbíráme mléko z místních mlékáren, kterým dodáváte. Výrobní náklady jsou nějaké a když bude tržní cena mléka nižší než výrobní náklady, tak my část těch ztrát vezmeme na sebe. A budeme vám doplácet za každý litr.“ To se jim líbilo. Ale pak jsme řekli, že ve chvíli, kdy budou ty ceny nad výrobními náklady, podělí se s námi o zisk. A reakce byla: To ne, to už jsou naše peníze. Nakonec místní mlékárna nemá co koupit, protože zemědělci mléko prodávají do Německa a ve finále, když tam klesnou ceny, přijdou a říkají: Nemohli byste něco... Zemědělci, to je zvláštní svět.

● **Výroba potravin je silně pokřivena dotacemi. To, co zemědělci pěstují, přece na našich stolech končí jen zřídka, častěji to jde na biopaliva nebo na zkrmení chovnými zvířaty.**

Nechci být antibabišovsky, je to teď strašně laciné, ale tohle se úplně zvrhlo a dělá se věci, které jsou nesmyslné. Malí výrobci sice už dnes většinou nedodávají do řetězců, nejsou tolik závislí – pekaři začali provozovat své pekárny, uzenáři jezdí na farmářské trhy a k tomu dodávají do Jednot a podobně. Ale pořád zůstává tvrdá konkurence v podobě Vodňan, Kosteckých uzenin, fabrik velkovýroby. Ty by se taky potřebovaly rozšiřovat, jenže ono už není kam. Najednou se začínají zpříšňovat pravidla a hygienické postupy pro výrobu, legislativní věci se tak komplikují, že ti malí mají velmi těžké to na trhu ustát. A z hlediska veřejnosti to vypadá dobře – zpříšňujeme zákony. Ale dlouhodobě tohle začíná vytěšňovat malé výrobce. Celá republika se dá zásobovat z několika málo masokombinátů a pekáren, jejich produkce může být kvalitní, se zárukou, to všechno může být v pořádku. Až na to, že to budou dělat ty dvě, tři fabriky. Snažíme se být tomuhle protiváhou.

Rozmlouval Tomáš Uhnák

➤ do komunitou podporovaného zemědělství (zkratka KPZ). Tento partnerský vztah mezi lidmi převážně z Prahy a statkem umožňuje pěstování a odeírání rozmanité škály výpěstků biozeleniny, která je prospěšná jak pro pole, tak je ceněna i domácnostmi, které se zavázaly pravidelně odeírat to, co se zrovna urodí. Jedním ze znaků KPZ je i přibližování obou stran, vzájemná komunikace, setkávání, zapojení se do práce na statku a pochopení souvislosti s tím spojených.

Propojování generací

Na statek si svou cestu našli i děti a mladí lidé z celého světa. V loňském roce začal pilotní program praktických ekovýchovných programů pro žáky mateřských škol, které nejvíce zaujala místní zvířata – prase, kuň, králíci, slepice a kachny. Na několik dní přijeli pomáhat a vzdělávat se žáci 3. a 9. třídy waldorfské školy Jínonice, která je jednou z několika spolupracujících waldorfských škol.

Od jara do podzimu pak proběhly čtyři mezinárodní dobrovolnické workcampy ve spolupráci s NGO INEX–SDA, kterých se účastní mladí lidé z různých zemí světa, kteří chtějí spojit poznávání jiných kultur, řemesla, cestování a přitom i být trochu užitečný. Díky popovodňové pomoci nada-

ce arche noVa bylo možné zrekonstruovat část staré budovy statku, kde vznikl příjemný prostor pro ubytování těchto dobrovolníků a pořádání seminářů.

Příležitost navštívit a blíže poznat Svobodný statek na soutoku pro širokou veřejnost je při každé slavnosti, kterou tu míst-



ní komunita pořádá. Kromě tradičních vánočních a velikonočních jarmarků jsou to české lidové slavnosti jako masopust, nebo vrchol zemědělské sezony Dikůvzdání, pořádané na státní svátek svatého Václava. Pozvánky na všechny akce a vzdělávací semináře najdete na webu svobodny-statek.cz v sekci Novinky.

Stejně a přesto jiné

Po přečtení reportáže z pracovní exkurze PRO-BIO LIGY mě zaujala jedna věc. Autorka tam s lehkým zděšením popisovala pole s „obrkedlubnamí“ a „výměru brokolice narostlé, jako kdybychom byli na poli v Itálii“. Ke své úlevě po chvíli zjistila, že se jedná o sousedovo konvenční pole. K tomu jen podotknu, že by na exkurzi měla přijet znovu.

Další výzvou současného zahrádníka, kterou si sám stanovil, totiž bylo, aby i biozelenina mohla být krásná, velká a zdravá. Proč by musel být květák scvrklý, ožraný a zelený jen proto, že je vypěstován ekologickým způsobem? A tak zkoušel a zkoušel a trvalo mu to léta. Ale přijedete-li na pole nyní, opravdu můžete potkat narostlé brokolice jako v Itálii. A budou

výborné! Stejně jako velký čistý šťavnatý květák, který je při ranním sklizení příjemným osvěžením. Pěstuje se zde přes 100 různých odrůd zeleniny, světlý kořen, květiny, ovocné stromy a to všechno spolu tvoří barevný a živý organismus, který nám dává plody nejen zdravé, ale i krásné.

Michaela Křivková

FOTO – archiv ekostatku a Bio

World Wide Opportunities on Organic Farms

Krajině, zvířatům i farmám
SLUŠÍ WWOOF. SLUŠTE jemu.

Existují lidé, kteří se chtějí ponořit do **EKO** zemědělství.
Existují **FARMY**, které takovou zkušenost poskytnou.
Dvě strany mají cíl: **POTKAT SE.**

Český WWOOF těmto setkáním pomáhá již 12 let.

WWOOF FARMÁŘI ZNAJÍ ROZDÍL MEZI BIO A EKO A VŠICHNI JSOU LOKAL I FAIR.

WWOOF.CZ

CAMPBILL ČESKÉ KOPISTY, z. s., SVOBODNÝ STATEK NA SOUTOKU

CAMPBILL – založen 1999, pozemky certifikované od r. 2006. Současnost: 1 komunitní dům, rodina se 4 dětmi, 11 uživatelů, 13 spolupracovníků, 11 ha polností (statek), pracovní kuň Sympatia, svíčkárna a textilní dílna.

Obecně prospěšná společnost Svobodný statek na soutoku byla založena v roce 2012 s cílem navázat na zemědělskou činnost provozovanou již dříve pod záštitou Camphillu České Kopisty. Nabízí zeleninu v biodynamické kvalitě a další výrobky vznikající převážně ruční prací přímo na statku. Společnost se dále věnuje dalším aktivitám spojeným s biodynamickým zemědělstvím a péčí o krajinu.



LETNÍ VÝSADBA ČESNEKU

Česnek, tedy ozimé paličky, obvykle vysazujeme na podzim, někdo již v říjnu, jiný v listopadu či až v prosinci. Méně se pěstuje jarní česnek, který se pak sází co nejdříve na jaře. Tyto obvyklé termíny výsadby však nemusí být jediné možné, jak dokazuje dopis dlouholetého čtenáře Bio J. Štokra z Lipnice, který jsme dostali v prosinci 2015 a z něhož vybíráme následující:

„Na jaře letos (tedy v roce 2015 – pozn. redakce) jsem měl dost česneku, který jindy vydržel krásně bez problémů až do nové sklizně. Letos ovšem, díky tomu zvrácenému teplému počasí, začal bujně klíčit. Tak jsem si řekl, že než abych ho vyhodil, tak jsem ho zkusil zasadit, bylo to možná až někdy v květnu. Jelikož bylo velké sucho, tak jsem ho i několikrát zalil, což jinak u česneku nedělám, protože mi vždycky narostl pěkný i bez zalévání. No, a ten česnek začal krásně růst, a poté koncem léta normálně ukončil vegetaci přirozeným zežloutnutím listů a ani jeden nebyl plesnivý, což u toho normálního, vždy díky Medardovskému počasí, obvykle mám! Tak jsem ho tedy vydobyl, usušil a získal tím kulaté cibule, docela dobře použitelné, které se dají na pod-



Zaslané Ruské česneky z letního pěstování jsou nedělené – vlastně se jedná o velké kulaté jednostroužky. FOTO – P. Dostálek

zim na Dušičky zasadit obvyklým způsobem, což jsem taky udělal. Tím chci říci, že česnek se dá sázet vlastně celoročně kdykoliv, pokud není zrovna zamrzuto, což jsem si vyzkoušel.“

Dopis doprovázely pěkné česneky. Zajímavé na nich bylo, že z valné většiny to byly nedělené cibule, nikoliv na stroužky dělené hlavičky, jak jsme u česneku zvyklí. Vyrostání česneků na jaře, kdy z nich vyklíčí zelené výhonky a stroužky vyschnou, tak, že jsou těžko použitelné, je jevem s nímž se občas setkáváme.

Není nutné je ale hned vyhodit. I když ztratí svou pálivou sílu a změkknou, můžeme je zkusit vysadit a stát se pokusníky s česneky. U zaslaných česneků šlo odrůdu, označovanou jako Ruský, kterou pisatel úspěšně pěstuje již několik desetiletí (jeho zkušenosti a doporučení k pěstování česneku viz Bio č. 12/2002).

Vybral pd

Z výsledků a dopisů sezóny starých odrůd 2015

Pro Gengel zaslaná semínka starých plodin od pěstitelů byla vesměs v dobré kvalitě i množství, některé zásilky došly až během ledna 2016. Zprávy byly někdy psané ručně, někdy na počítači, vedle tradičních a každoročních nářků na slimáky se často objevovalo v psaních sucho, které vloni trápilo asi většinu plodin.

Dobrou jakost jsme mohli vidět jak u osiv vypěstovaných amatéry, jichž je samozřejmě většina, tak od několika profesionálů. Zde zmiňme Výzkumný ústav olejnin v Opavě, kde Ing A. Rychlá sleduje znaky původních gengelovských odrůd máku. Pěkná osiva přišla i od studentů České zemědělské akademie v Humpolci, kteří ošetřovali plodiny a semenařili pod odborným dohledem Ing J. Doubka (článek o České zemědělské akademii v Humpolci viz Bio č. 6/2013).

Zkušenosti z roku 2015 přibližně dvěma citáty z dopisů pěstitelů, kteří si vybrali odrůdy pocházející z kraje, kde žijí a pěstují kulturní rostliny. V prvním případě jsme vybrali hlávkový salát, tedy v domácích zahrádkách oblíbenou zeleninu, v druhém pšenici obecnou, jako hlavní obilovinu, typický zemědělský druh našich polí.

Je mírně nasládlý a máslový, tak jak má být...

Paní M. Süssová z Bušovic získala salát Plzeňský kamenáč od jednoho z uchovatelů Gengelu a napsala nám o něm toto:

„Odrůda inzerovaná jako raná – bohužel, než se ke mně dostala semena, než jsem je stihla několikrát vysít (první výsev



Stará odrůda salátu Plzeňský kamenáč je křehká, mírně nasládlá a máslová, jak má hlávkový salát být.



Rostliny kolem nás – ROZSÉVAČ

Malíř Moravského Slovácka Joža Uprka zachytil ve svých dílech nejen slavnosti, poutě či procesí lidí v krojích na jižní Moravě, ale také běžný život a práci zdejších rolníků. Příkladem rolnického námětu je obraz nazvaný Rozséváč z roku 1894.

Na olejomalbě kráčí uprostřed obrazu muž v kožichu, přes prsa má plátěnou rozsívku. Teplé oblečení muže – kožich, čepice i vysoké boty – nasvědčují tomu, že počasí je asi ještě chladné. Zřetelný barevný rozdíl pozorujeme u světlého plátna rozsívky a tmavšího kožichu, na kterém jsou dobře patrné četné záplaty a vysprávký. Rozsívkové plátno je světlé, čisté. Podle okolní oblohy i celkové nálady obrazu jde asi o předjaří. Půda již ale vyschla natolik, že lze sít, a rozséváč započal své dílo. Rovinatá krajina za mužem je rozdělena na úzké pásy malých polí, jsme na konci 19. století, vpravo je vidět v pozadí pár koní s vozem a zemědělským náradím. Slunce již osvětluje kraj svými paprsky a postava tak vrhá zřetelný stín. Na obloze se třepotá snad skřivan a příroda se probouzí k životu. Práce rozséváče se po staletí a tisíciletí, kdy lidé pěstovali obilí pro své nasycení, prakticky nezměnila. Je to činnost prastará, kterou v různých obdobích známe či předpokládáme od počátku dějin zemědělství až téměř do současnosti. Jde o činnost mužskou, oproti práci plečky, kterou jsme představili na Schikanederově obraze v prosincovém Bio loňského roku. Muž na Úprkově olejomalbě je podle tváře, kde vidíme i tušíme nejednu vrásku, již jistě nemladý, rysy tváře asi poznamenala také práce venku, na větru a dešti. Jeho životní zkušenosti a cit mu dobře dovolují pravidelnými hody předávat zrno zemi.

Ačkoliv se náš seriál jmenuje Rostliny kolem nás, na tomto obraze zatím vlastně kulturní rostliny ještě nevidíme. Zrna jsou skryta v plátně rozsívky a v ruce muže. Některá pak již padla na připravenou půdu, kterou rozséváč právě přešel. A teprve zrna, která vyklíčí a vzejdou, se postupně promění v stébla obilí a klasy, jak je známe z polí i dnes.

P. Dostál



Muž v teplém oděvu při setí obilí je zachycen na obraze Joži Úprky z konce 19. století. Reprodukce obrazu pojmenovaného Sámán z knihy Joža Uprka, Praha, 1945 (kniha vyšla v lednu 1945 a je psána německy).

Obrazek z archivu Gengelu

➔ zlikvidoval slimák do posledníhó kusu, druhý výsev syn, když mi truhlík ze zvědavosti překlopil), byla půlka května.

Vzejití semen bylo rychlé, následný vývoj byl relativně pomalý (to už jsem měla sazeničky umístěné ve skleníku, kde jim bylo nejlépe). Po přesazení na venkovní záhon to ale po zakořenění rychle dohnaly. Na to, že už bylo docela teplo, tak hlávky nezahnívaly, neměly tendence rychle vybíhat do květu a opravdu se pěkně zavinovaly. Až na dvě jsem je pomocí pivní nástahy uchránila ke konzumaci.

Líbí se mi na něm, že (jak už bylo psáno) nedělá velké hlávky se sloníma ušima na okraji, které se stejně olámu slepicím, a i krajní listy jsou krásně křehké a 100% chutné. Zaberou tedy méně místa a vejde se jich mnohem více – spotřeba u nás je obrovská. Salát je mírně nasládlý a máslový, tak jak má být. Celkově jsem maximálně spokojena a rozhodně už v naší rodině netřeba kupovat sadbu současných odrůd, když existuje tato.

Je-li odrůda otužilá a schopná i přezimovat, určitě zkusím rozhodit nějaká semena do skleníku i na venkovní záhon už během zimy, možná to bude vhodnější způsob pěstování, než předpěstovávat sadbu v tmavé chalupě, bez okenních parapetů.“

Ač pozdě setá, velmi odnožila...

Odrůdu pšenice Postoloprtskou přesevku si z nabídky Gengelu vyhlédl ekologický hospodář pan K. Tachecí z Budyně nad Ohří (článek o něm a jeho ekostatku viz Bio č.11/2013). Pan Tachecí mimo jiné



Péčlivě připravené namnožené gengelovské makové odrůdy vrácené zpět z Výzkumného ústavu olejin v Opavě.

FOTO – archiv Gengelu

biologicky pěstuje zeleninu a dodává ji i skupinám spotřebitelů spojených do systémů Komunitou podporovaného zemědělství. K této staré odrůdě pšenice napsal: „Na naše podmínky (nížinné) jsme seli relativně pozdě, až v březnu. Pšenice mě příjemně překvapila, tím, že ač pozdě setá, velmi odnožila, slámy též hodně. Postoloprtská byla zasetá po máku. Vývoj Postoloprtské jsem porovnával s růstem jarní pšenice, zaseté již 16. 2. (na jiném poli), tedy téměř o měsíc dříve. Konvenční odrůda nedokázala být tak plastická k podmínkám pěstování jako Postoloprtská. Se sklizní byly problémy, protože Postoloprtská zachutnala zvěři a ta zničila klasy. Byli jsme nuceni sklízet dříve a snopy vyvěsit pod přístřeškem, aby semena došla. Sklidili jsme tedy relativně málo. Odrůdu jsem si vybral, abych ji vyzkoušel, protože podle jména pochází z nedaleka“.

V obou citovaných případech tedy původní odrůdy, pocházející z daného kraje, osvědčily své přednosti a cenné vlastnosti. Pokud budou jejich pěstitelé v semenaření pokračovat, mohou se tyto plodiny vrátit do své někdejší domoviny, být uchovány a přinášet znovu mnohý užitek.

Vybral pd

Putování po přírodních zahradách

Sít ukázkových přírodních zahrad byla založena pro inspiraci zahradničením bez chemie a rašeliny. Podporuje také domácí trvale udržitelný zahradní turismus a rozvoj přírodně blízké péče o zeleň kolem našich domovů.

Přírodní zahrady v jižních Čechách

Koncem minulého roku spatřila světlo světa malá nenápadná brožurka „Přírodní zahrady v jižních Čechách“. Vydavatelem je Občanské sdružení Přírodní zahrada se sídlem v Jindřichově Hradci, které podporuje vznik sítě přírodních zahrad a ukázkových přírodních zahrad a rozvoj zahradní turistiky v České republice. Pro dosažení těchto cílů udržuje a doplňuje informační web: www.prirodnizahrada.eu a spolupracuje na vzniku webu:

ka.cz. Dále certifikuje zahrady, uděluje plakety, školí poradce, vydává brožurky, poskytuje poradenství a stále aktualizuje svoji činnost. V brožurce je uvedeno 25 krásných zahrad vhodných k návštěvě a inspiraci. Příběhy některých zahrad lze nalézt na webu. A tak nyní v době nevlídného února lze cestovat pomocí internetu a snad na jaře či později přírodní zahrady navštívit na živo.

Zahrada je

* více než jen místo mezi domem a ulicí či pozemkem souseda,

* více než jen okrasa a užitek,
* více než místo odpočinku, prostor pro dětské hry.

Zahrada je bezpečné prostředí, kde můžeme přírodu vnímat všemi smysly současně. Je to nejbližší kousek zeleně, který je v naší péči a je tedy často vyjádřením našich názorů, životních postojů, potřeb i přání.

Proč právě přírodní zahrada?

Neboť si klademe otázky – kolik a jakého hnojiva skutečně potřebují zelenina, trávnik nebo květiny? Protože známe postupy, se kterými to jde i bez chemie a uvědomujeme si, že tak vypěstujeme zdravé ovoce a zeleninu. Podporujeme pestrost domácích druhů rostlin a živočichů a vše udržujeme v rovnováze.

(jap)

Únorová zahrada

Měsíc únor někdy bývá náladový a nevypočitatelný. Lze procházet divoká zákoutí zahrad a pro jejich zkulturnění sestavit malý či větší domeček pro užitečný hmyz. Různé hmyzí hotýlky pro pobave-



ní návštěvníků již vyrůstají v mnoha přírodních zahradách.

Právě nyní v době předjarního úklidu a plánování vzhledu zahrady v nadcházející sezóně lze divoká zákoutí zahrad okrášlit zajímavou architekturou pro vícenohé hosty. Včely samotáři, čmeláci, stonožky, škvorci, sluněčka sedmitečná, zlatoočky či motýli snahu ocení a rádi vypomohou na cestě se zdravé bio-zahrady.

Jan Papáček



Hmyzí ubytovnu z kusu kmenu vyrobili Lehočtí z Polánky. FOTO – redakce Bio



Zahrada u Dobro-mysli, výuková zahrada ekologického centra Cassiopeia Č. Budějovice.

Zahrada Anastazie Rudolfov.

(www.zahrada-anastazie.cz)



MÝM BLAŽENÝM KYTKOŽROUTŮM

Pár týdnů nato, kdy vyšla Květinová kuchařka, mohly začít terénní semináře. Duben a květen jsou měsíce, které rozechvívají duši každého, kdo má rád rostliny. Setkala jsem se s nejrůznějšími lidmi; o seminářích se dozvěděli, buď když listovali kuchařkou, nebo přímo na webových stránkách www.kytikyjidlu.cz, a pak tu byli také ti, co se o nich doslechli od přátel. Všichni ti, kteří přišli, byli něčím zajímaví. Všichni pro mne byli velikou inspirací. A nejen pro mne, ale i pro sebe navzájem.

Přišly ženy v nejlepších letech, které se zabývaly výrobou lektvarů, sušením kořinek či přípravou čajíčků. Byly to napůl vědmy, napůl bylinkářky. Přišly mladé maminky i s dětmi v kočárcích, které se chtěly inspirovat k ozvláštnění zdravé kuchyně. Přišli kluci i holčičky s rodiči, čekatelé a čekatelky na brzkou pubertu i ti, co ji mají zdárně za sebou. Většinou jen bezcílně a radostně hopkali přírodou a při pohledu na květy zvětšené botanickou lupou hlasitě a nadšeně volali: „Hustý!“ Přišli inženýři, kteří se zcela systematicky učili prezentované rostliny. Přišli kuchaři ze špičkových restaurací, ozdobení extravagantním tetováním i bosí alternativní vegani. Každý byl vzdělán v nějakém jiném oboru, svorně však projevovali nadšení a vášně pro tuto oblast botaniky, aplikované do gastronomie.

Ukazovala jsem kvítí, býlí i stromy a učila všechny, jak je bezpečně rozeznat. Každá rostlina má typické rozlišovací zna-

není třeba vědět, která část květu hluchavky se nazývá pavéza a která člupek, ale pohled na jemné chloupky uvnitř a na žilkování křehoučkových pysků usnadní zapamatování. (Mimochodem, hluchavkovité a brukvovité jsou pravděpodobně skupiny s největším počtem jedlých druhů.)

Společně jsme ochutnávali kvítí a býlí. Účastníci si navzájem sdělovali své dojmy. Všechny překvapovalo, jak jedna a tatáž rostlina může způsobovat protichůdné reakce. Krásné květy růže šípkové byly jednou hodnoceny jako pětihvězdičková delikatesa, podruhé jako trpké listí. To může být nepřímým důkazem, že každé tělo samo nejlépe ví, co je mu ku prospěchu. Zdálo se mi, že lidé, kteří mají citlivý žlučník, mají v oblíbené hořké květy z čeledi složnokvětých, často používané v přírodním lékařství jako cholagogum nebo choleretikum. Jiní je naopak považovali za prakticky nepoživatelné a diskrétně si uplivali.



ky, které se lépe zapamatují přímo v přírodě. Ve většině případů to jsou morfologické charakteristiky. Důležité je ovšem i místo, kde se rostlina nachází, a sousedící vegetace. A pak tu jsou samozřejmě vůně, které nepřiblíží sebelepší klíč nebo květnatý příměr. Ty si zapamatuje každý po svém, když rozemne rostlinu v prstech. Použití lupy s dvacetinásobným zvětšením bylo pro všechny radostným nahlédnutím do nejinimnějšího života rostlin.

Všichni kladli pertinentní kuchařské otázky, které obvykle začínaly slovy: „A mohlo by se...?“ Odpověď pak byla skoro vždy: „Ano, mohlo by se...“ Protože s jedlým kvítím a býlím si každý může nakládat podle své chuti a inspirace. Jedlé kvítí a býlí je tady pro radost a potěšení, a pravidla, která platí pro jeho užívání, si nastavuje každý sám. Nebo neplatí vůbec žádná, protože dovoleno je všechno. Občas se objevilo přání ochutnat něco konkrétního, co nebylo zrovna možné splnit. Buď už rostlina odkvetla, nebo jsme byli na místě, kde nikdy nerostla a neporoste, protože prostředí je pro ni nevhodné: moc sucho, moc vlhko, příliš písčité nebo příliš humózní půda, příliš pokročilá vegetační sezona.

A proto je tady notes kytkožrouta – pro větší radost ze sběru bylin i dřevin a pro menší zklamání z nenaplněné sběratelské touhy.

Jana Vlková

Nakladatelství Smart Press



POZDRAV Z AFRIKY

Plátek ananasu

8 cl mléka

4 cl ananasový džus

4 cl smetany

vanilková zmrzlina

špetka skořice a strouhané čokolády

Všechny ingredience promícháme v šejkru (nebo v mixéru), nalijeme do skleničky a ozdobíme kouskem ananasu, skořicí a čokoládou.

Koktejl je vhodný i pro děti ke slavnostnímu příležitosti.

Jedlá část ananasu obsahuje průměrně 86 % vody, 10 % sacharidů, 1,2 % vlákniny, 0,3 % bílkovin a 0,1 % tuků. Energetická hodnota činí přibližně 200 kJ/100 g syrové dužniny.

ANANAS

- ulevuje slinivce břišní
- odvodňuje, odbourává otoky
- pomáhá při střevních
- poruchách a průjmech
- pomáhá při slunečním úžehu
- odstraňuje pigmentové, tzv. stařecké, skvrny
- napomáhá rozpouštět krevní sraženiny, je tedy vhodný pro osoby náchylné na trombózy a infarkty.

EXTRA SILNÉ PŘÍRODNÍ ANTIBIOTIKUM

Základní recept tohoto mocného léku se datuje už od středověku, z doby, kdy v Evropě trpěli lidé různými druhy nemocí a epidemií. Toto unikátní čistící tonikum je vlastně antibiotikum, má silný antivirový a protiplísňový vliv, zlepšuje krevní a lymfatický oběh ve všech částech těla. Tento lék na rostlinné bázi je nejlepší volbou v boji proti kvasince *Candida albicans*.

SLOŽENÍ

* 700 ml jablečného octa (vždy použijte ve biokvalitě) * 1/2 šálku jemně nasekaného česneku * 1/2 šálku jemně nasekané cibule * 2 čerstvé chilli papričky – nejpálivější, které najdete * 1/2 šálku strouhaného zázvoru * 2 polévkové lžíce strouhaného křenu * 2 polévkové lžíce práškové kurkumy nebo 2 kusy kořene kurkumy.

PŘÍPRAVA

- ✓ Vezměte si na přípravu raději rukavice.
- ✓ Smíchejte všechny ingredience v misce, s výjimkou octa. Přendejte směs do zavařovací sklenice.
- ✓ Nalijte dovnitř jablečný ocet a doplňte sklenice až po vrchol. Nejlepší je, když 2/3 sklenice jsou naplněny suchými přísadami a zbytek je vyplněn octem.
- ✓ Dobře sklenice uzavřete a protřepejte.
- ✓ Sklenici skladujte na chladném a suchém místě po dobu 2 týdnů. Několikrát denně protřepejte.
- ✓ Po 14 dnech vymačkejte dobře a přecedte kapalinu přes plastové sítko. Pro lepší výsledek můžete na něj položit ještě gázu. Důkladně vymačkejte, abyste získali co nejvíce tekuté šťávy.
- ✓ Nyní je unikátní tonikum připraveno k použití. Nemusíte tonikum skladovat v lednici. I tak vám vydrží dlouho.

DÁVKOVÁNÍ: Užívejte jednu polévkovou lžici denně k posílení imunitního systému a k boji proti nachlazení. Pozor: chuť je velmi silná a pálivá! Zvyšujte každý den množství tonika, dokud nedosáhnete dávky jedné malé skleničky denně (zhruba velikosti líkérové skleničky). Máte-li bojovat proti závažnější nemoci či infekci, užívejte jednu polévkovou lžici tonika 5–6 krát denně. Tonikum je bezpečné pro těhotné ženy a děti (použijte malé dávky!), protože všechny složky jsou přírodní a neobsahují žádné toxiny.

EXTRA TIP: Snězte plátek pomeranče, citronu nebo limetky poté, co si vezmete tonikum na zmírnění pocitu pálení. Vykloukejte a spolkněte. Nepoužívejte ředěnou vodou, protože to snižuje účinek tonika.



PORADNA WALTRAUD GREGOROVÉ

STUDENÁ SYROVÁ STRAVA, ANO NEBO NE?

Nedávno jsem se v tisku četl zprávu, že stačí jíst studená jídla, že není pravda, že je třeba alespoň jedno teplé jídlo denně. Ale Vy přece tvrdíte opak. Můžete to zdůvodnit?

Samozřejmě, že své stanovisko dovedu zdůvodnit, a mnoho současných lékařů bude se mnou souhlasit. V tisku bylo dost možná myšleno, jíst studená jídla na krátkou dobu a zdravými dospělými jedinci.

Promítněte si tento nový druh výživy, kdybyste ho chtěli praktikovat od útlého dětství, to je přece naprosto nevhodný nápad. Nejen, že by se děti a případně osoby ne zcela zdravé velmi brzy dopracovaly k různým trávicím potížím, ale i k propadu energie. Totiž – syrový pokrm spotřebuje ke trávení mnohem více energie než vařený či pečený, protože tělo si jej musí vlastně dopravit.

Kromě toho mohu z vlastní praxe ukázat na lidi, kteří z různých důvodů jedli nějaký čas pouze syrová tepelně neupravená jídla. Nejen, že se u nich objevovaly choroby žaludku, ale i poruchy činnosti ledvin!

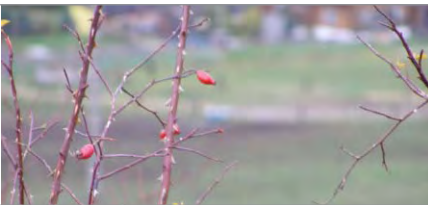
Nejhůře vy na tom všem ovšem byli nemocní s dýchacími potížemi, protože u nich se projevuje nevhodnost syrové stravy i v malém množství. K tomu všemu se v našich krajích jen málo využívá mouky ze špaldy, u níž je spotřeba energie ke trávení malá. Člověk ke trávení pšeničné

mouky spotřebuje mnoho energie a autor této studie udává právě, že stačí jíst chléb, syrové saláty a sýr.

Občas se mně lidé ptají, jak se vůbec na těla pozná, že ke trávení je potřeba mnoho energie – inu tím, že jsme po jídle unaveni a chce se nám případně i spát!

Tohle po pokrmech ze špaldy není – ale po chlebu ze pšenice ano, o tučných, mastných a sladkých pokrmech ani nemluvě. To jsou ty „hlasy duše“, které už neumíme poslouchat. Nevíme, co nám signalizují. Jsme-li tedy po jídle unaveni, pomalu jako po práci, znamená to, že jsme snědli pokrm, který je velmi náročný na energii nebo jsme prostě snědli více, než jen do sytosti.

Jak vidíte, mohu své stanovisko zdůvodnit a nedoporučuji nikomu na delší čas jíst samá studená jídla a pít studené nápoje. Snad by se to dalo nějaký čas vydržet pouze se studenými (syrovými) jídly, pokud bychom k nim pili teplé nápoje či občas jedli teplou polévku. Ale rozhodně to není věc, kterou bych někomu chtěla doporučit, aby si ji na sobě vyzkoušel. Mohl by si poškodit nějaký tělní orgán s trvalými následky.



Náš tip pro šípkový čaj

Dáme suché plody šípku do studené vody – ideálně třeba večer před ranním vařením čaje – ráno vodu uvedeme do varu, chvíli povaříme, odstavíme a během dne čaj do hrnků sléváme a popijíme. Necháváme šípky celou dobu vyluhovat. Takto vaříme čaj do většího hrnce. Po spotřebování čaje však šípky nevyhodíme, uvaříme z nich naopak čaj ještě asi dvakrát. Čaj je totiž stále chutnější a barevně výraznější. Až potom použijeme zase nové šípky.

O šípcích se říká, že mají mnoho vitamínů C, nevím, kolik jich v nich zůstane po takových úpravách. Znáám však ještě jednu šetrnější metodu jejich uskladnění. Posbírané plody uložit do mikrotenového sáčku a zmrazit, v zimě postupně odebírat. Stejným způsobem ukládáme i plody rakytníku řešetlákového, který po několika kusech (třeba tři) přidáváme v zimě do čaje. Chutnají jako malé citronky.

Šípkový likér

Nasbíráme 20 dkg šípků, očistíme je a propereme. Přidáme kousek pomerančové kůry a kousek celé skořice. Zalijeme půl litrem vody nebo slivovice. Necháme asi dva týdny na teplém místě. Až dostane tekutinu zlatavou barvu, scedíme ji a dosladíme vychlazeným sirupem, který svaříme z vody a cukru (tj. tři čtvrtě litru vody a 100 g cukru). Promícháme. Dáme do menších lahví a před konzumací necháme ještě asi měsíc stát v chladnu.

Šípkový sirup

Nasbíráme 1 kg pěkně vyzrálých šípků, které rozdrtíme (já to dělám v elektrickém robotu) a zalijeme je dvěma litry vody. Vodu uvedeme do varu a směs vaříme za mírné teploty 10 minut. Potom směs přecedíme přes síto a pak ještě necháme přetéci přes plátno. Je to proto, aby tam nezůstaly opravdu žádné chloupky, které by nás při konzumaci mohly dráždit. Přefiltrovanou šťávu zahřejeme na 70 °C a za míchání v ní rozpustíme 1,5 kg krystalového cukru. Hned naléváme do sklenic. Na vršek každé dáme malou lžičku alkoholu a zátkujeme. Ukládáme do chladna.

(amik)

RECEPTY PANÍ HANY

Blohovězí roastbeef na portské omáčce se šťouchanými brambory

V kastrůlku rozpustíme lžici kvalitního másla, přidáme 2 lžice třtinového cukru a necháme lehce zkaramelizovat (ne zčernat). Mezitím rozdrtíme 1 lžičku divokého koření a přisypeme ke karamelu. Zalijeme 0,5 l červeného vína (mělo by to být portské), přidáme lžici protlaku (kvalitního, bez přídatných zahušňovačů a cukru), lžičku dobré hořčice a redukuje na polovinu.

Zredukovanou omáčku procedíme, přivedeme k varu a zalijeme 1,5 dl portského vína. Krátce zavaříme. Podle potřeby dosolíme a udržujeme teplé. Před podáváním zahustíme cca 50 g ledového másla (necháme v omáčce pomalu rozpustit – nesmí se už vařit). Omáčku podáváme v menším množství ke kvalitnímu tmavému masu (nejlepší je samozřejmě naše faremní biohovězí). Všechny použité suroviny doporučuji v kvalitě bio.

Podáváme se šťouchanými biobrambory.

(Uvedená dávka stačí pro 4–6 porcí, záleží na kvalitě surovin, některé víno musíme redukovat déle, některé kratší dobu.)

Dezert se šlehačkou

Potřebujeme pro 10 porcí:

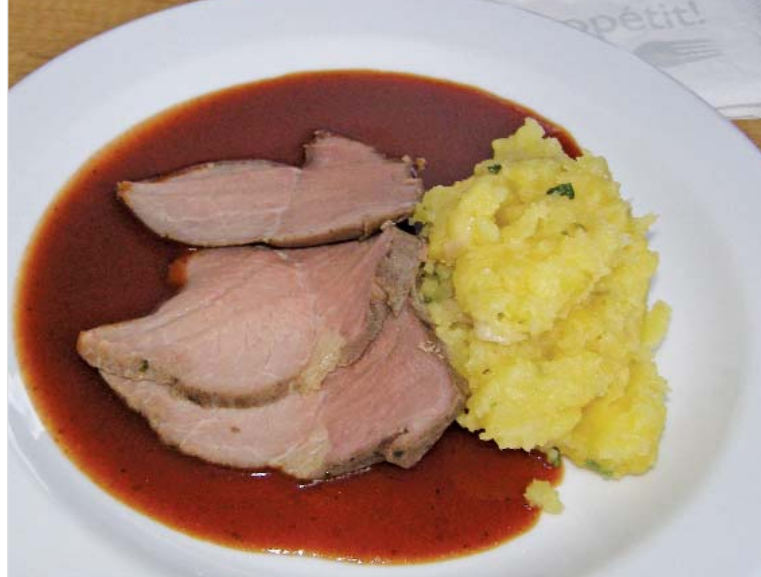
5 vajec od našich bioslepiček (vejce jsou obrovská, pokud je někde bude kupovat v obchodě, tak by měl určitě jedno vejce přidat) ušleháme ve šlehači s 150 g třtinového cukru nebo medu (med se musí zašlehaovat opatrně, aby se hmota nesrazila). Do našlehané hmoty přisypeme 150 g mouky, nejlépe hladké biošpaldové.

Polovinu hmoty obarvíme kakaem nebo kávou. Tmavou i světlou hmotu vylijeme na plech a upečeme. Když placky vychladnou, našleháme 1/2 l šlehačky. Kdo má rád sladkou, může si ji trochu přisladit.



Upečené placky potřeme pikantní domácí zavařeninou, na zavařeninu navrstvíme šlehačku a na šlehačku dáme další upečenou placku. Podle toho, kolik chceme vrstev dezertu, tolik na sebe navrstvíme upečených placek. Já většinou dávám tři vrstvy. Nakonec našleháme ještě jednu šlehačku, dochutíme a obarvíme ji kakaem a dezert jí potřeme. Dáme do chladu na 3–5 hodin vychladit (nejlépe přes noc). Potom dezert rozkrájíme na potřebné kousky a na talířku ještě můžeme ozdobit šlehačkou. Do šlehačky nepoužívám žádná ztužovačla, je to úplně zbytečné, přebytná vlhkost ze šlehačky se během uležení vsákne do upečeného piškotu. V ledničce dezert vydrží 3–4 dny (většinou nevydrží, protože se sní :-)).

Penzion Pod Hájkem



Čočkové smaženky

600 g čočky, 2 vajíčka, 8 stroužků česneku, hrst zelené petrželky, lžička mletého pepře, 1/2 lžičky kari, 3 lžice polohrubé mouky, sůl a olej

Namočenou čočku rozvaříme na kaši, osolíme, přidáme vejce, česnek utřený se solí, petržel, koření amouku a vypracujeme tužší těsto. Tvoříme menší šišky a smažíme je na oleji. Podáváme s dušenou zeleninou.

Eva Mikysková

Salát z cizrny dle Madaleny Joao

Potřeby (dle citu):

Vařená cizrna 200 g, konzerva tuňáku v oleji, vajíčko na tvrdo vařené, olivy, olivový olej, vařený brambor, majolka, může být i kuřecí maso.

Cizrnu uvaříme dle návodu a vychladlou smícháme se všemi ingrediencemi. Vajíčko a bramboru předtím nakrájíme na kostičky. Dáme rozležet do chladničky.

(Recept diktovala zpěvačka pro Královéhradecký rozhlas, 2010)

Veselá zeleninová polévka

Potřeby pro 4 porce:

200 g cizrny, 1,5 l vody, 4 stroužky česneku, 1 cibule, 5 PL olivového oleje, zeleninový vývar, pepř, bylinná sůl, bobkový list, větší brambor, 5 mrkví, 1 malý kousek celeru, kedlubna, 1 pórek, mořská sůl.

Cizrnu umyjte a nechejte přes noc namočenou a další den ji uvařte. Po hodině vaření přidejte nakrájený česnek, na malé kostičky nakrájenou cibuli, olivový olej, zeleninový vývar, ochuťte bylinnou solí, pepřem a bobkovým listem. Nakrájejte brambor na kousky, mrkve na plátky, kedlubnu a celer na proužky. Do hotové polévky vhodte nasekaný pórek, čerstvě namletý pepř a sůl.

Recepty z PRO-BIO Staré Město p. Sn.



Na sluneční straně...

Přijďte se seznámit s novinkami
od SONNENTORU na BIOFACH 2016.



Garance kvality při výrobě biočajů a biokoření SONNENTOR 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.



Rychlá a chutná svačina?

Pokud nevíte, co rychlého a chutného si dát na svačinu, nová řada koření na pomazánky podle sv. Hildegardy vám zaručeně pomůže! Během chvilky vykouzlíte vynikající pomazánku, která nejenom že výtečně chutná, ale i vypadá skvěle. Stane se nepostradatelným pomocníkem ve vaší kuchyni! Nabízíme je ve dvou variantách – pikantní nebo bylinková.



Kokosový cukr

Hledáte novou inspiraci, jak dodat vašemu oblíbenému desertu novou chuť? Pak vyzkoušejte novinku kokosový cukr. Jeho jedinečný karamelový nádech vás okouzlí. Jde o cennou alternativu získanou z nektaru květů kokosové palmy, ze kterého se procesem zahřívání stávají malé krystalky a vzniká cukr. Oceníte také jeho velmi nízký glykemický index.



Kurkuma Latte - zlaté mléko

Odhalíme vám, co za tajemství se ukrývá v tomto „zlatém mléce“. Kurkuma patří do rodiny zázvorovitých. V našich zeměpisných šířkách je známá hlavně jako součást různých kořenících směsí curry. Vychutnejte si jeho vanilkovou, nebo pikantní zázvorovou variaci v podobě netradičního teplého nápoje na způsob latte.

Recept na rychlou pomazánku

Jako základ použijte dle chuti: zakysanou smetanu, sójový jogurt, různá semínka, nebo zeleninu (lilek, luštěniny, mrkev, akovádo...) Přidejte Hildegardino koření na pomazánky (1 až 2 lžičky do 125 g) a osolte podle chuti.

Tip: Kořeněná směs chutná výtečně i v omáčce či dressingu.



**BIOFACH 2016
Nürnberg,
10.–13. 2. 2016**

**Navštivte nás v hale 7,
číslo stánku 600.**

Objevte tyto a další novinky na letošním ročníku největšího bio veletrhu v Evropě.

Na SONNENTOR stánku se na vás budou těšit čeští zástupci:

Robert Tichý,
Josef Dvořáček
a Václav
Dvořák.



Poznejte pestrou nabídku SONNENTORU ve vybraných prodejnách zdravé výživy
nebo objednávejte jednoduše přes e-shop na www.sonnentor.cz



DOBŘÁ PACHTOVNÍ SMLOUVA MŮŽE OMEZIT DEGRADACI PŮDY

Úrodnost zemědělské půdy a její schopnost zadržet vodu v krajině v České republice postupně klesá. Jedním z nástrojů, jak tento trend částečně omezit, může být i dobře nastavená pachtovní smlouva. Zohlednění kvality pronajímané půdy úspěšně nabízí „Metodika půdního průzkumu zemědělských pozemků určená pro pachtovní smlouvy“, kterou připravil Výzkumný ústav meliorací a ochrany půdy. V současné době se připravuje její aktualizované vydání.

Česká republika patří v EU mezi země s největším podílem propachtované půdy. Skutečnost, že na více než 80 % zemědělské půdy u nás dnes nehospodaří její vlastníci, ale pachtýři (nájemci), s sebou přináší řadu problémů. Mezi největší patří malý zájem pachtýřů o dlouhodobou udržitelnost půdní kvality. To je dáno jak tlakem na zemědělce produkovat co nejlevnější potraviny s co nejnižšími náklady, tak absencí dlouhodobějších vizí. Pokud zemědělec dnes nemá jasnou představu, co bude s půdou po ukončení pachtu, do péče o její úrodnost zpravidla neinvestuje.

Dalším negativním faktorem, který výrazně ovlivňuje trend klesající půdní úrodnosti, je obecný stav české krajiny a zemědělské půdy. V převážně pahorkatinné krajině ČR (vody zde tečou do tří moří), máme největší půdní bloky v Evropě. Na historický relikt z 50. let, kdy došlo k masivní likvidaci přirozených krajinných prvků a odvodnění čtvrtiny zemědělské půdy, doplácíme doposud. Zcelené půdní bloky, kromě toho, že snižují funkční i druhovou biodiverzitu, umožňují nasazení obrovských zemědělských strojů. Mnohdy se jedná o stroje určené např. pro americké prerie a jejich využívání masivně zvyšuje utužování půdy. Díky ekonomickému tlaku poklesly navíc od 90. let obrovským způsobem stavy hospodářských zvířat. Historický ráz farem je tak významně porušen, jejich přirozená komplexnost padla ve prospěch výdělečnější rostlinné produkce. Hovězí maso dnes dovážíme, chybějící přirozená hnojiva (hnůj, kejda apod.) jsou nahrazována chemickými, na půdách nejsou dodržovány vhodné oševní postupy. Vliv má také dotační politika a podpora vždy jen části vybrané produkce.

Výsledkem je, že máme přes 50 % zemědělské půdy z celkových cca 4,2 mil ha ohroženo vodní erozí, z toho je již přes

500 tis. ha vážně poškozeno, přes 14 % ohroženo větrnou erozí, 45 % půd je utuženo, v půdách chybí organická hmota, půdy se okyselují a je narušena i její biologická složka (půdní život). Utužená půda není schopna zadržet stále častější přívalové deště, jež jsou výsledkem klimatických změn, voda tak odtéká a způsobuje vodní erozi. Ta pak následně další škody na majetku a vodních nádržích. S mizující půdou klesá mocnost půdního profilu.



Erozní lavice.

Půda, která už v sobě nezadrží dost vody, rychle vysychá a stává se výsušnou. Pomalu pak vzniká koloběh, ze kterého se špatně uniká.

A co tomu říká vlastní pozemek? Klesá jeho hodnota, a tím i cena. Snižování půdní kvality má přímý dopad jak na vlastníka pozemku, tak nepřímo na stát. Půda plní pro společnost, kromě produkce potravin, celou řadu dalších funkcí (retence vody, infiltrace vody, filtrace vody a mnoho dalších). Přesto, že by veškerá zemědělská půda v ČR dokázala zadržet až 8,4 miliardy m³ vody, je momentální potenciál zemědělských půd zadržovat vodu výrazně nižší – na úrovni 5,04 miliardy m³ vody. To znamená, že z naší republiky oteče více než 3,3 miliardy m³ vody každý rok zbytečně pryč. To je pro představu zhruba tolik, jako bychom každoročně z české krajiny vypustili přibližně 10 vodních nádrží o velikosti Že-



livky nebo Lipna. Náklady na údržbu vody v krajině jsou dnes obrovské. Stávající nastavení DZES (standardy dobrého zemědělského a environmentálního stavu půdy, dříve GAEC), jejichž plnění je podmínkou pro čerpání dotací, nejsou bohužel dostatečné. Na ziscích, které ze zemědělské produkce mají soukromé subjekty, se tak nepřímo podílí stát kompenzací škod, které jsou s omezenou funkcí půdy spojeny.

Stav půdy může zlepšit kvalitní pachtovní smlouva

Z důvodu ochrany kvality pozemků, zabránění snižování jeho ceny, a tím i přímé podpory vlastní ochrany půdy, byla na Výzkumném ústavu meliorací a ochrany půdy (VÚMOP, v. v. i.) vypracována „Metodika půdního průzkumu zemědělských pozemků určená pro pachtovní smlouvy“ (autoři Vopravil, Khel, Hladík, Havelková). Metodika vznikla v roce 2014 převapivě na podnět církve, která se ➡

➤ připravovala na převzetí řady zemědělských pozemků a chtěla tak předejít poškození půdy nesprávným hospodařením na pozemcích, na kterých nebude hospodařit sama.

Vypracovaná metodika stručně uvádí možné typy, příčiny degradace zemědělské půdy a jejich prevenci a nabízí postup detailního pedologického průzkumu, jehož cílem je zmapování kvality půdy před pachtem a po ukončení pachtu. Součástí je i návrh znění pachtovní smlouvy, která podmínku uchovaní kvality zahrnuje. Metodika má za sebou nyní dva roky existence a dá se říci, že dokázala zásadně pozměnit pohled na užívání pozemků a vlastní přístup smluvních stran. Dnes se ukazuje, že o metodiku mají zájem nejen majitelé půdy, ale i samotní pachtýři, kteří chtějí mít jistotu, že po uplynutí doby pachtu nebudou neoprávněně nařčení vlastníky, že půdu poškodili.

V současné době se proto připravuje její aktualizovaná verze, která zohledňuje i postupy, při kterých namísto poklesu kvality půdy dochází k jejímu zlepšení. Součástí bude i kompletně specializova-

VZTAH VLASTNÍKŮ POZEMKŮ K PŮDĚ SE MĚNÍ

Rozhovor s Ing. Janem Vopravilem (VÚMOP), jedním z autorů, o zkušenostech s využíváním metodiky půdního průzkumu a zahrnutí podmínky stavu půdy v pachtovních smlouvách.

V čem spočívá přínos metodiky pro majitele zemědělské půdy?

Přínos metodiky tkví v tom, že nabízí majitelům pozemků nástroje, které umožňují měřit vstupní a výstupní kvalitu pozemku po období pronájmu. Pachtýř tak musí hospodařit na předemném pozemku tak, aby pozemek po uplynutí doby pachtu vykazoval stejné, anebo lepší půdní vlastnosti, než když do něj vstupoval. Na začátku pronájmu se provede za účasti obou stran základní půdní průzkum daného pozemku, tím se definuje jeho stav, a po uplynutí doby pachtu se pozemek zkontroluje. V případě zhoršení stavu pozemku musí pachtýř pozemek uvést do původního stavu, případně je ve smlouvě stanovena finanční kompenzace za poškození půdy.

Mají vůbec majitelé pozemků zájem podmínku půdní kvality zahrnovat do pachtovních smluv?

Doposud byl tento bod zcela opomíjen, vycházelo to i z určité nadřazenosti pachtýřů. Dnes se situace mění, a tento trend lze očekávat i do budoucna. Stále více lidí si uvědomuje důležitost zachování úrodné půdy, a to nejenom z hlediska zisku a ceny pozemků, ale i z hlediska vlastního uvědomění a životního názoru. Velký zájem jsme zaznamenali jak ze strany vlastníků (propachtovatelů), tak ze strany pachtýřů. Výtisky jsou rozebrány, metodika je k dispozici již jen na stránkách VÚMOP v.v.i. v elektronické formě. I z tohoto důvodu se připravuje aktualizovaná verze.

Na koho se zájemci s žádostí o průzkum mohou obrátit?

Metodika je koncipována tak, že základní půdní průzkum může zajistit v podstatě jakákoliv společnost, která se kvalitou půdy v daném regionu zabývá. Posuzovatel musí mít odborné zaměření na půdní průzkum a být vybaven adekvátní technikou. Půdní analýzy musí být prováděny pouze v akreditovaných laboratořích.

V jakém rozsahu se průzkum kvality půdy provádí? A jaká je jeho cena?

Pro většinu smluv je dostačující základní půdní průzkum. V něm se stanovuje základní popis půdy (stav a profilace) zrnitost půdy, půdní reakce (pH), kationtová výměnná kapacita, obsah přijatelných

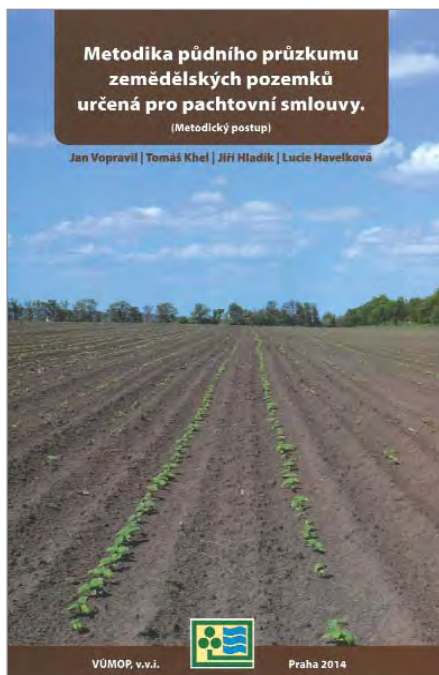


živin a obsah humusu. V případě požadavku stran z hlediska dalších rizik je navržen i rozšířený průzkum, který se zabývá obsahem rizikových prvků a látek. Ter využívají zejména majitelé pozemků u kterých hrozí riziko kontaminace. Cena průzkumů je rozdílná. Pohybuje se od pár set korun a výše.

Hlavní novinkou v aktualizované metodice budou doporučení, jak se zachovat, pokud bude po době pronájmu pozemku půda zhodnocena. Dě se říci, že jsou zemědělci, kterým se dnes „vyplatí“ půda propachtována více než jímým?

V současné metodice bylo hlavním cílem zabránění dalšímu poškozování a znehodnocování pozemku při nesprávném hospodaření. Ukazuje se ale, že i v České republice jsou zemědělci, kteří se o propachtovanou půdu starají dobře. Lidově řečeno, hospodaří na ní, jako kdyby byla jejich. Střídají plodiny, dodávají organickou hmotu, zabraňují erozi, omezují negativní chemické látky, podporují půdní život apod. Je mezi nimi hodně ekologických zemědělců, ale i těch konvenčních podstatou je osobní přístup, případně i zkušenost, že půda vnesenou péčí následně vrátí v bohaté a kvalitní úrodě.

V aktualizované metodice se proto budou řešit a kvantifikovat i parametry půdy kdy došlo v době pronájmu k prokazatelnému zhodnocení pozemku. A nezávaznou formou bude doporučovat



ným právníkem aktualizovaná vzorová pachtovní smlouva, která bude zohledňovat jak zabránění poškození pozemku, tak i variantu jeho zhodnocení. Neb na půdu a pacht lze z hlediska právního pohlízet například i jako na byt, který buď nájemník poškodí, či naopak zhodnotí, a to se pak odráží i v jeho ceně, případně výši nájmu. Nová metodika by měla být k dispozici na začátku roku 2016.

Ing. Jan Vopravil, Ph.D.
(Výzkumný ústav meliorací a ochrany půdy, v. v. i.)

Valnou hromadu „ercéčka“ hostil Penzion pod Hájkem

V lednu uspořádalo valnou hromadu Regionální centrum PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců Krkonoše a Podkrkonoší, jako jedna z dalších deseti. Třicítka členů se věnovala v Horní Branné zhodnocení minulého roku.

RC Krkonoše a Podkrkonoší je v čele s Ing. Hanou Řehořkovou aktivní a v loňském roce využilo prostředky dané na vzdělávání členů na odborných seminářích a dvou pěkných setkání členů, z nich to o pečení chleba bylo nejzdařilejší. Bohužel v příštím roce nejsou z MZe určeny zatím žádné prostředky na školení ekologických zemědělců. Ing. Řehořková se věnovala též poradenství.

Na valnou hromadu zavítal předseda Svazu PRO-BIO Ing. Zdeněk Perlinger, který informoval o nepříliš optimistické situaci pro ekologické zemědělce, kteří, ač podporovaní v Evropské unii, z českého ministerstva zemědělství takovou podporu nemají. V období od letošního roku 2016 dochází ke snížení dotací na ekologické zemědělství, snížení dotací pro oblasti s obtížnějším hospodařením (LFA), ke snížení preferenčních bodů při žádostech o dotační tituly, snižuje se též podpora propagace ekozemědělců. Ministerstvo není ekologickým zemědělcům příliš nakloněno a stále připomíná, že je rozloze ekologicky obhospodařované půdy málo půdy orné (jen „senaři“), je málo bioprodukce, a ta míří ke všemu do zahraničí a na domácím trhu je nedostatek lokálních biopotravin. Proti tomu Ing. Perlinger zmínil úspěšnost podaných pro-

jektů ekozemědělci. Například na Karlovarsku to bylo za 500 milionů korun. Také je nezanedbatelný přínos ekologického hospodaření v tom, že neustále pečujeme a chráníme naši krajinu. To mohou nejlépe vnímat pěší turisté či cyklisté, ale nepřítají to vůbec zemědělství. Na horách by bez ekologických hospodářů byla možná



ochrana vzácných rostlin a zvířat jen za pomoci dobrovolníků. Také „odchemizované“ hektary půdy dobře svědčí podzemním vodám a v neposlední řadě produkce biopotravin, i když není vysoká, je ochráněna před zvýšenými zbytky pesti-

cidů, fungicidů a jejich zpracování je obvykle tradiční. Takové zpracování bioovoce do biomoštů představil i Filip Marek, sadař z Českého ráje.

Další podrobnější informace mohou dostat členové PRO-BIO Svazu ekologického zemědělství s centrálou v Šumperku. Oni jsou ti, kteří platí své lidi, aby jednali na MZe ČR a za ně probíjávali potřebná pravidla a taxy plateb. (Členů svazu je na 650, je to zhruba šestina z ekologicky podnikajících firem a zemědělců.) Právě předseda Svazu Ing. Perlinger a manažerka Mgr. Kateřina Urbánková jsou těmi, kteří se nejvíce účastní jednání na mi-

nisterstvu ať už kulatých stolů s ministrem zemědělství a dalších komisí. Oba dva jsou trochu rozladěni tím, že další tisíce zemědělců těží z této aktivity a na činnosti Svazu se ničím nepodílejí, to vyplynulo z diskuse při valné hromadě. (vha)

➔ vlastníkům, aby v těchto případech pokračovali s uvedenými pachtýři ve smluvním vztahu, a také, aby se zlepšení kvality zohlednilo v ceně pachtu, tj. buď nezvyšování, či i snížení ceny.

Vzhledem ke špatné kvalitě půdy v České republice, neuvažuje se o tom, že by zachování, případně zlepšení

kvality půdy mohlo být povinnou součástí pachtovních smluv, třeba jako podmínka pro čerpání dotací?

Kdyby tento systém hodnocení byl přímo obsažen v zemědělské politice, mohlo by to samozřejmě situaci s kvalitou půdy pomoci. Metodika určená pro pachtovní smlouvy by se tak stala i motivační

složkou hospodaření na půdě, a byla jedním z nástrojů automatické ochrany půdy a pozemků v České republice. Informaci o kvalitě jednotlivých pozemků by v takovém případě v rámci ochrany půdy mohl poskytovat zájemcům i stát. To je ale bohužel běh na dlouhou trať. Nyní zatím jednáme o tom, zda by podmínka zachování kvality půdy nemohla být součástí smluv při propachtování státní zemědělské půdy. To, že to je postup správným směrem, nám potvrzuje i zájem o naši metodiku z Ministerstva zemědělství a životního prostředí Spolkové republiky Sasko a dalších.

**Kateřina Čapounová
(Česká technologická platforma
pro ekologické zemědělství)**

Text vznikl v rámci projektu „Proč ekologicky a proč ne konvenčně?“ za podpory Ministerstva životního prostředí ČR a nemusí vyjadřovat stanoviska MŽP. Publikováno v týdeníku Zemědělec č. 3/2016. Realizátorem projektu je Bioinstitut, o. p. s. Více na www.rokpujdy.cz



MÉNĚ JE V NAŠEM PŘÍPADĚ VÍCE

Dlouholetým předsedou PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců s centrálou v Šumperku je Ing. Zdeněk Perlinger. Využili jsme příležitosti jeho návštěvy valné hromady Svazu v Horní Branné k malému rozhovoru.

Jak se mají v současnosti ekologičtí zemědělci prezentovat? Není už zdůrazňování, že biopotraviny jsou zdravé už trochu obnošené? Mnozí obchodníci, i odborníci, se tuto přednost biopotravin snažili zpochybňovat.

Ekologické zemědělství je o dvou věcech. Jednak je o zdraví, tedy o zdravých, bezpečných potravinách bez pesticidů, a jednak o zdravé krajině, o zdraví a spokojenosti zvířat, o diverzifikaci plodin... Na západ od nás už to s ochranou krajiny pochopili. Když se zeptáte v České republice, proč si lidé kupují biopotraviny, tak řeknou v 95 procentech, že kvůli zdraví a pouze ten zbytek řekne, že kvůli zdravému životnímu prostředí. Doufám, že už ten náš národ natolik inteligenčně dozrál, aby to pochopení měl také pro tu druhou stránku.

Co odpovídáte na to, když někdo nevěří systému a říká, že ekosedláků je málo, hospodářů na malé rozloze, že to nemá valný význam, že znečištění z okolního prostředí je velké a že se mu stejně biopotraviny nevyhnou?

Odpovídám, že my, ekosedláci, neničíme tu přírodu víc, než je to nutné... Nepoužíváme totiž průmyslová dusíkatá hnojiva ani pesticidy. A i když někdo hospodář v průmyslových oblastech, například v severních Čechách, a stav půdy a životního prostředí je dědictvím předchozích let, ekologickým zemědělstvím opravdu situaci dále nezhoršuje. Jestli se před deseti dvaceti lety přestalo stříkat svinstvy a začalo hnojit hnojem, tak to stav půdy nemůže přece zhoršit. Klidně ať si ekosedlák hospodář třeba pod komínem elektrárny – od ní už kyselá deště nehrozí, protože je odsířená...

V čem tedy spočívá důkaz prospěšnosti ekologického zemědělství, když lidé tu zdravou krajinu za ním jaksi nevidí?

Je v hodnocení úrodnosti půdy. Ale to nemusí být jenom ekologický hospodář. I ten konvenční může dbát na hnojení organickou hmotou, tím úrodnost půdy zvyšuje. Také se potom zvyšuje cena této půdy. Když je půda stále více degradovaná, tak její cena klesá. Jestliže jsem dostal po dědovi zahrádku s černozemí, kde on hnojl kompostem a hnojem, a já jsem po čtyřicet let odvážel úrodu a zpět jsem dal třeba jen ledek, tak hodnota půdy už je poloviční. Ať už je to zahrádka nebo tisíce hektarů. Dnes si toho začínají všimnout odborníci a prokazují, že cena půdy související s její úrodností byla 12 korun a nyní to je jen šest. Začne to brzy zajímat i vlastníky pů-

dy. Kdyby to vlastníky půdy věděl, tak by nájemce s takovým hospodařením asi pěkně hnal...

Mění se v republice oblasti tradičně považované za nejvýnosnější?

Intenzivní oblasti v republice, na jižní Moravě například, prokazují, že už tam výnosy nestoupají a největší výnosy jsou kupodivu na Vysočině. Protože je tam spousta dobytka a déšť, také se tam ještě hospodář po sedlácku... Kam se nastěhovali plošní stříkači, například v lánech řepky, tak tam to k zvýšení úrodnosti nevede...

Jak je to s velikostí hospodářství? Je lepší malé hospodářství a jak si na tom stojí větší družstva?

Nerozlišuji, jak je ekohospodářství velké, jestli je to družstvo nebo malý sedlák. Samozřejmě je mi příjemnější rodinné hospodářství, asi je to i jednodušší hospodaření. V družstvu je komplikovanější rozhodování. Některá zemědělská ekodružstva, nebo obyvatel sdružení hospodářů velice dobře. Forma vlastnictví nemusí mít na hospodaření vliv. I jednotlivec může vlastnit tisíce hektarů. Asi nejhorší jsou vlastníci, kteří tady půdu skupují, pak po několika letech zase prodávají a odcházejí jinam a k místu nemají žádný vztah. Rodinné hospodářství je podle mne takové nejflexibilnější.

Jak je to s budoucností Svazu? Ekologických hospodářů jsou tisíce a ve Svazu jen stovky...

Já sám si členy do svého ercéčka vybírám. Myslím si, že je lepší mít méně dobrých členů, než je posbírat plošně. Potom bychom museli možná častěji řešit případy porušení zákona. A víte, že špatný příklad se těžko vyváží dalšími sto padesáti dobrými. Všichni budou stejně říkat, hele, to je ten ze Svazu..., ten ekolog! Sice, když máte více členů, tak to snáze otevírá dveře na ministerstvo, ale když máte s někým nějaký problém, tak je zase může rychle přibouchnout. Méně je v našem případě více... Každého nového člena musí schválit správce ercéčka. Ten si za zemědělcem dojde a přesvědčí se, co je to za člověka, jak hospodář. Ve stanovách svazu máme možnost vyloučení člena za nedodržování platné legislativy. Samozřejmě ctíme presumpci nevinu, ale když svůj prohrěšek nenapraví a vidíme, že je hospodářství problémové i do budoucna, tak jej raději vyloučíme. Bylo by nepřijemné poslouchat, že člen PRO-BIO například týral zvířata a podobně.

Za rozhovor poděkovala M. Vohralíková



Penzion Pod Hájkem rozšířil kapacitu chaty Pod Hájkem

V Horní Branné se manželé Řehořkovi dali už před mnoha lety do rekonstrukce domu po rodičích, z něhož vybudovali ubytovnu pro turisty. Ti si zde museli sami vařit. Náročnějším turistům, nebo těm, kteří přijedou jen na víkend, to ale zcela vyhovovat nemuselo. Řehořkovi se proto rozhodli přebudovat i část rodinného domu, který už rekonstrukci také vyžadoval, na penzion. Z vlastních prostředků vybudovali společenskou místnost s barem, kuchyní a apartmány v patře. Nabízejí tu polopenzi – stravování ve farmářské restauraci s jídl

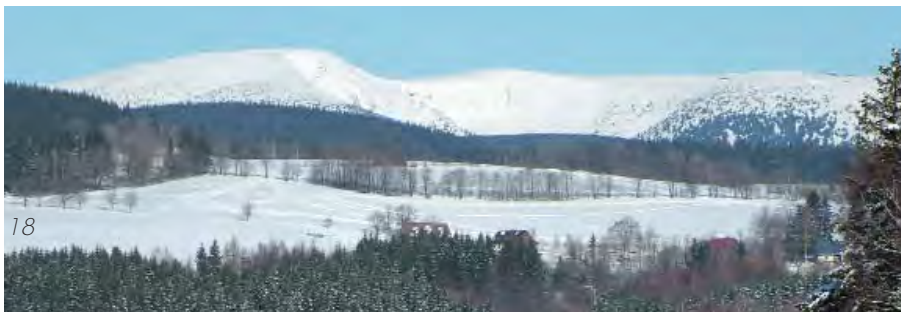


s láskou uvařenými paní Řehořkovou. Ta vaří zejména z biohovězího masa pro mužskou stravu, pro ženy uvaří i lehčí jídla ze zeleniny a obilnin,

pro děti připraví jídla z biotelecího. Co nepěstují sami, odebírají od okolních ekozemědělců. Tři apartmány s dvěma ložnicemi po 6 a 7 lůžkách, s koupelnou a WC jsou vhodné pro rodinu či partu přátel. V přízemí je prostorná nekuřácká restaurace, která slouží ke stravování hostů ubytovaných v penzionu a v chatě. Jiní hosté nemají do restaurace přístup. Parkování je zajištěno před penzionem. Celý areál je oplocen.

Stavbu s kuchyní koladovali Řehořkovi loni v květnu, zasvětili na Silvestra a velkou akci si vyzkoušeli právě při valné hromadě RC Svazu. Svoji zemědělskou činnost tak doplnili o nejednoduchou službu pro agroturisty. Do Vrchlabí, Trutnova i Pece pod Sněžkou je to odtud kousek – a nádherný výhled na Krkonoše od místního hájku na vršku za penzionem stojí za to. Další návštěvníci možná ocení i zdejší muzeum J. A. Komenského.

www.penzionpodhajkem.cz/





Ekologická poľnohospodárska výroba v Slovenskej republike

Ekologická poľnohospodárska výroba (EPV) sa začala v Slovenskej republike rozvíjať v roku 1991 nadväzujúc na skúsenosti a vývojové trendy západoeurópskych krajín. V tom období v systéme EPV hospodáril 37 fariem, prevažne poľnohospodárskych družstiev, na celkovej výmere 14 773 ha poľnohospodárskej pôdy.

V roku 1995 bol Ministerstvom pôdohospodárstva SR prijatý prvý strategický dokument v oblasti EPV – „**Koncepcia organického poľnohospodárstva na Slovensku**“. Tento zásadný dokument určil základné smerovanie ekologického poľnohospodárstva v horizonte do roku 2010. V marci 2014 bol Európskou komisiou prijatý Akčný plán pre budúcnosť ekologickej výroby v Európskej únii. Komisia odporúča členským štátom využívať príležitosti a nástroje na podporu ekologického poľnohospodárstva dostupné v novom právnom rámci pre rozvoj vidieka, modrom raste a spoločnej rybárskej politike.

K 31. 12. 2014 bolo Ústredným kontrolným a skúšobným ústavom poľnohospodárskym registrovaných v systéme EPV **399 farmárov** s pôdou na celkovej výmere **180 364,59 ha** poľnohospodárskej pôdy čo predstavuje 9,0 % celoštátnej výmery poľnohospodárskej pôdy podľa LPIS,

z toho:

620 279,30 ha ornej pôdy,

116 527,99 ha trvalých trávnych porastov,

1 448,04 ha ovocných sádov

a 109,26 ha vinohradov.

V porovnaní s rokom 2005 vzrástla v roku 2014 výmera ekologicky obhospodarovanej pôdy z 92 190,55 ha na 180 390,59 čo predstavuje nárast o 95,6 % a počet fariem zo 196 na 399. V rámci 28 krajín Európskej únie bola Slovenská republika v roku 2014 na siedmom mieste.

Štruktúra registrovaných prevádzkovateľov bola ku koncu roku 2014 nasledovná:

526 prevádzkovateľov spolu,

z toho 399 farmárov s pôdou,

3 včelári,

8 prevádzkovateľov zbierajúcich voľne

rastúce rastliny a ich časti z voľnej prírody,

83 výrobcov potravín,

11 výrobcov krmív,

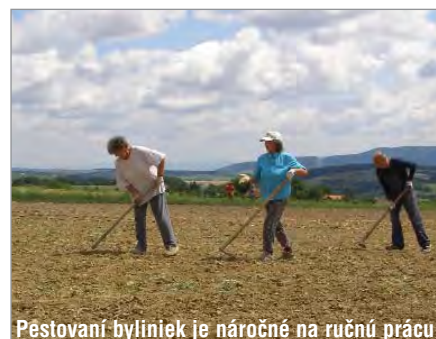
6 výrobcov osív,

83 distribútorov (uvádzajúcich bioprodukty na trh),

13 iní (označovanie, balenie a i.),

22 dovozcov,

3 vývozcovia.



Pestovanie byliniek je náročné na ručnú prácu.

Pracovné stretnutie Ekotrend Slovakia so zástupcami Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR

Dňa 22. 1. 2016 sa uskutočnilo pracovné stretnutie Ekotrend Slovakia – zväz ekologického poľnohospodárstva so zástupcami Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR. Na stretnutí sa venovali aktuálnym témam, ako napríklad akčný plán EPV, nové nariadenie pre EPV, používanie preventívnych zásahov ekologickými prostriedkami, bioosiva, Slovensko bez GMO, podpora osvetu a zaradenie výstavy BioFach do kalendára výstav, priame platby a dvojité deklarácie, od pozemkových úprav k jednoduchým komasáciám, novela Nariadenia vlády 360/2011, príručka pre prvovýrobcov, Agentúra pre rozvoj vidieka, poradenstvo... O výsledkoch pracovného stretnutia budú členovia informovaní na valnom zhromaždení Zväzu, ktoré sa bude konať 10. 3. 2016 v sídle SEMA HŠ, s.r.o., Sládkovičovo – výherca súťaže BIO-FARMA ROKA 2015.

Vývoj registrovanej pôdy v hektároch a prevádzkovateľov v systéme EPV v rokoch 2005–2015

Rok (k 31.12.)	Celková výmera	OP	TTP	Ovocné sady	Vinohrady	Regist rovaní prevádz kovatelia spolu	Farmári
2005	92 190,55	26 795,60	64 749,84	554,27	90,84	210	196
2006	121 955,48	36 715,06	84 455,53	731,85	53,04	298	265
2007	122 589,06	37 776,75	84 051,71	707,56	53,04	338	279
2008	136 668,06	41 779,36	93 842,27	993,39	53,04	418	349
2009	146 761,97	47 549,35	98 126,95	1 030,37	55,3	458	370
2010	178 235,21	57 415,95	119 505,78	1 234,43	79,05	497	403
2011	180 260,71	63 028,98	116 003,68	1 158,27	69,78	454	364
2012	168 602,33	54 264,01	113 075,1	1 162,45	100,77	470	362
2013	162 028,78	53 181,04	107 622,03	1 143,68	82,03	448	341
2014	180 364,59	62 279,3	116 527,99	1 448,04	109,26	526	399
jan. 2015	192 834,87	68 827,22	122 106,4	1 771,96	129,29	559	429
feb. 2015	197 390,82	71 401,25	124 091,06	1 769,22	129,29	572	438

► Dotačná podpora EPV v SR od roku 2004

Podpora EPV od roku 2004 bola realizovaná prostredníctvom opatrení Plánu rozvoja vidieka 2004–2006 a Programu rozvoja vidieka SR 2007–2013 a bude pokračovať aj v rámci Programu rozvoja vidieka 2014–2020.

V rokoch 2004–2006 bola EPV podporovaná ako súčasť Plánu rozvoja vidieka 2004–2006 v rámci opatrenia Agroenvironment a životné podmienky zvierat.

Platba pre obdobie konverzie:

6 000,– Sk/ha ornej pôdy,

4 000,– Sk ha/TTP,

8 000,– Sk/ha ovocných sádov a vinohradov,

10 000,– Sk/ha zeleniny, aromatických a koreninových rastlín.

Po období konverzie bola platba znižovaná o polovicu.

V období 2007–2013 bola dotačná podpora realizovaná v rámci opatrenia PRV SR 2007–2013 Agroenvironmentálne platby. Platba pre obdobie konverzie bola v rokoch 2007–2008:

6 571,– Sk/ha ornej pôdy,

4 139,– Sk ha/TTP,

28 884,– Sk/ha ovocných sádov

a vinohradov,

21 265,– Sk/ha zeleniny, aromatických

a koreninových rastlín.

V rokoch 2009–2013 (resp. 2014) bola výška tejto platby nasledovná:

218,20 euro/ha ornej pôdy,

137,39 euro/ha TTP,

900,00 euro/ha ovocných sádov

a vinohradov,

705,87 euro/ha zeleniny, aromatických

a koreninových rastlín.

Po konverzii boli výšky platieb v rokoch 2007–2008 nasledovné:

4 600,– Sk/ha ornej pôdy,

2 897,– Sk ha/TTP,

20 219,– Sk/ha ovocných sádov

a vinohradov,

15 950,– Sk/ha zeleniny, aromatických

a koreninových rastlín.

V rokoch 2009–2013 (resp. 2014) bola výška tejto platby nasledovná:

152,69 euro/ha ornej pôdy,

96,16 euro/ha TTP,

671,15 euro/ha ovocných sádov

a vinohradov,

529,42 euro/ha zeleniny, aromatických

a koreninových rastlín.

V rámci opatrenia PRV 2014–2020 Ekologické poľnohospodárstvo bude výška platby rovnaká pre obdobie konverzie a v období po konverzii:

153 euro/ha ornej pôdy,

96 euro/ha TTP,

671 euro/ha intenzívnych ovocných

sádov rodiacich,

420 euro/ha intenzívnych ovocných

sádov mladých,

330 euro/ha ovocných sádov ostatných,

671 euro/ha vinohradov rodiacich,

420 euro/ha vinohradov mladých,

529 euro/ha zeleniny, liečivých, koreninových

a aromatických rastlín, jahôd,

290 euro/ha zemiakov.

Vláda Slovenskej republiky v januári 2014 schválila svojím uznesením č. 33/2014 Akčný plán rozvoja pôdohospodárstva SR na roky 2014–2020. Akčný plán rozvoja pôdohospodárstva SR vychádza z Koncepcie rozvoja pôdohospodárstva SR na roky 2013–2020, ktorú vláda vzala na vedomie uznesením č. 357 z 3. júla 2013. Vízia, zábery a ciele tejto koncepcie naplňajú svojím obsahom programové vyhlásenie vlády SR na roky 2012–2016 a rešpektujú princípy spoločnej poľnohospodárskej politiky na roky 2014–2020. Tento akčný plán stanovuje okruhy a ciele na napĺňanie uvedenej koncepcie, o. i., vyjadruje aj potrebu podpory ekologickej poľnohospodárskej výroby.

Zdroj:

**Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR
Statistické údaje: ÚKSÚP**

POZVÁNKA

Pozývame vás na

**Valné zhromaždenie Ekotrend Slovakia
– zväz ekologického
poľnohospodárstva**

Valné zhromaždenie Ekotrend Slovakia – zväz ekologického poľnohospodárstva sa uskutoční v Sládkovičove, v sídle SEMA HŠ, s. r. o., Nový Dvor 1862, dňa **10. 3. 2016 v čase od 10 do 16 hod.**

Program

Otvorenie

Správa o činnosti zväzu a výsledku hospodárenia za rok 2015

Správa dozornej rady

Plán činnosti na rok 2016

Rozpočet hospodárenia na rok 2016

PRV a ekologické poľnohospodárstvo v rokoch 2014–2020

Rok 2016 – Medzinárodný rok strukovín

Web stránka zväzu a jeho členov

Diskusia Návrh uznesenia VZ

Záver

Účasť na valnom zhromaždení, prosím, potvrdte na ecotrend@ecotrend.sk.

EKOTREND SLOVAKIA – zväz ekologického poľnohospodárstva
Michala Hlaváčka 21, 054 01 Levoča,
Slovenská republika
tel.: ++421-(0)53-4511862
e-mail: ecotrend@ecotrend.sk
www.ecotrend.sk



Vývoj EPV v rokoch 1991–2014

Rok	Registrovaná výmera / ha x 100	Počet fariem	Priemerná registrovaná výmera farmy v ha
1991	147	37	399
1992	147	38	387
1993	152	39	389
1994	155	44	353
1995	149	44	340
1996	177	33	537
1997	278	46	604
1998	506	82	617
1999	463	69	672
2000	584	88	664
2001	587	81	724
2002	499	76	657
2003	544	88	619
2004	530	117	453
2005	921	196	470
2006	1 219	266	458
2007	1 226	279	439
2008	1 367	350	390
2009	1 468	371	396
2010	1 782	403	442
2011	1 803	364	495
2012	1 686	362	465
2013	1 620	341	475
2014	1 803	399	452

Český upír je BIO

„Můj problém trvá už asi 5 let. Koupila jsem si uzavřené boty a po celodenním nošení, když jsem je večer vyzula, linula se z mých nohou i bot neuvěřitelná – vůně. Už jsem se pocení a zápachu nezbavila. Nejhorší je to v zimě, když mám kozačky. Sedím v kanceláři, ostatní kolegyně se po příchodu přezouvají do pohodlných pantoflí a já dřepím a pařím se celý den v kozačkách, protože se nemohu přezouvat před nimi, to by se asi přiotrávily. O to je to večer doma horší. Trapností si užívám u lékaře nebo třeba v obchodě. Zkousím věci v kabině a musím se při tom vyzout, po obchodě se začne šířit odér. A to ani nemluvím o návštěvách známých či příbuzných; všude si nosím vlastní přezůvky, druhé čisté ponožky a vlhčené ubrousky. Po příchodu na návštěvu okamžitě zamířím do koupelny nebo na WC, stáhnou fousek, oťru nohy ubrousky, navléknu čisté ponožky a přezůvky. Technické řešení tu tedy nějaké je, ale psychicky je to neúnosné. Vždyť když se mám někde vypravit, v první řadě zjišťuji, jestli se tam nebudu muset vyzouvat! Zkoušela jsem všechny možné prostředky, ale nic nezabírá. Jsem už z toho zoufalá a hlavně unavená,“ píše Milkagu.

„Nepříjemný odér je způsobovaný bakteriemi, které v dřívější většině žijí v symbióze s plísněmi,“ vysvětluje spoluautor patentu pro využití chytré houby u lidí **Radim Klimeš** a pokračuje. „Plísně při svém růstu dráždí pokožku na nohou, a ta se brání zvýšenou potivostí, aby plísně vyplavila. Vlhké prostředí je ideální místo pro množe-

plísň. Pokud je nemá, zahyne. Z toho důvodu je v praxi také nasazována u diabetiků, těhotných či kojících žen, dětí, lidí s oslabenou imunitou nebo s cévní nedostatečností.

Pro vybrané přípravky s českým mikrobiologickým upírem se vyrábí **chytrá houba v biokvalitě** a tyto přípravky jsou hodnoceny Certifikačním orgánem KEZ, o. p. s., pro nejvyšší kategorii **CPK bio**.

Předností našeho přípravku **Chytrá houba Pythie**



ní bakterií a plísní. Pak již je to jenom skok, aby se plísně rozšířily do mezprstí na plošky, na paty a pod nehty.“

Čeští vědci patentovali využití mikroorganismu *Pythium oligandrum* známým pod názvem **Chytrá houba** pro potlačování zápachových syndromů a plísňových infekcí nohou. *Pythium oligandrum* je mikrobiologický upír, který vysává jiné plísně, rozkládá je a živiny používá pro svůj růst. Mikroorganismů, které napadají plísně je asi tisíc druhů, ale pouze ***Pythium oligandrum*** – **chytrá houba** nedokáže napadnout nic jiného než



Bio Biodeur – biologický přípravek vhodný pro péči o nehty a pokožku na nohách se sklonem k plísním i pro péči o nohy se sklonem k zápachu a potivosti je to, že se před jeho použitím nevyžadují jaterní testy.

Velkou pomoc přináší i druhý certifikovaný přípravek **Chytrá houba Pythie Bio Biogama** – biologický přípravek vhodný



pro pokožku se sklonem k lupénce a atopickému ekzému, který svými enzymatickými schopnostmi pomáhají potlačovat projevy lupénky nebo atopického ekzému.

Výrobce **Bio Agens Research and Development – BARD, s. r. o.**, hledá bioobchody, které chtějí rozšířit svůj sortiment o unikátní a patentované kosmetické biopřípravky.

Vaše otázky, rádi zodpovíme na infolince:

608 157 744, e-mail:
pythium@pythium.cz
Informace na:

www.pythium.eu
www.chytrahouba.cz

B·A·R·D·

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, ŠILINGROV N. 7, BRNO

GRANO

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

MORAVSKOSLEZSKÝ KRAJ

Zdravá výživa

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

ŽIŽKOVO NÁM. 2, BRUNTÁL

ZDRAVÉ POTRAVINY

Biopotraviny, byliny, čaje, bezpečná dieta, racionální výživa. Tel.: 602 827 250, www.zdravepotravinoyostrava.cz

NA HRADBÁCH 15, OSTRAVA

OLOMOUCKÝ KRAJ

PÍ-CENTRUM Olomouc

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

PAVELČÁKOVA 21, OLMOUC

ZLÍNSKÝ KRAJ

KRAJINKA

Makrobiotický, vegetariánský a bezpečný sortiment, biopotraviny, prodej a distribuce Pí-vody, biokosmetika, ekologické drogerie, gemoterapie. PŘEDNÁŠKY, OCHUTNÁVKY a PO-RADENSTVÍ.

Tel.: 773 544 462, Fax: 608 044 462, www.krajinka.cz

SLoupSKÉHO (MINAS) 1197, Uh. HRADIŠTĚ

BIOMARKET

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

NÁM. TGM 6, OD PRIOR, ZLÍN

Jihočeský kraj

SLUNEČNICE

Prodejna zdravých potravin, biopotravin, bioovoce a zeleniny, biovína, máme čerstvé biopečivo, čerstvé šťávy, žitný kváskový chléb, dia a bezpečná dieta, gemoterapie, včelí produkty, přírodní kosmetika, ekol. prostředky, literatura ad., www.slunecnice-cb.cz, tel.: 603 266 753, 387 315 856.

CHLČICKÉHO 21, ČESKÉ BUDĚJOVICE

KRAJ VYSOČINA

Dvorský statek Olešenska

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

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

JANA AUTENGRUBERA 167, PACOV

Královéhradecký kraj

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 snídaně, obědy, večeře – 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, biopotraviny, bezpečkové 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, večeře, svačiny, celozrnné pečivo, zákusky a dezerty bez cukru, biopotraviny, biokosmetika. Tel.: 463 351 435, www.bio.spalda.cz

PALACKÉHO TRÁDA 64, PARDUBICE

ZDRAVÁ VÝŽIVA

Biopotraviny, bezpečková dieta, dia výrobky, vitamíny, čaje, tel.: 465 524 642.

BARCALOVA 143, ÚSTÍ N. O.

Plzeňský kraj

BIO-DIA, ZDRAVÁ VÝŽIVA

Biopotraviny, bezpečková dieta, dia výrobky, vitamíny, čaje... HRUŠKOVA 87, DOMAŽLICE

SLUNEČNICE – OBCHOD, JÍDELNA A RESTAURANT

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

Středočeský kraj a PRAHA

* Hostivický jarmark

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



MASO A MASNÉ VÝROBKY PŘI PRODEJI ZE DVORA

● Maloobchodní prodej „ze dvora“ může provozovat podnik, který týdně bourá nejvýše 3,5 tuny vykostěného masa, porcuje nejvýše 1,5 tuny drůbežního nebo králíčího masa nebo vyrobí nejvýše 4,5 tuny masných výrobků.

● Množství dodávaného masa nepřekračuje týdně 35 % vyrobeného vykostěného masa, anebo tomu odpovídající množství nevycostěného masa, jde-li o maso domácích kopytníků.

● Množství dodávaného masa nepřekračuje týdně 35 % drůbežního nebo králíčího masa.

● Množství dodávaných masných výrobků nepřekračuje týdně 35 % produkce.

http://www.lokalni-ekonomika.cz/marketing/moudry_spotrebite.html

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

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

Biopotraviny, 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, biopotraviny, bezpečková dieta, bylinná kosmetika. Zajišťujeme 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.biospotrebite.sk

MIEROVÉ NÁMESTIE 29, 911 01 TRENČÍN

SOUKROMÁ INZERCE

♥ Farmář, alternativce 46/173/72 (SŠ, SV, bez záv.) ŠUMAVA, by rád našel lásku, partnerku v dívce, ženě (17-38), děti nejsou překážkou. Kontakt: 774 403 692.

☛ Marek Kvapil zahradníčí na svém pozemku na Hané, píše a přednáší o permakultuře, zahradničení, udržitelném zemědělství, o problémech průmyslové společnosti. Pořádá permakulturní a samozásobitelské kurzy. Testuje odrůdy v neprůmyslových podmínkách a prodává semínka divokých rajčat. Nabídku najdete na autorově webu www.potravinovezahrady.cz.

☛ Přednáška o pěstování světelného kořene se koná 10. 2. v královéhradecké Bazalce ve dvorku od 18 hodin.

☛ Na objednávku nabízíme domácí máslové sušenky s příchutěmi (vanilkové, mandlové, kakaové, kakaové s kokosem, kokosové světlé, citrónové s kurkumou, skořicové). Více informací a doto ráda zašlu. Pište: horka.jitula@gmail.com, nebo volejte 776 493 125, Trutnovsko.

Na této stránce zveřejníme vizitku prodeje při odběru 15 kusů měsíčně. Řádkovou propagaci prodeje.

* nově zařazené prodejny
* prodejny PRO-BIO Svazu EZ

REDAKCE:
Jungmannova 1403
Hradec Králové
tel.: 608 476 828
vhpress1@seznam.cz
redakcebio@biomedia.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 únoru 2016,
ročník 20, č. 2

BIO registrováno: MK ČR E 11409,
ISSN 1805-3548-44

Redakční rada: Ing. Jiří Urban,
Ing. Jarmila Chladová, Ing. R. Hradil

Jazyková úprava:
RNDr. Alena Benešová

Autorský kolektiv: W. Gregorová,
Ing. Petr Dostálek, Lenka Zák,
Ing. Jan Papáček a další.

Rozšiřováno prostřednictvím prodeje
zdravé výživy a předplatného.

Distribuce na Slovensku

MEDIAPRINT-KAPA Pressegrosso,
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 inzertce od 25 do
30 Kč za cm², podle rozsahu a počtu
opakování.

www.bio-mesicnik.cz

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



PROBIO, obch. spol., s.r.o.,
Lipová 40
Staré Město pod Sněžníkem
583 301 951, f: 583 301 960
www.probio.cz

SONNENTOR

Biočaje a biokoření
Čejkovice u Hodonína

WWW.SONNENTOR.CZ

MEDICA PUBLISHING

Pavla Momčilová: Kváskový chleba	
Stran 120, brož., cena 199 Kč	436
Stručná celozrnná kuchařka Bio	
70 stran, brož., cena 99	439
Jarní a zimní zeleninové menu	
Stran 148, brož., cena 149 Kč	438
Kukuřice – rýže – jáhly – pohanka	
Stran 72, brož., cena 89 Kč	411
Automatická domácí pekárna	
Stran 120, cena 199 Kč	423
Luštěniny + hrášek a fazolky	
Stran 84, brož., cena 96 Kč	421
TOFU – zdravě bez cholesterolu	
Brož., 80 stran, cena 109Kč	415
Nudle, špagety a spol.	
Brož., 98 str., cena 89 Kč	416
Tvaroh a čerstvé sýry...	
Brož., 132 str., cena 129 Kč	417
České ovoce v kuchyni	
Brož., str. 64, cena 49 Kč	419
AMARANTH	
Stran 64, brož., cena 89 Kč	401
VAŘÍME DĚTEM chutně a zdravě	
Stran 338, vázaná, cena 352 Kč	412
3x MUDr. J. Hofhánzlová:	
Atopický ekzém – alergie – astma	
Str. 172, brož., cena 211 Kč	429
Polévky a kašičky pro nejmenší	
Str. 100, brož., cena 199 Kč	413
Nastávající a kojící maminky si vaří	
chutně a zdravě	
Stran 112, brož., cena 229 Kč	426
RETRO kuchařka – Domácí recepty	
z 19. a 20. století	
Str. 146, brož., cena 129 Kč	432
Špalda a ječmen	
Stran 116, brož., cena 159 Kč	420
Oves a žito	
Brož., str. 80, cena 75 Kč	418
Oldřich Dufek: Zvěřina a lahodná masa	
Brož., 104 stran, cena 196 Kč	425

O. Dufek: Zeleninové saláty	
Stran 96, brož., cena 129 Kč	422
Vegetarián labužník – reedice	
Brož. stran 64, cena 79 Kč	434
Osteoporóza. Dieta při odvápnění kostí	
128 stran, brož., cena 59 Kč	604
Choroby ledvin a močových cest – dieta	
176 stran, brož., cena 189 Kč	605
Nemoci žlučníku a žl. cest	
Dieta a rady lékaře	
128 stran, brož., cena 189 Kč	608
Choroby jater. Dieta a rady lékaře	
128 stran, brož., cena 179 Kč	609
Zácpa. Dieta a rady lékaře	
88 stran, brož., cena 99 Kč	611
P. Frič, O. Mengerová: CELIAKIE,	
Celiakie – bezlepková dieta a rady	
lékaře	
Brož. stran 188, cena 239 Kč	610
P. Horan: Štíhlá linie – Zdravé srdce	
Stran 188, brož., cena 110 Kč	427
Dr. Stanwayová: Léčebná výživa	
při běžných onemocněních	
96 stran, A4, brož., cena 150 Kč	601
Dr. McKenna: Alternativy k antibiotikům	
Brož., 176 stran, cena 110 Kč	602
Nemoci slinivky břišní. Dieta a rady	
128 stran, brož., cena 189 Kč	607
MUDr. D. Bartášková, O. Mengerová	
CUKROVKA, Dieta a rady lékaře	
180 stran, brož., cena 239 Kč	612
Pavla Momčilová, Olga Mengerová	
Česká kuchyně pro Váš krevní typ:	
skupina O, 88 stran za 129 Kč	402
skupina A, 144 stran za 159 Kč	403
skupina B a AB, 144 stran za 159 Kč	404

Jak objednat tituly?

Publikace, které jste si z nabídky knihovničky vybrali, vepište pomocí uvedených kódů (jsou uvedeny vpravo) na žlutou složenkou do rubriky Zpráva pro příjemce. Sečtete ceny a přičtete 50 Kč na poštovné za dvě publikace, od tří 60 Kč. Částku odešlete touto složenkou na adresu: PhDr. M. Vohralíková, vh press, Jungmannova 1403, 500 02 Hradec Králové 2. Soukromý inzerát uhradte obdobně, text pošlete na jeden z uvedených kontaktů (na této straně vlevo).

PRO-BIO Svaz € z.

VÝSEVNÍ DNY 2016	
M. K. Thun a Ch. Schmidt Růdtková	
Cena: 67 Kč	230
VÝSEVNÍ DNY Speciál	
M. K. Thun a Ch. Schmidt Růdtková	
Cena: 45 Kč	229

BIOINSTITUT OLOMOUC

BULLETINY – CENA 30 Kč	
EKOLOGICKÉ OVOCNÁŘSTVÍ NA	
VYŠŠÍCH KMENNÝCH TVARECH	210
ÚDRŽBA NÍZKOKMENNÉHO	
OVOCNÉHO SADU	211
OCHRANA PECKOVIN	212
OCHRANA JÁDROVIN	
V EKOL. ZEMĚDĚLSTVÍ	213
ZÁKLADY PŮDNÍ ÚRODNOSTI	215
CHOV PRASAT V EZ	216
METODIKA PRO PRAXI – CENA 50 Kč	
Ochrana révy vinné v ekologickém	
vinohradnictví	236
Biobrambory. Jak ekologicky vypěstovat	
kvalitní brambory	232
Faremní zpracování mléka	
v ekologickém zemědělství	233
Porážka a zpracování masa	
v ekologickém zemědělství	234
PĚSTOVÁNÍ LÉČIVÝCH A KOŘENINOVÝCH	
ROSTLIN V EZ (dotisk)	
Cena 65 Kč	235
PRODUKCE OSIV V EZ	
132 stran, cena: 65 Kč	237
AGROEKOLOGIE – východiska pro	
trvale udrž. hospodaření (2010)	
Bořivoj Šarapatka a kolektiv	
Počet stran 440, cena: 173 Kč	207
Gert Witzerman: Rozhodnutí 1948	
Cena 81 Kč	209

CENÍK MĚSÍČNÍKU BIO

1 výtisk měsíčně	 25 Kč
2–4 výtisky	 po 23 Kč
5 výtisků	 po 20 Kč
10–15 výt. měs.	... po 18,50 Kč
20 a více výt. měs.	po 17,50 Kč
a vizitka prodejny na str. 23	
CENY VČETNĚ DPH A POŠTOVNÉHO	

PŘEDPLATNÉ MĚSÍČNÍKU BIO 2016

- Předplatné 250 Kč pro individuálního předplatitele (Bio č. 3–12/2016) můžete uhradit na účet redakce: 231 925 6023 / 0800.
 - Podrobné informace o obsahu měsíčníku a některé články v pdf (od r. 2005) jsou k dispozici na webu www.bio-mesicnik.cz.
 - Noví předplatitelé musí poslat objednávku buď poštou, nebo na další kontakty uvedené na této stránce. **Objednejte Bio jako dárek!**
- Děkujeme předem všem věrným i novým předplatitelům!**

S úctou k přírodě,
z lásky k člověku.

BIO
HARMONIE

Naše
Biofarma



Zpestřete si svůj jídelníček o **čirok**

- přirozeně bezlepkový
- na pečení, vaření, zahušťování
- pokrmům dodává tmavší načervenalou barvu
- 100% českého původu
- z naší vlastní ekologické farmy ve Velkých Hostěrádkách

Více informací a recepty naleznete na www.nasebiofarma.cz
nebo www.probio.cz/recepty



PRO-BIO, obchodní společnost s r.o.

Lipová 40, 788 32 Staré Město pod Sněžníkem, ČR, T: +420 583 301 952, E: probio@probio.cz
www.facebook.com/probio.eu