

MĚSÍČNÍK PRO TRVALE UDRŽITELNÝ ŽIVOT 6/2017



Ročník 21 ● vychází elektronicky
Zasílání 18 Kč měsíčně

Ocenění vinaři a zelinářům

Bio na „Valachoch“

Mor ho!

Polní preparát roháček

Povídání o pěstování máku



● ekozemědělství ● biodiverzita ● ekologie ● biopotravinu



V současnosti k neuvěření je účinek květnového mrazíku.

FOTO – Martin Charvát

Překonají Brontosauři loňský rekord?

Minulý rok odpracovali dobrovolníci z Hnutí Brontosaurus kousek přes 35 000 člověkohodin. I letos Brontosauři vyrazí zachraňovat orchideje, starat se o handicapovaná zvířata nebo značit turistické trasy na Ukrajině. Pro ty, kteří se chtějí k jednomu z největších dobrovolnických programů u nás připojit, je tu nabídka téměř 50 brontosauřích letních akcí.

Minulý rok odpracovali dobrovolníci z Hnutí Brontosaurus kousek přes 35 000 člověkohodin. I letos Brontosauři vyrazí zachraňovat orchideje, starat se o handicapovaná zvířata nebo značit turistické trasy na Ukrajině. Pro ty, kteří se chtějí k jednomu z největších dobrovolnických programů u nás připojit, je tu nabídka téměř 50 brontosauřích letních akcí.



Hnutí Brontosaurus každoročně otevírá nové příležitosti díky svým akcím zaměřeným na děti, středoškoláky i dospělé. „Díky jedinečné kombinaci zážitků s novými přáteli a dobrovolnické činnosti na zajímavých místech dávají Brontosauři možnost prožít nezapomenutelnou akci, která člověka doopravdy posune,“ popisuje brontosauři akce programový ředitel a organizátor kurzu Cestičky 2.0 Dalimil Toman.

Nabídka letních akcí lze najít v brontosauřím kalendáři akcí (link: brontosaurus.cz/co-delame/kalendar-akci/list/2). Letní akce pořádané Hnutím Brontosaurus finančně podporuje Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy a Ministerstvo vnitra.

Uzavírky skal z důvodu hnízdění je nutno respektovat!

Na území Krkonošského národního parku došlo k politováníhodné události – dosud neznámí lezci vyplašili při opakovaném lezení v nejpřísněji střežené zóně NP pár sokola stěhovavého, který v důsledku toho hnízdo opustil.

Ředitel NP k tomu uvedl: „Neukáznění lezci letos připravili jednu pětinu krkonošských sokolů o šanci vyvést mladé. Takové chování na území národního parku je naprosto nepřijatelné.“ K incidentu došlo v zóně NP, do které je zakázán vstup, na skalách, kde není provozování horolezectví vůbec povoleno (nejedná se o vyhrazené horolezecké terény dle Návštěvního řádu KRNP). Lezci v dotčené lokalitě nejen lezli, ale před lezením skálu „vyčistili“ a nainstalovali fixní jištění, což je vzhledem k výše uvedenému naprosto nepřijatelné. Správa KRNP se obrátila na ČHS s žádostí o pomoc při vypátrání viníků. Jednáme také o uvedení dotčené lokality do původního stavu. Ti, kdo mají incident na svědomí, se tak mohou pokusit o alespoň částečnou nápravu. ČHS apeluje na všechny lezce, aby

respektovali veškerá omezení z důvodu hnízdění či z jiných důvodů, stejně tak jako další podmínky lezení, které jsou vyjednány s orgány ochrany přírody či s jinými subjekty,

Ochrana klimatu pokračuje bez ohledu na postoj prezidenta USA

Odstoupení USA od Pařížské klimatické dohody, které dnes oznámil prezident Donald Trump, začne platit až za čtyři roky a vůbec neznamená, že USA přestanou ve skutečnosti snižovat emise plynů se skleníkovým efektem. Ale je to bezesporu špatný signál pro mezinárodní spolupráci na ochraně klimatu.

Pařížská dohoda poskytuje rámec pro globální řešení klimatické změny a je napsána tak, aby ji nezničil odchod ani tak silného hráče, jako jsou USA. Ústupem USA z mezinárodní spolupráce na snižování emisí je však pro EU a ČR nyní nutnost srazit závislost na fosilních palivech ještě akutnější. Ropa, plyn i uhlí jsou také příčinou smogu. Do EU jsou dopravovány převážně z Ruska a dalších nespolehlivých zemí, Průmysl postavený na fosilních palivech bude stále méně konkurenceschopný také v USA, navzdory Trumpovým tvrzením o záchraně pracovních míst. Uhlí elektrárny již nyní čelí místním protestům kvůli znečišťování životního prostředí, jež způsobují. S rostoucí dostupností obnovitelných zdrojů energie roste i relativní cena uhlí.

Jiří Koželouh, programový ředitel Hnutí DUHA, řekl: „Donald Trump chce spolupracovat s Evropou méně než Barack Obama. A to nejen v ochraně klimatu. Tento fakt ještě posiluje nutnost snížit naši rizikovou závislost na fosilních palivech a tím posílit soběstačnost a bezpečnost. Kromě toho potřebujeme vyčistit ovzduší od smogu. Trump netrump, je nejvyšší čas doopravdy rozběhnout občanské a obecní projekty čistých domácích obnovitelných zdrojů, srazit plýtvání energií i surovinami a snižovat spotřebu ropy v dopravě.“

K situaci se obdobně vyjádřili Lukáš Hrábek, tiskový mluvčí Greenpeace ČR, Klára Sutlovicová z analytického centra Glopolis a Jan Koubek Kejzlar z humanitární a rozvojové organizace CARE varuje: „Zkušenosti CARE, která pracuje ve 94 zemích světa, jednoznačně dokazují, že tento krok může přímo ohrozit životy lidí. Je v naprostém protikladu k nutné změně přístupu, kdy bohaté země musí naléhavě snížit vlastní emise a zvětšit finanční podporu na další opatření, aby se ohrožené – většinou rozvojové – země přizpůsobily dopadům změny klimatu.“

Tvrzení prezidenta Zemana o vydírání jsou nepravdivá

Děti Země poslaly prezidentovi žádost o poskytnutí důkazů k jeho tvrzení a považují za urážlivé a nepravdivé, pokud prezident a Ropák 2013 Miloš Zeman dne 29. května 2017 veřejně v Brně tvrdil, že během připomínkování dálnice D8 přes CHKO České středohoří používaly i vyděračské metody, kterými měly žádat o sponzorské dary a když je nedostaly, tak prý podaly dvacet šest žalob, čímž zpozdily dostavbu dálnice o dvacet let.

Děti Země proto dnes poslaly na Hrad žádost, aby jim prezident poslal všechny důkazy o těchto údajných žádostech o „sponzorské dary“.

„Je to od prezidenta klasická pomluva, neboť nikdy jsme od žádné státní instituce a ani od

Obsah ZPRAVODAJSTVÍ

Překonají Brontosauři loňský rekord?2
Uzavírky skla z důvodu hnízdění...2
Ochrana klimatu pokračuje bez ohledu na postoj prezidenta USA 2
Tvrzení prezidenta Zemana jsou nepravdivá2
Předkupní právo na půdu ano, či ne?

BIOPOTRAVINY

Ekovinař je nejlepším sedlákem Svazu3
Titul „Nejlepší ekologický zemědělec roku 2016“ převzali manželé Šelongi4
Rudolfští obnovili tradici5-7

BIODIVERZITA

Mor ho! (moření semen a záznamy na sáčcích s osivem)8-10

BIOSPOTŘEBITEL

Nové obaly výrobků Bioharmonie11
Zemiaková šťava11
Poradna W. Gregorové – Co je vlastně kyselina pantothenová?12
Jak využít dobromysl12
Ožanka kalamandra12
Racionální recept a jeden k vaření v přírodě13
Povídání o pěstování máku a makových buchtách14

K EKOLOGII

Letní škola soběstačnosti a uhlíkové stopy15
Pozvánky15

EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

Nejlepší sedlák PRO-BIO Svazu .16
„Naše pole 2017 – polní výstava .17
Certifikace DEMETER17
Spotřeba biopotravin roste17
Bioakademie 201718
Fenomén faremního zpracování „na Valachoch“ žije19
Polní (postříkové, rohové) preparáty21

www.bio-mesicnik.cz



ĚKOVINAŘ JE NEJLEPŠÍM SEDLÁKEM

V sobotu 27. května 2017 obdržel Lukáš Rudolfský za společnost Vinné sklepy Kutná Hora ocenění Nejlepší sedlák PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců pro rok 2017. Spolu s ním na pódiu potěžkali originální sošku nepostradatelní zaměstnanci podniku.



Slavnostní akt se uskutečnil v rámci Gastrofestivalu v Kutné Hoře, kterého se zúčastnili i další členové PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců.



Nechyběla ani pro návštěvníky atraktivní kuchařská show s Michalem Hugem Hromsem.



Ukázka výroby sýra s Ivanem Hrbkem.



➔ žádné státní zaměstnankyně či zaměstnanci o tzv. sponzorské dary nežádali jako výměnu za to, že proti rozhodnutí o dálnici D8 v Českém středohoří nepodáme správní žalobu," hájí se předseda Děti Země Miroslav Patrik. „Tento jeho výrok je spíše důkazem jeho obrovského selhání jako člověka a politika, neboť během jeho vlády byla v nejprve v červenci 2000 náměstkem ministra životního prostředí a Ropákem 2000 Josefem Běle povolena výjimka ze zákona o průchodu dálnice D8 přes CHKO České středohoří i přes sesuvná území, kterou pak v únoru 2001 potvrdil jeho ministr životního prostředí Miloš Kužvart, přičemž v červnu 2013 obrovský sesuv skutečně na dálnici spadl a od roku 2016 zase do Labe ujíždí estakáda Prackovice,“ připomíná ještě Patrik. Dálnici D8 délky 16,4 km přes České středohoří stavělo sdružení pod vedením firem EUROVIA CS, a. s., a Metrostav, a. s. Původní cena ze září 2007 ve výši 9,9 mld. Kč (bez DPH) se zvýšila na cca 15 mld. Kč (bez DPH) a termín dostavby z prosince 2010 se posunul až na 2017–18: předčasný provoz začal od 17. 12. 2016.

Předkupní právo na půdu ano, či ne

Novela zákona o půdě, která leží v Poslanecké sněmovně, by měla omezit právo vlastníků disponovat svými pozemky. Pokud budou majitelé prodávat zemědělskou půdu, měli by ji napřed nabídnout nájemcům nebo státu. Novelu předložil šéf komunistického poslaneckého klubu Pavel Kováčik spolu s dvěma svými stranickými kolegy. Podobný návrh už před časem Poslanecká sněmovna projednávala, na návrh Agrární komory.

„Půda je společným bohatstvím občanů státu a dědictvím budoucích generací. Je přírodním zdrojem, který je nenahraditelný, neobnovitelný a zároveň nezbytný pro existenci a přežití lidstva i pro podstatu státu,“ odůvodňují svůj návrh komunističtí poslanci. „Současně je integrální součástí ekosystému Země, který je třeba náležitě chránit. Je tedy v zájmu všech občanů České republiky, aby byla půda, a to především půda zemědělská, chráněna před poškozením, nedůvodným snižováním její výměry, kvality a objemu, a před jiným než zemědělským využíváním.“ Je proto podle nich potřeba půdu chránit. V Rakousku, Polsku či Francii mají nájemci podobné předkupní právo. Vlastník zemědělského pozemku by podle nich měl předložit státu nebo nájemci půdy písemnou nabídku včetně ceny. Stát i nájemce by měli na reakci tři měsíce.

„Tímto jsou chráněna práva a oprávněné zájmy vlastníka zemědělského pozemku, který po uplynutí tříměsíční lhůty nebude dále blokován v možnosti zemědělský pozemek volně prodat,“ konstatuje se v návrhu. Svaz vlastníků půdy František Janda. „To je přece proti Listině základních práv. Komunisté nám půdu sebrali už před listopadem 1989 a nyní to chtějí zopakovat,“ protestuje s tím, že je to nepřijatelné.



Titul „Nejlepší ekologický zemědělec 2016“ převzali manželé Šelongovi

Každoroční vyhlášení nejlepšího ekologického zemědělce roku je hlavní náplní činnosti správní rady Nadačního fondu Bartákův hrnec. V letošním 25. ročníku doputoval Bartákův keramický hrnec do Pustějova na Novojičínsku. Manželé Šelongovi, členové PRO-BIO Svazu EZ, přijali ocenění o poslední květnové sobotě ve svém ekozelinářství za přítomnosti nestora českého ekologického zemědělství a autora podoby akce s předáváním putovního hrnce se „zlaťáky“ Ing. Richarda J. Bartáka, CSc.

Manželé si Hrnec se „zlaťáky“ zasloužili za rychlé vybudování ekozelinářství a systému komunitou podporovaného zemědělství, které může být příkladem pro následovníky.

Slavnosti se zúčastnilo, tradičně v oceněném ekologickém hospodářství, kolem osmdesátka hostů. Putovní Hrnec přivezl z Malont Miloslav Knížek za ekologický statek Bemagro, kde byla slavnost v minulém roce. Za správní radu přijel Milan Horáček a Roman Rozsypal; z minulých „Hrncařů“ se zde objevili Martin Hutař za obchodní společnost PRO-BIO a Jitka Píchová; z dalších významných hostů to byli Jiří Urban (ÚKZÚZ), Zdeněk Perlinger (předseda PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců), Pavlína Samsonová (Bioinstitut), Tereza Jursová (Asociace místních potravinových iniciativ); ekologičtí země-

dělci – František Matoušek (Polná-Brzkov), Libuše Pospíšilová (Holubí Zhoř), Jaroslav Mach s manželkou (Osová Bítýška), místní zemědělci a obyvatelé Pustějova... Velkou část návštěvníků tvořilo společenství lidí – komunita spotřebitelů –, kteří jsou podporovateli manželů Šelongových a odebírají od nich pravidelně co 14 dní čerstvou biozeleninu, s nimi přišlo i hodně dětí.

Po slavnostním vyhlášení se odebrali přítomní hosté na prohlídku ekohospodářství – hned za humna stavení a stodoly. U lánů krásné, už zdárně vyrůstající polní biozeleniny mohli spatřit i krávy s telátky (dvočátky) a koně. Strojní vybavení vždy zajímá více mužů.

Hosté mohli ochutnat výborné jídlo od místních ekozemědělců a od přátel (pečivo, sýry, zelenina). Vydařila se hlavně přá-

telská setkání, hodně povídání a sdílení, které je pro tuto akci tak typické.

Spolu se SR NFBH akci připravilo Regionální centrum PRO-BIO Moravská brána.

(AIMa)

FOTO – Tereza Jursová



Do polí! – zavelel Pavel Šelong.





RUDOLFŠTÍ OBNOVILI TRADICI

Hokej nebo piao? Zvítězilo ekovinaření

V inářskou lokalitu kolem Kutné Hory jsme navštívili s redakcí Bio v roce 2009 (článek v č. 10/2009). Po osmi letech znovu, kdy PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců oznámil, že jejich nejlepším ekozemědělce se stal Lukáš Rudolfský, výrobní ředitel společnosti. Jeho nová kariéra začala v roce 2002, kdy se z hokejisty stává vinařem. Spolu s otcem a sestrou Stáňou se začali vinařství věnovat v opuštěných vinicích kláštera svaté Voršily. Lukáš Rudolfský převzal za firmu odpovědnost a vede ji od roku 2004. V současnosti se starají o 54 ha vinic na několika vinicích s rozdílnými podmínkami.

Rudolfský je dobrý nejen ve vinici, ale slouží osvětě

Při setkání Lukáše Rudolfského v části kláštera, kterou si jeho firmy pronajímá, s novináři uvedla manažerka PRO-BIO Svazu EZ Kateřina Urbánková: „*Titulem Nejlepšího sedláka rada Svazu ocenila práci vinaře, vyjádřila za ni poděkování, protože výstupy jsou vynikající. Oceňuje ale to, že dávají velký důraz na propagaci. Vinařství je též jedním ze čtyř podniků, které mají certifikaci Demeter – hospodaří podle principů biodynamického zemědělství.*“ Ekovinařství má otevřený přístup k veřejnosti a zákazníkům.

V současnosti je nejdůležitějším výsledkem ekologického hospodaření nejen výsledné zpracování bioproduktů na biopotravinu ve vysoké výživové kvalitě, ale především čisté prostředí v okolí hospodáře a čistá voda. Ekozemědělci působí tak, aby se z ekologického zemědělství stal živý ostrov pro budoucnost.

Rodina Rudolfských má dlouhou zemědělskou tradici a do Kutné Hory přišli z Jaroměře. Váš otec Lukáše Stanislav má v Jaroměři vinotéku a především on se stará o unikátní malou vinici na svahu proti hospitalu Kuks. Kromě ekovinohradů tak hospodaří vinař se zaměstnanci na 30 ha pastvin, kde pasou počet-

né stádo ovcí a chovají několik prasat i drůbež, 14 hektarů orné půdy je určeno pro pěstování základních obilovin, dva hektary pro zeleninového pole a šest hektarů sadů. Hlavními pěstovanými odrůdami révy jsou rulandské modré, tramín červený, svatovavřínecké a další odrůdy. Také rulandské šedé, které má oranžovou barvu a chuť po mandarinkách. Produkují jej jako „vinnou limonádu“ s 8 % alkoholu. Lukáš se musel vinařství nově vyučit a získat i someliérské dovednosti.

Bylinková alchymie

Pro podporu růstu révy a ošetřování proti možným škůdcům pěstují byliny, jež potom zpracovávají na výluh. Některé byliny zaměstnanci dobrovolně sbírají ve volné přírodě.



Lukáš Rudolfský a Lucie Hanousková.



Květy révy vinné jsou nenápadně zelené a pětčetné. Většinou má réva květ oboupohlavní a opylen je buď větrem, nebo dochází k samoopylení. Réva kvete při teplotě mezi 25 až 35 °C.



Obrazek révy vinné – Franz Eugen Köhler, Köhler's Medizinal-Pflanzen – List of Köhler Images, Volné dílo, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=255479>

V bývalé malé kutnohorské mlékárně, kterou přebudovali na zpracovnu vinných hroznů, sušili byliny – než začne sklizeň hroznů. Využívají zde metodu biodynamiků přípravu a míchání a výluhů v sudu, které mají znásobit odolnost rostlin a půdy. Následně se potom výluh potence – ředí – a rozstříkuje ve vinicích. To je jeden ze základů biodynamického přístupu v jejich činnosti zemědělské, ve zpracování vína to naprostě neovlivňování vinného moštu při kvašení a zrání.

Bývalá mlékárna zatím bez velkých úprav mohla sloužit pro lisovnu, zrání červených vín, tanky ničím nechlazené, stáčírna do lahví a jejich uskladnění. Vše probíhá přirozeně. Kádě slouží pro maceraci, aby víno dostalo barvu. Chystají se na vybudování velkého bazénu, kde by se réva zpracovávala tradičně sešlapáváním, jako zelí...



Netradiční výhled na sv. Barboru...

➔ Zastavení první Pod kapličkou

Rok 2014 byl ve vinařství zde velmi dobrý. Při letošních mrazech vymrzla asi desetina sazenic. Na ve vinici Pod kapličkou například v roce 2012 vymrzly 3 ha, které museli dosadit. Pro práci ve vinici, kde je převaha ručních činností, například při vyřezávání letorostů, zálistků,, až po sběr hroznů, slouží i stroje v práci mezi řadami – okopávačku a vysekávačku. Meziřadí se nechává zarůst travou a bylinami. Výhodou je to, že škůdci se rozmnoží zde a nejdou na révu. Udrží se zde déle voda, i když tu spotřebuje také tyto rostliny v meziřadí. Zde mají hromady kompostu a balíky uskladněné slámy.

Pod kapličkou je nejen vinice, ale také kompostové a hnojně hospodářství a uskladněné alíky slámy.

„Důležité je,“ říká Lukáš Rudolfský, „udržovat kolem pozemků biokoridory, aby tudy mohl proudit přirozený život v přírodě.“ Výskyt hlodavců hlídají kánata. Vybudovali tu pro ně ve vinicích sedátka.

Zastavení druhé U všech svatých

Na 54 hektarech pěstuje vinnou révu, zpracovává, prodává a pečuje o zeleninu, pole i zvířata kolem dvaceti zaměstnanců a brigádníky. Půdu mají pronajatou za solidních podmínek od Karla Schwarzenberka (je sympatizantem biodynamiky) a sedlecké farnosti. Voršílky pronajímají firmenní prostory.

Mnoho tratí museli zmladit a znovu vysadit. Některé mladé vinice jsou teprve pětileté. Pěstují je kolem Kutné Hory na svazích tří vršků – Kaňk, Kuklík a Sukov, které jsou položeny proti významným stavbám města. Největší je vinice U Věch svatých se rozkládá na 21 hektarech právě pod Sukovem. Na zatravněné části pod

Lípa moudrosti, za ní vonohrady.



lesíkem zasadil Lukáš Rudolfský s kamarády lípu moudrosti (viz foto) a sem chodí řešit závažné problémy a vize podniku do budoucna. Je odtud pěkný výhled na město a chrám sv. Barbory.

Specifické jsou tu trati, kde má réva spon 60 na 60 centimetrů. Kořeny révy musí jít do větší hloubky a víno má pak hlubší kořenitý ráz. Vznik vinice se datuje do roku 1105.

Zastavení třetí pod chrámem sv. Barbory

Pod chrámem a v okolí Jezuitské koleje pěstuje Lukáš Rudolfský další keře révy na necelém půl hektaru. Za jezuitskou kolejí na obnovených prosto-

rách se vrátili také k vinaření – je tu vysázena odrůda Pinot noir. Na jižním svahu pod kolejí mohou zájemci spatřit z chodníku ode zdi různé typy vedení révy – od nejstarších na hlavu či járho, po moderní vedení rýnsko-hessenského, jež usnadňuje práci ve vinici a také dává vyšší výnosy. Také jsou zde novošlechtěnci od profesora Krauze. U této malé vinice, přímo u turisticky nejatraktivnější části historického centra města stojí také malý dřevěný krámk s nabídkou vín z místních odrůd. (Bližší informace k vinným tratím viz Bio 3/2016.)



Ochutnejte biovíno i osobní doprovod

Lukáš Rudolfský se může chlubit již několika akcemi nejen o víně. Začali pro veřejnost pořádat konference o vzduchu, o vodě, bude i o půdě... Také organizuje o prázdninách každý čtvrtek pravidelné prohlídky kláštera a vinné sklepy s výkladem. Další akce získávají teprve tradici, jako například Gastrofest a akce na zámku Kačina. Pomáhá s nimi Lucie Hanousková. U všech těchto akcí dbají na



Pěstování vinné révy u kolíku a řez, tzv. na hlavu, byl pro vinaře velmi fyzicky náročný – těch podpěrů a pokleků...



Opravené zdivo mezi chrámem a kolejí vytvořilo už v dávných dobách obré prostředí pro révu. Rudolfští obnovili vinici abude na ní dozrávat odrůda Pinot noir další novošlechtenci.

➔ propagaci biopotravin a regionálnosti. Na této bohaté činnosti firmy je asi nejhorší vedení účetnictví, různých povinných evidencí a hlášení, kterýmžto činností se ve firmě věnují tři lidé.

Obchod pro lidi

Dalším specifickým vinařství je i to, že Lukáš Rudolfský našel kousek za hranicemi v Drážďanech jiný druh prodejny a prodeje

pronajmout prostory a vybudovat prodejnu, kde si potom členové vína kupují bez marží. Pokud obchod začne vydělávat, mohou se podílet i na zisku. Produkty v kvalitě bio jsou pro ně takto dostupnější. Takové klubové prodejny vznikly nejen v Kutné Hoře, ale i v Hradci Králové, v Brně a jinde.

Nejpozitivnějším vkladem vinařství Rudolfských v Kutné Hoře je to, že zde ob-



novují to co zde existovalo už od středověku a vinařství mnoha místech v okolí obnovili.

Mirka Vohralíková



Sklepy vinné pod klášterem: Zde mají uskladněny sudy s vínem a ukázkou starého vybavení dřívějších vinařů. Také mají ve sklepeních pod klášterem několik desítek lahví, v nichž zraje unikátní přírodní sekt.



Pro svoji propagaci má firma v klášteře k dispozici také, vedle prodejny a jednací místnosti, bývalý reflektář s klavírem, využívaný pro slavnostní večery, i svatby. Lukáš přiznal, že nejen dále hraje hokej, ale má také rád i hru na klavír.

Mor ho!

Do názvu jsme si dovolili vypůjčit výkřik slovanských junáků z básně Sama Chalúčky z jeho stejnojmenného díla pocházejícího z devatenáctého století. Toto zvolání, jehož původní smysl je výzva do boje za svobodu, nás ale kupodivu uvádí dobře i do zcela jiné oblasti, a to k moření osiv. Přiblížíme si je trochu nezvykle pomocí prázdných sáčků od semen.

Při setí na zahrádkách se můžeme setkat s různými osivy. Někdo používá osiva z vlastního semenaření, většina lidí ale nakupuje osiva v obchodech. U nich jsme někdy překvapeni, když roztrhneme sáček a vysypeme obsah ven, že se nám na dlaní objeví semena výrazně obarvená. Většinou jsou to ostré, na pohled nepříliš příjemné podoby barvy červené, zelené či modré.

Prohlédneme si podrobněji některé sáčky od osiv ze sbírky Gengelu, které nám věnovali jak čtenáři Bio, tak další menší i větší pěstitelé a zahrádkáři. V Bio jsme se sáčkům od semen již vícekrát věnovali (viz například Proměny osivových sáčků Bio č. 10/2013 nebo Astor nebo Japana F1? Bio č. 6/2015 a další). Probíráním starých i novějších sáčků zjistíme, jak je otázka moření osiv široká: čím vším se mohou semena mořit a proti čemu, ale i jak jsou nebo byla taková namořená osiva označena.

Po prohlídce sbírky sáčků se zamyslíme nad smyslem moření: proč se vlastně semena moří a je to nutné? Co můžeme udělat pro to, abychom nemuseli semena „mořit“ mořidly?

Moření semen jako moderní opatření aneb Proti proudu času

Starých osivových sáčků z období osmdesátých let dvacátého století či ještě starších máme jen málo, ale lze říci, že na nich se žádné údaje nebo informace o moření nevyskytují. Moření nastupuje, měřeno našimi sáčky, až v 90. letech dvacátého století.

Na obalech z 90. let minulého století a kolem roku 2000 je uváděna někdy jen prostá přítomnost moření jako takového. Například nápis na sáčku s paprikou uvádí vedle názvu odrůdy, hmotnosti v gramech a číselné řady také použití pro daný rok a stručný údaj o moření: „pro rok 1993 mořeno“. Někde se na sáčku vyskytuje jméno mořidla v podobě obchodního názvu chemického přípravku – například Ridomil. Jinde je napsán název chemického přípravku a vedle něho také takzvaná účinná látka, kterou tento pesticid obsahuje: Ridomil, účinná látka metalaxyl, přičemž asi z důvodů nedostatku místa na omezené ploše sáčku jsou slova mořeno

*„...Sto mečov sa každému nado hlavou blyští,
lež Slován nečítává vrahov na bojišti,
ale morí. – Hoj, mor ho! detvo môjho rodu,
kto kradmou rukou siahne na tvoju slobodu...“*

Z básně Sama Chalúčky Mor ho!



Vlastní osiva mají přirozenou barvu.

Mořená osiva jsou výrazně obarvena.



Srovnání osiva okurek z domácího semenaření a mořených obchodních semen na lidských rukou.

a účinná látka zkráceny na „moř.“ a „úč. l.“

Na sáčcích od semen okurek z devadesátých let minulého století se objevuje také trochu záhadné označení „Inkrustováno“. V Zahradnickém slovníku naučném nalezneme, že „*inkrustace je technologie moření, která aplikuje pesticidy pomocí fixačních látek*“. Toto označení však najdeme na sáčcích v naší sbírce vzácně a na dnešních baleních se už nepoužívá. Na současných sáčcích je, jak se zdá, vždy uvedeno mořidlo – obchodní jméno a účinná látka, na některých jsou pak uvedena mořidla i dvě.

Obrazová zkratka symbolů i opakování chemických značek

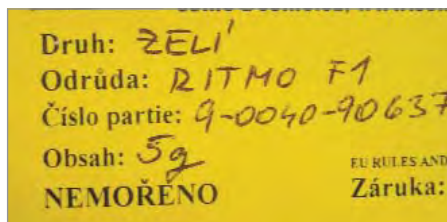
Vedle slovního popisu jsou osivové sáčky někdy označeny také obrazovou zkratkou, symbolem, informující spotřebitele o tom, že osivo uvnitř bylo namořeno. V určitých případech je tento symbol na rubu, často však i na líci sáčku se semeny. Dobrým příkladem takového označení na španělsky popsaném plastovém sáčku se zelím je tiskacím písmem vyvedené slovo ADVERTENCIA tedy VAROVÁNÍ a vedle něho symbol lebky se zkříženými hnatý. Ačkoliv přesně nerozumíme podrobnějšímu výstražnému textu pod ním, ➡

➤ víme, že se jedná o symbol značící smrt. Zde je jasné, že se máme mít na pozoru, v našem kulturním prostředí je tento obraz všeobecně známý a srozumitelný.

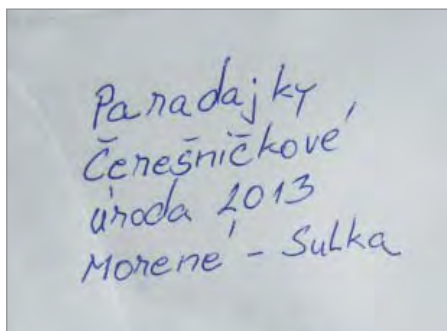
Na českých a moravských sáčcích s mořenými semeny se lze setkat například s obrázkem brouka a doprovodným nápisem „Ošetřeno proti škůdcům“, nebo s obrázkem houby a slovy „Ošetřeno biopreparáty“ a pod.

Zatímco chemické vzorce účinných látek obchodních pesticidů zná jen odborník, pak občas se najde sáček, na kterém si lze ověřit, jak si pamatujeme značky chemických prvků a sloučenin my sami. U nápisu „ošetřené v NaOH“ na osivu papriky si snad většina z nás vybaví ze školy vzorec pro louh či hydroxid sodný, tedy silnou žravinu, před kterou je třeba se zvláště chránit a při práci s ní se mít na pozoru. Na jiném sáčku, v tomto případě od okurek, a také ve slovenštině, stojí „**MORIDLO – EKOVERT ÚČ. L. Mn VO VODN. ROZTOKU MORENÉ – NEJEST!**“

Značka Mn je mangan a tu by se mohlo jednat o manganistan draselný čili hypermangan, který používají někteří drobnopěstitelé jako mořidlo pro cibuloviny.



S nápisem, který zní **NEMOŘENO**, se na osivovém sáčku setkáme spíše vzácně, v tomto případě jde o biosivo zelí.



Zde si domácí semenář poznačil k osivu rajčat poznámku o moření – „morené Sulka“. Sulka se používá obvykle na moření česneku.

Vzácně se vyskytuje i údaj **NEMOŘENO**, a to na biosivech z ekologického pěstování. I v domácím semenaření se můžeme setkat s označením ošetření mořením. Tak u rajčete Čerešničkového si jeho slovenský pěstitel vedle názvu druhu, odrůdy a ročníku sklizně poznamenal „morené Sulkou“.

Třebaže na našich obchodních baleních semen je návod k pěstování dané odrůdy v několika různých jazycích, jsou údaje o moření jen česky, případně slovensky. Na zahraničních sáčcích však je slovo

„mořeno“ v různých jazycích, takže si můžeme zopakovat například příbuznost některých řečí. Příkladem je holandský sáček od papriky, kde na rubu uprostřed plochy sáčku je mořidlo thiram a kolem je seřazeno slovo mořit v šesti jazycích: *treated, bejdset, gebeizt, traité, tratado, csávázott*.

Mořit či ošetřovat?

Zastavme se krátce u jazykové stránky slova mořit. Mořit někoho znamená v prvním významu slova trápit nebo soužití někoho, například „*mořily ho úporné bolesti břicha*“. V starším slovníku Machkově se uvádí dokonce přímo význam hubiti, působiti mření, tedy smrt. Z lidového života



Šestijazyčné uvedení moření na holandském pytlíčku od osiva papriky.

a zvyků si vzpomeneme na jarní vynášení Mořeny či Morany, v jejímž jméně slovní základ mor zaznívá. Jde skutečně o postavu Smrtky, která hubila, mořila lidi a přírodu po čas zimy a na jaře je vynášena pryč. Zvolání slovenských junáků Mor ho! v básni bychom tak snad mohli přeložit či převést přímo tímto významem, to je zahub ho!, hub ho!, či zemři! smrt jemu! apod.



Lebka se zkříženými hnáty na obalu s mořeným osivem zelí uvnitř hovoří jasnou řečí, byť v tomto případě třeba daný cizí jazyk neovládáme.



Na sáčcích od okurek z 90. let minulého století najdeme označení „Inkrustováno“.

S užitím slova mořit ve významu dalším, druhém, znamenajícím upravovat napouštěním nebo namáčením v nějaké chemické látce se setkáme často v řemeslných oborech, např. „*namořili všechno připravované dřevo*“. A tento význam se právě používá též u moření osiv.

Slovní základ mor či moř ovšem nezni uchu příliš přívětivě a snad i proto volí semenářští obchodníci na obrazových symbolech raději popisky s jiným slovem. Namísto mořeno, píší ošetřeno: Ošetřeno proti chorobám či Ošetřeno proti škůdcům zní přece jen jinak, asi lépe než Mořeno proti chorobám či Mořeno proti škůdcům. Slovo ošetřovat znamená pečovat, či starat se o někoho či o něco. Vyvolává to v nás představu nemocného nebo zraněného, kterému někdo věnuje péči a starostlivost, což vyznívá přitažlivěji než mořit, tedy lidově mordovat.

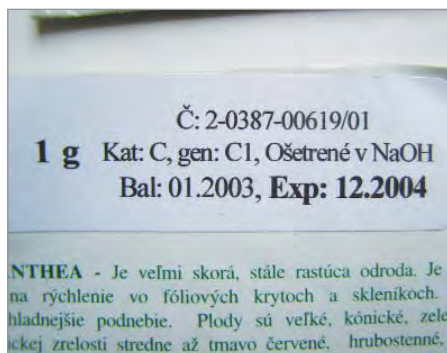
Dříve užívané slovo inkrustovat je odvozeno od krusta, což je dle slovníku cizích slov tvrdý tenký povlak na něčem měkkém. Opět zde, zdá se slovo inkrustace, tedy uzavření do pevného povlaku, slupky, působí „zaobaleněji“ a lépe než ono moření.

Zamysleme se nyní nad dříve uvedeným prvním cizojazyčným výrazem pro sloveso mořit, nad anglickým slovesem „*treat*“. Znamená mj. „zacházet“, „nakládat (s čím)“, „ošetřovat“. Všechny tyto výrazy hovoří pro poněkud nadřazený postoj člověka nad semenem, ať už ve smyslu ovládnutí (zacházet, nakládat), nebo pomoci slabšímu (ošetřovat). Není zde tedy přímo zdůrazněna důvěra v semeno, které si v dobrých podmínkách samo poradí i bez našeho zásahu.

Č.: 8-0040-90561-03 Bal.: 09.2003 4201
JUNA F1

Moř./mor.: Pomarsol Forte 80 WP+Promet 400 CS
Účinná látka: Thiram+Furathiocarb

U raného zelí byla použita mořidla hned dvě. Při podrobnějším pohledu vidíme, že v popisu byla zapomenuta čárka mezi účinnými látkami. Asi ale byla mořidla „účinná“ i bez ní.

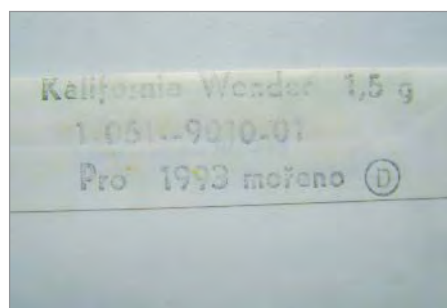


Použití hydroxidu sodného a manganistanu draselného (?) jako mořidel na sáčcích osiva papriky a okurek.

➡ Je moření nutné?

Moření je z odborného zemědělského pohledu opatření, které slouží ke zničení nebo omezení chorob a škůdců přenášejících osivem nebo škodlivých půdních patogenů, kteří napadají mladé rostliny v počátečních obdobích jejich růstu. Namoření semen je tedy svým způsobem oprávněné tam, kde máme osivo nemocné nebo nemocnou půdu a v takových případech snad může opravdu pomoci.

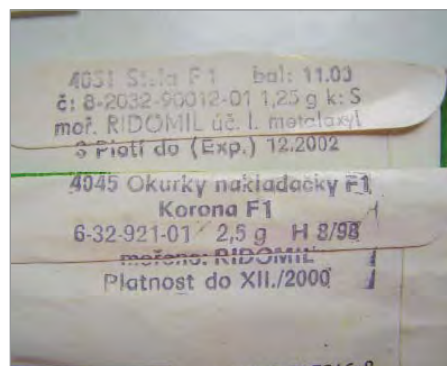
Moření je však také zásahem do celistvosti osiva a jako každý zásah do osiva



Různé varianty popisu moření:

nahoře – prosté uvedení mořeno,

dole – název obchodního pesticidu a název pesticidu s uvedením účinné látky.



může poškodit, snížit jeho kvalitu, tedy životaschopnost a klíčivost.

Podle řady názorů moření osiv není nutné. Někdo uvádí, že u mořených osiv je horší energie klíčení – zatímco při použití vlastního osiva toto velmi rychle vzchází („letí ze země“), mořené klíčí později. Je-li půda zdravá, živá a v pořádku, pak není moření nutné. Nedostatky ve zdraví půdy má řešit právě moření. Před nemocnou půdou je třeba rostlinu chránit, například před tzv. padáním klíčících rostlin způsobeným různými chorobami v půdě. Obdobně je tomu se zdravím osiva. Lze říci, že zdravé osivo seté do zdravé půdy moření nevyžaduje a naopak.

Zdraví osiva i zdraví půdy jsou v rukou rolníka, zemědělce či zahrádníka. Jeho úsilí směřuje k tomu, aby jak jeho osivo, tak jeho půda byly zdravé. Doma na zahrádce jsou pak tyto záležitosti v rukou nás samých.

Doma raději s nemořenými semeny

Mnoho pěstitelů, kteří vysévají doma na zahrádkách koupená semena, pracuje s mořenými osivy jen nerado. Zejména pěstitelé, kteří nepoužívají chemické prostředky a hospodaří biologicky či přírodně, vidí mořená semena často jako nutné zlo.



Zahraniční sáček s bioosivem z ekozemědělství.

Někoho pohled na jedovatě barvená mořená osiva znechucuje, někoho přímo stresuje, někdo si jde po takovém setí ihned umýt ruce.

Při nákupu osiv v obchodech najdeme jak sáčky s osivy, kde nás na obalu text a někdy také obrazový symbol spravují o tom, že osivo bylo mořeno. Tedy zpravidla upraveno nějakou chemickou látkou. Najdeme ale i ta, která jsou, nemořená, čistá. Pokud vybíráme osiva v obchodech, dívejme se pozorně, co kupujeme a čtěme označení a popisy na sáčcích, abychom zjistili, zda nás uvnitř čekají semena ba-



Obrazový symbol s nápisem Ošetřeno proti škůdcům a Mořeno biopreparáty.



revná, tedy mořená, nebo nemořená, čistá. Dnes lze získat, převážně asi prostřednictvím Internetu, též biologická osiva, bioosiva pocházející z ekologického pěstování, která jsou bez chemických mořidel. A v neposlední řadě je tu také možnost pustit se u některých druhů zeleniny, bylin i květin do pěstování vlastních osiv.

Slova výkřiku Mor ho! tak ponechme básníku Chalupkovi a jeho junákům. U osiv usilujme o to, abychom takové zvolání, či spíše přesněji taková namořená (či zmořená) osiva nemuseli používat. Tedy, aby semena, která vyséváme, byla zdravá a z našich rukou jsme je předávali zdravé a živé půdě; zemi, které z nich vytvoří plodiny, které nás budou živit a sytit.

(pd)

FOTO – archiv Gengelu a P. Dostálek

Za laskavé zaslání a poskytnutí sáčků od semen, které posloužily jako podklad pro tento článek děkujeme M. Vohralíkové, K. Tachecimu, J. Píchové, M. Miškusovi, A. Hřňovi, H. Kybusové a dalším dárcům, a za náměty a připomínky R. Hradilovi a G. Dostálkové.

Nové obaly výrobků

BIOHARMONIE

Společnost PRO-BIO, největší tuzemský výrobce biopotravin, představuje své produkty řady BIOHARMONIE v novém designu. Změna barvy i grafického stylu odráží aktuální moderní trendy a umožňuje zákazníkům se při výběru bezpečných produktů lépe orientovat.

„Velkou změnou je barevné rozlišení bezpečkových výrobků. Ty najdou zákazníci ve svěže zelené barvě. Suroviny s obsahem lepku zůstávají oranžové. Vycházíme vstříc potřebám lidí, aby snadno a rychle rozeznali výrobek s lepkem i bez lepku a vyhnuli se zbytečnému hledání a pročítání složení,“ vysvětluje Ing.

Barbora Hernychová z marketingového oddělení společnosti PRO-BIO.

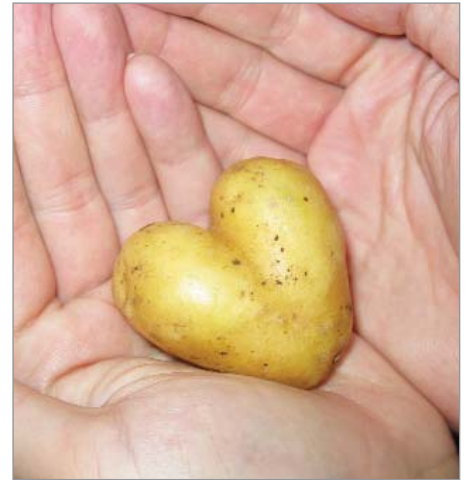
Bezpečkové produkty firma zpracovává v bezpečkovém mlýně, který provozuje od roku 2014. Bezpečkový mlýn představuje zcela ojedinělý provoz, který v sobě spojuje kvalitu BIO a jistotu absence lepku. Tato kombinace je v Evropě zcela unikátní. Na mlýn navazují

bezpečkové sklady a balárna. Celkem do bezpečkového projektu investovala firma PRO-BIO přes 20 mil. Kč.

Díky umístění viditelného BIO loga na přední stranu obalu je na první pohled zřejmé, že jde o produkt ekologického zemědělství. Na zadní straně přibýly nové grafické ikonky, díky nimž zákazník okamžitě



zjistí, zda je výrobek veganský či RAW. „Další změnou je zvětšení písma u názvu výrobku a přehlednější uvádění výživových údajů. Věříme, že pro naše zákazníky budou tyto změny přínosem, usnadní jim výběr a nabídnou jasné a srozumitelné informace, což bylo našim hlavním cílem,“ doplňuje Ing. Barbora Hernychová.



ZEMIAKOVÁ ŠŤAVA

Zemiaková šťava je vynikající protizápalový nápoj. Velmi dobře funguje při artritidě a při mnohých iných formách zápalových bolestí, napríklad bolesti kĺbov a bolesti chrbta. Zemiaková šťava zvýši krvný obeh vo všetkých častiach vášho tela.

Je zásaditá a zabraňuje nemociam, ako sú kardiovaskulárne choroby a dokonca pomáha predchádzať rakovine, je vynikajúca na ekzémy a akné, pomáha uklidniť kožu.

Zemiaková šťava vám pomôže pri chudnutí – vypíte jednu šálku zemiakovej šťavy ráno, ešte pred raňajkami, a potom večer 2–3 hodiny pred tým, než pôjdete spať. Zemiaková šťava sama osebe nemá skoro žiadnu chuť a tak ju môžete namiešať s inými šťavami, ideálna je napr. mrkvová. Pokiaľ musíte sladidlo môžete pridať trochu medu. Zemiaková šťava odplavuje z tela kyselinu močovú, znižuje hladinu cholesterolu a zlepšuje váš zdravotný stav. Je to lacný variant pre detoxikáciu vášho tela. Zemiaková šťava sa používala v Japonsku a na ďalších miestach sveta k liečbe hepatitídy a táto liečba mala dobré výsledky.

Zemiaková šťava je dobrá pre liečbu pankreatitídy a chorôb ľadvin, je tiež vhodná pre ľudí, ktorí majú cukrovku a vysoký krvný tlak a zabraňuje tvorbe vápenatých kameňov v močových cestách. Je vhodná ako podporný prostriedok pri liečbe nádorov a rakoviny. Červené a fialové zemiaky obsahujú veľké množstvo antokyanov, ktoré zastavujú rast rakovinových buniek. Žlté a oranžové zemiaky obsahujú veľké množstvo zeaxanthinu, ktorý je dôležitý pre zrak. Zemiaková šťava je alkalická a preto je ideálna na upokojenie tráviaceho traktu, liečenie porúch trávenia a pri prebytku kyselín v tele. Tiež je vynikajúca pri hojení podráždených čriev a pomáha pri hojení žalúdočných vredov. Je to zázračný produkt pre gastrointestinálny trakt. Zemiaková šťava je plná vitamínov A, C, B, obsahuje fosfor, vápnik, železo, draslík, zeaxantin, vlákniny a bielkoviny.

Do zemiakových štiav môžete pridávať iné šťavy, ako napríklad mrkvovú, alebo bylinky ako je žihľava, šalvia a pod.

(r)

FOTO – E. Skoumalová

JAK VYUŽÍT DOBROMYSL

Radil Jaroslav Stach

Dobromysl obecná – *Origanum vulgare* L.

Hlavní součástí izolované silice z dobromysli je thymol, p-cymen, karvakrol – obsah je 0,8 až 1,2 %.

♦ **Čaj při léčbě a prevenci žaludečních, střevních a žlučkových poruch** (dle herbáře J. Janča a J. A. Zentrych).

50 g dobromysli. 30 g smílu písečného, 30 g natí ožanky kalamandry. Pije se jako běžný čaj 0,5-0,75 l. denně.

♦ **Prostředek proti hlístům**

(dle MUDr. B. Hrušky)

5 g dobromysli. 2 g routy vonné, 1 pokrájený fík se polije 1/4 litrem slabého stolního vína.

Nechá přejít var a po pěti minutách se scedí. Nálev se osladí dvěma lžicemi medu a vypije se polovina večer a zbytek ráno nalačno. Většinou není nutno opakovat.

♦ **Čaj na léčení zánětů horních cest dýchacích a úporného kašle**

Vrchovatá lžice drogy – dobromysli se spáří 1/3 litru vařící vody a nechá se 10 minut vyluhovat.

Po scezení se postupně během dne popíjí. Možno opakovat.

♦ **Koření pro divočinu** (dle Z. Žáčka)

Složení směsi:

19 % pepř černý, 12 % tymián, 11 % jalovec, 19 % dobromysl, 2 % ruta, 3,5 % šalvěj, 6,5 % nové koření, 3 % bobkový list, 2 % sladká paprika, 3 % rozmarýna, 2 % libeček kořen, 2 % houby sušené.

Jemně mletá směs z tohoto koření použítá společně s kořenovou zeleninou umožní naložit jakékoli maso jako zvěřinu s velmi dobrým výsledkem.



Obrázek https://cs.wikipedia.org/wiki/Dobromysl_obecn%C3%A1#/media/File:Illustration_Origanum_vulgare0.jpg

Ožanka kalamandra

O tom, že ožance svým malým zájmem křivdíme, svědčí i to, že se o ní zmiňují významní bylinkáři od nejstarších dob. Prášek ze sušených květů sloužil v minulosti jakozázračný lék na šňupání – rýma po něm ustupuje. Ode dávna se využívají výborné účinky ožanky na zažívací trakt. Čaj odstraňuje nechutenství, posiluje tvorbu trávicích šťáv a vylučování žluči. Pomáhá při chronickém zánětu žaludku (gastritidě) a tenkého střeva (enteritidě), při infekčních chorobách spojených s průjmami, při střevní úplavici, tiší křeče při střevních a ledvinových kolikách.

Při plynatosti působí větropudně, má i mírné močopudné účinky, proto se přidává do čajových směsí při revmatismu, dně



Autor: Bernd Haynold – Vlastní dílo, CC BY 2.5, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=222144>

a tvorbě písku v ledvinách. Droga má stahující účinky, čehož se využívá při astmatu, vykašlávání krve, zápalu plic a hemoroidech. bře se uplatňuje i při sexuální slabosti. Stahující účinky ožanky můžeme využít i zevně ve formě silného odvaru na koupele při hemoroidech, na obklady a omývání hnisavých ran, k výplachům nosu při rýmě a jako kloktadlo.

<http://www.bylinkyprovsechny.cz/bylinky-kere-stromy/byliny/136-ozanka-ucinky-na-zdravi-co-leci-pouziti-uzivani-vyuziti>



<http://www.spektrumzdravi.cz/w/spektrumzdravi>

PORADNA WALTRAUD GREGOROVÉ

Co je to vlastně kyselina pantothenová?

Kyselina pantothenová je všestranný vitamin, která je jinak nazývána také vitamin B5, obsahuje koenzym A. Tento vitamin se uplatňuje hlavně při léčbě ran a v kosmetice. Název „pantothén“ znamená v řečtině „odevšad“.

Skutečně, vitamin je obsažen ve velkém množství potravin – přichází do těla tedy odevšad, nejvíce však z vnitřností. Má to však háček v tom, že se jeho účinnost poměrně rychle ztrácí vařením, skladováním, konzervací a vystavením působení světla. Je proto pro jeho uchování zvláště důležité jíst jídlo vždy čerstvě připravené. Kdo toto dodržuje a jí stravu vyváženou a dbá na celozrnné potraviny, přijímá dostatečné množství vitamínu B5.

Nedostatkem jsou nejvíce ohroženi starší lidé, kteří mají tendenci stravovat se jednostranně, a také sportovců extrémních sportů. Nízké hodnoty vitamínu B5 se ohlašují stavy vyčerpání a provázené bolestmi hlavy. Čistá kyselina pantothenová je vazký a na vzduchu nestabilní olej a proto se nehodí k zevnímu použití. Kosmetické prostředky – krémy, šampony se proto obohacují panthenolem, což je provitamin kyseliny pantothenové. Má stabilnější vlastnosti a dobře prostupuje pokož-

kou. Organismus rychle přemění panthenol v kyselinu pantothenovou. Jestliže se rány a spáleniny ošetřují panthenolem, hojí se rychleji, jak prokázaly četné studie.

Panthenol je užíván i při péči o vlasy a tělo, provitamin je prostředek, který pokožku uklidňuje a chrání před drážděním – suchá pokožka vydrží déle vláčná. Při nečisté pleti působí panthenol protizánětlivě, pokožce odnímá napětí a dovede předejít i popálení sluncem, také pokožku regenerovat.

Kyselina pantothenová je někdy nazývána vitaminem krásy pro její kladné působení na vlasy a nehty. Zlepšuje zevní strukturu vlasů a dá jim lesk. Provitamin zlepšuje možnost vázání vody v nehtech, které pak jsou stabilnější a pružnější.

Není třeba se obávat předávkování, protože tělo přijme pouze tolik, kolik potřebuje a zbytek vyloučí močí. Z toho důvodu je třeba hladinu neustále doplňovat.

Měli bychom proto vědět, že velkým zdrojem kyseliny pantothenové jsou melouny a jejím nepřítelem a ničitelem jsou nadměrná množství hořčice a koření. Měli bychom proto koření mírně a jemně.



KRŮTÍ ŘÍZKY S CUKETOVÝM PYRÉ

Menu pro 4 osoby, jen po 100 kaloriích

- 200 g krůtích řízků
- 2 stroužky česneku
- 1 citron
- 1/4 dl olivového oleje
- 2 mrkve
- 1 brambor
- 3 mladé cukety (celkem asi 400 g)
- 1 lžice másla
- sůl a pepř

Plátky krůtího masa ochutíte prolisovaným česnekem šťávou z půlky citrónu, olivovým olejem a soli do chladničky zaležet. Oloupejte mrkev, nakrájejte na plátky a duste krátce v osolené vodě. Naložené krůtí řízečky ogrilujte.

Pro přípravu pyré oloupejte bramboru nakrájenou uvařte v osolené vodě. Pak přidejte omyté a se slupkou nakrájené cukety a zbylé stroužky česneku a vařte spolu s bramborou do měkka.

Scedte a vše rozmačkejte na hladké pyré. Přidejte máslo, špetku pepře a dobře promíchejte. Grilované řízečky nakrájejte na proužky a na čtyřech talířích podávejte s pyré. Obložte vařenou mrkví a plátky citronu.

Podle publikace:

Vyvážené obědy a večeře Jen za +- 100 kalorií,,
Medica Publishing



DÝŇOVÉ ŠPAGETY SE SUŠENÝMI RAJČATY A OLIVAMI

Dýňové špagety patří k vynálezům, které najdete v krámcích se zdravou výživou: jsou to vlastně špagety z tmavé rýžové mouky s přídavkem dýně. Jsou tedy chuťově zajímavější a líp se hodí na jídla inspirovaná italskou kuchyní. Na pohled trochu připomínají pohankové nudle soba, jen mají jasnější barvu.

Na dvě porce potřebujeme:

- 200 g dýňových špaget
- 6 sušených rajčat
- 2 stroužky česneku
- 2 lžice olivového oleje
- špetka sušené bazalky
- sůl

Špagety vhodíme do necelého litru vroucí osolené vody spolu s rajčaty a vaříme zhruba pět minut. Olej rozejdeme, rychle na něm orestujeme česnek. Smícháme se slitými těstovinami, ochutíme bazalkou a podáváme.

Petra Pospěchová:

Outdoorová kuchařka (od rodinných výletů po zimní expedice), Smart press



POVÍDÁNÍ O MÁKU A MAKOVÝCH BUCHTÁCH

Už v pohádkách se děti setkávají s pojmem buchty. Začíná to tím, že maminka vypravila do světa svého synka Honzíka a do uzlíčku na cestu mu zabalila buchty. O tom, čím mohly být „zakládáné“, to se v pohádkách nemluví. Každá maminka

dlouho čeká, až vychladnou, a vyběhl na zápraží na dvorek, kde to rychleji chladlo. Jůj, to byla dobrota! Buchty s mákem miluji dodnes...

Každým rokem před Velikonocemi a před vánočními svátky zadělala maminka těsto ve velikých neckách. Tatínek zatopil ve „chlebovce“ (to byla velká pec), ve které maminka pekla bochníky chleba pro nás devítičlennou rodinu, a to na celý měsíc. Ty sváteční buchty z pece voněly mnohem lépe. Počítalo se také s tím, že toho dne přijdou ti nemajetní (dnes bezdomovci), tehdy všeobecně nazývaní žebráci, takže na ně také něco zbylo.

U nás byly vždy buchty spojovány s mákem. Maminka jen výjimečně používala tvaroh, ovoce, marmeládu či rebarboru. Když makové záso- by ubývaly, přidávala do něj jemně strouhanou mrkev. Samozřejmě mák sloužil i k jiným způsobům užití, obalovaly se v něm „peciválky“, sypaly se jím nudle nebo i brambory – šklubanky a bramborové šišky. O svátcích maminka umletý mák obohacovala o dobrotu

a dávala více cukru, skořici, rozinky, také hřebíček utlučený ve hmoždíři.

Po druhé světové válce, kdy rodiče začali hospodařit samostatně se čtyřmi kravičkami ve chlévě, se sedmi dětmi u stolu a samozřejmě bez jakýkoliv dětských přídavek, nebyl to život lehký. Od státu měli povinnosti, co musí na svých svažitých políčkách vypěstovat a mimo dodávek obilí a brambor měli povinnou dodávku máku. Neměli jsme žádnou mechanizaci, jen ruce a tatínek šikovně vymyslel kulatou krabičku, do které udělal otvory, ta se při tažení po připravené hlíně otáčela a mák se z ní sypal. Tak krok za krokem probíhala malá „mechanizace“ setby máku. A když mák dozrál, tak se šlo sklízet, a to ručně, odřezáváním jedné makulky po druhé. Ve stodole se „makovice“ rozdrtily v mlátičce na obilí a složitým a zdoluhavým způsobem se musel vyčistit a připravit určený „kontingent“ – dodávka státu. Tenkrát nám byla určena na 50 kg.

Jak se asi v dávných dobách mák připravoval pro potřeby v kuchyni? Z té dávné doby mám doma zachovaný mlýnek na mák – celý dřevěný. Protože dřevěné válce by odolávaly tvrdosti makových zrněk, musel se nejprve mák uvařit, a pak tento „stroj“ osmnáctého a devatenáctého století musely obsluhovat dvě osoby. Jinak se v menším množství mák uvařený v mléce

třel dřevěným trdlem na velké ploché míse – trdelnici, která měla na sobě hrubý vystouplý vzorek. Bylo to docela namáhavé. Nejběžnější šroubovicový strojek na mák se v domácnosti udržel v principu po celá desetiletí, a to až do dneška. Mletí máku tímto systémem vyžadovalo dost energie. Kovový dvouválečkový systém byl mnohem výkonnější, ale drahý pro chudou domácnost.

Když jsem viděl, jak se moje maminka – a později i moje manželka – lopotí při mletí máku, tak jsem se rozhodl vyrobit po domácku kombinovaný stroj na principu robota. Použil jsem vyřazený elektrický motorek a převodovou skříňku. Mletí máku je dnes hračkou. Dokonce i sousedé si k nám občas přišli mák namlít, odnášeli si rychle, bez námahy a kvalitně umletý mák.

Dobrou chuť vám přeje u plné mísy makových buchet

Jan z Dobrouče
(Bio 7/2006)



stojící často u plotny věděla, že by mohly být s tvarohem, povídky, ovocem nebo s mákem, to nejčastěji. V některých oblastech mák není v kulinářství oblíben, ani v Německu jeho užívání nebylo populární. Když u nás cizinci vidí velké plochy kvetoucích máků, tak se domnívají, že se pěstuje pro opium. (Podrobněji o historii máku viz Bio č. 6 a 7/2004 - Pozn. red.)

Vzpomínám na svoji maminku, která v dobách před druhou světovou válkou, kdy se mák pěstoval téměř v každé zemědělské usedlosti, ta drobná maková zrnka sila ručně. A když přišla doba pro pletí či jednocení, tak my jako školáci jsme museli všichni na kolena mezi řádky a centimetr po centimetru vytrhávat a jednotit jednotlivé makové výhonky. Mně se do takové piplavé práce moc nechťelo. Ale chťej nechťej, své rodiče jsme, my děti, poslouchat musely. Po příchodu domů ze školy jsme musely hned jít do této jednotvárné práce. Nebylo to vždy jednoduché, protože někteří ostatní spolužáci, jejichž rodiče neměli pole, se mohli věnovat běhání po vsi a různým hrám.

Když ale maminka napekla v neděli několik pekáčů vonících buchet či koláčů, tak já jsem byl vždy ze všech sourozenců první u trouby a čekal jsem, až maminka troubu otevře a z ní se po světnici rozlije vůně růžově upečených buchet. Nechťel jsem

Mák setý

Papaver somniferum L.

Česká republika patří ve světovém měřítku k nejvýznamnějším pěstitelským zemím. Ve 100 g máku nalezneme 1400 mg vápníku, dále železo, draslík, hořčík; makový olej obsahuje omega-3 a omega-6 mastné kyseliny a vitamin E.

Na území dnešní České republiky se mák ve velkém jako olejovina začal pěstovat počátkem 19. stol. po katastrofálních škodách na olivových plantážích v jižní Francii. V roce 1896 se mák pěstoval na ploše 1772 ha, s průměrným výnosem 0,71 t/ha, nejvíce ve středních Čechách okolo Prahy a v okolí Tábora a Čáslavi. Do roku 1946 vzrostla plocha, na které se mák pěstoval, na 31 000 ha a od té doby postupně klesala na méně než 8 000 v roce 1989. Poté začala prudce vzrůstat k 30 000 ha v roce 1994. Další prudký skok následoval po roce 2004 (hektarový výnos 0,9 t/ha) a v roce 2007 bylo mákem oseto téměř 60 000 ha (0,58 t/ha)., 2015 to bylo 35 000 ha. Pěstování máku postupně nahradilo plodiny regulované EU jako je např. cukrovka. V pozdějších letech ale došlo k poklesu oseté plochy.

Podle zákona 167/1998 Sb o návykových látkách je zakázáno z máku získávat opium (§ 15) a pěstování máku na výměře větší než 100 m² podléhá ohlašovací povinnosti (§ 29). V potravinářském máku, který je pěstován v České republice, by však morfinu a kodeinu mělo být jen nepatrné množství. Při hodnocení policejní hlídkou by velké jedlíky makových koláčů proto mohlo čekat i obvinění z řízení pod vlivem omamných a psychotropních látek.

https://cs.wikipedia.org/wiki/M%C3%A1k_set%C3%BD

LETNÍ ŠKOLA SOBĚSTAČNOSTI A UHLÍKOVÉ STOPY

V Na Letní škole se naučíte, jak snížit svou uhlíkovou stopu, být více soběstačný a přispět tak k ochraně klimatu Hostětín, 17. 5. 2017.

Každému, koho láká do-
sažení alespoň částečné
soběstačnosti v zásobová-
ní potravinami, vodou
a energiemi, koho zajímá
problematika změny klima-
tu v nejširších souvislos-
tech a chce poznat mož-
nosti udržitelných řešení,
bude patřit letošní Letní
škola klimatu, udržitelnosti
a soběstačnosti. Pořádá ji
koncem srpna Ekologický
institut Veronica v Hostětí-
ně. Nejnovější poznatky
z oboru přiblíží přední češ-
tí odborníci a doplní je řa-
dou konkrétních praktic-
kých příkladů a ukázek. Samozřejmě
součástí budou i exkurze do míst, kde již
udržitelná řešení fungují.

První dva dny budou patřit energetické
soběstačnosti a tématu bydlení. Účastníci
se zaměří na možnosti vytápění, ohřevu
vody a výroby elektřiny z obnovitelných
zdrojů (solární a fotovoltaické instalace,
vytápění biomasou) a na úspory energie
při bydlení (pasivní dům). Vypočítají si ta-
ké vlastní uhlíkovou stopu. Tato témata se
prolnou s klimatickou změnou a budou se
dotýkat možných opatření na ochranu kli-
matu a na výhledy do budoucnosti. Nežů-
stane jen u teorie, ale zaměříme se na to,
co mohou udělat lidé sami doma. Jak fun-
govat v domácnosti bez chemie, jak nevy-
tvářet odpady, jak šetřit energiemi a snížit
tak účty.

Program třetího dne bude naplněn ces-
tou za příklady dobré praxe. Cílem exkur-
ze do Vsetínských vrchů bude hospodář-
ství rodiny, která se soběstačnému způso-
bu života věnuje již devátým rokem. Ná-
vštěvníky naplní nejen ochutnávka sýrů,
ale především diskuse o hospodaření
s vodou, pěstování plodin, chovu zvířat,
výrobě elektřiny ze slunce či o opravách
domu s využitím přírodních materiálů.

Další dny budou zaměřeny na potravinou
soběstačnost a permakulturu. Účast-
níci se seznámí s principy permakulturní-
ho hospodaření, praktickými zkušenostmi
z pěstování i kompostování na vlastním
pozemku, s využitím planých rostlin ve
stravě, semenářením. Budeme hledat od-
pověď na otázku, zda-li veganství pomůže
zachránit klima.

Sobota bude věnována vodě a vodní sto-
pě. Zájemci se dozví o možnostech
šetřného hospodaření s vodou v krajině,
v obcích ale i u sebe doma, o využití deš-
ťové vody, kořenových čistírnách odpad-
ních vod. Poslední, sedmý den bude mít
každý z účastníků letní školy možnost za-
myslet se nad svou vlastní cestou k sobě-



stačnosti a vypracovat si osobní strategii
ke snížení uhlíkové stopy.

„Letní školu pořádáme již dvaadvacátým
rokem a bývá o ni velký zájem. Letos jsme
se rozhodli pro téma uhlíkové stopy,“ říká
o akci organizátorka **Karla Vincencová**.
„V dnešní nejisté době se lidé stále více
zajímají o různé formy soběstačnosti. Sní-
žování uhlíkové stopy a soběstačnost jdou
často ruku v ruce. Na naší Letní škole se
dozví o možnostech, jak může každý
z nás přispět k ochraně klimatu a zároveň
ušetřit, i bez výrazného snížení svého
komfortu.“

„Letní škola reaguje na změnu klimatu,
jejíž důsledky se v České republice stále
více projevují. Budeme si muset zvykat na
déle trvající sucha, větší letní vedra, roz-
sáhlejší a častější povodně či vichřice či
na problémy s nedostatkem vody v ná-
držích i studních. Zvýšení soběstačnosti
v produkci potravin, udržitelné využívání



energie a vody, to jsou možné způsoby
adaptace na změnu klimatu,“ vysvětluje
Yvonna Gaillyová, ředitelka Ekologické-
ho institutu Veronica.

„Nemusíme se toho bát, hrozby je mož-
né brát i jako příležitost ke změně vlastní-
ho chování a vzít je jako výzvu k tomu,
abychom se naučili více spoléhat na sebe
a nikoliv na stát. Abychom uměli využívat
dešťovou vodu a zadržovat ji v krajině,
abychom snížili spotřebu energie v do-
mácnostech, abychom byli připravení na
extrémní jevy počasí a jejich možné ná-
sledky. Třeba i tím, že budeme schopní vy-
rábět energii přímo doma či v obci ze slun-
ce nebo jiného obnovitelného zdroje. Lidé,
kteří si toto uvědomují a rozhodli se chovat
zodpovědně k životnímu prostředí, naštěs-
tí hodně přibývá. Mohou ostatním sloužit
jako dobré příklady.“ Díky tomu, že konání
Letní školy je podpořeno grantem ze Stát-
ního fondu životního prostředí a Minister-
stva životního prostředí, mohou organizá-
toři pozvat vynikající lektory a přitom pone-
chat nízký účastnický poplatek.

Informace a přihlášky na akci, která se
rychle plní, naleznou zájemci na
www.hostetin.veronica.cz.

Kontakt: Karla Vincencová, karla.vincenecova@veronicacz, tel. 572 630 670.

**Akce probíhá za finanční podpory
SFŽP ČR a MŽP. www.sfzp.cz,
www.mzp.cz**

FOTO – archiv Veronica Hostětín

POZVÁNKY

**Národní zemědělské
muzeum**

Pražská muzejní noc (10. 6., 19 – 1 h.)

Muzejní ponocování má v Praze už tradici – a při
přesunech z jednoho místa do druhého lze
využít speciální linky, které jezdí pouze tuto
noc. K nám dojedete linkami 7 a 8, zastávka
se jmenuje Muzejní. Expozice a výstavy přís-
tupné zdarma, hudba, stánky...

**Čáslav – Pradědečkův traktor (3. a 4. 6.
2017, 8 – 17 h.)**

Areál čáslavského Muzea zemědělské tech-
niky rozhybe v sobotu 3. 6. a v neděli 4. 6.
tradiční předváděcí akce Pradědečkův trak-
tor. Krásné staré stroje, svezení na traktoru,
ukázka modelové parní lanové orby a další
program. Jestli máte řidičák na traktor,
vezměte ho s sebou. Děti samozřejmě taky.

**Kačina – Víkend otevřených zahrad (11.
6. 2017, ve 13 a 16 h.)**

Empírový zámek Kačina je obklopen anglickým
parkem se skleníkem, bylinkovou zahrádkou
a novou naučnou stezkou. Oblíbený cíl
pro cykloturisty i běžce, dobře dosažitelný i
automobilem. Srdečně zveme na dvě speciál-
ní prohlídky v rámci Víkendu otevřených
zahrad.

Obnovitelné vinařské tradice na Kutnohorsku ocenění titulem

Nejlepší sedlák PRO-BIO Svazu

Vinné sklepy Kutná Hora, s. r. o., získaly titul Nejlepší sedlák PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců pro rok 2017. Ocenění vinařství obdrželo především za příkladné komplexní pojetí ekologicky hospodařícího zemědělského podniku, se kterým souvisí široké spektrum aktivit, jež se rozvinuly za 15 let jeho existence.



Ukázkovou vinici s různými typy vedení révy vinné a různými odrůdami, o níž pečuje Lukáš Rudolfský u jezuitské koleje v Kutné Hoře, hlídá nezbytná kamera.

„Velmi pozitivně vnímáme přístup již dvou generací rodiny Rudolfských, která na vinicích hospodář, k obdělávané půdě, historické tradici a rovněž snahu o propagaci ekologického zemědělství směrem ke spotřebitelům,“ zhodnotila Kateřina Urbánková, manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců, který titul každoročně uděluje.

Kutnohorští vinaři jsou hrdí na 54,5 ha obnovených vinicních ploch, původních vinicních tratí v katastru Kutné Hory a jejím bezprostředním okolí. „Navazujeme na dlouholetou tradici pěstování a výroby vína ve zdejší regionu,“ říká Lukáš Rudolfský, syn zakladatele společnosti Vinné sklepy Kutná Hora, s. r. o., a dodává: „Dali jsme si do vínku obnovit zašlou slávu pěstování révy vinné na Kutnohorsku.“

A úkol to byl zavazující. Vždyť první písemná zmínka o vinařství na Kutnohorsku se nachází už v Kosmově kronice – z roku 1101 ve spise o Malíně. Poté se na Kutnohorsku vinaření věnovaly především církevní řády, např. Cisterciáci, kteří se zde usadili roku 1142 a začali pěstovat mj. i odrůdu Rulandské modré, která roste na vinicích i ve 21. století. Doplňuje ji Tramín červený, Svatovavřínecké, Rulandské šedé, Cabernet Cortis, Hibernál, Dornfelder, Jakubské, Solaris, Regent, Müller Thurgau, Chardonnay. Kromě vinohradů hospodářů oceněná společnost na 30 ha pastvin, kde se pase početné stádo ovcí. Statek se snaží být samostatným celkem, proto na 3,66 ha omé půdy pěstuje základní obiloviny i zeleninu a ze 1,3 ha sadů sklízí ovoce.

Podnik je jako jeden ze čtyř v České republice držitelem certifikátu biodynamického zemědělství DEMETER. Tomu odpovídá také přístup při zpracování vína. Místní vinaři do moštů nepoužívají výživu, ani umělé kvasinky, kvašení není řízené. „Veš-

keré procesy probíhají spontánně, přirozenou cestou, tak aby se ve vínech zobrazily skutečné půdní a klimatické podmínky vinice v daném roce,“ vysvětluje Lukáš Rudolfský. Lahvování probíhá většinou bez filtrace, tak aby si vína zachovala maximum zdraví prospěšných látek. Vína z Kutné Hory jsou pravidelně zastoupena v Národním salonu vín České republiky. Pro rok 2017 obdržela stříbrnou medaili dvě z nich: Cabernet cortis – výběr z bobulí 2015 a Rulandské modré – kabinetní víno 2015.

Vinné sklepy Kutná Hora, s. r. o., pravidelně organizují řadu osvětových nebo spotřebitelsky populárních akcí, mj. Natura Festival nebo Vinobraní na Kačíně. Jako zajímavost je nutno uvést, že Vinné sklepy Kutná Hora, s. r. o., spravují nejen historickou vinici několik kroků od chrámu sv. Barbory, ale také na dalším, neméně zají-

Kalendář akcí spoluorganizovaných společností Vinné sklepy Kutná Hora pro rok 2017
Gastrofestival Kutná Hora

27. 5. Barborská ulice 10-18, návštěvnost 6 000 osob

Netradiční prohlídka kláštera sv. Voršily-
Kutnohorské léto 7. 7. až 25. 8., každý pátek o prázdninách – návštěvnost 800 osob

Vinobraní a Dožínky na Kačíně 9. 9. Zámek Kačina – návštěvnost 8 000 osob – více na www.vinobraninakacine.cz

Svatováclavské slavnosti

Největší degustace vín z vinařské oblasti Čechy 23. 9., klášter svaté Voršily, návštěvnost 600 osob

Svatomartinské hody

Svatomartinská vína z celé ČR a pokrmy z hus od místních restaurací 11. 11., Jezuitská Kolej – návštěvnost 3 000 osob

Poznámky: Vinné sklepy kutná Hora, s.r.o. – kontakt: Lukáš Rudolfský, tel.: 736536488, rudolfskyl@seznam.cz, www.vinokutnahora.cz

mavém místě. Nejvýše poležený český vinohrad leží v okrese Trutnov, v obci Kuks (viz Bio č. 10/2009), kde má díky hraběti Antonínu Šporkovi vinařství kořeny od roku 1730. Vinici Rudolfských obnovili v roce 2005 a vysadili zde tradiční burgundské odrůdy – Rulandské bílé, šedé a modré a staročeskou odrůdu Tramín bílý (Brynšt).

Ocenění v předešlých letech

2016 – Ekofarma Javorník, Štítná nad Vláří www.ekofarmajavornik.cz

2015 – Ekofarma Šťastná koza, Velké Albrechtice www.stastnakoza.cz

2014 – CHOV CHAROLAIS spol. s r.o. Slabce

2013 – JZD Staré Hamry, www.jzd-stare-hamry.webnode.cz

2012 – Monika Menčíková, www.ovci-farmasonov.cz

2011 – Josef Košar, Lukov

Vybrané statistické údaje – vinice v EZ

Česká republika v roce	Počet ekofarem s vinicí celkem	Počet ekofarem s vinicí již v EZ	Přechodné období (ha)	EZ (ha)	Celkem ha
2017	96	80	143	738	881
2016	96	82	147	780	927
2015	100	85	168	772	940
2014	105	94	111	904	1 015
2013	107	87	304	743	1 046
2012	103	58	457	543	1 000
2011	98	44	512	448	960

Zdroj: export REP ke dni 12.5. 2017

Data připravila Ing. Andrea Hrabalová, kontakt: 737852515, andrea.hrabalova@ctpez.cz

Naše pole 2017

Celkem 90 vystavovatelů, 661 polních pokusů, u kterých ekologické zemědělství nebude chybět

Tradiční přehlídka Naše pole 2017 se věnuje jak konvenčnímu, tak ekologickému zemědělství.

**Koná se v Nabočanech
13. 6. – 14. 6.**

Zasety jsou i trávy a travní směsi, len, hořčice sarebská, jarní řepka, česnek a další plodiny. K vidění bude také řada alternativních plodin, jako hrachor setý, piskavice řecké seno, cizrna beraní, světlíce barvířská, komonice bílá, lnička setá, katrán habeský, sléz krtný a lesknice kanáská.

Návštěvníci budou moci porovnat více než 90 variant ochrany plodin na ozimé pšenici, jarním ječmeni ozimém ječmeni a kukuřici. A také 75 variant výživy plodin na ozimé pšenici, ozimém tritikale, ozimém ječmeni, bramborách, cukrovce, kukuřici a slunečnici. Demonstrační parcely podle metodiky ÚKZÚZ s odrůdami pšenice, ječmene, tritikale, žita, brambor a plodin pro greening.

Celkový počet pokusných variant, které se v areálu nacházejí je 661 (odrůdy + parcely pro ÚKZÚZ + pokusy s ochranou a výživou rostlin). Tato akce navázala v roce 2001 na dlouholetou tradici polních dnů v Chrudimi pořádanou firmou Oseva Agri Chrudim, a. s. Letos se koná již sedmáctý ročník přehlídky odrůd polních plodin.

Akce je pořádána jako dvoudenní a kromě majitelů a zástupců odrůd polních plodin zde vystavují i firmy obchodující s přípravky na ochranu i výživu rostlin a zemědělskou technikou.

EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

V posledních letech je zastoupeno též ekologické zemědělství společnou expozicí a poradenstvím pod hlavičkou ČTPEZ. Přijďte se inspirovat, informovat a setkat. <http://nasepole.cz/>



Certifikace DEMETER

Biodynamičtí zemědělci si za svou patronku vybrali řeckou bohyni úrody a plodnosti Démétér, sdružili se do svazu, jemuž dali její jméno, a „Demeter“ je také chráněným označením biodynamických produktů. Hovoří se proto o Demeter potravinách nebo Demeter vínu. Jejich „guru“ byl Rudolf Steiner, zakladatel filosofického směru antoposofie.

Zemědělec, zahradník či vinař, který chce použít tuto chráněnou známku na svých produktech, musí dodržovat podmínky zakotvené ve směrnici Demeter, aby mohl získat certifikaci. Směrnice Demeter si vytvořili biodynamičtí zemědělci především proto, aby zajistili určitou garanci kvality svých produktů vůči spotřebitelům. Tyto směrnice každoročně aktualizuje mezinárodní svaz Demeter International se sídlem v německém Darmstadtu, který je také certifikačním orgánem. Vlastní kontrolu však provádějí akreditované kontrolní organizace ekologického zemědělství. Podle výsledků jejich kontrol pak Demeter International, případně národní svazy Demeter udělují certifikaci.

Směrnice Demeter jsou považovány za „přísnější bio“, splňují tedy všechny požadavky kladené legislativou Evropské unie na ekologické zemědělství, navíc pak mají další, případně přísnější ustanovení. Zá-

kadem je používání biodynamických preparátů, snaha o uzavřené koloběhy, tedy o vytvoření uceleného podnikového organismu, v chovu zvířat například zákaz odrohování krav apod. Směrnice Demeter tvoří soubor několika dílčích směrnic:

➤ **produkční, které upravují pěstování rostlin a chov zvířat,**

➤ **zpracovatelské, upravující postupy při zpracování jednotlivých kategorií rostlinných a živočišných produktů, mj. i vína,**

➤ **směrnice k chovu včel,**



➤ **směrnice ke značení produktů.**

Všechny směrnice byly přeloženy do českého jazyka, jsou k dispozici na internetu a jsou každoročně aktualizovány.

Zájemce o certifikaci se musí obrátit na Demeter International; dostane vstupní formulář, uskuteční se návštěva poradce a podnik může vstoupit do přechodného období.

Demeter International
www.demeter.net/

SPOTŘEBA BIOPOTRAVIN ROSTE

Celkový obrat s biopotravinami českých subjektů včetně vývozu činil v roce 2015 přibližně 3,73 mld. Kč, meziročně tak vzrostl o 17 %. Spotřeba biopotravin v České republice dosáhla hodnoty 2,25 mld. Kč a oproti předešlému roku vzrostla o 11,4 %, což je nejvyšší hodnota růstu od roku 2008. Podle Ústavu zemědělské ekonomiky a informací činí podíl biopotravin na celkové spotřebě potravin a nápojů v ČR 0,81 %, každý tak v průměru utratí za biopotraviny 213 Kč za rok.

„Jsem rád, že lidé stále více přemýšlí nad tím, co jedí, a více se snaží nakupovat opravdu kvalitní zboží. Český trh je z velké části schopen reagovat na stále větší poptávku po biopotravinách, a to i díky různým programům, kterými ministerstvo zemědělství farmáře podporuje. Celkově u nás zájem o ekologické hospodaření roste, což mě pochopitelně těší,“ řekl ministr zemědělství **Marian Jurečka**.

Nejvíce lidé dlouhodobě nakupují v biokvalitě mléko a mléčné výrobky, ostatní zpracované potraviny (zejména dětskou výživu, kávu a čaj), ovoce a zeleninu. Téměř polovinu všech biovýrobků (46,2 %) nakupují čeští spotřebitelé v maloobchodních řetězcích, tedy v supermarketech a hypermarketech, dále drogeriích, specializovaných obchodech se zdravou výživou a podobně. Za pozitivní lze považovat 17% meziroční nárůst faremního a ostatního přímého prodeje. I když většina našich výrobců biopotravin prodá své výrobky na českém trhu, roste i export. Čeští výrobci a obchodníci vyvezli v roce 2015 biopotraviny přibližně za 1,48 mld. Kč, nej-

více do Německa a Rakouska. Na konci roku 2015 bylo v ČR 542 registrovaných výrobců biopotravin, resp. 579 výrobních provozoven, což oproti roku 2014 představuje navýšení o 7,1 %.

K nejčastějšímu hlavnímu zaměření výrobců patřilo v roce 2015 zpracování a konzervování masa (kromě drůbežního), produkce vína a zpracování mléčných výrobků. Ministerstvo zemědělství podporuje ekologické zemědělství a zpracování biopotravin řadou aktivit, mimo jiné tradiční propagační kampaní „Září – měsíc biopotravin a ekologického zemědělství“. Přímá podpora je také realizována dotacemi na ekologicky obhospodařované plochy a bodovým zvýhodněním pro výrobce biopotravin v rámci Programu rozvoje venkova.

Kompletní Zpráva o trhu s biopotravinami v ČR v roce 2015 je ke stažení na

<https://pro-bio.cz/aktuality/zprava-o-trhu-sbiopotravinami-lide-se-vice-zajimaji-o-kvalitujidla-spotreba-biopotravin-rose/>

Markéta Ježková,
tisková mluvčí MZE ČR



BIOAKADEMIE 2017

**PRO-BIO SVAZ EKOLOGICKÝCH ZEMĚDĚLCŮ SI VÁS DOVOLUJE POZVAT
NA 16. ROČNÍK KONFERENCE EKOLOGICKÉHO ZEMĚDĚLSTVÍ**

Poděbrady / Střední zemědělská škola a Střední odborná škola Poděbrady
/ Boučkova 355/49 / GPS 50.1518511N / 15.1138206E

PROGRAM

9.00–9.30 Prezenze

9.30–9.45 Slavnostní zahájení

9.45–11.00 Spolupráce PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců s Gaa e. V. – **Christian Pein** [Gaa e.V.], **Kateřina Urbánková** [PRO-BIO svaz ekologických zemědělců, z.s.]

- Představení německého svazu Gaa e.V.
- Nadstandardní směrnice – vyšší kvalita a přísnější podmínky než EU BIO [mléko, maso, obiloviny]
- Exportní možnosti pro tuzemské producenty na německý trh – co musí konkrétně plnit a za jakých podmínek

11.00–11.30 Coffee break

11.30–12.00 Vývoj ekologického zemědělství a trendy na trhu s biopotravinami v evropském a světovém kontextu – možnosti a ohrožení tuzemského a zahraničního odbytů – **Ing. Andrea Hrabalová** [nezávislá analytička]

12.00–12.30 Nadstandardní Gaa certifikace – **Ing. Jan Dehner** [KEZ, o.p.s.]

- Jak v praxi probíhá kontrola českými kontrolními organizacemi
- Na co se je třeba připravit
- Novinky v systému kontroly [krmiva, minerály, lízy z pohledu nadstandardu]
- Certifikace eshopů s bio produkty

12.30–13.15 Oběd

BLOK A – ZAMĚŘENO NA ZEMĚDĚLSKOU PRVOVÝROBU – OBILOVINY

A1.: 13.15–14.30 Nadstandardní Certifikace Gaa se zaměřením na obiloviny – **Christian Pein** [Gaa e.V.]

A2.: 14.30–15.30 Perspektiva a pravidla spolupráce s odbytovými organizacemi – [obchodní společnost PRODEJ BIO, s.r.o.] a **Ing. Miloš Pátek** [Družstvo České biomléko]

BLOK B – ZAMĚŘENO NA FINALIZACI BIOPRODUKCE

13.00–13.15 Minikurz výroby sýra – zahájení – **Ing. Lucie Rysová a Václava Pecinová** [SZeŠ Poděbrady], technologické pauzy doplní níže uvedené přednášky

B1: 13.15–14.30 Od správné výrobní a hygienické praxe k HACCP – **MVDr. Hana Brožková** [SAI Global Czech s.r.o.]

14.30 Minikurz výroby sýra – pokračování – **Ing. Lucie Rysová a Václava Pecinová** [SZeŠ Poděbrady]

B2.1.: 15.00–15.30 Problematika faremního zpracování mléka, legislativa – **Ing. Ivan Hrbek** [Svaz faremních zpracovatelů]

15.30 Minikurz výroby sýra – dokončení – **Ing. Lucie Rysová a Václava Pecinová** [SZeŠ Poděbrady]

B2.2.: 14.30–15.30 Praxe bezdusitanového zpracování masných a uzenářských výrobků – **Aleš Hatlák, Ing. Karel Kalný** [Mírovský Angus]

B3.2.: 15.30–17.00 Prohlídka školního areálu

Společenský večer od 18 hodin

Změna programu možná

8.30 Odjezd směr Městečko u Benešova

10.00–13.00 Exkurze Křišněv dvůr – farma m.j. s částečně bezorebnou produkcí obilovin, vlastním faremním mlýnem [možnost zpracování vlastních obilovin na farmě až na mouku], pečením chleba a sušenek a jeho distribuci.

10.00–11.00 Přivítání a seznámení s historií a filosofií farmy, inspirovaní zdroje, finalizace produkce, odbyt a marketing

11.00–12.00 Prohlídka mlýnu, pekárny, sýpek

12.00–13.00 Orná půda – bezorebné technologie, osevní postupy

13.30 oběd v jídelně a cukrárně Govinda Bene [Husova 464, Benešov u Prahy]. Finalizace části produkce z Křišněva dvora [mouka]

14.15 – odjezd směr Strážek [155 Km]

16.30–18.30 Exkurze Statek Mitrov [Strážek, Mitrov 9]

16.30–17.30 Přivítání, prohlídka faremních jatek a boudárny

17.30–18.30 Zpracovna, prodejna, restaurace

18.30–19.30 Večeře

Předpokládaný návrat do Poděbrad ve 21.30 hodin.

Cena: Členové PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců ZDRAHA, nečlenové 500 Kč.

Registrace prostřednictvím webu <https://pro-bio.cz/bioakademie/>
Nad akcí přijal záštitu ministr zemědělství Marian Jurečka.

8. června

8. června

9. června



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



Fenomén faremního zpracování na „Valachoch“ žije!

Kozí mléko v biosýr na semináři proměněno. Potvrdil to zájem o střední seminář BIO v regionu, který uspořádal Bioinstitut, o. p. s., na Střední zemědělské a přírodovědné škole v Rožnově pod Radhoštěm. Studenti a zástupci veřejnosti se nejprve seznámili s výrobou sýru pod vedením odborníka.

Ivan Hrbek, sám farmář a producent biomléčných výrobků a zároveň předseda Svazu faremních zpracovatelů zasvětil účastníky do tajů sýrařské praxe. Místní studenti tak měli ojedinělou příležitost vyrobit si sýr z koziho mléka.

Po praktické ukázce následovala teoretická část, v níž jednotliví mluvčí přednesli informace, které s problematikou bioprodukce souvisejí. Statistická **Andrea Hrabalová** na číslech ukázala, že ekologické zemědělství v regionu má již svou tradici. Nejen že Zlínský kraj má nadprůměrné zastoupení ekologicky obhospodařované půdy, ale místní farmáři se nebojí ani svou produkci tzv. „finalizovat“. Ve Zlínském kraji je celkem 369 ekofare, které hospodaří na zhruba 37 tis. ha, což představuje

ského mléka v minimlékárně přímo v Rožnově pod Radhoštěm. **Tomáš Ondruch** – pokračovatel ovčácké tradice – se rovněž zpracování nebojí. Dělá ovčí sýry, jogurty a klasiku – žitčici a brynzu. Nechyběla i zástupkyně největší mlékárny v okolí. Ředitelka Valašské mlékárny **Jana Novotná** ohromila čísl, jež reprezentují produkci biojogurtů pro obchodní řetězec, které si mohou spotřebitelé po celé republice koupit s etiketou Naše bio.

Děti zvířata ze ZOO znají lépe než ty ze stájí

Komplexní přístup k zemědělství v podniku se sedmnácti zaměstnanci představila **Ludmila Mužiková** z Agrofyto Ličeň. Přiznala, že s postupem času se rozhodli otevřít zemědělský podnik světu. „Je potřeba spolupracovat a nadchnout pro naši práci budoucí generace. Je strašné, že děti dokážou říci, kolik zvířat znají ze zoologické zahrady, přičemž živé malé telátko třeba nikdy neviděli. A nejde jen o děti z měst, ale



téměř 20% podíl na celkové zemědělské půdě kraje. Od roku 2005 vzrostl počet ekofare ve Zlínském kraji téměř čtyřnásobně a výměra půdy v EZ vzrostla o 60 %. Každá desátá farma je v kraji ekologická a zhruba každá sedmnáctá se věnuje i zpracování.

Vyprodukování potraviny a její zpracování na jednom místě – cesta k udržitelnosti? „Finalizace produkce znamená, že na farmě vyprodukujete jak základní potravinu – tedy vypěstujete obilí nebo vychováte dobytek, tak získáváte biopotravinu určenou konečnému spotřebiteli. Sedlák se postará o celý výrobní proces až po konečný potravinářský výrobek – tedy např. mléčný produkt, nebo třeba balíček masa, který si může spotřebitel koupit,“ vysvětlila **Andrea Hrabalová**. Takových podniků, které ve Zlínském kraji hospodaří ekologicky a snaží se produkovat biopotraviny, je již celkem 22. A na nezájem spotřebitelů si nemohou stěžovat.

Potvrdili to i ti, kdo mezi studenty přišli. **Miroslav Hrout** spolu se svou ženou připravuje přes dvacet druhů výrobků z krav-

i z venkova,“ varovala **Ludmila Mužiková** a dodala, že pokud má mít zemědělství budoucnost, je třeba právě s mladou generací pracovat.

O tom, že se ve Zlínském kraji takovým aktivitám daří, poreferovala **Renata Vaculíková** z Informačního střediska Moravské Kopanice. Pozvala na akce pořádané v letošním roce, mezi nimiž nebudou chybět exkurze na zemědělská hospodářství.

Seminář, který využili především studenti, ocenili i učitelé. „Jsme rádi, když se žáci, kteří mají o obor zájem, dozvědí něco navíc. Proto se snažíme také se zemědělci z okolí udržovat nadstandardní vztahy,“ říká pedagožka a výchovná poradkyně **Vilma Hladíková**.



Projekt BIO v regionu – Propagace regionální bioprodukce a spolupráce, v rámci něhož se seminář konal, běží již druhým rokem. Vždy se koná na třech školách ročně a klade si za cíl motivovat studenty k přemýšlení o zemědělství ve všech aspektech zemědělské činnosti. Zejména se



věnuje ekologickému zemědělství, jehož pozitivní externality, se velmi špatně vyčíslují, ovšem bezesporu svou hodnotu mají pro nás pro všechny.

Nad akcí převzala záštitu radní Zlínského kraje pro oblast životního prostředí a zemědělství **Margita Balaščíková**.

FOTO– Sylva Horáková

POLNÍ (POSTŘIKOVÉ, ROHOVÉ) PREPARÁTY

Používají se ve formě postřiku na půdu – roháček – a na rostliny – křemenáček. Připravují se za pomoci kravských rohů, které se ukládají do půdy. Podle teorie Rudolfa Steinera.

ROHÁČEK (preparát č. 500, rohovka, rohový hnůj (německy „Hornmist“))

Výchozím materiálem k jeho přípravě je čerstvé, dobře zformované kravské lejno („kravinec“), které bereme od březích krav. Nejlepší je od krav, které mají přístup na pastvinu a jejich lejno je pevné a kvalitní. Pokud se nám zdá příliš řídké, je možné zvířatům předem přidat seno. Kravskými výměty plníme kravské rohy, podle možnosti vybíráme rohy pěkné, dobře utvářené a od krav již vícekrát otelených (což lze poznat podle kroužků na rohu). Při nácívání lejna do rohů si vypomůžeme např. kouskem dřívka, aby byl roh maximálně vyplněn. Při plnění obsah rohu skleпáváme údery o tvrdou podložku.

Metoda ukládání

Naplněné rohy ukládáme do vykopané jámy v dobré půdě, na pozemcích hospodářství, celkem lhostejno zda na pole, louku či zahradu, vyhýbáme se však pokud možno místům zamokřeným a blízkosti stromů a zdí apod. Hloubka jámy je přibližně půl metru (záleží na půdě). Rohy by neměly ležet ve zcela mrtvé a sterilní vrstvě podloží – jílu či písku, ale ještě v oživené vrstvě. Rohy pokládáme vodorovně a pro zamezení vtékání dešťové vody otvorem pootočeným dolů. Každý roh by měl být obklopen zemí. Máme-li více rohů, můžeme je dát do 2 (až 3) vrstev oddělených od sebe zeminou. Jámu zasypeme zeminou, nad rohy má ležet cca 30–40 cm půdy, na extrémně mělkých půdách můžeme nad rohy navršit malý rúvek z půdy. Místo nezapomeneme označit kolíkem či kulem. Raději si uděláme náčrtek, abychom místo našli.

Všechny tyto úkony (plnění rohů, ukládání do jámy...) děláme na podzim – nejlépe koncem září, příp. počátkem října. Přes zimu necháme rohy v zemi. Na jaře, v čase Velikonoc, je vykopáváme.

Obsah rohů, který vykleпáváme, by měl být přeměněn v tmavě hnědočernou a příjemně vonící (asi jako lesní půda) hmotu. Neměl by být páchnoucí, zbarvený do zelena či dokonce tekutý. Velmi důležitá je kvalita výchozí hmoty (z původně tekutého zeleného kravince se získá kvalitní roháček jen těžko) i použití rohů kravských nikoliv býčích. Takto získaný preparát roháček ukládáme do kameninových nebo skleněných nádob, které umístíme do rašeliny. Protože rohy lze použít k přípravě preparátů vícekrát (3 až 4x), nezapomeneme je uložit na vhodné, suché a vzdušné místo. Naplníme je třeba do děrovaného pytle a zavěsíme na půdu pod střechu. Je také možné ponechat rohy až do doby mí-

chání preparátu v zemi a vyjmout je bezprostředně před ním.

Příprava výluhu z roháčku

Roháček – preparát číslo 500 – používáme po rozmíchání ve vodě. Pro míchání použijeme nejlépe dřevěný sud či vědro, je ale též možné míchat ve vhodné nádobě kameninové, skleněné či smaltované (smalt nesmí být porušen). Nádobu naplníme vodou, dešťovou nebo odraženou, je-li to možné. Voda by měla být ohřata přibližně na tělesnou teplotu. Menší množství, např. pro postřik zahrady, se doporučuje míchat rukou (zvláště zde je ohřátí vody vítané). Větší množství pro potřeby zemědělského dvora mícháme nejlépe březovým pometlem na zvláště vybrané násadě. Metla má dosahovat až téměř ke dnu. Pro usnadnění míchání je pak výhodné zavěsit dřevce metly nad sud. K tomu je dobrý dřevce delší (cca 4 m) a silněj-

zhruba každou minutu. Potřeba vody a preparátu na 1 hektar je přibližně 50–60 litrů vody a asi 250–300 g roháčku (což je zhruba obsah 4 rohů). Analogicky pro zahradu o velikosti 10 arů pak asi 5 litrů vody a 30 g preparátu.

Jak aplikovat

Roháček aplikujeme postřikem po kapkách na nepokrytou půdu před setím či sázením (nebo krátce po něm), tedy hlavně na jaře, případně na podzim. Stříkáme nejen na pole, ale nezapomeneme ani na louky a na další plochy. Louky a pastviny stříkáme na jaře předtím, než začne růst tráva, a pak můžeme ještě stříkat po každé seči. Důležité je, aby se postřik dostal do styku s půdou. V praxi se někdy spojuje postřik s vláčením, čímž je dosaženo zapravení roháčku do půdy. Dále je možné roháčkem postřikovat kompost, namáčet do něj kořeny rostlin při přesazování aj.

Dbáme na to, aby se na každý pozemek hospodářství dostal roháček alespoň jedenkrát za rok. Pro vlastní postřik na vel-



Biodynamický preparát roháček, kravské rohy naplněné kravským hnojem zkusili vyrobit zaměstnanci Bemagra Malonty.
FOTO – archiv firmy

ší (pro lepší uchopení). Do vody přidáme roháček – zaschlý či usušený rozemneme nejprve v prstech – a počneme míchat. Mícháme intenzivně, zpočátku podél okraje, tak rychle, aby vznikl trychtýř dosahující až ke dnu či téměř ke dnu. Jakmile se trychtýř vytvoří, změníme směr míchání na druhou stranu. Takto mícháme jednu hodinu. Snažíme se pracovat pravidelně, rytmicky a bez přerušování. Směr míchání měníme

kých plochách nám poslouží traktorový postřikovač, na menší plochy zádová stříkačka a pro malou zahrádku postačí metlička nebo stará malířská štětka, namáčená v kbelíku s roháčkem. Zamýšlíme-li použít postřikovací aparaturu, je dobré namíchaný roháček přefiltrovat přes plenu, dámské punčochy apod., aby se postřikovač neucpával.

➤ Roháček mícháme a postříkujeme odpoledne a v podvečer. Nejvhodnější je podmrachné počasí a když poprchává. Po rozmíchání se ho snažíme brzo spotřebovat, protože jeho účinnost po několika hodinách rychle klesá.



Míchání předepsaným způsobem bylinných výluhů dodržují i ve Vinných sklepech Vinné sklepy Kutná Hora.

Pokud vás již po přečtení těchto odstavců napadla celá řada otázek jako: „proč zrovna kravinec a ještě k tomu březí krávy“, „proč jen kravský roh a ne třeba i býčí“, „na co celou hodinu míchat“, „z jakého důvodu stříkat jen odpoledne a večer“ apod., je to jistě v pořádku. Popsané činnosti jsou zajisté poněkud nezvyklé, ale ne nesmyslné.

O krávě

Podívejme se na onu „úplně obyčejnou“ krávu, jaký pozoruhodný tvor to vlastně je. Pomiňme nyní užitek, který kráva poskytuje přímo člověku (zkuste si třeba spočítat kolik je výrobků, které se dají udělat z mléka), a soustředme se na úlohu, kterou hraje v našem zemědělském systému. Žádné jiné domácí zvíře není tak vhodně a univerzálně stvořeno k příjmu a zpracování zelené hmoty. Kdo někdy chvíli pozoroval krávu, zjistil, že kráva buď „žere“ (přijímá potravu) nebo přežvykuje (zpracovává ji). Je to zvíře stvořené ke zpracování rostlinných těl a veškerá její aktivita i vnitřní uspořádání (každý ví, že kráva má čtyři „žaludky“ a dlouhý zažívací trakt) je soustředěno k této činnosti.

Kráva je „trávicí zvíře“. Preparujeme-li kravské lejno popsáním způsobem, bere-me vlastně výsledek kravského zažívání a pokračujeme v jeho fermentaci v zemi v kravském rohu. (Z mikrobiologického hlediska se původní mikroflóra střevních bakterií lejna mění v mikroflóru velmi po-

dobnou té, která je v exkrementech žízá – tedy organismů vytvářejících humus.)

Roh je útvar na hlavě, vyvinutý u všech přežvýkavců – zvláště pěkně u divokých zástupců a starobylých ras skotu. Podle R. Steinera je roh určitým smyslovým orgánem – je umístěn na hlavě v sousedství dalších smyslových čidel, je velmi bohatě prokrven. Námitku, že kráva má přece rohy k soubojům a k trkání s jinými kravami nebo k boji s jinými protivníky, může mít jen povrchní pozorovatel krav. Je tomu spíše naopak.

Přiblížíme-li se ke krávě zepředu a vztáhneme k ní ruku, pak kráva spíše hlavou s rohy uhýbá, jakoby nás nechtěla zranit. Ani pro přímý boj ve stádu se rohy nehodí, protože jejich ulomení je pro krávu často těžkým krvácejícím zraněním. Zde je velmi markantní rozdíl mezi živým prokrveným rohem krávy a neživým, kostěným parohem jelena. Síly vyzařované při trávicím procesu uvnitř krávy pronikají až do rohu, ale ten je nepropouští ven, nýbrž vrací zpátky, a tyto síly se v rohu ukládají a shromažďují.

Kravské lejno je nejvhodnějším hnojivem k oživení půdy – od březích krav má zpravidla poněkud pevnější konzistenci. Březí kráva je také tvor, v němž klíčí a vytváří se nový život, nový organismus. Síly formující tyto procesy přecházejí i do výkalů a do roháčku. Býčí rohy (o volských ani nemluvě) nejsou pro přípravu roháčku příliš vhodné – na rozdíl od krávy je býk mnohem více neklidný a dráždivý, reagující více na podněty zvenku. Jeho vnitřní orientace je tedy oslabena.

V roháčku vykopaném ze země jsou uložené koncentrované síly konzervovány a je nutno je přivést do aktivního stavu. Mícháním, trvajícím jednu hodinu, provádíme vlastně spojení sil roháčku s vodou, proniknutí a prostoupení tekutiny. Toto míchání označujeme obecně jako dynamizaci a tato metoda je využívána v biodynamickém zemědělství i u jiných činností (potírání škůdců a plevelů).

Přírodní rytmy

Důvod pro ukládání rohů do země přes zimu nám osvětlí celkový pohled na rytmické děje v přírodě. Zatímco se nám zdá z vnějšího pohledu, že na podzim a v zimě se příroda ukládá ke spánku a spí, ona (a vlastně celá Země) však přijímá do sebe v té době energii a síly přicházející z vesmíru. Můžeme říci, že Země se na podzim začíná „nadechovat“, přijímat z vnějšku síly, aby je mohla na jaře uvolnit, „vydech-

nout“. Bujný růst a nový život v jarních měsících je pak podmíněn právě uvolněním těchto životních sil nashromážděných přes zimu. A právě proto je roháček zakopáván na podzim – aby svou přítomností v zemi přes zimu i on přijal do sebe tyto síly a při postřiku je pak mohl předat půdě.

Také doba použití roháčku v průběhu dne je v souladu s přírodním rytmem. Jako se odehrává „velký dýchací cyklus Země“ – nádech na podzim a v zimě, výdech na jaře a v létě – probíhá totéž v menším měřítku každý den. V podvečer začíná nadechování, ráno vydechování. Proto je pozdní odpoledne a podvečer nejvhodnějším termínem k postřiku roháčkem – síly v něm obsažené jsou v té době přijímány, vdechovány půdou. Proto se často setkáme s doporučením zkypřit půdu současně s aplikací roháčku. Jeho průnik je tak ještě umocněn tímto úkonem. (Analogií k těmto pochodům najdeme mnoho, tak např. i člověk jde večer spát, aby přes noc načerpal nové síly a energii a mohl následujícího dne pracovat...)

Účinek

Roháček zprostředkuje půdě mimořádně koncentrovanou oživující hnojivou sílu. Podporuje růst kořenů – zvláště pak jemných kořínků, kořenového vlásení a zakoreňování rostlin. Příznivě ovlivňuje počáteční růst mladých rostlin. Například leguminózy reagují na roháček rychlým růstem a intenzivním zeleným zbarvením. Dobré rozvinutí kořenového systému neslouží



jen pevnému ukotvení rostliny v půdě, ale i lepšímu získávání vody z větších hloubek (např. snazší překonání sucha). Prokoření vede i k prokypření půdního profilu. Pokusy s roháčkem ukazují lepší strukturu půdy po jeho aplikaci. Nejedná se tu jen o působení samotného roháčku, ale o jeho spojení s obděláváním půdy, a tím umocnění účinku obou opatření. V zahradnictví se prověřilo, že při pikýrování mají rostliny mohutnější kořenový bal, byli-li použit roháček.

**Petr Dostálek, Radomil Hradil:
Biologicko-dynamické preparáty,
PRO-BIO Šumperk 1998
Meyitultkz redakce**

KRAJ VYSOČINA

Dvorský statek Olešenska

PRODEJ ZE DVORA: kozí biomléko a bioprodukty z něj (zrající a přírodní sýry, ochucené sýry, žervé, tvaroh, jogurty, jogurtové mléko); zelenina a brambory.

Objednejte se na tel.: 775 661 407, kozidvorek@seznam.cz, více na www.kozidvorek.cz

OLEŠENKA 10 – u PŘIBYSLAVI

KRÁLOVÉHRADECKÝ KRAJ

BAZALKA

Prodejna biopotravin – zdravé výživy, dietní výrobky, čerstvé pečivo, saláty, tel.: 775 360 721,

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.

**Podniková prodejna Vinných sklepů Kutná Hora
v klášteře sv. Voršily**



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

Speciální letní péče

V létě trávíme daleko více času venku na čerstvém vzduchu. Většinou sportujeme, zahradničíme, nebo jen tak lenošíme při opalování, každý podle svého gusta. A nikdo nepohrdne koupelí, ať v bazénu nebo v moři. Všechny tyto aktivity podporují nejen naši kondici, ale i dobrou náladu, jednoduše nám dopřejí cítit se skvěle. A pokud chceme, aby se tak cítila i naše pokožka, nezapomínejme na kvalitní péči. Pobyt ve vodě i slunění ji totiž dokážou pěkně vysušit, takže se může lehce stát „ještěřčí“. Jednou z možností příjemného ošetření nabízejí přírodní oleje. Zvládnou výživu, hydrataci i regeneraci

a pokud je zapotřebí, pokožku také zklidní. Obnovují lipidovou vrstvu kůže a tak zabraňují vysoušení a nepříjemnému šupinatění. Povrch pokožky krásně vyhladí, takže působí zdravě a přitažlivě bez známek stárnutí.

Mandlový rostlinný olej

k pěstění kůže používali už staří Římané. Je ceněný především pro schopnost výživy a zklidnění. V péči o suchou pokožku, kterou krásně promastí a zvláční, je prakticky nezastupitelný. Jde o velmi šetrný olej s jedinečným složením, proto ho výborně snášejí i citlivá

pokožka miminek. Mandlový rostlinný olej lisovaný za studena je bohatý na vitamíny A, E, F a minerály, pro kůži nepostradatelné. Na trhu se často vyskytuje jako rafinovaný, proto je obzvláště důležité věnovat pozornost jeho formě a vždy volit olej lisovaný za studena.

Tělový a masážní BIO Levandulový olej

Je oblíbený po svoje široké použití a hojivé účinky. Sáhnete po něm, pokud jste to přehnali se sluníčkem nebo utrpěli popáleniny obecně. Pokožku krásně zklidní a napomůže jejímu rychlému zhojení. Levandule je známá svými relaxačními účinky – dokáže zklidnit nervy, uvolňuje a zmírňuje napětí. Ocení ho i nespavci. Zkuste si dát lehkou masáž před ulehnutím – budete snadněji usínat a vyspíte se „dorůžova“.



Letní BIOSLAVNOSTI budou uspořádány

15. července

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

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



Toto číslo vyšlo elektronicky
5. června 2017, ročník 21, č. 6
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 Dostálek,
Ing. Radomil Hradil

Jazyková úprava: redakce

Autorský kolektiv: Waltraud Grego-
rová, Ing. Petr Dostálek a další.

**Rozšiřování prostřednictvím před-
platného, zasláno 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@ipred-
platne.sk,
objednavky@ipredplatne.sk;
www.ipredplatne.sk

Sazba a DTP: vh press Hradec Králové
INZERCE

Inzerát řádkový soukromý (180 úho-
zů) za 100 Kč, firemní 300 Kč, text
pošlete v dopisu, SMS, e-mailem, 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
Ruč za kvalitu

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



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 kos-
mickými 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 nejefek-
tivněji pracovat na zahradě či na poli, uvádí příznivé dny pro včelaře a
naleznete zde mnohá další doporučení a rady při zpracování mléka na
sýry a jogurty, nebo pečení chleba.

Cena: 67 Kč, při objednání v redakci Bio je včetně poštovního za 85 Kč



Věra Strnadová: Vtipné kaše – namíchejte si ty vaše

**První kniha nové edice Jídlo jako lék –
recepty plné zdraví**

Kaše jsou hitem zdravé výživy číslo jedna,
a navíc tak praktické! Jejich kouzlo tkví ve
snadné přípravě a výživové hodnotě, ovšem
také v rozmanitosti chutí a rafinovanosti
kombinací všemožných zdravých surovin. S
pomocí této knihy vykouzlíte během chvilky
sladkou či slanou kaši přesně podle svého
gusta. Naučíme vás vařit kaši jáhlovou, čirokovou, pohankovou, špal-
dovou, ale třeba i kaši z quino, tsampy či teffu. Poradíme, jak si snadno
připravit rostlinná mléka (např. ovesné, mandlové, kokosové, rýžové),
čím si kaši zdravěji osladit (všechny zdravější alternativy cukru – sirupy,
panela, obilné slady, melasa...). Vysvětlíme, jak a kdy používat všechny
možné důvtipné doplňky – zdravé tuky a oleje, oříšky, semínka, koření a
bylinky a další suroviny, co se do a na kaše vejdu. Mnoho receptů je bez
lepků, bez laktózy, téměř všechny recepty jsou veganské a jsou určeny
pro děti i dospělé. V knize najdete také rychlé kaše, hotové do deseti
minut, ale i řadu dalších specifických variant – např. kaše vhodné na léto
či zimu, při rekonvalescenci... Kniha zahrnuje rovněž praktické tipy, např.
jak si kaši zabalit jako svačinu.

Autorka **Věra Strnadová**, úspěšná foodbloggerka, lektorka kurzů vaření,
praktikující jogínka a máma dvou dětí, seznamuje se základními poznatky
o jídle z pohledu ájurvédy a uvádí je do praxe. Své aktivity i recepty publi-
kuje na stránkách www.veruska.cz a blog.veruska.cz, objevuje se i v
pořadech České televize Dobré ráno a Sama doma.

Formát: 172 x 240 mm Vazba: pevná vazba, celobarevné, každý recept
s fotografií, počet stran 192, cena 399 Kč – www.smartpres.cz.

EKOTREND SLOVAKIA

- Zvaz ekol. poľno-
hospodárstva



Michala Hlaváčka 21,
054 01 Levoča
SLOVENSKÁ REPUBLIKA
++421 905 580 141, 534 511 862
www.ecotrend.sk

Bio – archiv čísel dle ročníků 2004–2016

Cena 150 Kč104

**Petr Dostálek a kol.: Pěstujeme
vlastní semínka**

Uchování bohatství a rozmanitosti
užitkových rostlin, ekologické pěst-
ování. Brožovaná, 132 stran,
barevné snímky.
Cena 145 Kč247

PRO-BIO Svaz č. z.

VÝSEVNÍ DNY 2017

M. K. Thun a Ch. Schmidt Rüdiová
Cena: 67 Kč
(Jeden výtisk včetně poštovního za 85 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

MEDICA PUBLISHING

PRO STÁLE AKTIVNÍ ŽENY

**Ovládněte své hormony jídlem
Fit po padesátce. Klimakterium v pohodě**
Brožovaná, 20 str. 196 Kč440

Jen za +/- 100 kalorií
Brož 64 stran, 159 Kč441

DOMÁCÍ PEČENÍ

Kváskový chleba
Stran 120, brož., cena 199 Kč436

Stručná celozrná kuchařka Bio
Stran 70, brož., cena 109 Kč439

RETRO kuchařka – Domácí recepty
Str. 146, brož., cena 129 Kč432

Automatická domácí pekárna
Stran 120, cena 199 Kč423

RAACIONÁLNÍ RECEPTY

Špalda a ječmen
Stran 116, brož., cena 159 Kč420

Oves a žito
Brož., str. 80, cena 75 Kč418

O. Dufek: Zeleninové saláty
Stran 96, brož., cena 129 Kč422

Vegetarián labužník
Brož. stran 64, cena 79 Kč434

Jarní a zimní zeleninové menu
Stran 148, brož., cena 149 Kč438

Kukuřice – rýže – jáhly – pohanka
Stran 72, brož., cena 89 Kč411

Luštěniny + hrášek a fazolky
Stran 84, brož., cena 96 Kč421

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 inze-
rát – jen za 100 Kč za 180 úhozů –
objednejte obdobně jako knihy, text
pošlete na jeden z uvedených kon-*

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?expr=bio-pro-trvale-udrzitelny-zivot&publero=1>

OSLAVME SPOLEČNĚ
25 LET

BIO SLAVNOSTI

15. 7. 2017

Staré Město pod Sněžníkem

Areál firmy PRO-BIO | od 10:00

EXKURZE | BIOJARMARK | HUDEBNÍ PROGRAM
VLADIMÍR MIŠÍK & ETC | ZRNÍ | A DALŠÍ
PRODEJ BIOPOTRAVIN | OBČERSTVENÍ V BOKVALITĚ
AKCE PRO DĚTI | ŠPÁLDÍKŮV DĚTSKÝ KOUTEK
DOPROVODNÝ PROGRAM



www.bioslavnosti.cz



hlavní partneři

Akce se koná pod záštitou ministra zemědělství Mariana Jurečky
Akci finančně podpořil Olomoucký kraj

mediální partneři

