

MĚSÍČNÍK PRO TRVALE UDRŽITELNÝ ŽIVOT

10/2016



Ekozemědělci Olomoucký kraj

Paštika z přeštíka

Ovocné stromoví

Monopol na osiva

Ročník 20 ● cena 30 Kč / 1 €



● ekozemědělství ● biodiverzita ● ekologie ● biopotraviny



Letos někde voda dost chyběla. Jestli to nebude tím, že pumpa je jen naaranžovaná...

Eduard Pišoft

Nový akční plán

„Akční plán ČR pro rozvoj ekologického zemědělství v letech 2016–2020“ si klade za cíl podporovat růst ekologického zemědělství v ČR s výhledem do roku 2020.

Ekologické zemědělství (dále jen „EZ“) má v ČR za sebou již 25 let vývoje. Oblasti jako legislativa či systém kontroly a certifikace jsou zajištěny na vysoké úrovni, avšak jiné oblasti stále dostatečně rozvinuty nejsou (např. odbyt a zpracování bioproduktů, domácí trh s biopotravinami, využití potenciálu EZ v ochraně přírody, výzkum a inovace v EZ, poradenství či vzdělávání) a potřebují systematickou podporu. Plán obsahuje prioritní oblasti a doporučená opatření, jejichž realizace přispěje k dalšímu rozvoji EZ, z něhož bude moci profitovat celá společnost. V úvodu je stručné vysvětlení přínosů podpory EZ a popis kontrolního systému zaručujícího pravost bioproduktů a biopotravin. V dalších kapitolách je popsán současný stav EZ a trhu biopotravin v ČR a je provedeno zhodnocení plnění Akčního plánu ČR pro rozvoj EZ v letech 2011–2015. Na podkladě těchto informací a aktualizované SWOT analýzy je stanoveno pět prioritních oblastí pro rozvoj EZ v ČR, jsou navrženy strategické a dílčí cíle a je vytvořen seznam opatření k řešení zjištěných bariér rozvoje EZ a dosažení stanovených cílů. V závěru je popsán způsob implementace plánu a postup hodnocení jeho plnění včetně návrhu hodnotících ukazatelů (indikátorů pro monitoring). <http://www.ctpez.cz/cz/publikace>



pak ovlivní nejen konečné pořadí dvanácti finálových stromů, ale zároveň podpoří jejich odborné ošetření nebo výsadbu stromů v jejich blízkosti. Anketa Strom roku 2016, kterou letos již po patnácté pořádá Nadace Partnerství, probíhá až do 10. října. Vítězný strom získá odborné arboristické ošetření od firmy Prostrom Bohemia a postup do mezinárodní soutěže Evropský strom roku 2017. Veřejnost může finalisty podpořit zasláním DMS STROM1-12 (dle čísla přiděleného každému stromu) na číslo 87 777. Cena DMS je 30 Kč, strom obdrží 28,50 Kč. Slavnostní vyhlášení výsledků ankety se uskuteční 20. října u příležitosti Dne stromů.

Brazílie stopla obří energetický projekt

Brazilská vláda zrušila plánovanou výstavbu rozsáhlého vodního díla Sao Luiz do Tapajós v oblasti Amazonie. Jeho součástí měla být druhá největší hydroelektrárna s celkovým instalovaným výkonem 8 040 megawattů – hned po komplexu Belo Monte. Rozhodnutí padlo přes silný odpor energetického koncernu Eletrobras, který o povolení k výstavbě usiloval od roku 2009.

Konference Kapradí 2016 se věnuje školním zahradám

Jaká je příroda pod školními okny? Takové je hlavní téma již 17. setkání škol a institucí Královéhradeckého kraje zabývajících se ekologickou výchovou.



Letošní ročník se uskuteční ve dnech 7.–8. října v areálu DOTEK v Horním Maršově. Účastníci čekají zajímavé praktické dílny a přednášky, součástí programu bude i tradiční vyhlášení cen za EVVO (environmentální vzdělávání, výchova a osvěta). Žáci se ve vhodně upravené školní zahradě mohou přesvědčit i o platnosti fyzikálních zákonů, procvičovat matematiku nebo si protáhnout svá povětšinou sedící těla. Podrobná znalost jedinečné fauny a flóry daného regionu pozitivně ovlivňuje jejich vztah k místu a podporuje jejich občanskou angažovanost. Závěr konference bude letos věnován otevření „přírodní zahrady DOTEK“, spojené se slavnostním zahradním obědem, které bude určeno i široké veřejnosti. Středisko ekologické výchovy SEVER Horní Maršov, o.p.s., SEVE Ryčory – SEVER a Královéhradecký kraj.

Obsah ZPRAVODAJSTVÍ

Nový akční plán	2
Rozpočet MZe 2017 je připraven ..	2
Uloví V. Kořen další strom do sbírky sekerou nebo lasem? ..	2
Konference Kapradí	2
Brazílie stopla obří projekt	2
Česká biopotravina 2016 – Trhaná paštika z přeštitka ..	3–4

NAŠE TÉMA

Kam v Olomouckém kraji na ekostatky	4
U Čechů – z táty na syna	5

K EKOLOGII

Podíl glyfosátů výrazně stoupl ..	6
Tiché město	6
Domácí zvířata zanášejí do krajiny jedy	7

BIODIVERZITA

Chvála ovocného stromoví	8
Rostliny kolem nás – cibulák	9
Podzemní nabídka Gengelu	9

EKOZAHRADKA

Švestky v přírodním zahradě	10
-----------------------------------	----

BIOSPOTŘEBITEL

Vybíráme ze zářijových akcí	
Poradna Waltraud Gregorové – Jeřábina	12
Domácí moštování	12
Recepty paní Evy	13
Obrát obchodu biopotravinami je na 3,2 miliardy	14
Encyklopedie soběstačnosti – Rodinná zahrada	14

EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

Hrozí monopolizace trhu s osivami	16–17
Přeji si snížení byrokracie	18
Exkurzia Ekotrendu v Rakúsku	19–20
Ekologické zemědělství v Olomouckém kraji	21
BIOPRODEJNY, KNIHOVNIČKA, TIRAŽ, INZERCE	21–24

www.bio-mesicnik.cz

Rozpočet Ministerstva zemědělství 2017 je připravený

Na výdaje, jejichž klíčovou část tvoří podpory pro zemědělce, bude mít MZe 51,9 miliardy korun. V letošním roce to bylo 51,2 miliardy. Z toho letos představovaly národní zdroje 18,8 miliardy, v příštím roce se budou pohybovat kolem 20,2 miliardy korun. „V příštím roce posílíme rozpočet na podpůrné programy do zemědělství o více než 1,1 miliardy korun, které zacílíme především do živočišné výroby včetně mléčného sektoru. Zvýší se také podpora neziskovým organizacím, a to o 60 milionů korun na celkem 140 milionů korun,“ uvedl ministr Jurečka.

Uloví Vladimír Kořen další strom do sbírky sekerou, nebo lasem?

O jeho krocích mohou lidé rozhodnout v novém spotu, který zveřejnila Nadace Partnerství na sociálních sítích. V něm se známý moderátor a milovník přírody převlékl za lovece příběhů stromů, aby podpořil letošní finalisty celostátní ankety Strom roku. Jejich neskutečné příběhy mohou diváci spolu s Vladimírem Kořenem objevit na webu www.stromroku.cz. Svým hlasem

ČESKÁ BIOPOTRAVINA 2016:

Zvítězila moderní „klasika“ – Bio Trhaná paštika z přeštíka



Z devíti desítek přihlášených výrobků do 15. ročníku soutěže Česká biopotravina vybrala porota pod vedením Pavla Maurera vítěze. Stala se jím Bio Trhaná paštika z přeštíka od Josefa Sklenáře z Biofarmy Sasov. V kategorii Biopotraviny živočišného původu byl oceněn rovněž Biohermelín z ekofarmy Javorník. Vítězem kategorie Biopotraviny rostlinného původu se stal Hostětínský mošt jablko meruňka bio. Bio Kostní vývar, také z Biofarmy Sasov, jako inovativní výrobek pro české kuchaře s přehledem zvítězil v kategorii Biovýrobky pro gastronomii, pochutiny a ostatní.

„Většina přihlášených biopotravin skvěle chutnala, což porotu v rámci senzorického testu samozřejmě potěšilo. Ale to je jen jedno z pěti kritérií, které ve svém součtu ovlivní konečný výsledek. Letos jsme zaznamenali výrazný nárůst kvality marketingových konceptů výrobků a také větší kreativitu v celkovém vzhledu a obalu. Vždyť člověk přece často nejdříve nakupuje očima! Vizuální atraktivita bioproduktů nicméně nespočívá v tom, že mají křiklavé a nákladné obaly, ale že ctí poslání produktu, jeho obsah, chuť a pochopitelně i odpovědnost ke zbytečnému plýtvání surovinovými zdroji. To by mělo platit nejen o samotné kvalitě bioproduktu, ale i o formě, jakou je prezentován. To vše, pro mne osobně, splňuje letošní vítěz téměř ukázkově,“ zhodnotil předseda poroty Pavel Maurer.

Letošní ročník soutěže nabídl široký sortiment výrobků. Mnohé z nich jsou na českém trhu úplnými novinkami.



a bylo velmi těžké zvolit vítěze,“ uvedla **Kateřina Urbánková**, manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců.

Biofarma Sasov nejlepší hned ve dvou kategoriích

Nejlepší českou biopotravinou roku 2016 je zcela nový výrobek z Biofarmy Sasov u Jihlavy. Bio trhaná paštika z přeštíka je obdobou v zahraničí známých rilletů. Inspiruje se ovšem i v naší české kuchyni. Při mazání na chleba si mnohý gurmán vzpomene na domácí zavařovaná pečená masa. Trhaná paštika se vyrábí dlouhým pečením z masa přeštických černostrakatých prasat – jejich maso je tučnější, což právě receptura vyžaduje. Je to tedy další výrobek, který by mohl přispět k záchraně tohoto ohroženého původního českého plemene prasat.

Druhým výrobkem sasovské biofarmy, který zabodoval, je Bio kostní vývar, který je tažený po tři dny z vybraných kostí skotu plemene aberdeen angus a sasovských přeštíků. „Záměrně do vývaru nepřidáváme ani sůl či koření, aby jej mohli kuchaři využít zcela dle svého uvážení do polévek a omáček. Novým trendem se stává dokonce i přímý konzum,“ upřesňuje **Jiří Pykal** z Biofarmy Sasov, která se v souladu s ekologickými principy snaží využít ze zvířete úplně vše, co je možné. Kostní vývar je krásným příkladem sasovské filozofie „od ryπάčku po ocas“.

„Z ocenění mám opravdu radost, neboť v těchto výrobcích se propojuje západní i domácí tradice a také kvalita, kterou pomáhá tvořit špičkový kuchař. Oba výrobky totiž vznikly ve spolupráci se známým kuchařem a řezníkem Paulem Dayem z The Real Meat Society a obsahují suroviny, které pocházejí přímo z naší farmy. Myslím si, že bio certifikát by měl být u nejkvalitnějších výrobků dnes již samozřejmostí,“ říká **Josef Sklenář**, majitel Biofarmy Sasov.



KAM V OLMOUCKÉM KRAJI NA EKOSTATEK

Od úrodných nížin Hané na jihu se zvedá krajina do podhůří a hor Zábřežské a Hanušovické vrchoviny a Hrubého Jeseníku, a přes nejseverněji položené Rychlebské hory opět klesá do nížiny, k Polsku. Řeka Morava rozděluje kraj podélně. Zemědělství podmíněné rázem krajiny je pestré – na Hané se hospodáři na nejúrodnějších orných půdách České republiky, se zvyšující se nadmořskou výškou a počtem kamenů v půdě přibývá luk a pastvin, a taky pohledů na pasoucí se stáda hospodářských zvířat.

BIOMASO Z JESENICKÝCH PASTVIN

Milovníci dobrého masa ve kvalitě bio si mohou pochutnat na hovězím mase zvířat s péčí chovaných na jesenických loukách a pastvinách.

✱ MARWIN, v. o. s., Vysoké Žibřidovice, Hanušovice, okr. Olomouc, Ing. František Winter ✱ Horská zemědělská farma, Branná, okr. Šumperk, Vlasta Skřivánková ✱ Farma DROZDOV, okr. Šumperk ✱ Jesenické zemědělské družstvo, Samotišky, okr. Jeseník, Martin Tichý

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKÝ

Přestože chov zvířat s mléčnou produkcí není snadný, v Olomouckém kraji se můžete setkat s pestrými nabídkami bio mléka a biovýrobků z něj.

✱ Statek Zaoral, Čabová, Moravský Beroun, okr. Olomouc, Petr Zaoral ✱ Ekologická farma Amalthea, Hvozď, okr. Prostějov, Ivan Hrbek ✱ Kozí farma NIKÁDA, Koválovice u Tištiny, okr. Prostějov, Lenka Kubíková ✱ Farma Kozí Hrádek, Hustopeče nad Bečvou, okr. Přerov, Stanislav Kollár ✱ František Zatloukal, Bludov, okr. Šumperk ✱ Ing. Dalibor Vacek, Opatovice u Hranic, okr. Přerov ✱

VLNA: Ekofarma Pařilovi, Otínoves, okr. Prostějov.

ZE SADŮ

Ekologické ovocné sady na jaře a v létě nabízejí potravu hmyzu, na podzim poskytují nejrozmanitější ovoce. Celý rok upoutávají svojí proměnlivou krásou.

✱ Bohumil Kučera, Opatovice u Hranic, okr. Přerov ✱ Centrum NATURA, Tověř, okr. Olomouc, Jan Vašek.

ZELENINA NEJEN PRO VEGANY

Místní šetrně vypěstovaná zelenina v kvalitě bio zaujímá stále významnější podíl v našich jídelničkách. Jejím nákupem je podpořen sedlák, půda i krajina.

✱ Jiří Dvořák, Olomouc ✱ Josef Ludík, Olomouc ✱ Jesenické zemědělské družstvo, Samotišky, okr. Jeseník, Martin Tichý ✱ Farma Lačňákov, Vlčice, okr. Jeseník.

Z ORNÉ PŮDY

Pohanka, žito, špalda, pšenice – zvlněné lány obilí jsou nedomyslnou součástí úrodných zemědělských krajín Olomouckého kraje.

✱ Farma Čechovi, Postřelmov - Roudnice, okr. Šumperk, Přemysl Čech.

OSIVO

O tom, jaká bude úroda, rozhodují kromě půdních a klimatických podmínek mimo jiné i druhy a odrůdy pěstovaných plodin. Osiva zeleniny, obilí i dalších rostlin získávaná v regionu jsou adaptována na místní podmínky a mohou tak zaručovat dobrou sklizeň.

✱ SEMO, a. s., Smržice, okr. Prostějov, Ing. Jan Prášil ✱ Farma Čechovi, Postřelmov, okr. Šumperk.

LÉČIVÉ A KOŘENINOVÉ ROSTLINY

Na rostlinách závisíme z nejrůznějších důvodů – od kyslíku, potravy, oblečení, energie až k jejich léčivým účinkům. I v Olomouckém kraji se ekologicky pěstují léčivé rostliny.

✱ Hana Pojezná, Rozstání, okr. Prostějov ✱ Farma Lačňákov, Vlčice, okr. Jeseník, Vladimír Lačňák.

ZPRACOVÁNÍ

„Jídlo z místa“ je téma současnosti. Ekologická produkce – zpracování – spotřeba v místě vedou k šetření zdrojů a k utváření tolik potřebných sociálních vazeb.

✱ PRO-BIO, obchodní společnost s r. o., Staré Město pod Sněžníkem, okr. Šumperk.

UBYTOVÁNÍ A STRAVOVÁNÍ NA STATKU

Kde jinde si člověk lépe odpočine než v přírodě? Navštívte-li šetrně obhospodřovanou krajinu, ve které se střídají políčka, sady, louky a pastviny, pochopíte, že člověk může tvořit v souladu s přírodou.

✱ Ekologická farma Morava, Komňátka, Bohdíkov, okr. Šumperk, Jiří Mazák, ✱ Horská zemědělská farma, Vlasta Skřivánková, Branná, okr. Šumperk.

Biohermelín z ekofarmy Javorník

Hermelín v biokvalitě zraje nedaleko slovenských hranic. V ekofarmě Javorník – CZ, s. r. o., ve Štítině nad Vlárí je ručně vyrábějí z nestandardizovaného mléka z vlastní produkce v moderně vybavené faremní mlékárně. Za rok, kdy je výrobek na trhu, si získal řadu spokojených zákazníků nejen na Moravě, ale také v Praze.

Hostětínský mošt jablko meruňka bio

Dlouholeté zkušenosti s výrobou moštů v Bílých Karpatech zúročila Moštárna Hostětín, s. r. o. Porotu oslovil Hostětínský mošt jablko meruňka bio, k jehož výrobě se používají jablka z okolí zpracovny a meruňky z jižní Moravy. Oba druhy ovoce se lisují zvlášť a míchají se až následně v chuťově vyváženém poměru.

„Příjemným překvapením v kategorii biovýrobků živočišného původu bylo velké množství vynikajících a chuťově i marketingově zajímavých produktů. Ostatně i proto se porota v letošním ročníku rozhodla tuto kategorii ještě dále rozdělit na výrobky mléčné a masné, protože porovnávání sýrů s paštikami, vývarem či burgrem by nebylo vůbec snadné. Příjemným překvapením pro mě osobně byla i raw produkce, nebo například kysané zelí od Miloše Kurky, které doposud na trhu vysloveně chybělo, či chutney z Ekostatku Vikaneč,“ dodala **Kateřina Urbánková**, manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců.

Nejpočetněji byla již tradičně zastoupena kategorie biovín, do které tuzemští výrobci přihlásil 49 vzorků. Jako nejlepší bylo oceněno **Rulandské šedé – výběr z hroznů 2015 od Petra Marciničáka z Mikulova**. Rulandské šedé – jakostní víno odrůdové 2015 stejného vinaře se stalo i šampionem bílých vín. Nejlepší červené biovíno je Merlot – výběr z hroznů 2011 od Bohemia Canopus ze Starovic. Nejlepší kolekce se podle sommelierů, kteří se sešli 19. 8. v Národním vinařském centru ve Valticích, povedla se stavět ve Vinařství Jaroslava Drmoly v Bavořech.

Mezi hodnocenými biopotravinami se však neztratily ani výrobky vyráběné ve velkých sériích. Například Tvarohový dezert s jogurtem – Vanilkový, který vyrábí František Pešička z Petrovic u Sedlčan, je dostupný v supermarketu Billa pod privátní značkou Naše bio. Čechy také jistě potěší i žitné biopivo z třeboňského pivovaru BOHEMIA REGENT, a. s. Pozornosti neunikla ani novinka na trhu – Ghítela z Vysokého Mýta. Sladká arašidová pomazánka, jejíž podstatnou složku tvoří přepuštěné biomáslo z tuzemské produkce, nabízí alternativu všem, kdo chtějí mlsat bez palmového tuku.



U ČECHŮ – Z TÁTY NA SYNA

Ekozemědělství u Zábřehu na Moravě začalo zde mezi Postřelmovem a Rovenskem takovým stylem, že se vlastní polnosti otce rozšiřují o polnosti nakoupené synem, a ten se rozhodne začít hospodařit ekologicky. Hospodářství Přemysla Čecha se 100 ha orné půdy, 40 ha trvalých travních porostů a 20 ha lesa se specializovalo především na rostlinnou produkci a na chov ovcí.

Nedávno obnovené budovy rodného statku Čechových v Rovensku jsme navštívili se skupinou novinářů, kteří budou své zážitky z ekologického hospodaření v Olomouckém kraji předávat dále. Projekt „Propagace regionální bioprodukce a spolupráce“ se rozvíjí pod křídly Bioinstitutu, o. p. s., a zve nejprve novináře k exkurzím do spolehlivě ekologicky hospodařících podniků vždy v některém z krajů a vždy s jinou specializací produkce. Na exkurzi navazuje seminář pro veřejnost a zejména pro studenty, kde dostanou informace a ochutnávky přímo od samotných ekologických zemědělců.

Přemysl Čech spolu s manželkou Martinou se v posledních letech přestěhovali z Postřelmova do opraveného rodného statku v Rovensku u Zábřehu. Mohli tak čerpat ze zkušeností starého hospodáře, otce pana Přemysla, jehož se také podařilo získat pro ekologický směr zemědělství. Statek prošel nelehkou etapou, kdy hospodářské budovy vlastnilo Jednotné zemědělské družstvo. I za pomoci dotačních financí z Programu rozvoje venkova je manželé Čechovi opravili. Kromě obytné budovy jsou zde skladovací prostory s čistíčkou. Právě se tu z úrody nacházelo osivo pelušky. Hodlají přistavět ještě další sklady.

V roce 2001 vstoupili do ekologického systému hospodaření (do přechodného období) na 20 ha s chovem ovcí masného plemene Romney. Nyní chovají na pastvině na 130 bahníc ve třech skupinách. Připouštějí je berany i jiných plemen. Mláďata se rodí v přírodě a nemají s tím problémy. Stáda hlídají dvě border kolie. Pro potěchu a možnost projížďek



Peluška (jarní i ozimá) – nepravý hrách – se pěstuje pro osivo pro další ekozemědělce. Užívá se hlavně jako mezplodina do osevních směsí, na zelené hnojení a občas i ke krmení.

chovají několik koní plemene Heftling. Kobylka je zapsaná v pelemenné knize.

Hospodářství se nachází na pomezí mezi úrodnou Hanou a podhůřím Jeseníků v nadmořské výšce kolem 300 m. Mírně zvlněný kraj kolem Zábřehu má krajinu členitou s množstvím zeleně. Je tedy ještě vhodný pro rostlinnou produkci. „S ekologickým systémem hospodaření na orné

půdě jsem začal v roce 2003,“ říká Přemysl Čech. „Nyní jsou v ekologii už všechny hektary. Pěstujeme potravinářské obilniny, a také pro semeno, například pelušku.“ Smluvně pěstuje pro společnost PRO-BIO Staré Město p. Sněžníkem špaldu, pšenici, oves, žito, dále luskoviny a jeteloviny asi na čtvrti-

ně polí. Pěstují jak pro potravinářské účely, tak pro bioosivo. Čechovi se stali také tváří řady biopotravin „Z naší farmy“ pro uvedenou společnost. V ní je tak opravdu spojená potravina, většinou vyčištěná a zabalená plodina, s tváří toho ekozemědělce, který ji dodává. Pěstují si samozřejmě také vlastní krmivo pro ovce. Devadesát pět procent produkce ale prodají.

Ekozemědělce v současnosti trápí nízké výkupní ceny, například obilovin, které se přilíží v dlouhém období zpět do historie nezměnily, zatímco ceny strojů, služeb, energií atd. se zvedly až desetkrát. Ekologickou cestu hospodaření si vybrali proto, že nechtěli jít směrem neustálé chemizace půdy. Na začátku hospodaření měli problémy s doprovodnými rostlinami, tedy plevy. Po třech letech, při vhodném osevním postupu, tyto potlačili na únosnou míru. S potěšením ekohospodář konstatoval: „Při tomto systému hospodaření jsme nepocítili závažné problémy v období sucha. Výnosy sice nedosahovaly a nedosahují úrovně konvenčního zemědělství, ale také neutrpěly neúrodou. V ekologicky obhospodařovaných polích se voda drží sama.“

Debaty s novináři v Rovensku se ubírala i cestou vysvětlení začátků ekologického hospodaření a zpracování produktů. Právě na severní Moravě se myšlenka ekologického hospodaření uchytila u kamarádů a spolužáků z vysoké školy, jejichž osobnosti čtenáři Bio znají. V devadesátých letech v Šumperku vznikla centrála PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců, hospodaří zde velký počet ekosedláků a asi dva opravdu velké ekofirmy. Mezi novináře tedy zavítal Ing. Martin Hutař, zakladatel sdružení PRO-BIO, které na počátku činnosti sdružovalo jak začínající ekologické zemědělce, tak také prvního producenta PRO-BIO, obchodní společnost. Přijel také Ing. Jiří Chlebníček, který také patřil k prvním „otcům“ ekologického směru. Vlastnil první pekárnu, která pekla biochléb a biopečivo v Leštině. Ten ocenil, že české biopotraviny, zejména biočaje z čejkovické firmy, dostávají ohlas i po Evropě,

**Mirka Vohralíková
FOTO – Sylva Horáková a autorka**



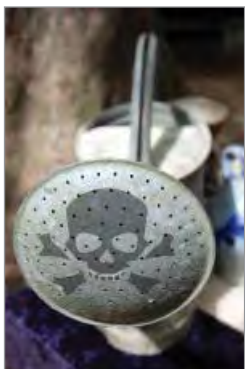
PODÍL GLYFOSÁTU VÝRAZNĚ STOUPL

Oni se u nás spotřebovalo téměř šest milionů kg/l herbicidů a desikantů (látek na vysoušení rostlin) [1]. Výrazně přitom stoupl podíl glyfosátu na celkovém množství těchto přípravků – zatímco v roce 2000 tvořil glyfosát zhruba 16 % použitých herbicidů a desikantů, v roce 2015 to bylo dvakrát tolik, téměř 32% [2]. Herbicidy a desikanty tvořily v minulém roce 47 % všech přípravků „na ochranu rostlin a rostlinných produktů“ – vyplývá to ze Zprávy o stavu zemědělství za rok 2015 [1].

Glyfosát byl přitom označen Světovou zdravotnickou organizací za pravděpodobný karcinogen a je nebezpečný pro lidské zdraví a životní prostředí [3]. Přesto byla jeho registrace Evropskou komisí dočasně prodloužena do konce roku 2017, i když prodloužení nezískalo dostatečnou podporu členských států ani Evropského parlamentu [4]. Během této doby by se měla ke zdravotním rizikům glyfosátu vyjádřit také Evropská agentura pro chemické látky (ECHA).

Evropský komisař pro zdraví a bezpečnost potravin nicméně doporučil členským státům, aby v každém případě výrazně omezily používání glyfosátu zejména na zahradách a veřejných prostranstvích, jako jsou parky a dětská hřiště, a minimalizovaly jeho použití na předsklízňové dosoušení. Evropské státy v červenci odhlasovaly text navazujícího nařízení Evropské komise, které určuje omezení pro použití glyfosátu [6]. O termínech a formě omezení budou jednat členské země včetně ČR, která byla dosud k použití glyfosátu vstřícná.

Hnutí DUHA proto zveřejnilo na konci června výzvu českým ministrům zemědělství, zdravotnictví a životního prostředí,



dí, ve které žádá výrazné omezení použití glyfosátu u nás. Celé znění výzvy i možnost výzvu podpořit je na stránkách www.parkybezchemie.cz. K výzvě se už připojilo téměř 900 lidí. Výzvu jsme ministrům předali i s prvními osobními vzkazy lidí, kteří výzvu podporují.

Ze známých osobností výzvu podporují například specialistka na zdravotní prevenci a výživu Margit Slimáková nebo zemědělec a lesník Daniel Pítek.

Margit Slimáková, specialistka na zdravotní prevenci a výživu, řekla: „Zbytky Roundupu se běžně nacházejí v našem životním prostředí i v našich tělech. Tento celosvětově nejpoužívanější herbicid přídí,

tom může vést k systémové toxicitě a být jedním z důležitých rizikových faktorů vývoje mnoha chronických onemocnění. Přesto si jej stále mnozí postřikujeme na trávníky a chodníky okolo domů, města jej běžně používají na veřejných plochách a další podstatné navýšení jeho spotřeby se očekává v případě pěstování geneticky modifikovaných potravin. Proto podporuji výzvu Hnutí DUHA.“

Klára Kyralová, expertka na potraviny a zemědělství z Hnutí DUHA, komentovala situaci: „Ročně se u nás spotřebovává velké množství herbicidů a desikantů na dosoušení rostlin, přestože často je jejich použití jen zbytečným hazardem a zátěží pro zdraví lidí i životního prostředí. Podíl glyfosátu, pravděpodobně karcinogenní látky, přitom stoupá. Vyzýváme proto české ministry, aby se zasadili o zdravější prostředí pro všechny. Lidé se mohou k naší výzvě připojit a ukázat tak, že jim toto téma není lhostejné.“

Jan Piňos

Tiché město – údržba zeleně bez hluku a emisí

Každý si rád užije krásnou zeleň, ale málokdo chce poslouchat hluk strojů při její údržbě. Většinou mají benzinové motory, které jsou nejen hlučné, ale navíc vypouští škodlivé emise. První česká města však pořizují na údržbu zeleně stroje akumulátorové. Ty jsou bez emisí, hladina hluku je podstatně nižší a ještě jsou ekonomicky výhodnější. Mezi průkopníky v ekologické péči o zeleň patří třeba Praha 1 a 4, Nový Jičín, Třeboň nebo některé lázně a nemocnice.

Společnost Pražské služby se v rámci svých EKO aktivit a zkvalitnění služeb rozhodla zahrnout aku nářadí do vybavení pro údržbu zeleně právě pro jeho nehlukost a šetrnost k životnímu prostředí. „Kromě bezprostředního snížení emisí v ovzduší je jeho největší výhodou podstatné snížení hladiny hluku, což obyvatelé města nejvíce ocení při pracích časně ráno,“ říká vedoucí provozně ekonomického odboru Pražských služeb František Hodan.

V současné době již akumulátorové stroje, dodané v rámci projektu Tiché město, upravují zeleň na Praze 1 a 4. „Pokročilá akumulátorová technika nalézá široké uplatnění nejen v údržbě zeleně v profesionální sféře, ale i při údržbě soukromých zahrad a pozemků. Kromě lázní či nemocnic využívá výhod aku výrobků např. ZOO a Botanická zahrada Praha,“ doplňuje generální ředitelka společnosti Husqvarna Eva Kováčiková.

Výkon a výdrž jako benzinové

Důvodem, proč se doposud aku stroje nepoužívaly v komunální sféře, byl nízký výkon elektromotorů a krátká výdrž baterie neboli akumulátoru. „Inovace technologií však postupem času umožnila vyvinout akumulátorové stroje s obdobným výkonem jako mají benzinové. Když porovnáme benzinové řetězové pily, křovinořezy či foukače s akumulátorovými verzemi, zjistíme, že zvládnou tu samou práci jako benzinoví konkurenti ze stejné třídy,“ vysvětluje Marek Šnyrych, obchodní ředitel společnosti, která stroje vyrábí.

Pokud jde o cenu strojů, z dlouhodobého hlediska se jednoznačně vyplácí. Pořizovací cena stroje s akumulátorem a nabíječkou je sice vyšší, ale současně také konečná. Při započítání nákladů na palivo a další údržbu benzinového stroje vyjde akumulátorová verze levněji. Bez náročného doplňování paliva a neustálého startování stroje je práce s aku výrobky navíc efektivnější. Zádový akumulátor totiž umožňuje celodenní práci bez jakýchkoli prostojů.

„Odhadujeme, že výkon aku nářadí by měl s jistotou dosáhnout 90 % výkonu běžně užívaného benzinového stroje. Přitom nemusíme hlídat každodenní spotřebu pohonných hmot. Zkušenosti z jiných oborů nás utvrzují, že s aku nářadím jdeme správnou cestou a slibujeme si od něj posun kupředu,“ doplňuje mluvčí Pražských služeb Radim Mana.

Eva Šusteková

POZNÁMKY: [1] Viz. Zpráva o stavu zemědělství za rok 2015, dostupná na http://www.apicak.cz/data_ak/16/vZelZprava2015.pdf * [2] Zdroj: statistika Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského (ÚKZÚZ) dostupná na <http://eagri.cz/public/web/ukuz/portal/pripravky-na-or/ucinne-latky-v-por-statistika-spotreba/spotreba-pripravku-na-or/spotreba-v-jednotlivych-letech/> * [3] Více informací na www.parkybezchemie.cz a zde <http://www.hnutiduha.cz/sites/default/files/publikace/2013/07/roundup.pdf> * [4] O prodloužení registrace více v tiskové zprávě z 29.6.2016, viz. <http://hnutiduha.cz/aktualne/navzdory-verejnosti-i-vedcum-bude-registrace-nebezpecneho-glyfosatu-docasne-prodlouzena> * [5] http://europa.eu/rapid/press-release_STATEMENT-16-2011_en.htm [6] Viz. tisková zpráva ÚKZÚZ http://eagri.cz/public/web/ukuz/tiskovy-servis/tiskove-zpravy/x2016_schvaleni-glyfosatu-bylo-prodlouzeno-o.html

Domácí zvířata zanášejí do krajiny nebezpečné jedy, ohrožují tím přírodu

Jako po vymření to často vypadá na pastvinách krav, ovcí a dalších domácích zvířat. Vědci totiž zjistili, že některé přípravky běžně používané k jejich ošetřování jsou prudce jedovaté pro brouky a jiné bezobratlé organismy. Úbytek těchto živočichů pak přispěl i k ústupu některých vzácných druhů ptáků, například dudků, pro něž jsou jejich larvy vítaným zdrojem potravy.

„Poněkud opomíjenou, avšak z hlediska biodiverzity zásadní skutečností je, že některá cenná společenstva organismů ohrožují současné postupy veterinární péče v konvenčních chovech domácích zvířat. Vlivem časté aplikace antiparazitik mizí organismy, které se v přírodě živí trusem zvířat, odstraňují jej z pastvin a slouží tedy jako přirozená zdravotní policie. Zejména se to týká brouků, včetně řady vzácných druhů,“ upozornil **Miloslav Jirků** z Biologického centra Akademie věd v Českých Budějovicích.

Výzkumy provedené v zahraničí ukázaly, že zvířata ošetřená některými antiparazitiky, jako je například běžně používaný ivermektin, vylučují vysoce toxický trus i 45 dní po aplikaci. „Tato antiparazitika, jsou pro brouky specializované na zpracování trusu pachově atraktivní a lákají je ze širokého okolí. Pro jejich larvy pak výkaly domácích zvířat představují toxickou past, z níž není úniku,“ dodal Miloslav Jirků.

Používání toxických antiparazitik vede nejenom k vyhubení mnoha ohrožených druhů v lokalitě, ale zvyšuje riziko šíření infekcí. „Kvůli vyhubení organismů rozkládajících trus zůstávají na pastvinách výkaly extrémně dlouhou dobu. Místo aby trus během několika dní či týdnů zmizel, stává se zdrojem infekcí nejen pro domácí zvířata, ale potenciálně i pro divoká zvířata v přírodě. Tam, kde nemá trus kdo odstraňovat, je povrch pastvin dlouhodobě kontaminován vývojovými stadii parazitů, zvířata se díky tomu brzy nakazí znovu, paraziti si postupně vytvářejí k přípravkům odolnost a je třeba odčervovat o to intenzivněji. Je to začarovaný kruh,“ popsal Miloslav Jirků další souvislosti. Kontaminace pastvin domácích zvířat toxickými látkami tak představuje pro přírodu vážnou zátěž.

Domácí plemena zvířat se však po stovkách let šlechtění, navíc při současných metodách chovu na uzavřených pastvinách, bez intenzivní veterinární péče neobejdou. „Alespoň v případě cenných území, jako jsou národní parky, bývalé vojenské prostory a větší přírodní rezervace, by se proto péče o bezlesí měla obejít bez pastvy domácích zvířat,“ doplnil **Dalibor Dostál** z ochranné společnosti Česká krajina. K údržbě přírodních luk a stepí je proto v rámci ochrany přírody vhodnější používat původní velké kopytníky, jako jsou divocí koně, zubři nebo zpětně šlech-



Chrobák lesní



tění pratuří. Ukazují to jak mnohaleté zkušenosti ze zahraničí, tak pilotní projekt pastvy velkých spásáčů realizovaný v bývalém vojenském prostoru ve středočeských Milovicích. „Tito velcí kopytníci si zachovali přirozenou odolnost vůči běžným parazitům, takže se dlouhodobě bez plošného používání antiparazitik obejdou a výborně se jim daří,“ podotkl Miloslav Jirků.

Na trus vázaní brouci mají pravděpodobně již od dob dinosaurů nezastupitelnou roli v ekosystému. Nejenže udržují pastviny čisté, ale zapracováváním trusu zpřístupňují živiny rostlinám a zlepšují tak jejich koloběh v přírodě. Svou činností zvyšují i množství živin a jiných půdních organismů. Zdravá půda je pak schopná hostit bohatá rostlinná společenstva, zachovává si úrodnost, je odolnější vůči erozi a má výrazně lepší schopnost vstřebávat a zadržovat vodu. Brouci zapracováva-

jící trus navíc výrazně snižují vznik metanu ve výkalech a omezují tak únik jednoho z hlavních skleníkových plynů do atmosféry. „Jde o dokonalý systém fungující desítky milionů let, který jsme chemií a celkovou změnou hospodaření vážně narušili během několika málo desetiletí,“ zdůrazňuje Miloslav Jirků.

Brouci zapracovávající trus jsou přitom schopni bránit šíření parazitů přirozenou cestou. „Výzkumy ukázaly, že zdravé populace těchto brouků dokáží u domácích zvířat snižovat infekce střevními parazity o více než 95 procent,“ porovnal Miloslav Jirků. Brouci odstraňováním trusu zabírají také množení obtížných much, které představují veterinární i hygienický problém. Mouchám totiž jedy z antiparazitik vadí výrazně méně, takže na rozdíl od brouků přežijí, a trus ležící dlouhodobě na pastvinách se pak stává jejich lůnem.

Společnost Česká krajina na projektech spojených s návra-

tem a ochranou velkých kopytníků spolupracuje s experty z Biologického centra Akademie věd České republiky, Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích, Univerzity Karlovy v Praze, Ústavu biologie obratlovců Akademie věd České republiky, České zemědělské univerzity v Praze, Mendelovy univerzity v Brně, Masarykovy univerzity v Brně a dalších odborných institucí.

Econnect

Na projekty ochrany velkých kopytníků může veřejnost přispět zasláním dárcovské zprávy ve tvaru DMS KRAJINA na číslo 87 777. Cena dárcovské zprávy je 30 korun, na péči o zvířata a rezervace jde 28,50 korun. Dárcovské SMS zastřešuje Fórum dárců. Mezi další možnosti podpory patří dárcovský portál Darujspravne.cz nebo nákup ve vybraných e-shopech prostřednictvím portálu Givt.cz.

CHVÁLA OVOCNÉHO STROMOVÍ

Podzim je časem sklizně ovoce. Ale nejen svými plody je nám ovocnářství prospěšné. Jako doklad toho, jak všestranný užitek nám pěstování ovoce přináší, jsme vybrali několik odstavců z úvodních stránek knihy *Racionální ovocnářství*, které sepsal inž. A. Večer, řádný učitel zemské rolnické školy, před již více než jedním stoletím. Knihu vydalo Knihkupectví A. Reinwart, nakladatelství, v Praze roku 1908.

„Ovocnictví náleží k národohospodářsky nejdůležitějšímu odboru rolního hospodářství. K většímu pěstění stromů v ovocných nutí nás všechny hospodářské poměry. Obilí mnoho užitku nedá, cukrovka již také přestává býti zdrojem lepších příjmů, polářství vůbec ztratilo výnosnost. Proto musí se rolník ohlížeti po zdrojích nových příjmů, a tím jest vysazování stromů ovocného. Mnoho zanedbané naše ovocné zahrady zdály by se nasvědčovati, že se u nás pěstění stromů ovocného nevděčí. Usuzovati tak mohl by jen povrchní pozorovatel, kdo však bedlivěji věc pozoruje, dojde úsudků jiných.

Strom ovocný nejen krásí krajinu, zušlechťuje mysl, povznáší duši a budí lásku ku přírodě i vlasti, ale poskytuje mnohonásobného užitku. Plodí ovoce, jež lze zpeněžit a zužitkovati buď syrové nebo sušené, nakládané a jinak připravené pro dobu delší nebo připraviti z něho víno ovocné. Nehledíme-li však ani k tomuto přímému užitku, ani dosti značnému množství dříví, získaného při prořezávání

stromů ovocných a konečně i při kácení stromů, skýtá nám užitku nepřímého. Ten záleží v tom, že ovocné stromy přijímají kyslíčník uhlíčitý a vydechují kyslík přizpůsobuje tak vzduch zdraví lidskému velmi prospěšně.

Proto nemá u žádného obydlí lidského chybět strom ovocný. Ovocným stromem využívá se dokonale prostor nad zemí. On vniká svými kořeny hluboko do země a vynáší tak nové živiny a napomáhá ke zvětrání spodiny. Poté chrání krajinu od rychlého vysychání půdy a přispívá tak ke tvoření pramenů, které půdu zúrodňují. Vysazené stromy ovocné chrání také půdu před odplavením a mírní zhoubné účinky prudkých lijavicův a průtrží mračen. Široké koruny stromů ovocných zmírňují také mrazivý účinek studených větrů severních a ustejňují teplotu krajiny ve dne i v noci, v létě i zímě a vyrovnávají tak protivy podnebí, vypařováním vody z listů nasycuje se vzduch vodními parami a působí tak zdárně na vegetaci jiných plodin. Strom poskytuje útulku ptactvu,

jež nejenom pomáhá člověku sbírat i hubiti škodlivý hmyz v místech, kde ruka lidská jest nedostatečnou, ale baví také člověka svým zpěvem a svými rozmanitými, veselými způsoby. Za květu poskytuje strom ovocný hojné pastvy včelám, ano zdá se, jako by strom ony statisíce květů, ze kterých sotva desetina vyvine se v ovoce, nasazoval jen pro včely, tyto pracovité a vzorné družky bedlivého hospodáře.

Strom chrání v létě před úpalem slunečním i před lijavcem a, vysazen při cestě, ukazuje bezpečně cestu pocestnému, když jest vše sněhem zavaleno. Konečně lze

Jablko se objevuje v Babičce též v podobě přirovnání jako míšenské jablíčko a babička B. Němcové se s odrůdou Míšeňské mohla tedy setkat snad i jako s jablkem na jídlo.

Obrázek z Říhova Českého ovoce, vyšlého roku 1919

stromem ovocným zužitkovati půdu, která by jinak užitku nedala...

Pěstování stromů ovocných může mít i blahodárny vliv na zjemnění a ušlechťování mravův a povznešení blahobytu. Ovoce potěšuje nás v rodině; chce-li matka svému miláčku způsobiti radost, věnuje mu lahodné ovoce, a tak mnohou slzu bez velikých výloh poskytnutím ovoce usušuje.“

Vybral pd

Za laskavé poskytnutí knihy děkujeme paní Aleně Malíkové.

Babička a její rostliny

V minulém čísle Bio jsme čtenářům položili otázku, která rostlina je v knize Boženy Němcové Babička zmíněna jako první i poslední. Kdo si našel čas a do Babičky se znovu začel, zjistil, že je to jablonoň či jablko! Tento rostlinný druh – ať již v podobě plodů, které téměř každodenně jíme, nebo stromů, jež nás obklopují v zahradách, sadech i stromořadích všude v krajině – má tedy v Babičce výsadu být prvním i posledním. Po růži je také v knize uveden jako kulturní rostlina vůbec nejčastěji.

(pd, pk)



Ovocné stromy neodmyslitelně patří do naší krajiny. Na fotografii starý strom krajové hrušně.

FOTO – P. Dostálek

Rostliny kolem nás – CIBULÁK

Rostliny nás obklopují na zahradách, polích, loukách a mnoha dalších místech, ale také na předmětech běžné denní potřeby. Jedním z takových příkladů je zpodobnění rostlin v takzvaném cibulovém vzoru na porcelánu, který lidově označujeme slovem cibulák. Někdo v domácnosti používá cibulák na každodenní podávání pokrmů, jinde cibulák vytahují jen při slavnostních příležitostech a běžně odpočívá i jako ozdoba za sklem v kuchyni nebo obývací.

Podíváme-li se pozorněji na rostlinné malby na tomto porcelánu, spatříme směs různých druhů rostlin a různých jejich částí. Nahlédneme-li do historie, zjistíme, že vzor pochází až z Číny, z pravlasti porcelánu. Z čínských předloh byl přejat v německé Míšni, která byla dříve věhlasným evropským místem porcelánu. Stalo se tak v první polovině 18. století. Cibulák byl vytvořen technikou tzv. podglazurní modři, zpočátku se však evropským výrobcům porcelánu dlouho nedařilo napodobit šikovné Čiňany, modř byla spíše šedá či šedomodrá. Pokud jde o podobu rostlin

na cibuláku, ta je zjednodušená, vzor se také v průběhu let vyvíjel a pozměňoval.

O které rostliny vlastně jde, nám pomůže rozluštit odborná literatura. Ta o cibuláku praví: „Centrálním motivem se stal květ astry na stonku s poupětem a pivoňky vinoucí se kolem bambusové tyče. Při okrajích nádob je použita kompozice broskví a granátových jablek, jejichž způsob stylizace právě připomínal Evropanům cibuli – odtud tedy mylné označení.“ (Braunová Dagmar: Porcelánová tradice, Karlovy Vary 1992). Tedy ne vždy to, co vypadá jako cibule, musí být cibule!



Porcelánové nádobí zvané cibulák provází stolování v českých a moravských kuchyních po řadu generací.

FOTO – P. Dostálék



Znak porcelánky v Dubí se slovním německým označením ZWIEBELMUSTER.

(Kresba z knihy: Porcelánová tradice D. Braunové)



Cibulák získal své lidové jméno podle cibule (či spíše „cibule“), která je na něm zachycena.

FOTO – P. Dostálék

U nás byla výroba cibuláku započata již v roce 1885 v porcelánce v Dubí u Teplic a cibulák se stal brzy velmi žádaným druhem porcelánu. Jeho obliba přetrvává po dlouhou dobu a cibulák se označuje také jako „dekor generací“. Proč, to nám opět pomůže zodpovědět zmíněná literatura, která uvádí: „Typ cibulového vzoru je výlučný a originální svou barevnou jednoduchostí, i když zároveň bohatou tvarovou modelací a rozmanitostí sortimentu vyzdvihuje jeden prvek druhý. Jako celek proto působí harmonicky a navozuje atmosféru pohody.“

Tedy až dostaneme jídlo na cibuláku, podívejme se pozorněji na ony „cibule“, a nejen na ně.

(pd)

Podzimní nabídka Gengelu

Do podzimní nabídky starých odrůd jsme na Gengelu vybrali osvědčené ozimé obiloviny.

Vedle známých českých pšeníc přesívek České a Postoloprtské, i odrůdu pšenice s názvem Hospodář, a také starobylé pšenice Megalith a Osiris. Z krajových odrůd žita je už tradiční nabídka trsnatého valašského žita křibice. Rozšířila se rodina ozimých česneků, které mohou zájemci vyzkoušet na svých zahradách. Jde o odrůdu, které jejich původní uchovatelé často udržují na svých zahradách či polích po řadu desetiletí, jsou tedy v našich podmínkách dobře prověřené a osvědčené.

Vedle podoby klasických česnekových hlaviček jsme nyní obohatili česnekovou nabídku také o pacibulky. Pacibulky jsou

drobné cibulky z česnekového květenství – česnek v našich podmínkách netvoří semena. Některé odrůdy jsou nabízeny současně jak v podobě klasických česneků, tak v podobě pacibulek a zájemce si mů-



Česnek Ruský z Lipnice v porovnání s velikostí zlatáku z Bartákova hrnce – mince 20 Kč.

FOTO – Petr Dostálék

že vybrat, kterou podobu zvolí. Pěstování z pacibulek trvá obvykle dvě vegetační sezóny. Nejprve se cibulka jen zvětší, a teprve když je znovu vysazena druhým rokem, udělá dělenou česnekovou hlavičku. Vypěstování česneku z těchto drobných cibuliček tedy vyžaduje větší trpělivost. Výhodou ale je, že se jich zasílá větší počet a navíc se u pacibulek uvádí, že jejich prostřednictvím je možné získat zdravější česnekové rostliny. V podobě pacibulek je v nabídce také odrůda s pracovním názvem Ruský z Lipnice, o které jsme psali v letošním únorovém Bio. Letos to byl u nás největší česnek. Ze zaslané sadby velkých cibulek vážily sklizené česneky kolem 120 g.

Odrůdy podzimní nabídky jsou na internetových stránkách gengel.cz mezi dostupnými plodinami.

(pd)



Švestky v přírodní zahradě

Slivoň švestka je tak trochu náš národní ovocný strom a snad nejoblíbenější je v tekutém stavu jako slivovice a potom jako švestkové knedlíky či koláč.

Plody slivoní se obtížně uchovávají a i stromy nejsou dlouhověké. Přesto pěstování švestek má v naší zemi dlouhou tradici. Dřevo se používalo k uzení masa, z jadérek se lisoval olej k impregnaci dřevěných střešních šindelů. Sladké přezrálé švestky se nakládaly do sudu k následné přípravě lahůdkové slivovice, část švestek se sušila na vánoční omáčku, něco se dalo do kompotů, a také se vařila povidla. Staří lidé znají mnoho pořekadel spojených se jménem švestka.

sadit do své za-
hrádky. Kdysi
před pěti
r o k y



Některé švestkové stromy v přírodě zvou k ochutnávce.

Živý plot ze slivoní

Při podzimním sběru švestek ze země si lze na mnoha místech všimnout různých kořenových vegetativních výmladků, které po posečení znovu vyrůstají. Pokud se přesadí, tak asi po pěti letech začnou kvést a přinášet úrodu. Jestliže byla švestka roubována na podnož myrobalán, tak se švestiček nedočkáte, plody podobné mirabelkám jsou však také chutné. Mnoho odrůd švestek je cizosprašných, při opylení vlastním pylem netvoří ovoce, proto je vhodné při zakládání sadu různé druhy kombinovat. Švestkový porost je dosti trnitý i dobře snáší tvarovací řez a poměrně brzo větve nesou úrodu. Proto nyní na podzim je možné prozkoumat staré dožívající stromy podél cest, ochutnat spadlé plody a případné kořenové výhony si se souhlasem majitele pozemku pře-



jsem
založil švest-
kový živý plot na hranici po-
zemku a nyní jsem překva-
pen z toho, jaké krásné
švestičky mohou sklízet.

Záchrana starých odrůd

Obávaná nemoc šarka zničila mnoho švestek, některé odrůdy však jsou odolné a mohly přežít ve starých sadech.



Malé kořenové výhony lze přesadit na vhodnější místo.

I obyčejným přesazováním kořenových výhonů či divoce vzrostlých pecek si lze vypěstovat dobrou úrodu švestek.

Plody napadené moniliózou je vhodné zakopat, aby se omezilo její šíření. Je to houbová hniloba ovoce, přezimuje v napadených plodech na stromech, proto je to třeba ukryt. Hluboko pod zeminu. Žádný postřik na to nezabírá, jediné suché léto jako to loňské.

Různé místní druhy švestek mohou lépe odolávat nemocem i klimatickým změnám, patří k podzimu na zahradě a obsahují živiny prospěšné zdraví.

Hledání dobré švestky ve svém okolí a přesazení odkopku do vlastní ekozařadky je svým způsobem malé dobrodružství a k záchraně starých odrůd pro přírodní zahrady to patří.

Jan Papáček



Švestky u cest jsou součástí naší národní tradice.

Vybíráme ze zářijových biopotravinových akcí

Ve znamení kurkumy

První zářijovou a sluníčkem prozářenou neděli proběhly v areálu společnosti SONNENTOR v pořadí již 7. Čejkovické bylinkové slavnosti.



Prožit den plný radosti přišlo opět mnoho tisíc návštěvníků. Letošní ročník byl provoněn slunečně zbarveným cizokrajným kořením kurkumou a to hned v několika možných variantách – v podobě tří čajových novinek Voňavý, Zlatý a Jemný kurkumový sen, ve formě směsí koření na nesčetných ochutnávkových staništích, nebo v podobě Kurkuma Latté v prostorách celoročně otevřeného čajového salonu s kavárnou Čas na čaj. Kurkumu jako bezalkoholový šejkr ocenili zejména dospělí návštěvníci a osvěžující domácí kurkumovou zmrzlinu zase ti nejmenší. „Těší nás, že jsme zavčas rozeznali silný celosvětový trend obliby kurkumy,“ říká vedoucí obchodního oddělení Václav Dvořák. „Při nedělních slavnostech se tři čajové novinky SONNENTORU Voňavý, Zlatý a Jemný kurkumový sen společně s Kurkumou Latté doslova ztrácely pod rukama. Naše



Autíčko na baterie – jen zapráhnout nějaké nářadí...

partnerské prodejny SONNENTOR nabízí širokou škálu našich výrobků a většina zdravých výživ již tyto fantastické kurkumové novinky v těchto chvílích nabízí,“ dodává Dvořák.

V průběhu pestrého programu se spoustou lákadel pro každého došlo také na tradiční zvyk žehnání bylinek místním panem farářem a slavnostní otevření a svěcení nově zbudované zahrady sv. Hildegardy. Ta nově nabízí naučnou stezku uprostřed záhonů sdesítkami bylinek a koření spolu s integrovanými interaktivními hrami včetně bylinkového pexesa pro všechny věkové kategorie. Při kuchařské show pořádané restaurací Rebio hosté zhlédli přípravu vegetariánských pokrmů a mohli se přesvědčit, že i zdravá jídla mohou být chutná. Biojarmak se rok od roku rozrůstá o nové prodejce tradičních a řemeslných výrobků. Nejmenší návštěvníci měli možnost odnést si vlastnoručně vyrobený suvenýr z drátků, pomalovat kámen, opéct si těsto nebo špekáček a užít si spousty dalších aktivit.



Za všechny konané biojarmarky v měsíci biopotravin a ekologického zemědělství přinášíme snímek z 10. biojarmarku při královéhradeckých dožínkách. Pořádá Středisko ekologické výchovy Sever spolu s Bazalkou.

Střední Zahradnická škola Kopidlno nezapomněla pod vedením Mileny Bělecké (vedoucí odborného výcviku a praxe) na Dni řemesel v Hradci Králové vysvětlit budoucím zahradníkům a zahradnicím, že existuje také ekologické pěstování zeleniny a květin.



Nealkoholická pohádka

- * led a 5 cl jahodového sirupu
- * 1 dl pomerančového džusu
- * 1 dl sodovky

Snadný recept pro rychlé osvěžení v podání Elišky Valáškové na Dni řemesel v Hradci Králové ze střední školy v Trutnově, obor servírka.

Jeřabina ptačí (obecná) – *Sorbus aucuparia* L.

Je to strom nebo vysoký keř, který vyhledává kyselejší půdy po celé Evropě až do subalpínských výšek nad mořem. K léčbě se využívá většinou plod – *Fructus Sorbi* – ale do čerstvých směsí se sbírá také květ.

Účinné látky jsou v plodech vícečetné – kyselina parasorbiová, sorbiová, sorbit, pektin, trísloviny, karotinoidy, cukry, mnoho vitamínu C.

Plody mohou také sloužit jako mírné projímadlo, hlavně v dětské medicíně, ale to se týká pouze čerstvých plodů. (Ve všech případech jeřábu jsou plody jedlé, jakmile jsou tepelně zpracované, ale u odrůdy *Edulis*, která pochází z Moravy, jsou sladké a úroveň trpkosti je velice mírná – přesně taková, aby této jeřabině dodala na pikantnosti a nezaměnitelné chuti. Vroubky na listu jsou jen do jeho poloviny, tak se snadno rozezná. Pozn. red.)

Marmelády a džemy z plodů mají vysoký obsah pektinů a tríslovin. I šlechtěné druhy jeřabin jsou léčivé. Jeřabiny mají účinek antisklerotický, takže každý starší

člověk by je měl v nějaké formě jíst – kompot, želé, marmeláda.

Příprava marmelády: s malým množstvím vody plody rozvařit, propasírovat a se stejným množstvím cukru a trochu vína svařit do zhoustnutí.

Ze sušených plodů lze vařit i čaj, který je bohatý na vitamín C. Tento čaj také dobře slouží při žaludečních obtížích i po lévková lžíce drcených sušených plodů se přelije 1/4 litrem vařící vody a zakryté se nechá 10 minut vyluhovat. Pije se 1 šálek denně. Při průjmech pak dva šálky denně.

Domácí likér z jeřabin

Zatímco do marmelád používáme středně zralé plody jeřabin, tak do likéru dáme přemrzlé jeřabiny. Plody rozsekané, a pak luhované v alkoholu, přecezené, smíchané s cukrem.

**1 l konzumního lihu, vodky nebo žitné
500 g jeřabin, nejlépe několikrát
přešlých mrazem
400–500 g cukru voda**

Jeřabiny drobně rozsekat, vložit do láhve a přelit vodkou, žitnou nebo lihem. Nechat stát tři až čtyři týdny. Tekutinu procedit, osladit cukrem svařeným v malém množství vody, na litr pálenky přidat 400–500 g cukru. Přefiltrovat a stočit do láhve (lahvi). Nechat nějaký čas odležet. Čím déle, tím lépe.



Jeřáb dubolístý

DOMÁCÍ MOŠTOVÁNÍ JABLEK

Základem domácí práce k moštování je klasický lis. Jablka je před lisováním nutné omýt v kbelíku a rozdrtit nebo nastrouhat. Do lisu se vejde deset nebo dvacet litrů drtě. Ruční drtič i lis můžeme koupit v zahradkářských či domácích potřebách. Jablka nesmějí být plesnivá nebo

nahnílá, červivá vykrájíme – a neměla by být příliš kyselá. Nezralá jablka nejsou vhodná, mošt je trpký, z přezrálých moučnatých jablek obdržíme mošt bez chuti. Pokud máme jablka kyselejší, můžeme je doplnit hruškami. Jestliže chcete, aby měl mošt světlou jablečnou barvu,

musíte jablka lisovat ihned po rozdrčení. Pokud máte jablek mnoho, je vhodná akce v širším kruhu rodinném, aby šla práce rychleji.

Kdo má rád mošt čirý, nechá ho ve velkých sklenicích jeden den v chladnu usadit, a teprve potom ho stočí do lahví. Ty se pak uzavrou korkovou zátkou. Pokud bude nutné mošt sterilovat, stačí deset minut v osmdesát stupňů horké vodě. Při sterilaci je vhodné umístit mezi zátku a hrdlo drátek, aby měl kudy unikat vzduch. Po vychladnutí se hrdla se seříznutými zátkami namočí do horkého parafínu.

Čerstvou stočenou šťávu můžeme sterilovat nejprve v hrnci (70–80 °C), a pak nalévat do plastových lahví, ponořených do studené vody, aby se nezkroutily. Pak uzavřeme víčkem. Proces je tak rychlejší.

Nesterilovaný mošt podléhá rychle zkáze. Je nutné jej zmrazit na osmnáct stupňů pod nulou. Vzhledem ke své vysoké hustotě mošt nezmrzne. Pro tento způsob uskladnění jsou nejvhodnější PET lahve, které neprasknou a zabírají méně prostoru. Máte potom zásobu čerstvé šťávy po celý rok, pokud ji nevy pijete rychleji...

Když nemáte dostatečně velký mráz, nezbyvá než mošt sterilovat a uložit na chladném místě, nejlépe ve sklepě.

(r)



Moštování jablek může být dobrou příležitostí, jak zapojit děti do poznávací činnosti. Získání čerstvého moštu se mohly účastnit děti na loňských dožinkách v nenačovníckém Country Life. FOTO – redakce Bio

RECEPTY PANÍ EVO

Zelné čevabčiči

- 1/2 malé hlávky červeného zelí
- 1 mrkev a cibule
- 250 g strouhánky
- 250 g hladké mouky
- nejméně 10 stroužků česneku
- 2 vejce
- 200 g uzeného sýra
- pepř a sůl, majoránka, koření do mletých mas
- olej na smažení

Zelí a mrkev postrouháme na jemném struhadle a dáme do mísy. Přidáme jemně nakrájenou cibuli a rozmačkaný česnek, strouhanku, mouku, vejce, nastrouhaný sýr, koření a sůl. Dobře promícháme, případně zahustíme ještě trochou strouhánky tak, abychom mohli tvořit malé válečky. Válečky obalujeme ve strouhance a smažíme. Podáváme s bramborami a pikantním jogurtem, na talíři dozdobíme zeleninou.

Pikantní jogurt: V misce smícháme jogurt s jemně nakrájenou kapií, cibulí a sterilovanou okurkou. Ochutíme salátovým kořením (např. Podravka Natura). Podáváme jako přílohu.



Čočková pomazánka

- 300 g uvařené vychladlé čočky
- 2 lžíce jemných ovesných vloček
- 200 g uzeného tofu
- 4 stroužky česneku
- sůl
- pár kapek sojové omáčky
- koření čubrica na dochucení

Všechny suroviny umixujeme tyčovým mixérem. Hotovou pomazánku mažeme na pečivo a zdobíme zeleninou.

Pohanková pomazánka

- 200 g uvařené pohanky
- 200 g měkkého tvarohu
- sůl
- koření čubrica

Pohanku uvaříme doměkka a necháme ji vychladnout. Do mísy dáme tvaroh, sůl a koření. Přidáme vychladlou pohanku. Všechny suroviny umixujeme. Hotovou pomazánku mažeme na chléb či pečivo.

Mrkvové šátečky

- 150 g jemně strouhané čerstvé mrkve
- 150 g celozrnné pšeničné mouky
- 150 g hladké pšeničné mouky
- 250 g tuku
- 1 prášek do pečiva

Ze všech surovin vypracujeme těsto. Je velmi dobře tvárné a dobře se s ním pracuje. Těsto rozválíme na vále na sílu přibližně 2 mm. Z něho potom vykrajujeme šátečky buď za pomoci speciálního vykrajovátko nebo jednoduše nakrájíme čtverečky.

Do čtverečků vložíme náplň. Přehneme je do tvaru trojúhelníků. Pokládáme na plech, nejlépe vyložený pečicím papírem. Takto připravené šátečky upečeme v předehřáté troubě do zlatova.

Šátečky nejsou příliš sladké, těsto se nesladí, pouze do náplně přidáváme cukr. Pokud chceme, aby šátečky byly sladší, tak je hned po upečení obalujeme ve směsi práškového a vanilkového cukru.

Chlupaté knedlíky s houbovou omáčkou

Potřeby na knedlíky:

- 3 velké brambory
- 3 rohlíky
- 1 vejce
- sůl
- 3 lžíce hladké špaldové mouky

Potřeby na omáčku:

- olej
- 2 cibule
- 500 g čerstvých (nebo hrst sušených) hub
- kmín
- sůl
- 1 zakysaná smetana
- 3 lžíce hladké mouky

Rohlíky nakrájíme na kostičky, brambory po očištění a omytí jemně nastrouháme, přidáme vejce, dobře promícháme, osolíme, popřípadě ještě zahustíme moukou.

Na pomoučeném vále tvoříme knedlíky, které házíme do vroucí osolené vody a 20 minut vaříme.

Mezitím na oleji osmahneme nakrájenou cibuli, přidáme nakrájené houby, např. žampiony (sušené předem namočíme a při dušení více podlijeme), podlijeme, okmínujeme a dusíme do změknutí. Posolíme. Dobrou konzistenci omáčky získáme zahustěním moukou, kterou rozmícháme v hrnku vody.

Hotové knedlíky nakrájíme na kolečka a polijeme houbovou omáčkou.

Obrat obchodu biopotravinami je na 3,2 miliardy

Přes dvě miliardy korun utratili lidé v České republice v roce 2014 za biopotravinu. V porovnání s rokem 2013 je to nárůst o 3,9 %. Podle Zprávy o trhu s biopotravinami v ČR v roce 2014 dosáhl celkový obrat s biopotravinami českých subjektů včetně vývozu přibližně 3,2 miliardy korun. Průměrná roční spotřeba na obyvatele zůstává pod hranicí 200 korun, podíl biopotravin na celkové spotřebě potravin a nápojů je na úrovni 0,72 %. Zprávu vypracoval Ústav zemědělské ekonomiky a informací.

Nejvíce biopotravin, za 825 milionů korun, nakoupili čeští spotřebitelé v maloobchodních řetězcích, tedy v supermarketech, hypermarketech a drogistických řetězcích (40,9 %) a v prodejnách zdravé výživy a biopotravin (24,8 %, za 500 milionů korun). Trvale roste podíl biopotravin i v gastronomických zařízeních a provozovnách veřejného stravování (2,9 %).

„Opět vzrostl podíl přímého prodeje jak ze dvora, tak od výrobců a distributorů, a to o více než deset procent. Například v roce 2012 činil nárůst 5,9 procenta. Souvisí to se stále větším zájmem lidí o takzvané faremní produkty, které jsou často v biokvalitě. A právě projekty, jako Poznej svého farmáře, Farmářské slavnosti nebo pravidelným zářijovým Měsícem biopotravin a ekologického zemědělství, napomáhá k propagaci biopotravin také Ministerstvo zemědělství,“ řekl ministr zemědělství **Marian Jurečka**.

Podpora spotřeby domácích biopotravin je podle ministra rovněž jedním z hlavních

úkolů „Akčního plánu ČR pro rozvoj ekologického zemědělství v letech 2016–2020“, který koncem loňského roku schválila vláda.

„Prioritami plánu do roku 2020 jsou například ekonomická životaschopnost ekofaremu, trh s biopotravinami a jejich spotřeba a přínosy ekozemědělství pro životní prostředí. Zatímco předchozí akční plány kladly důraz na nárůst ploch, nový plán se více soustředí na kvalitativní a produkční ukazatele,“ uvedl ministr Jurečka.

Na konci roku 2014 bylo v ČR registrováno 506 výrobců biopotravin, resp. 537 výrobních provozoven, což oproti roku 2013 představuje navýšení o 7,4 %. Čeští výrobci vyvezli do zahraničí biopotravinu za přibližně 906 milionů korun. Vývoz trvale roste a směřuje převážně do zemí EU, přičemž největší objem biopotravin (304 milionů korun) byl vyvezen do ostatních zemí EU sousedících s ČR a do Rakouska (232 milionů korun) a Německa (228 milionů korun). **MZe**

Kodaň: skoro 90 procent všech pokrmů je bio

Neuvěřitelných 88 procent všech pokrmů poskytovaných veřejnými institucemi v Kodani je v biokvalitě. Žádné jiné město v Dánsku – a pravděpodobně ani ve světě – se nemůže pochlubit takovým úspěchem. Představitelé Kodaně stanovili v roce 2007 cíl dosáhnout na 90 procent podílu biopotravin ve školách, mateřských školách, denních stacionářích, nemocnicích, vězeňských, kantýnách, sportovištích a domovech seniorů – celkem ve 1100 kuchyních. Školní kuchyně tento cíl dokonce překročily, dnes nabízejí v průměru 94 procent pokrmů v biokvalitě. Městské jídelny v domovech seniorů jsou zatím na 60procentním podílu bio. Každý rok zpracují městské kuchyně na 11 milionů kilogramů potravin. V době, kdy kodaňští radní cíl stanovovali, byl podíl biopotravin „jen“ 51 procent a většina veřejných kuchyní se spoléhala především na polotovary. Náklady na poskytování pokrmů se od roku 2007 nezvedly, přesto, že bioprodukty jsou dražší než konvenční suroviny. Představitelé města tvrdí, že úspory byly dosaženy zejména vařením z čerstvých surovin, eliminací mražených produktů, nakupováním sezónních potravin, zvýšením podílu zeleniny, snížením plýtvání, snížením množství masa v pokrmech a pečením vlastního pečiva.

Zdroj: Copenhagen House of Food, The Local

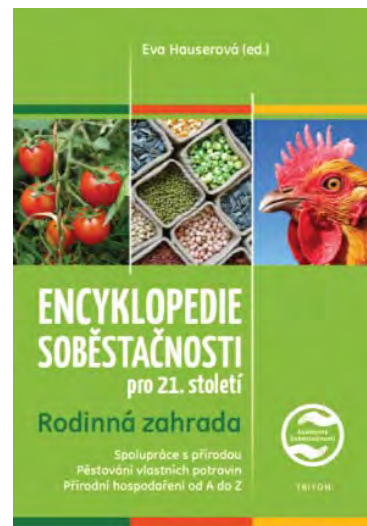
Encyklopedie soběstačnosti – Rodinná zahrada

- **Umíte si udělat jednoduchý test půdy zmáčknutím v dlani nebo rozmícháním ve sklenici vody?**
- **Zajímá vás, co je kurnikoskleník nebo slepičí traktor?**
- **Víte, jak dosáhnout kyselejší nebo zásaditější reakce půdy?**
- **Co je to sluneční past a jak si ji na pozemku vybudovat nebo vypěstovat?**
- **Dovedete si vypěstovat vlastní semínka?**
- **Umíte připravit rostlinné výluhy, odvody a jichy (zákvasy) třeba z kopřiv, pampelišky, česneku a využívat je k ochraně a výživě rostlin? Víte, jak pěstovat jakon, světelný kořen, tuřín, nebo třeba brambory na seně nebo slámě, aniž jste kopali do půdy?**

Kniha nabízí základní rady a tipy pro zahradníky samozásobitele a pro malé domácí hospodářství. Důležité informace v ní najde každý, kdo si chce začít pěstovat vlastní jídlo a navrhnout si zahrádku tak, aby všechno rostlo a plodilo v „bio“ režimu, ekologickým a udržitelným způsobem, zdravě a v souladu s přírodou. I na malé zahrádce můžeme uzavírat koloběhy zdrojů a odpadů, vystačit s minimem fosilních paliv a čerpat přitom ze znalostí a zkušeností předchozích generací.

Kolektiv autorů, předních odborníků v oblasti ekologie, pěstování rostlin, zahradní architektury a permakultury – **Ing. Petr Dostálek, Ing. Alena Gajdušková, Eva Hauserová, Kateřina Horáčková, Ing. Dana Kellnerová, Ing. Jana Kotoučková, Jaroslav Svoboda, RNDr. Mojmír Vlašín, Ing. Helena Vlašínová, Ph.D.** – seznamuje čtenáře se základy péče o půdu a hospodaření s vodou na pozemku, s permakulturními metodami designu zahrady, s možnostmi pěstování vlastních biopotravin. Zájemci se dozví, jak vytvořit jedlý les, jak přirozeně ochránit rostliny před nemocemi a škůdci, nechybí návody na domácí semenaření ani přehled pěstování nejdůležitějších druhů užitkových rostlin, včetně starých a krajových odrůd. Vše doplňuje kapitola o chovu drůbeže pro ty, kdo by si rádi pořídili slepice, kachny nebo husy. Jde o první díl třídílné série encyklopedických příruček; druhý díl bude pojednávat o hospodaření na rozsáhlejších pozemcích a třetí o lidském společenství a ekologickém stavitelství.

Eva Hauserová (ed.), 1. svazek třídílné série; nakl. Triton, stran 344, váz., bar. příloha, 299 Kč, 2016, **ISBN 978-80-7553-032-5**, <http://www.tridistri.cz/encyklopediesobestacnosti-1.dil?ItemId=x=4>.



Křest a tisková konference

Knihu pokřtí herec Jaroslav Dušek Kde? Café AdAstra, Podskalská 8, Praha 2 (metro B – stanice Karlovo nám., výstup Palackého nám.)

Kdy? 12. 10. od 16 hodin

Ochutnávka kuchyně autorky Aleny Gajduškové (domácí sýr, křenová pomazánka z Malínského křenu, kváskový chléb, pesto a lívanečky z kopřiv a žele z damascenských a stolistých růží). Z nabídky kavárny AdAstra: jednohubky, sendviče a nealkoholické nápoje.



SONNENTOR®

Tady roste radost.

1 SÁČEK
NA 500 ML
ČAJE



Poznejte PŘÍBĚHY z ČAJOVÉ KONVICE

Společnost SONNENTOR patří mezi přední výrobce v oblasti bylin, čajů a koření z ekologického zemědělství. Pečlivý výběr surovin, oboustranně výhodná a přímá spolupráce s dodavateli, vysoký podíl ruční práce a respekt k přírodě jsou zárukou kvality těchto jedinečných produktů.

Nechte vkročit radost do všedních dnů a užijte si intenzivní vůni, svůdnou chuť a originalitu **nových pyramidálních biočajů** od SONNENTORU. Velké kousky ovoce, hrubě pořezané bylinky z čisté přírody a koření v kompostovatelných pyramidách jsou zárukou toho nejlepšího z čajové konvice. A to doslova. Síla jednoho sáčku vystačí na 500 ml lahodného čaje, už nemusíte ztrácet čas přípravou dalšího a dalšího šálku čaje. Vychutnejte si každický moment volné chvíle.

Představujeme Vám 10 druhů nových pyramidálních čajů.

Máta peprná přichází jako čerstvý vánek a naladí celý Váš den na osvěžující notu. Nejdříve se v šálku zatřpytí světlozelenou barvou a poté učiní pití čaje opravdovým zážitkem díky své osvěžující chuti.

Zelený čaj (Bi Luo Chun) vyniká mírnou trpkostí a zároveň květinovým aroma. Tento znamenitý zelený čaj budete jednoduše milovat! Ideální společník k snídani nebo sladkým dobrotám.

Bosky na rozkvetlé louce, bylinný čaj s jemnou květinovou chutí Vás duchem přenesne na procházku ranní rosou. Dopřejte si hrnek plný svěžestí!

Darjeeling původem z Indie Vás překvapí sametově květinovým aroma. Roste na úpatí majestátných Himalájí. Zlatavá barva rozzáří Vaše ráno, zpříjemní odpoledne a třeba i čaj o páté. Namasté!

Assam – černý čaj je obzvlášť dobrou volbou, pokud se potřebujete plně koncentrovat. S kapkou mléka na anglický způsob Vám bude chutnat stejně lahodně.

Nadechnutí v lese – z každého šálku načerpáte samotnou sílu lesa. Ponořte se do jeho intenzivní vůně!

Cestování se sluncem je bylinnou směsí, která Vás posílí na cesty. Vychutnejte si sílu závoru a cizokrajnou chuť tohoto čaje. Vzhůru za exotikou!

Láska na čokoládové vlně představuje bylinnou směs s biokořením. Zajímavým složením s vysokým podílem kakaových slupek se můžete nechat svést zcela bez výčitek. Vzhůru do světa čokolády!

Mísání z ovocného košíku jsou doslova exotickým ovocným kompo-tem v šálku čaje. Ovocné pokušení, kterému se nelze bránit!

Tanec v čajové zahradě mezi kvetoucími stromy za teplého letního deště spolu s báječnou směsí bylin a zeleného čaje. Kdo by mohl odolat?

Ale kterým začít? Sáhnete po poznávací sadě **Příběhy z čajové konvice**, ochutnejte je všechny nebo obdarujte své blízké.

Pyramidální sáčky od SONNENTORU jsou vyrobeny z kukuřičného škrobu, který neobsahuje GMO. Aroma čaje je chráněno přebalem z celulózy garantující rozložitelnost v domácím kompostu.

Produkty SONNENTOR zakoupíte ve zdravých výživách, specializovaných prodejnách nebo na www.sonnentor.cz

VELKÉ KOUŠE
VELKÉ LÍSTY
VÍCE CHUTÍ



Hrozí monopolizace trhu s osivý?

Udělením dvou průmyslových patentů přišla v loňském roce Evropa o další ze svých tabu. Evropský patentovací úřad totiž precedenčním výrokem porušil zákaz patentovat živé organismy. Vyrázili jsme milovými kroky ke koncentraci moci v rukou několika nadnárodních šlechtitelských firem.

Na rajče s nižším obsahem vody a brokolici s větším množstvím antikarcinogenních glukosinolatů se od loňského jara vztahují obdobná práva jako na geneticky modifikované plodiny, přestože obě plodiny vznikly biologickými postupy. Výsledek několik let trvajícího právního sporu, při kterém právníci předkladatelů využili velmi kontroverzního výkladu patentového práva, umožňuje nyní v Evropě de facto patentovat i odrůdy, pocházející z tradičního šlechtění. To dosud nebylo možné. Brána vedoucí k další monopolizaci evropského zemědělství se tak pootevřela opět o trochu víc.

Schvalovací proces, který Evropu pobouřil, trval v případě brokolice 16 let (žadatelem o patent byla britská společnost Plant Bioscience Limited), v případě rajčete o rok méně (žadatelem stát Izrael). Oba případy skončily až u Velkého stížnostního senátu Evropského patentovacího úřadu. Výsledek, který nakonec dopadl ve prospěch žadatelů o patent, lze zjednodušeně shrnout do téměř cimrmanovského prohlášení: Zatímco biologické procesy nemohou být dle evropského práva patentovány, výsledné produkty z nich ano. Rozhodnutí jinými slovy říká, že je možné patentovat specifické znaky rostlin, nezávisle na tom, jakým způsobem k těmto vlastnostem přišly. Kontroverzní interpretace patentového práva vyvolala vlnu překvapení a nevole napříč Evropou. Šalamounský výrok Evropského patentového úřadu nadzvedl ze židlí zejména šlechtitelské a osivářské společnosti. Těm v případě, že by se patentování biologického materiálu získaného konvenčními postupy šlechtění v Evropě rozšířilo, hrozí výrazné prodražení výzkumu, menším lokálním společnostem ztráta konkurenceschopnosti a případná likvidace.

Nespokojenost nevládních organizací a výzkumníků ke konci loňského roku vyústila v nesouhlasné prohlášení Evropského parlamentu. Ten se proti interpretaci Evropského patentového úřadu ostře ohradil a vyzval Komisi k okamžitému zpřísnění stávajících pravidel pro výklad patentového práva tak, aby k takové situaci v budoucnu již nemohlo docházet. Současně vyzval opětovně Komisi, aby podala zprávu o vývoji a dopadech patentového práva v oblasti biotechnologie a genetického inženýrství.

Proč takový poplach? Patentové právo totiž nabízí mnohem větší pravomoci pro

držitele patentu než pouhá právní ochrana odrůdy.

Patent vs. chráněná odrůda

Evropská patentová úmluva výslovně zakazuje patentovat odrůdy rostlin, plemen zvířat a biologické způsoby jejich pěstování nebo chovu. Systém ochrany duševního vlastnictví šlechtitele je právně ošetřen od roku 1994 (Nařízení Rady ES 2100/94 a u nás Zákon 408/2000 o ochraně práv k odrůdám rostlin) a umožňuje šlechtitelům právní ochranu jak v jednotlivých státech, tak v celé Evropě. Národní odrůdová práva – u nás je kompetentním orgánem pro udělování práv k odrůdám Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (ÚKZÚZ) – a evropská práva udělována Odrůdovým úřadem Společenství mohou získat pouze odrůdy, které jsou odlišné, uniformní, stálé a nové. I pokud je odrůda právně chráněná, je možné s ní dále pracovat díky tzv. „úplné šlechtitelské výjimce“. Ta zaručuje, že právně chráněnou odrůdu lze využívat jak pro výzkum a tvoření dalších odrůd. Výzkumníci mohou tedy použít jakoukoliv právně chráněnou odrůdu v rámci šlechtění bez omezení nebo závazků k vlastníkově šlechtitelských práv. Zemědělci mohou za přiměřený poplatek, placený držiteli šlechtitelských práv, právně chráněnou odrůdu množit (tzv. farmářské osivo) a využívat pro vlastní potřebu bez souhlasu držitele šlechtitelských práv. To hraje významnou roli zejména ve finančním zpřístupňování nových, kvalitních odrůd pěstitelům.

Jiná je situace s patenty. Právní předpisy o patentech biologických materiálů mají kořeny v USA. V Evropě je patentové právo těchto materiálů ošetřeno směrnici 98/44/ES O právní ochraně biotechnologických vynálezů. Hlavní rozdíl v celkem složité legislativě spočívá v tom, že patentové právo nepracuje s odrůdami, ale s geny, respektive s jejich sekvencemi, případně s metodickými postupy, které vedou k vytvoření jedinečných vlastností. Na rozdíl od šlechtitelské licence jsou zde nastaveny výraznější pravomoci pro vlastníky patentů. Bez jejich souhlasu například nelze použít rostlinu obsahující patentované geny k dalšímu šlechtění nebo vytvářet farmářské osivo z patentovaných plodin. Vyšší jsou i poplatky za jeho užívání. Rozdíl je i v jejich výběru. Z množených chráněných odrůd se platí licenční popla-

tek z tuny vyprodukovaného materiálu, tzn. platíte až z reálně vyšlechtěné a realizované plodiny na trhu. U patentu by se měl uzavírat smluvní vztah a platit hned na začátku šlechtitelského procesu. Před několika lety byla proto zavedena tzv. limitovaná šlechtitelská výjimka, díky níž lze i patentované organismy používat pro šlechtitelské pokusy.

Vznikne-li však z tohoto šlechtění odrůda, která bude obsahovat patentované geny, musí výzkumník uzavřít s vlastníkem patentu smlouvu a za využívání patentu pravidelně platit. Pokud se s majitelem nedohodnou, nelze takovou odrůdu uvádět na trh a šlechtitel musí tento materiál zlikvidovat, a to i přes náklady, které s vyšlechtěním měl. Ty běžně dosahují výše až několika milionů korun na odrůdu, šlechtění konvenčními metodami pak trvá minimálně 10 let, u trvalých kultur běžně 15–20 let.

Českomoravská šlechtitelská a semenářská asociace, která u nás zastupuje většinu šlechtitelských organizací, upozorňuje, že v České republice je situace ještě specifitější. Protože Česká republika limitovanou šlechtitelskou výjimku do své legislativy vůbec neimplementovala, šlechtitel u nás bez souhlasu držitele patentu plodiny obsahující patentované geny nesmí vůbec k výzkumu používat.

Odpor šlechtitelů i zemědělců

Za zachování původního stavu proto dnes bojují jak členské státy EU, včetně České republiky, tak zastřešující evropské orgány šlechtitelů i zemědělců. Mezi nejvýznamnější argumentaci patří hrozba snížení dostupnosti biologického materiálu pro účely šlechtění a vývoj nových odrůd, snížení agro biodiverzity a likvidace malých a středně velkých šlechtitelských společností ve prospěch monopolu nadnárodních společností.

Z vyjádření Patentového odboru Úřadu průmyslového vlastnictví vyplývá, že až do loňského rozhodnutí Velkého stížnostního senátu bylo zavedenou praxí v Evropě patentovat výhradně biotechnologické vynálezy (zejména GMO) a výsledky biologických postupů jako je křížení nebo selekce byly z patentování vyloučeny.

Evropská iniciativa „No patents on seeds“, za jejímž vznikem stojí řada nevládních organizací usilujících o zachování co nejvíce volného přístupu k rostlinnému materiálu, upozorňuje ale na to, že od 80. let bylo v Evropě uděleno už více než 180 patentů na rostlinný materiál pocházející z konvenčního šlechtění a zhruba dalších cca 1 400 takových žádostí je podáno a čeká na vyřízení. Problém udělování patentů je mimo jiné v tom, že rozsah mnohých z nich je velmi široký a zahrnuje často celý potravní řetězec.

➤ V nedávné době podepsalo 65 tisíc lidí petici proti patentu, který udělil vlani Evropský patentový úřad švýcarské společnosti Syngenta na rajčata s vysokým obsahem flavonolů. Patent, který tuto charakteristiku označuje za „vynález“, se vztahuje na osiva a plody těchto rajčat, i přesto, že se jedná o běžné křížení divokých rajčat původem z Chile a Peru se šlechtěnými odrůdami. „Je to v podstatě skryté „bio“ pirátství,“ označuje tento typ patentování **François Meienberg** ze švýcarské organizace Bern Declaration, která je součástí iniciativy. „Země původu jsou takto okrádány o své biologické poklady.“ Iniciativa uvádí, že už v roce 2010 vlastnily tři nadnárodní společnosti Monsanto, DuPont a Syngenta přes polovinu světového trhu s osivy.

Mezi zdaleka největší žadatele o evropské patenty patří Spojené státy. Jen v loňském roce jim jich Evropský patentový úřad schválil 14 950, z nichž 977 bylo z oblasti biotechnologií, což je také největší počet v dané oblasti. Právě na příkladu Spojených států je zřejmé, že se stoupajícím podílem patentovaných osiv se zvyšuje monopolizace trhu s osivy, výrazně klesá diverzita užívaných odrůd a současně stoupá cena za osiva.

Na tom, že průlomové rozhodnutí Evropského patentového úřadu může mít negativní dopad na produkci potravin a oslabení inovací a šlechtění rostlin, se shodl Evropský parlament i většina členských zemí. Holandsko, které v současné době končí své evropské předsednictví, opakovaně upozorňuje na to, že pouze neomezený přístup k biologickému materiálu může podpořit rozvoj evropského šlechtitelského sektoru a zvýšit konkurenceschopnost Evropy. Obdobný oficiální názor zastává také Česká republika. Za silný impuls směrem k posilování nadnárodních osivářských firem považuje loňské rozhodnutí také Evropská semenářská asociace (European Seed Association, ESA).

Ohrožení rozmanitosti

Přímo u nás proti patentování plodin z konvenčního šlechtění vystupuje Českomoravská šlechtitelská a semenářská asociace, která svá stanoviska uplatňuje právě přes Evropskou semenářskou asociaci. Upozorňuje, že rozšíření patentovaného rostlinného materiálu povede k posílení monopolního postavení nadnárodních šlechtitelských firem, snížení biodiverzity rostlinných druhů i následně i k navýšení cen za osivo. Stejně zamítavě se k problému staví i ÚKZÚZ, který považuje systém ochrany práv k odrůdám dle Mezinárodní konvence pro ochranu nových odrůd z roku 1991 za nejlépe odpovídající potřebám šlechtitelů i uživatelů jejich odrůd, a upozorňuje na to, že revizi

ze směrnice 98/44/ES by měla jednoznačně definovat rozsah uplatnitelnosti patentové ochrany biologického materiálu v sektoru šlechtění rostlin. Revizi ožehavé směrnice požaduje také IFOAM EU, zastřešující organizace pro ekologické zemědělce.

V tiskové zprávě varuje, že patentování osiv může zásadním způsobem blokovat volný oběh genetických zdrojů. Obzvlášť ohrožení omezením přístupu k rozmanitému biologickému materiálu, který bezpodmínečně potřebují pro svůj typ hospodaření, jsou zejména ekologičtí a drobní zemědělci. I přes množství skandálů v posledních letech a výzev ze strany občanské i odborné společnosti, odmítá Komise opakovaně směrnici 1998/44 otevřít. I přes to, že jasnou žádost o objasnění oblasti její působnosti a výkladu přednesl naposledy Evropský parlament (usnesení ze 17. 12. 2015).

Situaci není radno podceňovat. Salámová metoda schvalování či oddalování

dílčích právních předpisů může v budoucnu vyústit v upevnění monopolních pozic několika nadnárodních společností s přímým dopadem jak na produkci evropských potravin, tak na omezení spotřebitelských práv. Pasivní postoj Komise k řešení patentových práv, opětovné odkládání rozhodnutí, zda mají být nové biotechnologické metody šlechtění rostlin označovány jako GMO nebo používány bez přísného schvalovacího procesu, společně s nepřehledným vyjednáváním o Transatlantické obchodní a investiční smlouvě mezi EU a USA, ve které kapitola o duševním vlastnictví a patentech hraje významnou roli – to vše může mít negativní dopad na rozvoj zemědělství i existenci malých zemědělských podniků v Evropě.

(Vyšlo v *Zemědělci*: 18.7. 2016)





Pozvánka na čtvrtý seminář
a podzimní den otevřených dveří na ekofarmě

Ekologické VINOHRADNICTVÍ A VINAŘSTVÍ

Sobota 8. října 2016
Veselá biofarma, Velké Hostěradky

PROGRAM:
9.30–10.30 hod. – příjezd na farmu
10.30 hod. – přednáška Ing. Jiří Urban (ÚKZÚZ, Brno):
Ekologické vinohradnictví
11.00 hod. – přednáška Dr. Jaroslav Staňa (ÚKZÚZ, Brno):
Historie a současnost pěstování révy vinné v Evropě.
Pozvání ekovinaři: Ing. Pavel Pospíšil, Ing. Karel Válka, Vlastimil Peřina
malé pohostění z produktů pěstovaných na farmě a degustace odrůdových vín
11.30 hod. – prohlídka ekofarmy a praktické ukázky ve vinohradu
14.00 hod. – program pro rodiče a děti – bude připravená trasa s několika
stanovišti na farmě s environmentálními tématy (biodiverzita, půda a mechanizace,
zelená lékárna, třídění odpadu apod.). Na závěr procházka naučnou stezkou a řešení
otázek k daným tématům.

Těšíme se na vás!

Oslavka, o.p.s.
Masarykovo náměstí 104,
675 71 Náměst nad Oslavou
info@oslavka.cz www.oslavka.cz

Veselá biofarma, z.s.
Spolek přátel ekologického zemědělství
691 74 Velké Hostěradky 224
www.veselabiofarma.cz



Tato akce je součástí projektu: „Poznejte s námi jak vznikají biopotraviny na ekologickém statku“, který je spolufinancován Ministerstvem zemědělství ČR.

PŘEJ SI SNÍŽENÍ BYROKRACIE

Od října 2008 je Kateřina Urbánková (dříve Nesrstová) manažerkou PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců. V tomto roce jste i prostřednictvím časopisu Bio měla cíle. Citujeme: „Mým dlouhodobým cílem je především zajistit, aby si svaz PRO-BIO udržel svoji exkluzivní pozici v oblasti ekologického zemědělství, využil naplno svůj značný potenciál a nabízel svým členům i široké veřejnosti výjimečné služby. ... Tyto aktivity musí být rozvíjeny ve dvou základních rovinách – služby členům svazu PRO-BIO a vystupování za tyto členy a tedy za celý svaz navenek. ... Mezi další činnosti, které bych ráda v budoucnu rozvíjela, patří také mezinárodní spolupráce.“



Kateřina Urbánková při na mezinárodním veletrhu BioFach.

Zeptali jsme se jí po osmi letech na tuto historii, jak se svými představami uspěla.

● Jaké konkrétní aktivity a služby si vzal Svaz pod svá „křídla“ v uplynulém období?

Těch aktivit a služeb za minulé roky bylo mnoho... To by bylo na několik stránek. Jedná se o semináře, poradenství, pomohli jsme řešit situaci na trhu s mlékem, rozvíjíme marketing, zastupujeme sedláky, pokud mají nějaký problém atd. Právě zastupování sedláků, tedy jednotlivců před státní správou, vnímám jako velmi důležité. Těch věcí, co by podle úředníků měli znát, je tolik, že by jim po jejich studiu na samotné hospodaření nezbyval čas. Pro mě osobně je každý člen Svazu – náš sedlák – důležitý. Argumenty některých úředníků a zástupců státní správy ve stylu „problém se týká jen marginálního počtu subjektů“ na nás neplatí. Za každým subjektem vidím příběh. Bohužel, byrokratická zátěž a její snižování je něco, co se nám nedaří prosadit a osobně mě to moc trápí. Ministerstvo zemědělství už chce nastavovat zemědělskou politiku od roku 2020, ale zásadní problém, jako zátěž sedláků v podobě nesmyslných a často protichůdných předpisů, neřeší...

● **Po patnácti letech konání Bioakademie v moravské Lednici se koncepce této aktivity v letošním roce změnila. Co Vás k tomu vedlo?**

Musíme jít za sedláky, proto měníme Bioakademii „konferenční“ na Bioakademii v regionech... Tedy vzdělávání v biosektoru u sedláků, nedaleko jejich statků a hospodářství. Věřím, že to pomůže dostat témata, která je zajímavá tam, kam patří... „Když nejde hora k Mohamedovi, musí Mohamed k hoře.“

● Jak se Den otevřených dveří na ekostatku Javorník a předání oceněn pro nejlepšího ekosedláka PRO-BIO a vyhlášení České biopotraviny vydařilo?

Myslím, že skvěle. Přálo nám krásné počasí a návštěvnost byla opravdu velká – odhadem 2000 osob, což je na farmu „na konci světa“ poměrně dost... Javorník má hodně co ukázat a jsem opravdu ráda, že se vše podařilo.

● V minulém roce jste se objevovala i ve zprávách televize. Znamenal tento zájem médií pomoc v dosažení lepšího obhájení zájmů ekologických zemědělců a členů Svazu?

Určitě. Mediální podpora a tlak dělají hodně.

● Co byste hodnotila v mezinárodní spolupráci jako opravdu vydařenou aktivitu?

Spolupráci v oblasti biolméka. Právě díky mezinárodní spolupráci se svazem Gaa (z Německa) se podařilo zastabilizovat tuzemský trh s biolmékem.

Na biojarmarku na ekofarmě Javorník – možná budu sýrařkou...



- Brání něco v tom, aby Svaz mohl třeba rozšířit svou nabídku akcí pro veřejnost či členy?

Rozpočet 😊

● Jak jste byla zatím spokojena s týmem spolupracovníků a spolupracovníc?

Se současným týmem jsem moc spokojená, jsou to profesionálové a patří jim velké díky.

● Čeho se třeba, i přes velké úsilí, nepodařilo dosáhnout?

Ale na všechno nestačíme a jak už jsem řekla, strašně bych si přála snížení byrokratické zátěže a nesmyslů, co chce stát po sedlácích... Nemluvte o počtu kontrol!

- Jaké jsou cíle PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců do nejbližších let?

Posunout ekologické zemědělství v ČR tam, kde je například v Rakousku či Německu. To ale ještě potrvá...

Děkuji za rozhovor.

Mirka Vohralíková

FOTO – Renata Vaculová

Vstup na slavnost ve Štítné nad Vláří.





Exkurzia EKOTRENDU DO RAKÚSKA

V rámci Roku strukovín sme uskutočnili exkurziu do Rakúska (23. 8.). Kolega Thomas Viertl z BIO Austria nás sprevádzal počas celého dňa. Najprv sme sa stretli s poľnohospodárskym poradcom, ktorý nám názorne v teréne ukazoval pozitívny vplyv správneho ekologického obhospodarovania na zlepšovanie stavu pôdy.



Okrem iného sme sa dozvedeli i to, že členovia BIO Austria musia na to, aby mohli nakupovať biohnojivá, pestovať na minimálne 20 % obhospodarovanej plochy strukoviny. Na pracovnom obede sme

hovorili hlavne o novom nariadení EÚ pre ekologickú poľnohospodársku výrobu. Na rozdiel od nás rakúski kolegovia majú vcelku ucelené informácie o tomto dokumente. Dozvedeli sme sa aj to, že IFOAM

ako medzinárodná federácia hnutia ekologických poľnohospodárov má ambíciu, aby do roku 2020 bolo v Európe 50 % všetkých vyrobených a spracovaných potravín v kvalite bio. Škoda, že nás naše rezortné ministerstvo vôbec neinformuje o tom, čo sa deje v Bruseli.

Potom sme navštívili farmárov v dedine Lassee, ktorí sa venujú pestovaniu plodín hlavne na semeno. Ich príklad, ako sa traja farmári dohodli a z projektu EÚ postavili spoločnú spracovňu, pričom každý z nich zafinancoval necelých 30 % a štát im dal 15 %, bol pre nás v súvislosti s medializovanými informáciami o províziách pre pracovníkov našej poľnohospodárskej platobnej agentúry veľmi príjemný. Na biofarme sme si prezreli spracovanie, kde pri sušení spaľujú i odpad z čistenia osív.

Nasledovala živočíšna farma. Mladý farmár, ktorý sa venuje chovu ošipovaných a hovädzieho dobytku, nám najprv ukázal vlastný bitúnok (česky jatka, pozn. red.) a predajňu, potom sme išli pozrieť ustajňovacie priestory a nakoniec sme sa vybrali aj za zvieratami na pasienky. Keďže otázkam našich členov nebolo konca, tak sme sa dohodli, že ešte niekedy určite príde a rozlúčili sme sa s našimi sprievodcami.

Cesta na Slovensko bola krátka – pohybovali sme sa v okruhu cca 100 km od našich hraníc. Účastníci exkurzie vyjadrili spokojnosť s programom a každý už sa potom ponáhal na vlastnú farmu. (zh)

Ekologické poľnohospodárstvo na Slovensku – súčasnosť a perspektíva

V septembri sme v Penzióne Dolinka v Liptovskej Tepličke zorganizovali celoslovenskú konferenciu „Ekologické poľnohospodárstvo na Slovensku – súčasnosť a perspektíva“.

V úvode všetkých pozdravili zástupkyňa Národnej siete rozvoja vidieka – Agentúry pre prešovský kraj Mgr. Dana Osifová.

V prvej prezentácii nám zástupca Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Ing. Ján Haluška zreferoval tému „Aktuálne otázky implementácie opatrení Programu rozvoja vidieka 2014–2020 pre ekologickú poľnohospodársku výrobu (EPV)“. Nasledovala prezentácia Ústredného kontrolného a skúšobného ústavu poľnohospodárskeho (ÚKSÚP), v ktorej Ing. Ivan Kušnier povedal čo to o novom nariadení EÚ pre EPV.

Viacero otázok vyvolala ďalšia téma – „Riešenie nezrovnalostí vznikajúcich pri aktualizácii výmery“. Tu bola diskusia medzi pracovníkmi ÚKSÚP, Poľnohospodárskej platobnej agentúry (PPA) a kontrolnej organizácie Naturalis SK. Škoda, že neprišli z Výskumného ústavu pôdovedectva a ochrany pôdy, takže nakoniec tzv. čierny Peter ostal nateraz im.

Riaditeľ kontrolnej organizácie pre EPV Naturalis SK Ing. Jaroslav Drobný pripomenul vo svojom príspevku účastníkom okrem iného aj to, že podľa Nariadenia vlády č. 75/2015, ktorým sa ustanovujú pravidlá poskytovania podpory v súvislosti s opatreniami programu rozvoja vidieka sú povinní do 15. 11. príslušného roka odovzdať na regionálne pracovisko PPA certifikát na aktuálnu úrodu. Inak im hrozí sankcia 50 % z podpory EPV.

Nasledovala prezentácia Ing. Branislava Ďurišku o možnom poradenstve v EPV. V poslednom bode konferencie (predstavenie členov Zväzu) sa predstavil Ing. Zoltán Tamašek z firmy Biotomal

Rúbaň s prezentáciou „Ako vieme urobiť lepšiu ochranu proti fuzáriám a skleróciám v bio pestovaní ako v konvenčnom“ a Ing. Miriam Sláviková a Ing. Dušan Knezovič hovorili o aktivitách občianskeho združenia Európske integračné centrum a servisno obchodného družstva Kohnopný dvor.

Po krátkej prestávke a rozlúčení sa s účastníkmi zasadla ešte pracovná skupina, ktorá riešila aktuálne aktivity Zväzu Ekotrend Slovakia. Na záver predsedníčka Zväzu Zuzana Homolová členom pracovnej skupiny poďakovala a s priáním šťastnej cesty sa prítomní rozlúči.

(zh)



Biopotravinou roka 2016 je BIO hovädzie mäso Cena BIO spotrebiteľov patrí BIO bryndzi

Certifikované biomäso na Slovensku dlho chýbalo, teraz získalo na základe rozhodnutia odbornej poroty titul Slovenská biopotravina roka 2016 – „Oscar“ medzi biopotravinami. V spotrebiteľskom hlasovaní počtom 2091 hlasov zvíťazila 100% ovčia BIO bryndza z PD Važec.

BIO hovädzie mäso z Farmy Turová BIO

Hovädzie mäso z Farmy Turová je spracované výlučne zo slovenského ekologického chovu. Výnimočná kvalita mäsa súvisí nie len s pôvodom zvierat, ale aj s jeho spracovaním a najmä jeho vyzrievaním. Vyššiu kulinársku kvalitu biomäsa potvrdzujú aj špičkoví kuchári v top reštauráciách.



Ing. Peter Badiar – výrobca biomäsa, oceneného titulom Slovenská biopotravina roka 2016. FOTO: Radovan Stoklasa

Hovädzí dobytok chovajú na Farme Turová od roku 2006, pričom v roku 2008 s celou farmou vstúpili do systému ekologického poľnohospodárstva. V roku 2013 dokončili výstavbu špecializovaného bitúnku pre spracovanie dobytku výhradne zo slovenských ekologických fariem, ktorý je jediným certifikovaným ekobitúnikom na Slovensku.

O udelení ocenenia Slovenská biopotravina roka 2016 biohovädziemu mäsu rozhodla porota zložená z odborníkov. Za

Výstava Agrokomplex Nitra 2016

Ako už po niekoľko rokov, aj tento rok sa EKOTREND Slovakia – Zväz ekologických poľnohospodárov zúčastnil výstavy Agrokomplex v Nitre. Členovia boli v spoločnom stánku s dvoma mimovládnyimi organizáciami, a to Pomoc vidieku a Vidiecky parlament. Počas štyroch dní v stánku privítali zástupcov viacero organizácií, ako napríklad Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR, Slovenskej poľnohospodárskej univerzity, Národného poľnohospodárskeho a potravinárskeho centra, Fórum Slovakia... (vid foto vpravo). Pre laickú verejnosť pripravil Zväz anketu „Chcem kupovať/predávať z dvora“. Každý, kto sa jej zúčastnil, dostal balón s logom Zväzu. Opäť ponúkali aj farmársku tombolu. Vylosovanej víťazke cenu (rôzne farmárske produkty a potraviny) odovzdali osobne.



Organizátori hlasovania z CEA Trenčín s oceneným ekovýrobcem, BIO jarmok Trenčín 2016. FOTO: Radovan Stoklasa

biomäso hlasoval aj jej člen **Juraj Rizman**, ktorý dlhodobo pôsobí v Greenpeace: „Biomäso je pre mňa stále ešte výnimočný a často nie ľahko dostupný tovar. Hlasom za biohovädzie mäso hlasujem za rozširovanie sortimentu bioproduktov.“ Ďalšia členka poroty, predsedníčka ZväzuEkotrend Slovakia **Zuzana Homolová** dodáva: „Konečne máme na Slovensku certifikované biomäso, výrobca ho bol propagovať aj na BioFachu 2016 v Norimbergu, čím sa pričínol o zviditeľnenie slovenského BIO.“

Porota tiež rozhodla o udelení čestného uznania všetkým ostatným nominovaným biopotravinám (BioKids chrumky s mrkvou, PIENINY bylinný čaj BIO, Biomirabelkovica pravý ovocný destilát, BIOMILA špalďová múka graham BIO a 100% ovčia BIO bryndza). Tento 11. ročník súťaže zorganizovalo Centrum environmentálnych aktivít Trenčín v spolupráci s Vidieckou platformou.

www.biospotrebiteľ.sk



Zastavili sa u nás – v stánku EKOTRENDU – aj zástupcovia SPU Nitra.



Docent S. Šilhár v našom stánku.

Ekologické zemědělství OLOMOUCKÉHO KRAJE

Olomoucký kraj odpovídá průměru České republiky jak v podílu zemědělské půdy na celkové výměře kraje (0,53; zemědělsky obhospodařována je polovina výměry kraje), tak ve výměře zemědělské půdy připadající na jednoho obyvatele (0,44 ha).

V rámci zemědělské půdy dominuje hospodaření na orné půdě. Výměra trvalých travních porostů (TTP) je zde druhá nejnížší po Jiho-moravském kraji (mimo Prahu). TTP zabírají jen zhruba pětinu zemědělské půdy v kraji.

Zastoupení EZ v jednotlivých krajích ČR není rovnoměrné

Dle údajů REP k 30. 6. 2016 hospodařilo ekologicky 4 310 ekofarem na celkové výměře téměř 500 tis. hektarů, což představuje 12% podíl z celkové výměry zemědělské půdy v ČR. Až 88 % výměry zařazené v EZ se nachází v méně příznivých oblastech (LFA), téměř veškerá výměra TTP a 65 % orné půdy. Největší plochy půdy v EZ se nacházejí v pohraničních hornatých okresech Jihočeského, Plzeňského, Moravskoslezského, Karlovarského a Ústeckého kraje. Zemědělci z úrodných koutů naší země zůstávají naopak vůči principům ekologického zemědělství zatím imunní. Zastoupení EZ je zde dlouhodobě velmi nízké, a to v rozmezí od 3 do 8 %.

Ke konci roku 2015 hospodařilo ekologicky v Olomouckém kraji 247 ekofarem (téměř polovina v okrese Šumperk) na zhruba 37 tis. ha, což představuje 13% podíl na celkové zemědělské půdě kraje a 8% podíl v rámci celkové výměry v EZ. Aktuálně v kraji hospodaří 260 ekofarem na celkových 37,2 tis. ha (údaj k 11. 9. 2016).

Nejvíce půdy v EZ se nachází v okrese Šumperk (téměř 18 tis. ha), následně Olomouc (přes 10 tis. ha) a Jeseník (7 tis. ha). Zbýlé dva okresy (Přerov a Prostějov) drží společně necelé 2 tis. ha. Od roku 2005 vzrostl počet ekofarem v Olomouckém kraji téměř trojnásobně z původních 90 a výměra půdy v EZ se téměř zdvojnásobila. Podobným tempem rostla i výměra ekologicky obhospodařované půdy v rámci celé ČR, čímž si Olomoucký kraj zachovával 7–8% podíl na veškeré půdě v EZ v ČR.

Zaměření ekofarem

V Olomouckém kraji se více jak 80 % ekofarem věnuje chovu aspoň nějakého hospodářského zvířete, z toho 60 % farem je zaměřena výhradně na živočišnou produkci bez orné půdy (nejčastěji jde o chov masného skotu a ovcí). Zhruba 30 % ekofarem má aspoň 1 ha orné půdy (čistě na orné hospodaří však minimum ekofarem, většinou se jedná o smíšené podniky). Zhruba 16 % olomouckých ekofarem má sad (většinou v kombinaci s TTP a chovem zvířat). Zajímavostí v Olomouckém kraji je velká koncentrace chovu koz. Je zde dosahována nevyšší průměrná velikost stáda na ekofarmu, přes 80 zvířat (průměr v EZ za ČR činí okolo 30).

Chov hospodářských zvířat

V Olomouckém kraji bylo ke konci roku 2015 v EZ chováno 18 175 kusů skotu (z toho 463 dojníc), 5 173 kusů ovcí, 902 kusů koz, 406 koní a pouze jedna ekofarma chovala prasata (9 kusů). Ekologickému chovu drůbeže se nevěnuje žádná farma. V kraji je v rámci EZ nejrozšířenější chov koz (téměř 80 % jejich celkového stavu v kraji je chováno již ekologicky, pátý nejvyšší 9% podíl na jejich celkovém počtu v EZ). I u ostatních kategorií hospodářských zvířat jako skot, ovce, koně je zastoupení v EZ v kraji vyšší než činní celorepublikový průměr (téměř pětina skotu, více jak polovina ovcí a čtvrtina koní je již chována ekologicky). K vyššímu zastoupení chovů koz a ovcí v EZ je třeba podotknout, že v Olomouckém kraji je chováno nejméně ovcí a koz v rámci ČR.

Olomoucký kraj nepatří v rámci ČR ke krajům s významným zastoupením chovu dojníc, podobně je tomu v ekologickém režimu (okolo 6 % dojníc v EZ i celkem se nachází v tomto kraji). Celkem zde hospodaří jen 6 ekofarem s chovem dojníc a ekologicky je chováno 463 dojníc. Celková produkce biomléka v kraji dosahuje přes 2 mil. litrů ročně (tj. 7 % biomléka ČR).

Struktura rostlinné produkce

Téměř 14 % zemědělské půdy v Olomouckém kraji je obhospodařováno ekologicky. Do ekologie vstoupilo více než 60 % trvalých travních

porostů, přes 1 % orné půdy a téměř 8 % ploch trvalých kultur (zejména se jedná o sady, kterých je v EZ přes 10 %). Hospodářská zvířata spásají více než 34 tisíc hektarů pastvin a luk.

V Olomouckém kraji tvoří orná půda zhruba 7 % z celkových 37 tis. ha v ekologickém režimu. Hlavními plodinami v EZ jsou vyrovnané obiloviny a píce, avšak z pohledu podílu je významné pěstování luskovin na zrna a zeleniny (vyšší zastoupení oproti celorepublikovému podílu např. u luskovin 10,4 % vůči 6,9 %). U těchto dvou kategorií dosahuje Olomoucký kraj významné postavení v rámci EZ (6% podíl na jejich celkové výměře v EZ). Významné je také zastoupení pěstování LAKR (bylinek a koření), kdy téměř 10 % ploch kraje funguje v ekologickém režimu.

Zemědělské podniky

V Olomouckém kraji je dosahována třetí největší průměrná velikost ekofarem (151 ha), po Karlovarském a Ústeckém kraji. Nachází se zde také největší podnik hospodařící ekologicky s výměrou přes 4 000 ha.

Výrobci potravin a faremní výrobci

V Olomouckém kraji je registrováno 33 výrobců biopotravin, tj. 2,6% podíl z jejich celkového počtu v kraji, což je hodnota odpovídající průměru ČR. Třetina těchto výrobců je faremním zpracovatelem bioproduktů. Je to méně než celorepublikový průměr (40 %) a tedy ve faremním zpracování existuje v Olomouckém kraji významný potenciál. Nejčastěji se na ekofarmách zpracovává mléko, maso a ovoce z místních sadů.

V Olomouckém kraji se nachází CHKO Lito-velské Pomoraví (2,3 tis. ha zemědělské půdy z celkových 9,3 tis. ha) a z části CHKO Jeseníky (s rozlohou 9,5 tis. ha zemědělské půdy z celkových 74 tis. ha). Celkem je v těchto dvou chráněných oblastech zhruba 12 tis. ha zemědělské půdy (zhruba pětina jejich rozlohy). Z toho 13 % je dnes obhospodařováno ekologicky. V LFA se nachází 80 % této zemědělské půdy, z toho necelá pětina (17 %) je v EZ.

Ing. Andrea Hrabalová, ČTPEZ

BIOSUMMIT – Mezinárodní konference o ekologickém zemědělství * 14.–15. 11. 2016

Ekologické zemědělství – potenciál i výzva pro budoucnost Praha, jednací sál MZE

Biosummit je prestižní konferencí EZ, na které se setkávají k diskusi všichni aktéři ekologického zemědělství a prodeje biopotravin z ČR i ze zahraničí.

HLAVNÍ TÉMATA

Středoevropská spolupráce v ekologickém zemědělství

Dokážeme využít potenciálu, který nabízí ekologické zemědělství pro ochranu půdy, vody a utváření krajiny? * Může ekologické zemědělství vyprodukovat dostatek potravin? * Jaká je jeho role a nabídka při řešení současných problémů evropského zemědělství? * Nové výzvy EZ * Hlavní bariéry a příležitosti rozvoje EZ * Spolupráce ve výzkumu a poradenství * Dobré příklady fungující praxe * Ekologické zemědělství a jeho produkční potenciál

U Čechů

FOTO – Sylva Horáková

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

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

MORAVSKOSLEZSKÝ KRAJ

Zdravá výživa

Biopotravin, byliny, čaje, bezpečková dieta, racionální výživa, pí-pro-dukty, knihy a přírodní kosmetika, tel.: 602 759 838.

ŽIŽKOVO NÁM. 2, BRUNTÁL

ZDRAVÉ POTRAVINY

Biopotravin, byliny, čaje, bezpečková dieta, racionální výživa. Tel.: 602 827 250, www.zdravepotravinyostrava.cz

NA HRADBÁCH 15, OSTRAVA

OLOMOUCKÝ KRAJ

PÍ-CENTRUM Olomouc

Pí voda, biopotravin, přírodní kosmetika, zdravá výživa, tel.: 585 234 657. PAVELČÁKOVA 21, OLMOUC

ŽLÚNSKÝ KRAJ

KRAJINKA

Makrobiotický, vegetariánský a bezpečkový sortiment, biopotravin, prodej a distribuce Pí-vody, biokosmetika, ekologická drogerie, gemoterapie. PŘEDNÁŠKY, OCHUTNÁVKY a PORADENSTVÍ. Tel.: 773 544 462, fax: 773 544 462, www.krajinka.cz

SLOUPSKÉHO (MINAS) 1197, UH. HRADISTĚ

BIOMARKET

U zeleného stromu naleznete biopotravin, celozrnné a kváskové čerstvé pečivo, racio, dia a bezpečkové 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 šťavy, žitný kváskový chléb, dia a bezpečková dieta, gemoterapie, včelí produkty, přírodní kosmetika, ekol. prostředky, literatura ad., www.sluncecnice-cb.cz, tel.: 603 266 753, 387 315 856. CHELČICKÉHO 21, ČESKÉ BUDĚJOVICE

KRAJ VYSOČINA

Dvorský statek Olešenska
PRODEJ ZE DVORA: kozí biomléko a bioprodukty z něj (zrající a přírodní sýry, ochucené sýry, žervé, tvaroh, jogurty, jogurtové mléko); zelenina a brambory. Objednejte se na tel.: 775 661 407, kozidvorek@seznam.cz, více na www.kozidvorek.cz
OLEŠENKA 10 – U PŘIBYSLAVI

HARMONIE NA VYSOČINĚ

Bezpečkové potraviny, čaje, vína, biopotravin, 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, biopotravin, bezpečkové potraviny, biokosmetika, ekodrogerie a biobedýnky. Blanka Kadlecová tel.: 608 204 833, e-mail: blankakadlec@seznam.cz
PALACKÉHO 180, NOVÝ BOR

PARDUBICKÝ KRAJ

ŠPALDA, restaurace a prodejna

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

PALACKÉHO TŘÍDA 64, PARDUBICE

ZDRAVÁ VÝŽIVA

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

PLZEŇSKÝ KRAJ

BIO-DIA, ZDRAVÁ VÝŽIVA

Biopotravin, bezpečková 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 šťavy. 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.sluncecniceplzen.cz
JUNGMANNOVA 4, PLZEŇ

STŘEDOČESKÝ KRAJ A PRAHA

* Hostivický jarmark

Lokální selské produkty a biopotravin, čerstvé mléko, sýry, pečivo, vejce, maso, zeleninové bedýnky, vý-



Využijte podzimní nabídku čerstvé zeleniny a ovoce přímo od pěstitelů.

robky pro děti či diety, přír. kosmetika, ekodrogerie a rukodělné výrobky. Tel.: 725 527 875.

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

Country Life

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

www.countrylife.cz

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

WELEDA

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

LIDICKÁ 28, PRAHA 5

Biosvět Zbraslav

Biopotravin, produkty zdravé výživy, bioovoce a zelenina, čerstvé biopečivo a biomaso, přír. kosmetika, ekodrogerie, tel.: 720 133 369. Po-Pá 8.00-18.00

PELZOVA 1512, PRAHA 5-ZBRASLAV

ÚSTECKÝ KRAJ

HERBA

Bylinné směsi dle receptu, zásluková služba, biopotravin, bezpečková dieta, bylinná kosmetika. Zajistíme analýzu stopových prvků z vlasů, poradna pro výživu a suplementaci. Tel.: 728 353 067, herba.grohoval@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, MIEROVÉ NÁMESTIE 29, 911 01 TRENCÍN

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

Dětský bioolej Nosánek

Nachlazení dokáže potrápít nejen dospělé, ale i děti. A proto je tady nový dětský bioolej Nosánek, který dokáže mírnit jeho nepříjemné projevy. Nosánek je jemný olej k uvolňující péči o nos a jeho okolí při nachlazení. Pomáhá uvolnit dýchání a usnadňuje čištění nosíku. Současně zklidňuje vysušenou pokožku v okolí nosu. K ošetření postačí malá kapka oleje, která se lehce vtírá do nosní dírký a jejího okolí. Zatímco obažené esenciální oleje z jedle a eukalyptu zpříjemňují dýchání, levandule a měsíček zklidňují podrážděnou pokožku.

Výrobek je vyroben v čistě přírodním složení s českým certifikátem CPK bio.

Dětské oleje Saloos byly vyvinuty pro speciální péči o jemnou pokožku dětí a miminek. Díky přírodnímu složení přinášejí těm nejmenším přirozenou péči a maminky tak mohou dopřát svým dětem to nejlepší. Neobsahují umělá barviva, aroma ani konzervační látky.

SOUKROMÁ INZERCE

▼ Hledáme spolehlivého člověka (pár, rodinu), který by se nám příležitostně, o víkendy 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 říjnu 2016,
ročník 20, č. 10

BIO registrováno: MK ČR E 11409,
ISSN 1805-3548-51

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

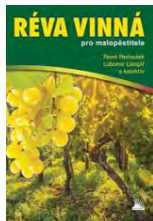
INZERCE

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 inzertce 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



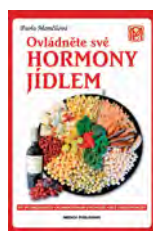
RÉVA VINNÁ PRO MALOPĚSTITELE

**Pavel Pavloušek,
Lubomír Lampíř
a kolektiv**

Kniha nabízí čtená-
řům přehled o ekolo-
gické a integrované
produkcí ve vinohradnictví, popisy
hlavních houbových chorob a škůdců révy
vinné, co je to rezistence k chorobám a
škůdcům. Co jsou PIWI odrůdy a zásady
jejich pěstování, tradiční technologie –
pěstování vína s duchem tradice. Přehled
moštových PIWI odrůd ze světa a z Česka,
zkušenosti s jejich pěstováním doma i v
zahraníčí. To samé pro stolní PIWI odrůdy.
Publikace je doplněna bohatou barevnou
fotodokumentací.

Formát A5, pevná vazba, 368 stran, papír
křídový, cena 290 Kč. Objednat:
http://vydavatelstvistaban.cz/publikace.as
p?id=38#objednavka

MEDICA PUBLISHING



Ovládněte své hormony jídlem

**Fit po padesátce.
Klimakterium
v pohodě**

Akutní klimakterický
syndrom? Riziko
osteoporózy v post-
menopauze? Kar-
dioaskulární onemocnění? Zkuste to
ovládnout jídelníčkem s FYTO-
ESTROGENY už dnes. Zdravé potraviny
s fytoestrogeny...

Brožovaná, 20 str. 196 Kč **440**

Jen za +/- 100 kalorií

S vyváženými zdravými recepty za 100
kcal/porci můžete zhubnout a udržet si
trvale zdravou hmotnost, aniž byste striktně
počítali kalorie. Nejzdravější způsob, jak

zhubnout, je naučit se správně jíst.

Brož 64 stran, 159 Kč **441**

Kváskový chleba

Stran 120, brož., cena 199 Kč **436**

Stručná celozrná 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 CELOZRNÁ

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 – reedice

Brož. stran 64, cena 79 Kč **434**

Osteoporóza. Dieta při odvápnění kostí

128 stran, brož., cena 59 Kč **604**

Choroby ledvin a močových cest - dieta

176 stran, brož., cena 189 Kč **605**

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 SVAZ ě. 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 KOŘENINO-
VÝCH 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 uvede-
ny vpravo) na žitou složenku do rubriky Zpráva
pro příjemce. Sečtete ceny a přičtete 50 Kč na
poštovné za dvě publikace, od tří 60 Kč. Část-
ku odešlete touto složenkou na adresu: PhDr.
M. Vohralíková, vh press, Jungmannova 1403,
500 02 Hradec Králové 2. **Soukromý inzerát**
uhraďte obdobně, text pošlete na jeden z
uvedených kontaktů (na této straně vlevo).

OBJEDNÁVKA BIO 2017 – elektronicky 200 Kč/ rok Rozsah stran nejméně 24 (téma budeme držet)

Jméno a příjmení:

Ulice:

PSČ a místo:

e-mail pro zaslání

Zašlete údaje ne adresu redakce Bio, vhpress1@seznam.cz



Vracíme do života lidí zapomenuté plodiny!

**Ochutnejte oves
a ječmen v unikátním
moderním pojetí!**

- Sypká směs na pečení chleba
- Bio kvalita
- Originální receptura
- Rychlá a snadná příprava
- Jemná, šťavnatá, dlouho vláčná střída
- Obsahuje Beta-glukany k udržení normální hladiny cholesterolu v krvi
- Vysoký obsah vlákniny



Novinka

PRO-BIO, obchodní společnost s r.o.

Lipová 40, 788 32 Staré Město pod Sněžníkem, ČR, T: +420 583 301 952

E: probio@probio.cz www.facebook.com/probio.eu

