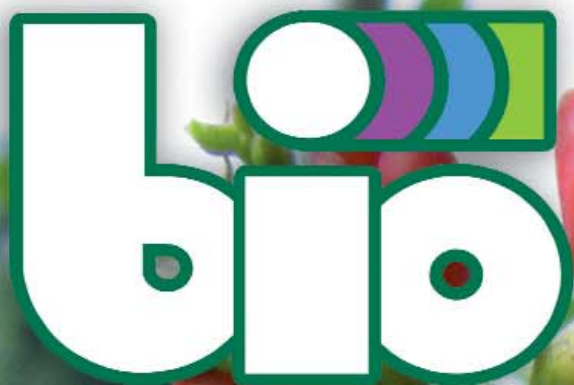


MĚSÍČNÍK PRO TRVALE UDRŽITELNÝ ŽIVOT 5/2017



Ekozelinářství s komunitou

Cesta k bio přes klišku

Kolebasa Lopó

Kontroly v EZ hustější

Ročník 21 ● vychází elektronicky

Zasílání 18 Kč měsíčně

● ekozemědělství ● biodiverzita ● ekologie ● biopotravin



Ohniváček celíkový, ohrožený motýl podhorských luk.

Mgr. Tomáš Kuras, PhD.

Obsah ZPRAVODAJSTVÍ

Divocí koně z Milovic jsou hvězdami na YouTube	2
Česko díky dobrovolníkům prokuklo	2
Klip „Česko mění svět“	2
ČR bude mít víc území pro divokou přírodu	2
Férová snídane v Jičíně	3
Vývoj ukazatelů v ČR: 1950-2010 ..	3

BIOPOTRAVINY

Jak na Bio přišli	3
Šelongi pěstují pro komunitní spotřebitele	4-6

TRVALE UDRŽITELNÝ ŽIVOT

Krajina k obživě a k rozmannitému životu	7
Pozvánka Bartákův hrnec	7

BIODIVERZITA

Kolebasa Lopó	8
Rozdělení světa podle Valašské legendy	9

EKOZAHRADA

Proč v moderním světě přežijí jen zahrádkáři? – Václav Cílek	10
--	----

BIOSPOTŘEBITEL

Šla na Nanyka do zelí, natrhala – superpotravinu	11 a 14
Jarní koktejly – z kopřiv a sedmikrásek	11
Poradna W. Gregorové – Přírodní prostředky při zvýšeném bilirubinu2	
Ostropestřec mariánský	12
Recepty i pro diabetiky	13
Dobromila by se divila	14

EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

Historie vítězů české biopotraviny 15 „Bioakce“ pro vzdělání a zábavu ..	16
Zhromáždění z ústavní ochranu půdy	17-18
Veterináři a potravináři vstoupili do kontroly	19-20
Exkurze po ekofirmách s permakulturními prvky	21

www.bio-mesicnik.cz

Divocí koně z Milovic jsou hvězdami na YouTube

Econnect/Česká krajina] – Obrovskou sledovanost na internetových stránkách YouTube mají dokumenty věnované divokým koním z Milovic, jejichž autorem je místní filmař Jaroslav Kolčava. Především snímek Koně z Exmooru zachraňují české stepi, který má na YouTube již přes jeden milion a dvě stě tisíc zhlédnutí. Více než sto osmdesát tisíc zhlédnutí zaznamenalo také další video Jaroslava Kolčavy, věnované námluvám divokých koní. „Jsem tím velmi překvapen. Myslím si, že jsem tím přispěl alespoň trochu k popularizaci tohoto projektu,“ říká Jaroslav Kolčava. Jeho filmy a videa věnované divokým koním, zubrům a praturům v rezervaci v bývalém vojenském prostoru Milovice již celkem vidělo přes 1,4 milionu diváků ve více než 200 zemích.

Česko díky dobrovolníkům prokuklo

BRNO [Econnect/Ekosmák o.s.] „Letos si poprvé akce vyzkoušela organizaci za pomoci nástroje pro obecní chytrou komunikaci. Ty totiž v České republice využívá stále více obcí. Platforma Mobilní rozhlas pomohla s informováním účastníků a získávání zpětné vazby od jednotlivých úklidových týmů,“ sdělil nám organizátor akce Miroslav Kubásek.

Zajímavým ukazatelem je snižování množství odpadů sesbíraných jedním účastníkem, letos to bylo 15 kilogramů oproti loňským 19. Akce letos kromě podpory Ministerstva životního prostředí získala záštity od většiny hejtmanů, účastnila se řada primátorů a starostů a dokonce se zapojili i kandidáti na prezidenta. S akcí sympatizuje také nejznámější český polárník, dobrodruh a spisovatel Jaroslav Pavlíček. Samotná akce Uklidme svět, ukladme Česko však zdaleka nekončí. Během zbytku jara je naplánováno dalších téměř 400 úklidů. Na začátku května odstartuje fotosoutěž snímků pořízených během úklidových akcí. Organizátoři akce děkují všem účastníkům a pokud jste mezi nimi nebyli, nevádí. Pro ty, kterým není lhotejný stav prostředí, ve které žijeme, je tu mobilní aplikace ZmapujTo, pomocí které mohou hlásit výskyt nejen černých skládek, ale i řady dalších nešvarů a problémů ve svém okolí. Tato hlášení se dostanou jednak k příslušným obcím,



Už se těšíme na chlebiček...

FOTO – Vendula Tyrmerová

jejichž území se týkají, mohou být také využita pro podzimní termín úklidové akce.

-red-

Klip Česko mění svět

V rámci kampaně Cen SDGs vznikl klip Česko mění svět, který má za cíl seznámit s globálními cíli českou veřejnost. Celkem 25 osobností českého kulturního a veřejného života tak v klipu vyzývá k udržitelné budoucnosti každého z nás. Do projektu se zapojila například Petra Němcová, Yemi A. D., Lenka Bradáčová, Rytmus, Lukáš Hejlik, Simona Krainová, Jiří Mádl, Jan Saudek, Bára Nesvadbová a další.

Co znamená zkratka SDGs – Sedmáct Cílů udržitelného rozvoje (Sustainable Development Goals – SDGs) bylo přijato v roce 2015 na summitu OSN v New Yorku v rámci tzv. Agendy 2030. Ta představuje program rozvoje na následujících 15 let (2015–2030), která vede k vymýcení extrémní chudoby, boji s nerovností a nespravedlností a k ochraně naší planety. Zaměřují se na nejdůležitější ekonomické, společenské a environmentální výzvy naší doby a jasně definují svět, ve kterém chceme žít. SDGs jsou obecně platné pro všechny, nikoho nevyjímaje. Na jejich formulaci se podílely všechny členské státy OSN, zástupci občanské společnosti, podnikatelské sféry, akademické obce i občané ze všech kontinentů.

ČR má mít víc území pro divokou přírodu

[Hnutí DUHA] – Podle právě vládou schváleného „Strategického rámce Česká republika 2030“, který nastavuje vizi rozvoje země do roku 2030 (a mají z něj vycházet dílčí státní koncepce a vládou předkládané zákony), je strategií země pro příští období také výrazné zlepšení životního prostředí, zdraví lidí, ochrany přírody a nastartování moderních inovací v ekonomice.

Součástí strategického rámce je také posílení účasti občanů na rozhodování. Současné události však vypovídají o směřování státu opačným směrem. Významný pokrok přináší „ČR 2030“ pro ochranu divočiny. Samovolnému vývoji (tedy divoké přírodě) mají být ponechány vybrané souvislé plochy s dosud zachovalou přírodou, ale také některé plochy „dříve využívané pro potřeby zemědělství, těžby nerostných surovin, průmyslu, dopravy nebo obrany“. Nedávno schválená novela zákona o ochraně přírody přinesla dlouhodobý cíl rozšířit oblasti divoké přírody na polovinu území každého z národních parků. Zajistit tento cíl v souladu se zákonem a „ČR 2030“ by mělo ministerstvo životního prostředí brzy pomocí tzv. zásad péče a zonace každého z národních parků. Zároveň však musí být pro ochranu divočiny vyhlášeno několik větších území mimo národní parky, kde lidé ponechají svobodu přírodním procesům. Nebude se jim přitom zakazovat vstup, aby mohli fascinující přírodní proměny obdivovat. Dle odborné studie zadané Hnutím DUHA existuje celá řada území potenciálně vhodných pro takovou ochranu. Strategický rámec „ČR 2030“ správně určuje, že divoká příroda nám chybí, máme ji jen na 0,3 % území.

http://zpravodajstvi.ecn.cz/

Jak na bio přišli?

Přes burgery z bioklížky!

Studenti poděbradské hotelovky se pustili do přípravy pokrmů z biosurovin. Praktická část semináře se zkušeným kuchařem Hugem Hromasem budoucí hoteliéři doslova nadchla. Stejně jako výrobky, které pod jeho vedením z biohovězího připravili.



Seminář z cyklu **Bio v regionu** hostila minulý týden Hotelová škola a Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu v Poděbradech. Letos se organizátoři zaměřili na komoditu, která české ekologické zemědělství charakterizuje. Tedy – chov masného skotu. S ním je logicky spojeno i hovězí maso, které umí čeští ekosedáči produkovat ve vynikající kvalitě. Bohužel ne všichni Češi ji dokážou ocenit. Příprava hovězího masa je opředena mýty, které vycházejí ze špatných postupů v minulosti. Zkrátka, bez papiňáku se určitě obejdete, když máte hovězí správně vyzrálé. Chutné pokrmy, to rozhodně není jenom hovězí svičková.

Účastníci semináře si pochutnali na kimchi burgeru (klížka) a ribshortu (žebra), studených pastrami sendvičích (hovězí hrudi) a roastbeafu ze zadního ořechu, který na seznamu alergenů nenajdete. Samozřejmě, že nechyběl čerstvý kváskový chléb a salát ze sezónní zeleniny. „Z krávy nebo býka se dá zkonsumovat téměř všechno. Jen je potřeba vědět, jak na to,“ říká zkušený kuchař **Hugo Hromas**, jehož hlas mohou lidé znát z pořadu Ve vlastní šťávě na Radiu Wave. Dodává však, že v České republice neexistuje kultura konzumace hovězího masa. Lidé neumějí maso připravit. Mnohé hospodyňky se mu doslova vyhýbají, neboť mají neilobé zkušenosti ze svého dětství – ze školních jídel.

„Jsme si vědomi tohoto faktu, a právě proto cílíme na budoucí kuchaře a hoteliéry. Příklad, kdy si sami pod vedením profesionála studenti vyzkoušejí, jak se vaří ze surovin v biokvalitě, je tou nejlepší osvětou,“ říká **Andrea Hrabalová**, koordinátorka projektu Bio v regionu.

Praxe bez teorie by však tak trochu kulhala. Proto po lekcí vaření a ochutnávce následoval vhléd do problematiky, který přinesli odborníci na slovo vzatí. Jak po-

znat kvalitu hovězího masa odhalila **Mar-kéta Kloudová** z firmy Steinhauser, s. r. o. Nechyběly ani příběhy z podnikání v ekologickém zemědělství. Mezi studenty přijeli majitelé ekofarem ve Středočeském kraji: **Petr Kuncel** (Kuncelův mlýn), **Radim Holvský** ((Farma Trněný Újezd), **Josef Firman** (Farma Jílové u Prahy) a **Dagmar Havlová** (Ekofarma Košík, manželka bratra V. Havla). O kontrole, certifikaci a značení biopotravin pohovořil **Milan Berka** z organizace KEZ, o. p. s.

Setkání využili aktéři programu Skutečně zdravá škola pro vzájemné setkání se zástupci ekozemědělského sektoru pro debatu u kulatého stolu. Hovořili nad tématy, zda jídlo, které školní stravování dětem nabízí, je opravdu zdravé, a o tom, které jídlo dětem vlastně chutná. Samozřejmě také přišla řeč i na možnosti navázání spolupráce mezi školami a lokálními dodavateli.

Semináře, který se konal ve škole podruhé, se zúčastnili studenti prvního a druhého ročníku. „První vzdělávací akce věnovaná biopotravinám se uskutečnila v minulém školním roce a byla zaměřena na biomléko. Studenty zaujala, a tak jsme se do projektu zapojili také letos,“ doplnila **Ing. Eva Krátká**, pedagožka hotelové školy.

Projekt BIO v regionu – Propagace regionální bioprodukce a spolupráce realizuje Bioinstitut, o. p. s., za finanční podpory Ministerstva zemědělství ČR. Projekt pokračuje dalším seminářem na Střední škole zemědělské a přírodovědné v Rožnově pod Radhoštěm ve středu 10. května 2017, kde si studenti vyrobí svůj vlastní biosýr a tématem budou mléčné biovýrobky a jejich faremní zpracování.

Sylva Horáková



Férová snídaně

Rada města schválila konání akce s názvem Férová snídaně. Jedná se o happenningovou akci, která má proběhnout 13. května v zámeckém parku, a to v rámci celosvětového projektu, který podporuje myšlenku produktů Fair-trade a lokálních produktů. V sobotu 13. května mezi 9.30 až 11.30 se obyvatelé města mohou sejít a společně posnídat. Podmínkou účasti je snídaně vyrobená z fair-trade výrobků nebo vlastních či lokálních produktů.

Značka Fair-trade dává pěstitelům ze zemí Afriky, Asie a Latinské Ameriky možnost uživit se vlastní prací za důstojných podmínek. Zemědělci dostávají za své kakao nebo kávu spravedlivě zaplacenou, pěstují s ohledem na životní prostředí a jejich děti mohou chodit do školy. Fairtradový výrobek má certifikační známku Fairtrade®. V roce 2016 takto snídalo 6500 lidí na 161 místech republiky. <http://www.ferovasnidane.cz>.



Blanka Hrbková z Hvozdu, prodává bioprodukty z kozího a kravského mléka v „Krámmu“ ve Slavkově. Z facebooku B. Hrbkové

Vývoj nejdůležitějších ukazatelů v českém zemědělství v období let 1950–2010

Ukazatel	Měrná jednotka			
	1950	1970	1989	2010
Pracující v zemědělství	tis.			
	1 231,8	699,1	568,9	132,8
v %	100	56,7	46,2	10,8
Zemědělská půda	tis. ha			
	4 678	4 465	4 296	4 234,0
v %	100	95,4	91,8	90,5
Hrubá zemědělská produkce	mil. Kč			
	62 271,8	79 450,9	108 633,0	6 823,4
v %	100	127,6	174,4	109,4
Pracující v zemědělství na 100 ha z. p.				
	26,33	15,65	13,24	3,14
v %	100	59,4	50,2	11,9
Hrubá zemědělská produkce na pracovníka	v tis. Kč			
	50,6	113,7	191,0	512,9
v %	100	224,7	377,4	1 013,6

Pramen: ČSÚ – podle knihy České zemědělství očima těch, kteří u toho byli, Praha 2012, autoři: M. Toman, St. Codl a P. Tuček.



Staré spojení do bývalého družstva, v současnosti ZEMSPOL STUDÉNKA, a. s., dělí ekopole Šelongových na dvě části.

ŠELONGOVI PĚSTUJÍ PRO KOMUNITNÍ SPOTŘEBITELE

Manželé Gabriela a Pavel Šelongovi nejsou pro čtenáře Bio nováčky. V časopisu se objevili v roce 2011 č. 6, 2012 č. 12 a v roce 2016 v č. 5. Jejich hektický start do ekologického zemědělství začal v roce 2010, kdy střecha stodoly rodného domu Gabriely hrozila zhroutilím, měli úvěr na nový domek, paní Gabriela na mateřské a dvě děti k tomu... Přesto vše zvládli, vrácené pozemky začali obhospodařovat po rodičích a úspěšně rozvíjejí myšlenku Komunitou podporovaného zemědělství.

Nesnadná část historie venkova

Na „gruntu“ v čísle 64 v obci Pustějov, který leží nedaleko dálnice a železniční trati na Ostravu u Studénky, hospodařil Gabrielin pradědeček, rod vymřel po meči, a tak nebyl nástupce. Dvě dcery se provdaly jinam, ale naštěstí se až vnučka (maminka Gabriely) sem vrátila, a tak mohli pole dané pod tlakem politiky kolektivizace do družstva, vyžádat zpět. Následné hospodaření nebylo jednoduché a dědicové vedli dvanáctiletý spor s družstvem o průjezd přes vydané pozemky.

Dlouholetý spor posílil pocit jisté křivdy, když se kolektivizovalo a hospodáři vedli

svůj dobytek do společných stájí. Rodina měla štěstí v tom, že neměla polnosti velké – kolem 15 hektarů, tak se nikam jinam, stěhovat nemusela.

Nad 200 hektarů se již od roku 1919 po vzniku Československé republiky za Masaryka a agrárníka Antonína Švehly pole rozdělovala dle přijatých zákonů na menší a přidělovala zájemcům. (Viz též příloha Bio 2/2017.) Nedokončená první pozemková reforma pak po druhé světové válce přinesla přidělování půdy zejména v českém pohraničí po Němcích i Maďarech na Slovensku. Po roce 1948 vzalo zabírání velkých statků (s odškodněním) a přidělo-

vání půdy jiným vlastníkům v politice vládnoucí KSČ rychlý obrát k opětovnému družstevnímu „zcelování“ pozemků při kolektivizaci.

Co jsem nekoupil, nemohu prodávat

Rodina paní Gabriely i rodina jejího manžela Pavla měla hospodářství malé, přesto jejich prarodiče pocítovali v tom křivdu a nespokojenost, jestliže byli tlačeni ke vstupu do družstva. Zvláště když se jim v samostatném hospodaření dařilo dobře.

Pavel Šelong k tomu říká: „*Jak to bylo, budu říkat svým dětem a ty zase těm svým.*“ Do družstva chtěli především malí hospodáři a ti, kterým se nedařilo a neměli hospodařit. Pak družstvo neuměli řídit a neměli odborné vzdělání, ani vhodné stroje. Psychický tlak na „vstoupení“ do nově založeného družstva a mnoha potom vedených soudních procesů s velkými soukromými hospodáři, kteří nesouhlasili s kolektivizací, a tím vlastně s novým režimem, přinesl dlouholetou frustraci lidí na venkově. Jejich vztah k půdě a ke zvířatům byl potlačen a vztahy mezi lidmi narušeny na dlouhá desetiletí. ➡

V pozadí bioplynka, která využije biomasu ke zplynování. Digestát, který zůstane prý pro hnijení není příliš vhodný. V popředí kompostohnějí, jenž půdě dodá humus.



Malý Honzík se s tátou už zaučuje...



Letošní dubnová chladna zatím úrodu rané zeleniny neohrozila. Po salátech, kedlubnách, kvěťáku, ředkvičkách sem přijdou papriky, okurky...

➤ Družstevní forma vlastnictví je však demokratická. Všichni mají v družstvu svůj hlas. Ovšem musí vyrůst zdola, cíleně a přirozeně.

K růstu ceny půdy v současnosti a k jejímu prodeji původními vlastníky říká pan Pavel, že „co jsem nekoupil, nemohu přece prodávat!“ Mnozí malí vlastníci, kterým byly polnosti vráceny, to však tak vůbec neberou. Však to občas ve venkovské hospůdce vře, přijde-li k řeči téma půdy a vztahu k ní.

Jak začali

Pan Pavel se do hospodářství přiznal. Měl svoji živnost dobře prosperující, ale přesto chtěl raději hospodařit. Časově se obě činnosti nedaly skloubit, proto svou zámečnickou živnost zanechal. Gabriela pak požádala o dotaci pro mladého začínajícího zemědělce. Ta jim pomohla zachránit chátrající velkou stodolu a do zemědělství se dali v roce 2010 přímo cestou ekologickou.

Věděli, že musí začít produkovat něco jiného než jen obilniny... Museli se uživit jako mladá rodina s dvěma dětmi. A to se podařilo. V současnosti mají ještě tříletého následníka – Honzíka.

Vzali hospodaření selským rozumem a vybrali si pěstování zeleniny, což je obvyklá činnost na všech venkovských zahradách a s pěstováním zeleniny paní Gabriela měla nějaké zkušenosti. Postupně si pořídili i první stroje a postavili fóliovníky. První rok pěstovali zejména mrkev a brambory, které vozili na trh a k zákazníkům. Brambory a další sezónní produkci rozváželi nejvíc po Valašsku lidem domů. To je ale náročné na čas, který je nutno věnovat především pěstování. Nabízející se odbyť produkce na trzích se paní Šelongové příliš nelíbí, říká: „Někteří ekozelináři prodávají na tržištích celkem

úspěšně, jako pan Košař, který nás podpořil hlavně svým optimismem. Zelenina tam však vadne, neví se, kolik čeho vypěstovat, co půjde na odbyť... Ani k péči o děti to není právě vhodná činnost.“

Šelongovi hospodaří na 18 hektarech, ne vše je oseto a osázeno zeleninou. Pro



zeleninu mají čtyři velké zavlažované fóliovníky, kde pěstují ranou zeleninu – ředkvičky, kvěťáky, kedlubny a saláty a předpěstovávají zelí, kapustu, papriky, rajčata. Na poli pak už v dubnu byly pěkné sazenice cibule, česneku... Zasetá červená řepa, mrkev i další ředkvičky se v letošních dubnových chladnech ještě krčily při zemi. Na druhou stranu to bylo dobré, že nerostl ani plevel. Přesto už měl ekozelinář ručně proplečkováno. Starosti s plevelem teprve nastanou...

Pro redukci doprovodných rostlin, jak se správně má v ekozemědělství plevel nazývat, není nic jiného v ekozemědělství povoleno, než ruční práce, okopávání a plečkování. Pro tuto úmornou činnost si pořídili malý traktor. Na škůdce si ekozelináři příliš nestěžovali, ale zato na ožírání rostlin srnkami a zajíci.

Vstupem do RC PRO-BIO Moravská brána se k Šelongoovým dostaly rychle i myšlenky o ochraně půdy, o výsadbě a obnově alejí v krajině, a také myšlenka komunitou podporovaného zemědělství pronikající sem do Česka. Pod vedením Ing. Aleny Malíkové správcové centra a dalších ekozelinářů sbírali rychle první zkušenosti. Jasné bylo, že lidé ze vsi nebudou hlavními odběrateli biozeleniny, proto hledali současně s pěstováním odbytová místa. Při jejich příjemné, hovorné povaze, to nebyl jistě těžký úkol ☺ Začali tedy čerstvou zeleninu skládat do bedýnek a rozvážet na vytvořená odbytová místa.

Gabriela říká: „KáPéZetce jsme museli od počátku věřit a soustředit se na tento způsob – stále jsme spláceli hypotéku na dům. Já na mateřské dovolené... Hned druhým rokem a pak v roce dalším už i s certifikací jsme přešli na distribuci bedýnek s biozeleninou. Nejprve jsme získali odbytové místo v Kopřivnici, následně pak v Rožnově pod Radhoštěm. To je pro nás důležité, mít vhodný prostor a nejlépe i ochotnou osobu, která se o samotný hladký průběh předávání zeleniny na místě postará. V roce 2012 jsme měli asi padesát odběratelů.“ ➤



➔ Funguje to „na rukudání“

„O systému Komunitou podporovaného zemědělství jsem měl zpočátku dost pochyb...“ říká Pavel Šelong. „Nevěřil jsem, že to co funguje v zahraničí by mohlo fungovat i u nás, ale mýlil jsem se, funguje. A dokonce na rukudání. Nemáme se spotřebiteli žádné smlouvy. Vše je založeno na vzájemné důvěře. Vědí, že dostanou 14 bedýnek od května do listopadu, naplněných sezónní zeleninou jen od nás. Nic k obsahu nepřikupujeme.“ Na počátku roku

vybere ekozelinář platbu za bedýnky na celou sezónu. Hlavní skupinou zákazníků jsou mladé rodiny s dětmi. Šelongovi rozvázejí naplněné bedýnky dvakrát týdně do okruhu 50 kilometrů. Objedou odběrná místa a odvezou i prázdné bedýnky.

Některá odběrná místa fungují opravdu jen na klíč. Třeba na jednom odběrném místě ochotná spotřebitelka biozeleniny poskytla místnost pro bedýnky. Každý ze skupiny má klíč a odebere si jen tu svoji bedýnku. Jindy je tím místem nějaký obchod či kavárna.

Obsah bedýnky neváží a dávají do nich to, co právě roste, podle uvážení a podle toho, kolik čeho narostlo – všem zákazníkům stejně. Nyní jich mají již na dvě stovky na devíti odběrných místech do okruhu 50 kilometrů. Předloňský rok byl suchý, zeleniny v bedýnkách bylo méně, někteří zákazníci nemuseli být spokojeni, také se obměňují. Jednou z myšlenek KPZ je ale mimo jiné i sdílení rizika případné neúrody.

Nejsme skanzen, ani zoo

Se svými zákazníky Šelongovi komunikují tak, že jednou ročně je pozvou k sobě do hospodářství. Je to před sezónou, takový den otevřených vrat. Projdou s nimi pole, zjistí o jaké druhy zeleniny bude zájem, co zasadit, zasít a co je naopak oblíbeno méně. Přejde jich tak třicet procent. Lidé zde mohou i pomoci. Někdy samozřejmě v sortimentu něco chybí, ne vše se podaří podle plánu vypěstovat. Pak se



Den pro komunitu, určený obhlídka zeleniny a dotazy...

s komunitou setkávají ke zhodnocení sezóny ještě po jejím skončení. Z pochopitelných důvodů se nemohou věnovat individuálním návštěvám, protože se potřebují být ve své práci. Pěkně charakterizoval pan Pavel: „*Nejsme žádný skanzen, ani zoologická zahrada, aby si sem každý chodil, jak chce. Máme tady svůj domov, a také chceme mít soukromí.*“

Vstupné opravdu nevybírají. Docela ocenili, že si redakce pro termín návštěvy v ekozelinářství vybrala pěkně deštivý den. To se zase ale podepsalo na snímcích...

Není žádný čas oddělený na práci, a pak na odpočinek. V zimě, když je pochopitelně práce venku méně, tak se Pavel věnuje opravě strojů a dalším pracem na statku. Gabriela zase více domácnosti a dětem.

Nějakého pomocníka v sezóně a při sklizni si nemohou dovolat, to by velká část výdělku odplynula – i na zdravotní a sociální pojištění zaměstnance. Vztít si na strojní vybavení půjčku s tím, že ji uhradí částečně i z plateb na hektar a z dotací na ekologické hospodaření je riziko. „*Tyto platby se zpožďují čím dál více už po dobu tří let,*“ říkají Šelongovi.

Kromě pěstování biozeleniny se ještě Šelongovi starají o louky, a také část

orné půdy osévají obilím. Zasadili též stromořadí z ovocných stromů. Tím se přece jen, dříve rozsáhlé lány, trochu oživily. Chovají také krávu, právě měla čerstvá telátka – dvojčátka – a býky na výkrm. Chovají i chladnokrevné koně. Klisna právě čekala hříbátko. Chtějí chovat i prasata mangalice. Chovat zvířata je důležité z důvodu udržování úrodnosti pozemků. Hnojit umělými hnojivy nemohou, tak poslouží kompost a odleželý hnůj.

Jak oba zdůrazňují: sedlačení, to je životní styl. Ten se oběma asi už „zažral“ pod kůži a ve svých svěžích čtyřech křičcích jsou s ním spokojeni. I když volný čas je zde spíše nedostatkové zboží...

Dobré hospodaření manželské dvojice, jejich doslova raketový start v oboru a úspěch při rozvíjení nové formy odbytu biozeleniny ocenilo nejen Regionální centrum PRO-BIO Moravská brána, ale také Nadační fond Bartákova hrnce. Šelongovi tak o poslední květnové sobotě převezmou putovní Bartákův hrnc, naplněný „zlaťáky“ a titul „Nejlepší ekologický zemědělec roku 2016“ na malé slavnosti přímo v jejich hospodářství v Pustějově.

Mirka Vohralíková
FOTO – autorka
a archiv Šelongových



Předpěstováním sadby to vše začíná...



Je vám známo, že...

Společná zemědělská politika Evropské unie, která čerpá téměř 40 % z jejího rozpočtu, je hlavním motorem neudržitelného zemědělství v Evropě. Stále totiž podporuje průmyslovou výrobu potravin, která má negativní dopad na životní prostředí.



Neudržitelné zemědělství vede v Evropě ke ztrátě biologické rozmanitosti – z naší zemědělské krajiny zmizelo více než 58 % ptáků a 24 % čmeláků je ohroženo vyhynutím. To může mít za následek obrovské ekologické ztráty.



Společná zemědělská politika také nedokáže vyřešit potřeby venkovských oblastí: v letech 2007 až 2013 ubylo 20 % pracovních míst v zemědělství a stále více drobných hospodářů krachuje.

FOTO (vlevo) – Václav Zámečník
Současný způsob hospodaření vede k vyírání druhů doslova před očima.

Krajina k obživě a k rozmanitému životu

Evropská komise obdržela velmi důraznou zprávu – Společná zemědělská politika Evropské unie musí být radikálně změněna. To je požadavek téměř 260 tisíc lidí a 600 organizací a podniků, které se zapojili do největší konzultace Evropské unie zaměřené na zemědělskou politiku.

Pouhý měsíc trvající kampaň Living Land, kterou zaštitili Světový fond na ochranu přírody, Birdlife Europe a Evropská environmentální kancelář, zmobilizovala lidi napříč Evropou. Jejím hlavním požadavkem je radikální reforma Společné zemědělské politiky – aby lépe chránila životní prostředí, byla spravedlivější k zodpovědně hospodařícím farmářům i spotřebitelům a podporovala produkci zdravých potravin.

„Výsledky konzultace Evropské komise a kampaně Living Land ukazují, že lidem záleží na zdravém životním prostředí mnohem víc, než se všeobecně předpokládá,“ říká ředitel ČSO Zdeněk Vermouzek. „Více lidí, než do současné konzultace k zemědělské politice, se dosud vyjádřilo jen v kampani Nature Alert před dvěma lety. Tehdy se podařilo zachovat úroveň evropské ochrany přírody, nyní se reálně otvírá možnost ji i zlepšit.“

„Kampaň, která skončila 2. května podpořila přes čtvrt milionu lidí a 600 organizací a podniků z celé Evropské unie, reprezentující spotřebitele, potravinářský sektor, dodavatele pitné vody i podniky podporující ochranu životního prostředí a pohodu zvířat,“ uvádí Václav Zámečník z ČSO a dodává: „Téměř dvěma a půl tisíci hlasy do kampaně přispěli i Češi.“

„Je to jasná zpráva: Evropané nechtějí, aby bylo jejich jídlo produkováno na úkor přírody. Chtějí naopak, aby byly jejich peníze investovány do zodpovědného hospodaření a nepřispívaly ke znečištění našeho životního prostředí. Uvidíme, zda je Evropská unie schopná na úrovni svého mandátu zavést novou politiku, která bude podporovat udržitelné hospodaření,“ komentuje výsledky kampaně Jabier Ruiz ze Světového fondu na ochranu přírody.

Evropská komise představí výsledky veřejné konzultace 7. června na konferenci

v Bruselu a do konce roku 2017 má v plánu zveřejnit sdělení o budoucnosti Společné zemědělské politiky. Nová Společná zemědělská politika by pak měla začít platit pro všechny členské státy Evropské unie od roku 2021.

TZ

POZVÁNKA

Správní rada „Nadačního fondu Bartákův hrnec“ zve veřejnost na předání ocenění a titulu

„Nejlepšího ekologického zemědělce roku 2016“

Gabriele a Pavlu Šelongovým

do rodinného ekozelinářství se systémem Komunitou podporovaného zemědělství

Předání putovního Bartákova hrnce se „zlatkami“ se uskuteční v sobotu 27. května v Pustějově č. 64.



PROGRAM

- * od 10 h. **příchod a příjezd hostů**
- * od 11 h. **slavnostní předání ocenění** za účasti nestora ekologického zemědělství Ing. R. J. Bartáka, CSc., loňského držitele Hrnce za Bemagro Ing. Miloslava Knížka, Ing. Aleny Malíkové za RC PRO-BIO Moravská brána a dalších hostů
- * od 12 h. **prohlídka ekozelinářství**
- * od 13 h. **polední raut, následují diskuse a přátelská párty**

Všichni příznivci ekologického zemědělství jsou srdečně zváni!

GPS 49.6992039N, 18.0052547E

KALEBASA LOPÓ

Po moření barvířské, kterou jsme přiblížili v dubnovém čísle měsíčníku Bio, pokračujeme v dnešním díle o oblíbených starých odrůdách další málo známou rostlinou, a tou je lagenárie Lopó.

Odrůdu Lopó jsme do sbírky starých a krajových odrůd Gengelu získali od soukromého dárce z východního Slovenska v roce 2005. Dárce ji označil jako starou maďarskou odrůdu „tekvice“, botanicky jde o lagenárii neboli kalebasu či kalabasu (*Lagenaria siceraria*), Lopó či lopó je pravděpodobně původní místní lidový název.



Mladá rostlina ukazuje příbuznost s dýněmi.

Až jeden metr dlouhý plod

Je to jednoletá plodina z čeledi tykvovitých, pocházející z teplých oblastí. Její plod je protáhlý, dlouhý až jeden metr, s baňkovitým rozšířením a malou špičkou na konci, světle zelené barvy, později ještě světlající. Rostlina vytváří bujně až několik metrů dlouhé výhony, které se přichytávají opory četnými úponky. Květ je bílý a rozkvétá navečer.

Při pěstování postupujeme podobně, jako pečujeme o jiné, známější tykvovitě druhy. Rostlina je citlivá na mraz, a proto je dobré předpěstovat sazenice doma. Semena vyséváme v druhé půli či koncem

dubna a vysazujeme ven po ledových mrazech. Sazenice před výsadbou postupně otužíme. K výsadbě volíme teplá, chráněná stanoviště, případně lze sazeničky ještě zpočátku překrýt na noc např. bílou netkanou textilií.

Opora je potřebná

Kalebase postačí druhá trať, tedy umístění po organicky hnojené předplodině. Pokud je hnojena přímo, je její růst snad až příliš bujný. Sazenice vysazujeme asi metr od sebe, rostliny potřebují hodně místa, na Gengelu volíme výsadbu do řady. Za sucha je vhodná závlhka, stačí vydatně 1–2



Aby se plody kalebasy mohly správně vyvíjet, necháme je volně viset.

krát týdně. Důležité je včas umístit k rostlinám oporu. Připravíme jim vhodnou síť nebo natáhneme provázky. Lze také vysazovat k dostatečně vysokému plotu, nebo využít strom poblíž, který poslouží stejně. Opора je potřebná nejen, aby se rostlina pnula nahoru, ale také je důležitá proto, aby velmi dlouhý, protáhlý plod mohl volně viset dolů a nerušeně se vyvíjet do pěkného, rovného tvaru. Pro dobré vyzrání semen je třeba v našich podmínkách ponechat plody na rostlině co nejdéle, až do prvního mrazíku.

Sklízíme je odštípnutím i se stopkou a je dobré, ještě je nechat dojít doma. Při výběru na semeno dáme přednost pěkně vyvinutým, rovným plodům,



Bílý květ lagenárie se otevírá navečer a vypadá, jako by byl z krepového papíru.

pokud možno s výraznou špičkou na konci plodu. Bereme vždy plody z několika rostlin. Houbovitá dužina při uložení doma vyschne a plod zlehkne. Zralý vyschlý plod je lehký, vyzrálá semena mají světle hnědou barvu. Vybereme je rukama, dosušíme na podložce za občasného promíchání. Po doschnutí nevyvinutá, nekvalitní semena, jež jsou lehčí, vyfoukneme a ponecháme jen dobře vyvinutá.

Lagenárie je cizosprašná, při maloplošném udržování odrůd a příznivém utváření terénu (tj. např. mezi odrůdami jsou přirozené či umělé překážky jako keře, stromy, budovy; jsou zde kvetoucí rostliny s bohatou nabídkou květů pro hmyz, porosty jsou napříč směru větru apod.) v okolí ve vzdálenosti nejméně 250 m nesmí kvést jiná odrůda, aby byla zachována odrůdová čistota.

Košťůřový flaškovec

Podle informací dárce je Lopó pěstována na východním Slovensku a používána tradičně jako nádoba „na stahovanie“ ➡



Bujný porost na opoře.



Skližené plody odrůdy Lopó.



Rozdělení světa podle Valašské legendy

Spisovatel a básník Metoděj Jahn (1865–1942) napsal vedle několika románů a řady básní také Valašskou legendu. V ní popisuje, jak valašský člověk „*k rod-ným kotárom přišel*“. Tedy, jak došlo k tomu, že domov Valachů je v drsných horách, na málo úrodných kopcích, zatímco jiným, šťastnějším národům byly Bohem stvořeny a přiděleny kraje teplé a žírné.

Báseň začíná verši:

*„Když Pámblíček dělil mezi lidi kraje,
Slovákovi zem dal, kde révy žár zraje,
Hanákovi zase řepné, žitné lány –
jenom starý Valach stál tu zadlubaný.“*

Pokračuje, že se Valach Pánu Bohu ozývá s otázkou, co bude s ním, sám stojící hrde až vzdorovitě, před ním. Odpovědi jsou mu slova: „*Dostanete všeci, pěkně podle řádu. Ti už mají svoje a ...ty mít budeš jenom černé hory, ty ti budou šumět stále do roboty.*“

Vedle výstižného zachycení nezkrotné povahy valašské si z pohledu rostlinně-zemědělského povšimneme zejména vymezení okolních krajů, které Valašsko obklopovaly. Tyto světy, které se světem valašským sousedily a s jejichž obyvateli se Valaši asi nejčastěji stýkali, jsou vykresleny a výborně vystiženy za pomoci plodin, které v nich lidé pěstovali. Kulturní rostliny byly rozhodující pro život a bytí jejich obyvatel, pro vzhled krajiny a odpovídaly jejich přírodním podmínkám. Ve verši „*Slovákovi zem dal, kde révy žár zraje*“ je ovšem spíše než Slovák v dnešním smyslu slova (tedy obyvatel Slovenska či příslušník slovenského národa) míněn Slovák moravský. Tedy obyvatel dnešního Slovácka, kraje na jihovýchodě Moravy. Pro něj je vinná réva tím, co určuje jeho život. Zjednodušeně řečeno, práce ve vinohradě od brzkého jara až do podzimní sklizně hroznů a zrání vína ve sklepech, je jeho každodenním chlebem. Teplo, ba, jak se praví v básni, žár, tohoto pro Valacha jižního kraje, dává vínu

jeho sílu a jiskru, a také bujnost povaze slovácké.

Druhým sousedním světem pro Valacha byl svět hanácký. Zde úrodné, širé, rovné lány s hlubokou černou půdou umožňovaly pěstování náročné řepy cukrovky i obilí. Při práci s cukrovkou chodili na Hanou ostatně Valaši často pomáhat. Pokud jde o zmiňované obilí – „žitné lány“ – ve valašském nářečí se slovo žito označovala pšenice, zatímco žito se říkalo réž. Na bohaté Haně ovšem mohla dobře růst jak výnosná pšenice, poskytující bílou mouku na hanácké buchty, které mají Hanáci dodnes rádi, tak chlebové žito. Mohutná řepa i těžké obilné klasy pak odpovídají urostlé postavě Hanákovi a jeho pomalejšímu a rozvážnějším myšlení a letoře.

Ve srovnání s těmito Bohem požehnanými světy vyšel Valášek opravdu nepříliš šťastně. Jeho hornatá krajina s chudými, mělkými a kamenitými půdami i chladnější podnebí zemědělství zdaleka tolik nepřálý. O to více musel vynaložit práce a houževnatosti při jejich obdělávání, aby mohl obstarat svou obživu – vydobýt z tvrdého kamení chleba, ke kterému si přilepšoval ovčím syrem. Se svým údělem se však dokázal smířit.

Popis světa, kdy krajina nebo země je vymezena tím, jaké kulturní plodiny v ní lidé pěstují, jsme již dříve v Bio zmínili v článku Babička, její rostliny a rostliny kolem ní (viz Bio č. 9/2016). Ve známé knize Babička od Boženy Němcové jsou zde řádky, kde komtesa Hortensie babičce popisuje krajinu v daleké Itálii právě druhy zemědě-

Kopcovitá valašská krajina s malými poličky skýtala svým obyvatelům jen nuznou obživu.

ských plodin, které se v ní pěstují a které druhy rostlin jí porůstají. Podobně je tomu i v uvedené Valašské legendě Metoděje Jahna, kterou jsme si připomněli nyní.

(pd)

FOTO – Petr Dostálek

KALEBASA LOPÓ

➤ vína“, tedy asi jako náš košťýř. Nepoužívala se tedy na jídlo, ale na výrobu této vinařské pomůcky. Plody působí velmi ozdobně a jsou právem obdivovány pro svůj ladný lahvovitý tvar. Lahvovitý tvar ostatně dal kalebase i spisovný slovenský název. Ve slovenštině říkají lagenarii výstižně flaškovec.

(pd)

FOTO – Petr Dostálek a archiv Gengel, o.p.s.



Zralá semena kalebasy mají nezvyklý tvar.

Proč v postmoderním světě přežijí jen zahrádkáři?

Odpovídá „renezanční“ vědec Václav Cílek

V Ve své knize „Co se děje se světem“ pojmenovává diagnózy našeho světa i cestu k uzdravení. Za pouhé čtyři měsíce od vydání si čtenářský zájem vyžádal už třetí dotisk.

Geolog a popularizátor vědy **Václav Cílek** dlouhodobě analyzuje změny přírody i společnosti. V nejnovější knize odborně i velmi osobně zpracovává témata jako nedostatek placené práce, hledání smyslu života v postmoderní době, migrace nebo třeba antropocén. Jak jsme u Cílka zvyklí, nejde ani tentokrát o „strašení“ možnými riziky a katastrofickými scénáři, čtenářovu pozornost přivádí k bazálním a dostupným světlým bodům.

Vysvětluje třeba, proč může být (v Česku tak rozšířený) **fenomén zahrádkaření** důležitý pro společnost v krizi. Je to nejen zdroj kvalitních surovin, popřípadě zdroj potravin vůbec: „*Kontakt s půdou a rostlinami přináší radost a útěchu. Práce učí trpělivosti, člověk se při ní pohybuje stejně rychle a přiměřeně jako plyne čas, zatímco v současném světě se něco porouchalo mezi časem člověka a časem světa. Na poli musíte hrát podle pravidel semen, oblaků a vody, zatímco ve městě máte*

nepřebraných informací a zjišťujeme, že nám schází znalosti. Většina z nich se týká zacházení s hmotným světem. Kuchařský recept je informace, ale příprava jídla je znalost. Bez zkušeností s hmotou zůstáváme dětmi, což znamená, že skutečným dítětem se již nebudeme moci stát, protože jsme nikdy nedospěli.“

Zatímco v prvním oddílu knihy se Václav Cílek věnuje sepětí člověka s přírodou, v druhém nás zasvětí do řeckých i indiánských příběhů, aby nám následně objasnil vztah mezi klimatem a probíhající společenskou změnou. Třetí část zachycující zrychlený a málo přehledný svět vrcholí praktickým návodem na jeho „vzkříšení“. I v proměňující se, zneklidňující společnosti je tedy podle Václava Cílka možné najít vodítka k existenci, nikoliv jen k přežití. Naznačuje to i sám podtitul „*Knihy malých dobrodiní v čase velké proměny Země*“: „*Teprve časem pochopíme, že jedny z nejkrásnějších chvil celého dne a možná i života se týkaly snídaneň na zahradě či večerního posezení u vína někde pod stromy. Pokud nejste beduín s nedozírných pouští, je velice obtížné prožívat spokojené štěstí bez rostlin. Augustin tyto zá-*



častěji pocit, že silný jedinec si sám volí pravidla. Je to velká zátěž, protože pokud si sami neurčujeme způsob života, tak míváme pocit, že jsme selhali a přišli o kus svobody.“

Sedíme na obrovské hromadě nepřebraných informací

Na souvislost mezi duševním i fyzickým zdravím ostatně přišel podle Cílka i Franz Kafka. Právě ten ve svém díle zachytil model světa, se kterým se dnes konfrontujeme. Systém, kterému nerozumíme: „*Vytvořit informaci je drahé, ale zkopírovat ji je prakticky zadarmo. Proto jsme zavaleni obrázky a slovy. Říká se, že každé dvě minuty vznikne tolik fotografií jako za celé 19. století. Sedíme na obrovské hromadě*

ležitosti nazývá malými dobry. Bez nich by byl přístup k velkým dobrům mnohem složitější.“

Ohlasy

„*Autorovu víru v to, že je na obzoru lidové hnutí založené na ‘dematerializaci’, které přinese novou mentalitu, kdy budeme potřebovat ‘méně věcí a energií a uvádět do oběhu více soucitu a obecného dobra’, sdílet můžeme i nemusíme. Každopádně inspirativní by mohla být v poukazu na to, že s nápravou světa by měl každý začít sám u sebe.*“

Jan Lukavec,
iLiteratura.cz

„*Neodolala jsem a před spaním prolistovala prvních pár stránek, pak se začela*



Václav Cílek:
Co se děje se světem?

Knihy malých dobrodiní v čase velké proměny Země.

Publikaci doprovázejí surreální ilustrace **Kateřiny Piňosové** a fotografie autora.

Vázaná kniha s přebalem, ilustrace Kateřina Piňosová, fotografie Václav Cílek, třetí dotisk, 272 stran,

MOC 298 Kč

V roce 2016 vydalo nakladatelství Dokořán.

a nad ránem zjistila, že kdybych měla tolik peněz jako nejbohatší lidé v této zemi, darovala bych tuhle knihu každému člověku mé generace (tedy ‘produktivním’ pětáťkářům).“

Štěpánka Burešová,
idnes.cz, blog

Anotace nakladatele

Geolog a oceňovaný esejista Václav Cílek je známý tím, že se k aktuálním problémům světa dokáže vyjádřit nadčasově, z rozmanitých úhlů pohledu, s nadhledem, vtipem i s konstruktivní skepsí. Jeho nejnovější kniha *Co se děje se světem?* je typicky cílkovská: zdánlivě jde o popis velké proměny našeho světa vlivem klimatických změn a migrační vlny, ale ve skutečnosti se autor soustřeďuje především na to, jak si v životě udržet radost a jak (pře)žít šťastně.

V první části věnované českým zahrádkám se zabývá tématy, jako jsou útěcha květín, inteligence stromů a malá dobrodiní běžného světa, která vedou ke spokojenosti a štěstí. Odtud přechází do světa řeckých a indiánských mýtů, abychom si uvědomili důležitost vody a času v našem životě. Poslední část textu se dotýká příběhu velkého zrychlení, tedy lidského vlivu na celý zemský systém a na jeho možné důsledky. Navzdory všem možným katastrofickým scénářům je to kniha optimistická a přináší konkrétní návrhy, jak řešit současnou i budoucí krizi. **Hans Štembera**

Šla Nanynka do zelí, do zelí, natrhala... SUPERPOTRAVINU!

Poslední dobou jsou velkým hitem takzvané superpotraviny. Zdravý životní styl je „IN“ a lidé, kteří na tomhle trendu vydělávají peníze, to dobře vědí. Spotřebitelům jsou nabízeny pod tím termínem různá semínka cizokrajných rostlin, putující sem i tisíce kilometrů nebo posečené jarní osení a mnohé poražkové doplňky. A přitom...

„Marketingoví odborníci velmi pružně reagují na poptávku veřejnosti po zdravé výživě, kterou významně podporují převážně lifestyleová média. A ve vzájemné symbióze jsou tyto dvě skupiny schopny dostat do povědomí lidí nejrozumnější nesmysly,“ říká Vladimír Klescht nutriční poradce ve společnosti Welko Team.

„Superpotravinou je v našich podmínkách rozhodně kysané zelí bez konzervantů a pasterizace. Je plné enzymů, vitamínů a probiotických bakterií. Ideální je ho nijak tepelně neupravovat, teplo by tyto látky zničilo,“ radí výživový specialista Ing. Martin Škába.

Látky obsažené v zelí dokážou nahradit probiotika, mají pozitivní vliv na všechny orgány trávicí soustavy. Přírodní medicína doporučuje kysané zelí při onemocnění jater, žloutence, ale i rakovině jater. Šťáva ze syrového zelí pomůže léčit dnu, artrózu, funguje proti pálení žáhy, řeší potíže s trávením i žaludkem, uleví při nemocích plic nebo ledvin. Prý vyhlazuje vrásky. Pozor ale, připomínáme, že všechny kladné

ní patogenních a fermentačních bakterií. Konzumace kysaného zelí stimuluje pohyb střev – peristaltiku, vylučování toxických látek z těla, podporuje metabolismus a díky diuretickým účinkům umožňuje rychlé odstranění odpadních látek z těla. Kysané zelí obsahuje velké množství vlákniny s vysokým podílem celulózy, která zlepšuje průchodnost střev, podporuje pravidelné vyprazdňování a zabráňuje vzniku zácpy. Kysané zelí má obzvlášť vynikající efekt při chronické zácpě a v případě příznaků divertikulózy. Konzumace jednoho decilitru čerstvé zelné šťávy 3–4x denně uklidňuje iritované nebo zanícené tlusté střevo. Efektivní je i při bakteriálním kvašení a při narušení rovnováhy zažívacího traktu.

Kyselina mléčná přímo podporuje trávení v žaludku tak, že kompenzuje nedostatek tvorby kyseliny solné. Nepasterizované kysané zelí je bohatým zdrojem enzymů s podobnými účinky, jako jsou enzymy pankreatu. Kysané zelí a jeho denní konzumace může být účinnou pomocí v těch



Jarní koktejl z kopřivy

- Tři kopřivy i s kořenem
- tři pampeliškové listy
- tři pampeliškové stonky
- hrst květů sedmikásek
- voda
- citron na dochucení

Umixujeme a pijeme po dva týdny.

Kopřiva a sedmikráska

Kopřivu a sedmikráska přelijeme horkou vodou a necháme 10 minut luhovat. Přidat můžeme také mladé březové listy.

Přidáme med a popijíme.

Sedmikráskový salát

Dvě hrsti sedmikrásek lehce nasekáme, můžeme přidat omyté listy pampelišky a pokapeme citronem. Kdo chce, může přidat trochu medu.

Je to příjemný a chutný jarní salát, který nemusíme pěstovat.

Rostliny sbíráme v čistém prostředí!

Chudobka je léčivá

Pro sběr jsou určené květní úbory se stonkem do dvou centimetrů. Ty obsahují **hořčiny, sliz, silice, flavonoidy, třísloviny, triterpenové saponiny, organické kyseliny, minerální látky, inulín a cukr.**

Tyto látky napomáhají zvýšení látkové výměny v játrech. Doporučuje se také při chorobách žlučníku. Chudobkový květ lze použít vnitřně i zevně. Vnitřně se používá například při zánětlivých onemocněních dýchacích cest, kdy napomáhá vykašlávání a působí protizánětlivě.

K zevnímu použití je vhodná jako přísada do koupele nebo odvar na obklady. Využitelná je především na špatně se hojící rány a vředy. Kloktáním napomáhá léčbě zánětů hrdla a dásní.



účinky se týkají zelí jen syrového nebo kvašeného, nikoli vařeného.

Kysané zelí detoxikuje organismus

Kysané zelí a jeho nejcennější složka kyselina mléčná spolu s vitamínem B pomáhá při regeneraci poškozené střevní sliznice. Kysané zelí a šťáva z něho velmi příznivě působí na střevní mikroflóru.

Kysané zelí obsahuje probiotické bakterie kyseliny mléčné, která brání rozmnože-

případech, kdy fungování pankreatu je nedostatečné.

Kysané zelí a jeho konzumace může pomoci nemocným na cukrovku při snižování výkyvů hladiny cukru v krvi.

Kysané zelí obsahuje bakterie kyseliny mléčné a má velmi pozitivní vliv na fungování žlučníku, čímž nepřímo snižuje hladinu cholesterolu v krvi.

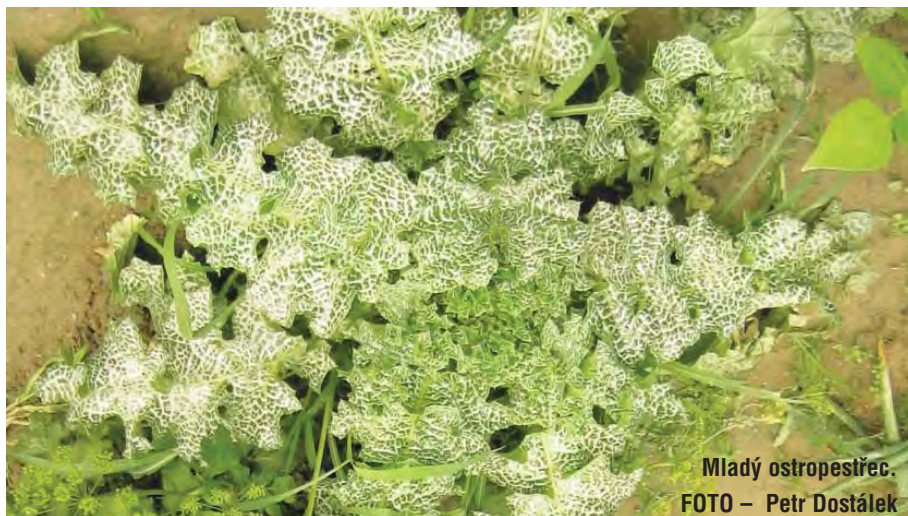
Kysané zelí může napomáhat také v prevenci depresivních stavů, obsahuje totiž

Pokračování na straně 14

OSTROPESTŘEC MARIÁNSKÝ podle dědka Kořenáře

Nejúčinnější pro tělo je asi požívání 20–60 i více semen za důkladného rozkousání při každém jídle. Slupky se zároveň podílejí na čištění sliznic od starých nánosů. Lidem se zánětem žaludku a dvanáctníku, střev (i zácpou, hemeroidy) ap. to ale nelze doporučit, protože v těchto orgánech stírají také ochranný hlen. V tom případě lze doporučit si lžičku semen pomlít na tříštivém mlýnku na kávu a hned jíst.

Příprava čaje: lžičku až lžíci semene nejmeně čtvrt hodiny mírně vařit, odstavit a po vychladnutí na potřebnou teplotu pít. Nejvhodnější je pít tohoto odvaru při nebo po jídlech, aby se trávil s natráveninou a tak byla zabezpečena dlouhá stimulace jater. Ostropestřec se používá při žloutenkách a jaterních zánětech (hepatitidách), intoxikacích vnějšími i vnitřními jedy, homocysteinem, zlým cholesterolem, léky, cirhóze (tvrdnutí), ztučnělých játrech jedlíků, drogových poškozeních a obecně při snížené funkci jater. Já ho doporučuji navíc v rekonvalescencích, při teplotách, ozárkách (včetně RTG a CT), chemoterapiích, anti-biotické terapii, nervových oslabeních i potížích a duševních chorobách, ekzémech, lupénce, pigmentových a jiných kožních poruchách, slábnoucím zraku, odvápnění, cukrovce, rakovině, imunitní nedostatečnosti, asciticky zvětšeného břicha, únavových projevech, žloutenkách, těhotenství, hubnutí, krevních chorobách a nedostateč-



Mladý ostropestřec.
FOTO – Petr Dostálék

né krvetvorbě a tak nějak, když cítíte, že se dobře necítíte, protože se cítíte (zapácháte pokožkou nebo tmavou močí).

Uvádí se, že ostropestřec je žlučopudný, horečkotlumivý, nervoklidivý a řešivý pro problémy sleziny. Ovšem to bych považoval za vedlejší produkt korektního čištění těla játry a spotřebou živinoplné krve ze střev, slinivky, žaludku i sleziny a tím snížení portálního přetlaku.

Ostropestřec je nejen krásná (krásně pichlavá) rostlina, ale povedlo se jí najít nejslabší místo naší existence a dokáže se účinně podílet na naší dlouhověkosti, za což by se hodilo na znamení velkých díky mu postavit něco monumentálního, třeba sochu...

Výňatek z <https://www.dedekorenar.cz/danky/o-bylinkach—huumomy-special/ostropestrec.html>

BILIRUBIN je odpadním produktem metabolismu červeného krevního barviva hemu. Vzniká v játrech při filtraci krve ze zaniklých červených krvinek. Jeho obsah v krvi se může zvyšovat jako příznak určitých onemocnění, při zvýšené hladině bilirubinu se barví stolice do hněda a podlitiny do žluta. V roce 2009 byl bilirubin objeven v rostlině *Strelitzia nicolai* a později také ve strelícii královské (*Strelitzia reginae*).

Když správně nefungují játra nebo když jedinec trpí hemolytickou anémií (nadměrným rozkladem červených krvinek), část konjugovaného bilirubinu se objeví v moči, čímž ji barví do temně žluté. Hlavním příznakem poruch metabolismu bilirubinu je hyperbilirubinemie. Při zvýšení hladiny nad 30 $\mu\text{mol/l}$ pozorujeme žluté zabarvení

PORADNA WALTRAUD GREGOROVÉ

Jak pomoci játrům přírodní léčbou zvýšeného bilirubinu v krvi?

- * **Směs pro čaj:** řeřich, řepík, koriandr, ostropestřec, anýz, meduňka, kopr a yzop. Na půl litru vody jedna malá hrstka směsi, nechat přejít varem, ustat 15 minut. Pít čtvrt hodiny před jídlem 2–3krát denně jeden šálek příjemně teplého čaje.
- * **Nepít mléko**, ani kyselé, zato jíst dostatek mrkve, jablek a šťávy z nich.
- * Udělat si **jednoduchý prostředek** k posílení činnosti jater 500 g cibule jemně nakrájet, přidat 150 g medu a litr dobrého bílého vína. Vše spolu dobře promíchat a nechat 48 hodin ustat. Pak přefiltrovat do láhve s patentním uzávěrem a uložit v lednici. Pít denně dvě až tři deci denně čtvrt hodiny před jídlem.
- * Bylinu **mochnu husí** usušit a práškovat. Prášek přidávat do těsta na sušenky: na 0,5 kg mouky přidat 1–2 polévkové lžíce mochny. Po devět dní pak naláčno sníst několik sušenek a zapíjet čajem z listů, či plodů černého rybízu. Místo sušenek lze s mochnou dělat i placky nebo lívance. Množství mochny není třeba úzkostlivě měřit a vážit, není škodlivá.

- * **Semena ostropestřce mariánského** naložit do lihu v poměru 1 : 6, lze použít žitnou či vodku, nechat v teple vyluhovat po 21 dní, pak přefiltrovat a užívat denně 20–25 kapek na cukr či do vody.
- * Dobře působí i **kúra s puškvorcem** (viz obrázek dole): po pět až devět dní si večer přelít čajovou lžičku řezaného kořene puškvorce šálkem převařeného studené vody, zakrýt a nechat do rána ustat. Ráno scedit a zahřát na vysokou teplotu, ale nevařit. Během dne pít šest loků – po jednom před a po snídani, obědě a po večeři. Pak tři týdny pauza, aby se mohla kúra opakovat.



kůře a sliznic, které je způsobeno ukládáním bilirubinu ve tkáních. Hyperbilirubinemie může nastat i při normálním metabolismu bilirubinu a to při: při zvýšené tvorbě bilirubinu, při sníženém vylučování bilirubinu játry, při snížené konjugaci bilirubinu v játrech, při poruše vylučování bilirubinu do žluče, při extrahepatální poruše odtoku do žluče.

WIKIPEDIE

DOBROTY

I PRO DIABETIKY

Žampiony plněné kuskusem

Pro 2 osoby:

● 8 větších žampionů ● 100 g celozrnného kuskusu ● 100 g krutů šunky ● 15 malých rajčátek ● 50 g zakysané smetany ● mletý kmín ● bílý pepř ● půl kostky houbového vývaru ● sůl ● olej na potření pekáčku

Oloupeme klobouky žampionů a lehkým tlakem vypáčíme nožky. Kuskus (druh těstoviny) uvaříme podle návodu na sáčku (na trhu jsou předvařené i instantní druhy) v houbovém vývaru. Nožky žampionů, šunku a část rajčátek nadrobno nasekáme, směs promícháme s kuskusem a se smetanou a podle chuti okořeníme a osolíme. Naplníme směsí kloboučky žampionů, na vrch každého položíme půlku rajčátka. Zbylou náplň urovnáme na vymazaný pekáček (v případě úpravy v mikrovlnné troubě můžete použít talíř z varného skla), navrch narovnáme naplněné žampiony a ozdobíme zbylými půlkami rajčátek. Odkryté zapékáme v troubě asi 20 minut na 200 stupňů, v mikrovlnné troubě stačí 10 minut.

Je to chutné a rychlé jídlo, připravené prakticky bez tuku.



Balkánské maso

Na dvě porce potřebujeme:

● 200 g mletého masa (směs hovězího a vepřového) ● menší cibule ● 2 svazky ředkviček ● 1 lžice sezamových semínek ● lžička oleje ● lžička směsi koření čubrica ● sůl

Na oleji osmahneme nadrobno pokrájenou cibuli, přidáme mleté maso a za stálého míchání opékáme, aby se netvořily hrudky. Během opékání přidáme sezam, osolíme a okoříme. Opečené maso podlijeme trochou vody nebo vývaru a podusíme asi 15 minut. Pak přidáme překrájené omyté ředkvičky a společně dodusíme do měkka asi dalších deset minut.

Podáváme s chlebem nebo pečenými brambory.

Recept je inspirovaný balkánskou kuchyní a jde o chutnou a rychlou večeři.



Líčka na víně

Pro 4 osoby:

● 500 g hovězích líček ● 2 menší mrkve ● 2 petržele ● větší kousek celeru ● cibule ● 4 dl kvalitního suchého červeného vína ● lžička oleje ● lžička másla ● bobkový list ● snítka listové petržele ● špetka tymiánu (tzv. bouquet garni) ● pepř ● sůl

Z líček odstraníme silnou vrchní šlachy a nakrájíme je na kousky. Jednu mrkev, jednu petržel a celer nakrájíme na kousky a cibuli nasekáme. Na oleji prudce osmahneme nakrájené maso, vyjmeme jej a ve výpeku restujeme kořenovou zeleninu. Když zezlátne, přidáme cibuli a společně opékáme dočervena. Pak vrátíme maso, okoříme, osolíme, podlijeme vínem a velmi zvolna dusíme do měkka. Podle potřeby můžeme podlít ještě vývarem. Měkké maso vyjmeme, omáčku propasírujeme, nebo po vyjmutí bobkového listu rozmixujeme na hustou šťávu. Zbylou mrkev a petržel nakrájíme na tenké nudličky a opečeme na másle. Podáváme s bramborovou kaší a ozdobíme opečenou zeleninou. Zapijeme vínem, které už ochutnala líčka.

Hovězí nebo telecí líčka jsou typické maso s krátkou svalovinou z tváří skotu, jsou opravdu výjimečné chuti a poměrně rychle uvařená.

Nabízená úprava vychází z tradic francouzské kuchyně, a protože se líčka nyní objevují na pultech řeznictví a patří k nejlevnějším druhům hovězího, určitě je vyzkoušejte i vy.

Taťána LANKAŠOVÁ
Dleta pro mlsouny



DOBROMILA BY SE DIVILA

Soutěž Gourmand Cookbook Awards je v oboru gastronomie srovnatelná s udílením Oscarů na poli filmovém. Tato prestižní mezinárodní soutěž věnovaná dobrému jídlu, pití a všemu, co s ním souvisí, byla založena v roce 1995 a od té doby se jí ročně účastní tisíce kuchařských knih, projektů a autorů až z 205 zemí. Do nejužšího výběru v rámci specializovaných kategorií ale postupují jen desítky z nich, vyhodnocené jako nejzajímavější.

Slavnostní vyhlášení vítězných projektů realizovaných v roce 2016 se letos koná v Číně, ve městě Yantai. Proběhne ve dnech 27.–28. května 2017. Mezi uchazeči jsou opět i české knihy z produkce nakladatelství Smart Press. Do finální nominace úspěšně postoupily dva výrazné tituly. Každý z nich je úplně jiný, oba jsou však výjimečné svým originálním konceptem, autorským nábojem a krásným provedením.

La Buchta – Cesta z jednoho těsta

je díky kvalitě výkladu i díky grafickému pojetí vytříbeným dílem stejnojmenného tvůrčího tria „La Buchta“ (tvoří jej autoři Petra Frýdlová, Venny Hladík a Johana Pošová). Byla by opravdu škoda se na tuto sladkou cestu nevydat. Moderní, vizuálně působná a odvážně hravá kuchařka to-



nálních sladkých dezertů i slaných variant. Vedle pestré receptové části obsahuje publikace také důkladnou, nicméně čtivou teoretickou část, která čtenáře vede k jádru kvalitních ingrediencí a funkčních pekařských a kuchařských postupů. Kniha je nominována v kategorii Best Pastry & Desserts Book (Nejlepší kniha sladkého pečiva a dezertů).

Vaříme s dětmi pro děti

je neméně pozoruhodný počín. Na rozdíl od elegantního stylu a cukrářských fines je zaměřená přímo do živé, akční rodinné domácnosti. Je určena rodičům a jejich dětem. Anebo chcete-li, dětem a jejich rodičům. Autorka Petra Novotná, zkušená kuchařka, grafička, fotografa a v nepo-

slední řadě maminka, postavila svou knihu na osvědčených, praktických a chutných receptech. Hlavním přínosem je ale to, že je vybírá a vysvětluje tak, aby je zvládly i děti,

případně ve spolupráci s dospělými. Kniha je zábavným, svěžím, ryze praktickým a pečlivě sestaveným průvodcem po světě receptů, ingrediencí a kulinářských triků, který bourá zbytečné obavy a překážky mezi „malými“ a „velkými“ kuchaři. Osobitým způsobem kombinuje užitečný manuál a nakažlivé nadšení z dobrého jídla, jeho sdílení a užívání. Je nominována v kategorii Best Food & Family Book (Nejlepší rodinná kuchařka).

V předchozích letech získaly ocenění tyto publikace nakladatelství Smart Press:

2015 Denisa Bartošová – Láskominy DB – 1. místo (kategorie „Zábava“)

2014 Denisa Bartošová – Láska prochází kuchyní – 1. místo (kategorie „Design“)

2013 Kuchařka Martina Škody / Škoda nevařit – 3. místo (kategorie „Nejlepší prvotina světa“)

<http://www.smartpress.cz/>
Gourmand Cookbook Awards:
<http://www.cookbookfair.com/>



Šla Nanynka do zelí, do zelí...

➡ Dokončení ze strany 11

vitamíny B9 a B12 potřebné pro správné fungování nervového systému. Kysané zelí dále obsahuje acetilkolin, který pomáhá odevzdávat podněty a uklidňuje vegetační nervový systém. Už dlouho je známá tříměsíční léčebná zelná kúra proti depresím.

Pomoc proti nádorům – účinně chrání proti nádorům jater, plic, tlustého střeva a proti rakovině prsu. Účinné látky, které zabraňují proliferaci nádorových buněk,



vznikají při procesu kvašení zelí. Jsou to takzvané izotiocianáty – takové látky, které mají silný protinádorový účinek.

To je jen několik příkladů příznivého vlivu kyselého zelí na organismus člověka. Existuje ale mnohem více důvodů, proč je kysané zelí obzvlášť důležité pro zachování zdraví. Proto je důležité, abychom tuto vynikající zeleninu pravidelně konzumovali hlavně v zimě.

POZOR! Sterilizováním, vařením, dušením, anebo pečením se cenné látky znehodnocují, proto se kysané zelí doporučuje konzumovat v syrovém stavu, např. jako součást salátů.

Protože kysané zelí obsahuje velké množství vitamínu K, při zvýšené srážlivosti krve se kvůli zvýšenému riziku trombózy nedoporučuje jeho konzumace ve formě kúry.

Syrové kysané zelí v množství 100–150 g a jeho každodenní konzumace se doporučuje hlavně lidem, kteří dlouhodobě trápí přetrvávající chronická zácpa. Během detoxikačního programu se v rámci očisty střev doporučuje alespoň jednou denně konzumovat kyselé zelí a rovněž vypít 2 dl zelné šťávy.

Zopakujme si ve zkratce, jaký příznivý efekt má kysané zelí a jeho konzumace na zdraví člověka:

- zvyšuje toleranci na stres;
- přispívá k duševní rovnováze a dobré náladě;
- pozitivně ovlivňuje činnost každého svalu v těle, včetně svalů střev a srdcového svalu;
- posiluje imunitu;
- má omlazující účinek;
- napomáhá tvorbě červených krvinek;
- účinně účinkuje proti revmatoidní artritidě;
- pomáhá detoxikaci organismu;
- snižuje krevní cukr;
- chrání proti vzniku nádorů;
- zelná šťáva má příznivý účinek na některé žaludeční a dvanácterníkové vředy.

Půl hrnku kysaného zelí obsahuje:

13 g kalorií, 0 g tuku, 4 g vlákniny, 7 g sacharidů, 2 g cukru, 1 g proteinu, 470 mg sodíku (20 % denní doporučené dávky), 10 mg vitamínu C (17 % denní doporučené dávky), 9 mikrogramů vitamínu K (11 % DDV), 1 mg železa (6 % DDV), 1 mg manganu (6 % DDV), 1 mg vitamínu B6 (5 % DDV), 17 mg kyseliny listové (5 % DDV),

(red)

HISTORIE VÍTĚZŮ ČESKÉ BIOPOTRAVINY

Rok 2016

Vítěz: **Bio Trhaná paštika z přeštika od Josefa Sklenáře z Biofarmy Sasov**

Dílčí kategorie

Biopotraviny živočišného původu:

Biohermelín z ekofarmy Javorník

Biopotraviny rostlinného původu:

Hostětínský mošt jablko meruňka bio.

Biovýrobky pro gastronomii, pochutiny a ostatní:

Bio Kostní vývar z Biofarmy Sasov

Biovino:

Rulandské šedé – výběr z hroznů 2015 od Petra Marcinčáka z Mikulova

Rok 2015

Biorajčata ve vlastní šťávě – Hornácká farma

Bio medvědí pesto – Hornácká farma; Bio dršťková polévka – Biofarma Sasov; Novosedelské slámové víno – Frankovka, ročník 2011, Víno Marcinčák.

Rok 2014

Bio konopné sádlo – Biofarma Sasov

Černíkovické okurky – Miloš Kurka (Královéhradecký kraj) a Bio cukrový hrášek – Hornácká farma; Rulandské šedé, oranžové víno, výběr z hroznů 2013, Víno Marcinčák

Rok 2013

Černíkovické beraní rohy – Miloš Kurka

Šonovský kmet – tvrdý sýr z ovčího mléka – Monika Menčíková; Kvasný ocet vinný s bazalkou – Ing. Josef Abrel, Pavlov; slámové víno Frankovka 2012 – Víno Marcinčák

Rok 2012

Kozí biomáslo – AMALTHEA, s. r. o.

Radešovský žitný chléb se slunečnicí – Statek Tilia, s. r. o.; Jehněčí klobása s hovězím masem bio – Řeznictví U Kusáků, s. r. o. Hostětínský mošt jablko & rakytník bio – Moštárna Hostětín, s. r. o.; Cecilčín Bio Džem – Statek Tilia, s. r. o.; Crispins kukuřičná biotyčka – Extrudo Bečice, s. r. o.; Výrobky pro gastronomii: Císařské brambůrky – Statek Tilia, s. r. o.; Pálava 2010 výběr z hroznů – Biovino: Gotberg, a. s.

Rok 2011

Ovčí sýr Arnika – Horský statek Abertamy

Mlýnské a pekárenské výrobky: Bezlepkové bioperničky – Biopekárna Zemanka. Nápoje: Vinný mošt Veltlínské červené rané BIO 2011 – Pavel Binder. Výrobky z ovoce a zeleniny: Barunčín BIO džem – Statek Tilia. Biovýrobky pro gastronomii: BIOLINIE Ječné lívance – PRO-BIO, obchodní spol. s. r. o. Vína z ekologických hroznů: Hibernál víno s přívlastkem pozdní sběr 2009 – Vinselekt Michlovský.

Rok 2010

Kančí biolovečák – Biofarma Sasov

Mléko a mléčné výrobky: Jogurt bílý 3 % – Mlékárna Valašské Meziříčí, Mlýnské a pekár-

enské výrobky: Chléb pšenično-žitný cereální s Nopalem BIO – Country Life, s. r. o. Výrobky z ovoce a zeleniny: Hrušková roláda – Hana Němcová, rodinná farma Koldokol. Pro gastronomii: Bio Lívance – Extrudo Bečice, s. r. o. Vína z ekologických hroznů: Malverína pozdní sběr 2007 – Vinselekt Michlovský.



Rok 2009

Švestkový biomem – Heliavita ve spolupráci s firmou TopBio.

Mléčné biovýrobky: AMÁLKA BIO smetana ke šlehání, 33 % tuku – Lacrum Velké Meziříčí. Maso a výrobky z masa: Biokuřecí maso – Biopark. Nápoje: Rakytníková šťáva 100% – Miloslav Košek – EKOPLANET. Pochutiny a ostatní potravinářské výrobky: NATURVIA Bio tofu Strips – VETO ECO.

Rok 2008

Vitaminátor 100% jablečná šťáva – Slavomír Soška

Mlýnské a pekárenské výrobky: Čoko-kokosky s fair trade kokosem a kakaem Bio – Biopekárna Zemanka. Mléko a mléčné výrobky: biomáslo – Polabské mlékárny. Maso a masné výrobky: jehněčí na gril s rozmarýnem – Biopark. Ovoce a zelenina a výrobky z nich: Višňový biodžem Hamé. Pochutiny a ostatní potravinářské výrobky: Bio bramborový knedlík – Josef Sklenář. Nápoje: Vitaminátor 100% jablečná šťáva, celkový vítěz soutěže. Bio výrobky pro gastronomii: Bio brambory vařené vakuované – Josef Sklenář, Biofarma Sasov

Rok 2007

Pošumavský bio med, Jan Pintíř

Pečivo: Celozrnné špalďové kreky s dýňovým semínkem a česnekem – Biopekárna Zemanka. Mléko a mléčné výrobky: Bio kysaný nápoj jahoda – Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r. o. Nápoje: Hostětínský sirup z černého bezu – Tradice Bílých Karpat, s. r. o.

Top 10 nejúspěšnějších biopotravin:

Bio jogurtový drink z mlékárny OLMA, a. s., Bio dýňové gomasio společnosti bio*nebio, s. r. o., Bio hovězí zadní bez kosti nominované společností Moravan, a. s. Petřvald, Čoko – kokosky se špalďovou moukou a Celozrnné špalďové kreky se sezamem a sójovou omáčkou z Biopekárny Zemanka a Hruško-jablečný bio mošt Olgy Syrovátkové – Zámecké sady Chrámecké.



Rok 2006

Bio kysaný nápoj – Mlékárna Valašské Meziříčí

Čestná uznání:

Biovejce – Pavel Kýr a Biovejce Abatis, řada polotovarů – Biolinie: Jahelník, Pohankový dezert a Bulgur s červenou čočkou – od Pro-Bio obchodní spol., s r. o.

Rok 2005

Bio kváskový chléb a pečivo – Jan a Hana Zemanovi, pekárna Albio

Čestná uznání: za rozšíření kvalitního masného bioprogramu – Josef Sklenář z Biofarmy Sasov. Kozí farmu Březí ocenila porota čestným uznáním za její Jihočeské kozí maslo čerstvé, Jižské pekárny – Směs na biochléb.

Rok 2004

Bio uherák – Josef Sklenář Biofarma Sasov.

Čestná uznání: Barevné čínské ředkve a tuřínek – Zahradnictví „Luční Údolí“ Velehrad (viz foto – redakce Bio)



Rok 2003

Série mléčných kozích produktů „Mléčná strava v BIO“ – rodinná farma Pavla a Jitky Dobrovolných z Ratibořic u Jaroměře n. Rok.

Čestná uznání: za uvedení biomasa na český trh – Biopark, s. r. o. z Velkého Šenova, za praktický a inovativní obal bio hruškového a třešňového moštu – Zámecké sady Chrámecké, za rozvoj českého trhu s biopotravinami a vytvoření mostu mezi ekologickými chovateli mléčného skotu a spotřebiteli – Olma, a. s., jež vloni uvedla na trh mléko v bio kvalitě, za výrobu tradičního a kvalitního regionálního biomásla – farma Filoun Josefa Šourka v Plavech.

Rok 2002

Bio jablečný mošt – Tradice Bílých Karpat, Hostětín

Čestné uznání získalo: Biopečivo – Pekárna K+K Blansko, Špaldoto, Pohanková sekaná – PRO-BIO, s. r. o. a Kolekce 16 druhů kořenů rodiny Abruš, Pavlov u Břeclavi.

Připravil PRO-BIO Svaz EZ

„BIOAKCE“ PRO VZDĚLÁNÍ I PRO ZÁBAVU



Pro začínající ekozemědělce i pro ty, kteří se snaží svoji produkci zdokonalit, nebo nalézt pro ni další cesty odbytu, slouží mnoho seminářů, polních dnů, výstav a školení, které pro členy i nečleny PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců, z. s., Šumperk organizuje sám nebo ve spolupráci s dalšími organizacemi.

POZVÁNKY

Den otevřených vrat Ekofarma Šťastná koza

PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců srdečně zve na Den otevřených faremních vrat Ekofarma Šťastná koza.

Termín: **20. května 2017**

Místo: **Velké Albrechtice 95,**

okr. Nový Jičín, www.stastnakoza.cz



PROGRAM „KULTURNÍ“

* Prohlídka farmy * projíždky na koních * skákací hrad zdarma * maňáskové divadlo – KOFIKOLO * cimbállovka Kubálovci od 13 h.

MALÝ TRH NA DVORKU

* Včelí farma Košec * Aronie z Podbeskydí * perníkové dobroty pana Gilara * mouky, chleba z rodinné ekofarmy * vinetka Šrotových z Bílovce * PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců

OBČERSTVENÍ a OCHUTNÁVKY

* Biosýry kozí i kravské a grilované sýry z Ekofarmy Šťastná koza * grilované speciality řeznictví Machač z Mořkova * biovýrobky oceněné v soutěži Česká biopotravina * káva, džusy * pivo Zobak z Bílovce * buchty s biotvarem a další.

Seminář „Bio v regionu“ Zlínského kraje

ve středu 10. května od 10 h. na ŠS zemědělské a přírodovědné (nábřeží Dukelských hrdinů 570) v Rožnově p. R.

MLÉČNÉ VÝROBKY A FAREMNÍ ZPRACOVÁNÍ BIOPOTRAVIN

Seminář je určen především pro žáky a učitele odborných škol, zúčastnit se však může i veřejnost. V úvodu semináře představí Andrea Hrabalová (Bioinstitut, o.p.s.) rozsah a dostupnost bioprodukce ve Zlínském kraji. Pravidla zpracování bioproduktů na statku a prodeje ze dvora přiblíží Ivan Hrbek (Svaz faremních zpracovatelů). Prezentace ekosedláků – Miroslav Horut (minimlékárna Rožnov pod Radhoštěm), Tomáš Ondruch (ovčí farma ve Valašské Bystřici) a Ludmila Mužiková za AGROFYTO, spol. s r. o., (dodavatel biomléka a biohovězího masa). Přírůsky a úskalí zpracování biomléka přiblíží Jana Novotná (Mlékárna Valašské Meziříčí). Milan Berka (KEZ, o.p.s.) certifikaci a značení biopotravin a seminář uzavře Milan Drgáč (PRO-BIO Svaz EZ) a Renata Vaculíková (IS Kopanice) prezentací aktivit v kraji a pozvánkou na ekozemědělské akce.

Ochutnávka biopotravin z regionu včetně čerstvého biosýru, který vyrobí vybraní studenti školy.

Akci zakončí kulatý stůl o možnostech lokálních farem zásobovat školní jídelny, organizuje Skutečně zdravá škola. Projekt BIO v regionu – Propagace regionální bioprodukce a spolupráce realizuje Bioinstitut, o. p. s. za finanční podpory MZe ČR. Nad akcí převzala záštitu radní Zlínského kraje pro oblast životního prostředí a zemědělství Margita Balaščíková. Kontakt na koordinátora projektu: Andrea Hrabalová, andrea.hrabalova@ctpez.cz.

Pořádá Bioinstitut, o.p.s.



POLNÍ DEN V DAČICÍCH Směsné kultury jako zdroj organické hmoty v půdě

POLNÍ POKUSY

Česká technologická platforma pro ekologické zemědělství vás zve na Polní den.

Zemědělský podnik BLOKOM CZ s.r.o. Dačice (okres Jindřichův Hradec)

Prezentace směsných kultur plodin a praktická ukázka ošetření porostů plečkou Robocrop.

Polním dnem vás provedou Ing. Karel Vejražka (VÚP Troubsko) a Miloš Stejskal (Biokom CZ)

PROGRAM

- 9:30–10:30** Sraz účastníků a představení farmy
- 10:30–11:00** Prohlídka směsí plodin vhodných jako meziplodiny
- 11:00–11:30** Ukázka práce plečky Robocrop (Garford)
- 12:00–13:00** OBĚD
- 14:00** Exkurze pro zájemce – kompostárna zemědělského podniku Biokom CZ

PŘIHLÁŠKY na polní den zasílejte do 10. 5. 2017 mailem na: info@ctpez.cz

Kontaktní osoba: Pavlína Samsonová, 776 305 605

Sraz účastníků a zahájení polního dne ve Sportcentru Rockhill v Dačicích Jemnická 305, Dačice

(www.sportcentrumnaskale.cz/kontakt)

PODĚBRADY

8.–9. června 2017

Konference bude připravena za finanční podpory Ministerstva zemědělství ČR

Pořádá PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců, z. s.

Kontakt na pořadatele:

sylvia.horakova@pro-bio.cz



Ve středu 12. dubna 2017 se v Kutné Hoře uskutečnila valná hromada PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců. Mj. schválila plán práce a rozpočet na rok 2017, zároveň zvolila členy Rady svazu, kontrolní komisi na další období.

FOTO – Sylvia Horáková



Zhromaždenie za ústavnú ochranu pôdy so štyrmi zemskými požiadavkami

V Bratislave na Hviezdoslavovom námestí bolo 22. 4. 2017 zhromaždenie za ústavnú ochranu pôdy so štyrmi zemskými požiadavkami pripravenými združením prírodných hospodárov Gazdovská obroda, ktoré pôsobí vrámci o. z. Rodný kruh. Odohratých bolo šesť koncertov a za ochranu pôdy sa vyjadrili aj hudobníci: Suvereno, Robo Grigorov, Dominik N30 Varchola, Nany Hudák s hosťom Martinom Geišbergom, Jano Svetlan Majerčík, Vejan a Žiarislav a Bytosti.

Hovorilo sa tu hlavne o Petícii za ústavnú ochranu pôdy „4 zemské požiadavky“, ktorá prebieha na Slovensku podľa zákona č. 85/1990 Zb. o petičnom práve v znení neskorších predpisov a podľa zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 350/1996 Z. z. o rokovacom poriadku v znení neskorších predpisov a znie:

Vážený pán prezident
Slovenskej republiky,
vážená vláda Slovenskej republiky,
vážená Národná Rada
Slovenskej republiky,

my, dole podpísaní občania Slovenskej republiky (ďalej „SR“), v záujme ochrany slovenského pôdohospodárstva, zeme, pôdy a v tiež v záujme národnej suverenity SR a potravinovej bezpečnosti, žiadame včleniť do novely Ústavy SR a nasledovne aj do ďalších právnych noriem tieto požiadavky:

1. Pôda si zasluhuje zvláštnu ústavnú ochranu. Pôda nie je voľný tovar. Pôda je národným bohatstvom.

2. Pôda je podmienkou nášho prežitia. Zem a pôda sú spoločné životné prostredie. Preto ju možno spravovať a obhospodarováť len v súlade s prírodnou rovnováhou (ekosystémom). Na území SR nech je zakázané používanie prípravkov ohrozujúcich zdravie a prírodu, ako aj pestovanie geneticky modifikovaných plodín.

3. Vlastníctvo pôdy na území SR je vyhradené občanom SR, združeniam občanov SR, ustanovizniam a štátu slovenských občanov – Slovenskej republike. Prenajatie pôdy je možné zmluvne dohodnúť len na dobu do 10 rokov (bez prolongácie). Žiadame udržať predkupné právo pre spoluvlastníkov pôdy. Žiadame urýchlene riešiť otázku potravinovej bezpečnosti SR a umožniť rozvoj rodinných gazdovstiev.

4. Je potrebné zabezpečiť ochranu pred špekulatívnym kapitálom, pred ovládnutím rozľahlých území sústredenou mocou. Preto je potrebné stanoviť hornú hranicu rozlohy pôdy, ktorú môže vlastníť občan (fyzická osoba) – navrhujeme 300 ha a tiež stanoviť hornú hranicu, ktorú môže vlastníť združenie občanov, v závislosti na podobe združenia.

Dodatok:

Žiadame, aby boli zrušené súčasné právne normy, ktoré bránia slovenským

občanom pri kúpe pôdy o rozlohe nad päťtinu hektára, ak nie sú podnikateľmi, ak nemajú odborné vzdelanie, určitý vek a inými obmedzeniami, ktoré znevýhodňujú tradičných gazdov a ďalších prírodných pôdohospodárov. Ak tieto naše požiadavky nevčleníte do právneho systému SR, žiadame v súlade so základnými zásadami demokratického štátu, aby bolo o týchto zásadných otázkach vyhlásené všeľudové hlasovanie občanov Slovenskej republiky, teda – referendum.



Spolu so štyrmi zemskými požiadavkami predkladáme aj toto stručné ich vysvetlenie

Ad 1. „Pôda si zasluhuje zvláštnu ústavnú ochranu. Pôda nie je voľný tovar. Pôda je národným bohatstvom“.

Že pôda nie je voľný tovar, je správa dôležitá. Napríklad z Ukrajiny sa pôda vyváža ako voľný tovar, na Slovensku už začali skupovať pôdu investičné skupiny a iní špekulanti. Pôda je aj náš životný priestor, nemá to byť len akýsi bezduchý predmet kupčenia. Preto je dôležité, aby bola pôda a zem označená priamo v ústave ako národné bohatstvo. Spolu s kultúrou a jazykom sa považuje územie za jeden z troch hlavných znakov národa. Môže byť azda národ či štát bez pôdy? Maďarsko má napríklad v ústave zakotvené, že pôda je národné dedičstvo. Aj takéto označenie by sme mohli považovať za vhodné.

aktuality ekotrend

Podľa vládneho návrhu si pôda zaslúži zvláštnu ochranu. To je síce pravda, avšak toto je príliš hmlistý pojem a niektoré pripravované zákony môžeme vnímať ako prínosné, iné ako škodlivé voči prírodným hospodárom. Preto samotná formulácia o zvláštny ochrane nestačí a ani nie je zárukou dobrého vývoja.

Ad 2. „Pôda je podmienkou nášho prežitia. Zem a pôda sú spoločné životné prostredie. Preto ju možno spravovať a obhospodarováť len v súlade s prírodnou rovnováhou (ekosystémom). Na území SR nech je zakázané používanie prípravkov ohrozujúcich zdravie a prírodu, ako aj pestovanie geneticky modifikovaných plodín.“

Ekologická časť tejto požiadavky je do istej miery inak načrtnutá vo vládnom návrhu. My však vyzývame zvážiť, či sa na Slovensku vôbec budú môcť pestovať GMO plodiny. V 17 krajinách EÚ je GMO už zakázané. Teda – vo výraznej väčšine krajín. Túto požiadavku predkladáme na všenárodnú rozpravu.

Ad 3. „Vlastníctvo pôdy na území SR je vyhradené občanom SR, združeniam občanov SR, ustanovizniam a štátu slovenských občanov – Slovenskej republike. Prenajatie pôdy je možné zmluvne dohodnúť len na dobu do 10 rokov (bez prolongácie). Žiadame udržať predkupné právo pre spoluvlastníkov pôdy. Žiadame urýchlene riešiť otázku potravinovej bezpečnosti SR a umožniť rozvoj rodinných gazdovstiev.“

Základ tejto našej požiadavky vo vládnom návrhu chýba. S výnimkou predkupného práva spoluvlastníkov, ktoré sa podľa včerašieho vyjadrenia štátneho tajomníka má zachovať. I keď máme také správy, že niektorí by ho chceli zrušiť, preto je zaradené do našich požiadaviek. Vládny návrh, pokiaľ vieme, neráta s obmedzením zahraničného kapitálu, v ktorom my vidíme nebezpečenstvo. Ak sa sem prisťahuje napríklad cudzinec, ktorý sa tu trvalo usadí, lebo nemá istotu, ➡

FOTO – Vladka Červená





➤ že jeho krajinu nezaplaví more, tak by si tu mohol kúpiť nejaký pozemok v obmedzenom rozsahu v podobe záhrady, ako je to dnes vyhradené občanom SR bez trojročného podnikania.

Ak sa však stane slovenským občanom, tak samozrejme – má všetky práva občana. Takže toto nie je namierené proti cudzincom vo všeobecnosti. Avšak slovenskú pôdu skupujú aj cudzinci, ktorí sa tu ani neusadzujú, len obchodujú s pôdou, pričom sa zameriavajú na strategické oblasti pri mestských a priemyselných oblastiach, oblastiach s výskytom podzemných zásobárňí vody a uhľovodíkov... Často ide o investičné skupiny. Z nášho návrhu vyplýva, že kupovanie pôdy zahraničnými vlastníckmi by nebolo možné. Vyhradené vlastníctvo pôdy pre občanov SR a pre združenia a ústavy a republiku samotnú zachováva samozrejme aj družstvá, štátne, obecné a mestské lesy, teda všetko s výnimkou zahraničných vlastníkov, ktorí tu nechcú trvalo hospodáriť ako občania.

Samozrejme, že podľa nášho návrhu to tu nemôžu rozkúpiť ani nadnárodné korporácie. Slovensko je v otázke potravinovej bezpečnosti v mimoriadne zlom stave. Ak by sme tento stav označili ako stav hospodárskeho ohrozenia, čo je možné, vymedzenie vlastníctva pôdy pre občanov SR a ustanovizne SR by bolo obhájiteľné.

Všimnime si, že napríklad Poľsko v bývalom socialistickom boku si obhájilo gazdov a nezdrúžstvenilo ich, napriek tomu, aký bol socialistický trend. Keď sa chce, tak sa dá, a to i dnes. Aj proti trendu. Teraz je v EÚ trend – pôda ako voľný tovar, avšak väčšina štátov už toto obmedzuje a niektoré krajiny (Poľsko, Portugalsko, Francúzsko...) chránia a právne podporujú rodinné gazdovstvá (farmy). Žiadame, aby sa u nás nepokračovali v nivočení zvyšku gazdovstiev, ale aby sa rodinné gazdovská podporovali ako jeden z pilierov potravinovej bezpečnosti. Sú krajiny v EÚ potravinovo sebestačné na 80 percent, Slovensko je po dlhodobých ničivých krokoch sebestačné tak sotva 20 percent, dováža more aj podradných potravín, pričom domáci výrobcovia potravín sú vý-

razne znevýhodnení oproti poľnohospodárom zo západu EÚ. Takáto mizivá potravinová bezpečnosť je dôvod na poplach!

Ohraničenie zmlúv na prenájom pôdy bez prolongácie 10 rokmi znamená, že si to tu hocikto môže (v čase, keď sú Slováci vo výraznej miere v hospodárskej tiesni ako pôdy nekúpis schopní), prenajímať na dobu, kým vlastník už nie je telesne schopný hospodáriť. Prolongácia je právne zderstvo, ktoré znamená, že ak prenajmete pôdu na dajme tomu 15 rokov a rok pred vypršaním zmluvy z nejakého dôvodu dokázateľne nepožiadate o jej ukončenie, pozemok bez ďalšej zmluvy je prenajatý na ďalších 15 rokov! Takto to žiadajú právnici z platobnej agentúry, o ktorých nevedno, čie záujmy zastupujú. A označujú to za pozitívnu diskrimináciu. My to označujeme za negatívnu diskrimináciu. My sme samozrejme proti tomu, aby sa pozemky automaticky jedностranne prenajíмали bez ďalšej zmluvy na také isté obdobie, pretože je to proti záujmom gazdov, ktorí nemajú peniaze na svojich právnikov a ani čas na právnický manierizmus, pretože bojujú o holé prežitie!

Ad 4. „Je potrebné zabezpečiť ochranu pred špekulatívnym kapitálom, pred ovládnutím rozľahlých území sústredenou mocou. Preto je potrebné stanoviť hornú hra-

nicu rozlohy pôdy, ktorú môže vlastniť občan (fyzická osoba) – navrhujeme 300 ha a tiež stanoviť hornú hranicu, ktorú môže vlastniť združenie občanov, v závislosti na podobe združenia.“

Táto požiadavka našej výzvy je pochopiteľná, pretože sú aj domáci podnikatelia, ktorí kupujú desaťtisíce až státisíce hektárov pôdy, na ktorých sa nechystajú hospodáriť, len s nimi obchodujú. V niektorých krajinách je v platnosti podobné ochranné obmedzenie. Podľa posledných správ sa uvažuje o obmedzení hornej hranice pre fyzické osoby, vládny návrhom, na podstatne menšiu výmeru, avšak to by mohlo byť v prospech firiem, ktoré obmedzené nie sú. To by bvšak nahralo „investičným skupinám“ na úkor pôdohospodárov bytostne závislých na pôde. S tým samozrejme nesúhlasíme. Pôda nemá byť predmetom vydierania. Snažme sa, aby pôda bola vo väčšej miere v rukách tých, ktorí na nej hospodária!

Dodatok: „Žiadame, aby boli zrušené súčasné právne normy, ktoré bránia slovenským občanom pri kúpe pôdy o rozlohe nad päťinu hektára, ak nie sú podnikateľmi, ak nemajú odborné vzdelanie, určitý vek a inými obmedzeniami, ktoré znevýhodňujú tradičných gazdov a ďalších prírodných pôdohospodárov.“

K tomuto bodu niet čo dodať. Po našej výzve z roku 2014 vládou SR novelizované zákony „bránili“ špekuláciám s pôdou tak, že slovenských občanov obmedzili a mnohým zabránili sa usadiť a gazdovať, kým zahraniční veľkopodnikatelia sa vynášali a zariadili veľmi rýchlo. Toto by sa malo zmeniť a nie tak, že na to doplatí zase len náš občan.

Za o. z. Rodný kruh a iniciatívu
Gazdovská obroda Žiarislav
Miroslav Švický

Petíciu môžete podporiť aj vy na:
https://www.peticie.com/4_zemske_poiadvky



Veterináři a potravináři nově vstoupili do kontrol ekologické produkce

Navzdory evropským trendům, které považují ekologické zemědělství za favorizovanou alternativu pro trvale udržitelnou zemědělskou výrobu v budoucnosti, se biopotraviny stále potýkají s iracionálně nízkou důvěrou českého spotřebitele. Přesto se zvyšujícím se zájmem o kvalitu potravin se i náš spotřebitel nutně začíná více zajímat o ekologické zemědělství jako o prostředí, v němž ekologicky šetrným způsobem vznikají potraviny vysoké kvality.

Důvěra v biopotraviny

V západní Evropě má ekologická produkce ve všech ohledech mnohaletý náskok. Ať už se jedná o rozvinutost trhu nebo výjasnost zásadních témat. Od toho se odvíjí i kladný přístup rozhodujících činitelů a veřejnosti. Otázky důvěry v biopotraviny nebo v jasnou prospěšnost ekologického zemědělství tam již byly pozitivně zodpovězeny. Nyní jde spíše o rychlost, jakou bude dosažena co nejvyšší výměra ekologicky obhospodařované půdy a co nejvyšší podíl biopotravin na trhu.

Zvyšování důvěry spotřebitele v ekologické zemědělství je proto v České republice klíčovým tématem. Tato důvěra se nepřímopírá o propracovaný kontrolní systém, který zaručuje celkovou důvěryhodnost bioproduktů na trhu. Ať už se jedná o kvalitu či správnou propagaci a označení. Každý, kdo vyrábí, zpracovává a uvádí na trh bioprodukty, musí být registrován na Ministerstvu zemědělství a podléhat kontrole. Kontrola je tvořena systémem kontrolních a certifikačních organizací v kombinaci se státními dozorovými orgány. V určitých případech se zapojuje do kontrol také Oddělení ekologického zemědělství Ministerstva zemědělství, které je kompetentním orgánem pro ekologickou produkci v České republice.

Jak funguje kontrola ekeozemědělců a zpracovatelů biopotravin

Nejdůležitější část kontroly provádějí kontrolní organizace. Jde o soukromé subjekty pověřené Ministerstvem zemědělství, které mají právo udělovat osvědčení o původu bioproduktů, tzv. certifikát. Inspekci provádějí na základě smluvního vztahu mezi kontrolní organizací a kontrolovaným subjektem, který za kontrolu platí. Kontrolní organizace disponují potřebným administrativním aparátem a celkově dvaceti terénními inspektory. Jejich povinností je zkontrolovat každý subjekt registrovaný v ekologickém zemědělství nejméně jednou za rok. Na základě bezchybných výsledků kontroly pak ekologický podnik získá na své produkty zmíněný certifikát. Kontrolní organizace má právo vstupovat do všech prostor souvisejících s podnikáním, má právo i povinnost odebrat vzorky půdy, rostlin, surovin i produktů. Kontrolní organizace má dokonce právo v potřebném rozsahu kontrolovat i ty dodavatele ekologického podniku, s nimiž nemá přímo uzavřenu smlouvu.

Kontrolní organizace má k dispozici řadu sankčních opatření, z nichž nejsilnější je odeprání certifikátu při zjištění závažných porušení pravidel ekologické produkce. Bez certifikátu nesmí postižený podnik své produkty uvádět na trh s označením bio.



Přímý dozor nad kontrolními organizacemi vykonává Ministerstvo zemědělství formou pravidelných a častých supervizí inspektorů přímo v terénu, a také kontrolami v ústředích těchto organizací. Ve výjimečných případech vykonává ministerstvo úřední kontroly ekologických podniků samo.

V případě, že ekologický podnik závažně poruší ekologickou legislativu, Ministerstvo s ním vede správní řízení, v němž uděluje pokuty. Ministerstvo ale může kontrolovat i ty podniky, které nejsou registrovány v ekologickém zemědělství a neoprávněně uvádějí na trh bioprodukty. Tyto podniky může rovněž citelně sankcionovat.

Nevýhodou tohoto systému je, že kompetence jednotlivých soukromých kontrol-

ních organizací jsou v zásadě omezeny pouze na vlastní klienty, s nimiž mají uzavřenu smlouvu o kontrole a certifikaci. Systém ekologické produkce je však natolik komplexní, že v některých oblastech překračuje rámec jejich kompetencí. V takových případech doplňují kontrolní síť státní dozorové orgány.

Dvojitá kontrola

Od roku 2010 vstoupil proto do kontrol ekologického zemědělství Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (ÚKZÚZ), který provádí kontroly u přibližně 5 % ekologických zemědělců ročně na základě rizikové analýzy nebo na podnět Ministerstva.

Určité mezery však přetrvávaly v kontrole výrobců a obchodníků. Proto se ➡



od roku 2016 do kontroly ekologické produkce zapojily také **Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI)** a **Státní veterinární správa (SVS)**.

Úkolem státních dozorových orgánů není v žádném případě nahrazovat činnost soukromých kontrolních organizací. Státní orgány ani nemají právo vystavovat certifikáty bioproduktů. SZPI i SVS pouze získaly možnost u subjektů, které již standardně kontrolují, ověřovat i dodržování pravidel ekologické produkce.

SZPI namátkově kontroluje ty maloobchodní subjekty, které nemusí být ze zákona registrovány a podléhat ekologické kontrole. Jde o většinu maloobchodníků, kteří prodávají biopotraviny již zabalené ➡

➔ v originálních malospotřebitelských baleních konečnému spotřebiteli. Týká se to také internetových prodejců bioproduktů, kteří registraci, dle legislativou daných pravidel, také podléhají. Dále SZPI pomůže kontrolovat toky surovin a produktů u výrobců, kteří vyrábějí biopotravinu i potraviny konvenční a kde je tudíž vyšší riziko nežádoucí záměny surovin. V případě podezření nebo na vyžádání Ministerstva může SZPI zkontrolovat dodržování pravidel ekologické produkce u kteréhokoli výrobce či obchodníka, který uvádí na trh biopotravinu.

Kontrola minimálně jednou ročně

SVS má povinnost jednou ročně prověřit plnění pravidel ekologické produkce u každého ekologického subjektu, který uvádí bioprodukty na trh a zároveň je pod veterinárním dozorem. Tato inspekce by měla být součástí pravidelné kontroly, kterou SVS u těchto subjektů již standardně provádí, pouze svou kontrolu rozšíří o ekologickou nadstavbu, tedy o prověření dodržování pravidel souvisejících s ekologickou produkcí.

Smyslem zapojení státních orgánů obvykle nemá být komplexní kontrola plnění pravidel ekologické produkce. Jde spíše o zaměření na nejkritičtější body v celém procesu. Jde především o kontrolu záznamů a dokumentace ohledně toků surovin a produktů, a zda je zachována rovnováha mezi vstupy a výstupy. Samozřejmě společně s ověřením fyzického stavu ve skladech, výrobních procesech, hospodářství atp. Inspektoři se zaměřují také na správné označování bioproduktů a existenci platného certifikátu u všech surovin vstupujících do výroby biopotravin.

Ministerstvo zemědělství vnímá velmi citlivě vysokou kontrolní zátěž, kterou nesou podnikatelské subjekty. Běžný spotřebitel si však neuvědomuje, jak nesmírně složité a komplexní odvětví tvoří zemědělství a výroba potravin, zejména ekologických.



Proto je nutná přísná kontrola. Dozorové orgány pracují ve prospěch spotřebitele, který má právo být chráněn. Rozšíření kompetencí SZPI a SVS o ekologickou oblast však rozhodně nemá znamenat navýšení počtu kontrol.

Supervize rozumně

Ekologická kontrola má být pouze vhodně včleněna do standardní kontrolní činnosti tak, aby nepředstavovala její zásadní navýšení. Pokud je nutné provést časově náročnou komplexní kontrolu, jde ve směr o případy, kde existuje důvodné podezření na porušování pravidel ekologické legislativy.

Zapojením státních dozorových orgánů Ministerstvo zemědělství nejen odstranilo poslední mezery v kontrolním systému, ale získalo i další nezávislý pohled na dosavadní systém kontroly ekologického zemědělství.

A dobrou zprávou pro spotřebitele i samotný sektor ekologické produkce je určitě fakt, že nově zapojené dozorové orgány

zde zjistily v roce 2016 pouze několik málo nezávažných pochybení. SZPI dokonce zhodnotila ekologickou produkci jako nejméně problematickou oblast v rámci jimi dozorovaného spektra činností. Je totiž třeba vědět, že zdaleka ne každé nalezené pochybení má přímý dopad na kvalitu bioproduktu. Naopak nalézání nedostatků svědčí o funkčnosti kontrolního systému. Důvěra spotřebitele v biopotravinu a ekologické zemědělství je tedy zcela na místě. A s ní samozřejmě i sebedůvěra ekologických zemědělců a výrobců, kteří se svou dobrou prací podílejí na tomto dobrém výsledku.



Pro ČTPEZ zpracoval

Ing. Jan Gallas,
ředitel Odboru environmentálního
a ekologického zemědělství,
Ministerstvo zemědělství ČR

Vyšlo v Zemědělci č. 15 / 2017



SMLOVNÍ PORÁŽKY

V roce 2017 mohou být kontrolovány a certifikovány bezplatně Kontrolní organizace KEZ, o.p.s., nabízí bezplatnou roční kontrolu a certifikaci jatčím, které budou zajišťovat tzv. „smluvní porážky“ zvířat z ekologických chovů. Společnost KEZ, o.p.s., proto přišla s nabídkou bezplatné roční kontroly a certifikace, která má umožnit zemědělcům iniciovat a nastavit spolupráci s řezníky v regionech, tak, aby mohli svým zákazníkům nabízet maso s certifikátem BIO za spravedlivou cenu.

Více informací na www.kez.cz nebo na telefonu 469 625 026.

Pro ČTPEZ zpracovala
Mgr. Pavlína Samsonová



PERMAKULTURNÍ FARMY

POLE NEORANÉ

**Exkurze po středoevropských farmách s permakulturními prvky
Mezinárodní konference pro praktikující i aspirující farmáře**

Permakultura vytváří udržitelné systémy ve spolupráci s přírodou, vyžadující minimální vklady energie a zdrojů a nepoškozující životní prostředí.

Objevujte novinky v oboru permakulturního farmaření se zaměřením na střední Evropu a zdejší podmínky. Poučte se od nejúspěšnějších farmářů z České republiky, Slovenska, Maďarska, Polska a Ukrajiny.

Permakulturní hospodaření na velkých plochách už není jen budoucí vize, ale realita!

- 6. července** Vizovice, Česká republika, Zahrada pro budoucnost
- 6. července** Jasenná, Česká republika, Statek Vartovna
- 7. července** Šardice, Česká republika, revitalizační projekty
- 8. července** Senec, Slovensko, Agrokrúhy Jána Šlinského
- 9. července** Vráble, Slovensko, Mašekov mlyn
- 10. července** Gömöraszólós, Maďarsko, Ekologický institut pro udržitelný rozvoj

11. – 13. července Gömöraszólós, Maďarsko – konference (s možností účasti on-line)

Den 1 – Základní pojmy, metody a techniky

Den 2 – Sociální témata a komunity

Den 3 – Ekonomika a právní otázky

Dny 1-3 – Diskusní klub (sektory, networking, jak řešit problémy)

- Visegrad Fund

Projekt je podpořen

mezinárodním
Visegrádským
fondem

Partneři projektu:

- Ekologický institut pro udržitelný rozvoj (Maďarsko)
- Nadace pro hloubkovou demokracii (Polsko)
- Permakultúra SK (Slovensko)
- NGO 'Permaculture in Ukraine' (Ukrajina)

<http://visegrad.permakultura.sk>

Tel: **+42-737537393**
Email: paha@permakulturacs.cz

KRAJ VYSOČINA

Dvorský statek Olešenska

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, kozidvorek@seznam.cz, více na www.kozidvorek.cz

OLEŠENKA 10 – U PŘIBYSLAVI

KRAJ VYSOČINA

BAZALKA

Prodejna biopotravin – zdravé výživy, dietní výrobky, čerstvé pečivo, saláty, tel.: 739 714 830,

Rokitanského 169, HRADEC KRÁLOVÉ
Bazalka biosamoobsluha – bohatá nabídka bioproduktů, čerstvá zelenina, tel.: 739 714 830,

Gočárova 516, HRADEC KRÁLOVÉ
Bazalka ve dvorku – alternativní jídelna, tel.: 739 714 831,
K. H. Máchy 747, HRADEC KRÁLOVÉ

PARDUBICKÝ KRAJ

ŠPALDA, nekuřácká restaurace a prodejna

Obědy, večeře, svačiny, celozrnné pečivo, zákusky a dezerty bez cukru, biopotraviny, biokosmetika.

Tel.: 463 351 435, www.bio.spalda.cz

Třída Míru 64, PARDUBICE
PALACKÉHO ULICE 2417, PARDUBICE

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 TRENČÍN



PROPAGACE PRODEJE BIOPOTRAVIN

Na této stránce zveřejníme
řádkovou propagaci
prodejny zdravé výživy
a biopotravin
za 400 Kč/rok vč. DPH.

Čtenářů e-BIO máme 1 300.



Firemní prodejna Country Life v Nenačovicích.

Energizující novinka, která dokáže nabudit

Díky mimořádné oblibě přírodních aroma airsprayů se firma rozhodla vyslyšet přání svých zákazníků a rozšiřuje sortiment o novinkou určenou nejen pro domácnost – přírodním airsprayem Energie.

Cítíte se zpomalení? Zdá se vám, že jste tak nějak zabrzdění a ne a ne se někam posunout?

Kolem je chaos, kupí se práce, nepořádek a vy teď prostě nemáte na to, s tím „něco dělat“?

Chtěli by jste ale...chybí vám energie. Chtělo by to nějak nabudit!



barvící a vonné látky, takže nemusíte mít strach, že by měly negativní účinky na vás nebo dokonce na zdraví vašich dětí. Nechte se hýčkat jen tím nejlepším co nám příroda nadělila.

Airspray Energie bude skvělým pomocníkem nejen u vás doma.

Je libo navodit správnou atmosféru v kanceláři, nebo na pracovní poradě?

Rychle osvěžit prostory čekárny?

Provonět si auto? Byt?

Nic není problém. Vyváženou kompozici esenciálních olejů grep, máta, mandarinka a další si jednoduše zamilujete a můžete ji mít kdekoliv a kdykoliv u sebe.

Orientační cena 135 Kč

Letní BIOSLAVNOSTI budou uspořádány

15. července

v areálu firmy ve Starém Městě pod
Sněžníkem, kde firma oslaví
25. výročí od založení.

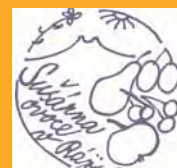
INZERCE

SUŠÁRNA OVOCE V RÁJI dodává šetrně usušené ovoce

Nejsou přidávány
žádné další látky.

Tel: 607 887 438

Všeň-Mokrá 25,
51101 TURNOV



www.susarnaovocevraji.cz

REDAKCE:

Jungmannova 1403
Hradec Králové
tel.: 608 476 828
vhpress1@seznam.cz
bio.noviny@tiscali.cz



Toto číslo vyšlo elektronicky
7. května 2017, ročník 21, č. 5
ISSN 2533-6673

BIO bylo mezi lety 1997–2016
registrováno: MK ČR E 11409

Redakce

PhDr. M. Vohralíková, šéfredaktorka
Mgr. Kateřina Čapounová
Mgr. Sylva Horáková

Redakční rada:

Ing. Jiří Urban, Ing. Petr Dostál, Ing. Radomil Hradil

Jazyková úprava:
redakce

Autorský kolektiv: Waltraud Gregorová, Ing. Petr Dostál a další.

Rozšiřováno prostřednictvím předplatného, 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 úhozů) za 100 Kč, firemní 300 Kč, text pošlete v dopisu, SMS, e-mailem, viz výše. Platba na účet 2319256023/0800.

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

Výsevní dny radí, jak plánovat práci na zahradě a na poli v roce 2017

Oblíbený kalendář konstelací pro zahrádkáře a zemědělce, Výsevní dny podle Marie Thunové ©2017, již vyšel.



Kdybyste však i vy další chtěli vědět, kdy sít, roubovat, krátit a sklízet – či co dělat třeba v příštím listopadu, aby vaše počínání bylo v souladu s kosmickými rytmy a mělo co nejlepší efekt, nebo které dny jsou příznivé pro odchov včelích matek nebo likvidaci slimáků, jsou Výsevní dny tím nejlepším rádcem. Kalendář je návodem, jak neefektivněji pracovat na zahradě či na poli, uvádí příznivé dny pro včelaře a naleznete zde mnohá další doporučení a rady při zpracování mléka na sýru a jogurtu, nebo pečení chleba. Výsevní dny sestavili a vypracovali Matthias K. Thun a Christina Schmidt-Rüdtová, přeložil Radomil Hradil. PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců vydává Výsevní dny podvadvacáté. První kalendář vyšel v českém překladu již pro rok 1995. V Německu však vychází tato příručka již přes 50 let. (syh)

Cena: 67 Kč, při objednání v redakci Bio je včetně poštovního za 92 Kč

MEDICA PUBLISHING

PRO STÁLE AKTIVNÍ ŽENY

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

DOMÁCÍ PEČENÍ

Kváskový chleba
Stran 120, brož., cena 199 Kč 436

Stručná celozrná kuchařka Bio
Stran 70, brož., cena 109 Kč 439

RETRO kuchařka – Domácí recepty
Str. 146, brož., cena 129 Kč 432

Automatická domácí pekárna
Stran 120, cena 199 Kč 423

RACIONÁLNÍ RECEPTY

Špalda a ječmen
Stran 116, brož., cena 159 Kč 420

Ůves a žito
Brož., str. 80, cena 75 Kč 418

O. Dufek: 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 – rýže – jáhly – pohanka
Stran 72, brož., cena 89 Kč 411

Luštěniny + hrášek a fazolky
Stran 84, brož., cena 96 Kč 421

TOFU – zdravé 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

RECEPTY PRO DĚTI A JEJICH MAMINKY

VAŘÍME DĚTEM chutně a zdravě
Stran 338, vázaná, cena 352 Kč 412

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

Bio – archiv čísel dle ročníků 2004–2016

Cena 150 Kč 104

Petr Dostál a kol.: Pěstujeme vlastní semínka

Uchování bohatství a rozmanitosti
užitkových rostlin, ekologické pěstování. Brožovaná, 132 stran,
barevné snímky.

Cena 145 Kč 247



EKOTREND SLOVAKIA

- Zváz ekol. poľnohospodárstva

Michala Hlaváčka 21,
054 01 Levoča

SLOVENSKÁ REPUBLIKA

++421 905 580 141, 534 511 862

www.ecotrend.sk

PRO-BIO SVRZ € . Z.

VÝSEVNÍ DNY 2017

M. K. Thun a Ch. Schmidt Rüdtová
Cena: 67 Kč 230
(Jeden výtisk včetně poštovního za 92 Kč)

METODIKA PRO PRAXI

– CENA 50 Kč

Biobrambory. Jak ekologicky vypěstovat kvalitní brambory 232

Faremní zpracování mléka v ekologickém zemědělství 233

Porážka a zpracování masa v ekologickém zemědělství 234

BIOINSTITUT OLOMOUC

BULLETINY – CENA 30 Kč

EKOLOGICKÉ OVOCNÁŘSTVÍ NA VÝŠÍCH KMENNÝCH TVARECH 210

ÚDRŽBA NÍZKOKMENNÉHO OVOCNÉHO SADU 211

OCHRANA PECKOVIN 212

OCHRANA JÁDROVIN 213

V EKOL. ZEMĚDĚLSTVÍ 213

ZÁKLADY PŮDNÍ ÚRODNOSTI 215

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 KOŘENÍ-NOVÝCH ROSTLIN V EZ (dotisk)

Cena 65 Kč 235

AGROEKOLOGIE – východiska pro trvale udrž. hospodaření (2010)

Bořivoj Šarapatka a kolektiv

Počet stran 440, cena: 173 Kč 207

Jak objednat tituly?

Publikace, které jste si z nabídky knih vybrali, objednejte e-mailem nebo prostřednictvím webu www.bio-mesicnik.cz nebo SMS na tel.: 608 476 828.

Publikace pošleme se složenkou na účet nebo s fakturou. Soukromý inzerát – jen za 100 Kč za 180 úhozů – objednejte obdobně jako knihy, text pošlete na jeden z uvedených kontaktů (na této straně vlevo).

PŘEDPLATNÉ BIO 2017 – elektronicky, v pdf, 200 Kč/ rok

Zaplatit můžete na účet: 231 925 6023 / 0800

Starší čísla zašleme, stažený soubor si můžete vytisknout, je stejný, jako bylo tištěné Bio. Noví předplatitelé, kontaktujte prosím redakci – vhpress1@seznam.cz.

Bio, vhodné pro čtení v různých aplikacích v mobilu aj. můžete objednat prostřednictvím

<https://www.alza.cz/search.htm?exps=bio-pro-trvale-udrzitelny-zivot&publero=1>



Originální,
kvalitní, 100% Bio

Sušenky bez kompromisu

SUŠENKY Z BIO MOUK
Z BEZLEPKOVÉHO MLÝNA
VE STARÉM MĚSTĚ



- ✓ bez palmového oleje
- ✓ bez zlepšujících přípravků
- ✓ bez fosfátových kypřících prášků
- ✓ bez náhražek



PRO-BIO, obchodní spol. s r.o., Lipová 40, 788 32 Staré Město,
Česká republika | probio@probio.cz | www.probio.cz



CZ-BIO-001