



Ročník 21 • vychází elektronicky
Zasílání 18 Kč měsíčně

Na ekosamotě stále živo

Semenařil jsem poprvé...

Ekosedláci a mladí kuchaři

O české biohovězí je zájem



Highland (skotský náhorní skot), kus ze stáda Vladimíra Krtouše

Foto: archiv PRO-BIO



Ptačí chřipka v Česku

V České republice byl po téměř deseti letech potvrzen výskyt vysocepatogenní aviární chřipky (ptačí chřipky). Nákaza byla potvrzena ve dvou malých chovech drůbeže v Jihomoravském kraji, a to v Moravském Krumlově a v Ivančicích. Pravděpodobným zdrojem nákazy v chovech jsou volně žijící ptáci. Nákaza byla potvrzena také u volně žijících labutí v témže kraji.

„Státní veterinární správa v souladu s platnou legislativou přijala s okamžitou platností opatření k zamezení dalšího šíření nákazy. Chovatelé by měli z preventivních důvodů zabránit kontaktu volně žijících a domácích ptáků,“ řekl ministr zemědělství **Marian Jurečka**. „V případě výskytu nákazy je základním opatřením utracení ptáků v ohnisku a zabránění dalšího šíření prostřednictvím kontaminované podestýlky, krmiva, hnoje apod. Živočišné produkty z ohniska jsou neškodně likvidovány a z vymezených uzavřených pásem mohou být na trh produkty uvolněny až po prohlídce úředním veterinárním lékařem,“ dodal ústřední ředitel SVS **Zbyněk Semerád**. Základním preventivním opatřením je pokud možno chov drůbeže v uzavřených objektech a zabránění kontaktu s volně žijícími ptáky.

Více na: <http://www.svscr.cz/zdravi-zvirat/ptaci-chripka-influenza-drubeze/informace-pro-verejnost/>

BIOFACH 2017 – Zážitky a objevy biodiverzity z celého světa

Inspirace pro obchod a catering na BIOFACHU
* Svět zážitků * Nové v roce 2017: kuchařská šou zážitkovém světě gastronomie. * Naplánujte si svůj program pomocí online plánování událostí

Zastavte se prosím mezi 15. a 18. únorem na Výstavišti v Norimberku, abyste zažili biodelikatesy, rozmanitost a objevili nové přístupy. Toto datum je určeno pro hlavní veletrh biopotravin a zve vás. Více než 48 000 specialistů prodeje vám ve čtyřech dnech přinesou zkušenosti, co může biotrh vše nabídnout. Očekává se kolem 2500 vystavovatelů, přes 200 je jich na části Vivanness, pro vystavovatele a obchodníky s přírodní kosmetikou. Otevře se vám zážitkový svět olivových olejů, veganských potravin a vín. Budou umístěny ve společné expozici na jednom místě – Zážitky a objevy. V tomto konceptu mají své místo i kuchařská šou. Abyste o nic, pro vás zajímavého, nepřišli, naplánujte si svůj pobyt na veletrhu pomocí online programu www.biofach.de/programme.

Proti užívání palmového oleje v potravinářství

Na „půdě“ Evropského parlamentu se europoslanci sešli 6. září 2016 na konferenci „Hrozby produkce palmového oleje“, kde vyslechli ve dvou panelech experty na komplexní environmentální a sociální problémy, které s sebou pěstování palmy olejné přináší. Z České republiky se zúčastnili výše zmínění experti na palmovou produkci na území Indonésie **Jakub Kvapila** a **Stanislav Lhota** z organizace Lesari. Konference se dále účastnili panelisté **Anne van Schaik** z Friends of the Earth Europe, **Sonja Vartala** z lidskoprávní organizace Finwatch, dále pak britský

antropolog **Marcus Colchester** z organizace Forrest People Programme, přední antropoložka **Tania Murray** z University of Toronto a také vítěz Goldmanovy environmentální ceny z Indonésie organizace **Haka Rudi Putra**. „Věřím, že společně dokážeme zlepšit současnou tristní situaci, na které se Evropa jako třetí největší konzument palmového oleje podílí,“ vyjádřila optimismus europoslankyň Konečná. V Poslanecké sněmovně PČR následoval seminář na konci září 2016, kde představila europoslankyň **Kateřina Konečná** publikaci o palmovém oleji – PALMANACH. Společně s **Jakubem Kvapilem** z neziskové organizace LESTARI a **Stanislavem Lhotou** ze ZOO Ústí nad Labem, který se pěstování palmového oleje a životní úrovní obyvatel v Indonésii intenzivně věnuje, debatovali s poslanci o možnostech udržitelného rozvoje pěstování palmy olejné. Záznam debaty si můžete pustit na Facebooku Kateřiny Konečné. Na vzniku brožury se podílela i Greenpeace Česká republika, Masarykova univerzita a vznikla za podpory evropské frakce GUE/NGL. Brožuru si můžete přečíst na: <http://bit.ly/Palmanach>



Papírové banánovníky v ČR

Ve 32 městech a vesnicích po České republice se objevily přes noc „banánovníky“. Papírové banány, které na den ozdobily stromy v parcích, alejích a na náměstích, informovaly o spuštění nové webové interaktivní stránky Příběh banánu (www.pribehbananu.cz, zaferovebananu.cz). Akce se konala v rámci kampaně za férové banány, kterou koordinuje Ekumenická akademie.

Každý rok sníme 9,9 kg banánů na osobu. Zvláště v období vánočních svátků se jejich spotřeba zvyšuje a ceny jdou dolů. Banány jsou ovocem, které se nejčastěji vyskytuje ve slevových akcích, v průměru až jedenáctkrát do měsíce.

Jak je možné že ovoce, které k nám cestovale takovou dálku, je levnější než lokální jablka? Nízká cena banánů neodráží skutečné náklady, které jejich produkce vyžaduje. Levné banány jsou důsledkem cenové politiky řetězců, které na ně lákají spotřebitele. Řetězcům se vyplatí prodávat je s menší marží, protože cenu tohoto ovoce si spotřebitelé pamatují a podle její výše pak hodnotí cenovou hladinu v obchodě. Dodavatelé musejí čelit tlaku řetězců a šetřit na mzdách pracovníků. To má negativní důsledky hlavně v zemích, kde se banány pěstují. Nejvíce se šetří na práci, kterou odvádějí zemědělci na plantážích. Kromě nízkého příjmu jsou zaměstnanci navíc nuceni pracovat bez ochranných pomůcek s mnoha chemikáliemi na ošetření banánovníků, ty však poškozují zdraví lidí i životního prostředí. „Příběh banánu je interaktivní webová stránka o lidech, kteří pěstují banány, ale i o firmách, jež banánový trh ovládají. Obsahuje materiály a informace pořízené během naší letošní návštěvy banánových plantáží v Kostarice a Panamě,“ uvádí **Pavla Kotíková**, koordinátorka kampaně.

Obsah ZPRAVODAJSTVÍ

Ptačí chřipka v Česku	2
Biofach 2017	2
Proti užívání palmového oleje	2
Papírové banány v Česku	2
Ptačí park přitahuje další živočišné druhy	3

NESTOŘÍ EKOZEMĚDĚLSTVÍ

Na samotě Bozetice stále živo 4–5

TUŽ

Tepelná pohoda ve staré chalupě .. 6

BIODIVERZITA

Adventní rozséváč
 7 || Semenář jsem poprvé... .. | 7-9 |

EKOZAHRAĐKA

Biodiverzitní drobníčky
 10 || Kalendář akcí permakultury | 10 |

BIOSPOTŘEBITEL

Vláknina by neměla ve stravě chybět
 11 || K webu Bio | 11 |
Poradna Waltraud Gregorové: Co lze dělat proti ozaeně, jak ošetřovat rozpraskané ruce a paty	12
Mongolský recept při angíně a chřipce	12
Udělejte si vlastní mejdlíčko	12
Nastane renesance bobu v naší kuchyni?	13
Lázeňské biopečení zdravějších sladkostí	14

EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

Vyšel manuál, jak založit KPZ
 15 || Ekologičti sedláci oslovili studenty | 16 |
Výživové údaje nemusí uvádět malí výrobci	17
Podpora farmářů a drobných výrobců	18-19
O české biohovězí je zájem v zahraničí	20-21

PŘÍLOHA

BioSummit 2016
 I–IV || Na svatého Martina v Sasově o družstevnictví a solidaritě | IV |
| BIOPRODEJNY, KNIHOVNIČKA, TIRÁŽ, INZERCE | 22–24 |

www.bio-mesicnik.cz

Ptačí park přitahuje další druhy živočichů

Josefovské louky, ptačí park, který Česká společnost ornitologická vytváří u Jaroměře ve východních Čechách, letos hostil nejen nové druhy ptáků, ale i obojživelníků a hmyzu.

„Není to ani ZOO ani zábavní park, živočichové tu žijí přirozeně a mohou odlétnout, odběhnout či odpout, kdykoli si zamanou. Trpělivý návštěvník tu však bude odměněn setkáním s tvory jinde nevidanými. Vytváříme zde ideální prostředí hlavně pro vzácné mokřadní ptáky a tím i pro spoustu dalších živočichů a rostlin, které toto prostředí vyžadují,“ vysvětluje správce rezervace **Břeněk Michálek**.

Klenotem tohoto roku byla výsostná návštěva jednoho z nejvzácnějších ptáků vlhkých luk – **břehouše černoocasého**, který z naší krajiny vymizel stejně rychle, jako většina mokřadních luk. Podobně se vytrácí i **čejka chocholatá**, která však na Josefovských loukách našla vhodné prostředí pro hnízdění. Překvapením i pro ornitology byl pokus o zahnízdění našich nejvyšších ptáků – **jeřábů popelavých**, kteří na jaře lákali k návštěvě parku daleko slyšitelným troubením.

To, že výskyt určitých druhů je provázán s přítomností jiných, dokládá i nález obojživelníka – **ropuchy zelené**, která se začala poprvé v historii parku ozývat na místech, jež byla ornitology primárně upravena pro ptáky. Další žábou, jejíž objevení potěší každého ochránáře, je malíčká kuňka ohnivá, která s dnes již početnými **čolky velkými** (viz foto redakce vpravo) figuruje mezi důležitými druhy ochrany přírody celé Evropské unie. V území vyhloubené tůňě však slouží nejen obojživelníkům a ptákům. Při jejich čištění jsme našli i ne zrovna běžného **vodomila černého**, překvapivě, největšího vodního brouka světa, který může dorůst i 5 cm délky. Entomologové dále potvrzují velmi prosperující populaci dalšího celoevropsky chráněného tvora – **vážky klínatky rohaté**.

O druhovém bohatství parku se může každý přesvědčit přímo na místě, ideálně s právě vydaným Průvodcem Ptačím parkem Josefovské louky, jehož vznik, stejně jako nádherné nové informační cedule ve vstupním areálu ptačího parku, finančně zajistilo Ministerstvo životního prostředí, Královéhradecký kraj a Tesco Jaroměř.



I zima v ptačím parku může návštěvníkovi nabídnout úchvatná pozorování. Před rokem tu zimovaly vzácné severské sovy kalousi pustovky.

Přiletí sem znovu?

Foto – Břeněk Michálek

Bartákův hrnec – 25. ročník

Návrhy na nejlepšího ekozemědělce za rok 2016
zasílejte do konce února 2017 na e-mail
Miloslava Knížka: m.knizek@post.cz

Na vaše návrhy se těší správní rada NFBH

Pouze pro odborné návštěvníky

Norimberk, Německo

15.-18.2.2017

BIOFACH2017

into organic

Vůdčí světový veletrh biopotravin

BIOFACH STÁLE INOVATIVNÍ

Svou rozmanitostí biopotravin, svým odborným kongresem, důslednou certifikací a jedinečnými tematickými světy nadchne tato mezinárodní platforma biobranže 2 325 vystavovatelů a 48 533 návštěvníků z celého světa.

Tematické světy:

- Novinky a trendy
- Zážitky a objevy
- Znalosti a vzdělávání

Všechny informace:

BIOFACH.COM

*BIOFACH a VIVANESS

POZNAMENEJTE
SI TERMÍN PŘÍMO DO
VAŠEHO KALENDÁŘE.



ORGANIZÁTOR

NürnbergMesse
T +49 9 11 86 06 - 49 09
F +49 9 11 86 06 - 49 08
visitorservice@nuernbergmesse.de

INFORMACE

PROveletrhy s.r.o.
T +420 775 663 548
info@proveletrhy.cz

společně s veletrhem

VIVANESS 2017

into natural beauty

Mezinárodní odborný veletrh
přírodní kosmetiky



NA SAMOTĚ BOZETICE STÁLE ŽIVO

Na samotě Bozetice u Tiché Orlice, skoro u lesa, poblíž městečka Borohrádek na Rychnovsku jsme se nezastavili poprvé. Nejprve to bylo po velké povodni v roce 2006. (Viz Bio 5/2006). Tehdy ekologický hospodář Ondřej Podstavek právě opravoval po třech letech vlastnictví to nejdůležitější na dvousetletém stavení. Opravoval a udržoval také malý kravín s mléčnicí, vzniklý v dobách družstevního a státního hospodaření. Hospodařil však již od roku 1993, kdy začínal s jednou kravkou. Hospodařil nejprve tradičně bez přemíry umělých hnojiv a ochranných přípravků a vstoupil do systému ekologického zemědělství v roce 1998 ještě na pronajatém statku v Šachově. Pár dnů před Silvestrem jsme se za rodinou na samotu vypravili – v blahé naději, že nasněží a budou romantické snímky... Nasněžilo však až počátkem ledna.



Dojnice Plavka se chladí ve výběhu – prosinec 2016.

Předání Bartákova hrnce korunovalo bozetickou „destiletku“

Po deseti letech postupného, ale úspěšného hospodaření na samotě Bozetice od roku 2003, jehož základem byl a je ekochov dojnic, byl ekostatek doporučen kontrolní organizací jako kandidát pro obdržení Bartákova hrnce za rok 2012. (Viz Bio 5 a 6/2013.) Slavnostní předání doslova ve velkorysém stylu vzalo pomalu dech správně radě Nadačního fondu Bartákův hrnec (předání to bylo již 21. v pořadí). Ovšem k předání připravilo rodinné hospodářství nejen výzdobu a velkorysý občerstvení pro veřejnost zdarma, vystoupily tu děti z ZLSU a dokonce malé mažoretky. Po předání titulu Nejlepší ekologický zemědělec Ondřej Podstavek vystupoval i v rozhovorech televize a dodnes jej vy-

chodočeský redaktor oslovuje, když jsou nějaké větší trable v zemědělství, aby je komentoval.

Předání Hrnce v roce 2013 se mohlo pohodlně uskutečnit i proto, že rodina – Ondřej Podstavek s dlouholetou přítelkyní Marií Gregorovou a jejím synem Zdeňkem – vybudovala velký zateplený přístavek, který slouží k odbavení zákazníků, pro semináře a též jako výstavní

místnost pro velkou sbírku a chloubu (krom ekohospodaření) pana Ondřeje – jsou to čajové hrnky a hrnečky.

V roce 2014 a 2015 se na ekostátku konaly Polní dny k ekozemědělství pořádané Výzkumných ústavem pícninářským z Troubska. Ondřej Podstavek totiž pěstuje též bioosiva a s ústavem spolupracuje na výzkumných úkolech – výskyt plevelů, metody osévání..., pro něž vyčleňuje část pozemků.

Obilniny a zelenina

V rostlinné ekoprodukcí patří Ekostátku Bozetice 100 ha pozemků (polovinu tvoří louky a pastviny a polovinu orná půda – písčítá) a pěstují na nich krmiva a obilniny. K tomu si přidali zmíněné bylinky i ještě pěstují biozeleninu, Zejména mrkve,



brambory, dýně a červené řepy jdou dobře na odbyt. Pro skladování zeleniny si objednali vysloužilý lodní kontejner a nemuseli tak nic budovat. Na dvoře mají místa dost. Byliny a zelenina roste na výměře kolem půl hektaru. Aby z toho bolely ruce i záda, je to tak akorát... S tím má největší zkušenost paní Marie. Pracně othrává květy bylin a suší na sušičce domácí výroby. Je to její doména – kromě dojení, při němž také vydatně pomáhá. (Samozřejmě k tomu denně vaří atd., jako každá hospodyně.) ➡





Bylinky zde prospívají

Než začali bozetičtí pěstovat bylinky, navázali úzkou spolupráci s firmou Sonnentor Čejkovice, kam svoji produkci – měsíčku, slunečnicových okvětních lístků, slézu, chrpy a dalších bylin – dodávají. Dostali se též na obaly čajů s tváří pěstitele, a tak si můžete zakoupit a vychutnat čaj Pohoda od Podstavků. Květové bylinky vyžadují mnoho času na ruční práci. Sonnentor si produkce od Podstavků cwní a každoročně jim pošle nějaké stážistky, které alespoň na pár dnů s něčím pomohou a něčemu se přiučí. (Nemají se tu špatně, s Podstavkovými si vyjeli na výlet po okolí.) Již tradičně na Bozetice přijíždí v létě nejen stážistky a stážisté, ale velká parta lidí ze Sonnentoru a domlouvají



s hospodářem příští strategii pěstování bylin a regionálního prodeje čajů.

Dojnice, slepice i prasata

Do živočišné ekoprodukce zavedli v Bozeticích i ekochov 120 slepic na biovejčka. „Chceme se pustit i do výkrmu biobrojerů,“ dělá plány pan Ondřej. Pár prasátek vykrmují už jen na završení aktivity – pro vlastní spotřebu široké rodiny. Ale i ta bioprasátka poslouží dále. Spolupracuje také s pěstitelem hub Jiřím Václavíkem, který na Pardubicku pěstuje hlívu ústřednou i leskokorku lesklou a další houby. Z hub pak vyrábí masti – a z ekostatku pro ně začal brát biosádlo, aby vyzkoušel jeho kvality a srovnal s tím konvenčním.

Rodina stále dojí krávy, nyní v počtu 35 zvířat – českých strak. Po loňském suchu museli stav o pět krav snížit kvůli nedostatku krmení. Hlavní produkt rodinného ekostatku je tak biomléko. Jak říká hospodář: „Pro stálý příjem, i když také někdy v vyšší nejistotě, držíme stále dojnice. Dojnost krav je kolem 6500 l na rok a zvíře. Máme je pojmenované. Také je důležité

mít od nich pro zlepšování kvality zdejší půdy statkový hnůj.“ Biomléko dodávají do nedaleké Opočenské mlékárny. Končí tam sice bez „bio“ příplatku, ale zato je to dobrý partner. „Lákali mne do biomlékařského družstva, ale to jsem zatím odmítl. Raději nechám to mléko ‚doma‘, se spolehlivým odvozem a placením za něj,“ říká ekohospodář. K ceně mléka, která se dost propadla, koncem minulého roku byla o něco vyšší kolem 6,50 Kč za litr, nemá co dodat. Zde není svým pánem.

Narozená telátka nechává ekohospodář dva měsíce pod krávou ve stádu, i když si tím sníží produkci mléka. Tak se mu to zdá nejpřirozenější. Odchov telat v budkách příliš pro ekochov neschvaluje, ani odrokování. Telata se rodí po inseminaci na podzim. Porody mají zdejší krávy většinou nekomplikované. Z narozených jaloviček si některé nechá pro obnovu stáda, ostatní a býčci jdou na prodej – tzv. zástav. Nyní je cena pro naše ekozemědělce příznivá (100 Kč za kilo ž. v.) – ovšem zvířata putují za hranice, kde je vykrmí. Dotace na kusy hospodářských zvířat mu vyhovuje.

Co by mohlo být jinak

Ekohospodář měl vloni takovou nepříjemnost s dotací na pasoucí louky, kdy kvůli několikadennímu překročení dobytčí jednotky přípustné na hektar o 0,006 (tele připsal na pastvinu místo do stáje) přišel o 120 000 Kč. Odvolání nepomohlo.

V prodeji zástavu i v jiných záležitostech, které se váží na hospodaření, si může rozhodnout sám, co bude pěstovat, jak a komu produkci prodá. Riziko nějakého ekonomického či přírodního vlivu je velké. O znovu zavedené vratce za naftu říká: „V minulosti jsem měl kolem zelené nafty nepříjemnosti, že se celníkům nezdálo její spotřebované množství, tak jsem se z této ‚dotace‘ odhlásil. Nebudu to měnit ani nyní, kdy je zelená nafta na rostlinnou na živočišnou produkci. Administrace kolem toho je pro nás malé hospodáře příliš velká. Nevím, proč nezavedou vratku na naftu podle



Polní den 2014 v horkém letním dni – se sbírkou hrnečků.

počtu hektarů. Bylo by to jednoduché a nebyly by spory.“

Kontrolní dny měl samozřejmě v minulém roce nejméně dva velké – od kontrolní organizace pro ekozemědělce KEZ a od ÚKZÚS: Zaměstnanci KEZ, o.p.s., jsou zkušenější, ale zaměstnanci ÚKZÚS se mu zdají příliš mladí a se zemědělskou praxí málo obeznámení. Při kontrole odbírají kontrolori různé vzorky, zejména na GMO a pesticidy, ale výsledky se hospodář nedozví ani do dvou měsíců, jak tomu bývalo dříve. Dozví se, že něco nebylo v pořádku, až při udělení případné pokuty.

*

Na ekoostrově Bozetice jsme se přesvědčili, že je tam stále živo a ekozemědělci nejen pěstují a chovají, ale rozvíjejí další aktivity. Mezitím jezdí pro biozeleninu a biomléko neustále nějakí zákazníci.

Rodina Podstavkova a Gregorova spolupracuje na rodinném statku delší dobu a bude v hospodaření pokračovat a možná jednou i v třetí generaci... Přejeme se začátkem nového roku pro ně dobré zdraví a dobrou úrodu.

Mirka Vohralíková
FOTO – autorka



Na Bozetice jsme přijeli hlavně proto, abychom se podívali na život dojníc v zimě. Jsou tu opravdu otužilé. I když právě sníh nebyl, bylo pod nulou, ale dojnice měly otevřená vrata do kravína a byly i ve výběhu spokojené.

Tepelná pohoda ve staré chalupě

ve staré chalupě lze žít v souladu s přírodou. Pořízení, zapůjčení či sdílení staré chalupy se zahradou je nyní celkem reálné, ceny těchto stavení jsou nyní asi na historickém minimu. Se starou chalupou lze výhodně získat již hotovou stavbu na dobrém místě, ušetřit si kolaudaci, přijít k pozemku, studni, zahradě, přípoje elektřiny, povolení k trvalému pobytu a k prostoru pro pohodový život. Ovšem ne každý to zvládne.



Raketový sporák s dlouhým vodorovným kouřovodem byl použit při rekonstrukci, dříve tento způsob temperování byl ve starých chalupách běžný

Kouzlo tepla a ohně

V roce 1968, kdy se v naší republice obnovovalo skautské hnutí, mi bylo patnáct let. Chodili jsme tenkrát tábořit do přírody a vařili jsme na ohni či ve vlastnoručně zhotovených táborových kamnech. Skautskou klubovnu jsme měli ve starém klášteře a vyhřívali jsme ji ohněm v romantickém krbu nebo v praktičtějších kamnech na uhlí. Při letním vodáckém putování po Lužnici, Vltavě, Otavě či Sázavě jsme i za nepříznivého deštivého počasí dokázali rozdělávat oheň, přežít a putovat dále. Kouzlo životadárného sálavého ohně lze zažít také ve staré chalupě, jen se s ním naučit zacházet a umět ho používat.

Suchá zima nevadí

Staré stavby z kamene a hlíny občas bývají až neobyvatelně vlhké. V době jejich vzniku nebyly k dispozici dnešní moderní izolace ani cement. Naši předkové stavěli domy tak, že střecha i třeba bez okapů měla dostatečný přesah, aby nepršelo na zeď. A kolem domu byl důmyslný systém odvodňovacích kanálků, aby podlaha zůstávala suchá. Zdi bývají až 80 cm silné, takže pokud jsou suché, dobře izolují i zadržují teplo v zimě a chladno v létě. Půdní prostory dříve sloužily jako sklady slámy, sena či obilí, takže o izolaci nad stropem bylo dobře postaráno.

Osobně po pořízení staré chalupy natírám všechny zdi obyčejným vápnem. Vápno váže vodu a vysušuje. Koupím pytel nehaseného vápna ve stavebninách a sám si ho ve staré vaně vyhasím. Dělá se to tak, že se vápno sype a vmíchává do vody, opatrně a pomalu, aby se obsah nevařil a nešpálchal. Je to nebezpečné, proto je třeba chránit ruce rukavicemi a oči ochrannými brýlemi či štítem. Člověk sice u toho působí jako mimozemšťan, ale již po třech týdnech odležení lze chalupu ze-

vnitř i zvenku nabílit vlastnoručně vyhašeným vápnem a vypadá to krásně.

Pokud se v okolí chalupy vytváří po dešti mokřad, tak lze v tom místě vykopat šachtu či sondu, jámu vyložit starými ojetými pneumatikami či betonovými skružkami a sledovat hladinu podzemní vody. Jednotlivé sondy lze pospojovat kamennou odvodňovací drenáží a přebytečnou vodu odvést do jezírka pod chalupou. Podzemní šachtu z ojetých pneumatik lze přikrýt placatým balvanem a občas kontrolovat.

Stará střecha bývá občas děravá. Pokud vyměním všechny popraskané střešní tašky za nové, bude v půdním prostoru temno. Menší díry ve střeše lze lehce vyspravit průhlednými foliemi nařezanými z použitých PET láhví. Je to rychlá účelná oprava a zároveň recyklace. Strop nad obytným prostorem je vhodné ještě izolovat starými koberci či jinými materiály s nehořlavou úpravou.

Výše popsaná rekonstrukce staré chalupy může při pohodovém tempu probíhat rok či více a je to vcelku dobrá cesta k soběstačnému a nízko-nákladovému bydlení v souladu s přírodou.

Komín a kamna jako duše domu

Staré chalupy mívají obvykle několik komínů ve středové části domu. Teplo komína pak prohřívá celý dům, a také odvod spalin bývá dobrý. Na komín je možno napojit kouřovodem velké množství různých tepelných zdrojů. Iluzi romantického zálesáckého krbu lze dnes nahradit kamny s průhledným okénkem. Taková kamna na dříví i uhlí, použitelná i na vaření, lze dnes koupit za méně než za minimální mzdu, tak proč se trápit konstrukcí vlastních topidel?

Dřevo se nyní stává i v odlehleém pohraničí nedostatkovým zbožím. Například v nedalekém rakouském Gmundu mají elektrárnu na dřevěnou štěpku, takže ceny



Dobře vysušené palivové dřevo s stává nedostatkovým a bez pomoci uhlí či jiných zdrojů tepla bychom asi neměli žádné lesy.

a možnosti získání palivového dřeva jsou pokriveny dotacemi na spalování biomasy. V kamnech spalují produkci ze své malé plantáže rychle rostoucích dřevin, živého plotu kolem chalupy, suché stvoły topinambur a ořez ovocných dřevin – to vše po nutném vysušení. Přesto je paliva málo a v tuhých mrazech používám kvalitní uhlí a kamna mám přizpůsobena i tomuto rezervnímu palivu. Pochopitelně sleduji vývoj a možnosti tepelné regulace interiérů, ale při mimořádně nízkých teplotách pod nulou – 20°C je uhlí k vytápění na chalupě asi stále nenahraditelné a je třeba se tomu přizpůsobit.

Prostor pro soběstačnost i nové experimenty

Dlouhé roky žiji a pracuji na Třeboňsku. Nyní je to biosférická rezervace či region trvalé udržitelnosti s prvky dávné permakultury. Když se ponořím do historie, zjišťuji, že si naši předkové museli svou soběstačnost těžce vydobýt v souladu či ve spolupráci s přírodou. Naši předchůdci páli z dřeva uhlí pro následnou produkci železa, skla i keramiky. V nepříznivých klimatických podmínkách rozvinuli intenzivní zemědělskou velkovýrobu založenou na chovu ryb, skotu a prasat, ale soběstačnost naší republiky v produkci základních potravin se po vstupu do Unie zhroutila. V dnešní hektické době máme v Suchdole nad Lužnicí prosperující firmu na výrobu inteligentní elektroinstalace šetřící energii, která vyvážá své výrobky i do Číny, neboť kvalifikovaná práce je u nás levnější. Například v Třeboni je bioplynová stanice na výrobu elektřiny a je nakročeno na energeticky soběstačný region. Je zde i výzkumné pracoviště pro řasové technologie, kde zkoumají možnost výroby biopaliv z řas či jejich využití ve výživě člověka. Takže tu máme prostor pro velké projekty nadnárodního významu. Je tady prostor i pro malé experimenty při využívání alternativních zdrojů a rozvíjení soběstačnosti bez nepříznivých vlivů na přírodu či peněženku. Mnohé nevyužitě staré zemědělské usedlosti k tomu vybízejí. Je to náročné, ale jde to – a můžete si to přijet zažít.

Jan Papáček



ADVENTNÍ ROZSÉVAČ

Zajímavým doplňkem k práci rozsévače, které jsme se věnovali v minulém čísle Bio (viz článek Vyšel rozsévač rozsít semeno, Bio č. 12/2016), je zmínka o tzv. adventním setí obilí v letošním biodynamickém kalendáři Výsevni dny podle M. Thunové 2017. Výsevni dny vydal Mathias Thun a pro české čtenáře PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců Šumperk v překladu Radomila Hradila, tak jako každoročně.

Podle Rudolfa Steinera, zakladatele anfrhposofie, z níž biodynamika vychází, jsou v tvorbě zrna spojeny regenerační síla a tvorba výživných látek. Regenerační síla v semeni se podle něho podpoří „výsevy blízkými zimě“. Ve Výsevních dnech 2017 se uvádí, že staří sedláci nazývali pozdní výsevy obilovin adventním obilím. Maria Thunová pokusně dělala adventní a zimní výsevy v 60. letech minulého století, v prosinci a lednu (když byla půda zamrzlá, seli jen na povrch, případně i do sněhu), a píše: „Když jsem pak tyto pokusy ukázala svému otci, tehdy téměř devadesátiletému sedlákoví, vyprávěl mi, že jeho otec byl „rozsévačem“. Výsevy obilí určeného k získání osiva prováděl nejen ve svém statku, ale i pro jiné sedláky, a to vždy v adventním čase. Později tento úřad přešel na jeho syna. Po první světové válce ho o setí žádalo již jen pár sedláků, pro-

tože adventní obilí mezitím získalo špatnou pověst. Díky „novému hnojení“ jsou prý taková opatření zbytečná a člověk může sít, kdy se mu zachce.“

Starobylá rolnická zvyklost pozdního setí pro osivářské účely tak zde nachází moderní pokračování v biologicko-dynamickém hospodaření. Pro určité zvláštní účely, tedy získání kvalitního osiva, bylo kdysi zvykem sít obilí v přesně určeném čase. Někteří lidé navíc měli pro tuto práci i mimořádné schopnosti, byli, jak se uvádí, „rozsévači“. Novým hnojením je



Středověký rozsévač z tzv. osekého kalendária ze 14. století. Znal i on adventní obilí?
Obrázek – archiv Gengelu

myšleno používání umělých, minerálních hnojiv, která se v 20. století začala masově nasazovat a podle M. Thunové zastírají vliv vesmírných konstelací planet na růst kulturních rostlin.

pd

Semenářil jsem poprvé a sadil od semene většinu plodin taktéž poprvé...

Jako v minulých letech, tak i v roce 2016 se nám během podzimu a počátkem zimy sešla pěkná řádka namnožených gengelských odrůd se zprávami od jejich pěstitelů. Podívejme se tedy na výběr výsledků několika domácích semenářů. Mezi nimi jsou jak začínající zahradníci a zemědělci, kteří okusili dobrodružství osivaření poprvé, tak zkušení hospodáři, kteří pěstují a semenaří řadu let.

Některé zprávy od pěstitelů jsou kusé a obsahují sotva pár slov, jinde pisatelé zaznamenali více podrobností. Osiva jsou někdy vzorná, pečlivě vyčištěná, dokonale popsaná druhem, odrůdou, kódem Gengelu, jménem semenáře a rokem sklizně.

Jinde jsou sice pěkná semena ve značném počtu, ale jen s neúplným popisem. Občas je v sáčku jen několik nevyvinutých semínek, pak zase velký sáček, jenž lze rozdělit mnoha zájemcům... Všechny zásilky jsou však poučné a ze všech můžeme čerpat podněty pro vlastní práci a děkujeme za ně.

Vysemnil jsem je podle instrukcí v knize...

Mladý začínající semenář pan J. Ivan zkoušel pěstovat různé druhy a odrůdy plodin, a to jak od Gengelu, tak i odjinud. K okurce nakladače **Od Hornádu cornišon** napsal:

„První výsev, jenž proběhl 18. 4., mi po použití překatované hlíny, která je v záhonech, vyžraly semeno nějaké mikroorganismy. Po druhém výsevu 7. 5. za

použití jiffy tablet, které nabobtnají ve vodě, vyrostlo dvanáct z dvaceti semen. Z prvního výsevu jsem měl jen jednu rostlinu. ... Později je napadla plíseň a postupně začaly všechny listy osychat, a potom i celé rostliny. Nežranější plody, které jsem si označil na semeno, jsem sklízel povětšinou v monstrózně velké podobě, rostliny už byly celé suché, okurky byly pořád dost tvrdé a šedo zelené a mně přišly, že už tam jen tak leží. Vložil jsem je do bedýnky a asi měsíc jsem prováděl posklizňové dozrávání. Říkal jsem si, že ten okurek musí někdy změkhnout. Dnes je 11. 11. a já mám ještě dva okurky v kuchyni, kde je chladněji, a jsou pořád tvrdé. Vysemnil jsem je podle instrukcí v knize (Pěstujeme si vlastní semínka – pozn. redakce). Jen kvašení probíhalo déle, než jsem chtěl, asi 5–7 dní, tak snad to nebude mít vliv na klíčivost.

Poznámka: Babička i přes domluvu vysela semena z obchodu. Semena měla otřesnou klíčivost. Vysela asi šedesát semínek přímo na záhon po naklíčení doma, kdy ale většina semen nevyklíčila, zbylo pár rostlin. Vysela je skoro po měsíci podruhé s větším úspěchem, ale než měla první květy, já už jsem měl větší a nežranější okurky označené na semeno a měl chuť je sníst...“



Sklizené plody okurky Od Hornádu cornišon a papriky Nitranské krajové úhledně uložené v papírové bedničce.

FOTO – J. Ivan

➔ ... asi z 20 fazolek

výnosnost 1 500 g

Pěstování a množení fazolu šarlatového, odrůdy pojmenované **Podkarpatský barevný** a pocházející ze sbírky Alenoru, zpracovala v přehledné podobě zkušená pěstitelka a uchovatelka Gengelu, paní Š. Ondřejová. Podívejme se na její přehled v jednotlivých bodech, který ve zmenšeném formátu přiložila vytištěný přímo k osivu:

Rok sklizně: 9/2016

Pěstitel: Šárka Ondřejová

Lokalita: Kamenka, Odry, Kančí hory (lidově Oderské vrchy – pozn. red.), 540 m n. m.

Místo: Políčko na zahradě, mírný východní svah, stále přímý sluneční svit

Půda: hnědozem

Podnebí: mírné

Způsob pěstování: s oporou na provazech svedených na středový 4m kůl, půda od června pokryta mulčem ze starého sena, v okolí vysazena cibule Korch (šalotka – pozn. redakce) a benedikt lékařský

Výsev: 4. května do volné půdy, v kruhu po 2–3 fazolkách v 8 důlcích

Vzejití: do 1 týdne

Výška: omezena výškou opory na 4 m, ale šlahouny přepadávaly dolů

Prospívání: na konci května 1x propleto, velmi aktivní a rychlý růst, ve velmi dobré a bujné kondici, lusky již od spodních pater.

Květ: v červnu hojnost čistě červených a bílo-červených květů

Sklizeň: 28. září většina lusků již zaslhlá a suché, cca 6–7 fazolí v lusku, následně 2. sklizeň 15. října – vlhké a nedozrálé lusky

Sušení: na sítech, ve stínu ve venkovní sušárně do 20. října, následně dosušeno v košíku na parapetu

Hodnocení: fazol vhodná do našich podmínek z cca 20 fazolek výnosnost 1 500 g + nedozrálé pro zvířata.



Podkarpatský barevný – odrůda fazolu šarlatového, odrůda pocházející z Podkarpatské Rusi a po více než půl století rostoucí v Pošumaví, prospívala v roce 2016 dobře i v Kančích horách.



Semena fazole Čočkofazol ze Zašové; při jejím pěstování pamatujte na dostatečně dlouhé opory.

FOTO – archiv Gengelu

Doplňme, že tato odrůda byla pěstována od roku 1949 v Pošumaví. Sem se dostala z Podkarpatské Rusi cestou přes Rumunsko, když putovala společně se svou předchozí opatrovatelkou. Ta si při stěhování brala s sebou do nové vlasti vždy i semena a cibulky pěstovaných plodin. Této fazoli zůstala věrná po celý svůj život. Tradičně ji používala na guláš s kysanou smetanou, bobkovým listem, cibulí, ostrou paprikou, klobásou a brambory.

...loupala jsem v ruce, větší množství, už bych takto dělat nechtěla

Jinou fazoli, tentokrát fazol obecný, odrůdu **Čočkofazol ze Zašové**, což je rodinná sorta pocházející z Valašska, pěstovala paní M. Süssová ze západních Čech. Svě postřehy s ní popsala následujícími slovy:

„Po špatných zkušenostech s výsevem hrachu na záhon, kdy mi byl do posledního kousku zlikvidován něčím „myšovitým“ a mně zbyly jen proryté řádky, jsem se snažila o předpěstování v sadbovači po jednotlivých semenech. Zřejmě pečlivé zalévání (byť druhý pokus už jsem nezalévala skoro vůbec) způsobilo, že ze 17 semen jsem nakonec získala jen čtyři rostliny.

Ujmutí na záhonu bylo dobré, přesto mi ještě jedna rostlina v průběhu sezóny odešla. I tak úroda není špatná (včely to měly doslova za zády).

Trochu mě překvapila vzrůstnost fazolí ke čtyřem metrům, která hravě překonala moji konstrukci, takže rostliny začaly viset dolů, následně se začaly pnout zpět nahoru samy po sobě. Každopádně nějak to šlo, příští rok to musím vyřešit lépe. Lusky byly pěkné, nechávala jsem je jen na semeno (takto pěkně vybarvená semena přece nesklidím na

zeleno), sklízela jsem na konci září, když byly v předpovědi první přízemní mrazíky, následně jsem doma dosušila. Loupala jsem v ruce větší množství, už bych to takto dělat nechtěla, šlo to dost špatně. S fazolemi jsem spokojena i po kuchyňské stránce, takže určitě budu pěstovat i dále.“

...velmi nám chutná, je jemnější než mák modrý, malý syn se ho dožaduje

Od těžce semenářky můžeme pokračovat zachycením toho, jak jí prospívala krajová sorta bělosemenného máku nazvaná **Bílý z Vysočiny**. V gengelské sbírce patří makové odrůdy mezi nejpočetněji zastoupené, což odráží i někdejší významné rozšíření máku na polích a v zahradách i v lidové kuchyni. Nalezneme zde původní a rodinné sorty s modrým, šedým, černým, červeným i bílým semenem. Liší se ale nejen barvou semen, ale též barvou květu, raností, chutí, výnosem nebo obsahem oleje, jak dosvědčují výsledky z Výzkumného ústavu olejnin v Opavě, kterému jsme z Gengelu před lety některé máky poskytli. Ale podívejme se již blíže na zmíněný **Bílý z Vysočiny**:

„Záměrně jsem si z bílých máků vybrala tento, kvůli odrůdovému znaku bílých skvrn na listu. Vzhledem k rozsemenění dalších druhů máků se to ukázalo jako praktické, mohla jsem vytrhat všechny ostatní tak, aby pod netkanou textilií v době květu přišly skutečně jen ty žádoucí. Jsem ráda, že to navíc není hledák, ulehčuje to manipulaci při sklizni.

S mákem žádné potíže nebyly. Přes snahu o nehusť výsev to samozřejmě husté bylo a bohužel k vyjednání letos došlo opravdu hodně pozdě. Přesto rostliny zvládly ještě zesílit a neměly tendenci polehávat, jak to po vyjednání vypadalo. Úroda asi nebyla taková, jaká by být mohla při včasném vyjednání, ale na vyzkoušení stačí. Velmi nám chutná, je jemnější než mák modrý, malý syn se dožaduje nasypat ho do misky a jí ho jen tak lžičkou.

Nevím, jak moc bílý má mák být. Semena, která se ke mně dostala, byla spíše krémová až naředlá. To samé jsem i sklízela. Ale ve dvou makovicích byl mák opravdu sněhově bílý. Z první makovice jsem ho, bohužel, vysypala na společnou hromádku. Poté už jsem každou makovici poctivě vysypala zvlášť a doufala, že se ještě takto bílý mák objeví. Byla tam ještě jedna makovice, mák jsem si uložila zvlášť a zkusím si ho příští rok napěstovat.“

Dodejme ještě, že po vyjednání mák na pohled „polehne“, rostlinky se skloní, ale je to jen tím, že porost prořídí. Máky se brzo zpevní a zesílí. Včasné projednání je v domácím semenaření jedním ze základních předpokladů úspěchu a dobré makové sklizně.

FOTO – P. Kissling

➤ ...hlávky velké, s velkým množstvom chutného, krehkého lístia vo vnútri

Odrúdu hlávkového **salátu Ševča** z Gengelu (viz také Bio č. 6/2014 Představujeme oblíbené staré odrůdy) pěstoval pan M. Tkáčik na severu Slovenska a vedle namnoženého osiva nám k odrůdě napsal:

„Salát Ševča (LAC008)...: V polovici marca som zasial do 25 kelímok od jogurtov po jednom semienku, ostatnú vzorku som ponechal pre prípadný neúspech.



Zralé chmýří se semeny salátu Ševča. Odrůda má velké hlávky a bílá semena.

FOTO – archiv Gengelu

Všetky rostliny vzišly, koncom apríla som ich vysadil do záhrady, spon 45x45 cm. Rastliny boli pekné rovnakého vzhľadu, hlávky veľké, s veľkým množstvom chutného, krehkého lístia vo vnútri. Vonkajšie listy trochu tuhšie, nepodliehli hnilobe, ani ich neožrali slimaky. Je to veľmi chutný šalát, má typicky šalátovú chuť. Hlávky vydržali tvrdé 3 týždne až 1 mesiac, koncom júna, keď bolo pár dní obdobie s teplotou okolo 32 °C niektoré išli do kvetu. Potom sa na pár dní ochladilo, neskôr sa oteplilo na 35 °C, napriek tomu rýchlo nevybiehal. Z rastlín, čo vydržalo najdlhšie, som nechal na semenno, ostatné sme zjedli. Asi od polovice júla bolo chladné daždivé počasie aj z búrkami, rastliny sa vyťahli len pomaly, boli však aj pri menšom daždi náchylné k poliehaniu. Tak som k nim dal oporu, daždivé počasie z iba niekoľkými slnečnými dňami trvalo do polovice augusta. Prvé žlté kvietky sa na nich objavili až posledný augustový deň. Rastliny boli veľmi motuálne. Prvé semená z páperím sa objavo-



Rajče De Berao patrí k odrúdam odolnejším pľsni bramborové.

FOTO – archiv Gengelu

vali až koncom septembra, asi do 7. októbra. Z kvetov, čo kvitli neskoro, vyrástlo len páperie bez semien. Na to, aké to boli veľké rastliny, stihli dať málo semiená. Pri neskorom výseve by sa mi asi semenno vypestovať nepodarilo vôbec, čo predurčuje túto rastlinu ako typický letný šalát, čo málo vybieha do kvetu.“

... jinou odrůdu rajčat už nepěstují

A ještě stručněji tři výňatky – k rajčatům, ovsu a ještě jednom tyčkovém fazolím.

Paní Varušová z Tečovic zaslala velký sáček se semeny rajčat odrůdy **De Berao** a shrnula své zkušenosti s nimi takto:

„...posílám semena rajčete De Berao, které pěstuji už čtvrtý rok. Jsem s ním velmi spokojená, protože je opravdu značně odolné proti plísni. Jinou odrůdu rajčat už nepěstuji. Přihnojuji ovčím hnojem a mám vždy dobrou úrodu. Je pravda, že po dešti plody dost praskají, ale ty zpracuji na protlak, nebo kečup.“

Mladý pěstitel ze Sedlčanska, pan Š. Pecka, zkoušel krajový **oves nahý Z Luhačovického Zálesí** a uvedl: „První výsev zcela vyzobali pilní vrabci. Podruhé přikryt záclonou – a už prvotní nápor opeřenců vydržel. Prospíval celkem pěkně. Nepoléhal. Vyzkouším ještě lépe příští rok. Izolace dodržena.“

Slovenskou odrůdu fazole od Košic, nazvanou dle mod-

ravého zbarvení semen **Holubičí**, vypěstoval pan P. Bařina:

„Fazole jsme pěstovali v obci Horní Lhotá, okres Zlín. Máme zahradu na severním svahu a půda je zde chudá. Semena jsme nejprve naklíčili na vatě, a poté zasadili do truhlíků. Jakmile sazeničky trochu vzrostly a neohrožily mrazíky, nasadili jsme je na záhon k jednoduchým tyčkám... Růst byl naprosto bezproblémový. Stejně tak klíčivost semen. Výtěžek je ze semen, kterých jsme sklídili tři a půl sklenice od okurek (půl litrovek). Fazole mají výbornou chuť a jsou rychle uvařené.“

Odvaha začít

Na závěr připojme úryvek ze zprávy jednoho začínajícího pěstitele. Dobře vystihuje pocity mnoha těch, kteří se, někdy směle a rozhodně, jindy váhavěji a opatrněji, vydávají na cestu vedoucí od původně získaného semene k semenu vlastního. Svou práci a práci tak prostřednictvím vlastního osiva mohou začít zážrak vzniku nového života. Zprávy i semena od pěstitelů dokazují, že ačkoliv to ještě nikdy nedělali, tak se jim to daří a přináší radost, a v důsledku i zachování cenných starých odrůd.

„Semenáři jsem poprvé a sadil od semene většinu plodin taktéž poprvé. Je mi 24 let a ani nemám vystudovaný takový obor, abych byl obeznán s pěstováním a s péčí o půdu. Čerpal jsem z internetu a z knih, ale teď jsem přesvědčen, že je to v každém z nás, jen je potřeba se v tom najít a uvědomit si podstatu života a našeho bytí tady, jeho pohánějící sílu, která je všude přítomná, jen ji nebránit přirozenému procházení.“

Tato slova budiž inspirací pro nastávající rok novým semenářům a nejen jim.

Vybral
Petr Dostál



Fukar – zařízení známé pod různými lidovými názvy.

FOTO – V. Veselý

BIODIVERZITNÍ DROBNÍČKY

● Při ražbě mincí byly tyto opatřovány i jménem či značkou mincmistra odpovědného za ražbu. Vedle písmenných značek jsou známy též značky obrazové a mezi nimi i zástupci rostlinstva. Na mincích tak můžeme nalézt například lilie, růže, jetelový list, strom nebo makovici.

● Plucny se kdysi pěstovaly v Jižních Čechách, v okolí Mníšku u Stráže nad Ne-



V cukrovém hrachu Hejzlarová se mezi sladkými, křehkými lusky objevují i lusky tuhé, z nichž nepoužíváme semena jako osivo. Lusk s tuhou slupkou snadno rozeznáme, je jakoby nafouklý. Na obrázku nahoře lusky v konzumní zralosti a v semenné zralosti dole: vlevo tuhý, nedobrý a vpravo sladký, vhodný na osivo.

FOTO – P. Dostálek



žarkou. Podle popisu pamětnice (narozena 1933) byly plucny kulaté a měly listy jako ředkve, používaly se syrové nebo tepelně upravené. Sely se v létě, po sklizni obilí, tedy asi jako strnisková plodina. Šlo pravděpodobně o krajovou odrůdu vodnice nebo ředkve, dnes nejspíše již vymřelou. Také se zde pěstoval takzvaný „špergl“, který vypadá, podle lidového podání, jako „mastný svízel“. Byla to rychle rostoucí velmi nenáročná pícnina na krmení dobytka, setá také po obilí. Zde šlo pravděpodobně o kolenec rolní (Spergula arvensis), dříve známou, dnes však sotva užívanou pícninu.

● Krajově různé se jmenují nejen plodiny, ale i zemědělské stroje či zařízení se stejnou funkcí. Zařízení na čištění obilí proudem vzduchu a poháněné klikou se někde označovalo slovem „fukar“, jinde jako „mlýnek“ anebo se mu říkalo i „fachel“.

● O pěstování řepky olejky vydala již v roce 1768 císařovna Marie Terezie „Poučení“ sledující cíl, aby si sedláci z řepky vyráběli „laciné svítivo“ a šetřili dříví, poněvadž na louče se porážely nejlepší stromy. Ale sedláci tehdy řepku neradi pěstovali pro nejistý výnos.

● V knize Babička Boženy Němcové, o které jsme podrobněji psali v Bio č. 9/2016 (viz článek Babička, její rostliny a rostliny kolem ní) se vyskytuje řada „rostlinných“ přirovnání a pořekadel. Například má oči jako charpa (= chrpa), děv-



Kolenec rolní byl dříve pěstován jako nenáročná pícnina pro dobytek.

FOTO – archiv Gengelu

če jak jahoda, jako malina, jako karafiát; (dívka) kvete jako růže, (dětí) byly jako kvítí (= čistě oblečeny), zardít se jako růže. Nalézt se zde dají také přirovnání umělá, např.: „žítí svorně jako zrnka v jednom klásku“.

● Stálý kontakt s rostlinou a péče o ni, aby poskytovala užitek, lze dobře ukázat na oblíbené gengelské rodinné odrůdě – hrachu Hejzlarová. Je to cukrový hrach, u něhož se pojídají celé lusky. Ty jsou bez tuhé blány (membrány) v lusu, tedy jsou na chuť jemné a křehké, příjemně nasládlé. V porostu odrůdy Hejzlarová se objevují i rostliny s lusky tuhými, které membránu obsahují, a jako cukrový hrášek jsou nepoužitelné. Takovéto lusky je nutno odstranit (otrhat), aby nepřešly do osiva. Tedy neustále vybírat vhodné lusky, rostliny a udržovat tak odrůdu v podobě, v níž je cenná.

Z PERMAKULTURY

Chystáme kurz sociokracie

Sociokracie je způsob rozhodování v pracovních i jiných skupinách, který si ve světě získává stále větší oblibu. Více píše o sociokracii z vlastní zkušenosti **Adéla Hrubá** zde: <http://www.permakulturacs.cz/article/96/jak-jsem-se-dostala-k-sociokracii>

Nyní budeme mít možnost absolvovat víkendový kurz sociokracie i u nás! V květnu 2017 bude v Praze vyučovat sociokracii přední britský odborník na sociální permakulturu Rakesh Bhambri. Přihlašovat se můžete již nyní. Podrobnosti viz: <http://www.permakulturacs.cz/event/459/kurz-sociokracie>

Na dlouhé zimní večery

Nezapomeňte, že už v lednu si můžete udělat osevní plány a rozmyslet si výsadby dřevin na celý rok. Prohlédněte si nabídku zajímavých starých a místních odrůd na webech www.gengel.cz a www.stareodrudy.org

KALENDAŘ AKČÍ

20. 1.

Start Úplného kurzu permakulturního designu (PDC) v Praze

Velký pětivíkendový kurz je vstupenkou do mezinárodní permakulturní komunity, máme poslední dvě volná místa! Lektorky Denisa Tomášková, Katka Horáčková, Eva Hauserová. Viz: <http://www.permakulturacs.cz/event/463/uplny-kurz-permakultury-pdc-14.-15.1>

14. – 15. 1.

Včelaření bez nadřeni

Varnsdorf, rodinná farma Včelí ráj, viz www.vceliraj.cz/kurzy

22. 1.

Ukrajinská permakulturní konvergence

Chmelnickij, jednodenní setkání s tématem permakultury na malých farmách, viz www.permaculture.in.ua

27. – 29. 1.

Design permakulturní zahrady

Brno, lektor Marek Kvapil, viz www.potravinovezahrady.cz

Ještě něco na únor...

17.–19. 2.

Start dalšího Úplného kurzu permakulturního designu v Praze, lektori Alena a Milan Suchánkovi. Více informací na:

<http://www.permakulturacs.cz/event/465/uplny-kurz-permakulturniho-designu-19.2>

19. 2.

Jarní permakulturní nakousnutí

Praha, pestrý program přednášek, besed a dílen pro všechny, koho zajímá, co je to permakultura a jak ji využívat v běžném životě. Přihlášky: www.permakulturacs.cz/event/496/jarni-permakulturni-nakousnuti



VLÁKNINA BY V JÍDELNÍČKU NEMĚLA CHYBĚT

V ýznamná složka potravy, která je sama obtížně stravitelná, je vláknina. Existují dva druhy vlákniny: rozpustná a nerozpustná.

Rozpustná vláknina má schopnost absorbovat vodu, bobtnat a v trávicím traktu fermentuje, proto může být zdrojem energie. Reguluje trávení tuků a sacharidů, váže na sebe vodu a tím nabývá na objemu. To vede k pocitu nasycení. Z větší části je živinou pro mikrobiální flóru v trávicím traktu, působí tedy jako tzv. prebiotikum. Nerozpustná vláknina v trávicím traktu nefermentuje, není zdrojem energie. Zvětšuje objem obsahu ve střevech a zkracuje dobu, po kterou v něm zůstává potrava. Zejména příznivě se uplatní v tlustém střevě, kde se díky zvětšení objemu stolice naředí odpadní látky, které vznikly při trávení. Ty pak snadněji opouštějí trávicí trakt, který je tak po kratší dobu vystaven styku s potenciálně nebezpečnými látkami.

Doporučený denní příjem

Americká potravní asociace doporučuje alespoň 20–35 g denně pro zdravého dospělého v závislosti na příjmu energie (např. strava s energetickou vydatností 8400 kJ by měla obsahovat 25 g vlákniny). Doporučení asociace pro dítě je, že počet gramů na den je číselně věk dítěte plus 5 (např. čtyřleté dítě má sníst alespoň 9 g vlákniny denně). Výživové doporučení pro obyvatelstvo ČR je zpracováno Společností pro výživu v souladu s dokumentem komise Evropských společenství s názvem: Strategie pro Evropu týkající se zdravotních problémů souvisejících s výživou, nadváhou a obezitou (bílá kniha). Podle ní je žádoucí zvýšení příjmu vlákniny na 30 g za den pro dospělé. Děti od druhého roku života mají příjem vlákniny 5 g a k tomu počet gramů odpovídajících věku dítěte.

Zdroje rozpustné vlákniny

Rozpustná vláknina je obsažena v mnoha druzích potravin včetně následujících:

- luštěniny (hrách, sójové boby, fazole);
- tobolek a semínka lnu (zdroj rozpustné i nerozpustné vlákniny);
- oves, žito, ječmen;
- některé ovoce (především jablka a banány) a bobule;
- zelenina – brokolice a křen;
- kořenová zelenina – mrkev
- brambory (jejich slupka obsahuje nerozpustnou vlákninu);

- semena psyllia (jen asi polovina rozpustné vlákniny).

Luštěniny běžně obsahují sacharidy krátkých řetězců, které, ač nestavitelné lidským trávicím ústrojím, jsou rozkládané bakteriemi nacházejícími se v tlustém střevě, což způsobuje nadýmání.

Zdroje nerozpustné vlákniny

- celozrnná jídla s obsahem zejména slupky;
- tobolek a semínka lnu (zdroj rozpustné i nerozpustné vlákniny);
- obilné slupky, otruby;
- ořechy a semena;
- zelenina jako zelené fazole, květák, cuketa, celer;
- slupky některých druhů ovoce a rajčat.

Podle informačního centra o mikronutrientech Oregonské státní univerzity mezi nejbohatší na vlákninu patří luštěniny, ořechy a semínka, otruby, z ovoce švestky a asijská hruška.

Vstřebávání vlákniny je různé u různých jedinců, proto je její energetická hodnota stanovena pouze průměrem. Vzhledem k její sytící schopnosti je považována zejména při redukčních dietách jako ideální zdroj energie. Podle doporučení FAO se její kalorická hodnota stanovila na 8 kJ/g, což je méně než polovina oproti bílkovinám a sacharidům a přibližně pětina oproti tukům.

Prospěšnost vlákniny

Vláknina působí jako „kartáč střev“ – působí proti nemocem střev, zvyšuje objem stravy v žaludku, vyvolává pocit nasycení, a pomáhá tak při hubnutí. Dostatečný příjem vlákniny podporuje peristaltiku střev a má pozitivní vliv na trávení. Zajímavá je také schopnost vlákniny vázat na sebe nežádoucí látky z potravy a toxické látky vznikající při trávení. Dostatek vlákniny chrání trávicí trakt i před civilizačními chorobami, jako jsou rakovina trávicího ústrojí, srdeční onemocnění, cukrovka, vysoká hladina cholesterolu a obezita. Vláknina rovněž pomáhá při léčbě zácpy, hemoroidů, syndromu podrážděného střeva či při divertikulitidě (zánět střevní výčlipky) v neposlední řadě jako prevence proti kožním chorobám.

Zdroj: Wikipedie

Vážení dlouholetí čtenáři,



vydáváme první číslo Bio jen v elektronické podobě. Vydávání na papíru nebylo pro nás již trvale udržitelné. Předplatitelé si jej mohli stáhnout počátkem ledna 2017.

Ostatním – vybraným skupinám čtenářů – pošleme výjimečně leden. Bio poskytneme zdarma po polovině ledna. Na www.bio-mesicnik.cz je prosincové Bio ke stažení zdarma.

Možnost zaplacení a čtení Bio prostřednictvím www.alza.cz/media poskytuje lepší formu pro čtení do mobilů a tabletů.

Po uplynutí roku zde dáváme Bio k dispozici zdarma. Hledejte titul pod Bio – ekologický měsíčník.

Jak funguje web Bio

Na webu máme k dispozici rubriku Z nového čísla. Do rubrik dáváme některé z článků aktuálního čísla i vizuální podobu Bio. S dalším novým číslem „spadnou“ články do rubrik Starší články. Vybrané články, též ukázky z minulých let RETRO, jsou zde od roku 2004 ~ musíte si rok přepnout. V Přehledu čísel Bio, kam dáváme obsah čísla a úvodní stránku, to funguje obdobně.

Mnoho zdraví v roce 2017!



Co lze dělat přírodními prostředky proti ozaeně?

Ozaena je vleklý zánět nosní sliznice s jejím vysycháním.

Lze proti ní používat tyto prostředky:

A)

3 vrchovaté polévkové lžíce čerstvých listů broskvoni a kořenu lékořice,

1 čajová lžička černého pepře, 150 g medu.

Vše spolu svařit s 1 litrem bílého vína a scedit.

Užití: 2x denně likérovou sklenku po jídle (po obědě a po večeři).

B)

Umlít semena fenyklu a 3x denně užívat půl čajové lžičky před jídlem. Užívat po velmi dlouhou dobu. Fenykl dovede ničit infekci všeho druhu.

C)

Pít co nejčastěji **fenykový čaj**. Pokud možno jíst i hlíznatý fenykl. Je to velmi pikantní zelenina – lze připravit na jakýkoliv způsob.

D)

V čase, kdy nebudete užívat bod A, B:

Tři polévkové lžíce šalvěje vařit v litru bílého nesladkého vína.

Pokud byste snad trpěli revmatismem, musíte místo vína použít k vaření pouze vodu. Revmatici nesmějí pít vinný odvar ze šalvěje, ovšem jiné vinné odvary z bylin jsou jim dovoleny.

Jak mám ošetřovat rozpraskané ruce a paty?

Připravit kaši z brambor s mlékem, zahustit pšeničnou moukou do pastovité hmoty. Nanést na ruce, po jejím odstraně-



Lékořice lysá (*Glycyrrhiza glabra*)

FOTO – Franz Eugen Köhler, Köhler's Medizinal-Pflanzen – List of Köhler Images

ní omýt teplou vodou a namazat polomastným krémem.

Pokud by snad příčina byla v plísnovém onemocnění, jsou vhodné koupele v odvaru z **lopuchu, pelyňku, libečku, šalvěje, měsíčku, bobkového listu**.

Připravíme si je takto: **50 g bylin se po 10 minut vaří v 1 litru vody, denně se v odvaru 15 minut koupeme a po zhojení ještě 2 týdny každé 3 dny.**

I tvrdá kůže na nohou nějak souvisí s plísnovým onemocněním, takže základem léčby jsou protiplísnové koupele. Dále lze ke změkčení použít obklady ze strouhané mrkve či koupele v odvaru z kůry vrby bílé.

Mongolský RECEPT při angíně a chřipce pro dospělé

V mlýnku na kávu pomeňte půl šálku kmínu, nejlépe českého s vyhlášenými kvalitami, nasype do šálku vody a vařte 15 minut. Potom přecedte a naředte další čtvrtinou šálku vody, a přiveďte opět k varu. Odstavte z tepla, přidejte jednu polévkovou lžici brandy, nebo vodky či slivovice. Prostě lžící čistého alkoholu. Alkohol roztahuje cévy a pomáhá šířit léčivé látky v těle.

Užití

Podávejte každých 30 minut jednu lžici. Již po dvou hodinách bolest v krku ustupuje. Po čtyřech hodinách mohou bolesti v krku ustoupit úplně. Je dobré využívat celou dávku.

Doporučuje se také, aby každý, kdo se potýká s častým nachlazením, angínami, záněty hltanu a průdušnice, tento lék aplikoval. (Redakcí nevyzkoušeno.)

Zdroj: internetový, blíže neznámý



UDĚLEJTE SI VLASTNÍ MEJDLIČKO

Za dlouhých večerů, když nás omrzela televize, hledáme, jak čas něčím naplnit, jak zabavit třeba i menší děti.

Úkol bude nesnadný v tom, že musíme děti odtrhnout od tabletů a podobných elektronických hraček. Měli bychom také mít v zásobě nějaké zbytky mýdel – dobré hospodyňky si je jistě někde odkládají, a pak přidávají do prací lázně.

Ze zbytků mýdel (vhodnou hmotu nabízejí potřeby pro výtvarníky, je však drahá)

vytvořit vhodný dáreček, nebo je mít k vlastní potěše. Dáreček bude vonět podle našeho přání, přispěje k prokrvení a zjemnění pokožky.

Zbytky mýdel (šlo by využít i mýdlo s jelenem, nebo hotelová mejdlíčka či obětujeme nějaké levnější mýdlo celé), nastrouháme na jemném struhadle a rozpustíme ve vodní lázni s troškou vody nebo dětského olejíčku. Můžeme přilít horkou vodu do nastrouhané směsi – opatrně. Hmotu mícháme a prohněteme – děti mohou míchat v misce lžičkou.

Vmícháme semínka, voňavé bylinky nebo olejíček do aromalampy, rozdrčené aromatické koření, kousičky suchého ovoce a květin, strouhané mandle nebo kokos. Všeho s mírou!

Každé mýdlo můžeme zabarvit jinak, podle barevných kousků



mýdel nebo šťávou z červené řepy, ze špenátu ap. a vybereme vhodné ingredience.

Z chladnoucí vláčné hmoty vytváříme kouličky a válečky, některé seřízneme do hranatých tvarů, nebo použijeme silikonové formičky, nebo plastovou vložku z bonboniéry. Z nich se hmota snadno vyjme. Do některých tvarů uděláme otvory a vymodelované kousky navlékneme na režný motouz. Vznikne voňavá dekorace do koupelny. Obdarovaní si budou jednotlivé kousky dle potřeby odebírat.

(r)



NASTANE RENESANCE BOBU V NAŠÍ KUCHYNI?

V lidské stravě se v Čechách bob příliš neobjevuje a ani v minulosti nepatřil k častějším pokrmům. V Německu v 15. a 16. století byl ale tradičním pokrmem selských domácností. Některé alternativní léčebné metody jej doporučují vzhledem k vysokému obsahu bílkovin např. k léčbě kloubů. V anglosaských zemích jsou rozšířené odrůdy s velkými semeny, jejichž využití je podobné jako u fazolí.

Od „plavčíka“ Daniela

Paštička

250 g bobu, 3 velké stroužky česneku, lžíce kvalitního oleje, sůl, kmín, 300 g dýně Hokkaido.

Boby přes noc namočíme do studené vody, druhý den propláchneme a dáme vařit, nejlépe do tlakového hrnce, minimálně na hodinu a půl. Očištěnou dýni lehce povaříme do změknutí a odstavíme z ohně. Oloupaný česnek utřeme najemno a připravíme si mixer. Do měkka uvařené horké boby rozmixujeme se všemi ingrediencemi na hladký krém. Výtečná paštička na celozrnný chléb, placky či omelety. Při toulkách podzimní krajinou si na této hutné paštičce dobře pochutnáte.

Tip: Vývar z dýně použijeme do polévky.

Pikantní mísa

250 g bobu, 2 velké cibule, 3 větší brambory, olej, sůl, kmín, 2 čili papričky, žitná mouka

Boby uvaříme podle předešlého receptu, brambory ve slupce uvaříme do měkka, oloupeme je a na krájíme na tenké plátky. Uvařené boby rozkrájíme na půlky, oloupeme cibuli a nadrobno nasekáme. Papričky najemno nasekáme. Z třech lžic žitné mouky a vody vytvoříme řidší kašičku bez hrudek. Olejem dobře vymažeme zapékací mísu a rozpálíme troubu na 200 stupňů. Připravené boby, cibuli, brambory společně se solí, kmínem a čili papričkami dobře promícháme. Tuto pestrou směs

barev a vůní položíme do zapékací mísy, uhladíme vidličkou a zalijeme moučnou kašičkou. Mísu přikryjeme víkem a dáme do vyhřáté trouby péct minimálně na 45 minut. Po pečení necháme vychladnout a můžeme servírovat na mělký talíř.

Dvoječka černého, dobře vychlazeného piva a kvašená zelenina vám zaručeně uhasí oheň čili papriček.

Koláče

500 g žitné mouky, 300 g rozinek, 250 g bobu, 3 veliká sladká jablka, mletá skořice, olej, sůl

Z mouky, vody, špetky soli, oloupaných a nastrouhaných jablek a půl lžičky mleté skořice připravíme vláčné, nelepící se a tvárné těsto. Tuto skořici a jablčky vonící hmotu necháme alespoň půl hodiny odpočinout. Mezitím spaříme rozinky a společně s uvařenými boby rozmixujeme na hladký, hustý krém - můžeme do mixeru přidat lžici oleje.

Rozpálíme troubu na 250 stupňů a z těsta na plech vyložený pečicím papírem položíme koule, které zpracujeme na rovnoměrné placky silné asi centimetr. Na placky položíme krém, uhladíme ho vidličkou a okraje korpusu necháme prázdné, bez krému. Plech dáme do trouby a pečeme 30-40 minut. Hlídáme korpus koláčů, musí zežlatovět.

Ke koláčům si uvaříme dobrou kávu, fair trade má veliký výběr, nebo nějakou kávovinovou směs. Kávou doplníme a hlavně zvýrazníme chuť této sladkosti. Společně



FOTO – Petr Dostálek

s dobrou polévkou vytvoříme výtečný nedělní oběd, po kterém se ještě dlouho budeme olizovat.

Boršč

250 g bobu, 3 koule červené řepy o velikosti tenisového míče, 500 g kvašeného zelí, sůl, olej, kmín, kostka zeleninového bujónu

Červenou řepu oloupeme a nakrájíme na tenké plátky. Společně s dobře namočeným bobem, kmínem, bujónem a kvašeným zelím dáme vařit do většího množství vody. Vaříme do změknutí řepy a bobu, tj. asi 80 minut, na mírném plameni pod poklicí. Zůstane-li v hrnci hodně vývaru, tak ho odlijeme do misky. Do uvařené zeleniny a luštěnin přidáme lžici oleje a dochutíme solí. Přebytečný vývar nám poslouží jako základ polévky nebo omáčky.

K tomuto výtečnému jídlu se hodí doma upečená, nekvašená, žitná placka nebo brambory. Opět sáhneme po kvalitě a z fair trade produkce si vybereme nějaký dobrý černý čaj, kterým zapijeme tento tradiční boršč.

Bob s dýňovou omáčkou

250 g uvařených bobů, dýně Hokkaido o velikosti menšího kopacího míče, česnek dle libosti, sůl, majoránka

Do velkého hrnce se silným dnem dáme uvařené boby i se zbylým vývarem, přilijeme litr vody a na ohni přivedeme vodu k varu. Potom do vřící vody vysypeme na velké kusy nakrájenou, dobře očištěnou a vypekovanou dýni, hrnec přikryjeme poklicí, přivedeme opět k varu a snížíme plamen. Vaříme 15 maximálně 20 minut. Potom odstavíme hrnec z ohně, vidličkou rozmáčkáme dýni na kašičku, přidáme utřený česnek, sůl a drcenou majoránku. Dobře promícháme a necháme vychladnout.

Celozrnná placka, brambory, rýže či pšeničný bulgur se budou určitě hodit jako příloha k této pochoutce. Určitě bychom mohli jako přílohu vyzkoušet jahelný, grahamový či bramborový knedlík. Čistá, dobrá a pramenitá voda s kouskem biocitrónu je dobrým nápojem k tomuto jídlu.

Něco pro masaře – Krutí stehna na zelenině

Pro 4 osoby: ● 2 spodní krutí stehna ● 50 g anglické slaniny ● 400 g brambor ● 300 g cukety ● 3 řapíky celeru (nebo odpovídající kousek bulvy) ● větší paprika ● 2 dl sektu (nebo bílého vína) ● lžička oleje na pekáček ● 2 bobkové listy ● sůl ● pepř.

Zeleninu očištěte a nakrájejte na stejně velké kousky. Promíchejte ji se solí a pepřem. Krutí stehna prospikujte kousky slaniny a nasolte, zbytek slaniny rozložte do olejem vymazaného pekáčku, na ni urovnejte zeleninu, přidejte bobkové listy, navrch položte stehna a zalijte vínem. Peče

te zvolna zakryté alobalem do změknutí masa, pak odkryjte a nechte zrůžovět. Kdo nerad obírá spodní stehna, může totéž připravit z cenově méně výhodných krutích stehenních plátek, ale pak by je měl nejprve rozdělit na čtyři porce, prospikovat a opéci na oleji.

Vařila Táňa



LÁZEŇSKÉ BIOPEČENÍ ZDRAVĚJŠÍCH SLADKOSTÍ

Dne 22. listopadu 2016 uspořádalo Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanic, o.p.s., ze Starého Hrozenkova ve spolupráci s PRO-BIO regionálním centrem Bílé Karpaty, Střední odbornou školou Luhačovice a pracovníky REBIO Brno jednodenní kurz nazvaný „Netradiční sladké pečení z biopotravin“. Kurz byl určen pro veřejnost, konal se v Luhačovicích ve cvičné školní kuchyni SOŠ. Na kurzu se sešli kuchaři, cukráři, studenti, ekologičtí zemědělci i další zájemci.

Spolupráce výše uvedených subjektů v oblasti pořádání kurzů zaměřených na přípravu pokrmů z biopotravin pokračuje řadu let – již od roku 2008. V minulosti se podařilo společně zorganizovat už několik kurzů vaření z biopotravin s šéfkuchařem sítě restaurací REBIO Brno **Vlastimilem Kelblem**. Střední odborná škola v Luhačovicích vzdělává v rámci svých oborů i kuchaře, číšníky a servírky, proto kurzy

pravili pod vedením pracovníků REBIA asi 11 sladkých jídel z biosurovin, například: bezlepkový linecký koláč s tvarohem, zdravušky, dort z červené řepy a manga, špaldovou vánoční štolu, dýňové brownies, limetkový dort z hrašky, dort Hawai, jáhlové pohárky s medem a zázvorem, makovo fíkový raw koláč, špaldovo makovou halvu s ovocným jogurtem nebo perník pejska a kočička. V úvodu kurzu před-



pořádáme v jejich cvičné školní kuchyni, aby měli možnost účastnit se kromě jiných i studenti, učitelé a další pracovníci školy.

Letošní kurz byl zaměřen na netradiční sladké pečení z biopotravin. Zkoušely se různé recepty – i bez cukru, bez lepku, bez vajec... Z REBIA přijela kromě šéfkuchaře tentokrát také cukrářka **Jindřiška Juříčková**.

O kurz byl obrovský zájem ze strany studentů i dalších zájemců, s ohledem na kapacitu školní kuchyně nebylo možné, bohužel, ani všechny uspokojit. Účastníci při-

stavil přítomným také základy a principy ekozemědělství a produkce biopotravin **Ing. Milan Drgáč** z PRO-BIO RC Bílé Karpaty.

Byl to velmi příjemný den plný pohody, dobré nálady, společného tvoření, nových zajímavých re-

ceptů a inspirace. Všem účastníkům se do pečení vrhli s nadšením a elánem a ve skupinkách připravovali různé sladké pokrmy podle předem sestavených receptů od našich lektorů. Biopotraviny pro kurz přivezli lektori z Brna. Kontakty na ekofarmy a další dodavatele bioproduktů a biopotravin

přímo z regionu mohli účastníci kurzu najít v brožurce „Kam pro bio ve Zlínském kraji a na Hodonínsku“, kterou vydává a aktualizuje IS Kopanice. Za vynikající spolupráci při realizaci akce chceme velmi poděkovat Jindřišce Juříčkové i Vlastíkovi Kelblvi z REBIA. Velký dík patří i Střední odborné škole Luhačovice, zejména paní **Aleně Stolaříkové**. Za pěknou prezentaci ekozemědělství a za pomoc při organizaci akce děkujeme také Milanu Drgáčovi. Projekt finančně podpořilo Ministerstvo zemědělství, kterému děkujeme za poskytnutou podporu. Budeme se těšit někdy příště zase na viděnou při vaření či pečení z biopotravin!



Pokud byste chtěli podpořit aktivity Informačního střediska pro rozvoj Moravských Kopanic, o.p.s., zaměřené na osvětu, vzdělávání, propagaci ekologického zemědělství a biopotravin zejména ve Zlínském kraji a na Hodonínsku, budeme moc rádi! Další informace i platební bránu pro případné dary najdete na www.iskopanice.cz. Rádi poskytneme i další informace a dárcům vystavíme i potvrzení nebo darovací smlouvu.

Renata Vaculíková,
Informační středisko pro rozvoj
Moravských Kopanic, o.p.s.

(www.iskopanice.cz) 1. prosince 2016
www.rebio.cz www.sosluhac.cz

VYŠEL MANUÁL, JAK ZALOŽIT KPZ

Věřte v lokálnost? Zajímá vás, co všechno ovlivňujete svým nákupem potravin? Chcete mít čerstvé potraviny? Založte si kápézetku. V příručce Zapoj se do KPZ najdete podrobný návod, jak na to.



<https://www.facebook.com/zahradavpytli/photos/>

Komunitou podporované zemědělství (KPZ) je stále oblíbenější způsob, jak získat čerstvé a místní potraviny za příznivou cenu. O partnerství mezi skupinou spotřebitelů a zemědělcem či zpracovatelem potravin, v němž obě strany sdílejí rizika, odpovědnost i odměnu na základě dlouhodobých dohod, začíná být mezi lidmi zájem.

Příručka Zapoj se do KPZ nabízí všem zájemcům o jídlo z blízka propracovaný manuál, jak takovou KPZ založit a úspěšně ji provozovat. Najdete zde detailní popis, jak oslovit a vytvořit odběratelskou komunitu, najít svého zemědělce, vybrat nejvhodnější odběrové místo i jakým způsobem nejlépe nastavit povinnosti a práva jednotlivých členů. Součástí publikace jsou užitečné informace o historii a základních principech i přínosech, které KPZ přináší lokální ekonomice. Nechybí ani filozofický vhled do problematiky současného průmyslového zemědělství.

KPZ najdete dnes v mnoha podobách – od komunitního zahradičnického až po sto procentní zapojení farem, kterým komunita zajišťuje stabilní odbyt produkce. KPZ je výhodná pro zemědělce i spotřebitele. Ze-

POTRAVINOVÁ SUVERENITA

Díky přímému partnerství mezi zemědělci a spotřebiteli, založenému na důvěře, mají lidé přístup k čerstvým potravinám ze známého zdroje: ekologičtí zemědělci produkují bezpečné, výživné a minimálně zpracované jídlo bez pesticidů a průmyslových hnojiv, a to za dostupnou cenu. Spotřebitelé navíc získávají možnost ovlivnit způsob hospodaření a nakládání s krajinou. Přijetí konceptu potravinové suverenity by mohlo změnit převládající směr vývoje průmyslových potravinových systémů. To znamená větší důraz na decentralizaci potravinových řetězců, podporu rozmanitých trhů založených na solidaritě a férových cenách, zkrácení distribučních vzdáleností a budování pevnějších vztahů mezi producenty a spotřebiteli v místních potravinových sítích. To umožňuje čelit rozpínajícímu se vlivu korporací a sítí supermarketů.

mědělec dostane za práci poctivou odměnu a spotřebitel – podílník zaplatí méně než v obchodě, protože odbyt je napřímo, bez dalších prostředníků. Navíc, jako podílník získáváte příležitost spojit se s půdou, poznat lidi, kteří pro vás potraviny vyrábějí, důvěřovat jim a podporovat lokální ekonomiku. Zpravidla začnete také víc vařit, případně se to naučíte.

„Publikace je součástí vzdělávacích seminářů a exkurzí, které budeme pořádát i v příštím roce a umožní spotřebitelům a zemědělcům získat podrobné informace a načerpat zkušenosti, jak komunitou podporované zemědělství provozovat v praxi,“ říká **Jan Valeška**, koordinátor vzdělávacích akcí PRO-BIO LIGA.

Množství potravinových komunit, které masivně vznikají v Evropě i ve světě, již nelze vysvětlovat jen zájmem o „alternativní“ životní styl. Jsou důkazem, že přibývá lidí nespokojených s průmyslovou produkcí intenzivního zemědělství. Ve společnosti roste nechuť k centralizované výrobě potravin, netransparentní monopolizaci, dlouhým transportům i nabídce nekvalit-

Ekologický šetrný hospodaření

Je spojováno s tradičním způsobem hospodaření, ve skutečnosti však jde o poměrně nový přístup, který zohledňuje možnosti daného území, nepřekračuje jeho limity za účelem většího výdělku, pracuje s šetrnými postupy, využívá spolupráci rostlin a živočichů a podporuje druhovou rozmanitost. Hlavními hodnotami v ekologickém zemědělství jsou zdravá, a především živá půda, absence syntetických pesticidů a umělých hnojiv. Pouze ta může produkovat zdravé jídlo. Ekologicky šetrné hospodářství také dbá na dobré životní podmínky chovaných zvířat.

ních potravin. Zároveň se zvyšuje zájem o solidární ekonomiku, jejímž základem je spolupráce, nikoliv extrémní soutěživost, typická pro tržní ekonomiku. Mezi lidmi jsou stále vyhledávanější ekologická nebo ekologickým systémům blízká hospodaření. Vedle produkce potravin „bez chemie“ nezatažují životní prostředí tak jako intenzivní zemědělství, udržují půdní úrodnost a snižují závislost zemědělců na vnějších vstupech.

Příručka Zapoj se do KPZ! vznikla jako informační materiál ke stejnojmennému výukovému evropskému programu. Projekt je financován Evropskou komisí v rámci programu Erasmus+ a je k dispozici v tištěné podobě na vyžádání na info@biospotrebite.cz nebo ke stažení na: www.kpzinfo.cz/zapojte-se/zapoj-se-do-kpz



SOLIDÁRNÍ EKONOMIKA

Základem trvalé udržitelnosti společnosti je především spolupráce, nikoli extrémní soutěživost, kterou podporuje tržní ekonomika. KPZ staví na kooperaci a solidaritě, nejde tedy o čistě obchodní vztah. Pěstitelé a spotřebitelé utvářejí skupinu KPZ s ohledem na možnosti každého z členů a její fungování je založeno na vzájemné důvěře. Potravinový systém založený na solidární ekonomice umožňuje, aby kvalitní místní potraviny mohli získávat i lidé sociálně slabší a nemuseli by tak být odkázáni na nekvalitní levné potraviny v supermarketech.

Zájemci, které fenomén komunitou podporovaného zemědělství zajímá, ocení aktuálně publikovanou studii „Komunitou podporované zemědělství v Evropě“. Najdete zde nejen detailní úvod do tématu, ale také rozbor situace ve vybraných evropských zemích. Studie je ke stažení zde: www.kpzinfo.cz/dokumenty.

V České republice je přibližně 30 KPZ (zhruba 1,4 tisíc lidí) se zaměřením převážně na produkci zeleniny a ovoce. Nejvíce se jich nachází v Praze a Moravskoslezském kraji. Mezi evropské země s největším počtem lidí zapojených do KPZ patří Francie (až 320 tis.), Švýcarsko (26 tis.) a Nizozemí (25,5 tis.). Sektor se velmi rychle rozvíjí.

Publikace ke stažení:

Kompletní příručka k zakládání a fungování KPZ Komunitou podporované zemědělství v Evropě – studie na www.kpzinfo.cz.





Ekologičtí sedláci oslovili studenty

Výrobci biopotravin, sedláci i zástupci ekologických kontrolních organizací oslovili mladé lidi, kteří si jako své budoucí povolání zvolili gastronomii. V roce 2016 se setkali hned ve třech krajích České republiky. Ve Středočeském, Olomouckém a Moravskoslezském se konaly vzdělávací semináře, na kterých se studenti místních škol mohli seznámit s ekologickými sedláky a výrobci biopotravin v regionu.

Ekozemědělci jim vysvětlovali, proč je ekologický systém hospodaření důležitý nejen pro kvalitu potravin, čím se liší od běžného zemědělství, jak probíhá jeho kontrola či jak je možné místní biopotraviny získat, vysvětlovali na hotelových školách samotní zemědělci i výrobci.

Na setkáních se pravidelně potkávali zemědělci jako výrobci biosurovin, studenti gastronomie jako jejich potenciální budoucí odběratelé a zástupci pedagogů, kteří jsou nositeli informací, jež dokážou z dlouhodobého hlediska ovlivnit, kam se bude ubírat nejen česká gastronomie.

Zájem o problematiku biopotravin projevil i veřejnost, která se pravidelně seminářů v jednotlivých krajích účastnila.

„Podle charakteristiky zaměření ekologického zemědělství v daném kraji byl obsah seminářů zaměřen dle komodit. Středočeský kraj se seminářem v Poděbradech se blíže věnoval produkci biomléka a biomléčných výrobků, v Olomouci byly hlavním tématem obilniny a cereálie a opavský seminář se zaměřil na biomaso,“ upřesnila **Andrea Hrabalová** za Bioinstitut, o.p.s., který projekt realizoval.

Pro mnohé mladé lidi bylo překvapením, že označení „bio – produkt ekologického zemědělství“ na potravinách upravuje zákon a že napsat tato tři písmena na obal produktu bez splnění podmínek, ke kterým patří i pravidelná kontrola výrobce, nelze.

Stejně tak objevné bylo zjištění, že není třeba shánět suroviny pro přípravu pokrmů ve velkoobchodech, ale že sedláci již disponují kapacitami pro distribuci vlastních produktů.

Účastníci z řad pedagogů ocenili konkrétní informace, které přinesly příběhy ekosedláků. Propojení teorie s praxí se ukázalo jako velmi efektivní. Zvlášť oceňované byly také ochutnávky bioprodukce – obvykle faremních zpracovatelů, kteří ochutnávky připravili a osobně komentovali.



Ing. Martin Hutař, velký producent, ekofarmář a propagátor biopotravin.

Z téměř dvou set posluchačů, kteří se seminářů účastnili, tvořili polovinu vždy stu-



Ing. Andrea Hrabalová při semináři v Poděbradech.

denti. „Vedle vhledu do života ekofarem i specifík výroby biopotravin byl významnou přidanou hodnotou networking (tj. pracovní síť - Získávání, rozvíjení a udržování osobních kontaktů s různými lidmi, kteří nám mohou kdykoliv poradit, pomoci a my jim též.), který spontánně v průběhu každého setkání probíhal. Díky osobním kontaktům byla zahájena spolupráce mezi školami, zemědělci a odborníky v oblasti ekologického zemědělství a biopotravin,“ doplnila Andrea Hrabalová.

Přínosem bylo i setkání s iniciativami, které se snaží o systémové zapojení místní produkce do školních stravovacích zařízení. Zástupkyně programu Skutečně zdravá škola tedy nemohly chybět. Část publika pak tvořili pracovníci EVVO 1 na školách, kteří se zde sami vzdělávali. Představen byl i systém komunitou podporovaného zemědělství.

Každému ze seminářů předcházela i speciální exkurze určená médiím na jednu z místních ekofarem. Regionální novináři tak měli možnost osobně se seznámit se sedlákem, každodenním chodem hospodářství i aktuálními statistickými daty, které se týkaly ekologického zemědělství v daném regionu.

Projekt Propagace regionální bioprodukce a spolupráce realizoval Bioinstitut, o.p.s., za podpory Ministerstva zemědělství, a to ve spolupráci s kontrolní organizací KEZ, o.p.s., PRO-BIO Svazem ekologických zemědělců a Českou technologickou platformou pro ekologické zemědělství.

Projekt ve třech krajích

Projekt Propagace regionální bioprodukce a spolupráce brealizován od

Ukázka mléčného biosortimentu Poděbradské mlékárny.



Výživové údaje nemusí uvádět ten, kdo vyrábí v malém množství

Až doposud bylo uvádění výživových hodnot dobrovolné, od 13. prosince 2016 je pro většinu výrobců povinné uvádět sedm údajů, a to: energetickou hodnotu, tuky a z nich nasycené mastné kyseliny, sacharidy a z nich cukry, bílkoviny a sůl. Údaje budou muset být viditelně uvedeny na obalu v tabulce, v případě nedostatku místa v řadě za sebou.

Základních sedm povinných údajů mohou výrobci dobrovolně doplnit o monone nasycené mastné kyseliny, polynenasycené mastné kyseliny, polyalkoholy, škrob, vlákninu, vitaminy a minerální látky. Potraviny, které již byly uvedeny na trh nebo byly označeny před 13. prosincem 2016 a ta-



bulku neunesou, mohou být prodávány do vyčerpání zásob.

Vzhledem k dlouhé době trvanlivosti některých potravin se tak bude možné s potravinami bez tabulky setkat i několik dalších měsíců.

Pro některé potraviny povinnost nést výživové hodnoty neplatí.

Výjimka se vztahuje např. na nebalené potraviny (pekařské výrobky, pultový prodej krájených masných výrobků), v obchodě nakrájené a zabalené sýry, pokrmy ve stravovacích zařízeních, potraviny s malým obalem (největší plocha je menší než 25 cm²), nápoje s obsahem alkoholu nad 1,2 %, nezpracované potraviny (např. čerstvé maso, ovoce a zelenina), čaj, kávu, byliny a koření, sůl nebo žvýkačky.

Výživové údaje nebudou muset uvádět ani výrobci, kteří potraviny vyrábějí v malém množství, tj. v množství, které je výrobcem dodávané přímo konečnému spotřebiteli nebo do místního maloobchodu, přičemž tento výrobce zaměstnává maximálně 10 zaměstnanců nebo jeho roční obrát nepřekročí 20 milionů korun.

Kompletní seznam výjimek je uveden v příloze nařízení o označování potravin EU č. 1169/2011. EU č. 1169_2011_označování potravin.

<http://pro-bio.cz/aktuality/>

➔ dubna do listopadu 2016. Uskutečnil se v Hotelové škole a Vyšší odborné škole hotelnictví a turismu v Poděbradech, Střední odborné škole obchodu a služeb v Olomouci a Střední škole hotelnictví a služeb a Vyšší odborné škole v Opavě.

Organizátoři věří, že i v příštím roce bude projekt pokračovat v dalších krajích České republiky. Rádi by rozšířili aktivitu pro školy i formou společného



Seminář v Olomouci.

vaření z biopotravin, nebo exkurzí na farmy pro studenty.

Více informací, včetně kontaktů, naleznete na

<http://bioinstitut.cz/cz/projekty-spoluprace/propagace-regionalni-bioprodukcce-a-spoluprace>.

**Mgr. Kateřina Čapounová,
FOTO – autorka**



Seminář v Opavě.



RADA MINISTRŮ ZEMĚDĚLSTVÍ V BRUSELU

V Bruselu se 12. 12. 2016 uskutečnila Rada ministrů zemědělství. Během ní de facto skončila role slovenského předsednictví při vedení Trialogu (Evropská Komise, Evropská Rada, Evropský Parlament) o návrhu nařízení o ekologické produkci. Spis tak přebírá Malta. Na jednání nejvýrazněji vystoupil český ministr zemědělství **Marian Jurečka**, který mj. navrhl ukončení dlouhotrvajících jednání, jež uvízla na mrtvém bodě. Dále dodal, že lepší cestou by bylo postupné zkvalitňování současné legislativy. Tento názor zastává i evropský ekozemědělský sektor, do něhož další průtahy vnášejí vel-



kou nejistotu. Mezi nedotažená témata patří mimo mnoho jiného problematika skleníků, horizontální legislativa osiv, či decertifikace v případě nálezu reziduí pesticidů.

Záznam jednání k dispozici na:

<http://video.consilium.europa.eu/en/webcast/64a33b28-e16a-4279-bddb-3390bdc83e3f>. Pan ministr hovoří od času 49:40.

PŘÍSTUP DO DATABÁZE BIOTRHU

IFOAM Organics International nabízí zdarma tříměsíční přístup do databáze organic-market.info (<http://organic-market.info/ifoam.html>), která má 100 000 uživatelů ve 195 zemích světa.

MEZINÁRODNÍ BIOAKADEMIE

IFOAM Organics International pořádá již pátý ročník úspěšné „Organic Leadership Academy“. Tentokrát se první část uskuteční 21.–28. 5. 2017 v Chorvatském Splitu.

Přihlášky do 9. 3. 2017 zde: <http://www.ifoam.bio/en/application-olc-europe-20172018>.

Cena kurzu je 3 100 eur, je však možné žádat o stipendijní podporu.

Infoservis z IFOAM



Podpora farmárov a drobných výrobcov potravín na Slovensku

V decembri 2016 sa konala pod záštitou ministerky pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR pani Gabriely Matečnej v kongresovom centre SPU v Nitre konferencia „Inovácie a podpora farmárov a drobných výrobcov potravín“.

Ako prežiť na vidieku

Jednalo sa už o 3. ročník grantovej schémy Nadácie Tesco, ktorý bol tento raz zameraný na podporu farmárov a malých výrobcov potravín v oblasti vyššieho stupňa spracovania vlastnej produkcie, inovácií, bezpečnosti a kvality produktov. Na úvod bola tlačová konferencia spojená s ochutnávkou produktov. Novinári sa zaujímali o to, čo je najväčším problémom rozvoja slovenského vidieka pri finalizácii potravín. Vypočuli si, že je to hlavne byrokracia a nezaujem štátu o zabezpečenie informačného systému pre ľudí zaujímajúcich sa o žitie a prežitie na vidieku.

Každý kontrolór je školený za peniaze daňových poplatníkov vo svojej oblasti. Človek žijúci na vidieku, ktorý sa chce živiť vlastnou prácou, ide s vlastnou kožou (vlastnými výrobkami) na trh, pričom chce na určitom mieste nášho krásneho Slovenska žiť a vychovávať svoje deti až do smrti, musí pátrať ako inšpektor Derik, čo všetko musí, resp. môže. Štát mu len prikazuje a udeľuje niekedy až existenčné pokuty, keď to nespĺní. Zákony sa nám menia ako na bežiacom páse, až si človek myslí, že okrídlená veta „neznalosť zákona neospravedľuje“ by sa mala zmeniť na „neznalosť zákona ospravedľuje“.

Zatiaľ chýba servis pre zemelcov

Potrebujeme vytvoriť servis pre všetkých schopných ľudí na vidieku. Na Slovensku máme Agentúru pre rozvoj vidieka, ktorá sídli v budove Agroinštitútu v Nitre. Naľkoľko túto inštitúciu pravidelne navštevujú farmári, je to ideálne spojenie ľudí z vidieka s ľuďmi v kancelárii. V jednotlivých kraľoch Slovenska máme osem Agentúr pre

rozvoj vidieka – úžasné – ľudia na vidieku majú v každom kraľi svoju kanceláriu!

Slovenská poľnohospodárska a potravinárska komora má 36 regionálnych pracovísk a regionálnych rozvojových agentúr patriacich pod ministerstvo dopravy a regionálneho rozvoja je 34. Kto o nich na vidieku vie? Len málokto. Prečo?

Rok 2017 vyhlásilo OSN za Medzinárodný rok trvalo udržateľného cestovného ruchu pre ekonomický, sociálny a envi-

ronmentálny rozvoj. Mohlo by to inšpirovať všetkých, ktorí ponúkajú ekoagroturistiku.

Čo potrebuje vidiek k prežitiu

Je čas pomenovať, čo potrebujeme pre kvalitatívnu zmenu života na slovenskom vidieku. Modelovú situáciu pre českého občana, ktorý získal poľnohospodársku pôdu, chce začať sám hospodáriť a následne spracovávať potraviny pred časom popísal Ing. Ivan Hrbek.

Vyberáme niekoľko povinností upravených na slovenské pomery, pričom tučným je zvýraznené to, čo je existenčne dôležité pre farmára:

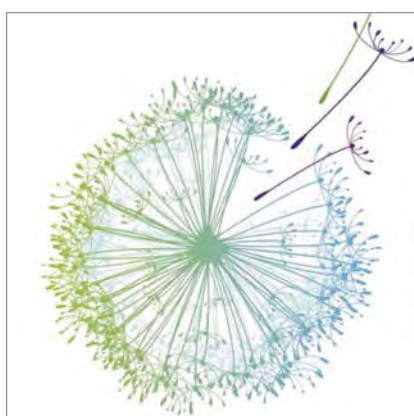
- ✓ registrovať sa ako samostatne hospodáriaci roľník;
- ✓ registrovať sa na sociálnej a zdravotnej poisťovni;



- ✓ registrovať sa na daňovom úrade;
- ✓ registrovať sa na regionálnej veterinárnej a potravinovej správe (RVPS) - doložiť GPS súradnice farmy;
- ✓ **kúpiť traktor, pluh, sejačku, osivo, zorať a zasiať;**
- ✓ registrovať zvieratá v centrálnej evidencii zvierat;
- ✓ viesť evidenciu pre každý druh chovaných zvierat a hlásiť na predpísanom formulári príchod každého zvierťa na farmu;
- ✓ ak má k dispozícii vlastnú studňu, tak musí požiadať o povolenie ju používať na podnikanie, doložiť doklad o kolaudácii studne, predložiť stanovisko osoby odborne spôsobilé vo vodnom hospodárstve;
- ✓ vybudovať hnojisko;



- ✓ viesť evidenciu hnojív a hnoja, spracovať a dať schváliť havarijný plán v súvislosti s ich manipuláciou;
- ✓ spracovať hodnotenie ekologickej újmy;
- ✓ spracovať pohotovostný plán pri výskyte nákazy;
- ✓ zaistiť úpravu a následné úradné schválenie vlastných dopravných prostriedkov na prepravu zvierat na vzdialenosť väčšiu ako 50 km a absolvovať kurz pre osoby doprevádzajúce zvieratá pri cestách nad 50 km;



2017 INTERNATIONAL YEAR OF SUSTAINABLE TOURISM FOR DEVELOPMENT

Rok 2017 bol rozhodnutím Valného zhromaždenia OSN vyhlásený Mezinárodným rokom udržateľného cestovného ruchu.

Cieľom je zvýšiť povedomie všetkých skupín spoločnosti o jeho význame pre rozvoj, podnietiť spoluprácu všetkých zainteresovaných strán a docíliť pozitívnych zmien na úrovni politik, obchodných praktík i spotrebiteľského chovania. Udržateľný cestovný ruch sa tak môže stať významným príspevkom k Agende 2030 a Cíľom udržateľného rozvoja.

Mezinárodný rok udržateľného cestovného ruchu pre rozvoj bude podporovať:

- (1) Inkluzívni a udržateľný ekonomický rast
- (2) Sociálni začleňovania, zamestnanosť a snížovanie chudoby
- (3) Efektívitu zdrojů, ochranu životného prostredia a riešenie zmeny klimatu
- (4) Kulturné hodnoty, rozmanitosť a dedičstvo
- (5) Vzájemné porozumenie, mier a bezpečnosť.

Koordináciou všetkých aktivít súvisiacich s týmto mezinárodným rokom bola pověřena Světová organizace cestovního ruchu.

- ✓ nakúpiť krmivá výhradne od subjektu, ktorý je registrovaný na ÚKSÚPe;
- ✓ registrovať sa na ÚKSÚPe, pokiaľ bude sám prvovýrobca krmív;
- ✓ kúpiť zvieratá, prepraviť ich na farmu;
- ✓ ak chce hospodáriť v systéme ekologickej poľnohospodárskej výroby, tak sa musí nahlásiť na ÚKSÚPe a podpísať zmluvu s kontrolnou organizáciou;
- ✓ viesť skladovú evidenciu, evidenciu o čistení skladov a strojov, havarijný plán;
- ✓ ak predáva „z dvora“, musí byť na to osobitne zaregistrovaný na RVPS a viesť evidenciu o tomto predaji.

Toto je len časť povinností farmára. Ing. Ivan Hrbek ďalej na štyroch stranách popisuje povinnosti pre výrobcu potravín. Pre bežného človeka sú všetky tieto informácie neobslahateľné.

Potrebuje vytvoriť funkčný servis pre ľudí na vidieku. Stretávame sa s ním v Nemecku, Rakúsku, Poľsku i Maďarsku. Inštitúcií a peňazí je na to dosť.

Veď, ako už povedal Konfucius: „Zbabelosť je, keď vieme, čo máme robiť a nerobíme to!“

Zuzana Homolová,

EKOTREND SLOVAKIA

Zväz ekologického poľnohospodárstva

Organizace OSN pro výživu a zemědělství (FAO)

FAO je hlavním orgánem OSN pro otázky rozvoje zemědělských oblastí. Svou činností usiluje o zmiřování chudoby a hladu. FAO byla založena na konferenci v Quebecu 16. října 1945 a tento den je každoročně připomínán jako Mezinárodní den výživy.

FAO poskytuje rozvojovou pomoc, poradenství v oblasti strategií a plánování, shromažďuje, zpracovává a šíří informace a slouží jako mezinárodní fórum pro diskuse o otázkách zemědělství a výživy. Zvláštní programy FAO pomáhají státům čelit potravinovým krizím a poskytují pomoc v nouzových situacích. Běžně realizuje FAO na 2000 projektů současně. Roční výdaje na tyto projekty jsou více než 300 milionů USD, zdroje jsou tvořeny příspěvky dárcovských organizací a vlád.

FAO řídí konference členských států, která se schází jednou za dva roky. V jejím čele je 49členná rada, která v období mezi zasedáními plní funkci správního orgánu.

Rozpočet na období 2002-2003 činil 651,8 milionu USD. FAO má celkem 3700 zaměstnanců.



O ČESKÉ BIOHOVĚŽÍ JE ZÁJEM V ZAHRANIČÍ

Najít je na našem trhu, je obtížné

Biohověží se v kuchyních českých domácností a restaurací objeví zřídka, přestože ekologický hovězí dobytek se na našich loukách pase poměrně často (více než polovina z 200 tisíc masných krav v ČR je chována ekologicky). Mladá zvířata dnes však končí v podobě zástavu převážně v zahraničí a trh s biohověžím zcela kopíruje situaci konvenčních chovatelů. Pro zemědělce je to nejvýhodnější způsob odbytu i reakce na obecný nezájem Čechů o hovězí maso.

V České republice je dnes chováno 1 416 tis. kusů skotu. Po letech poklesu (jen pro představu v roce 1990 bylo v ČR chováno přes 3 506 tis. kusů skotu) dochází k mírnému nárůstu početních stavů skotu. Jedná se zejména o masná plemena, resp. krávy bez tržní produkce mléka (KBTPM), jež jsou jedinou kategorií skotu, jejíž početní stavy se dlouhodobě zvyšují, mimo jiné v důsledku podpory tohoto způsobu chovu. K dubnu 2016 se krav BPM chovalo již přes 200 tis. kusů a od roku 2004 jejich počet vzrostl o více než 55 %. Počet dojníc naopak ve stejném období o 15 % poklesl (graf 1).

v ČR z původních 15 kg v roce 1948 rostla až do roku 1987, kdy dosáhla svého historického maxima 31,2 kg. Od roku 1987 jeho spotřeba klesá (viz graf 2). Razantní změnou prošla i celková konzumace masa. Spotřeba masa na osobu a rok se od roku 1948 více než zdvojnásobila (z 33 kg na současných 75 kg). Podíl hovězího masa však klesl z 45% na 10% podíl. Ještě před 30 lety byla třetina spotřebovaného masa hovězí. Naopak od té doby trojnásobně vzrostla spotřeba vepřového a více než 14 krát spotřeba drůbežového.

Produkce hovězího masa (neboli produkce jatečných zvířat) se v posledních letech pohy-

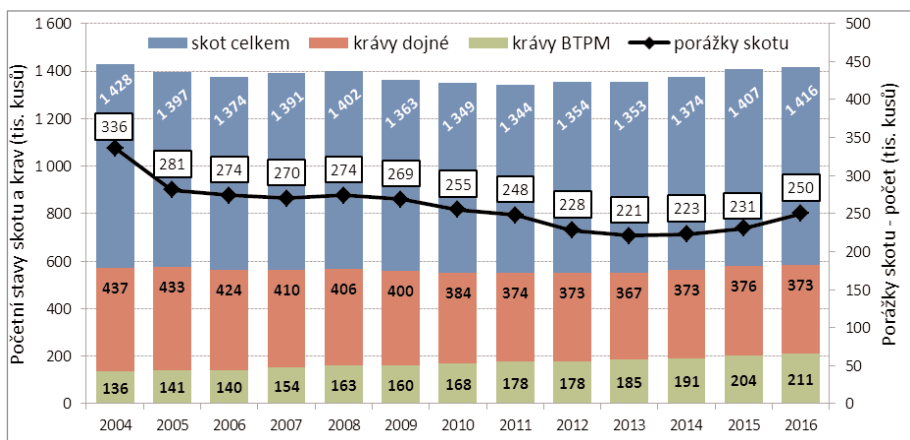
vé výroby hovězího masa. V roce 2015 vyrobil masný zpracovatelský průmysl 68 tis. tun hovězího a telecího masa v jatečné hmotnosti, což představuje téměř 40% pokles výroby oproti 108 tis. tunám v r. 2004. Celková domácí spotřeba hovězího masa vč. telecího je odhadována za rok 2015 ve výši zhruba 121 tis. tun živé hmotnosti, což představuje více než 140% míru soběstačnosti (přičemž ale spotřeba hovězího u nás dosahuje zhruba poloviny evropského průměru).

Výroba určená pro vnitřní trh je dlouhodobě zajišťována převážně jedinci dojených a kombinovaných plemen, event. jejich kříženci. Ačkoli se stavy specializovaných masných plemen skotu u nás dlouhodobě zvyšují, jejich podíl na tuzemské výrobě hovězího masa výrazně neroste, neboť většina těchto zvířat je úspěšně exportována především do ostatních evropských zemí za účelem dalšího chovu, výkrmu nebo porážky.

V roce 2015 bylo do zahraničí celkem vyvezeno zhruba 95 tis. tun hovězího masa v živé hmotnosti v hodnotě 6,7 mld. Kč. Objem vývozu vzrostl za sledovaných 15 let téměř 8 krát (z 12 tis. tun v roce 2000). Zhruba 85 % tvoří export živých zvířat (nárůst ze 40 tis. kusů v r. 2000 na 261 tis. kusů v r. 2015), převládají zvířata samčího pohlaví ve věku do 1 roku. Nejvýznamnějšími vývozními partnery byly v roce 2015 Rakousko (24 % vyvezeného skotu), Turecko (17 %), Belgie (10 %) a Německo (9 %). Zrychluje se také tempo dovozu. Od roku 2000 do roku 2015 vzrostl objem dovezeného masa téměř čtyřnásobně (z 12 tis. na 46 tis. tun živé hmotnosti) a rapidně roste podíl dovozu na domácí spotřebě – z 6 % na 40 % v roce 2015. (graf 3). Hodnota dovozu přesáhla 3 mld. Kč a většinu objemu tvoří dovoz čerstvého a chlazeného hovězího masa, nejčastěji z Polska (30 %), Nizozemí (18 %), Rakouska (16 %) a Německa (10 %).

Vysoké a rostoucí exporty živého skotu a dovozy hovězího masa nelze z celospolečenského hlediska hodnotit pozitivně. Jedná se o vývoz kvalitní suroviny, která by měla být zpracována a jako cenná potrava využita především doma, příp. exportována jako kvalitní maso.

Graf 1: Vývoj počtu skotu, dojníc a krav BPM a porážek skotu (2004–2016)



Zdroj: ČSÚ

S ohledem na potřebu údržby trvalých travních porostů (TTP) v přirozeném a kulturním stavu, zejména v přírodně znevýhodněných oblastech (LFA), nárůst význam skotu a jeho pastvy. Dle zásad společné zemědělské politiky a ochrany životního prostředí by se měl navíc podíl TTP v ČR postupně zvyšovat především v regionech se ztíženými podmínkami pro hospodaření, v pásmech ochrany vod a speciálních přírodních biotopů. Dosažení ekologického a ekonomického využívání TTP stávajícími stavy skotu a dalších přežvýkavců je však obtížné (jejich počty jsou nedostatečné).

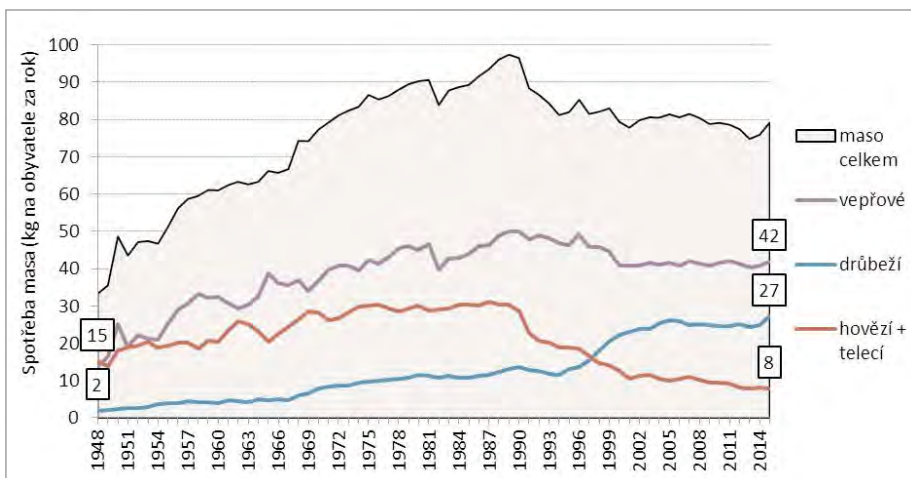
Spotřeba hovězího masa

Spotřeba hovězího masa včetně telecího za rok 2015 činila 7,8 kg na osobu a rok, což je údaj oproti vykázané průměrné spotřebě v EU-28 výrazně nižší (15 kg) stejně jak oproti spotřebě ve většině členských zemí. Tradičně nejvyšší roční spotřebu hovězího masa přes 20 kg na osobu vykazovalo Dánsko, Francie, Švédsko a Irsko; spotřeba v Itálii a Slovinsku se této hodnotě blíží).

Z historických údajů je patrné, že roční spotřeba hovězího masa vč. telecího na obyvatele

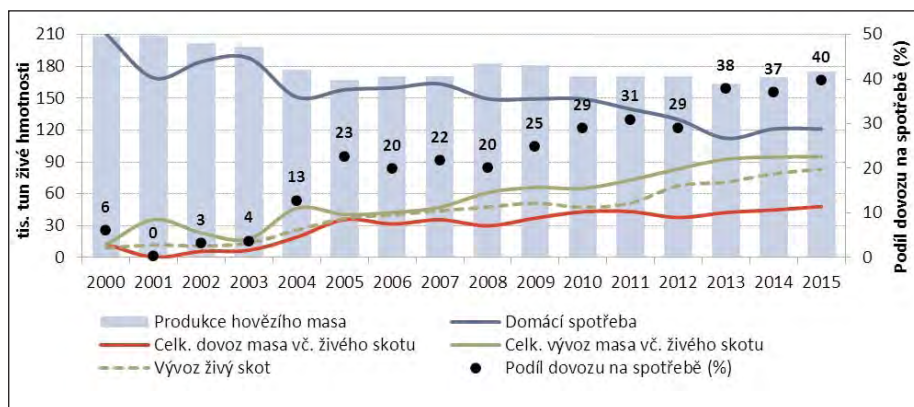
buje okolo 170 tis. tun živé hmotnosti a objem mírně narůstá v souladu s růstem početních stavů skotu od roku 2014. Poptávka po hovězím masu na domácím trhu má naopak klesající tendenci, což je příčinou snížení porážek jatečného skotu v ČR (z 336 tis. kusů v r. 2004 na 250 tis. kusů v r. 2016) a tím snížení celko-

Graf 2: Vývoj spotřeby masa celkem a hlavních druhů (1948–2015)



Zdroj: ČSÚ Produkce a uplatnění hovězího masa

Graf 3: Vývoj hlavních ukazatelů bilance hovězího masa (2000-2015)



Zdroj: MZe (Situační a výhledové zprávy „Skot-hovězí maso“)

Jak se daří produkci hovězího z českých ekofarem?

Dle posledních údajů (ÚZEI) bylo na ekofarmách ke konci roku 2015 chováno téměř 238 tis. kusů skotu (z toho 7 370 kusů dojníc), přes 102 tis. kusů ovcí, téměř 10 tis. kusů koz, přes 7 tis. kusů koní a necelé 2 tis. kusů prasat. Při srovnání rozsahu ekochovů k celkovým stavům hospodářských zvířat v ČR je dnes ekologicky chováno 17 % skotu (2% podíl mají dojnice), 44 % ovcí, 36 % koz a 21 % koní. Podíl ekologicky chované drůbeže či prasat zůstává zanedbatelný (okolo 0,2 %).

Vývoj počtu zvířat v EZ má jednoznačně stoupající tendenci (viz graf 4). Od roku 2001 vzrostly nejvíce stavy drůbeže a následně stavy koz a ovcí (5 krát), jednoznačně však dominuje chov masného skotu. Od roku 2001 se počet ekologicky chovaného skotu zvýšil trojnásobně (ze 79 tis. na 238 tis. kusů), z toho počet krav BTM vzrostl téměř sedminásobně (z necelých 16 tis. na více než 100 tis. kusů) a tvoří dnes více než polovinu všech KBTPM v ČR.

S růstem počtu skotu v EZ stoupá i produkce biohovězího

Dle posledních zveřejněných údajů (ÚZEI) bylo na českých ekofarmách v roce 2014 vyprodukováno celkem 10 645 tun masa v jatečné hmotnosti. Přes 90 % tvoří maso hovězí (9 760 tun), následuje 598 tun skopového masa, 140 tun vepřového masa, 121 tun drůbežového masa a 23 tun koziho masa. Uvedený objem produkce hovězího biomasa zahrnuje dle informací ÚZEI také prodej živých zvířat (43 542 kusů zástavu v roce 2014). Produkce hovězího biomasa z jatečných zvířat činila 5,8 tis. tun v jatečné hmotnosti a zbylých 3,9 tis. tun představovalo maso prodané zástavu přepočtené na jatečnou hmotnost.

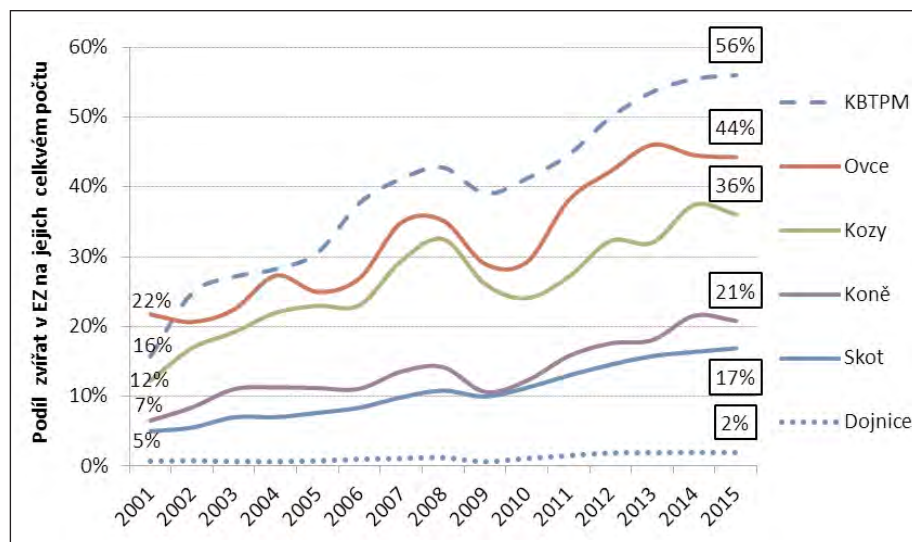
Od roku 2001 se produkce čistě hovězího masa z ekofarem zvýšila více jak dvojnásobně (z 2,7 tis. na 5,8 tis. tun v r. 2014) a představuje 6% podíl na celkové produkci hovězího masa v ČR. Každoročně stoupá také počet ekofarek věnujících se chovu skotu, resp. KBTPM z 826 ekofarek v roce 2009 na 2 124 ekofarek v roce 2015.

Uplatnění biohovězího na trhu

Český trh s biohovězím významně kopíruje vývoj v konvenci. I zde zatím stabilizuje ekono-

miku ekofarek vývoz „kvalitní suroviny“, tj. zástavových telat určených k dalšímu výkrmu nebo na chov. Z celkové produkce biohovězího masa (dle dat ÚZEI) je na českém trhu uplatněno zhruba 80 %, bohužel většinou v rámci konvenčního zpracování. Pětina masa je vyvážena

Graf 4: Vývoj podílu vybraných ekochovů na jejich celkových stavech v ČR



Zdroj: ÚZEI (data EZ), ČSÚ

Ekochovy skotu v EU

Dle údajů Eurostatu bylo ke konci roku 2015 v EU chováno celkem 89,1 mil. kusů skotu, z toho 23,6 mil. kusů dojníc a 12,3 mil. kusů krav bez tržní produkce mléka (KBTPM). Největší chovy KBTPM najdeme ve Francii (4,2 mil. ks), Španělsku (1,9 mil. ks), Velké Británii (1,6 mil. ks) a Irsku (1,1 mil. ks), zabírají společně přes 70 % jejich celkového stavu v EU.

Nejvíce skotu v EZ je chováno v Německu (654 tis. ks) a ve Francii (541 tis. ks). Nejvyšší podíl bioskotu (20 %) má Švédsko. Česká republika se 17% podílem drží 4. pozici. Ačkoliv nejsou dostupná data o chovu KBTPM v EZ ze všech členských zemí, lze konstatovat, že ČR s nadpolovičním podílem KBTPM v EZ patří mezi lídry v chovu masného skotu v EU a řadí se i do první pětky v počtu KBTPM zařazených v EZ (přes 100 tis. ks).

Andrea Hrabalová,
pro Českou technologickou platformu EZ



Publikováno v časopise Agrobáze, říjen 2016

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-produkty, 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.zdravepotravinystrava.cz NA HRADBÁCH 15, OSTRAVA

OLOMOUCKÝ KRAJ

PÍ-CENTRUM Olomouc

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

ZLÍNSKÝ 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: tel.: 608 044 462, 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, ZLÍN

JIHOČESKÝ KRAJ

SLUNEČNICE

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

KRAJ VYSOČINA

Dvorský statek Olešenka PRODEJ ZE DVORA: koží 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, kozidvork@seznam.cz, více na www.kozidvork.cz OLEŠENKA 10 – U PŘÍBYSLAVI

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, Rokitanského 169 BAZALKA biosamooobsluha – 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 pokmy, biokáva, biočaje, čerstvé zeleninové a ovocné šťávy. Obchod & fresh bar: po-pá 7.30-22, so 10-22, ne 10-20; zdravá jídelna: po-pá 9-18 a zdravý restaurant: po-so 11-22, ne 11-20 h. Tel.: 377 236 093, 734 658 205, www.slunecniceplzen.cz JUNGMANNOVA 4, PLZEŇ

STŘEDOČESKÝ KRAJ A PRAHA

* Hostivický jarmark

Lokální selské produkty a biopotravin, čerstvé mléko, sýry, pečivo, vejce, maso, zeleninové bedýnky, výrobky pro děti či diety, přír. kosmetika, ekodrogerie a rukodělné výrobky. Tel.: 725 527 875. Otevřeno: Po-Pá 8-18 h., So 8-12 h. HUSOVO NÁM. 193, HOSTIVICE



Faremní prodejna Jana Hořáka na ekostátku u Rýmařova.

FOTO – Kateřina Čapounová

drogerie 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, záložková 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 prodejen při odběru dvou předplatných Bio (400 Kč/rok). Čtenářů máme tisícovku.

Zimní výživná péče pro ruce

V zimním období je pokožka vystavována nepříznivým počasím, potřebují ruce – vaše hmotná vizitka – také trochu výživného pohlázení.

Teplá olejová lázeň.

Nahřejte si mandlový či olivový olej lisovaný za studena a ponořte ruce do této koupele. Oleje lisované za studena dokáží pokožce předat maximum prospěšných látek a všechny své blahodárné účinky, které si uchovávají díky svému šetrnému zpracování. Ruce budou vyživené, vláčné a krásně hebké.

Noční regenerační péče

Před spaním si ruce potřete silnou vrstvou výživného 100% biobambuckého másla a oblečte je do bavlněných kosmetických rukavic. Budete překvapeni ranním pohlázením v podobě hedvábně jemných a krásně vyživených rukou. Pokud trpíte na záděry, tak tento zábal jim pomůže efektivně předcházet. Skvěle vyživí a zvláční kůžičku v okolí nehtů.

Přesušené ruce

Pokud celou zimu trpíte na přesušené ruce, nebo na ekzémy či lupénku, měl by se vašim neposlušným přítelem stát biokarité balzám Atopikderm. Je expertem v péči o suchou a jinak namáhanou pokožku. Vyživuje, zvláčňuje a regeneruje kůži. Unikátní složení biobambuckého másla, biobrutnákového a biopupálkového oleje tvoří dohromady něco dokonalého. Navíc vás mile potěší jeho jemná a příjemná vůně.

Nezapomínejte na to, že vaše ruce jsou zároveň vaší vizitkou.

Ladka Petrjánošová

REDAKCE:
Jungmannova 1403
Hradec Králové
tel.: 608 476 828
vhpress1@seznam.cz
bio.noviny@tiscali.cz
PhDr. M. Vohralíková, šéfredaktorka



Toto číslo vyšlo elektronicky
5. ledna 2017, ročník 21, č. 1

BIO bylo mezi lety 1997-2016
registrováno: MK ČR E 11409
Elektronická podoba se neregistruje.

ISSN 1805-3548-54

Redakční rada:

Mgr. Kateřina Čapounová,
Mgr. Sylva Horáková,
Ing. Jiří Urban, Ing. Petr Dostálék,
Ing. Radomil Hradil

Jazyková úprava:
redakce

Autorský kolektiv: Walt. Gregorová,
Ing. Petr Dostálék, Ing. Jan Papáček
a další.

**Rozšiřováno prostřednictvím před-
platného, zasíláno elektronicky.**

**Neoznačené snímky jsou majetkem
redakce.**

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

Sazba a DTP: vh press Hradec Králové
INZERCE

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

Plošná firemní inzertce od 20 Kč za
cm², podle rozsahu a počtu
opakování.

www.bio-mesicnik.cz

**Měsíčník BIO je mediálním
partnerem pro:**

**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



PROBIO
Ruč za kvalitu

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



Moje přírodní zahrada

Publikace má ve svém 2. vydání 232 celoba-
revných stran formátu A4 se spoustou fotogra-
fií a nákrešů. Jsou v ní obsaženy jak základní
principy a postupy pro úplné začátečníky, tak
i méně známá fakta pro odbornou veřejnost.
Jde o první komplexní „učebnici“ zakládání
a údržby zahrady ve spolupráci s přírodou
a v souladu s trvale udržitelným způsobem živo-
ta na planetě. Cena 450 Kč.

Obě publikace lze OBJEDNAT na tel: 721 480 183
a e-mail: prirodnazahrada@centrum.cz,
www.prirodnazahrada.com



MEDICA PUBLISHING

Ovládněte své hormony jídlem
Fit po padesátce. Klimakterium v pohodě
Brožovaná, 20 str. 196 Kč **440**
Jen za +/- 100 kalorií
Brož. 64 stran, 159 Kč **441**
Kvásokový chleba
Stran 120, brož., cena 199 Kč **436**
Stručná celozrná kuchařka Bio
70 stran, brož., cena 99 **439**
RETRO kuchařka – Domácí recepty
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**
O. Dušek: Zeleninové saláty
Stran 96, brož., cena 129 Kč **422**
Vegetarián labužník
Brož. stran 64, cena 79 Kč **434**
Jarní a zimní zeleninové menu
Stran 148, brož., cena 149 Kč **438**
Kukuřice – ryže – 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 109 Kč **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**
Atopický ekzém – alergie – astma
Str. 172, brož., cena 211 Kč **429**
Polévky a kašičky pro nejmenší
Str. 100, brož., cena 199 Kč **413**
**Nastávající a kojící maminky si vaří
chutně a zdravě**
Stran 112, brož., cena 229 Kč **426**
**P. Momčilová: Stručná CELOZRNÁ BIO
kuchařka**
Brož. V2, 68 stran, cena 109 Kč **435**

Osteoporóza. Dieta při odvápení kostí
128 stran, brož., cena 59 Kč **604**
Choroby ledvin a močových cest - dieta
176 stran, brož., cena 189 Kč **605**
Nemoci žlučníku a žl. cest
128 stran, brož., cena 189 Kč **608**
Choroby jater. Dieta a rady lékaře
128 stran, brož., cena 179 Kč **609**
Zácpa. Dieta a rady lékaře
88 stran, brož., cena 99 Kč **611**
P. Frič, O. Mengerová: CELIAKIE,
Brož., stran 188, cena 239 Kč **610**
**Dr. Stanwayová: Léčebná výživa
při běžných onemocněních**
96 stran, A4, brož., cena 150 Kč **601**

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 z. s.

VÝSEVNÍ DNY 2017
M. K. Thun a Ch. Schmidt Růdtková
Cena: 67 Kč **230**
(s poštovným 92 Kč)

METODIKA PRO PRAXI – CENA 50 Kč

Ochrana révy vinné v ekologickém
vinohradnictví **236**
**Biobrambory. Jak ekologicky vypěstovat
kvalitní brambory** **232**
Faremní zpracování mléka
v ekologickém zemědělství **233**
Porážka a zpracování masa
v ekologickém zemědělství **234**
**PĚSTOVÁNÍ LÉČIVÝCH A KOŘENINOVÝCH
ROSTLIN V EZ (dotisk)**
Cena 65 Kč **235**

Jak objednat tituly?

Publikace, které jste si z nabídky knih vybrali,
objednejte prostřednictvím webu www.bio-mesicnik.cz,
Bio knihovna, nebo např. v dopisu
na adresu: PhDr. M. Vohralíková, vh press,
Jungmannova 1403, 500 02 Hradec Králové 2.
Pošleme publikace se složenkou na účet.
SOUKROMÝ INZERÁT – jen za 100 Kč za
180 úhozů – objednejte obdobně, text
pošlete na jeden z uvedených kontaktů (na
této straně vlevo).

PŘEDPLATNÉ BIO 2017 – elektronicky 200 Kč/rok

Zaplatit můžete na účet: 231 925 6023 / 0800.

**Stálí předplatitelé uvedou svůj variabilní symbol (číslo z pošt. štítku vpravo nahoře).
Noví přeplatitelé, kontaktujte prosím redakci (vhpress1@seznam.cz).**

Jméno a příjmení.....Adresa
e-mail pro zasílání



Nový bezlepkový
projekt



- První český výrobce biopotravin
- Vlastní bezlepkový mlýn, balírna a sklady
- Více než 400 položek bez lepku v kvalitě BIO
- Testováno v moderní laboratoři
- Bezpečnost, transparentnost a dohledatelnost
- Vynikající chuť bez přidaných umělých látek

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, www.probio.eu



BIO SUMMIT 2016

Závěrečná zpráva z mezinárodní konference o ekologickém zemědělství

BIOSUMMIT, dvoudenní konference o ekologickém zemědělství a biopotravinách se uskutečnila ve dnech 14. –15. listopadu 2016 v Praze na půdě Ministerstva zemědělství. Konference přilákala více než 250 účastníků nejen z České republiky, mezi hosty byli i zástupci z dalších 13 zemí (Albánie, Bulharsko, Estonsko, Chorvatsko, Litva, Německo, Maďarsko, Polsko, Rakousko, Slovensko, Srbsko, Švýcarsko, Ukrajina).

Z historie

Organizátorem konference byla obecně prospěšná společnost Felicius, která tuto prestižní konferenci zastřešila již potřetí. První Biosummit pod vedením Felicius, o.p.s. se konal v roce 2011. Tehdy šlo o odbornou mezinárodní diskuzi, která se uskutečnila v prostorách Poslanecké sněmovny Parlamentu ČR. Druhý Biosummit byl již uspořádán na půdě Ministerstva zemědělství, jako jedna z úvodních akcí pravidelné propagační kampaně „Zaří – měsíc biopotravin“.

S ohledem na narůstající počet akcí a událostí s tematikou ekologického zemědělství a biopotravin (<http://www.mesicbiopotravin.cz/kalendar-akci/>), soustředěných právě na měsíc září, byl pro třetí ročník Biosummitu vybrán až listopadový termín roku 2016. Felicius, o.p.s., je připraven zrealizovat konferenci opět v závěru roku 2017 a využít ji také jako prostor pro sdílení nových informací ze světového kongresu IFOAM, který proběhne v Indii ve dnech 9.–11. listopadu 2017. (<https://owc.ifoam.bio/2017/>).

Partneři

Partnery Biosummitu 2016 byly: Ministerstvo zemědělství ČR, ÚKZÚZ, Česká technologická platforma pro ekologické zemědělství (ČTPEZ), PRO-BIO Svaz ekologic-

kých zemědělců, Bioinstitut, IFOAM EU Group, FiBL Švýcarsko, FiBL Austria, ÖMKI Maďarsko, Bioland Bayern, LFL Bayern, Dolnošl ski Ošro-

dek Doradzta Rolniczego we Wrocawiu (DODR Polsko), Biofarma Skřeněř, Ekofarma Olešná, PRO-BIO, obchodní společnost s r. o., Fresh&Tasty. Odbornými garanty Biosummitu, zajišťujícími obsahovou náplň přednášek, byli Jiří Urban (ÚKZÚZ) a Andrea Hrabalová (ČTPEZ), kteří se ujali i moderování celé konference.

Více o programu a spíkrech najdete na webu konference: www.biosummit.eu. Detailní výstupy konference včetně prezentací budou zveřejněny na přelomu ledna a února 2017 jak přímo na webu konference, tak na webu Bioinstitutu: www.bioinstitut.cz

Cíl konference a hlavní témata

Cílem konference bylo zpřístupnit odborné i široké veřejnosti nové poznatky a trendy z oblasti ekologického zemědělství z České republiky i zahraničních pracovišť. Snahou je propojit klíčové osobnosti z řad politiků a státní sféry, zemědělských zájmových i profesních organizací, vědeckých institucí i obchodních společností a podnítit výměnu názorů.

Letošní konference byla rozdělena do šesti tematických bloků, které se postupně věnovaly následujícím tématům:

- **Nové výzvy pro EZ**
- **Hlavní bariéry a příležitosti rozvoje EZ v ČR a ve vybraných evropských zemích**
- **Dobré příklady fungující praxe**
- **Ekologické zemědělství a jeho produkční potenciál**
- **Spolupráce ve výzkumu a poradenství**
- **Stav českého EZ sektoru v roce 2016 a plány do roku 2020**

Odborníci

Na konferenci vystoupily zajímavé osobnosti a odborníci z ekologického zemědělství: **Beate Huber** (náměstkyně ředitele FiBL, CH), **Jan Plagge** (prezident Bioland a viceprezident IFOAM EU Group, DE), **Marco Schlüter** (expert EZ a dřívější ředitel IFOAM EU Group, DE), **Jan Gallas** (ředitel odboru EEZ MZe, CZ), **Do-**

ra Drexler (ÖMKI, HU), **Thomas Rech** (MZe, AT), **Merit Mikk** (EOFF, EE), **Božena Maziarska** (náměstkyně ředitele DODR Wrocław, PL), **Andrea Hrabalová** (ČTPEZ, CZ), **Magdalena Lacko-Bartošová** (SPU Nitra, SK), **Tomáš Zídek** (ekofarma Skřeněř, CZ), **Miloš Pátek** (družstvo České biomléko, CZ), **Michal Ptáček** a **Stanislav Šindler** (ekofarma Javorník-CZ, CZ), **Daniel Jurečka** (ředitel ÚKZÚZ, CZ), **Oleksander Yushchenko** (majitel Galeks Agro Ukrajina), **Klaus Wiesinger** (LfL Bayern, DE), **Přemysl Čech** (ekofarma Čechovi, CZ), **Andreas Kranzler** (ředitel FiBL Austria, AT), **Dominika Jankowska** (DODR Wrocław, PL), **Toralf Richter** (oddělení mezinárodní spolupráce FiBL, CH), **Zdeněk Perlinger** (předseda Svazu PRO-BIO, CZ), **Hana Šejnohová** (ÚZEI, CZ), **Josef Hanibal** a **Vladimír Kostlivý** (ÚZEI pracoviště FADN, CZ), **Jiří Urban** (ÚKZÚZ, CZ).



SHRNUTÍ PREZENTACÍ

První den konference byl věnován převážně politickým tématům. Diskutovány byly zejména výzvy nově stojící před ekologickým zemědělstvím – jeho současná a budoucí role v evropské zemědělské politice, role v udržitelné produkci bezpečných potravin a jeho potenciál v environmentální oblasti. Jednání zahájil **Pavel Sekáč**, náměstek pro řízení Sekce pro společnou zemědělskou a rybářskou politiku EU. Pan náměstek připomněl, že akce tohoto typu jsou pro státní správu důležité, neboť diskutují témata, která mohou být pro instituce inspirativní a mohou pojmenovat, co se od státní správy očekává a co by mohla pro sektor udělat, aby byl funkční.

Konference a podobné akce by se měly zaměřit na tři základní otázky:

1) **konkurenceschopnost** (do EZ je nutné implementovat moderní myšlenky, výsledky vědy a výzkumu),

2) **edukace** veřejnosti (je nutné komunikovat výhody EZ, umět precizně pojmenovat silné argumenty při čerpání finančních prostředků a edukovat veřejnost),

3) **legislativa** (pro zákonodárce jsou důležité reflexe a reakce z praxe).



Beate Huber

Po úvodním slovu vystoupila **Beate Huber** (náměstkyně ředitele FiBL, CH) s příspěvkem týkajícím se **přínosu ekologického zemědělství k udržitelné místní i globální bezpečnosti potravin**.

FiBL, dnes největší výzkumný ústav ekologického zemědělství v Evropě, byl založen v roce 1973. Nyní má ve Švýcarsku 160 zaměstnanců a desítky dalších pak v jiných zemích (30 v Německu, 20 v Rakousku, 60-80 studentů). V současné době běží přes 300 projektů ve Švýcarsku a v rozvojových zemích. V Německu a v Rakousku momentálně funguje dalších 50 projektů. Rozpočet ústavu činí 23 milionů EUR ve Švýcarsku, 3 miliony EUR v Německu a 1,5 milionu EUR v Rakousku. Výzkumný ústav je podporován také částečně ze strany státu, což napomáhá stabilizaci.

Dalšími tématy vystoupení B. Huber byly **vývoj ekologického zemědělství od etapy Organic 1.0 po dnešní koncept Organic 3.0** a inovace v ekologickém zemědělství s přihlédnutím k sociálním, ekonomickým, technickým a technologickým inovacím.

Jan Plagge

Následující řečník **Jan Plagge** (prezident Bioland a viceprezident IFOAM EU Group, DE) představil **Vizi EZ pro Evropu v roce 2030** (dokument ke stažení na <http://www.ifoam-eu.org/en/what-we-do/vision-2030>).

Dokument, který vypracoval IFOAM EU Group, si mimo jiné klade za cíl dosažení 50% podílu zemědělské půdy obhospodařované dle principů EZ v EU. Tématem jeho vystoupení byla **budoucnost EZ v Evropě**, přičemž se věnoval zejména příležitostem, rizikům a výzvám, kterými se ekologický sektor bude muset zabývat. Jan Plagge zmínil, že existuje mnoho dobrých příležitostí pro rozvoj ekologického sektoru a věří, že lze dosáhnout i více než 50% podílu zemědělské půdy obhospodařované dle principů ekologické produkce a může existovat prostředí, kde je bohatší biodiverzita, více farem, více pracovních příležitostí i příjmů a méně znečištěné životní prostředí.

Marco Schlüter

Shrnutím **bariér a příležitostí rozvoje EZ v zemích střední a východní Evropy** (SVE) pak navázal **Marco Schlüter**, který jako bývalý ředitel IFOAM EU (2003–2014) stojí za významným posílením ekozemědělského sektoru v Evropě. M. Schlüter uvedl, že rozvoj EZ z pohledu ploch je v řadě nových členských zemí (EU13) významný, avšak slabinou a společným rysem je málo rozvinutý domácí trh s biopotravinami.

Ve své prezentaci se zabýval důvody tohoto dilematu. Za klíčový považuje odlišný historický vývoj EZ, kdy nové členské stá-

ty vstupují již do určitého systému, který byl vyvinut dříve a se kterým nemusí být ztotožněny. V zemích EU15 byl rozvoj EZ podporován tzv. odspodu – od farmářů a spotřebitelů. Naopak v nových členských zemích je rozvoj EZ realizován tzv. shora – přejímáním dotačních pravidel EU a akceptováním legislativních předpisů. Pojmenoval čtyři skupiny hlavních bariér rozvoje EZ v zemích SVE: kapacity, spotřebu, infrastrukturu a politicko-legislativní zázemí, přičemž za stěžejní považuje budování kapacit nutných k vytvoření silné fungující struktury zástupců EZ sektoru. V této oblasti se snaží pomoci i IFOAM koordinací tzv. kulatých stolů s cílem podpořit kapacity v jednotlivých zemích přes větší zapojení se do mezinárodních sítí.

Jan Gallas

O situaci ekologického zemědělství v ČR i o plánech a vizích do budoucna hovořil **Jan Gallas** (ředitel odboru environmentálního a ekologického zemědělství, MZe). Dalším tématem byla i **role spotřebitelů a možnosti zvýšení odbytu bioprodukce na domácím trhu**, kdy zhruba jedna třetina produkce z ekologického zemědělství je vyvezena do zahraničí a významná část je prodávána v ČR na konvenčním trhu (10 až 70 % dle komodity).

MZe v tomto ohledu plánuje projekty, které by měly tuto situaci zlepšit. Vychází přitom z Akčního plánu ČR pro rozvoj EZ v letech 2016–20201, kde opatřením s nejvyšší prioritou je realizace propagace a osvěty pro EZ a biopotraviny. Plánováno je od roku 2017 spuštění tříleté národní osvětové propagační kampaně zaměřené na EZ a biopotraviny, administrované SZIF podobně jako u značek Klasa a Regionální potravina, na kterou je vyčleněno 30 mil. Kč ročně. V přípravě jsou i další projekty na rozvoj odbytu bioprodukce a zavádění biopotravin ve veřejném stravování.



Moderovaná beseda

V rámci odpolední moderované besedy se zástupci zemí V4 spolu se zástupci Estonska, Rakouska a Německa podělili o své zkušenosti s fungováním EZ v jednotlivých zemích. **Dora Drexler** (ÖMKI, HU), **Božena Maziariska** (DODR Wrocław, PL), **Magdaléna Lacko-Bartošová** (SPU Nitra, SK), **Andrea Hrabalová** (ČTPEZ, CZ), **Thomas Rech** (MZe, AT), **Merit Mikk** (EOFF, EE), **Klaus Wiesinger**, (LfL Bavorsko, DE) spolu s moderátorem **Marco Schlüterem** analyzovali hlavní milníky ve vývoji EZ v dané zemi, faktory úspěchu a naopak největší bariéry při rozvoji EZ za posledních 10 let a aktuální výzvy či aktivity plánované k realizaci pro nadcházející období.



Příklady z praxe

Na závěr prvního jednacího dne se představily dobré příklady fungující praxe v ČR. **Tomáš Zidek z Biofarmy Skřeněř** se podělil o vlastní zkušenosti a hlavní překážky při pěstování a odbytu biozeleniny, nyní navíc ještě z přechodného období, a zdůraznil potřebu spolupráce mezi jednotlivými producenty i mezi producenty a odběrateli. **Miloš Pátek z družstva České biomléko** referoval na téma „**Sdružování se vyplácí**“. Družstvo vzniklo v roce 2012 a založení inicioval PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců pro potřeby svých členů z důvodu nízké poptávky po biomléku ze strany domácích mlékáren. Zejména díky jeho činnosti byla v roce 2015 zhruba třetina vykoupeného biomléka v ČR vyvezena do Německa a tím družstvo pomohlo stabilizovat výkupní ceny biomléka rovněž u nás.

Stanislav Šindler a Michal Ptáček představili ekofarmu JAVORNÍK-CZ s.r.o., která získala ocenění Nejlepší sedlák Svazu PRO-BIO 2016. Ekofarma je důkazem, že **ekologické zemědělství je řešením nejen pro malé rodinné farmy**, ale také pro podniky o rozloze stovek hektarů a s několika desítkami zaměstnanců. Farma hospodaří na cca 1 750 ha v podhorské oblasti CHKO Bílé Karpaty a mimo klasickou zemědělskou prvovýrobu se věnuje řadě doplňkových činností, jako je zpracování vlastního biomléka (je mj. jediným výrobcem biohermelínu v ČR), výroba špaldového pečiva, plánována je také vlastní bourárna jako finalizace chovu skotu masného plemene Simental. Farma provozuje také pilu, čerpací stanici, obchod i ubytování.

Druhý jednací den

Jiří Bakalík

Druhý jednací den konference zahájil Jiří Bakalík – státní tajemník Ministerstva zemědělství, který připomněl, že biofarmář či bioproducent ve srovnání s konvenčními zemědělci musí spotřebitele navíc **přesvědčit o své filozofii**, a přesvědčit zákazníky, že to, co pro ně na své farmě či ve svém podniku připravuje, má určitý bonus či hodnotu navíc. A to je úkolem všech zúčastněných – přesvědčit společnost a naučit ji tuto hodnotu rozeznat a ocenit.

Daniel Jurečka

Na úvodní řeč navázal Daniel Jurečka, ředitel ÚKZÚZ, který zmínil, že právě **podpora udržitelného zemědělství je jedním z cílů Strategie rozvoje ÚKZÚZ** pro období 2016–2020. V prezentaci představil rozsah činností, které ÚKZÚZ pro EZ sektor v současnosti provádí, počínaje úředními kontrolami (od r. 2010) přes odběry vzorků a možnosti analýz ve vlastních

akreditovaných laboratořích, správu elektronické databáze bioosiv a udělování výjimek, po tvorbu seznamu doporučených odrůd a pokusnickou činnost.

Produkční potenciál

Následující mluvčí se zaměřili na **produkční potenciál EZ** na příkladech z Ukrajiny, Bavorska a ČR.

Oleksander Yushchenko

Oleksander Yushchenko, generální ředitel společnosti GALEKS-AGRO, zdůraznil, že i přes hospodářské a politické problémy Ukrajiny, **absenci vládní podpory, neexistenci dotací a legislativy**, lze prostřednictvím ekologického systému hospodaření dosáhnout dobrých výsledků jak v rostlinné, tak i v živočišné výrobě. Je však nutné se na ekologické hospodaření dívat jako na určitý druh filosofie, dodržovat striktně osevní postup, doplňovat organickou hmotu do půdy, brát hospodaření komplexně.

Podnik funguje od roku 2008 a hybnou silou, která sehrála v rozvoji podniku důležitou roli, byl vynikající správně zvolený tým lidí a švýcarsko-ukrajinský projekt pro rozvoj EZ na Ukrajině. Podle O. Yushchenka je technická podpora důležitější než podpora finanční.

Jak dále doplnil **Josef Kučera** z ČMSCH, podnik GALEKS AGRO je dnes největším chovatelem českého strakatého skotu v zahraničí a funguje jako modelová ekofarma. V ČR chybí podobný modelový podnik, na kterém by se mohli zemědělci přesvědčit, že **v EZ lze hospodařit při téměř srovnatelných ukazatelích produkce a užitkovosti jako v konvenci**.

Klaus Wiesinger

Výsledky dlouhodobého ekologického pokusu zaměřeného na **využití různých osevních postupů v EZ** představil zástupce Bavorského státního výzkumného centra pro zemědělství Klaus Wiesinger (LfL Bayern). Výsledky pokusů jednoznačně potvrzují, že střídání plodin má zásadní vliv na výnosy a kvalitu produkce, choroby, škůdce i obsah humusu. V konečném důsledku pak osevní postupy determinují příspěvek na úhradu, a tím i celkovou úspěšnost rostlinné produkce. Samotná prezentace se zaměřovala především na výnosy a kvalitu rozdílných krátkých osevních sledů (3 až 5leté sledy).

Manželé Čechovi

Produkční potenciál ekologického hospodaření na orné půdě v podhůří Jeseníků přijeli představit manželé Čechovi, kteří začali hospodařit v roce 2001. Postupně zjistili, že malá rodinná farma nemá šanci v produkci soutěžit s konvenčními velkými podniky v okolí, které dosahují jednak úsporu nákladů z rozsahu, ale i bonusy

a slevy na vstupy (hnojiva, postřiky). Proto byl vstup do EZ alternativou. V současné době Čechovi hospodaří na téměř 200 ha, z toho 3/4 tvoří orná půda.

Farma se aktivně podílí na aplikovaném výzkumu. Mezi již realizované projekty patří zkoušení odrůd v režimu EZ pro SDO (ÚKZÚZ), poloprovozní pokusy s pěstováním LOS (Agritec, s. r. o.) a pěstování minoritních plodin v projektu Healthy Minor Cereals (VÚRV). Farma je také jednou z prvních ekofarem zapojených do projektu NAŠE BIOFARMA. Jde o projekt PRO-BIO obchodní společnosti s. r. o. spuštěný v roce 2013 s cílem nabízet ryze české biopotraviny s jasným původem.

Poradenství

Své zkušenosti z praktického přenosu výsledků výzkumu do praxe a různých forem poradenství představili zástupci z Rakouska, Polska a Švýcarska.

Andreas Kranzler

Blok věnující se poradenství zahájil Andreas Kranzler (ředitel pobočky FiBL v Rakousku). A. Kranzler je vedoucím projektu Bionet, jehož cílem je dlouhodobé **budování spolupráce mezi praxí, výzkumem a poradenstvím**. Forma testování vědeckých poznatků v reálném prostředí ekofarem přímo na základě jejich potřeb a požadavků je v Rakousku úspěšným modelem pokusnictví a sdílení zkušeností a ukazuje se jako praktický nástroj rozvoje EZ zejména na orné půdě. V síti testovacích farem Bionet je dnes zapojeno 70 podniků, z nichž na 10 jsou realizovány inovace. Na vytvořenou síť farem se nabalují další projekty, např. mezinárodní projekt (www.ok-net-arable.eu) „Výměna znalostí v rámci ekologického hospodaření na orné půdě“ v rámci H2020, jehož jsou partnery. Fungování systému přenosu informací do praxe v Rakousku je vzorem i pro ČR.

Dominika Jankowska

Organizaci poradenské služby pro EZ v Polsku přiblížila Dominika Jankowska ze státního poradenského centra (DODR we Wrocławiu). Poradenský systém Polska lze označit jako smíšený (státní i privátní poradci) a je organizován ve třech úrovních: na národní úrovni funguje Státní zemědělské poradenské centrum Brwinów; na regionální úrovni pak státní zemědělská poradenská centra v každém z 16 vojvodství (naše kraje) s cca 300 poradenskými týmy; současně existují soukromé akreditované poradenské subjekty financované z PRV. V současné době pracuje v národním poradenském centru okolo 200 zaměstnanců a na regionálních centrech téměř 4 000 akreditovaných poradců. S ohledem na snižující se státní

rozpočet jsou poradenská centra financována státem již jen z 50 %. Zbylou část rozpočtu získávají z rozpočtů vojvodství, opatření PRV a zhruba čtvrtinu nákladů si hradí zemědělci.

Toralf Richter

Toralf Richter (FiBL – oddělení mezinárodní spolupráce, CH) pracuje jako senior konzultant pro rozvoj trhu ekologických produktů. Angažuje se v projektech na Ukrajině, v Makedonii, Albánii, Srbsku, Bosně a Hercegovině a v Abu Dhabi. Na Ukrajině je ekologické zemědělství poměrně mladým oborem a producenti potřebují pomoci v řadě oblastí. Ve své prezentaci popsal aktivity **FiBLu napomáhající rozvoji EZ na Ukrajině**. Postřehem z poradenské praxe je skutečnost, že farmář přijímá více rady od jiných farmářů než od poradců. Proto se snaží pomoci farmářům, aby si mohli pomoci navzájem, tj. vytvořit ukázkové farmy, propojit je s ostatními podniky v regionu, zprostředkovat setkávání a naučit je spolupracovat a sdílet vzájemně zkušenosti i informace.

V závěrečném bloku konference zazněly informace o stavu českého ekologického zemědělství a jeho vyhlídkách do roku 2020. Předseda PRO-BIO Svazu shrnul hlavní události v sektoru a aktivity plánované na další nejbližší období. Zástupci ÚZEI (hlavní instituce věnující se sběru dat o EZ v ČR) představili detailní přehled o vývoji ekologické rostlinné a živočišné produkce v ČR a poprvé byly prezentovány informace o ekonomické výkonnosti odvětví EZ z dat FADN a srovnání se sousedními zeměmi.

Zdeňka Perlinger

Příspěvek Zdeňka Perlingera (PRO-BIO Svaz) byl věnován zejména **vývojovým etapám a současnému stavu ekologického zemědělství v ČR**.

V současné době je vývoj EZ poněkud pomalejší, což lze přisuzovat zejména skutečnosti, že kromě aktivistů, nevládních organizací a drobných farmářů se do něj nově zapojují i velké obchodní řetězce a celý systém je mnohem komplikovanější. EZ je dnes již součástí běžného života mnoha rodin, je podepřeno legislativou a současně jde o komerčně velmi zajímavé odvětví. Značka „BIO“ si stojí poměrně dobře. Nejsme svědky zásadních skandálů týkajících se záměny bioproduktů s produkty bez certifikátů. Lze říct, že společnost značce BIO důvěřuje a o produkty s tímto označením má zájem. V prezentaci byla zmíněna řada bariér i příležitostí pro budoucí rozvoj EZ a zopakována byla potřeba osvětové kampaně, která by vysvětlovala myšlenku značky „BIO“, že zde není jen pro člověka, ale především pro naše životní prostředí. Vysloveno bylo přání, aby si toto každý uvědomil ve chvíli,

kdy realizuje své nákupy v supermarketu a rozhoduje se jen podle ceny potravin a bez zájmu, odkud potraviny pocházejí. V této „odpovědnosti“ ještě hodně zaostáváme za západními státy.

Hana Šejnohová

Hana Šejnohová (ÚZEI) představila údaje o **vývoji objemů rostlinné a živočišné produkce ekofarem**, jež jsou pravidelně zjišťovány na ÚZEI. U vybraných komodit byl graficky znázorněn vývoj produkce od roku 2009, objem prodeje versus uplatnění na farmě, podíl uplatnění v biokvalitě a podíl exportu. Např. u obilovin jako hlavní plodiny na orné půdě vzrostla produkce od roku 2009 o téměř 40 % na zhruba 60 tis. tun. Na trh se dostane cca 60 % produkce, zbylých 40 % zůstává na farmách nejčastěji jako krmivo. Do zahraničí míří 40 % prodané produkce a v biokvalitě se daří zobchodovat v průměru 75 %. U hovězího masa vzrostl objem produkce z 3 na 6 tis. tun a každoročně narůstá podíl prodeje masa v kvalitě bio (33 % v roce 2014). Dle údajů ÚZEI je na domácím trhu uplatněno zhruba 70 % hovězího biomasa. Tyto údaje se netýkají prodeje zástavu, který míří výhradně do zahraničí a většinou bez certifikátu.

Josef Hanibal a Vladimír Kostlivý

Josef Hanibal a Vladimír Kostlivý (pracoviště FADN, ÚZEI) informovali o šetření FADN, která slouží v rámci Evropské unie jako primární zdroj informací o ekonomické situaci zemědělských podniků. Příspěvek prezentoval shrnutí hodnocení ekonomiky jednotlivých výrobních zaměření ekologických podniků, porovnání výsledků ekologických a konvenčních zemědělců a porovnání ekonomiky ekofare ČR s vybranými zeměmi EU. Rozšíření vzorku farem ve FADN o ekofarmy probíhá od roku 2011 a v současnosti je v šetření zapojeno 230 ekofare, čímž se ČR řadí mezi výběrové země, které umí v rámci standardního výstupu FADN zhodnotit zvlášť ekonomiku EZ sektoru.

Role moderátora celé akce se zhostil **Jiří Urban**, ředitel Sekce rostlinné výroby ÚKZÚZ a zároveň jeden ze spoluzakladatelů ekologického zemědělství v České republice, který v závěru konference vedl diskusi s účastníky o produkčních možnostech ekologických farem, výši cen biopotravin v maloobchodu, modelových farmách a o tématech pro příští ročník Biosummitu.

Zpracovala **Andrea Hrabalová**
pro Bioinstitut, o.p.s.



Na svatého Martina v Sasově o družstevnictví a solidaritě

Seminář PRO-BIO Svazu EZ na téma „Sdružování zemědělců jako možnost zvyšování konkurenceschopnosti“ uspořádal Svaz nejen pro zemědělce a příznivce ekologického zemědělství na ekostatku Josefa Sklenáře v Sasově.

Hlavními přednášejícími byla Ilona Švihlíková, jež přiblížila udržitelný koncept družstevnictví, a Jan Valeška, jenž hovořil o sdružování zemědělců a spotřebitelů a alternativních formách odbytu zemědělské produkce. Účastníci si prohlédli ekostatek, kde zachránili české plemeno přeštického prasete před zapomenutím (chováno venku na pastvě). Zúčastnili se zahánění z pastvy a prohlédli si ekojatka a zpracovnu masa vzniklou přispěním zákazníků, o níž informoval **Ing. Jiří Pykal**. Také ochutnali místní dobroty.

Kniha, ze které citovala **doc. Ing. Švihlíková, PhD.**, ve své přednášce na téma „Družstvo jako odolný ekonomický model“ byla publikace „Zemědělské družstevnictví v Československu do roku 1952“ od Ladislava Feierabenda, člena exilové vlády E. Beneše, přeložená po letech Nadou Johannisovou.

Dlouhé tradici družstevnictví jsme se stručně věnovali v Bio 5/2012, když Valné shromáždění OSN vyhlásilo rok 2012 Mezinárodním rokem družstev. Citujeme: „Šlo o uznání ze strany mezinárodního společenství, že družstva dobře řídí svou ekonomiku, reagují na sociální změny, jsou odolná vůči globální ekonomické krizi a jsou důležitými, úspěšnými firmami vytvářející více než 100 milionů pracovních míst ve všech odvětvích světového hospodářství. Více než 1 miliarda členů družstev ve více než 1,4 milionech družstev ve 100 zemích světa využívá tohoto kroku k propagaci družstevní myšlenky, která je živá od roku 1844 dodnes a má svou velkou budoucnost. První družstvo bylo na území

dnešní České republiky založeno v roce 1847, kdy vznikl Pražský potravní a úsporný spolek. Následovala dlouhá a slavná historie mnoha dalších svépomocných organizací zasahujících do různých oblastí společenského a hospodářského života země.“ Družstva totiž nebyla jen zemědělská, ale též odbytová a spotřební, dokonce vznikla i ve finančnictví.

Příspěvek **Mgr. Jana Valešky** na téma týkající se KPZ a alternativních forem odbytu bioprodukce naleznete v tomto čísle Bio na str. 15.

Účastníci semináře byli i v chladném počasí s akcí spokojeni.

(syh, vha)

ODKAZY:

Předchozí informace o družstevnictví potvrzuje i příspěvek ze série „Nedej se!“ na ČT z roku 2016:

<http://www.ceskatelevize.cz/porady/10800462866-obcanske-noviny/216562248430008-svepomoc-spoluprace-solidarita/>

Metodickou příručku pro chovatele přeštických prasat si můžete stáhnout na:

https://drive.google.com/drive/folders/0B4J_g9gfELR7SDV4WGNGYndramc

O tom, jak vznikala za pomoci spotřebitelů výroba na Sasově, si můžete udělat představu prostřednictvím:

<http://biofarma.cz/cz/vyzkum-clanky-publikace/faremi-masna-vyroba-sasov-finale>

Více o knize „Zemědělské družstevnictví v Československu do roku 1952“:

<http://www.thinktank.cz/clanky/aktuality/nova-kniha-zemedelske-druzstevnictvi-v-ceskoslovensku-do-roku-1952/>



Zahánění přeštických prasat na Sasově.

FOTO – Sylva Horáková