

MĚSÍČNÍK PRO TRVALE UDRŽITELNÝ ŽIVOT

9/2016



Nejlepší sedlák na Valašsku

Recepty od Pavly

Buky pro smrky

Zeleninové záhony bez...

Ročník 20 • cena 30 Kč / 1 €

● ekozemědělství ● biodiverzita ● ekologie ● biopotraviný



Z tátových zad přehlédnu i lán slu-
nečnic. Lukáš Tyrner

Obsah ZPRAVODAJSTVÍ

Trautenberky u našich studní nepotřebujeme	2
Potraviny bez palmového tuku	2
Lokální a alternativní ekonomické systémy – nová publikace	2
III. evropské setkání KPZ	2
Staroměstské Bioslavnosti	3
Bio je u nás doma	3

NAŠE TÉMA

Nejlepší sedlák z Valašska ...	4-6
--------------------------------	-----

K EKOLOGII

Kořeny buku mohou chránit smrky před suchem	7
Bylinky ve městě	7
Den bez aut	7

BIODIVERZITA

Babička, její rostliny a rostliny kolem ní	8-9
Setkání uchovatelů starých odrůd ..	9

EKOZAHRADKA

Zeleninové záhony bez rytí a pletí	10-11
---	-------

BIOSPOTŘEBITEL

Poradna Waltraud Gregorové – Léčivé stromy, mořská cibule ..	12
Nové vydání biokuchařky Hanky Zemanové	12
Recepty z luštěnin od Pavly ...	13
Národní zemědělské muzeum ožije	14
Sedlácké čtvrtky s Pavlou	14

EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

Pachtovní smlouvy	16-17
Redukované zpracování půdy ..	16
Legislativa EU a polní ptactvo ..	17
To je moje koryto,	18
Faremní vrata Javorníku na den otevřena	18
Návštěva Ekotrendu na Fóru 19-20 EZ ve Zlínském kraji	21
BIOPRODEJNY, KNIHOVNIČKA, TIRÁŽ, INZERCE	21-24

www.bio-mesicnik.cz
www.alza/media/

zpravodajství

Trautenberky u našich studní nepotřebujeme!

Vážení zástupci občanů českého státu, chce-
me, aby voda a peníze, které za ní platíme,
byly výhradně pod správou a kontrolou měst,
obcí! Peníze, které za vodu platíme, nechť
obecní vodárny reinvestují do obnovy a rozvo-
je vodárenských sítí. Českou vodu, na českých
trubkách, si umíme prodávat sami, žádné ciz-
ince anebo překupníky k tomu nepotřebujeme.
*Vážený pane premiére, vážení zástupci vlády a
politici Parlamentu ČR: Upravte zákony a
vztahy v odvětví vodárenství! * Ukončete
vyvádění zisků z vody na zahraniční koncerny.
* Mezi lidmi a vodou nesmí být žádní překupní-
ci či koncerny. * Udělejte si ve svých stranách
pořádek s lidmi, kteří nepracují pro lidi. *
Požadujeme, aby prodej vody a její distribuce
byly v rukou měst a obcí.*

<http://pravdaovode.cz/vyzva-premierovi/>

Potraviny bez palmového tuku si filtruje pětina zákazníků

Možnosti vyfiltrovat si potraviny bez pal-
mového oleje využívá 19 % zákazníků online
supermarketu Rohlik.cz. Obchod proto dále
rozšiřuje nabídku. A to především dětské
výživy a v kategorii sladkostí a slaných dobrot,
kde lidé filtr používají nejčastěji. Poptávce
vycházejí vstříc výrobci, kteří postupně
nahrazují palmový olej jeho alternativami.
Zavedení filtru „bez palmového oleje“ před-
cházel rozsáhlý průzkum, vysvětlil Tomáš
Jeřábek, obchodní ředitel Rohlik.cz. „Průběžně
vyhledáváme bezpalmové alternativy k ob-
líbeným potravinám. Také nám vycházejí vstříc
sami výrobci. Někteří totiž palmový tuk postup-
ně nahrazují. V posledních měsících mizí pos-
tupně palmový olej ze složení například
u čokolád Milka, není už v Bebe Brumík nebo
v Emco nebo Mixit.cz. Předpokládáme, že
tento trend bude i nadále pokračovat, protože
je změna výroby náročná a trvá déle,“ dodává
Tomáš Jeřábek a slibuje tak více bezpal-
mového sortimentu.

Zdroj: tisková zpráva, bio.info.cz

Edice Klíč k soběstačnosti 5 – Lokální a alternativní ekonomické systémy

Kolektiv autorů, editor Radim Kotala

Příručka vás na 94 stranách seznámí s mno-
ha způsoby, jak se vyvázat z mašinerie
běžné ekonomiky, přinášející zisky především
nadnárodním korporacím, poškozující životní
prostředí a mnohdy ničící lokální komunity a
jejich potřeby. Získáte zde informace o různých
podobách ekonomiky sdílení, spolupráce a roz-
voje místních zdrojů a lidského potenciálu.
Přehled o problematice podává naše přední
odbornice na alternativní ekonomiku Naďa
Johanisová. Podrobný výklad o LETS (sys-



témech alternativní měny) napsaly iniciátorky
brněnského a pražského LETS Alena Su-
chánková a Barbora Umancová. O komunitou
podporovaném zemědělství (KPZ) píše Alena
Malíková. Dále se seznámíte s projektem car
sharingu, dobrovolnictvím na organických far-
mách (WWOOF), s příznivým působením lokál-
ní ekonomiky a s dalšími inspirativními náměty.

III. Evropské setkání KPZ bude v Ostravě

Ve dnech od 16. do 18. září se v Ostravě ko-
ná setkání evropských organizací a komunit,
které se zabývají komunitou podporovaným ze-
mědělstvím. Cílem setkání více než stovky lidí
z celé Evropy je vedle sdílení zkušeností také
strukturalizace a upevnění rychle se rozvíjející-
ho hnutí.

Bude zde představena Evropská deklarace
KPZ, která by měla v budoucnu definovat, jak
evropské hnutí chápe komunitou podporované
zemědělství, a mimo jiné tak zabránit případné-
mu zneužití pojmu pro komerční účely. V pra-
covních skupinách se účastníci seznámí s vý-
sledky výzkumu o KPZ či s konceptem evrop-
ského výukového programu o KPZ. Ten by měl
poskytovat místním komunitám znalosti, do-
vednosti a kompetence

k snadnějšímu vytváření
a udržování fungujících
skupin KPZ.

Akci organizuje evrop-
ská síť KPZ URGENCI
a PRO-BIO LIGA ve spo-
lupráci s Ekumenickou
akademií a Českou technologickou platformou
pro ekologické zemědělství. Je finančně pod-
pořena Evropskou komisí v rámci programu
Erasmus+, International Visegrad Fund a Ev-
ropskou unií.

Samotné setkání není určeno široké veřejnos-
ti, nicméně jeho doprovodné akce jsou otevřeny
všem se zájmem o tematiku KPZ. O dopro-
vodném programu se dočtete na www.ostrava.urgenci.net/cz. Výstupy setkání budou k dispo-
zici později na stránkách www.kpzinfo.cz. Pro-
jekt Be part of CSA!, v rámci kterého se akce
pořádá, chce prostřednictvím kompletního
vzdělávacího programu neformálního vzdělávací-
ní vytvořeného na evropské úrovni podporovat
dovednosti a schopnosti pro vznik a fungování
místních potravinových systémů a přispívat tak
k udržování a rozvoji ekologického zemědělství
a přímému kontaktu lidí s těmi, kdo se podílí na
utváření podoby Země. Hlavními partnery pro-
jektu jsou PRO-BIO LIGA (Česká republika),
TVE (Maďarsko), CRIES (Rumunsko) a meziná-
rodní síť KPZek URGENCI.

Hnutí, které vzniklo již v 70. letech 20. století,
dnes čítá v Evropě více než 6000 iniciativ a té-
měř jeden milion podílníků. Zájemců o tento typ
blízké spolupráce komunit se zemědělci a pro-
ducenty potravin stále přibývá. Zapojení do
systému KPZ představuje pro zemědělce vý-
znamnou stabilizační složku ekonomiky podni-
ku a pro řadu malých statků může být zajiště-
ním odbytu celé jejich produkce.

**Více o KPZ na www.kpzinfo.cz
a www.ostrava.urgenci.net/cz**

Staroměstské BIOSLAVNOSTI voněly biochlebem a chutnaly po bioví

Staré Město, 11. července 2016 – Svůj 11. ročník festivalu BIOSLAVNOSTI věnovala společnost PRO-BIO tématu Chléb a víno. Areál firmy zaplnilo v sobotu 9. července přes 3 500 návštěvníků. Měli možnost ochutnat pestrnou nabídku biochlebů, inspirovat se recepty na pečení, poradit se či si domů odvést čerstvý chlebový kvásek.

„Upéci domácí kváskový chléb vždy neodmyslitelně patřilo do naší kuchyně i kultury. Chuti a vůni domácího chleba se nic nevyrovná. Ukazujeme, že pečení chleba je snadné a stačí několik základních kvalitních surovin,“ vysvětluje **Ing. Barbora Hernychová** z PRO-BIO.

V sekci biovíno návštěvníci ochutnali přes desítku tuzemských biovín. „Vino se dá pěstovat bez zbytečné chemie. Biovíno je přirozený produkt, jehož základem jsou kvalitní ekologicky pěstované suroviny a tradiční způsob zpracování. Neobsahuje rezidua pesticidů ani další syntetické

přísady a je bohatší v chuti a vůni,“ říká **Barbora Hernychová**.

Novinku – špaldové biopivo s názvem Špaldový pašerák, pokřtili zástupci firmy a moderátorka akce herečka **Kamila Špráchalová**. „Jedná se o nepasterizovaný nefiltrovaný 11° ležák. Jeho název souvisí s pašováním osiva pšenice špaldy, které jsme jako první po revoluci převezli přes rakouské hranice,“ sdělil **Ing. Martin Hutař**, zakladatel firmy PRO-BIO.

V odpoledních hodinách navštívil BIOSLAVNOSTI ministr zemědělství **Ing. Jurečka**, který ocenil práci firmy PRO-BIO a poděkoval za pořádání akce na podporu biopotravin a ekologického zemědělství. „Návštěvníci si tak udělají sami obrázek o tom, jak ekologičtí zemědělci své produkty vyrábí, což je pak může ovlivnit při nakupování. Oceňuji také to, že v regionu, kde nejsou pracovní příležitosti, vznikla taková firma, která dokáže zaměstnávat více než 120 lidí a nabízí pro-



dukty, které mají uplatnění nejen v České republice, ale i v zahraničí,“ nešetřil slova chvály **Jurečka**.

Odpolední a noční hodiny patřily pestrému hudebnímu programu. Se svojí kapelou 5P vystoupil například legendární **Luboš Pospíšil**.

Další ročník BIOSLAVNOSTI se koná v sobotu 15. července 2017.

Bio je u nás doma

Ministerstvo zemědělství letos již podvanácté vyhláší září Měsícem biopotravin a ekologického zemědělství. Touto tradiční kampaní chce veřejnosti představit místní ekozemědělce a výrobce bioproduktů, jejichž nabídka se rok od roku rozšiřuje. Tradice je i jmenovatelem ekologického zemědělství jako takového v České republice. Je to totiž již více než čtvrt století, kdy zde byly založena první tři ekologická hospodářství. V současné době je certifikováno více než 4 300 ekofarem a více než 570 výrobců biopotravin, kteří jsou pravidelně kontrolováni v tomto systému garantovaném národní i evropskou legislativou.

Ekologické zemědělství není pouze moderním světovým trendem reflektujícím stále vzrůstající potřebu reagovat na současné problémy a zachovat zdravou půdu, vodu i obecně přírodu a přírodní zdroje příštím generací. Systém ekologického zemědělství vychází z tradičních agro-

technických postupů používaných našimi předky, doplněných o vysoce moderní vědecké i praktické poznatky. Produkuje proto trvale udržitelným způsobem vysoce kvalitní, nutričně bohaté potraviny s žádným či stopovým množstvím reziduí chemických látek a zachovává respekt ke všemu životu, a tedy i k chovaným hospodářským zvířatům. Biopotraviny tedy nelze označit za předraženou módní vlnu, nýbrž naopak za produkty, které by měly být nedílnou součástí jídelníčku každého člověka.

Bioprodukce v sobě snoubí tradici i modernost: na trhu s biopotravinami naleznete nejen moderní potraviny vhodné pro zdravý životní styl, ale i kompletní sortiment vysoce kvalitních a chutných potravin vycházejících z tradičních receptur. Bio je zkrátka pro každého.

V biokvalitě je možné koupit již prakticky všechny potraviny – ovoce, zeleninu, maso a uzeniny, mléko a mléčné výrobky, mouku, vejce, ale i kečup, olej, čokoládu, víno, pálenku, koření, kávu nebo čaj. Vůbec nejprodávanějším sortimentem je

Září 2016

Měsíc biopotravin a ekologického zemědělství

však dětská výživa – tvoří téměř čtvrtinu všech prodaných biopotravin. Maminky zkrátka vědí, co je pro jejich děti nejlepší. Bioprodukty jsou dostupné pro každého – prodávají se ve specializovaných i běžných prodejnách potravin, ale také v řetězcích, lékárnách, v drogeriích nebo na internetu.

Mottem letošního ročníku Září – měsíce biopotravin a ekologického zemědělství tedy nemůže být nic jiného než „Bio je u nás doma“. Přijďte i vy v září poznat osobně ekologické zemědělce a ochutnat či nakoupit biopotraviny, ať se biopotraviny zabydlí i u vás doma.



Biopotraviny, které byly kontrolovány v České republice (tedy nikoliv nezbytně výhradně české biopotraviny) poznáte podle této zelené „biozephy“, státní ekoznačky, která zaručuje, že výrobek splňuje požadavky zákonů o ekologickém zemědělství.



Od 1. července 2010 platí pro všechny výrobce biopotravin v Evropské unii povinnost používat na biopotravinách jednotné označení logem Evropské unie pro ekologickou produkci, tak zvaným evropským biologem. Ministerstvo zemědělství

www.mesicbiopotravin.cz



NEJLEPŠÍ SEDLÁK ROKU Z VALAŠSKA

Ekologické zemědělské hospodářství Javorník - CZ, s. r. o., s 1740 ha nejprve muselo překonat v devadesátých letech minulého století transformaci z družstevní formy hospodaření na soukromou. Ing. Josefu Tománkovi, jednateři a řediteli, se podařilo uskutečnit změnu formy vlastnictví. Noví vlastníci – 8 osob – se postupně vyrovnali s restitučními požadavky družstevníků ve výši 30 milionů. To se podařilo po desítkách let a subjekt dále hospodařil už ve vyšlapaných cestách.

Podařilo se zachovat jak živočišnou, tak s rostlinnou produkcí a pokračovat, transformovali také tzv. přidruženou výrobu – zejména pilu, výrobu sirných knotů a svíci (jediná v ČR). Provozují čerpací stanici, ubytovací zařízení a vlastní bioprodejnu, v roce 2000 založili dceřinou společnost Vodohospodářské stavby Javorník-CZ, s.r.o., která dobře prosperuje. V posledních dvou letech uvedli do provozu novou mlékárnu a sýrárnu a veřejnou palenici.

V členitém údolí řeky Vlárky a na úbočích kolem se zvedajících valašských kopců tato velká zemědělská firma úspěšně hospodaří. Produkce osiv, krmiv, dokonce koření (koriandru a kmínu), ovoce, masa i mléka – to je bohatá zemědělská činnost v krásné, dosti zachovalé krajině. Působí i v území Chráněné krajinné oblasti Karpaty, vrcholy se zvedají až do 800 m n. m.

Pro zaměstnance má výhody a udržuje i nezemědělské obory činnosti, které zajišťují trvalý příjem i zaměstnancům mimo sezónu. Hospodaří zde ekologicky od roku 1996 (dva roky přechodného období) a o výsledcích svědčí ocenění v soutěži Zemědělec roku ve Zlínském kraji a pro biovýrobky získali Perlu Zlínska.

V letošním roce se jim dostalo ocenění Nejlepší sedlák PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců (předání bude 10. září).

Dojné krávy si ponechali

V živočišné produkci se starají o 200 dojnic základního stáda českých strak a na pastvinách odchovávají 230 zvířat masných plemen siemental a jeho kříženců. O živočišnou produkci se stará Ing. Radovan Barbořík.

V roce 2008 se rozhodovali, zda mléčný skot ponechat, nebo raději ne. Pustili se

do rekonstrukce objektů za 40 milionů z evropských fondů a podařilo se tak pro zvířata zajistit volné ustájení: zrekonstruovali starší kravín a postavili nový, vzdušný. Chtěli navázat na rostlinnou produkci s biokvalitou i v mléce. Nadojí za rok v průměru 6000 l mléka na dojnici. Na krmení musí mít nachystáno 7000 t senáže, 400 t jádra a 750 t sena. Krávy odhovárají a nechávají je i dožití vyššího věku. V průměru mají 3,5 laktace. Stará se o ně 12 zaměstnanců.

Dojnice mají denní vycházku na pastvinu a také dbají na kvalitní krmivo. To mají vlastní a dodávají minerální látky a lizy. Kvalitní krmivo se projevilo ve stoupající dojitosti a v kvalitě jeho parametrů. Ceny biomléka v roce 2008 byly dobré, a tak se rozhodovali snáze. V současnosti dostávají kolem 10 Kč za litr biomléka.

Ekonomiku doplňují telata z chovu masného skotu prodaná na zástav. V Turecku a Chorvatsku je o ně stálý zájem. Pokud nevychází dobře biomléko, prodají více kusů na zástav a naopak – kusy ponechají do chovu. Masný skot se od dubna až do listopadu – podle počasí – pase venku. Živočišnou produkci zakončuje chov prasat – plemeno české bílé –, chovají je ve skupinách, ale nejsou certifikovány.

Část biomasa prodají nejbližšímu řeznictví a zaměstnanci mají nárok na natu-rálii i v podobě produkovaných biopotravin. Přes tuto výhodu, včetně 13. a 14. platu si zootechnik posteskl nad tím, že mnoho mladých lidí se do zemědělství nehrne.

Rostlinná produkce v souladu s bohatstvím krajiny

Javorník hospodaří na mnoha hektarech, v krajině, která se historicky měnila z malých políček na velké lány a nyní, pracuje na tom, aby se charakter krajiny vrátil trochu k původnímu obrazu ➡





Balíky sena míří do stodoly.

Telátka po pobytu v boudičkách po dvou týdnech přejdou do skupin.



➔ – zalesněným vrcholům kopců s členitými loukami a pastvinami, s alejemi i solitéry či skupinami stromů. Při produkci zejména ozimé špaldy, ječmene a dalších plodin pro krmení, zejména luk a pastvin respektují projekt „Udržitelného hospodaření v krajině Bílých Karpat“, který pro společnost vypracovala **Ing. Hedvika Psotová** (Arvita P, spol. s r. o.).

V první etapě (2013–2015) se zaměřili na začlenění dosud nevyužívané zemědělské půdy. To znamenalo například vysekat křoviny a nálety, vytipovat vhodná místa pro prvky krajinné zeleně – kam patří i sady a aleje. V 84 lokalitách a na 1700 parcelách se touto cestou k obhospodařování navrátilo 615 ha. Šetrně postupují již 18. rokem a krajinné prvky zabírají v současnosti 12 ha.

V dalším období bude projekt pracovat na zajištění protierozní ochrany, prostupnosti území a retenci vody v krajině. Pro udržení vody a půdy na svazích už se udělala základní opatření – vrstevnicové zelené linie. I když pro zemědělské stroje jsou samozřejmě výhodnější větší celky, počítají ve společnosti s jejich dělením. Ing. Tománek sice slyší reptání traktoristů, ale je třeba brát ohled na krajinu. Při přeměňácích bloků bude vždy počítáno s moderními stroji. Krajinu tu budou postupně měnit k vyšší biodiverzitě, ale pro-

Obnovené ovocnářství

Ovocné sady se staly součástí obnovení původního vzhledu krajiny, a tak v roce 2004 byl založen 25hektarový sad především slivoní, dále jsou v něm jabloně i hrušně. Certifikovaný mají jablečný mošt. Nechávací si jej zpracovat v ekomoštárně v Hostětíně. Ve výhledu mají vybudovat vlastní zpracovnu na ovoce – povidla a sušené švestky.

Ovoce ze slivoní, končí především v místní pálenici. Ta slouží také veřejnosti. Pěstitelská pálenice byla otevřena v roce 2014 a v moderní destilační aparatuře se „zhodnotí“ zkažené ovoce všeho druhu.

Kapacita je pro jedno pálení je až 300 l, většinou se

pálí ze 150 litrů kvasu. Síla a množství vypáleného lihu je různé podle kvality dodaného ovoce. Průměrně je to 60–70 %. Kvalitu destilátu zajišťují zkušení páleničáři – **Miroslav Pindák** (na snímku dole) a **Ladislav Matušinec**. Přístroj umožňuje řídit sílu vypálení vyřazováním pater v rektifikačním dílu a využitím funkce deflegmátoru. Proces trvá v průměru 2,5 hodiny. Vypálený lih a jeho množství kontrolují celníci a vyměřují daň. Pro jednu rodinu je stanoveno množství lihu na 60 l pálenky s padesáti procenty alkoholu (za 123 Kč).

Rychlý vývoj mlékárny a pekárny

Biomléko je kvalitní, dodávají jej do mlékárny ve Valašském Meziříčí, kde jej zpracovávají do biovýrobků. Část biomléka prodají ve vlastní prodejně v podobě syrového nepasterovaného biomléka a část začali zpracovávat na tvaroh, zakysané výrobky i čerstvé sýry, sýry eidamského typu, hermelín a další výrobky ve vlastní zrekonstruované mlékárně. Brzy sortiment, který má na starosti **Ing. Marta Buzašová**, bude opět rozšířen. O své práci

hovoří s nadšením. Je opravdu odborníci na svém místě. Obor potravinářské technologie vystudovala, obor vyučovala a byla několik let v praxi, než se dostala na ekofarmu Javorník. Příznivě hodnocený biohermelín v loňské soutěži Česká biopotr-



vina roku je jejím „dítětem“. Uvažuje o produkci sýrů zrajících, ale k tomu bude nutné rozšíření prostor mlékárny. V mlékárně pracují čtyři lidé. Na trh dodávají 6000 kg výrobků měsíčně. Dodávají ➔





V pekárně nad šátečky s třemi náplněmi.



Víčka nádobek s čerstvým syrem se musí po převážení obsahu správně nasadit.

➔ do velkých podniků, kde si zaměstnanci koupí. Dále rozvážejí do prodejen zdravé výživy a dalších sítí „farmářských“ prodejen, i do Prahy.

Třetím úspěšně nastartovaným oborem je pekárna. Vlastní produkci pšenice biošpaldy dodávají do odbytu prostřednictvím PRO-BIO Svazového obchodu a z části spotřebují v pekárně. Za rok zdvojnásobili produkci. Pod vedením **Zuzany Barboříkové** zpracují 50 kg špaldové mouky, 300 kg pšeničné a upečou 450 kg výrobků – chlebů, koláčů, vánoček i chleba špaldového za týden.

Bioprodukty z pekárny i mlékárny jsou k dispozici v bioobchodu, který je v areálu společnosti a byl otevřen v červenci 2015. Po dva dny v týdnu je k dostání i čerstvé nepasterizované biomléko.

Exkurze

Dobré hospodaření ekologického podniku je místem, kam se vydávají exkurze od dětí z MŠ, základních škol až po vysokoškoláky. Na hospodářství se seznámí nejen se zemědělskými pracemi. Pracovníci

společnosti jim připomenou význam kvalitních potravin. Jejich kvalita a bezpečnost je prověřena nejméně deseti kontrolami ročně. Dodržování ekologických zásad produkce kontroluje KEZ, o.p.s. To, že české biopotraviny (i potravi-

Alej slivoní u lánu po sklizni špaldy.



ny konvenční) mají vyšší cenu oproti těm zahraničním, je vykompenzováno tím, že jde opravdu o kvalitní potraviny s dobrými nutričními vlastnostmi. I kdybychom si kupovali biopotraviny jen občas, naše tělo dostane, co potřebuje na delší dobu – a bez balastních látek. Opravdu uzrálé ovoce, maso i mléko z venku chovaných zvířat. K tomu jako bonus máme pěknou krajinu, která nebude trpět suchem a erozí a bude bohatá na rostlinstvo i zvířenu.

Takové šetrné hospodaření nemůže opravdu v ceně konkurovat skleníkům na jihu Španělska, kde rostou sazenice v živném roztoku, za neustálého chemického ošetřování a za nízkoplasné práce migrantů – novodobých otroků.

Není opravdu lepší podpořit domácí sedláky a ekosedláky? Každý bychom se tedy supermarketech měli ohlížet po tom, kde daný produkt vznikl a kde se zpracoval. Pokud neuspějeme s potravinami domácími, rozhlédněme se po okolí a zajedme jednou za čas za zemědělci sami. Je to možná pro peněženku náročnější, ale nejen ve vyšší zaměstnanosti se nám to spolehlivě vrátí.

Mirka Vohralíková

KOŘENY BUKU MOHOU CHRÁNIT SMRKY PŘED SUCHEM

V souvislosti s klimatickými změnami se i lesnický výzkum intenzivně zaměřuje na hrozící suchá období. Mimořádně významné z hlediska oteplování může obecně být přerzdění vody v půdním profilu kořenovým systémem některých dřevin („hydraulický lift“), z něhož mohou současně profitovat některé dřeviny jiné, včetně přízemní vegetace.

Tuto metodu ověřovali vědečtí pracovníci z Výzkumného ústavu lesního hospodářství a myslivosti, v. v. i., VS Opočno na dvou místech Orlických hor, a to v mladých porostech smrku a buku v lokalitě Deštenská stráž (patnáctiletá řada) a smrku v experimentálním povodí U Dvou louček (pětileťatá řada). Zde se také zaměřili na smíšený buk-smrkový porost – smrk s prosadbou buku a zmlazeným jeřábem (tříletá řada).

Jak vysvětlují autoři studie František Šach a Vladimír Černohous, hydraulickým liftem se rozumí převážně noční nasátí vody kořeny z hlubších vlhkých půdních horizontů a její přemístění z kořenů do svrchní sušší vrstvy půdy. Účelem je udržení funkčnosti laterálních (postranních) kořenů buku pro příjem živin ze svrchní vrstvy půdy, a tím i poskytnutí vody na transpiraci pro sousedící smrk. „Pomocí analýz vlhkosti půdního profilu v suchých obdobích bylo snahou na základě předběžného hodnocení zjistit, zda během suchých period dochází k redistribuci vody v půdním profilu bukového porostu a zda se tak může dít ve prospěch smrku. Smíšení smrku s bukem by tak mohlo přinést zmírnění pro smrk nebezpečných přísuchů v případech klimatických výkyvů, zejména pak v nižším, 5. až 3. lesním vegetačním stupni,“ upozorňují autoři.

Tyto předpoklady vycházejí z konstatování starých lesnických praktiků, že buk

přímo živí smrky. Konstatování také podporují výsledky ze stacionáru Deštné, kde stok po kmeni v bukovém porostu představal přísun vody k povrchu lesní půdy ca 12 % srážkového úhrnu ve vegetačním i mimovegetačním období a byl obohacen o depozici prvků z korunové vrstvy.

Pro suchá období byla vyslovena hypotéza, že hydraulický lift buku, sloužící k tvorbě půdního roztoku, a tudíž k příjmu živin (výživa) a zejména k příjmu vody na chlazení (transpirace), by mohl prospívat smrku, jehož kořenový systém a zejména jemné kořeny jsou převážně v povrchové vrstvě půdy.

Prosperita, růst, zdravotní stav a produkce závisí na vstupu a pohybu vody do ekosystému smíšeného lesa. Vstup a pohyb vody v ekosystému smíšeného lesa lze ovlivnit pěstební péčí (výchova a proces obnovy).

Výsledky z Deštenské strážě na konci suchých period ukazují v mladém smrkovém porostu zvyšování objemové vlhkosti od nejsušší svrchní půdní vrstvy k nejvlhčí vrstvě v hloubce 50 cm. V mladém bukovém porostu na Deštenské strážě je tomu právě naopak. Vlhavé podmínky buku by tak v sušších periodách mohly být pro smrk příznivé. Otázkou zůstává poměr zastoupení obou dřevin.

Na základě výsledků z této lokality řešitelé navrhli metodu odhadu potenciálu hydraulického liftu buku ve prospěch smr-



Rezervace buků u Vyského Chvojna.

ku superpozicí buku do smrkového porostu. Pro účely hydraulického liftu buku ve prospěch smrku bylo odvozeno jednotlivé přimíšení buku 30 %. Příměs 30 % buku ve smrkovém porostu modelově zvýšila objemovou vlhkost nejsvrchnější půdní vrstvy (0–10 cm) v konci vyskytujících se suchých period nad hodnotu mimo oblast snížené dostupnosti půdní vody pro rostliny (4–11 %). Modelově tak mohlo být doporučeno druhové složení porostů horských lesů ve vazbě na hydraulický lift buku: smrk 70, buk 30. Řešitelé ale poukazují na to, že je rovněž potřeba ověřit, jak tento systém funguje v nižších vegetačních stupních s ještě nižšími srážkami a delšími suchými periodami.

Blíží informace o výzkumu hydraulického liftu buku pro smrk jsou popsány v článku ve Zprávách lesnického výzkumu: www.vulhm.cz/sites/File/ZLV/fulltext/379.pdf

Bylinky ve městě

Zajímavý počin se uskutečnil v Českých Budějovicích. Na trávníky v centru města byly položeny mobilní záhonky s bylinkami či jahodami. K volnému použití kolemjdoucích.



Každý záhon je svým způsobem originál a devastace od nechápavých byla nepatrná, ani se tyto ostrůvky pohody nezměnily v odpadkové koše. Letošní trochu deštivé počasí přálo bylinkám i jejich příznivcům. (jap)

Den bez aut

Alespoň jeden den v roce bez automobilu lze zažít 22. září na hlavním náměstí v Českých Budějovicích (viz snímek). Podobně jako v minulých letech zde bude Ekotrh, hry pro děti a poradenství pro dospělé pod patronací ekologického centra Cassiopeia. Energy Centre ve spolupráci s magistrátem města a asociací pro elektromobilitu předvede nejnovější alternativní způsoby dopravy. Bude to tradiční jed-

nodenní přehlídka novinek v oblasti šetrného životního stylu a lze ji podpořit svou



účastí. Podrobnější program Dne bez aut v Českých Budějovicích bude na www.cegv-cassiopeia.cz.

(jap)

Babička, její rostliny a rostliny kolem ní

Babička Boženy Němcové náleží k známým dílům naší literatury. Nesčíslná vydání, krásné ilustrace, povinná školní četba, zlidovělá rčení a další momenty z ní vytvořily jeden ze základních kamenů naší literatury a kultury vůbec. Nechejme tentokrát stranou dokonalost hlavní postavy, která je někdy spisovatelce vytýkána, a podívejme se zde na Babičku z pohledu pěstovaných rostlin a rostlinného světa obecně. Život babičky i jejích blízkých na Starém bělidle je totiž plný rostlin.

Mezi oknem zelenal se v okrouhlíku muškát a bazalka...

Již na počátku knihy, při příjezdu babičky k dětem, je v její výbavě vedle kapsáře, čtyřbarevných kořátek a dalšího zmíněn také růženec, který byl klokočový, tedy z rostliny klokoče zpeřeného. V popisu babiččiny světnice čteme: „Na zdi viselo několik obrázků svatých, nad babiččíným ložem krucifix, okrášlen kvítím. Mezi oknem zelenal se v okrouhlíku muškát a bazalka, v plátěných pytlíčkách viselo tam rozličné koření, lipový květ, bezový květ, rmen a podobné, babiččina to apatyka.“

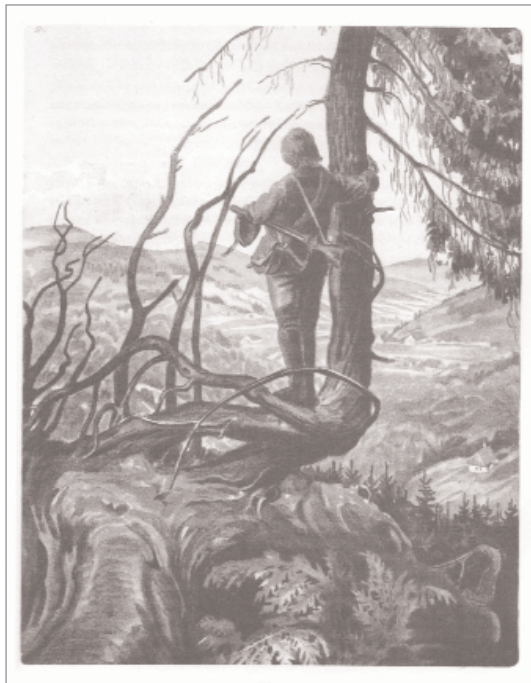
Hojné využívání a sběr léčivých bylin byly tedy pro babičku samozřejmostí a muškát byl součástí okenní výzdoby. Ke stejným bylinkám se v případě zdravotních potíží uchylujeme v jednadvacátém století i my. Muškát najdeme v různých podobách za okny v současnosti taktéž a bazalka je dnes velmi moderní kuchyňskou rostlinou, kterou nabízejí semenářské firmy v řadě odrůd (jak vypadala bazalka z dob Babičky, se však můžeme asi jen dohadovat).

Dozvídáme se, co rostlo na tehdejších zahradách. Při popisu záhonků babiččiny tchyně Novotné („...Novotná byla ta, co dělala ty hůně, a můj nebožtík byl její syn...“) se můžeme dočíst následující slova: „U chaloupky byla maličká zahrádka, nebožka vždy mívala záhon petrželky, cibule, nějaký kříček kadeřavého balšámu, šalvěj a jak toho bylo třeba v domácnosti, a ona byla milovnice koření jako já.“ Také zahrada a okolí domu rodiny Proškovy je přiblížena pěstovanými druhy rostlin: „Okolo oken, obrácených k východu, táhla se vinná réva, před okny pak byla malá zahrádka, plná růží, fial, resedy i salátu, petrželky a jiné drobné zeleniny. Na severovýchodní straně byl ovocný sad a za ním táhla se louka až ke mlýnu. Velká stará hruška stála při samém stavení, kladouc se všemi svými ratolestmi na šindelovou krytou střechu...“

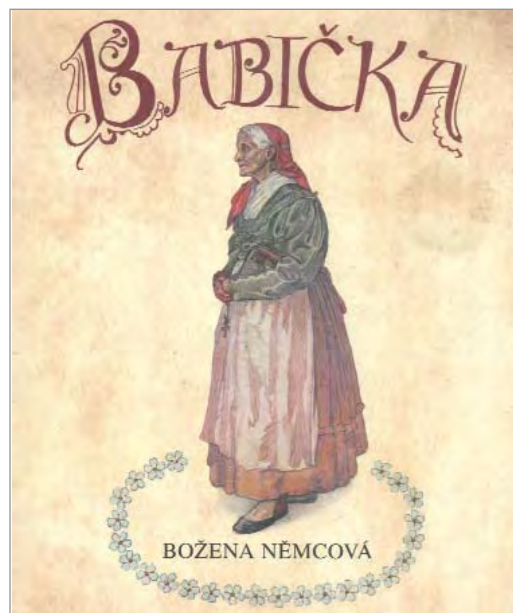
...jsem drsné tělo stromu obejmul

Významné místo v knize mají stromy. Zmíněny jsou nejčastěji lípy, břízy, duby, jedle, či sosny, ale najdeme i vrbu či jeřáb. Z ovocných druhů je nejvíce uváděna i dnes nejběžnější jablona a hruška, ale vyskytují se také třešně, švestky či višně. Mnohokrát se v knize objevuje náš národní strom lípa, např. „Uprostřed dvorku stála lípa, pod ní lavička“ nebo, když socha světce stála mezi dvěma lipami. Při stro-mech, kde visely obrázky Panny Marie, se zastavovalo procesí zbožných poutníků včetně babičky a dětí. V souvislosti se stromy je vícekrát zmiňována Viktorka. U stromu také skončil její nešťastný život, když do jedlí, u kterých stála nad svou jeskyňkou, uhodil blesk a ukončil její strastiplný osud.

Strom pojímá mnohdy Božena Němcová jako živou citlivou bytost, například když myslivec Beyer vypráví, jak zůstal ve



V knize Babička Boženy Němcové najdeme mnoho zmínek o pěstovaných i dalších rostlinách. „Když jsem drsné stromu obejmul, zdálo se mi, že je v něm život...“ myslivec Beyer nalézá porozumění a útěchu u smrku, kterého se dotýká. Jedna z nesmrtelných ilustrací A. Kašpara, které provázejí knihu již více než sto let.



svých těžkých chvílích stát v lese u zasmušilého smrku: „Když jsem drsné tělo stromu obejmul, zdálo se mi, že je v něm život, že rozumí mým žalobám, a ratolesti jeho chvílemi nade mnou zašuměly, jako by se mnou vzdychaly a povídat mi chtěly o stejných bolestech.“ Stromy jsou v Babičce důležitými účastníky příběhů a téměř spolutvůrci děje.

...všude plno růží, resedy, střemchy a jiného rozmanitého kvítí

Rostlinstvo kulturní lidmi pěstované je často obsahem jejich hovorů v průběhu roku. Tak například na jaře „hospodyně, když se sešly, mluvily o nasazování vajec, setí lnu...“, jindy zase v létě „určil pan správce slavení obžinek ku konci pšeničných žní“, a poté v čase podzimním „když v sušárně byly plné lísky švestek, křížal a hrušek...“ Kulturní plodiny mají významnou úlohu v mnoha lidových obyčejích, v rovině zvykové či „pověrečné“ („kousek hrachoviny z masopustu dávaly husám do hnízd, když je nasazovaly, aby prý dobře seděly...“), nebo jinde čteme při námluvách: „...Toník, hlavu nese jako jelen, a jaký to má krásný prut rozmaryny na rukávě.“

Kromě rostlin jedlých hrají svou roli i druhy okrasné, které jsme viděli již v zahradách. Tak na svatojánský večer bylo „V babiččině světnici jako v zahradě, kam se člověk obrátí, všude plno růží, resedy, střemchy a jiného rozmanitého kvítí a mezi tím celé náruče dubového listí. Barunka, Mančinka vážou kytyce, a Cílka víje veliký věnec...“

Rostliny v Babičce slouží také k výstižnému popsání země, odkud pochází komtesa Hortensie (rostlinné jméno!). Když se jí babička ptá „A milostlečna pochází z Itálie? To je tam co naši vojáci leží?“, odpovídá jí komtesa:

„Ano, jenže v tom městě, odkud já pocházím, ve Florencii, neleží. Ale tam pleťou se ty krásné klobouky, co máte, z rejžové slámy. Tam roste na polích rejže a kukuřice, na pahorcích sladké kaštiny a olivy, jsou tam cypřišové a vavřínové háje, krásných květin, bezoblačné modré nebe.“ Kulturní i další druhy květeny popisují Hortensiinu jihoevropskou vlast přesvědčivě a jasně.

...když začali hosté po sobě házet pšenicí a hrachem

Šetrnost babiččina, ono známé a pověstné, že hospodyňka i přes plot pro pírko skočí, je v knize i v rostlinné podobě. Na první pohled plýtvání při popisu Kristliny a Mílovy svatby, když svatební hosté začnou na novomanžele podle starobylé-

zem hodilo, ale když začali hosté po sobě házet pšenicí a hrachem, i sama hrstku vzala a na ženicha a nevěstu je hodila, pravíc: „Aby je Pánbůh také tak obsypal božím požehnáním.“ Autorka ovšem nenechává cenné plodiny na pospas zašlapání v prachu pod nohama svatebčanů, ale posílá holuby, aby se o zrna postarali, a babiččina šetrnost tak dochází i v tomto případě naplnění: „Však se ten hrach a pšenice nerozšlapaly; babička viděla dobře, jak ochočení holubi pod stolem to vyzobávají.“

...odkvétá strom, ovoce odpadne, odroste dítě, rodičům odběhne

Asi nejsilněji a nejpůsobivěji spisovatelka zachycuje srovnávání životů lidí se životem stromů. V rozhovoru s Barunkou babička

uprostřed kvetoucího sadu, při popisu pohybu stromů způsobených větrem říká: „ten větrík dělá dobře“, a dívka se jí zvědavě ptá, „Proč dobře?“, načež stará žena odpovídá: „Protože stromy k sobě sklání. Říká se, když stromy v květu se líbají a objímají, že bude hojná sklizeň.“ Když Barunka pak povídá, že jí bude babička chybět, když bude muset být celý den ve škole, odpovídá jí: „I mě budete chybět, milé děti,

ale což je to všechno platno, stromek kvetete, dítě roste; odkvétá strom, ovoce od-

padne, odroste dítě, rodičům odběhne. Tak to Bůh chce. Dokud je strom zdravý, dává užitek, když pak uschne, porazí ho, dají na oheň, boží oheň ho stráví, popelem zmrví se zem, na níž vyrůstají zase jiné stromky. Také babička vaše svůj úkol dopřede a uložíte ji k věčnému spánku.“ Obraz rostlinného života je obrazem života lidského. Růst, nástup plodnosti a konečnost stromu je vzorem i pro lidský životaběh.

V samotné závěru knihy se dočítáme, že babička: „Mnohdy říkala Adélce... ukazujíc na starou jabloň, která rok co rok schla a spořeji zelenem se odívala. ‚My jsme si rovny, půjdeme zároveň také spat.‘ ... A jednoho jara všechny stromy zelenaly se, jen stará jabloň smutně stála bez listu. Musili ji vykopat a spálit. Babička to samé jaro velice kašlala, nemohla už dojít do městečka, do božího kostelíčka.“ Život babičky se tak uzavírá spolu se sklonem stromu...

Botanik by pravděpodobně udělil Boženně Němcové po četbě její Babičky z praktického rostlinopisu jedničku. Rostliny, o nichž píše, umísťuje autorka na místa, na která patří, zná jejich podobu a vlastnosti i praktické využití. Slohově je její zařazení rostlinstva do děje nenásilné a zcela přirozené. Za propojení světa rostlin se životem člověka si tak Němcová zaslouží naše uznání. Pokud máme Babičku doma v knihovně, začtíme se ještě jednou do tohoto tolikrát již opakovaného příběhu a vnímejme jej znovu jak z lidské, tak také z rostlinné stránky.

P. Dostálek za spolupráce s P. Kisslingem

Otázka pro čtenáře: která rostlina je v Babičce uvedena jako první i poslední?



Babička s dalšími přástevnicemi přádá len. Kresba M. Marešové ve vydání Babičky z roku 1959. Obr. archiv

ho obvykle házet zrní, je v knize popsáno následujícími slovy: „Doma by byla babička nedopustila, aby se zrnko hrachu na

Letní setkání uchovatelů starých odrůd

Uchovatelé starých odrůd Gengelu se o prázdninách sešli na tradičním letním setkání. Tentokrát to bylo v Rychlebském výběžku, ve Vlčicích u Jeseníku a hostiteli byli manželé Iva a Láďa Lačňákoví, kteří zde již více než dvacet let žijí a ekologicky hospodaří.

Na programu setkání bylo představení kdo, co a jak pěstuje a semenaří, ale také ochutnávání domácích výrobků nejen ze starých odrůd. Při prohlídce pečlivě obdělávané zahrady byly k vidění velké záhony měsíčku lékařského pěstovaného pro Sluneční bránu, ale i menší záhonky s místními starými odrůdami tyčkových fazolí, které do Vlčice přinesli po druhé sv. válce osídlenci z Rumunska a které paní Lačňáková udržuje. Na ekologických polích za statkem hostitelů mohli návštěvníci vi-



Při debatě a posezení ve stínu ořešáku posloužil k občerstvení domácí makový závin, sušený rybíz ochucený medem a bylinkami i rohlíčky plněné mangoldem.

dět porosty pšenice špaldy, hořčice na semeno i brambor.

(pd)

FOTO – Martin Malec



Prohlídka zahrady – mladá jabloň staré odrůdy Gascoyneho šarlatové.

ZELENINOVÉ ZÁHONY BEZ RYTÍ A PLETÍ

Kvalitní půda je základem pěstování všech plodin. Jednoletá zelenina je ze všech pěstovaných plodin nejnáročnější, a proto vyžaduje nejlepší půdu a péči. Komerční pěstování plodin běžnou půdu ničí, chemizuje, snižuje její schopnost nasáknout vodu a postupně se zmenšuje vrstva ornice a následně i schopnost půdy plodit bez chemie. Tomu odpovídá i nekvalita produkovaných plodin.

Půda, kterou jsme zdědili po našich předcích, se tvořila tisíce let soustavnou prací půdních organismů při rozkladu biologického materiálu každoročně dopadajícího na povrch půdy. Abychom vytvořili kvalitní zeleninový záhon, můžeme tento proces napodobit a nemusíme čekat dalších tisíce let, abychom půdu oživil.



Kvalitní záhon by měl splňovat několik základních podmínek. Rovný záhon nepodléhá erozi. Pokud je plný živin a půdních organismů, dobře plodí a je úrodný. Hluboký záhon umožňuje zelenině dobře kořenit. Například řepa má jemné kořínky až do hloubky 3 m. Nezhutněný záhon není potřeba rýt. Rytím se narušuje struktura půdy vytvořená půdními organismy a semena plevelů se opakovaně vynášejí na povrch. Tím se zvyšuje i potřeba pletí a opět rytí. Záhon by měl vláhu zároveň zadržovat a propouštět. Pro lepší obhospodařování by měl být záhon jednoduchý tvar a dobře přístupný bez šlapání do záhonu. Optimální šířka je 1,0 m pro osoby vyšší než 1,70 m lze rozšířit na 1,1 m.

Permakulturní pěstitelé na celém světě zakládají záhony dle podnebí a podmínek, kde se nacházejí. V našich podmínkách lze využít jak záhony vyvýšené, tak záhony zahloubené. Vyvýšené záhony mohou mít tendenci vysychat sluncem a větrem, ale naopak mají lepší ochrannou funkci proti slimákům a pohodlněji se obhospodařují. Zahloubené záhony, které nad povrch půdy přesahují jen 20 cm nepřijímají vysycháním, ale vyžadují větší úsilí při zakládání.



Optimální hloubka zeleninových záhonů je 80 cm, 60 cm je pod povrchem a 20 cm nad povrchem. Při písčitéch půdách je větší hloubka lepší. U jílovitých půd je potřebné hloubku upravit (snížit) dle hladiny podzemní vody a chybějící výšku navršit nad terén. Jinak se vytvoří místo záhonu bazén.

Strukturu záhonu lze tvořit z jakýchkoliv materiálů, které máme k dispozici. Do nejnižších vrstev záhonu patří dřevo, které slouží jako zdroj uhlíku pro mikroorganismy a funguje jako houba (viz obr 1.). Nasákne vodu, kterou později pomalu uvolňuje. Do dalších vrstev můžeme kombinovat vzdušnější uhlíkaté materiály jako je

sláma, seno, suché listí, suché piliny, suchou štěpku apod. Záleží na tom, co máme k dispozici. Minimálně jednu vrstvu tvoříme z dusíkatých materiálů. To jsou materiály, které fungují jako „palivo“, aktivátor a zdroj dusíku a půdních organismů. Jde například o hnůj z libovolného zdroje (výborným zdrojem je kompostovací ekotoaleta), bobkatá sláma (viz obr 2.), zapáchající tekutiny, mokrá tráva, mokré dřevo, kopřivy, jícha, bioodpad z kuchyně, mokré listí apod. Zajímavým zdrojem mikroorganismů může být i kvásek. Do záhonu je potřeba dodat co největší spektrum různých organismů, které odvedou svoji práci, zemřou a oni nebo jejich produkty se stanou potravou dalších půdních organismů. Tento cyklus je neustálým zdrojem potravy pro další a další mikroorganismy, které půdu oživují, zúrodňují a zkvalitňují. Při dostatečném naplnění záhonu zdroji uhlíkatých materiálů, není nutné už nikdy doplnění záhonu zevnitř.

Strukturu záhonu lze doplnit i dalšími materiály, které zlepšují vlastnosti půdy. Jde například o dřevěné uhlí určené k tomuto účelu a kamennou moučku dodávající do půdy minerální látky (viz obr 3.). Zajímavým vylepšujícím přírodním materiálem je perlit (ryolitové vulkanický smalt), jehož účinnost je nejen v odlehčení a nakyplení půdy, ale i ve zlepšení propustnosti a zadržení vláhy.

Do záhonu se vrátí i část zeminy z výkopu. Pro odlehčení lze ve středních vrstvách použít i drobnější větvičky. Finální vrstvu tvoří vrstva dobře uleželého kompostu (viz obr 4.).

Vhodným poměrem a skládáním a střídáním vrstev docílíme různorodou strukturu a velmi malého slehnutí záhonu. Takto vytvořený záhon je v prvním roce něco mezi první a druhou tratí. Lze jej použít pro pěstování jakýchkoliv plodin kromě pozdní kořenové zeleniny, která může více trpět červivostí. ➡





me, ale výrazně se omezí nutnost pravidelného zalévání v době růstu. Rostliny si kyprou zeminou pohodlně spustí kořeny do vrstev, kde se vlhkost nachází. Správný povrch záhonu je velmi pórovitý a ani při vydatnější závlaze se na jeho povrchu netvoří kaluže.

Půdu můžeme zlepšovat i tím, že v ní necháme kořeny sklizených rostlin. Kořeny samy o sobě půdu pro-

Nemůžeme očekávat vysokou úrodnost, protože procesy v nitru záhonu teprve začínají probíhat. Po prvním roce „trávení“ záhonu jej lze používat v pravidelném tří traťovém cyklu. Takto vytvořený záhon stačí na podzim pohnout nebo doplnit kompostem. Každým rokem bude záhon úrodnější a plodnější.

Důležitým prvkem při údržbě záhonu je mulčování. Přes zimu je vhodné záhon mulčovat vrstvou slámy. Podle typu plodin pěstovaných na záhonu lze na jaře mulč ponechat a sázet přímo do jamek v něm, nebo jej odstranit a sít do připravené půdy. Alespoň slabý mulč v létě pomůže proti nadměrnému vypařování vlhkosti, ušetří nám nutnost zalévání a zároveň omezuje růst plevelů. Mulčovat lze i již dříve zmíněným dřevěným uhlím ve formě „carbo mulče“. Tenká vrstva uhlí je díky své struktuře a suchému povrchu nepříjemná pro slimáky. Mulčovat lze i listnatou štěpkou, která je též pro slimáky nepříjemným povrchem k lezení.

Kvalitní struktura záhonu zajišťuje zadržení vláhy ze srážek v zimě a na jaře. Záhon je plný vláhy, která je uložena v nasávkových materiálech a postupně se uvolňuje. Závlazce při setí a sázení se nevyhne-

kypřují svým růstem a po sklizni se postupně rozloží a nechají v půdě další materiál pro půdní organismy. Brukovité zeleniny je lepší sklízet i s kořenovým systémem kvůli jejich škůdcům. Přiložené fotografie jsou z praktického semináře na zakládání záhonů z letošního května. Sa-



motné naplnění záhonu je činnost asi na 3 hodiny pro 3–4 osoby, ale pouze v případě, že všechny materiály jsou k dispozici na místě. Záhony byly založeny až na počátku května, tedy dost pozdě na setí některých plodin. I když jsou záhony čerstvé a nemají zpracovanou vnitřní strukturu, bohatě plodí a od založení byly zalaty pouze 1x měsíčně. Obrázek 5 je ze záhonu s rajčaty, paprikami a špenátem, obrázek 6 ze záhonu se zelím a keříčkovými fazolemi a obrázek 7 je ze záhonu polykultury, kde již byly sklizeny ředkvičky a špenát a zbývají saláty.

Lucie Vřešťalová,
Ořeška Libštát

POZNÁMKA

Seminář na zakládání zeleninových bezorebných záhonů a osevní plány smíšených zeleninových kultur se bude konat 22.–23. října v Turnově. Pozvánka bude zveřejněna na webových stránkách www.oreska.cz, informace: oreskalibstat@seznam.cz. Brzy bude vypsán i sedmidílný večerní seminář Živá jedlá zahrada.



Mandlové smoothie s čerstvým ovocem

Minutová svačinka s malinami, švestkami a téměř bez kalorií a bez kravského mléka, takže si pochutnají i alergici.

- 220 ml mandlového nápoje ALPRO
- 10 čerstvých malin
- 5 čerstvých švestek

Ovoce omyjeme. Tři maliny si odložíme stranou. Tyčovým mixérem rozmixujeme vychlazený mandlový nápoj a zbylými malinami nápoj dozdobíme. *(daniela.pise.cz)*



Kefírový nápoj se zeleninou

- 1 l kefíru
- 1/2 čerstvého fenyklu
- 150 g červené řepy
- 1 lž. nakrájeného kopru
- 1/2 č. l. mletého pepře a sůl

Na kostičky nakrájíme omytý fenykl i oloupanou červenou řepu a dáme do mixéru. Přilijeme polovinu kefíru, důkladně rozmixujeme a propasírujeme přes jemný cedník, osolíme, opepříme a vmícháme nadrobno nasekaný kopr. Nakonec přilijeme zbylý kefír a koktejl rozdělíme do sklenic. *www.receptyonline.cz*

Léčivé účinky stromů podle Physicy sv. Hildegardy

OLIVA EVROPSKÁ

Olivovník je více teplý než studený a znamená soucit. Vař vnější kůru a listy tohoto stromu ve vodě, pak udělej s tímto odvarem a starým sádlem mast. Bolí-li koho u srdce nebo v zádech, ve straně, v bedrech a trpí dnou, maž ho na těchto místech touto mastí, mast pronikne pokožkou jako lůj v novém hrnci, postaví-li se na oheň. Nemocnému se uleví. Kdo si zastudí žaludek, ať vaří kůru a listy stromu ve vodě, scedí přes plátno. Pak ať rozpustí na pánvi na ohni méně smoly a ještě méně myrhy než smoly, a pak ať přidá odvar. S tím ať pak udělá náplast s konopnou utěrkou a položí na žaludek. Tím se mu tento zahřeje a připraví mu dobré trávení.

Ale olej z plodů toho stromu se moc nehodí k jídlu pro člověka, protože je-li jedno, připraví člověku ošklivost a jídla jím připravená činí těžko stravitelnými. Ale k výrobě léků se velmi hodí. Je-li olej čerstvě připravený, má se vařit na ohni, pak se do něj vkládají lístky růží a fialek. Tento olej pak pomáhá proti různým typům horeček. Protože byl vařený na ohni, není třeba jej dále ještě stavět na slunce. Trápí-li koho dna, ať vloží do oleje růže a kde ho trápí bolest, ať se tímto olejem maže a uleví se mu. Když ale někoho bo-

lí hlava nebo okolo ledvin, nebo tvoří-li se mu otoky, aniž by se zranil pádem, ať do oleje vloží fialky a ať se olejem pak maže na bolestivých místech. Je-li tam otok, ať se maže vedle něj, ne na něm.



Chtěla bych se léčit šťávou z mořské cibule. Jak ji získat?

Mořská cibule (*Scilla maritima*) je velmi jedovatá rostlina pocházející ze Středomoří. Obsahuje glykosid scillaren, který je v účinnosti podobný digitalisu – tedy látce, která působí na srdce a krevní oběh a patří přísně a pouze do rukou lékaře!

Nezahrávejte si tedy v samoléčbě s touto rostlinou. Užívá se její cibule. Nepatří do rukou laika. Pro zajímavost je třeba podotknout, že mořská cibule tvoří základ ke krysímu jedu...

Najděte si tedy k léčbě něco méně jedovatého.

Možná jste sháněla jinou rostlinu, lidově zvanou též „mořská cibule“.

Mořská cibule je totiž v Čechách dost zmatečný pojem. Naše babičky ji měly v květináči a používaly její listy na všechna možná drobná poranění – záděry, spáleniny, třísky, zhnisané rány a i bolavé klouby. Skvěle to fungovalo a funguje to i dnes. Jenže tahle rostlina se vlastně jmenuje snědek ocasatý, latinsky *Ornithogalum caudatum*, nebo taky *Ornithogalum longibracteatum* (což je novější botanický název). Naši předkové jí říkali mořská cibule, protože je té jihoafrické rostlině neuvěřitelně podobná.

Při poranění ustříhnete kousek listu, naklepete dřevěnou paličkou a přiložíte na ránu. Po vysušení přiložíte další kousek, až do vyléčení.

Nová biokuchařka Hanky Zemanové Nejprodávanější kniha o biopotravinách a zdravém vaření po deseti letech

Autorka se rozhodla svou Biokuchařku kompletně přepracovat tak, abyste v ní našli aktuální informace o biopotravinách, nových výživových trendech i ekologickém zemědělství a mohli z ní čerpat inspiraci pro svůj každodenní život. Kromě toho autorka prozradí, kam se ve výživě za posledních deset let sama posunula a co doma ráda vaří. Představí vám zajímavé ekofarmáře a významné ekologické projekty. S pomocí řady odborníků hodnotí objektivně nové trendy ve výživě (např. raw, bezlepková strava, superfoods apod.) a poradí, jak se v nich vyznat a jak si udělat vlastní názor.

Hančin přístup ukazuje, jak jíst i žít zdravě a v souladu se selským rozumem. Díky tomu vám pak zdravé vaření bude připadat jednoduché a přirozené. Z knihy se dozvíte, jak obohatit jí-

delníček a začít používat opomíjené, přitom však skvělé potraviny, jako jsou luštěniny, hlavně cizrna, fazole, červená čočka, loupané mungo, plnohodnotné obiloviny, jako jsou jáhly, čirok, jednozrnka, špalda, pohanka, či netradiční, na českém trhu nové a bezlepkové mouky, jako například mouku z červené čočky či žlutého hrachu.

Hanka připravila do této knihy přes 80 nových receptů. Nová biokuchařka je tak díky zcela unikátním informacím a novým receptům určena i těm, kteří už původní vydání Biokuchařky mají doma.

Mnoho receptů je bezlepkových, vegetariánských i veganských, ale nevyhýbají se ani kvalitnímu masu. Vyzkoušejte letní cuketovo-jahelnou koprovku, boršč s cizmou, čočkový burger, placky z hrachové mouky, bezlepkové cookies, ječné lívance, nebo třeba biokuře na kurkumě podle výborného šéfkuchaře a nutričního terapeuta Davida Šaška (je členem Aliance výživových poradců), který s Hankou na některých, zejména masových receptech spolupracoval. Kniha je určena jak pro začátečníky v oblasti zdravého vaření, tak pro pokročilé.

Biokuchařka poprvé vyšla v roce 2005. Hned poté získala titul Nejlepší kuchařská kniha roku 2006. Od té doby se stala bestsellerem mezi zdravými kuchařkami a dokázala, že zdravé jídlo může být dobré i krásně vypadat.

Hanka je též autorkou knihy BioAbecedář Hanky Zemanové a maminkou dvou holčiček.

Vydává nakladatelství Smart Press, www.smartpress.cz

Kniha bude k dostání u všech dobrých knihkupců a na www.smartpress.cz.

Pevná vazba, fotografie Alena Hrbková (obálka a recepty) a David Turecký (farmáři).



RECEPTY Z LUŠTĚNIN OD PAVLY

Zapečené boby s flíčkou

200 g uvařené sóji luštěniny (boby), 500 g flíčků – těstovina, 150 g sýra Niva, 1 kelímek smetany 12%, 1 pórek, 80 g rajský protlak, máslo, olej, saturejka, dobromysl, pepř, sójová omáčka SHOYU, sůl.

Nakrájený pórek osmahněte na oleji, přidejte protlak, koření, SHOYU, sůl, lehce poduste a přidejte vařené boby. Polovinu uvařených flíčků rozložte na máslem vymazaný a strouhankou vysypaný větší pekáček, na to dejte vrstvu připravené směsi s boby a shora zbytek flíčků a zakápněte olejem. Pečte chvíli v troubě při cca 180 °C, zalijte smetanou, pečte dále a ke konce posypte rozdrobenou Nivou.



Chutná čočka se zeleninou – indický pokrm DHÁL

250 g jakékoliv čočky, 1 bobkový list, 1 velká cibule, 1 stroužek česneku, kousek čerstvého zázvoru, 1/2 lžičky kurkumy (koření), 40 ml řepkového oleje, drcený kmín, špetka chilli, asi 250 g sezónní zeleniny nakrájené na kostičky, SHOYU, sůl.

Čočku uvařte s bobkovým listem a polovinou nakrájené cibule hodně doměkka. Na oleji zpěňte zbytek nakrájené cibule, přidejte prolisovaný česnek, nastrouhaný zázvor, všechno koření a k tomu vložte nakrájenou zeleninu (mrkev, celer, cuketu, papriku – co máte doma). Duste do křupava. Pak smíchejte s uvařenou čočkou, ochuťte SHOYU a solí a na teplém místě nechte chvíli zaležet. Podávejte s rýží nebo chlebem.

Recept z knihy „LUŠTĚNINY“.



Fazolová pomazánka

250 g dobře uvařených bílých fazolí, 250 g pomazánkového másla, sůl, špetka cukru, limetka.

Fazole rozmixujte do jemna, smíchejte s pomazánkovým máslem, osolte a dále ochuťte podle vlastní chuti. Mažte na rostlinným máslem potřené plátky celozrnné nebo bílé bagety nebo na topinky, ozdobte zeleninou.

Recepty v knize „OVLÁDNĚTE SVÉ HORMONY jídlem“.

Pestrý fazolový salát (z vařených fazolových bobů) s jablky

300 g vařených fazolových bobů, 1 syrová mrkev, 2 kyselá jablka, majonéza nebo Sojanéza (vegani), rukola, zelená petržel, sůl, cukr, limetka, panenský olej.

Recept z naší knihy VEGETARIÁN LABUŽNÍK.



Fazolový tataráček

250 g dobře uvařených pestrých fazolí (bobů), kousek kapie, 1 menší cibule, 1 stroužek česneku, kečup, hořčice, omáčka Worcester – to vše podle chuti, sůl, olivový olej, mletá paprika, pepř.

Fazole a kapii umelte na masovém stroju nebo mixujte, přidejte ostatní, ochuťte podle přání a nechte pár hodin zaležet. Chutná na topinky z tmavého chleba.

Recept v knize „Vegetarián labužník“, a „LUŠTĚNINY“.

Makronky půl na půl

1 šálku práškového cukru, 3/4 šálku směsi mandlové mouky a sójové mouky hrubé plnotučné (2 : 1), 1/2 šálku cukru krupice, 90 g vaječný bílek (necelé 3 bílky).

Mandlovou a sójovou mouku dobře promíchejte s moučkovým cukrem. Z bílků s cukrem krupice ušlehejte tuhý sníh. K tomu pomalu vmíchejte připravenou sydkou směs. Zdobíčkou bez hubičky tvořte na papírem vyloženém plechu malé hromádky, pozor, roztekou se. Nechte chvíli oschnout a pak pečte asi 10–15 minut v troubě vyhřáté na 150–160 °C.

Makronky se sójovou moukou méně vyskočí, přesto jsou výborné.

Knihy s recepty
na www.medicapublishing.cz



Další farmářská slavnost pro rodiny s dětmi! NÁRODNÍ ZEMĚDĚLSKÉ MUZEUM V PRAZE OŽIJE

Čtyři farmy v různých koutech ČR již rodinám s dětmi ukázaly, jak vypadá život na venkově, jak se vyrábí potraviny a co to obnáší být farmářem. Letošní sérii Farmářských slavností pro rodiny s dětmi zakončí akce v Národním zemědělském muzeu v Praze 24. září.

Za poslední rok se toho v muzeu hodně změnilo. V Praze otevřeli další nové expozice, jako jsou interaktivní Rybářství, Laboratoř ticha a od června recykLES – Příběhy lesních světů.

Tato zážitková výstava byla otevřena 17. června 2016 uměleckým spolkem „mamapapa“ jako pokračování úspěšné série expozice s lesní tematikou. Návštěvníci prožijí cestu lesními světy, v lesním orloji zazní zvuky lesních semínek padajících z úrodné koruny bájeného stromu. Poté se vypraví s vypravěči na hравou pouť do míst, kde tajemné síly vydávají své vlastní pokyny energii celého lesního světa, uchované v obalech plo-

dů a semen lesních dřevin, v rytmu věčného koloběhu.

Další expozice Rybářství je první z celkem třinácti nových expozic, které muzeum připravuje a plánuje otevřít do roku 2020. Laboratoř ticha je exponát, který byl do muzea převezen přímo z Milána, kde uchvacoval návštěvníky českého pavilonu EXPO 2015.



I na slavnosti v muzeu je pro děti připravena spousta her a kvízů o farmaření a dospělí si budou moci nakoupit na tradičním farmářském trhu a ochutnat výsledek kuchařské show. Návštěvníci si letos naposledy mohou vyzkoušet své dovednosti na simulátoru dojení krávy či jízdy na býkovi. Čeká na vás spousta zábavy, kvalitní potraviny i drobná hospodářská zvířata. Neváhejte tedy a přijďte si i s rodinou užít báječnou sobotu do Národního zemědělského muzea.

Více na

www.farmarskeslavnosti.cz

Sedlácké čtvrtky s Pavlou Momčilovou

Na dvorku Národního zemědělského muzea v Praze se s Pavlou Momčilovou uskutečnily čtyři workshopové čtvrtky (červenec až srpen) k Mezinárodnímu roku luštění. Přednášky s tématy: sója a sójové produkty, cizrna, čočka a fazole. Publikum se dozvědělo vždy vše o dané luštěnině – složení, prospěšnost, rady k vaření, rady pro konzumaci luštěnin dětmi a obdrželo recepty.



„Při workshopu probíhala bohatá ochutnávka pro zúčastněné. Vždy jsem připravila asi osm pokrmů podle svých receptů. Publikum bylo velmi široké, od dětí 2–6 let, přes větší, jejich maminky či rodiče, dokonce se zajímali i muži středního věku a ženy celé věkové škály. Všichni ochutnávali a chválili, bylo vidět, že když

se umí luštěniny připravit, chutnají všem,“ sděluje Pavla Momčilová po akci.

Sedlácké čtvrtky byly připraveny v období prázdnin na dvorku Národního zemědělského muzea ve velmi příjemném prostředí. Jsou tam lavičky, loučky, podium, dvoreček se zvířátky i stánek s rychlým občerstvením... Počasí až na jeden čtvr-

tek nám přálo. Vždy k večeru vystupovala irská kapela Naked Professors, nebo bylo maňáskové divadlo pro děti (o zeleninách a jejich škůdcích) a promítání filmu venku. Hlavní pořadatelkou této akce byla Jana Jandová NZM Praha 7 a téměř vždy se přišel podívat i ředitel muzea Ing. Jiří Houdek.

„Měla jsem k dispozici vzorky všech luštěnin od Country Life, a také tam měl panel Gengel a jednou se rozdávala semínka hrachu Heizlarová. Podle mého názoru to byla opravdu vydařená akce. Na akci přišlo až 50 lidí včetně dětí a nakonec litovali, že workshopy a ochutnávky už končí. Pro mne, jako organizátorku kuchařské akce to bylo dosti namáhavé, ale i poučné. Od pondělí večer do čtvrtku jsem nakoupila potraviny, obstarala jednorázové nádobí, pak uvařila, a před akcí bylo třeba vše naložit a odvézt. Těsně před akcí namazat pomazánky, dovařit teplá jídla, naaranžovat, aby vše pěkně vypadalo a mělo úroveň,“ sděluje své zážitky autorka kuchařských publikací a dodává: „Jinak mne hodně potěšilo, že měli lidé o luštěniny opravdu zájem. Nejvíce mne překvapilo, že ty malé děti i muži si chodili stále přidávat a chutnalo jim. Nebyli to lidé, kteří by se přišli zadarmo najíst. Přítomné maminky se také divily, že luštěniny u dětí tak zabraly...“ (vha, pm)

FOTO – archiv Pavly Momčilové

Pachtovní smlouvy, které ocení ekozezemědělci

Právě vychází aktualizovaná metodika půdního průzkumu zemědělských pozemků určená pro pachtovní smlouvy. Nově nabízí i návrhy řešení v případech, že v době pachtu dojde na pozemku ke zlepšení půdní kvality. To vedle vlastníků ocení zejména ekologičtí zemědělci. Diskuze nad smyslem ekologického zemědělství se posouvá od debat nad kvalitou biopotravin k reálnému měření přínosů v podobě zhodnocených pozemků.

Diskutované téma

Kvalita půdy a půdní úrodnosti je dnes diskutované téma. Užívání nevhodných agrotechnik, orientace převážně na intenzivní produkci tržních plodin i klimatické změny s řadou extrémních výkyvů přispívají velkou měrou k degradaci půdní úrodnosti. V České republice hraje navíc významnou roli také i specifická vlastnická struktura zemědělské půdy. Pouze na jedné pětině půdy u nás hospodaří její majitelé, zároveň souvislé půdní plochy zemědělské půdy, převážně s pěstováním monokultur) v Evropě.

Významná část zemědělských pozemků je přitom paradoxně rozdělena mezi velké množství vlastníků. Jednotlivé parcely mají díky malé velikosti nízkou prodejní cenu, nevhodné tvary a často je k nim i omezený přístup. Vztah vlastníků k údržbě půdní kvality těchto pozemků je díky tomu pochopitelně malý, ochota a v podstatě i možnost s pozemkem cokoliv dělat, je mizivá. Tato zakonzervovanost logicky nahrává zejména velkým nájemcům, kteří na těchto pronajatých plochách hospodaří. Jen málo z nich má přitom zájem o to, aby majitelé nějakým způsobem omezovali jejich formu hospodaření.

Dobrá pachtovní smlouva

Podmínku uchování kvality půdy v rámci pachtu má v současné době minimum smluv, ale zájem strmě stoupá. Hodnotu půdy si totiž začínají uvědomovat nejen investiční společnosti, ale i jednotliví vlastníci. To potvrzuje i zcela rozebrané první vydání metodiky, která vyšla před dvěma lety. „Zájem mají zejména církve, které dostávají zemědělskou půdu zpět v restitucích a často ji následně pronajímají,“ říká Ing. Jan Vopravil z Výzkumného ústavu meliorací a ochrany půdy a jeden z autorů metodiky. „Příjemně nás překvapil nečekaně velký zájem pachtýřů, kteří se nestydí za to, jak hospodaří. Velmi často jsou to ekologičtí zemědělci.“ Za přelomové považuje Jan Vopravil zájem státu, který v udržení kvality půdy pomocí pachtovních smluv vidí výrazný potenciál. „Jsme rádi, že se v tomto ohledu dobře rozvíjí spolupráce. Prvním krokem měla být tvorba metodiky pro potřeby Státního pozemkového úřadu při pronajímání státní půdy. Současně s ministerstvem zemědělství připravujeme projekt, který by měl zajistit lepší dostupnost rozborů půdy všem zájemcům, kteří o ně projeví zájem,“ komentuje Jan Vopravil přístup státu. Podpořit ochranu zemědělské půdy

přes samotné vlastníky či hospodáře, zemědělskou půdu je klíčové. To, co stát investuje do podpory, se mu několikanásobně vrátí v lepší odolnosti půdy a krajiny vůči suchu, povodním a dalším extrémním jevům.

Poradí metodika půdního průzkumu

I druhé vydání Metodiky půdního průzkumu zemědělských pozemků určená pro pachtovní smlouvy je určeno jak pro ty, kteří na zemědělské půdě hospodaří, tak pro její vlastníky. Publikace nabízí detailní postupy, jak získat informace o stavu půdy v době uzavření pachtovní smlouvy i po jejím ukončení. Vlastníkovi umožňuje vyhodnotit změny, které na pozemcích, resp. půdách v době pachtu nastaly, pachtýři naopak může poskytnout určitou ochranu před možnými nařčeními ze strany vlastníků, že byl jejich majetek poškozen jeho nesprávným hospodařením. V aktualizované verzi najdete nově i postupy, co dělat, když se v průběhu pachtu kvalita půdy nezhorší, alelepší. Autoři tak vycházejí vstříc podnětům a zkušenostem uživatelů, které nashromáždili po vydání první publikace před dvěma lety.

Metodika přehledně popisuje postup a metody půdního průzkumu, jehož výsledkem je základní popis stavu půdy na propachtovaném pozemku před a po skončení pachtu. V případě, že došlo k poškození půdy a zásadnímu zhoršení půdních charakteristik, nabízí návrh nápravných opatření směřujících k uvedení půdy do původního stavu, nebo vyčíslení finanční kompenzace. Nově je řešeno, co lze dělat, pokud se půdní vlastnosti zlepšily a pozemek má vyšší zhodnocení, než měl na počátku pachtu. Tato skutečnost by měla být signálem pro vlastníka pozemku, že je mu o půdu

Redukované zpracování půdy na youtube

Na youtube kanálu Bioinstitutu můžete nově shlédnout **instruktační videa**, mimo jiné zaměřená na techniky redukova-



Tažený kypřič Treffler je mělký kypřič s špičkovými radličkami, který je vhodný k zapravení dočasněho travního porostu (jetelotrávy) ve dvou po sobě jdoucích operacích. Dokáže odstranit plevel ze 100% a připravit půdu pro následné setí (viz video Mělké zapravení travního porostu.)

ného zpracování půdy v systému ekologického zemědělství. Krátké filmy pravidelně připravuje švýcarský výzkumný ústav FiBL. Přestože se jedná o zahraniční zkušenosti, mohou být videa zajímavým podnětem i u nás.

Odkaz na videa najdete www.bioinstitut.cz. Filmy jsou opatřeny českými titulky, které je před sledováním možné spustit ve funkci „nastavení“ v pravém dolním rohu videa.

Zájemci o doporučení vhodných zemědělských technik se mohou s žádostí o konzultaci obrátit na Výzkumný ústav zemědělské techniky v.v.i. (www.vuzt.cz).

K tématu minimalizačních technologií vydal Bioinstitut ve spolupráci

s FiBL v loňském roce příručku „**Redukované zpracování půdy, možnost využití v ekologickém zemědělství**“.

Jsou zde stručně popsány výhody a požadavky této technologie a představeny různé metody a mechanizace vhodné pro využití v podmínkách ekologického zemědělství. Příručka je v českém jazyce a je dostupná v tištěné a elektronické podobě.

Více informací o ní a dalších praktických příručkách, které Bioinstitut s FiBL pravidelně publikuje, najdete na www.bioinstitut.cz.



Kateřina Čapounová,
ČTPZ

➤ dobře pečováno, a měl by to zohlednit v ceně pachtu pro další období, případně době jeho trvání (např. prodloužení).

Typ půdního průzkumu si může volit vlastník či pachtýř půdy podle vlastních požadavků a odvíjí se od podmínek konkrétního pozemku. Možný je základní půdní průzkum – popis stavu půdy, klasifikace a profilace půdy na předemném pozemku, odběr směsných porušených půdních vzorků pro stanovení základních charakteristik půdy nebo rozšířený půdní průzkum – který zahrnuje další analýzy a specifické činnosti (penetrometrický průzkum, stanovení obsahu rizikových látek a prvků v půdě, popř. odběry neporušených půdních vzorků k určení fyzikálních vlastností půdy).

Půdní průzkum

Základní půdní průzkum zahrnuje stanovení zrnitosti půdy, výměnné půdní reakce, kationtové výměnné kapacity a na-

sycenost sorpčního komplexu výměnnými báze. Dále se stanovuje obsah přijatelných živin, obsah oxidovatelného uhlíku (Cox) včetně jeho přepočtu na humus pomocí Welteho přepočtového koeficientu. Rozšířený půdní průzkum spočívá např. v odběru půdních vzorků do Kopeckého válečků, stanovení obsahu skeletu, rizikových prvků a rizikových látek.

Základní půdní průzkum může zajistit v podstatě jakákoliv společnost, která se kvalitou půdy zabývá. Posuzovatel musí mít odborné zaměření na půdní průzkum a být vybaven adekvátní technikou. Půdní analýzy musí být prováděny pouze v akreditovaných laboratořích. Pro většinu smluv je dostačující základní půdní průzkum. V případě existence dalších rizik je navržen i rozšířený průzkum, který se zabývá obsahem rizikových prvků a látek. Ten využívají zejména majitelé pozemků, u kterých hrozí riziko kontaminace. Cena průzkumů je rozdílná a pohy-

buje se od pár set korun výše. Součástí metodiky je také praktická pomůcka – vzorová pachtovní smlouva. Stačí v ní v podstatě doplnit osobní údaje, výši pachtovného, sankci a dobu, na kterou je smlouva uzavírána.

Tištěná verze publikace Metodika půdního průzkumu zemědělských pozemků určená pro pachtovní smlouvy je k dispozici v knihovně VÚMOP v.v.i. (Zabovřeská 250, Praha 5, 156 27) a stojí 50 Kč. V elektronické formě je zdarma stažitelná ze stránek <http://knihovna.vumop.cz/documents/1144>.

Kateřina Čapounová,
ČTPZE

Zdroj informací: J. Vopravil,
VÚMOP v.v.i.

Spočítat si on-line bilanci organické hmoty v půdě můžete zde:
www.organickahmota.cz/#/bilance
(zdroj VÚMOP)

Legislativa EU na ochranu přírody sice pomáhá polním ptákům, ale není schopná zabránit jejich dalšímu úbytku

Nová vědecká studie publikovaná v odborném časopise *Conservation Letters* ukazuje, že Směrnice o ptácích EU a agroenvironmentální programy EU mohou pomoci chránit ptáky zemědělské krajiny, avšak jejich pozitivní vliv je utlučen devastujícím vlivem intenzifikace zemědělství. Studie, na níže se podílelo 25 odborníků z celé Evropy, vznikla pod vedením České společnosti ornitologické a ve spolupráci s UP Olomouc a UK Praha.

Ve vědeckém článku „Tracking Progress Towards EU Biodiversity Strategy Targets: EU Policy Effects in Preserving its Common Farmland Birds“, který vyšel v pátek 12. 8. 2016 v časopise *Conservation Letters* (<http://onlinelibrary.wiley.com/>



<http://www.chovzvrat.cz/zvire/1019-vrabec-polni/>

doi/10.1111/conl.12292/pdf), se autoři zaměřili na vztah mezi změnami početnosti ptáků, Společnou zemědělskou politikou EU a Směrnicí o ptácích EU.

Výzkumníci analyzovali změny početnosti 39 běžných druhů ptáků charakteristických pro zemědělskou krajinu Evropy v období let 1981 až 2012. Výsledky potvrdily dřívější zjištění, že intenzifikace zemědělství má na ptáky negativní vliv.

Studie současně ukazuje, že legislativa EU na ochranu ptáků, tj. Směrnice o ptá-

cích, spolu s opatřeními ve prospěch biodiverzity v rámci zemědělských dotací, tzv. agroenvironmentální programy, mohou zmírnit úbytek polních ptáků. Nemožou však tento úbytek zvrátit, neboť jejich vliv nestačí napravit důsledky intenzifikace zemědělství v Evropě. Nelze očekávat, že se tyto negativní trendy zastaví, dokud nebude zásadně změněna podoba zemědělských dotací v Evropě.

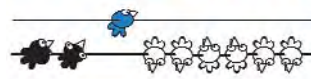
Ariel Brunner z Evropského oddělení BirdLife International k tomu říká: „Tato nová studie znovu potvrzuje výsledky kontroly efektivity legislativy EU na ochranu přírody (tzv. Fitness check of the Birds and Habitats Directives) provedené nedávno Evropskou komisí: legislativa na ochranu přírody v EU funguje, pokud je správně aplikována. Avšak nemůže zvrátit destrukci živé přírody podporovanou perverzními nástroji jako je Společná zemědělská politika EU. Tato studie je dalším dokladem, že Evropská komise musí objektivně zhodnotit, zda Společná zemědělská politika naplňuje své cíle v ochraně biodiverzity. Studie podporuje to, o co již žádá více než 100 nevládních organizací: okamžité zhodnocení účinnosti (fitness check) Společné zemědělské politiky.“

„V České společnosti ornitologické analyzujeme údaje ze sčítání ptáků v Evropě již od roku 2002. Každoročně nám výsledky ukazují stále se zhoršující obrázek

– i přes všechny reformy Společné zemědělské politiky polní ptáci v Evropě nadále ubývají. Pro ornitologa i řadového občana je frustrující, že se za veřejné peníze nadále ochuzujeme o ty (dondávna) nejběžnější ptáčí druhy.“

Petr Voříšek
(spoluautor studie)

KAŽDÝ PTÁK
SE POČÍTÁ



Ornitologická konference
14.–16. 10. 2016 • Mikulov

Kdo má na svých polích a loukách kromě dotačních druhů také bramborníčky, skřivany, stehlíky nebo tuhyky a chcete o nich zjistit více, poznamenejte si termín Celostátní konference České společnosti ornitologické. Koná se od 14. do 16. října v Mikulově a vedle zcela odborných ornitologických témat nabízí i několik přednášek, které se týkají zemědělství. Zajímá vás, co si myslí čejky o dotačním titulu na svou ochranu, nebo jak může jeden rybník bez kaprů zastavit úbytek hnízdicích vodních ptáků? Pokud máte rádi ptáky, chcete se osobně seznámit s předními českými ornitology, případně se domluvit na nějaké formě spolupráce, vydejte se v říjnu do Mikulova.

Více informací o registraci a detailním programu najdete na stránkách České společnosti ornitologické www.cso.cz/konference2016.html.

To je moje koryto – snímek Pavla Letka

Nejlepší fotografie, která zachycuje ekologické zemědělství, za rok 2016 byla vybrána na 38. fotografické soutěži v rámci festivalu Týká se to také tebe. Festival probíhá od samotného vzniku v Uherském Hradišti a letos se konal již 42. ročník. Pavel Letko z Kroměříže se svou fotografií „To je moje koryto“ oslovil porotu natolik, že obdržel zvláštní cenu PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců. Autor pro letošní ročník soutěže připravoval i další fotografie, které byly ovšem určeny do jiné kategorie. Zvláštní cenu získal snímek To je moje koryto.



„Fotografie vznikla na rodinném výletu, kdy jsme dorazili na ekofarmu ‚Jalový dvůr‘, která byla v rekonstrukci. Získali jsme tím možnost ekofarmou procházet bez větších zástupů lidí a narazil jsem na prostor vyhrazený pro prasátka,“ uvedl fotograf Pavel Letko, který již od dětství má blízký vztah k zemědělství. „Vyrůstal jsem v prostředí Státního statku, kde otec pracoval jako zootechnik, maminka pracovala v rostlinné výrobě a později v živočišné výrobě. Myslím, že docela dobře vím, co zemědělská práce obnáší. Občas jsem se k této práci, připlétl... Stále vzpomínám na rodiče s obdivem, jak tu těžkou práci za tak směšnou odměnu zvládali,“ svěřil se autor oceněného snímku. Pavel Letko na festivalu Týká se to také tebe uspěl již po několikáté, ale v této kategorii je to první získaná cena, která ho velmi těší.

Kromě této zvláštní ceny PRO-BIO, se v letošním ročníku umístil na třetím místě v kategorii Chráněné prvky naší přírody, za fotografie (Pavoučí trofeje, Kobyłka, Levandulové bludiště, V prostoru, Slunečko asijské a Bruslařka obecná). Týká

se to také tebe (TSTTT), je mezinárodní festival zaměřený na ekologii, jehož hlavním cílem je zachycení lidské existence právě ve vztahu k ekologii. V rámci festivalu se udělují jak ceny pro nejlepší fotografie a amatérské filmy, tak mají návštěvníci možnost navštívit doprovodný program, který je naplněn odbornými i kulturními představeními.



(syh)

Faremní vrata Javorníku na den otevřena

Den otevřených faremních vrat u nejlepšího sedláka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců letošního roku se uskuteční 10. září 2016. Prostory ekofarmy Javorník se na jeden den otevrou všem, kdo se chtějí dozvědět, jak lze úspěšně hospodařit ekologicky ve velkém zemědělském podniku. Součástí programu bude také převzetí ceny pro nejlepšího Sedláka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců 2016, kterým je právě společnost Javorník CZ, s. r. o., i předání ocenění soutěže Česká biopotravina 2016.



Inq. Josef Tománek

„Ekologické zemědělství se netýká pouze malých rodinných farem, jak se lidé často domnívají. Existují také velké podniky například hospodařící na stovkách hektarů, které jsou významné jak pro celý sektor ekologického zemědělství, tak z hlediska regionu, kde patří mj. mezi důležité zaměstnavatele,“ uvedla **Kateřina Urbánková**, manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců. Ukázat veřejnosti, jak taková farma funguje, je velmi podstatné pro to, aby lidé pochopili, že ekologické zemědělství a z něj pocházející biopotraviny nejsou pouze marketingovou nálepkou, ale mají svá zákonem daná pravidla.

„Naši filozofii je: zdravá krajina + zdravá krmiva = kvalitní vlastní produkty a potraviny. Jsme rádi, když můžeme lidem ukázat, že tato rovnice u nás platí v praxi.“ ři-

ně-společenskými aktivitami, ke kterým patří např. besedy, konference, výstavy, farmářské trhy, exkurze a další. Pro soutěž filmů letos porota zasedla již po 40. a fotografická soutěž je o něco mladší, a proto slavila 38. ročník.

Slavnostní předávání cen se uskutečnilo 11. června 2016. PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců je dlouholetým partnerem fotosoutěže, a to konkrétně kategorie Ekologické zemědělství. „*Naší snahou je podpořit zájem o ekologické zemědělství, k čemuž zachycení tématu v podobě kvalitních fotografických snímků, přispívá,*“ uzavřela **Kateřina Urbánková**, manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců.

ká Ing. Josef Tománek, jednatel a ředitel společnosti Javorník CZ, s. r. o.

Brány ekofarmy Javorník se otevřou v 11 hodin v sobotu 10. září dopoledne. Na návštěvníky budou čekat průvodci, kteří jim představí jednotlivé části podniku.

Kromě stájí pro dojnice a skot se budou moci lidé podívat, jak se vyrábí biosýry v místní mlékárně, peče pečivo v pekárně, či jak vypadá moderní pěstitelská pálenice. Malí i velcí chlapci se již mohou těšit na přehlídku zemědělské techniky.

Připraven je také zábavný program pro celou rodinu na téma Odkud se bere jídlo. O dobré jídlo z místních zdrojů s certifikátem biokvality, nebude na dvoře farmy nouze. Pořadatelé připravili malé faremní biotrzíště i komentované ochutnávky místních produktů. K tomu všemu bude po celý den hrát místní dechová hudba Okolňané a Cimbálová muzika Klobučan s primáškou Hanou Petru.

Den otevřených faremních vrat se koná symbolicky – v září, které je Měsícem biopotravin a ekologického zemědělství.

Organizují jej farma Javorník - CZ, s. r. o.
a PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců,
z.s. ve spolupráci s Informačním střediskem
pro rozvoj Moravských kopanic, o. p. s.

Návšteva EKOTRENDU na FÓRU ORGANICKEJ UKRAJINY 2

Naša návšteva (8.–12. 6. 2016) tejto krajiny, ktorá je 12krát väčšia a má skoro osem a pol krát viac obyvateľov ako Slovensko, sa konala na základe mailovej pozvánky na diskusné Fórum organickej Ukrajiny s podtitulom Ekologická výroba – praktické kroky, ako vstúpiť na vývozné trhy.

DOKONČENIE Z MINULÉHO ČÍSLA

V Ščedriku

Na našu otázku, koľko mlieka a mliečnych výrobkov sa na Ukrajinu dováža, sme dostali odpoveď, že nič také sa k nim nedováža. Nostalgicky sme si zaspomínali, na to, že aj u nás to bolo tak, kým sme nevstúpili do EÚ....

Naši hostitelia však toto ako keby nechceli počuť. Oni chcú ísť do Únie, lebo bude Schengen a budú môcť cestovať. V súčasnosti musia mať víza, čo ich napríklad na Slovensko stojí 35 eur. Pri ich plate je to veľká suma. Ešte k tomu musia mať pozvánku od konkrétnej osoby.

Z diskusie v podniku Ščedrik ďalej vyplynulo, že by potrebovali lepšie vybavenie laboratórií, nakoľko vykupujú suroviny od regionálnych producentov a nie vždy sú spokojní s kvalitou produktov. Pani Olha (je zaujímavé, že všade, aj kde to nepasuje používajú h na miesto g, napríklad aj pri GMO povedia HMO – takže po našom pani Olga) nás po pol hodine odovzdala vedúcemu výroby a nasledovala prehliadka podniku.

Spracovávajú tu ovocie a zeleninu z regiónu. Vyrábajú produkty na výrobu rôznych druhov zmrzlín, polievky, džemy a sirupy pre obchody, kaviarne, bary a reštaurácie. Prehliadka bola veľmi zaujímavá. Všetci boli k nám veľmi milí. Ochutnali sme skoro všetky výrob-

ky – zaváraná zelenina, sirupy i džemy. Na záver každý z nás dostal tašku so vzorkami ich veľmi kvalitných produktov. Viac info o tejto firme nájdete na www.agroprerobka.com.ua.

Osivársky Mineraliz

Potom sme išli do druhého podniku s názvom Mineraliz (www.mileraliz.com), ktorý sa zaoberá obchodovaním s osivami. Našich farmárov zaujali najviac dve komodity, a to sója a cícer (česky cizrna). Boli sme priamo v sídle firmy v meste Rivne a následne sme navštívili sklady surovín vzdialené od mesta cca 80 km. Ukázali nám priestory, kde skladujú oddelene bio a nebio produkciu. Pre nás je všetko na Ukrajine lacné, a tak vidíme budúcnosť v obchodovaní s ňou. Odbornosť a dôveryhodnosť sú však v spolupráci najdôležitejšie a v BIO to platí dvojnásobne. Na to, aby sme doviezli bioosivo na Slovensko,

Mineraliz



Zuzana Homolová pri konferencii.

potrebujeme okrem iného hlavne garanciu kvality.

V septembri 2016 bude biojarmok v Kijeve. Teraz, keď už sa lieta z Košíc priamo do hlavného mesta Ukrajiny a cesta trvá hodinu, nie je to pre nás problém sa ho zúčastniť a možno i nadviazať konkrétnu spoluprácu. Po skončení exkurzie sa nám ešte dvaja kolegovia z Ukrajiny venovali až do večera a odpovedali na všetky naše zvedavé otázky. Ďakujeme!

Miestny trh

Na deň 11. 6. 2016 sme mali naplánovanú návštevu miestneho trhu s potravinami v Rivne. Toto mesto je druhé najväčšie mesto na Ukrajine a je väčšie ako Bratislava. Miestny trh bol úžasný. Našli ste tu všetko – hlavne potraviny, ktoré ponúkali priamo prvovýrobcovia. Vo veľkej hale, kde sa predávalo čerstvé mäso, mali jednotliví farmári prenajaté pulty, na ktorých ponúkali mäso zo zvierat zabitých predchádzajúci deň.



S paní Elou v Leščave Dolnej.



V osivárskej firme

Na tržnici



Autobus s občerstvením.



Predaj mäsa lokálnymi producentami.

➔ Celé to tam funguje tak, že trh je otvorený každý deň okrem pondelka a farmár, ktorý tam ráno príde si dá prehliadnuť svoje zabité zviera

veterinárom. Ten mu mäso prezrie a pokiaľ spĺňa podmienky, tak ho označí okrúhlou pečiatkou a môže ho predávať.

Okrem mäsa tu mali i mliečnu cisternu, z ktorej čapovali zákazníkom mlieko, pekár ponúkal vlastný chlieb, babka lesné jahody, o ostatnom ovocí a zelenine ani nehovoriac. Aj drobní remeselníci sa tu prezentovali so svojimi výrobkami.

Kolega Štefan mal liptovský klobúk a tak sme trochu vzbudzovali pozornosť. Pýtali sa odkiaľ sme a ako je to u nás. Dokonca jeden predajca sa rozhovoril o tom, ako bolo, keď bol u „nás“ v Olomouci na vojne.

V Poľsku o spolupráci

Čas, ktorý sme si vyhradili na návštevu tržnice sa nám značne predĺžil, a tak sme na ukrajinsko-poľskú hranicu prišli o 17. 45 hod. Tu sme čakali už spomínané 4 hodiny a do Lesczawy Dolnej sme prišli pred polnocou.

Naša milá poľská kolegyňa Oľga nás srdečne privítala a uložila spať. Ráno sme sa zvalili s ďalšou zástupkyňou našej partnerskej organizácie Wrota Karpat Wschodnich v poľskom meste Bircza Elzbieta Skrzyszowskou. Keďže v súčastnosti sú otvorené výzvy na cezhraničnú spoluprácu, mali sme o čom hovoriť celé dopoludnie. V diskusii sme si nastavili témy a ciele možných projektov. Oľga nás potom previedla po svojom agroturistickom zariadení, kde robí rôzne workshopy pre záujemcov o staré remeslá.

*

Ako to už u nás býva zvykom, rozlúčili sme sa zaspievaním dvoch pesničiek: Pi-je Kuba do Jakuba po poľsky a Tancuj, tancuj, vykrúčaj po slovensky. Cesta do Levoče nám ubehla veľmi rýchlo a keď pri lúčení povedal kolega Štefan, že dnes sú vo Východnej „Ovenálie“, tak sme sa rozhodli, že tam všetci ideme.

O necelú polhodinu sme sa tam zišli, ale o tom až niekedy nabudúce.

Zuzana Homolová

FOTO – účastníci exkurzie



EKOTREND Slovakia – zväz ekologického poľnohospodárstva

vás pozýva na celoslovenskú konferenciu
„Ekologické poľnohospodárstvo
na Slovensku – súčasnosť a perspektíva“,
ktorá sa bude konať

dňa 22. 9. 2016

v Penzióne Dolinka v Liptovskej Tepličke.

Viac info nájdete na www.ecotrend.sk

Tešíme sa na vás!

Váš EKOTREND Slovakia

Ekologické zemědělství ZLÍNSKÉHO KRAJE v datech a číslech

Některé základní rozdíly mezi kraji

Zlínský kraj (mimo Prahu) je třetím nejmenším krajem ČR (jak z pohledu celkové rozlohy, tak z pohledu výměry zemědělské půdy). Nižší je také zastoupení zemědělské půdy na celkové výměře (49 %, 193 tis. ha z. p.). Podíl trvalých travních porostů (TTP) je spíše vyšší a dosahuje 30 % zemědělské půdy. Na jednoho obyvatele zde v průměru připadá 0,33 ha zemědělské půdy, tj. méně než je průměr ČR (mimo Prahu třetí nejnižší hodnota).

Zastoupení ekologického zemědělství ve Zlínském kraji ekologicky hospodaří zhruba 350 ekofarem na téměř 37 tis. ha, což představuje čtvrtý nejvyšší (19%) podíl na celkové zemědělské půdě kraje a 8% podíl v rámci celkové výměry v EZ.

Výrobní zaměření ekofarem

Ve Zlínském kraji se zhruba tři čtvrtiny ekofaremu věnují chovu aspoň nějakého hospodářského zvířete, z toho polovina farem je zaměřena výhradně na ŽV bez orné půdy (nejčastěji jde o chov masného skotu a ovcí). Zhruba čtvrtina ekofaremu má aspoň 1 ha orné půdy (čistě na orné hospodaří však minimum ekofaremu, většinou se jedná o smíšené podniky). Zajímavostí je, že Zlínský kraj má nejvyšší počet ekofaremu s trvalými kulturami (výhradně sady) v rámci EZ po kraji Jihomoravském (kde dominují například vinice). Zhruba polovina zlínských ekofaremu má sad (většinou v kombinaci s TTP, ale až 10 % z nich hospodaří pouze v sadech).

Chov hospodářských zvířat

Ve Zlínském kraji bylo ke konci roku 2014 v EZ chováno 16 388 kusů skotu (z toho 817 dojnic), 13 526 kusů ovcí, 227 kusů koz, 423 koní a pouze dvě ekofarmy chovaly prasata (98 kusů) a tři se věnovaly chovu drůbeže. V kraji je v rámci EZ nejrozšířenější chov ovcí (60 % jejich celkového stavu v kraji je chováno již ekologicky, nejvyšší 13% podíl na jejich celkovém počtu v EZ). Nachází se zde po Vysočině a Jihočeském kraji třetí nejvyšší podíl chovaných dojníc na jejich celkovém počtu v EZ (11 %).

V celkovém počtu hospodářských zvířat chovaných ve Zlínském kraji převažuje jednoznačně chov ovcí (třetí nejvyšší stav v ČR, po kraji Jihočeském a Středočeském). Naopak zastoupení chovu koz je nejnižší mezi kraji. Totéž platí pro EZ, zastoupení chovu koz je nejnižší mezi kraji.

Ačkoliv Zlínský kraj nepatří v rámci ČR ke kraji s významným zastoupením chovu dojníc, v ekologickém režimu je zde chován třetí nejvyšší počet dojníc. Nachází se zde 12 z celkových 135 ekofaremu s chovem dojníc a ekologicky je chováno celkem 817 dojníc. Celková produkce biomléka v kraji dosahuje okolo 1,8 mil. litrů ročně (tj. 6 % biomléka ČR).

Struktura rostlinné produkce

Z pohledu podílů hlavních kategorií ekologicky pěstovaných plodin na orné půdě na jejich celkové výměře v ČR dosahují trvale nejvyšší

podíl luskoviny na zrno (9 %) a píce (5 %). Z dílčích kategorií se pak jedná o léčivé, aromatické a kořeninové rostliny (21 %), oves (12 %), tritikále a žito (7 %). Podíl ploch obilovin v EZ zůstává pod 2 %. S ohledem na vyšší téměř 20% zastoupení ekologicky obhospodávané zemědělské půdy ve Zlínském kraji, je i zastoupení ekologicky pěstovaných plodin na orné půdě vyšší než je celorepublikový průměr, s výjimkou okopanin a technických plodin (dvojnásobné u obilovin, více jak trojnásobné u luskovin a více než dvojnásobné u zeleniny a píce). Zlínský kraj má vyšší zastoupení při pěstování luskovin na zrno a píci, třetí nejvyšší podíl v rámci jejich celkové plochy v EZ (11%, resp. 10%). Naopak pěstování okopanin se zde příliš nedaří (3 ha a třetí nejnižší zastoupení mezi kraji (mimo Prahu)).

Zemědělské podniky

Ve Zlínském kraji hospodařilo ke konci roku 2015 ekologicky 356 ekofaremu, což znamená, že téměř každá desátá farma v kraji již hospo-



daří ekologicky. Jedná se o čtvrtý nejvyšší počet ekofaremu v rámci krajů ČR.

Srovnání subjektů je třeba brát za orientační, jelikož údaje za celou ČR jsou zjišťovány na ČSÚ jen 1x za 2 roky a údaje pocházejí z roku 2013, zatímco údaje o subjektech registrovaných v EZ z roku 2015.

Výrobci potravin

Na konci roku 2015 bylo jako výrobce biopotravin registrováno 541 subjektů, což představuje 2,6% podíl z celkového počtu vý-

robců v ČR. Celkově i v EZ je nejvyšší počet výrobců v Jihomoravském kraji (107 registrovaných výrobců biopotravin z celkových 3199), což dává vysokým počtem registrovaných vinařů. Nejméně výrobců biopotravin (18) i výrobců celkem (558) najdeme v Karlovarském kraji. Lepší srovnání dostaneme, seřadíme-li kraje dle podílu počtu výrobců biopotravin na jejich celkovém počtu v kraji. Nejvyšší téměř 5% zastoupení výrobců biopotravin na jejich celkovém počtu má Vysočina, následovaná Libereckým krajem s 4,2% podílem.

Faremní výrobci potravin

Z údajů REPU ke konci roku 2015 vyplývá, že z celkového počtu 541 registrovaných výrobců biopotravin patří dvě pětiny z nich mezi faremní zpracovatele (221 subjektů). Faremní zpracování biopotravin je realizováno na zhruba 5 % ekofaremu. Nejčastěji se jedná o výrobu vína, zpracování mléka a mléčných výrobků, zpracování ovoce a zeleniny a zpracování masa. Ve Zlínském kraji je registrováno 43 výrobců biopotravin, tj. 3,6% podíl z jejich celkového počtu v kraji, což je třetí nejvyšší podíl. V rámci EZ jde o čtvrtý nejvyšší počet v rámci krajů ČR. Ve Zlínském kraji se daří také faremnímu zpracování. Z celkového počtu registrovaných výrobců biopotravin představuje více jak polovina faremní zpracovatele, jejich počet 22 je druhý nejvyšší v rámci EZ (po Jihomoravském kraji). Nejčastěji se na ekofarmách zpracovává ovoce z místních sadů.

EZ v ZCHÚ ve Zlínském kraji

Ve Zlínském kraji se nachází CHKO Beskydy (přesně 42,5 tis. ha z jejich celkové rozlohy 116 tis. ha) a CHKO Bílé Karpaty (s rozlohou 74,7 tis. ha). Celkově tedy 117 tis. ha. Celkem je v těchto dvou chráněných oblastech 42 tis. ha zemědělské půdy (zhruba pětina jejich rozlohy). Z toho více než polovina (23,5 tis. ha) je dnes obhospodávaná ekologicky. V LFA se nachází téměř 80 % této zemědělské půdy, z toho 60 % je v EZ. (Jinak řečeno 23,5 tis. ha je v EZ, z toho většina (90 %) ploch se nachází současně i v LFA).

Ing. Andrea Hrabalová, ČTPEZ
konzultant pro statistiku a data o EZ

Plíseň bramborová: Zastoupení zemědělců a výrobců potravin v EZ (2013/2014/2015)

Ukazatele	Zemědělci	Výrobci potravin	z toho faremní výrobci
Počet - celkem (ČR)	48 119	20 566	x
z toho Zlínský kraj	3 760	1 192	x
podíl kraje celkem	7.8%	5.8%	x
Počet - EZ (ČR)	4 085	541	221
z toho Zlínský kraj	356	43	22
podíl kraje v EZ	8.7%	7.9%	10.0%
Podíl počtu v EZ (ČR)	8.5%	2.6%	x
Podíl počtu v EZ (Zlínský kraj)	9.5%	3.6%	x

Zdroj: Počet zemědělských podniků v EZ (ÚZEI 2015), v ČR (ČSÚ – počet zemědělských podniků 31.12.2013, počet výrobců potravin a nápojů 31.12.2014). Srovnání subjektů je třeba brát za orientační, jelikož údaje za celou ČR jsou zjišťovány na ČSÚ jen 1x za 2 roky a údaje pocházejí z roku 2013, zatímco údaje o subjektech registrovaných v EZ z roku 2015.

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, ŠILINGROVO N. 7, BRNO

GRANO

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

MORAVSKOSLEZSKÝ KRAJ

Zdravá výživa

Biopotraviny, byliny, čaje, bezlepková dieta, racionální výživa, pi–produkty, knihy a přírodní kosmetika, tel.: 602 759 838. ŽIŽKOVO NÁM. 2, BRUNTÁL

ZDRAVÉ POTRAVINY

Biopotraviny, byliny, čaje, bezlepková 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, OLOMOUČ

ŽLÚNSKÝ KRAJ

KRAJINKA

Makrobiotický, vegetariánský a bezlepkový sortiment, biopotraviny, prodej a distribuce Pí–vody, biokosmetika, ekologická drogerie, gemoterapie. PŘEDNÁŠKY, OCHUTNÁVKY A PORADENSTVÍ. Tel.: 773 544 462, Fax: tel.: 608 044 462, www.krajinka.cz SLOUPSKÉHO (MINAS) 1197, UH. HRADISTĚ

BIOMARKET

U zeleného stromu naleznete biopotraviny, celozrnné a kváskové čerstvé pečivo, racio, dia a bezlepkové produkty, čaje, přír. cert. kosmetika, ekodrogerie, Fair Trade, bylinné produkty aromaterapie. Tel.: 577 211 256, kl. 167, www.zdravizprijrody.cz NÁM. TGM 6, OD PRIOR, ŽLÍN

Jihočeský kraj

SLUNEČNICE

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

KRAJ VYSOČINA

Dvorský statek Olešenka
PRODEJ ZE DVORA: kozi mléko
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

Bezlepkové potraviny, čaje, vína, biopotraviny, aromaoleje, vitamínové a minerální doplňky, keramika, žitný kváskový chléb... Tel.: 775 145 813
JANA AUTENGRUBERA 167, PACOV

KRAJ VYSOČINA

BAZALKA

Prodejna biopotravin – zdravé výživy, dietní výrobky, čerstvé pečivo, saláty, tel.: 775 360 721, Rokitského 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, bezlepkové 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 TRÁVA 64, PARDUBICE

ZDRAVÁ VÝŽIVA

Biopotraviny, bezlepková dieta, dia výrobky, vitaminy, čaje... Tel.: 465 524 642.
BARCALOVA 143, ÚSTÍ N. O.

PLZEŇSKÝ KRAJ

BIO-DIA, ZDRAVÁ VÝŽIVA

Biopotraviny, bezlepková dieta, dia výrobky, vitaminy, 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. kosmeti-



Kváskový biochléb na Bioslavnostech – děti vědí, co je dobré...

ka, ekodrogerie a rukodělné výrobky. Tel.: 725 527 875.

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, bezlepková 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,
MIROVÉ NÁMESTIE 29, 911 01 TRENČÍN

Na této stránce zveřejníme řádkovou propagaci prodejny – vizitku – při odběru 15 kusů Bio.

* nově zařazené prodejny

* prodejny PRO-BIO Svazu EZ



biovíno
z Mikulova

www.marcincak.cz

Hydrofilní odličovací olej Argan Revital s vysokým podílem BIO arganového oleje šetrně odličuje a čistí zároveň. Má schopnost regenerace a díky obsahu levandule pleť zklidňuje. Obsažený lemon tea tree působí protizánětlivě.

Květinová pleťová voda Tea Tree je určená k dočištění mladé problematické pleti. Má dezinfekční, antiseptické a současně hojivé účinky. Dokáže zklidnit zánětlivá místa a pozitivně ovlivňuje jejich hojení. Je vhodná také k ošetření drobných ranek nebo po bodnutí hmyzem. Zklidňuje pokožku po holení a depilaci a omezuje tvorbu lupů. Květinová pleťová voda je čistý destilát z listů australského čajovníku.

Vitalitu přináší mladé pleti **BIO regenerační obličejový olej Lemon Tea Tree**. Je směsí vybraných BIO olejů, obohacených o vitamíny A, E, F a lecitin. Představuje lehkou a nezatěžující péči o mastnou a problematickou pleť. Charakterizuje ho lehká konzistence a příjemně svěží citrusová vůně.

SOUKROMÁ INZERCE

▼ Hledáme spolehlivého člověka (pár, rodinu), který by se nám příležitostně, o víkendech či naší dovolené, postaral o stádo koz a ovcí. peta.kutackova@gmail.com

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 dvojčíslo vyšlo v září 2016,
ročník 20, č. 9

BIO registrováno: MK ČR E 11409,
ISSN 1805-3548-50

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

Jazyková úprava:
redakce

Autorský kolektiv: Walt. Gregorová,
Ing. Petr Dostálek, Lenka Žák,
Ing. Jan Papáček a další.

Rozšiřováno prostřednictvím prodeje
zdravé výživy a předplatného.

Distribuce na Slovensku

Mediaprint-Kapa Pressegrasso, a. s.,
Stará Vajnorská 9, P. O. BOX 183,
830 00 BRATISLAVA. Infolinka: 0800
188 826. E-mail: info@ipredplatne.sk,
objednavky@ipredplatne.sk;
www.ipredplatne.sk

Bioobchod Malý princ, Mierové n. 29,
911 01 Trenčín, tel.: 00421 326 400 400,
medal@changenet.sk

INZERCE

Inzerát řádkový soukromý (180 úho-
zů) za 100 Kč, firemní 300 Kč, text
pošlete v dopisu, SMS, e-mailem.
Platba složenkou či na účet 231 925
6023/0800.

Plošná firemní inzerce od 25 do
30 Kč za cm², podle rozsahu a počtu
opakování.

www.bio-mesicnik.cz

http://biomesicnik.blogspot.cz/p/
redakce-kontakt-vydavatelka.html



Hana Zapletalová:
NEVŠEDNÍ
GURMÁN,
KUCHAŘKA PRO
ZDRAVÉ TĚLO
I DUŠI

Více než 170 re-
ceptů a námětů, jak
tvořit zdravé, pest-
ré a především chutné pokrmy z přírod-
ních, tepelně nezpracovaných a u nás
dostupných potravin a dalších 50 recep-
tů na jídla kombinovaná – sestavovaná
dle zásad dělené stravy a částečně
syrová, pro ty, kteří náhle změny jídel-
ničky neradi.

Stran 274, formát 155x225 mm, pevná
vazba, cena **385 Kč** **305**

MEDICA PUBLISHING

Ovládněte své hormony jídlem

Fit po padesátce. Klimakterium v pohodě



Aktuální klimakteric-
ký syndrom? Riziko
osteoporózy v post-
menopauze? Kar-
dioaskulární one-
mocnění? Zkuste
to ovládnout jídel-
ničkou s FYTO-
ESTROGENY už

dnes. Zdravé potraviny s fytoestrogeny...
Brožovaná, 20 str. 196 Kč **440**

Jen za +/- 100 kalorií



S vyváženými zdra-
vými recepty za 100
kcal/porci můžete
zhubnout a udržet si
trvale zdravou
hmotnost, aniž
byste striktně počí-
tali kalorie. Nej-
zdravější způsob,

jak zhubnout, je naučit se správně jíst.
Brož. 64 stran, 159 Kč **441**

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. Hofhanzlová:

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

Stran 112, brož., cena 229 Kč **426**

P. Momčilová: Stručná CELOZRNNÁ

BIO kuchařka

Brož. V2, 68 stran, cena 109 Kč **435**

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 – redice

Brož. stran 64, cena 79 Kč **434**

Osteoporóza. Dieta při odvápení 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

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**

PRO-BIO SVRZ € . Z.

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**

AGROEKOLOGIE – východiska pro

trvale udrž. hospodaření (2010)

Bořivoj Šarapatka a kolektiv

Počet stran 440, cena: 173 Kč **207**

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

Jak objednat tituly?

Publikace, které jste si z nabídky knih 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).

REDAKCE BIO VYHLAŠUJE FOTOSOUTĚŽ

Na svých letních cestách a pobytech budete jistě fotografovat. Dnes je to snadné i z mobilního telefonu. Pošlete nám svoje „úlovky beze zbraní“ z polí, lesů, vod a strání – pořízené u ekologických zemědělců. Pošlete je nezmenšené na e-mail redakce s adresou a popisem do konce září.

PĚKNÉ SNÍMKY ZVEŘEJNÍME A POŠLEME KNIHU!