



Ročník 22 ● vychází elektronicky
dvouměsíčně
Zasílání 33 Kč číslo

Vegetariánské pochoutky

Za co ručí značka BIO?

Nadace o půdě

Ze záhonu přímo do kuchyně

V PŘÍLOZE:

Zátopek červených rybízů

FOTO – Radek PírkI

Nový ministr zemědělství	2
Čisté ovzduší EU	2
Světový den mokřadů	2
Oteplování Země udržet na 1,5 °C	2
Středočeský ekofestival	2
Europoslanci: podíl obnovitelných zdrojů na 35 procent	2
Divocí koně pomohou chránit	3
Po pětadvaceti letech k horšímu	3

BIOPOTRAVINY

Vegetariánské pochoutky provoněly školu v Bzenci	4–5
Bio kulinařství se studenty	6
O čem je ekologické zemědělství?	6
Za co ručí značka BIO?	7–8
Biomaso na talíři aneb Když si cena s hodnotou podají ruce	9

K EKOLOGII

První ekologická chata v Nepálu	10
Seznamte se s Grónskem	10
Šetrné metody ochrany před škůdci v zimě	11

EKOZAHRADA

I v zimě sklízíme čerstvou zeleninu	12–13
Zeleninové recepty Pavly Momčilové	14–15
Nepodlehnete jarní únavě	16
Společnost PROBIO mění firemní logo a design	17
Recepty z pod Sněžníku	17

EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

S hospodářem o půdě, o krajině	18
Půda vlastněná, užívaná, svobodná	19–20
S Radomilem Hradilem o Nadaci pro půdu	20
Co přinesl minifestival EZ	21
Soutěž v krajích o regionální potravinu dostala konkurenci	22
Příručka ke zpracování mléka	22
Oslávil 20. výročí vzniku EKOTREND Slovakia	23
Výzva na rozvoj malých polnohospodářských podniků	23–24
Dotace pro zemědělce nastaveny z domu	25
Zastropovat, nezastropovat	25

BIOPRODEJNY, KNIHOVNIČKA, INZERCE	26–28
-----------------------------------	-------

BIODIVERZITNÍ PŘÍLOHA

Osiva, odrůdy, doteky	1–3
Příběh salátu Zlatého rekordu	4–5
Podrobné popisy ječmenů	5
Fazolová mapa jako plakát	6
Staré plodiny slouží veřejnosti	6–7
Holandský červený – Zátok červených rybízů	8–13
Lipový list na občanském průkazu	14

Nový ministr zemědělství

Vedle podpory české produkce, posílení výroby a ochrany českého trhu před dovozy, chce nový ministr zemědělství Jiří Milek rovněž dále usilovat o zvyšování proexportní politiky státu hlavně u produkce s vyšší přidanou hodnotou. „V Unii by se měla narovnat výše národních dotací mezi jednotlivými státy. Budu se rovněž snažit udržet silný rozpočet českého zemědělství a s ním i výši národních podpor,“ řekl nový ministr zemědělství Jiří Milek. „Nerozlišuji zemědělce podle velikosti či formy podnikání, ale podle dosahovaných výsledků, ať už jsou to výrobní aspekty, nebo kvalitní péče o krajinu,“ dodal ministr Milek. Za další důležité body své práce ve funkci ministra považuje inovace, péči o životní prostředí s respektováním potřeb krajiny a důraz na rozvoj venkova. Za zásadní také považuje nalezení společné komunikace mezi všemi partnery a organizacemi sektoru. (Mze)

Bartákův hrnec

Správní rada Nadačního fondu Bartákův hrnec vyzývá čtenáře Bio a veřejnost k navržení kandidáta na 26. držitele Hrnce – nejlepšího ekologického zemědělce či zpracovatele za rok 2017.

Návrhy posílejte Miloslavu Knížkovi – m.knizek@post.cz, tel.: 377 824 938.



Čisté ovzduší EU

Vláda rozhodla o tom, že se Česká republika nepřipojí ke kontroverzní žalobě Polska proti novým evropským emisním limitům, které mají zlepšit ovzduší a chránit naše zdraví. Frank Bold, Greenpeace a Hnutí DUHA toto rozhodnutí vlády vítají a apelují na ni, aby nejen bránila destrukci emisních limitů, ale hlavně aby zajistila, že je budou české elektrárny muset splnit a tím zlepšit ovzduší v ČR. Limity jsou přitom podstatně mírnější, než jaké platí v Číně.

Světový den mokřadů

Na celém světě připomínáme mokřady 2. února. Ten označuje datum podepsání Úmluvy o mokřadech, majících mezinárodní význam především jako biotopy vodního ptactva, nazývané také Ramsarská úmluva. Při této příležitosti i letos Česká společnost ornitologická organizuje sérii vycházek zaměřenou na poznávání vodních druhů ptáků a význam našich mokřadů pro jejich zimování a tah. V letošním roce si pro vás organizátoři připravili 18 vycházek, jejich přehled včetně podrobných informací k jednotlivým vycházkám najdete na webu ČSO <http://new.birdlife.cz/>.

Oteplování Země lze udržet na 1,5 stupni Celsia

Tvrdí to uniklý koncept vědecké zprávy IPCC. Je však nutná rychlá proměna ekonomiky. Podle uniklé pracovní verze připravované speciální zprávy Mezivládního panelu pro klimatickou změnu (IPCC) existuje ještě malá šance na zastavení globálního oteplování planety na hranici 1,5 °C. Jde o úroveň, kterou doporučuje Pařížská klimatická dohoda (závažně stanovuje hranici 2 °C). Zprávu připravuje IPCC na základě všech dostupných vědeckých poznatků právě. Panel chce posoudit, jaké jsou šance na splnění cíle Pařížské dohody, jestli k němu spějeme a jak je případně potřeba cíle jednotlivých států zlepšit.

Středočeský ekofestival přinese více než 45 akcí

Poděbrady [Ekocentrum Huslík] – Přes 45 filmových projekcí, přednášek, workshopů a diskusních setkání nabídne Středočeský ekofestival. Koná se od 3. února do 7. února 2018 v Poděbradech. Široké veřejnosti i školám nabídne filmové projekce a přednášky, o víkendu bude doplněn o řadu workshopů a doprovodný program pro děti, školy i veřejnost. Zařadí se tak mezi největší české regionální festivaly s ekologickou tematikou.

Europoslanci: podíl obnovitelných zdrojů na 35 procent

Evropský parlament dnes odhlasoval, aby se do konce příštího desetiletí zvýšil podíl čistých obnovitelných zdrojů v Evropské unii na 35 procent. Studie ukazují, že původní návrh Evropské komise a členských států ve výši 27 % nepovede ke splnění evropských závazků v ochraně klimatu podle platné Pařížské dohody.

Uklidíme svět – uklidíme Česko – 7. dubna 2018!

Nelíbí se vám odpadky pohozené v přírodě? Nepořádek ve vašem okolí? Pomůžeme vám s tím. Uklidíme svět společně! V kampani Uklidíme svět, uklidíme Česko! vycházející z mezinárodních iniciativ Clean Up the World! a Let's do it! jde o to zbavit okolí odpadků a přispět tak ke zlepšení společného životního prostředí! Veškeré informace o projektu, informace pro organizátory, mapu úklidů a mnoho dalšího najdete na www.uklidimesvet.cz

<http://zpravodajstvi.ecn.cz/>

NOVÁ PERIODA VYDÁVÁNÍ BIO

Vážení čtenáři,

od roku 2018 vydáváme elektronické Bio ve dvouměsíční periodě, vždy na začátku sudého měsíce. Víme, že je to trochu nešťastné z hlediska autálnosti. Snad více stránek a příspěvků, které mají trvalou platnost vše vynahradí.

Sdělte nám, jak jste spokojeni, o čem máme publikovat, pište i své poznatky a zkušenosti s biopotraviny, ekozahradkou, ekologickým zemědělstvím a svých aktivitách při ochraně přírody.

Vaše redakce

Divocí koně z Milovic pomohou chránit dvě rezervace ve východních Čechách

Rezervaci divokých koní ve středoevropských Milovicích již za pár dní opustí první transport deseti hřebců, kteří se tam narodili v roce 2016. Jejich cílem jsou přírodovědně unikátní východočeské lokality – přírodní památka Na Plachtě v Hradci Králové a Ptáčí park Josefovské louky u Jaroměře.

„Jsme rádi, že se naplňuje cíl našeho projektu, a potomci divokých koní z první, pilotní rezervace ve středoevropských Milovicích, budou přispívat k péči o další biologicky cenné lokality v České republice. V ochrannářsky vyspělých zemích je tento přístup stále oblíbenější, například jen v Nizozemí a Belgii pomáhají divocí koně z Exmooru s ochranou již zhruba tří desítek rezervací, včetně národních parků. Je určitě dobře, že na mapě České republiky přibudou díky České společnosti ornitologické a JARO Jaroměř další dvě místa, kde se divocí koně objeví a Česko tak snižuje ztrátu, kterou má v tomto ohledu za západní Evropou,“ vysvětluje **Dalibor Dostál** ze společnosti Česká krajina.

Na evropském kontinentu byl divoký kůň člověkem vyhuben, díky izolaci Britských ostrovů však v drsném prostředí Exmooru přežili divoce žijící koně, kteří původním divokým koním kontinentální Evropy odpovídají nejenom vzhledem, ale i řadou genetických znaků. A především se u nich zachovaly všechny „divoké“ vlastnosti nutné pro život bez lidské péče. Právě kombinace unikátních vlastností, nenáročnosti, auten-

tického vzhledu a schopnosti celoroční venkovní pastvy bez potřeby přikrmování a jiné péče, činí z divokých koní z Exmooru ideální zvíře pro nejekologičtější péči o přírodovědně cenná území velkého rozsahu.

„Přírodní památka Na Plachtě a Ptáčí park Josefovské louky patří mezi nejznámější přírodní území východních Čech. Spojení unikátních zvířat s unikátní přírodou je proto obrovským svátkem všech milovníků zvířat a přírody a zároveň obrovským úspěchem i výkladní skříň východočeské ochrany přírody,“ vysvětluje **David Číp**, ochránář a předseda Českého svazu ochránců přírody JARO Jaroměř. Koně zde budou přirozeným způsobem napomáhat udržování vzácných přírodovědných stanovišť. Josefovské louky patří k nejznámějším lokalitám v Česku, o které ochránci přírody, konkrétně ornitologové, pečují. „Divocí koně z Exmooru budou vypuštěni na desetinu rozlohy parku. Koně zajistí mnohem šetnější údržbu travního porostu, ve kterém budou mít luční ptáci, hmyz, a tedy i motýli, větší šanci na přežití,“ říká **Břenek Michálek**, správce parku z České společnosti ornitologické.

Divoké koně do lokalit Josefovské louky a Plachta bezplatně zapůjčila společnost Česká krajina. Zvířata jsou potomky zakládajícího stáda, které bylo přivezeno do rezervace velkých kopytníků ve středoevropských Milovicích v roce 2015. Ochrannářská organizace Česká krajina na projektech spojených s návratem a ochranou velkých kopytníků spolupracuje s experty z Biologic-



kého centra Akademie věd České republiky, JU v Českých Budějovicích, Univerzity Karlovy v Praze, Ústavu biologie obratlovců Akademie věd České republiky, České zemědělské univerzity v Praze, Mendelovy univerzity v Brně, Masarykovy univerzity v Brně a dalších odborných institucích.

red, ecn.cz

Na péči o divoké koně, zubry a pratury může přispět také veřejnost zasláním ve tvaru DMS KRAJINA 30, DMS KRAJINA 60 nebo DMS KRAJINA 90 na číslo 87 777. Cena dárcovské zprávy je 30, 60 nebo 90 korun, na projekty neziskové organizace jde 29, 59 nebo 89 Kč korun. Dárcovské SMS zastrešuje Fórum dárců. Mezi další možnosti podpory patří dárcovský portál Darujspravne.cz nebo nákup ve vybraných e-shopech prostřednictvím portálu Givt.cz.

Po pětadvaceti letech k horšímu

Po počátečním nadšení devadesátých let, vzniku mnoha občanských zelených iniciativ a doufání, že životní prostředí budeme moci chránit lépe a s rozumem na všech úrovních, se vkrádá přece jen krapet skepse. Vědci se totiž ve velkém počtu s 15 000 podpisy opět k vývoji na Zemi vyjádřili v loňském listopadu – po 25 letech znovu. A to s velkými obavami o stav klimatu.

Varování má podle hlavního autora profesora **William Rippla** z Oregonské státní univerzity podnítit rozsáhlou debatu o globálním životním prostředí a upozornit na to, že nastoupená cesta je vzhledem ke klimatu planety opravdu neudržitelná.

Deštné pralesy jsou káceny velkou rychlostí – i v Evropě např. Bělověžský prales –, aby se mohla pěstovat krmiva, suroviny pro paliva a nakonec i potraviny pro rozrůstající se lidstvo. (Přitom se snad polovina potravin vyhodí...) Úrodné půdy ubývá a úrodnost klesá, chybí hmyz, ubývají ptáci, ryby a další živočišné i rostlinné druhy. Ubývá vody pro každého jedince. Prý zbývá jen polovina vody na každého člověka než v roce 1960. Přibývají mrtvé zóny v mořích a plyny, utvářející skleníkový efekt, neubývají. Ani dva úspěchy – stabilizace ozonové vrstvy a více energie z obnovitelných zdrojů – nebudou moci naše vnuky a pravnuky příliš potěšit. Praktická řešení, která varující vědci doporučili, jsou: **omezit populační růst, neplytvat jídlem a nejíst tolik masa, učit děti, aby měly vztah k přírodě, nedrancovat přírodní zdroje a podporovat zelené technologie.**

Vezme doporučení lidstvo za své, nebo zkolabuje? Najde si cestu proti klimatické změně? Někaké společné zásahy většího dosahu zatím přicházejí snad jen v podobě válek. Ty si nepřejeme a klima samozřejmě nevyřeší. Ve prospěch ochrany klimatu není snadné prosadit jednotná řešení – jsou v konfliktu s požadavky růstu a intenzivní výroby. Jásáme totiž jen nad procenty ekonomického

růstu, jenže ta znamenají další drancování přírodních zdrojů a rostoucí znečištění. Ve všem rozhodování převažují ekonomické cíle a snaha dostat svůj díl zisku. Ohledy na dopady do budoucna jdou stranou. Kde jsou opatření, aby se tak nedělo? Mezinárodní úmluvy nepomáhají. Neprosadí se ani obyčejná daňová opatření, aby například recyklované výrobky měly nižší daň.

Stav životního prostředí nám není lhostejný a v Bio pro trvale udržitelný život jej již 22. rokem sledujeme. Nevstupujeme však do roku 2018 s chmurami, ale s nadějí na zlepšení. Pro planetu Zemi si přejme podmínky pro zachování života na ní. Každý musíme maličko přispět.

Mirka Vohralíková



Vítězkou letošního ročníku se stala alej na Staré Husí cestě v Dřevčicích v Libereckém kraji. Vysloužila si přízeň 408 hlasujících, kteří svým nadšením jednoznačně dopomohli k získání prestižního titulu. Na druhé místo se probíjela lipová alej v jihomoravských Šakvicích s 352 hlasy. Třetí místo pak obsadila zámecká alej v Brankách ve Zlínském kraji s 210 hlasy. Arnika také vyhlásila vítězná aleje v jednotlivých krajích. Kompletní přehled výsledků najdete na www.alejroku.cz/o-ankete.

VEGETARIÁNSKÉ BIOPOCHOUTKY PROVONĚLY HOTELOVOU ŠKOLU V BZENCI

Poslední listopadový den 2017 byl na bzenecké střední gastronomické škole ve znamení ekologického zemědělství a biopotravin. Kromě praktického vaření připravili organizátoři projektu BIO v regionu i odborný blok přednášek. Téma ekologického zemědělství a jeho přínosy prozkoumali žáci z mnoha úhlů. Hlavní akcent řečníci kladli zejména na oblasti, které jsou pro sektor v Jiho-moravském kraji typické – tedy vi-nohradnictví a vinařství, produkci koře-ní a bylinných čajů.

Vaří bio a vege

Velký úspěch mělo vaření s šéfkuchařem sítě brněnských biorestaurací Rebio – **Vlastimilem Kelblem**. Osm dobrovolnic z druhého ročníku oboru gastronomie si vyzkoušelo, jak se pracuje pod vedením profesionála. Naučily se, jak vyrobit carpaccio z červené řepy, polévku z peč-ené dýně hokaido a zeleniny na bylinkách a houbového Kubu z červené pšenice s uzeným tempehem. I tohle menu potvr-dilo, že v Rebiu umí lehké zeleninové po-krmky sestavit do pestrých barevných kom-



binací. Stejně jako do jediné sítě certifiko-vaných biorestaurací v ČR denně vozí čer-stvou zeleninu přímo od ekofarmářů, tak i studentky v Bzenci měly možnost praco-vat s čerstvými surovinami, samozřejmě v biokvalitě. Výsledky zdravého vaření pak



Blok odborných přednášek zahájila sta-tistička Andrea Hrabalová, kteráž pří-tomné studenty a pedagogy seznámila s údaji, které charakterizují sektor ekolo-gického zemědělství na jižní Moravě. Jen pro zajímavost: V Jiho-moravském kraji se nachází nejvíce ekologicky obhospodařo-vané orné půdy ze všech krajů ČR – téměř pětina její celkové výměry v EZ. Zároveň platí, že zde nalezneme také největší vý-měru sadů i vinic v EZ v rámci krajů (téměř pětinu ze všech ekologicky vedených sa-dů a přes 90 % ekovinic). V kraji se daří výrobě biopotravin, registrováno je zde té-měř 130 výrobců – nejvíce ze všech krajů ČR. „Zhruba polovinu tvoří faremní zpra-covatelé, nejčastěji výrobci vína z bio hroz-nů, a tím je zde dosažen nejvyšší





podíl faremního zpracování na počtu ekofaremem v kraji, až pětina ekofaremem na jižní Moravě dál své produkty zpracovává," uvedla Andrea Hrabalová, statistička a koordinátorka projektu.

Číslo vystřídal zdravice radního jihomoravského kraje **Petra Hýblera**, který nad akcí převzal záštitu. Poté se ujal slova odborník na slovo vzatý, nestor ekologického vinohradnictví v České republice, Milan Hluchý, předseda Svazu integrované a ekologické produkce hroznů a vína EKOVIN o. s. Dopodrobna vysvětlil, jaký je rozdíl mezi konvenční a ekologickou vinicí. Zazněla velmi důležitá fakta, týkající se ochrany půdy, biodiverzity, ale i ekonomického potenciálu biovína.

Seminář umožnil setkání studentů také se zástupcem praktikujícími vinaři certifikovaných v ekologickém zemědělství – Martinem Kadubcem. Právě rodina Kadubcova patří mezi špičku moravského ekologického vinařství. Jejich Víno z Hornácka bylo oceněno na mnoha mezinárodních soutěžích. Udržitelnost v praxi

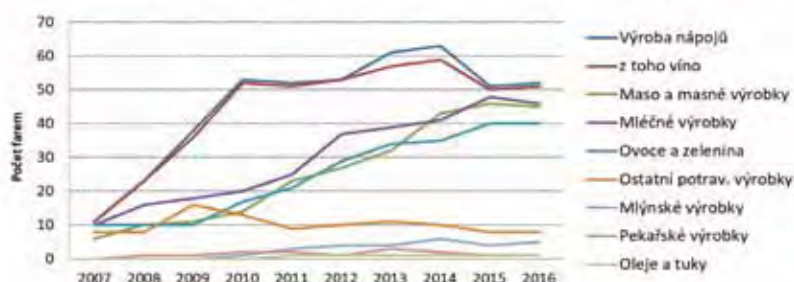
Ovšem nejen výroba biovína je důležitá pro jižní Moravu. Zdaleka ne všichni vědí, že největší producent biočajů v ČR je z Čejkovic. Společnost SONNENTOR,

telného rozvoje ve všech aspektech procesu výroby. Od pěstování a nákupu byliněk přes jejich zpracování a výrobu až po samotnou distribuci a prodej," vysvětlila Kamila Šťastná. Přímo na krabičce baleného čaje ukázala, že lze udělat výrobek, který je celý biologicky odbouratelný – chcete-li kompostovatelný. Při tomto vstupu studenty velmi zaujala možnost tzv. sluneční praxe, kterou je možné v podniku absolvovat.

Právě probuzení zájmu o problematiku ekologického zemědělství mezi mladými lidmi organizátory projektu BIO v regionu velmi potěšilo. V roce 2017 se uskutečnily celkem tři akce pro studenty středních gastronomických a zemědělských škol.

Zaměření faremního zpracování v EZ (2007-2016)

- k nejčastěji zpracovávaným bioproduktům patří dlouhodobě nápoje (konkrétně výroba vína z biohroznů)
- významně narůstá počet faremních mlékáren, bouráren a jatek i moštáren a konzerváren; od 2007 máme 7krát více zpracoven masa a masných výrobků, 5krát více minimlékárny a 4krát více zpracovatelů zeleniny a ovoce



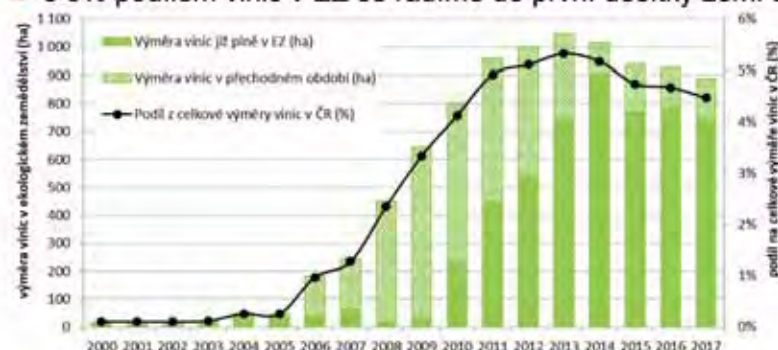
s.r.o., přijela představit **Kamila Šťastná**. Ve svém vystoupení kladla důraz na hodnoty trvalé udržitelnosti, které zdaleka ne všichni producenti potravin vnímají jako důležité. „Naplnujeme ideu trvale udrži-

Vždy se jednalo o trojici aktivit – exkurzi v ekologickém zemědělském podniku, praktickou ukázkou zpracování biosurovin a teoretický seminář. Do projektu, který podpořilo Ministerstvo zemědělství ČR, se letos zapojilo na dvě stovky účastníků. Bioinstitut, o.p.s., který projekt realizuje, vzkazuje, že na přednášky, exkurze a praktické ukázky zpracování biosurovin se budou moci těšit v roce 2018 opět další tři střední školy.

Sylva Horáková
FOTO – autorka

Vývoj výměry vinic v EZ (2000–2017)

- ekologické vinohradnictví v ČR zaznamenalo obrovský nárůst ploch ze 17 ha v roce 2000 na téměř 900 ha
- aktuálně je registrováno 98 farem s certifikovanými vinohrady (z toho 82 farem má vinice již plně v režimu EZ)
- s 5% podílem vinic v EZ se řadíme do první desítky zemí EU





BIO KULINÁŘSTVÍ SE STUDENTY

Pod vedením profesionálních kuchařů objevují studenti středních gastro škol v Praze svět biopotravin. Dopoledne vaří kulinařské dobroty a odpoledne mají možnost seznámit se s informacemi z tohoto odvětví díky přednáškám odborníků napříč sektorem – poslechnout si něco málo o ekologickém zemědělství, o tom, jak probíhá kontrola farem i produktů a nahlédnout třeba i do firemního podnikání a výroby produktů z biosurovin.

Akce se inspirovala a navázala na podobný projekt, Bio v regionu, který probíhal na odborných středních školách napříč regiony ČR v minulých dvou letech. Nyní je cílem oslovení škol v hlavním městě Praha. První letošní společné vaření proběhlo na škole v Klánovicích, kde z biozeleniny, bio mléčných výrobků a masa v kvalitě bio vznikly dva vynikající pokrmy. Nejprve se podávaly filety z pstruha s ledivými ředkvičkami, fenyklem a křenovou smetanou a pokračovalo se ochutnáváním

kuřecích variací s bulgurem a ořechovým vinaigrette.

Biozelenina ze statku se pod rukama mladých kuchařů proměnila v jemný a delikátní doplněk metodou sous vide upravené rybě. Voňavé maso biokuřat zase perfektně pasovalo k bulguru. Ohleduplnost a udržitelnost byla navíc zohledněna nejen při pěstování tohoto biobulguru a dalších surovin, ale také při jejich nákupu v bezobalové prodejně na Praze 5 Slivenec.

Tým organizace PRO-BIO LIGA, který už řadu let na stránkách www.biospotřebitel.cz (v brzké době na www.lovime.bio) zprostředkovává rozcestník informací a zajímavostí z oblasti ekologického zemědělství a biopotravin v té nejširší škále, se těší na další setkání se studenty a na dobroty, kterým z rukou poctivých zemědělců a chovatelů dají vzniknout mladí kuchaři hotelových škol. Další setkání se budou konat na jaře roku 2018 na Praze 10 a Praze 4.

Anna Veselovská



O ČEM JE EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ?

Ekologické zemědělství (resp. ekologická produkce) je legislativně pevně ukotvený systém s přísně nastavenými a kontrolovanými pravidly. Garantem dodržování těchto pravidel v České republice je Ministerstvo zemědělství. Ekologické zemědělství prokazuje, že je schopno setrvale zajistit dostatečně vysoké výnosy i v období nepříznivých klimatických změn. Dále poskytuje řadu významných a vyčíslitelných ekosystémových služeb, např. v podobě zvyšování retence vody v krajině či snižování nákladů na čištění vod, neboť nezatěžuje životní prostředí agrochemickými látkami.

Zároveň svým přístupem zajišťuje nadstandardní životní podmínky chovaných zvířat, odpovídající co nejvíce jejich přirozeným potřebám. Výsledkem je pak produkce kvalitních biopotravin bez reziduí agrochemických látek, hormonů nebo léčiv. Tím vším ekologické zemědělství přispívá k důležitému cíli, kterým je zdravý člověk ve zdravé krajině. Ekologické zemědělství v České republice je charakteristické především extenzivním chovem masného skotu, koz a ovcí v zemědělsky méně příznivých oblastech. Na trhu se pak uplatňují zejména maso, mléko a mléčné výrobky. Pozitivním trendem je sice pomalý, ale stálý růst ploch s rostlinnou výrobou. Rozšíření rostlinné produkce na orné půdě a získání celkově významnějšího podílu na trhu s potravinami jsou však stále velkými výzvami pro české ekologické zemědělství. Ekologické zemědělství nese i rozměr sociální.

V České republice přispívá k zaměstnanosti a udržení obyvatel zejména v ekonomicky i geograficky okrajových regionech. Svou péčí se významně podílí na zachování tradičního rázu krajiny a její atraktivity nejen pro turistický ruch.

Ministerstvo zemědělství proto podporuje ekologické zemědělce v rámci národních dotací i Programu rozvoje venkova. V jeho gesci je také příprava národní legislativy a strategických dokumentů pro rozvoj ekologického sektoru. Participuje také na přípravě legislativy evropské.

(av)



ZA CO RUČÍ ZNAČKA BIO

Ekologické zemědělství je v současné chvíli menšinový přístup. Principy, které obsahuje, byly přitom hromadně opuštěny – ne zas tak dávno. Před několika desítkami let rostla mrkev bez syntetik na každé zahradě nebo poli a těch dvacet slepic mělo u statku dost prostoru na to, aby sedláka nenapadlo zavřít je na celý život do klece. Většinou jich nebylo tolik, aby uživily víc než majitele a pár sousedů.

Geneticky modifikovaná kukuřice neexistovala a jestli se sedlák o zvířata dobře stará, jste viděli přes plot, takže nebylo potřeba lejster. Dnes probíhá výroba a pěstění tak daleko od našich domácností, že

o tom, jak se zemědělci starají o půdu, krajinu i zvířata, můžeme mít tušení pouze díky legislativě.

U konvenčních potravin jsou, zjednodušeně řečeno, legislativní mantinely široké. Zákony týkající se biopotravin a ekologického zemědělství jsou oproti tomu definovány přesně a uchopitelně, a to vede k vcelku kompaktní představě o tom, jak se ekologičtí zemědělci staví k prostředí okolo nich a ke svému poslání. Co že tedy tato značka přináší a za co se zaručuje?

Ve jménu zákona

Kdybyste vyextrahovali klíčová slova z cílů, které si v zákoně klade ekologické zemědělství, našli byste asi tato – udržitel-



nost, respekt, zachování zdraví půdy, vody, rostlin a živočichů.

V textu zákona se pak dočtete nepřeberné množství konkrétních nařízení a doporučení, která vylučují používání geneticky modifikovaných organismů, přikazují omezení vnějších vstupů a jejich případné použití hierarchizují tak, že je prakticky zamezeno použití syntetických chemických látek, zajišťují pohodlí a přirozené podmínky života zvířat apod.

Tím, jak pevně jsou tyhle věci v legislativě zakotvené a jak důsledný je kontrolní systém, máte jistotu, že pokud nakupujete certifikované bioprodukty a biopotraviny, nebyla při jejich pěstování používána umělá hnojiva (která zatěžují půdu a v podobě reziduí i lidský organismus). Dál si můžete být jistí, že nedošlo ke znečišťování spodních vod nebo snižování úrodnosti půdy (vyčerpávajícím pěstováním těchto plodin, zatěžování půdy dusíkatými hnojivy apod.) Únavě půdy se zabráňuje pestrými osevními postupy. Podobně se přistupuje i k výskytu škůdců a chorob. Těm je předcházeno preventivně vhodnou volbou odrůd, pomocí vzájemně prospěšného sousedství rostlin (mrkev – cibule) a ochranou přirozených nepřátel škůdců. Pokud se i přesto škůdci nebo choroby objeví, situace se řeší pomocí přírodních látek.





Při chovu zvířat jsou v rámci ekologického zemědělství naplňovány přirozené potřeby zvířat, ta mají dostatek prostoru, společnost ostatních zvířat, přístup k vodě. Zvířata z ekologického chovu nejsou ustájena v celoplošném roštovém stání, krmena krmivy GMO původu. V ekologickém chovu nedochází ke zkrmování živočišných bílkovin přežvýkavcům a k používání hormonálních látek pro stimulaci růstu a synchronizaci říje.

Součástí ekologického zemědělství nejenom že nejsou škodlivé postupy, ale tento způsob zemědělství zahrnuje naopak procesy ozdravné a prospěšné, jako je kompostové hnojení nebo zelené hnojení, při kterém se zaorávají mezplodiny, a tím se půda zúrodnuje. Výjimkou není ani péče o členitost krajiny, obnova mezí a malých vodních ploch, nebo výsadba stromů. Tím dochází přirozeně i k podpoře druhové rozmanitosti fauny a flóry.

Pro lepší představu, jak to v ekologickém zemědělství chodí, zmíníme jednu z nesčetného množství konkrétních příkladů. V ekologickém hospodářství manželů Šelongových sázejí do svých produkčních ploch aleje ovocných stromů, které pomáhají jak k rozdělení ploch (na obrázku alej rozděluje pastvinu a ornou půdu pro pěstování zeleniny), tak ale i k zadržování vody v krajině, funkční biodiverzitě (například přilákání ptáků, kteří pomáhají s regulací škůdců např. myši) a v neposlední řadě přinášejí do krajiny krásu svými květy a korunami. Produkce ovoce je vlastně takou



vou třešinkou na dortu. Tato opatření hospodářům pomáhá realizovat Bioinstitut v rámci svého projektu Ekozemědělci přírodě.

K volbě

Pokud má význam zamýšlet se nad tím, čím živíme svoje těla, která nám dnes a denně slouží a jejichž zdraví omezuje životnost naší přítom-

nosti v tomto čase a prostoru a/nebo pokud má smysl ctít význam a zachovávat zdraví krajiny a půdy, jsou biopotraviny a bioprodukty jednou z několika možností, která naplňuje zdravý přístup k životu člověka i země, jednou z mála, která to činí takto všestranně a jedinou, která své kontrolované záruky nabízí při zprostředkovaném nákupu.

Anna Veselovská
FOTO – autorka

Ovocnářský kurz

Témata: Význam a pravidla řezu. Zapěstování mladých stromků, údržba plodících výsadeb, zmlazování stárnoucích stromů. Správně volený termín a techniky u jednotlivých druhů, odrůdová specifika. Rozdíly v řezu extenzivních kmenných stromů a intenzivních nízkých tvarů. Praktické ukázky řezu kmenných tvarů jaderovin. Výchovní, opravný, udržovací a zmlazovací řez. Praktické ukázky řezu nízkých tvarů – štíhlých vřeten jabloní. Více informací, cena, možnosti ubytování a stravování najdete na <https://hostetin.veronica.cz/principy-rezu-ovocnych-stromu-iv-3-4-brezna-2018>

Kurzy budou ve čtyřech termínech: **10.–11. 2., 17.–18. 2., 24.–25. 2., 3.–4. 3.**

SALIMA 27.2. – 2. 3. Brno

Mezinárodní potravinářská veletrh, diskuse o biopotravinách v gastroprovozech.

DOTAČNÍ PROGRAMY

Operační program životní prostředí k zabezpečení stád před útoky velkých šelem

Schůzka se uskuteční **22. února 2018 od 9 h. na Správě CHKO Broumovsko v Polici nad Metují.** * Setkání pro ty, kteří již mají vypracovaný projekt nebo jej právě zpracovávají. Jedná se o projekty do specifického cíle 4.2 (posílení biodiverzity). Ověříte konkrétní navržená opatření, postup při podávání žádosti apod. **Hlaste se prosím dopředu Petru Kačkovi na email petr.kafka@nature.cz nebo tel. 724 938 137.**

PRODÁVÁME BIO ZÁSTAVOVÁ SELATA
preštického černostrakatého prasete
Cena 95 Kč za kg živé hmotnosti bez DPH.
Hmotnost cca 25 kg.
Objednávky na **info@biofarma.cz**
Biofarma Sasov

Biomaso na talíři aneb Když si cena s hodnotou podají ruce

Částka na balíčku s masem nemusí být totální hodnotou. Zamýšlet se při nákupu nedělního oběda pouze nad tím, o kolik zas bude lehčí naše peněženka, to je jen jedna možnost. Něco víc o tom, co svou volbou podporujeme, nabízí následující pohled.

Ten je inspirován povídáním s majitelem Biofarmy Sasov Josefem Sklenářem, které shrnuje mnohé z jeho dvacet let dlouhé zkušenosti s ekohospodařením.

I ti, kteří chápou význam ekologického zemědělství pro krajinu, životní pohodu zvířat nebo jej upřednostňují ne až tolik z etických, ale spíše ze zdravotních nebo chuťových důvodů, často nemají, jak se bránit útokům okolí, které se je snaží přesvědčit o pošetilosti jejich volby a o tom, že značka bio je pouze marketingovou pomůckou pro to, jak pomoci trendů dostat z lidí peníze. Faktem je, že zejména u masa je vyšší cena kvality bio oproti masu z konvenčního chovu prokazatelně vysvětlitelná. Tady je pár argumentů. Ani ne tak



pro přesvědčování okolí, ale ať jsme sami pevní v kramflecích ;-)!

Čas jsou peníze

Jeden z parametrů, který určuje cenu masa, je doba, po kterou se zemědělci o dané zvíře musí starat a krmit ho, než doroste do jateční váhy. Zatímco kuře z ekochovu živí zemědělci minimálně 56 dní krmivem z ekologického zemědělství 1), stejné kuře je v konvenčním chovu vykrmeno za 32 dní. Čuník v ekochovu roste devět měsíců, nikoli šest jako běžně v konvenci. A tak se čísla v učebnicích pro mladé zemědělce snižují. Viz tabulka.

Z důvodu maximalizace zisku a minimalizace nákladů je třeba v konvenční produkci odchovávat zvířata rychle a ve velkém množství. To se promítá do životní plochy, omezení pohybu, kvality a složení krmiva, a to pak zase dál na riziko šíření zdravotní nákazy a s tím spojené využití léčiv, na kvalitě masa, způsobu osvalení.

Kuře z ekochovu, které se vykrmuje déle než v intenzivním chovu a zobe kvalitní, nákladnější krmivo, znamená pro zemědělce vyšší náklad, který je potřeba promítnout do prodejní ceny.

Výsledky selekce - zkrácení doby výkrmu:

• počátek 60. let – výkrm za 56 dní do ž. hm. 1000 g
• konec 70. let – výkrm za 48 dní do ž. hm. 2200 g
• konec 80. let – výkrm za 42 dní do 2200 g
• konec 90. let – výkrm za 35 – 38 dní do 1800 – 2000 g

Co obědval váš oběd?

Dalším z parametrů, určujících cenu masa, je také kvalita krmiva. Protože jsou v ekochovu až na výjimky do 5 % povoleny pouze krmiva z ekologického zemědělství, ideálně z farmy, na které zvířata žijí, jsou náklady na krmení poměrně vysoké. Půda se musí obhospodařovat a výnosy nejsou zaručené. Veškerá rizika nese zemědělec.

Čuník v ekochovu roste devět měsíců, nikoli šest jako v intenzivním chovu. Spotřebuje 5 kg obilí na 1 kg přírůstkové váhy. Po krmných směsích s extra-hoňavými šroty z GMO sóji čuníci pěkně přibývají, takže v konvenci na stejný přírůstek stačí 3 kg krmiva. Způsoby, kterými je možné získávat krmiva v konvenčním zemědělství, často obsahují pořádný balík negativních externalit – to znamená nepříjemný dopad na okolí, kterému se ale okolí nemůže bránit. V oblasti ekologie je tímto pojmem myšleno často zejména

znečištění zplodinami z ropného průmyslu, chemické znečištění prostředí apod. To vše se děje například při nesmyslném dovážení obřího objemu GMO sóji. Ta se tu sice nesmí pěstovat, ale může se sem dovážet ke krmným účelům. I přes dalekou cestu je cena takové sóji pro zemědělce výhodná. Její doprava je „levná“, alespoň v tom smyslu, že její cena nezohledňuje právě zmiňované negativní externality z oblasti environmentální. A produkt jako takový vyjde nakonec také lacino, a to proto, že veškerá rizika nesou producenti v Jižní Americe a ceny jsou stlačeny na minimum. Vedle masového drancování tamní přírody monokulturami sóji tady dochází i k negativním externalitám v oblasti etické. Kvůli pěstování sóji dochází k vypalování pralesních oblastí a komunity, jejichž životy na tomto prostředí závisí, plní okraje měst a stávají se ghety.

Biomaso tedy není nadhodnocené. Jeho cena je v porovnání s masem z konvenční produkce vyšší, často i několikanásobně, ve skutečnosti je to ale opravdová cena, která odráží náklady na chov zvířete. Při koupi konvenčního masa je to, jako kdybychom část skutečných nákladů nechávali

zaplatit budoucí generace a/nebo lidi na druhé straně planety.

Kilo biovepřového v Sasově stojí podle samotného vedení farmy 2,5 až 3krát více, než maso z intenzivního chovu.

Kráva žere trávu!

A ještě tohle se hodí vědět. Proč je biovepřové dražší než biohovězí maso?

Ono to je pořád o tom samém. Jedná se o náklady v podobě krmení. Masná plemena krav se spokojeně pasou na louce, zatímco vepřici ve výbězích čekají na svoji dávku obilí a vojtěšky. Ne že by půda, na které se pasou krávy, neměla hodnotu, ale to obilí, kterého čuníci sežerou 5 kg na každý kilogram přírůstu váhy, je přeci jen nákladnější. Pole člověk zoral, obilí zasel, opečoval, sklízeli. To je mimochodem také častý argument vegetariánů, kteří chov a výkrm zvířat v takové míře, ve které je současná populace spotřebovává, považují za definitivně destruktivní pro planetu.

Doslov majitele farmy v Sasově pana Sklenáře: „Vrátil jsem se po měsíci z Namibie a Botswany – jedna z věcí, co mě tam utvrdila v mém názoru, že není normální nakupovat maso z monogastrů (ta zvířata co mají jednoduchý žaludek a nemohou žít jenom z trávy – drůbež, prasata) levněji než maso z polygastrů (tato zvířata mají složený žaludek a prosperují jenom z píce – skot, ovce, kozy). Tam se totiž i konvenční vepřové prodávají výrazněji draž než hovězí. Je to proto, že je v této oblasti velmi vzácná orná půda, a tím pádem i jadrné krmivo pro prasata. U nás to pocítí jenom ekochovatelé...“

**Anna Veselovská
FOTO – autorka**

POZNÁMKY: 1) Pro výkrm drůbeže v systému ekologického zemědělství jsou chováni kříženci se zpomaleným růstem. Doba výkrmu do hmotnosti 1500 g trvá 56-84 dní. Krmivo neobsahuje živočišné bílkoviny a z 90 % musí být vyprodukované v rámci ekologického zemědělství. (ŠARAPATKA, URBAN a kol. 2005) (Pozn. redakce – v současné době musí pocházet 95% objemu krmiva z EZ, a to pouze je-li prokazatelné, že zbývajících 5 % nebylo možné nahradit krmivy pocházejícími z EZ.)

2) https://fvl.vfu.cz/informace-o-fakulte/sekce-ustavy/klinika-chorob-ptaku/pedagogicka-cinnost/choroby-drubeze/zdravotnx_problematika_vxkrmu_brojlerx.pdf



PRVNÍ EKOLOGICKÁ HORSKÁ CHATA V NEPÁLU

Vybudování první ekologické horské chaty v himálajském údolí Langtang, zničeném při zemětřesení v roce 2015, má za cíl projekt ECOLODGE Nepál. Chata bude modelovým příkladem použití udržitelných technologií a provozu maximálně šetrnému k životnímu prostředí.

Celková cena ekologické horské chaty je jeden milion Kč, Třista padesát tisíc korun by měl zajistit crowdfunding na serveru Hit Hit. Kampaň byla spuštěna 11. prosince a běžely po 45 dní. Po celou dobu bude možné na tento projekt přispět (hithit.cz/ecolodge). Všechny vybrané peníze půjdou



na zahájení hrubé stavby. Pokud bude sbírka úspěšná, výstavba chaty začne již na jaře 2018.

Za spolkem Ecolodge Nepál, který je autorem projektu, stojí botanik, dva architekti,

stavební inženýr a další postupně se přidávající nadšenci, co mají rádi hory, přírodu a ekologická řešení. Projekt významně podporují i ti, kteří mají s horami a podobnými projekty velké zkušenosti, špičkový horolezec Radek Jaroš, který jako první Čech vylezl všechny himálajské osmitisícovky, nebo Ing. Jan Tillinger, jenž v Himálaji postavil Sluneční školu.

Ecolodge – příklad pro ostatní

Projekt ECOLODGE není primárně projekt charitativní. Hlavní snahou je vybudovat první nepálskou ekologickou horskou chatu s udržitelným provozem, který minimálně zatěžuje životní prostředí. Chata by

se měla zároveň stát modelovým příkladem pro ostatní, jež chtějí provozovat vlastní chaty, a to způsobem šetrným ke krásné přírodě Himálaje.

„Turismus v Nepálu rychle roste, což s sebou přináší nejenom ekonomický přínos, ale i problémy s vodou a palivovým dřevem, což se nahrazuje donášením PET lahví a plynových bomb. Z toho vzniká odpad, který začíná tuhle nádhernou zemi celkem dost devastovat,“ říká Radek Jaroš, horolezec a držitel Koruny Himálaje.

vovým dřevem, což se nahrazuje donášením PET lahví a plynových bomb. Z toho vzniká odpad, který začíná tuhle nádhernou zemi celkem dost devastovat,“ říká Radek Jaroš, horolezec a držitel Koruny Himálaje.

Veškeré technologie, které budou použity k výstavbě chaty, jsou ekologické a umožňují snížení odpadů a minimalizaci negativních vlivů na životní prostředí. Projekt počítá např. s instalací zařízení na ozonizaci pitné vody, aby se plně odboural prodej vody v PET lahvích.

Bude zde bioplynová stanice, která by normálně v teplotách, které v místě panují nefungovala, ale tato bude kombinovaná s kompostem, který bude udržovat vhodnou teplotu v nádobě, kde z biologických odpadů vzniká plyn pro vaření a ohřev vody. Součástí chaty budou solární kolektory i malá vodní elektrárna, podle potřeby i malá větrná elektrárna, pro zajištění stále dodávky elektrické energie čistě z obnovitelných zdrojů.

Dalším krokem k větší soběstačnosti horské chaty je také výstavba skleníku pro pěstování zeleniny a plánovaná výsadba hlívy ústřední na březových pařezích. Celý provoz horské chaty bude, pokud možno bezodpadový s minimální uhlíkovou stopou. Všechny použité technologie musí splňovat požadavky na jednoduchou a nenáročnou údržbu, aby je mohli provozovat místní lidé bez další asistence z Evropy. V případě úspěšné dostavby je v plánu, že v budoucnu 30 % ze zisku z této ekologické chaty půjde na vzdělávací aktivity pro majitele horských chat a rozvoj a údržbu soběstačných technologií v dané oblasti.

„S budováním neustaneme, dokud v Langtangu nebude stát nová krásná ekologická ECOLODGE,“ dodávají společně Radek Jaroš a Miroslav Vosátka. **TZ**

SEZNAMTE SE S GRÓNSKEM

Věděli jste, že grónská zemědělská krajina je nově mezi památkami světového kulturního dědictví UNESCO? Nebo že zásadní vliv na místní kulturu měli více než sto let čeští misionáři? S přírodou, kulturou a historií Grónska se můžete seznámit v Národním zemědělském muzeu Praha na výstavě Grónsko – země ledu a života. Navštívit ji můžete od 11. ledna do 4. dubna a má zajímavý doprovodný program – například Dětský polární den se skutečným psím spřežením.

Pro autory výstavy, Alenu a Jaroslava Klempířovy, je Grónsko už 21 let druhým domovem. Působí zde jako novináři, spolupracovníci Dánského polárního institutu, České geografické společnosti a dánské ambasády. Společně fotografují, filmují a píší knihy, snaží se poznat a zachytit život v zemi ledu a sněhu ve všech jeho aspektech. Jedním z cílů jejich bádání jsou také české stopy v místní kultuře. A není jich málo. Moravští bratři, kteří zde od roku 1733 působili 167 let, přinesli Gróňanům kulturu především hudební a jazykovou. Samuel Kleinschmidt, rodem z Potštejna, sepsal gramatická pravidla a slovník, který

se používá dosud. „Získat si důvěru místních bylo nesmírně náročné, jsou to skvělí lidé, ale vůči cizincům dost uzavření. Teprve postupně jsme se poznávali a i díky společné lásce k hudbě jsme se spřátelili s místními, také s ředitelem všech grónských archivů, které jsou pro badatele ji-



nak nedostupné,“ uvádí spoluautor výstavy Jaroslav Klempíř, vzděláním flétnista a dirigent.

„Je zajímavé a důležité sledovat, jaké důsledky přináší klimatické změny pro zemědělství i v jiných částech světa. Právě ostrovní oblasti často předznamenávají, jak budou změny postupovat,“ doplňuje Jiří Houdek, ředitel Národního zemědělské-



ho muzea Praha. Subarktická zemědělská oblast Kujataa v jižním Grónsku byla v červenci 2017 přijata do světového kulturního dědictví UNESCO.

Pod vlivem změn klimatu se zde na experimentální farmě a v arboretech pěstují například brambory, brokolice, květák, ředkev, ve sklenících i saláty a ředkvičky nebo stromy z klimaticky podobných oblastí.

Mgr. Jitka Taussíková



Národní
zemědělské
muzeum

100
1918–2018

ŠETRNÉ METODY OCHRANY PŘED ŠKŮDCI V ZIMĚ

Přesto, že je v zimních měsících příroda a s ní i zahrady a pěstební plochy uložena ke spánku, je třeba dát pozor na některé konkrétní škůdce. Zimní období je navíc u některých druhů ideálním termínem pro ošetření. Kromě klasických ošetření se nabízí šetrná ekologická metoda, která využívá přirozených nepřátel škůdců a má minimální dopad na necílové organismy a životní prostředí obecně.

Dravý roztoč *Typhlodromus pyri*

Problémem ovocných sadů, vinic a zahrad mohou být škodliví roztoči jako jsou svilušky, hálčivci či vlnovníci, kteří sají listy rostlin a v případě velkého napadení je mohou výrazně oslabit až zlikvidovat. Po-



List révy vinné napadený vlnovníkem – rub.

kud se rozhodneme vyhnout se chemickým postřikům a sáhnout po šetrnější variantě, máme možnost využít přirozených nepřátel – predátorů. V takovémto případě lze aplikovat dravého roztoče *Typhlodromus pyri*, který napadá nejen mnoho druhů škodlivých roztočů, ale i larvy trásně-



Pásky s dravými roztoči navazujeme od prosince do konce února.



Dravý roztoč *Typhlodromus pyri* je pouhým okem neviditelný.

nek a jiný drobný hmyz. Pokud se na rostlině škůdci nevyskytují, je schopný žít ve pylu, případně i dlouhodobě hladovět. Škodlivými roztoči se živí jak dospělci, tak jejich nymfy. *T. pyri* se u nás v přírodě přirozeně vyskytuje, bez problému přezimuje a na stanovišti vydrží dlouhé roky.

Aplikace je tedy jednorázová a pokud nedojde k zahubení dravého roztoče nevhodnými chemickými prostředky, není



Navázaný plstěný pásek s roztočem v zimě.

nutné ji opakovat. Dravý roztoč se v průběhu druhé sezony po aplikaci dostatečně namnoží a udržuje škodlivé roztoče pod hranicí škodlivosti. Aplikaci provádíme v zimních měsících (prosinec až únor) navazováním plstěných pásků s roztoči na letorosty ovocných stromů, na révu vinnou nebo drobné ovocné keře pomocí provázku, drátu nebo kancelářské sešivačky. Pásky je nutné pevně přichytit a zabránit případnému odnosu ptáky.

Dle velikosti stromu umísťujeme 1–3 pásky na strom (cca 1500–3000 pásků/ha), u révy vinné jeden pásek na každý třetí keř (starší výsadby kolem 1000 pásků/ha). Dravého roztoče je možné aplikovat také k ochraně proti svilušce na jahodníku. Jakmile dravého roztoče obdržíme, je nutné ihned pásky aplikovat, dokud je roztoč zazimován. Pokud není možné aplikovat ihned, je třeba pásky krátkodobě skladovat v chladu při teplotách do 7 °C.

Smutnice – otravné černé mušky v interiérech

Častým škůdcem vyskytujícím se hlavně v období zimy v uzavřených prostorech (bytech, zimních zahradách a pěstebních sklenících) jsou smutnice – černé mušky podobné komárům o velikosti 2–4 mm. Smutnice, lákány vlhkým prostředím rostlin, kladou svá vajíčka do substrátu, jejich drobné larvy pak dokáží napáchat značné škody okusováním kořenů rostlin.

Jako velmi účinnou se ukázala kombinace vyvěšení žlutých optických pastí (lepových desek) a aplikace parazitických hlístic rodu *Steinernema* závlivkou do půdy. Dospělé smutnice lákány atraktivní žlutou barvou jsou lapeny na nevysychavý lep desky.



Žluté lapače na odchyt dospělých smutnic.

Vyvěšením lapačů je možné výrazně omezit výskyt dospělců. Pro kompletní vyřešení problému je však třeba zakročit proti larvám v půdě, které mají velmi rychlý životní cyklus. Nematody (hlístice) rodu *Steinernema* jsou parazitoidi, kteří parazitují v larvách hostitelských druhů smutnic. Infikované larvy smutnic se zbarví do žlutohněda, do 2–3 dnů po parazitaci hynou a v jejich tělech probíhá vývoj další generace nematod.

Aplikujte v době výskytu škůdce závlivkou na ovlhčený substrát při minimální teplotě půdy 10 °C (ideální rozmezí teplot pro aplikaci je 10 až 25 °C).

Jedno ošetření pomocí parazitických hlístic chrání ošetřovanou plochu zhruba 6 týdnů, po uplynutí této doby je třeba v případě výskytu škůdce závlivku opakovat. Aplikaci lze provádět také pomocí postřikovače. Před samotným použitím je třeba aplikační zařízení důkladně propláchnout čistou vodou, odstranit všechny filtry v tru-



Šetrná metoda ochrany před smutnicemi pomocí parazitických hlístic na pěstebních plochách.

bicích i trysce. Velikost otvoru trysky by neměla být menší než 0,5–1 mm, tlak čerpadla nesmí přesáhnout 5 barů. Ať už aplikujeme parazitické hlístice závlivkou nebo postřikem, vždy je nutné roztok stále míchat, aby se netvořil sediment. Kapalinu si připravujeme těsně před použitím, hlístice v případě potřeby krátkodobě skladujeme při teplotách 4–12 °C. Velkou výhodou této metody je úzká specializace hlístic na tyto škůdce, pro člověka a necílové druhy organismů jsou tyto parazitoidi zcela neškodní.

Lenka Hluchá,
Biocont Laboratory, spol. s r. o.,
www.biocont.cz
FOTO – Biocont Laboratory,
spol. s r. o.



Růžičky brokolice v lednu.



Kadeřávek v lednu.

I v zimě sklízíme ČERSTVOU ZELENINU

Ze záhonu přímo do kuchyně

V zimě a předjaří, tj. v obdobích, kdy se zdá, že na zahrádce již (nebo ještě) nic neroste, můžeme sáhnout po dobře uskladněné české (či evropské) zelenině z vlastního sklepa, a nebo jdeme nakoupit dobře vyhlížející kořenovou zeleninu, zelí, dýně, kapustu, cibuli, česnek apod. do supermarketu nebo k dobrému farmáři.

Máme-li ale zahrádku, můžeme náš stůl obohatit čerstvou přezimující zeleninou. Od podzimu přes nový rok až do jara můžeme sklízet čerstvou zeleninu ze záhonu přímo do kuchyně. Kromě horských oblastí jsme tak s vitaminy soběstační, a to bez skleníku, dokonce i bez teplého pařeníště. Zvláště, je-li zima teplejší, jako je tomu letos, to již opravdu není žádný problém.

Jak na to?

Chce to trochu promyšlený přístup k organizaci zahrádky od jara až po zazimování. Není to však žádný velký problém. Aktivní a tvůrčí zahrádkář má již zjara promyšlený plán pěstování a sklizně. Zde je třeba myslet na to, kdy, kde a jak zeleniny zaset nebo vysadit sazenice, abychom nakonec měli tolik zeleniny, kolik naše rodina potřebuje. Také zkusíme výsevy a výsadbu promyslet tak, abychom nepěstovali zbytečně velká množství některých druhů

a na ostatní, a zvláště na ty PŘEZIMUJÍCÍ, nám zbylo dost místa.

Co? Kdy? Jak?

Tzv. pozdní a ozimé druhy listových zelenin vyséváme koncem léta (od konce července a v srpnu) a na podzim (září):

- polníček (pokud nemáme vysemeněný od minulé sklizně)
- ozimý salát Humil
- ozimou kapustu
- endivii zimní
- galícijskou kapustu,
- špenát pro pozdní sklizeň
- rukolu (pokud nemáme z vysemeněnou z jarní sklizně)

Z letní výsadby si před zazimováním ponecháme:

- několik silných rostlin brokolice
- několik pěkně vyvinutých rostlin řapíkatého celeru
- dostatek naťové petrželky
- asi 15 až 20 pěkných pórků (můžeme trochu zahrnout zeminou)
- pár slabších zapomenutých rostlin cibule po hlavní sklizni
- 3–5 spíše menších rostlin mangoldu (lépe přezimují)
- asi 5 rostlin růžičkové kapusty

Přezimující zeleniny z jarního výsevu:

- pastinák
- černý kořen

Cibuloviny pro sklizeň v příštím roce:

- česnek Japo

Přezimující trvalky:

- topinambury
- sibiřská cibule (ošlejš)
- plané a zahradní bylinky, které sklízíme i v zimě (pampeliška smetanka, sedmikráska, dobromysl, popenec okrouhlostý, z jara výhonky estragonu)

Pokud je venku sníh a teploty se pohybují tak do -5 až -8 °C, pak necháme zahrádku v klidu. Já v podstatě nic nepřikrývám, v okolí Prahy, kde žijeme, to není třeba. V trochu vyšších nebo i chladnějších lokalitách se někdy vyplatí hlavně listovou zeleninu podle předpovědi počasí trochu chránit (jutovými pytli, děrovanými PE fóliemi) vše však je tak trochu věc zkušenosti a trochu toho pokusnictví.

Pokud je jen málo sněhu, nebo není sníh vůbec a teploty se „plouží“ okolo nuly, pak je po celou zimu, v předjaří a v časném jaru třeba zeleninu tak trochu „ošetřovat“, aby nám neshnila, nezbaštili nám ji různé škůdci (myšky, slimáci, hryzci, zjara mladé saláty kosáci apod.). Přiznám se, že přes ekologickou filozofii mého zahradničení přezimující cibuloviny (ošlejš, zapomenuté nesklizené cibulky, pórek, a taky pažitku) tak 2 až 3x od podzimu do jara postříkám insekticidem proti hádátce, lepší ochranu jsem zatím nenašla. Česnek chemii nepotřebuje.



Galícijská kapusta.



Polníček v lednu.





Vysemeněná rukola

Výsledky našeho snažení a sklizeň

Na zahrádkách v nižších a středních polohách nám shora uvedená zelenina po celou zimu, v předjaří a v časném jaru vcelku v pohodě zvolna stále roste. My pak máme možnost průběžně, podle aktuálního stavu počasí (zmrzlá nebo nezmrzlá půda, sníh nebo beze sněhu apod.) vše podle potřeby naší kuchyně sklízet. Sklízíme zvolna a v klidu podle naší potřeby. Máme-li zahrádku u domu, pak si zásoby do chladničky neděláme. Vitaminy ze zahrádky, zvláště v zimě, mohou být každý den čerstvé. Je-li zahrádka dále od domu, pak nebereme více, než tak na týden, pěkná procházka či projížďka na zahrádku každého jednou týdne potěší a osvěží.

Listová zelenina

- Polníček snese mraz až -20°C , sklízíme vyříznutím celých rostlinek nožem u země, stejně i ozimý špenát.
- Kadeřávek – jednotlivé listy i se stonky – sklízíme nejdříve po prvních mrazících, a pak po celou zimu. Stejně tak růžičkovou, listovou i galicijskou kapustu, v kuchyni využijeme listy i řapíky. Pokud není mraz přes -5°C sklízíme malé růžičky brokolice, při nižší teplotě již rostliny zmrznou.
- Mangold v zimě sklízíme po listech zvenčí i se řapíky a vše pěkně využijeme. Většina mangoldů vydrží i tužší mrazy a na jaře nás odmění bohatou úrodou. Stejně řapíkatý celer – odebíráme jednotlivé listy se řapíky zvenčí. U endvie zimní vyřízneme celou rostlinu od kořene nožem a v kuchyni využijeme vnitřní srdíčka a pěkné řapíky vnějších listů.
- Ozimý salát Humil v zimě a v předjaří jen ošetřujeme a odstraňujeme slimáky a škůdce, první úrodu očekáváme až na jaře.

Naťová zelenina, cibuloviny a bylinky

- Naťová petržel roste po celou zimu. Lístky jsou menší, ale i tak výborné do polévek, na brambory apod.
- Ošlejš začíná rašit v únoru – březnu.
- Mladé rostlinky přezimujícího česneku můžeme jednotit a dát lístky spolu s cibulkami do salátů po celou zimu i v předjaří.
- Rukola vysemeněná z letní sklizně vydrží i docela nízké teploty. Sklízíme vy-



Pórek

lamováním výhonků a lístků, z mateřské rostliny nám pak vyrostou další.

- Pampelišky můžeme buď vyříznout nožem jen srdíčka, nebo, není-li zmrzlo, vzít i kořeny a dát do „power“ polévky.
- Dobromysl, sedmikráska, popenec – ty jsou, pokud není sníh, k dispozici stále.

Hlíza a kořeny

- Topinambury sklízíme podle potřeby kuchyně po celou zimu, pokud není půda zmrzlá. Stoprocentně přezimují i při -20°C .
- Černý kořen a pastinák také přezimují při -20°C i více. Není-li zmrzlá půda, vybereme vždy potřebných pár kořenů do kuchyně. Na jaře obě tyto zeleniny raší mladými lístky, které dáváme do salátů polévek apod. Koncem března černý kořen i pastinák z půdy vybereme, jinak jdou do květu.

Houby v zimě

Také houby obohatí v zimě náš zdravý jídelníček. Jsou v zimním zahradničení zvláštní kapitolou. Na mojí zahrádce je zatím nepěstuji, ale soused před týdnem sklízel venku na zahradě nádherné trsy hlívy ústříčné, kterou si vypěstoval z dodané násady, již jsem si taky objednala – s kultivací se má začít v zimě. Potřebujeme k tomu špalvy z listnatých stromů, už je také sháním.

Já sklízím hned od nového roku na chatě Jidášovo ucho (čínské houby MUER), rostou nám v lese pod chatou na Sázavě, daří se jim na odumřelých kmenech bezinek.

Zahrádka za oknem od ledna do jara

Zahrádku doma za oknem může mít každý. Je nejen užitečná, ale je i krásnou zimní a předjaří ozdobou každé kuchyně! Vypěstujte si řeřichu a jiné výhonky a klíčky ze semen (sója MUNGO, vojtěška alfalfa, čočka, zelený hrách, ředkev aj.). Technologie pěstování klíčků a výhonků jsou dnes dobře známé, mnoho je o tom v našich knihách.

Ale něco méně známého: začátkem února začnu pěstovat „na zeleno“ mladé rostlinky hrachu.

Návod je jednoduchý: Zelený suchý hrách se slupkou (ze supermarketu – určený k vaření) máčím dva dny ve studené vodě. Pak dám do plastové misky vrstvu vaty nebo obyčejných bílých ubrousků, pěkně proliji vodou a shora rozprostřu nabobtnalá semena hrachu. Misku přetáhnu lehce mikroténovým sáčkem a dám na světlo do kuchyně, např. na ledničku. Hrách začne pouštět klíčky a kořínky. Občas pokropím vodou a když dosáhnou rostlinky přes okraj plastové misky (asi 5 cm), sáček odstraním, občas pokropím vodou, nechám hrách růst a postupně podle potřeby rostlinky odstřihuji až u kořínků do salátů, polévek, pomazánek, na zdobení. Budete překvapeni chutí i krásným pohledem na mladý hrášek.

Zeleninu napěstovala, napsala o ní a vyfotografovala ji

Pavla Momčilová



ZELENINOVÉ RECEPTY PAVLY MOMČILOVÉ



Sójová sekaná se zimní zeleninou.

Jehněčí s ozimou cibulí (ošlejem)

Středomořská a balkánská jarní specialita

* 1 kg jehněčího nebo kozlečího masa * asi 200 g čerstvé natě ošlechu nebo mladých jarních cibulek s natí * 1 kuchyňská cibule * 1 dl vody nebo domácího vývaru * 50 ml olivového oleje * sůl * bílý pepř * 1 lžíce pšeničné mouky hladké

► Maso omyjte, osušte, opepřete a na pánvi na oleji vcelku ze všech stran opečte do zlatova.

► Dejte do pekáčku, osolte a obložte nakrájenou cibulovou natí a na kolečka nakrájenou cibulí, zakápněte olejem z pánve, podlijte asi 1 dl vody nebo domácího vývaru a pečte přikryté v troubě do měkka. Občas podlijte trochu horkého vývaru nebo vody a povrch masa polijte vypečenou šťávou.

► Nakonec maso vyjměte, šťávu nechte vysmahnout na tuk, přidejte mouku, podlijte 1 dl horké vody a ještě 10 minut povařte.

► Naporcované maso dejte na mísu a polijte šťávou i s cibulí. Můžete ozdobit nakrájenou zelenou cibulkou a ředkvičkami nebo tenkými plátky mrkve.

Je to typické předjarní a jarní jídlo hlavně ve Středomoří a na Balkáně. Podává se s noky, s vařeným bramborem nebo čerstvou bagetou.

Vitaminová bomba proti jarní únavě

* 5 ozimých cibulek ošlechu nebo jarních lahůdkových cibulek i s natí * hrst jarních bylinek (listy a květy sedmikrásek, mladé listy pampelišky smetanky, řeřicha setá) * hrst lístků polníčku * hrst klíčků vojtěšky alfalfa nebo jiných klíčků * citrónová šťáva * mořská sůl * 1/2 lžičky cukru * 30 ml za studena lisovaného olivového oleje

► Cibulky a jarní bylinky očistěte a nakrájejte na jemno nebo natrhejte na kousky.

► Dejte na skleněnou mísu a zalijte jemnou zálivkou z citrónové šťávy, cukru, soli a oleje. Posypte klíčky vojtěšky, nebo jinými klíčky, a ozdobte květy sedmikrásky.

NAŠE TIPY

- ✓ Tuto vitaminovou bombu proti jarní únavě si může každý připravit téměř za babku!
- ✓ Jarní bylinky sbírejte jen na ekologicky čistých místech, tj. na čistých místech v zahradce, na nehojených a čistých loukách apod., nikoliv v parcích či u cest a silnic.

Endívie s jednoduchou marinádou

V zimě chutná výtečně i trochu nahořklá chuť.

* 1 větší hlávka endívie * 2 lžíce citrónové šťávy nebo vinného octa * 30 ml panenského oleje * špetka cukru * špetka soli * trochu vlažné vody * pažitka nebo petrželka

► Očištěné listy a pěkné řapíky endívie nakrájejte přes vlákno, endívii nejprve lehce osolte a rukama promačkejte (ztratí tuhost).

► Smícháním citrónové šťávy nebo octa, špetky soli a cukru, oleje a trochy vlažné vody si připravte zálivku.

► Zeleninu rozložte na plochou mísu a zalijte rovnoměrně zálivkou. Sypte sekanou pažitkou nebo petrželkou a popřípadě slunečnicovými nebo chia semínky.

NAŠE TIPY

- ✓ Přidejte malou nakrájenou cibulku a pár ředkviček.
- ✓ Přidejte strouhanou černou ředkev.
- ✓ Přidejte jemně nastrouhanou mrkev nebo celer.
- ✓ Přidejte na jemná kolečka nakrájený pórek.
- ✓ Přidejte sekaná jádra vlašských ořechů.

Salát z polníčku a endívie s houbami na čínský způsob

* Hlávka endívie, hrst polníčku * 100 g čerstvých sušených hub Jidášovo ucho * 1 sterilovaná kapie * 2 lžíce jablečného octa * půl lžičky cukru * sůl * 30 ml oleje * 1 lžička mleté sladké papriky.

► Houby namočte chvíli do studené vody, a pak je v ní krátce povařte. Prochladlé pokrájejte na proužky.

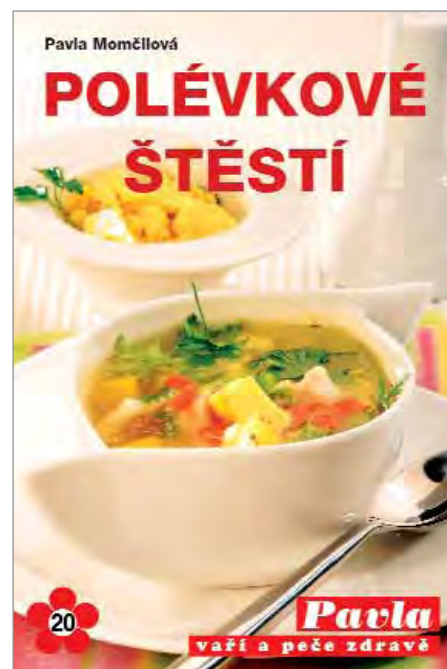
► Kapii nechte okapat a nakrájejte také na proužky.

► Listy endívie nakrájejte, opláchnutý polníček rozdělte na listy.

► Z octa, cukru, špetky soli a několika lžic odvaru z hub připravte zálivku. Zeleninu a houby promíchejte a přelijte zálivkou.

► Papriku zpěňte na mírně zahřátém oleji, přecedte přes sítko a získaným červeným olejem nakonec zakápněte.

✱



POLÉVKOVÉ ŠTĚSTÍ – polévky podle ročních období – recepty s doplňujícími informacemi a barevnými snímky. Horké nebo studené, zeleninové, masové nebo ovocné polévky nás činí zdravějšími, štíhlejšími, veselejšími a krásnějšími. Pomáhají nám snižovat hmotnost, působí proti stárnutí, odlehčí mnohým nemocem a neduhům, dokonce i kocovině, také pomohou při žaludeční nevolnosti, nachlazení nebo bolestech kloubů.

Brožovaná, 124 str., cena 199 Kč.

Objednávejte v Nakladatelství MEDICA PUBLISHING: momcilova@volny.cz, tel.: 602 271 393.

Černý kořen a la chřest

Zimní a první jarní lahůdková zelenina – než vyraší první chřest

*** 400 g černého kořene * trochu octa * 1,5 l vody * 1 lžíce pšeničné mouky hladké * sůl * strouhanka na posypání a 100 g másla na políť**

► Kořeny opláchněte, rychle oloupejte, překrojte na kousky o délce asi 12 mm a hned je vložte do studené okyselené vody.

► Do hrnce dejte vodu, osolte, vmíchejte mouku předem rozmíchanou v troše vody a přiveďte k varu.

► Do vroucí vody vložte okapané oloupané kořeny a vařte do měkka.

► Mezitím na části másla osmažte strouhanku do zlatova. Zbylé máslo v hrnečku rozehejte.

► Uvařené kořeny vyjměte z vývaru, nechte okapat, dejte na talíře, posypte osmaženou strouhankou a zakápněte máslem.

Polévka z černého kořene

Polévka plná vitaminů

*** 200 g černého kořene, na jaře i se srdíčky listů * 30 ml řepkového oleje * 30 g pšeničné mouky polohrubé * 50 g tenkých nudlí * sekaná petrželová nať a jarní bylinky (listy sedmikrásky, mladé lístky pampelišky, libeček apod.) * sůl**

► Oloupané kořeny opláchněte studenou vodou, nakrájejte na kolečka a osmažte na rozpáleném oleji do světle zlatova.

► Přidejte mouku, lehce osmažte a doplňte 1,2 l studené vody. Rozmíchejte a vařte na mírném ohni do měkka.

► Nakonec přidejte tenké nudle a povařte. Do polévky vložte na jemno nasekaná mladá srdíčka lístků černého kořene, stáhněte z ohně a nechte 10 minut táhnout. Pak dochuťte solí, petrželkou a jarními bylinkami.

www.medicapublishing.cz



Salát z mladého česneku

Jarní životabudič ze zahrádky

*** 10 rostlin mladého česneku i s natí (sklízíme v únoru, březnu probírkou česneku vyzrálého na podzim) * několik oliv bez pecek (nemusí být)**

Na zálivku:

*** jablečný ocet * cukr * sůl * 30 ml olivového panenského oleje**

► Mladé rostliny zbavte nepěkných lístků a kořínků.

► Očištěné a dobře opláchnuté nakrájejte na kousky dlouhé asi 1 cm a pod tekoucí vodou je na sítu znovu dobře propláchněte.

► Dejte do mísy, malinko posolte a rukama dobře promačkejte, aby vynikla příjemná chuť a česnek ztratil tuhost.

► Ze surovin si připravte jemnou nasládlou zálivku.

► Česnek rozložte na misku, posypte nakrájenými olivami a polijte připravenou zálivkou.

Polévka s kadeřávkem nebo galícijskou kapustou

Severská polévka pro zahřátí

*** 4 listy kadeřávku nebo galícijské kapusty i se řapíky * 200 g brambor * 2 stroužky česneku * 50 g pohanky * čtvrt lžičky sušeného listu libečku * 1 lžička polévkové směsi koření * drcený kmín * 20 ml panenského olivového oleje * mořská sůl**

► Listy kadeřávku či kapusty dobře omyjte, řapíky oddělte a nakrájejte je přes vlákno na tenké plátky. Zbylou část listů nakrájejte nebo natrhejte a dejte stranou.

► Oloupané brambory nakrájejte na kostičky a dejte vařit spolu s nakrájenými řapíky a 1/2 lžičkou mořské soli do 1,5 l vody. Vařte 10 minut a pak přidejte pohanku, prolisovaný česnek a koření.

► Nakonec přidejte roztrhané části listů, povařte ještě 2 minuty, stáhněte z ohně a nechte ještě 5 minut dojít. Nakonec do-



Recepty z jarních, zimních a přezimujících zelenin pro inspiraci najdete v knize nakladatelství MEDICA PUBLISHING

„Jarní a zimní ZELENINOVÉ MENU“
ISBN 978-80-85936-64-3.
Brožovaná 99 Kč.

www.medicapublishing.cz

chuťte solí, zakápněte panenským olejem a podávejte.

NAŠ TIP

Pro vydatnou zimní večeři můžete dát do polévky vařit dvojnásobné množství brambor a nakonec nastroumat 200 g TOFU nebo na talířích přidat vařené vejce.

Pečené topinambury s česnekem

Chutný lehký předkrm nebo svačinka

*** 20 kusů středně velkých kulatých topinamburů * 10 stroužků česneku * 50 ml panenského olivového oleje * 1 lžíce jablečného octa * sůl. Alobal na pečení.**

► Topinambury neloupejte, ale odstraňte očka nebo vadná místa. Pod tekoucí vodou každý topinambur pečlivě očištěte. Stroužky česneku očištěte a podélně je rozpulte.

► Z alobalu nastříhejte 4 čtverce o straně asi 25 cm. Utvořte z nich mističky.

► Do každé mističky dejte po 5 kusech očištěných topinamburů, na topinambury rozdělte připravené půlky stroužků česneku, porce osolte, zakápněte olejem a octem, který jste rozředili v 1 dl vody.

► Alobal uzavřete, porce dejte na pekáček a pečte v troubě při teplotě 175 °C asi 30 minut do měkka.

► Podávejte teplé s krajíčky opečeného tmavého chleba. Takto upravené topinambury jsou velmi chutné.

FOTO – Pavla Momčilová

Carpacio – červená řepa s polníčkem

NEPODLEHNĚTE JARNÍ ÚNAVĚ!

Deset tipů jak zůstat i koncem zimy fit

Po dlouhé zimě bez čerstvých potravin a sluníčka má naše tělo tendenci k tzv. jarní únavě. Jedná se o stav, kdy nám chybějí živiny a cítíme nedostatek energie a ztrátu vitality. Tělo přímo lační po čerstvých živinách, odlehčeném jídelníčku a potravinách bez zbytečných aditiv, konzervantů a dalších umělých látek.

Dopřejte mu to a zkuste některý z našich tipů:

1. Připravte si lehčí přílohy

Jako přílohu použijte lehký kuskus, bulgur, polentu či si uvařte křupavou dvouzrnku, čirok nebo quinou. Jsou výborně stravitelné a chutnají i dětem.

2. Nebojte se luštěnin

Jsou výborným zdrojem bílkovin a základem mnoha výtečných polévek a salátů. Zkuste zeleninový salát s cizmou či fazolemi, jednoduchou čočkovou polévku nebo pomazánku.

3. Odlehčete svému zažívacímu systému

Zařazujte pravidelně do své stravy potraviny bez lepku – pohanku, jáhly, rýži, čirok či quinou. Příjemně vám zpestří jídelníček a odlehčí vašemu organismu.

4. Místo mléka zkuste obilné nápoje

Využijete je skvěle na koktejly, pudinky, krémy i kašičky pro děti nebo jen tak na osvěžení. Zkuste nápoj rýžový, špaldový, ovesný či jahelný.

5. Dobijte se energií

Připravte si koktejl z vloček (ovesné, špaldové, pohankové, z jednozrny...), ovoce a obilného nápoje. Přidat můžete i nejrůznější semínka. Vše rozmixujte a máte hotovo. Příprava vám zabere pár minut a výsledek je perfektní.



Osení je skvělou surovinou na domácí zelené smoothie.

6. Pustte se do klíčení

Mladé klíčky a výhonky jsou vitamínová bomba. Výhonky pak jednoduše přidejte k hotovému pokrmu či je chroupejte jen tak, jsou příjemně křupavé, šťavnaté a nasládlé. Výborně chutná naklíčený hrášek, mungo, cizrna, vojtěška či řeřicha. Nebo si vypěstujte přímo vlastní osení ječmene, žito či pšenice a vyrobte domácí zelené smoothie.



Pohankové výhonky – výborné do polévky či salátů.

7. Čerstvé celozrnné biomouky jako základ vašeho pečení

Kombinujte při svém pečení bílé i celozrnné mouky. Přidejte do vašich těst část mouky celozrnné špaldové. Stačí nahradit 1/3 a pečivo tím získá příjemnou oříškovou vůni a chuť a vaše tělo obohatíte cennými živinami.

8. Mlsejte semínka

Slunečnice, dýně, len, konopí a další semínka jsou vynikajícím zdrojem živin. Obsahují cenné mastné kyseliny, minerální látky a vitamíny. Posypte si jimi polévku, hlavní jídlo či ranní kaši. Přidat je můžete do müsli či do energetických ranních koktejlů.

9. Vyzkoušejte kafe bez kofeinu

Obilné alternativy ke kávě si mohou dopřát i těhotné a kojící maminky či děti. Z obilného kafe připravíte výborné cappuccino, latte či ledové frappé.

10. Objevte české superpotraviny

Superpotraviny jsou potraviny s mimořádně vysokým obsahem živin a významným přínosem pro naše zdraví. Patří k nim i původní nepřešlechtěné druhy obilovin, které si zachovaly své jedinečné vlastnosti. Patří mezi ně pšenice jednozrnka, dvouzrnka, špalda, červená pšenice, pohanka, žito, oves a další. Zkuste je zařadit do svého jídelníčku, příjemně vás překvapí.

Barbora Hrnýchová

Jablečník obecný – *Marrubium vulgare*

Wikipedie

Co udělá přírodní léčba při zánětech dutin čelistních a čelních

Jde o dvě metody velmi nenáročné na finance a přípravu doma. Je známo, že záněty dutin často na léčbu antibiotiky vůbec nezaberou. V horším případě se místo léčebného efektu dostaví masivní vedlejší účinky.

Podle Sv. Hildegardy se zánět dutin léčí takto:

Hrst jablečníku svařit s půl litrem vody, scedit, přidat dvojitě množství bílého vína než je vodného odvaru. Vzniklé množství znovu povařit. Rozdělit na třetiny, z nichž je jedna denní dávka. Do té pak přidat ještě 1–2 lžice smetany nebo oříšek másla a znovu krátce povařit. Horký odvar pít po doušcích (ne najednou), i když je hořký. Proceduru provést do úlevy příznaků.

Pakliže nemocný byl dříve neúspěšně léčen antibiotiky, lze zánět z těla vyvést metodou dle pátera Ferdy:

Na místo, kde zánět probíhal, přiložíme obklad z těchto komponentů:

200 g jemně nakrájené cibule dusit se dvěma lžicemi vody po 4 minuty. Pak přidat po dvou lžících fenykl a anýz a znovu krátce podusit. Směs dát do gázy či lněné utěrky a tento obklad příjemně teplý přiložit na místo, kde zánět probíhal.

Tuto metodu lze provádět tak dlouho, jak se léčí jablečníkem.

Waltraud Gregorová

Společnost PROBIO mění firemní design i logo

Společnost PROBIO, největší český výrobce biopotravin, představila nové firemní logo a spustila nové webové stránky.



„Hlavním cílem změny je usnadnit orientaci zákazníků jak na webu, tak mezi našimi produktovými značkami. Nové webové stránky nesou moderní lehký design a jsou přehlednější. Nový e-shop, umožňuje praktické vyhledávání produktů podle speciálních požadavků na výživu i podle alergenů,“ vysvětluje Ing. Barbora Hernychová z marketingového oddělení PROBIO.

„V současné době jsme v procesu změny designu produktových obalů. Po 25 letech začneme komunikovat PROBIO i jako značku našich výrobků. Nová produktová řada PROBIO nahradí postupně současnou řadu BIOHARMONIE,“ dodává Barbora Hernychová.

Do nové vizuální identity firmy se promítá její propojení s přírodou a životním prostředím. „Lidé si málo uvědomují, že

biopotraviny a ekologické zemědělství jsou cestou k ochraně krajiny, podporují rozmanitost v přírodě a nezahlcují ji zbytečnou chemií,“ doplňuje Barbora Hernychová.

Společnost PROBIO je prvním českým výrobcem biopotravin. Hospodaří na dvou vlastních ekologických farmách, provozuje tři mlýny na biomouky a v nabídce má v současné době přes 1 500 produktů v kvalitě bio.

www.probio.cz
www.nasebiofarma.cz



RECEPTY Z POD SNĚŽNÍKU



POLÉVKA MINISTRONE S ČERVENOU PŠENICÍ

Vegetariánské

Doba přípravy 50-60 minut, počet porcí 6

- * 80 g červené pšenice Naše biofarma (předem uvařenou)
- * 2 lžice extra panenského olivového oleje Biolinie
- * 1/2 lžičky kmínu Sonnentor a sůl
- * 1 konzerva sekaných rajčat Biolinie
- * 80 g červené čočky Bioharmonie
- * 2 kostky zeleninového bujónu Biolinie
- * asi 2,5 l vody nebo vývaru
- * 1 cibule a 100 g žampionů
- * 2 papriky a 1 mrkev
- * 1 červená řepa a 1 celer
- * 3 stroužky česneku a 1 lžička tymiánu
- * 1/4 lžičky černého pepře
- * čerstvé bylinky na dochucení

Ve větším hrnci osmahněte na olivovém oleji červenou pšenici – získá tím oříškovou příchuť. Přidejte nakrájenou cibuli a restujte, dokud nezezlátne. Přimíchejte nakrájené houby, papriku, mrkev, celer, řepu a společně duste asi 10 minut. Přidejte česnek, tymián, kmín, pepř a nechte několik minut směs provonět kořením. Zalijte vodou, přidejte rajčata, červenou čočku, zeleninový bujón, vše pořádně promíchejte a přiveďte k varu. Snižte teplotu, přikryjte a vařte, dokud čočka a pšenice nezměknou (asi 30 minut).

Získáte velmi sytou a vyváženou polévku. Podávejte posypané strouhaným parmezánem či čerstvými bylinkami.

STŘEDOMOŘSKÝ KUSKUS

Vegetariánské

Doba přípravy: 45 min, počet porcí: 4

- * 250 g celozrnného kuskusu Bioharmonie
- * 100 g uvařené cizrny Bioharmonie
- * 200 g seitanu
- * extra panenský olivový olej Biolinie
- * 3 nakrájené cibule
- * 1 červená a jedna zelená paprika
- * 2 cukety
- * 1 lilek
- * 2 rajčata
- * mrkev
- * hrst petrželky
- * 3 stroužky česneku

- * tamari sojová omáčka
- * mořská sůl
- * pepř Sonnentor
- * curry Sonnentor
- * kmín Sonnentor
- * bobkový list Sonnentor
- * tymián Sonnentor

Kuskus připravte dle návodu na obalu. Zeleninu očistěte a nakrájejte na velké kousky. Cibuli a mrkev osmahněte na olivovém oleji a přidejte vodu, petrželku a koření, společně poduste. Po 10 minutách přidejte obě papriky a lilek a o něco později také cukety a rajčata. Mezitím opečte kousky seitanu na troše oleje a dochuťte tamari sojovou omáčkou, přidejte cizrnu a chvíli duste. Servírujte s kuskusem.

www.probio.cz



S HOSPODÁŘEM O PŮDĚ, O KRAJINĚ

...Na dvou konferencích, na Biodynamických dnech, na webu... ohlédnutí

Tak Martin nepřijede. Nemůže? Nebo už opravdu nechce vyjždět z místa, kterému se teď věnuje? Škoda. Rozumím. Přemýšlím co teď, vzpomínám... myšlenka uspořádat konferenci o půdě, a v Příboře, se objevila z čista jasna. Mezinárodní konferenci. Pozvat na ni Martina Otta, Wilfrieda Hartla, české i zahraniční odborníky. Je nejvyšší čas půdě vrátet, zatím jen bereme...

Nenáhodné náhody

RC Moravská brána PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců se stalo členem Místní akční skupiny Lašsko v roce 2014 – s vizí propagovat šetrné, nejlépe ekologické zemědělství u nás, na severní Moravě. Na podzim 2016 se s kolegy z MASy shodujeme na záměru uspořádat konferenci o půdě v rámci aktivit Celostátní sítě pro venkov (CSV).

Jedeme na SZIF do Opavy, počáteční nedůvěra se mění, předkládáme pádné argumenty, s půdou je to (nejen) v naší republice horší než špatné. Navrhujeme pozvat české i zahraniční odborníky, rádi bychom vytvořili prostředí pro možnost společně se zamyslet, podívat se na půdu nově, ne-akademicky a přece z gruntu. Dostáváme souhlas s finanční podporou. CSV Opava, MAS Lašsko a Bioinstitut jako odborný garant budou partnery v orga-



Okraje plné života.

FOTO – Martin Faltus

nizaci konference Pro půdu – pro život/For Soil – For Life, kterou připravujeme na dny 12.–13. října 2017 v Příboře.

Začíná sestavování programu: oslovování přednášejících, domluva na obsahu přednášek – hovoříte z pozice vaší odbornosti srozumitelně pro posluchače. Tak, aby si pohled na půdu skládali. Celostně, holisticky. Nejde oddělit pojmy: půda – rostlina – výživa – osevní postup – ochrana rostlin – mechanizace – zvířata – člověk – místo hospodaření, klimatická změna. Vše je propojeno. Oslovit posluchače není jednoduché. A nezapomenout

na to, jak to u nás s půdou vypadá, kolik, jak, kde, proč? Podaří se to? ... Samé otázky.

Cesta do Švýcarska

Martin Ott tedy nepřijede přednášet. A opět zčista jasna – pojedeme tedy za ním do Švýcarska my, jeho přednášku



Martin Ott při natáčení.

FOTO – Karel Čtveráček

prostě natočíme a na konferenci pustíme film. Jak to provedeme bez peněz? Dostali jsme dar od Míly Knížka ze společnosti Bemagro v Malontech, na ubytování jsme získali prostředky od RC Moravská brána; benzín zaplatila MASa. Vyrázili jsme bez nároků na honorář – Radomil Hradil jako tlumočník; Karel Čtveráček a Petr Záruba, filmaři. Zadáni tématu, které bylo zamýšleno pro konferenci: role zemědělce v krajině, ve které hospodaří. Osm hodin natáčení, další hodiny střihu a titulování, opravy a výsledkem je film „Hospodářem v krajině“. Neuvěřitelné se stává skutečností.

Meziprostory

Konference „Pro půdu – pro život/ For Soil – For Life“. Počátkem října 2017 se přednášelo v re-fektáři příborského Pia-

ristického kláštera pro nějakých 80 posluchačů – o půdě z nejrůznějších hledisek teoreticky, a byly představeny i praktické příklady dobrého hospodaření s půdou. Program konference, prezentace a poselství přednášejících jsou k dispozici ke stažení na webových stránkách MAS Lašsko. První přednáška druhého dne byla premiérou filmu. Jednička s hvězdičkou. Martinovi se podařilo vyjádřit podstatu zemědělského hospodaření v historickém kontextu, v jedinečném místě. Co je vlastně zemědělství? Nejde o průmyslovou výrobu! Měli bychom se učit novému pohledu

na zemědělství; je to umění. Martin hovoří o vzniku půdy, o propojení rostlin s půdou, o šlechtění venku, na poli a ne v hlavě člověka, o tom, co se děje pod povrchem, co dokážou kořeny plodin, o komunikaci se zvířaty, o lidech, kteří na statku hospodaří. Vše tvoří celek, který by se měl člověk učit vnímat a zlepšovat, vytvářet vícehodnotu; aby mohl předat nástupcům lepší statek. Jak jednoduché napsat. V čem je jádro problému? „Objevme společně Ameriku,“ říká Martin ve filmu – jde o meziprostory.

Meziprostorům věnoval Martin Ott přednášku už v roce 2015 na pražském Biosummitu.

Biologové znají pojem ekoton, na Konferenci permakultury v listopadu 2017 na Toulcově dvoře se hovořilo o okrajích; jde

Martin Ott

pedagog, zemědělský mistr, hudebník a dřívě také kantonální a komunální politik. V 90. letech byl prezidentem SVWO, Spolku pro spolupráci v ekologickém zemědělství mezi Východem a Západem. Je spoluzakladatelem nadace Fintan a členem její správní rady; od jeho založení až donedávna vedl zemědělský podnik Gut Rheinau. Je předsedou správní rady FiBL, Výzkumného ústavu pro ekologické zemědělství.

stále o totéž – uvědomovat si a spoluutvářet prostor „mezi“, nabízí se napsat: vnímat protějšek, ať už jde o půdu, rostliny, zvířata nebo člověka; vytvářet vědomý vztah; uvědomovat si vlastní odpovědnost. Tématem meziprostorů (ekotonů, okrajů), jak si kdo vybere, přednáška vrcholí. Teď už je na každém, jak si to srovná v hlavě. Martinovým poselstvím je: jedna a jedna může být víc než dvě, totiž dvě na třetí.

Cesty filmu

Kudy vedly až dosud cesty filmu Hospodářem v krajině? Po premiéře na zmíněné konferenci se vesměs s velkým úspěchem promítal na listopadové radě svazu PRO-BIO ve Slunečné, na loňských Biodynamických dnech v Bemagru, na Konferenci Permakulturní farma v Praze na Toulcově dvoře, na 4. ročníku Manifestu ekozemědělství ve Zlíně a jeho cesta za diváky jistě nekončí...

**Alena Malíková,
Bioinstitut**

Více informací o konferenci najdete zde: http://www.maslassko.cz/?mn_post=78 Film je k dispozici ke zhlédnutí zde: <https://www.youtube.com/watch?v=EJ4CR2IM2BY&t=16s>



Na utužené půdě se voda vsakuje jen velmi těžko.

Zdroj archiv VÚMOP

Půda vlastněná – užívaná – svobodná aneb Proč vznikla Nadace pro půdu?

Obraz první: Pršelo. Nebyl to nijak silný déšť, ale na okrajích polí stojí voda, která se nevsakuje do půdy.

Obraz druhý: Silnější déšť. Voda v potociích a řekách je kalná, do hněda zbarvená odnášenou „hlínou“.

Obraz třetí: Provádíme „rýčovou zkoušku“ v jednom malém zahradnictví ve středních Čechách, tři roky teď již obhospodařovaném ekologicky. Po svazence na zelené hnojení je horních 10 centimetrů půdy krásně prokořeněných, drobtovitých. V hloubce 10 až 20 centimetrů nacházíme velké hroudy jen málo prokořeněné a provrtané chodbičkami žížal. V hloubce 20 až 30 centimetrů se nachází kompaktní, tvrdá vrstva bez pórů, kořinek i chodbiček, prostě „beton“. Důsledek několika desítek let konvenčního „hospodaření“, používání chemie a těžké mechanizace. Tato vrstva je neživá a neprostupná pro vodu. Rostliny pak nemohou dostatečně prokořenit do větší hloubky. Za sucha nevzlíná voda z hloubky půdy k povrchu, kde se nacházejí kořeny rostlin. Za deště nemůže voda vsakovat do hloubky, hromadí se na povrchu (louže na polích) a působením gravitace stéká do vodních toků a odnáší s sebou půdu (hnědá voda v řekách). Hladina spodní vody pomalu, ale jistě klesá.

Degradace půd v České republice Je to ojedinělý jev? Kéž by, bohužel se však zdá, že je jevem spíše obecným. Souhrnně se různé formy poškozování půdy nazývají degradací. Půdoznalci degradaci půdy definují například jako „člověkem způsobený jev snižující stávající či budoucí schopnost půdy podporovat život“. Co znamená, když půda ztrácí schopnost „podporovat život“? Uvědomujeme si, že náš život je na půdě závislý, že s ní stojí a padá?

Degradace může mít různé formy. Hovoří se o degradaci fyzikální, kam patří především větrná a vodní eroze, ale také utužení a tvorba škraloup. Dále o degradaci chemické, spočívající například v zasolování půdy. A konečně o degradaci biologické, která se projevuje mizením edafonu, tj. půdních organismů, a úbytkem humusu v půdě.

Podle Ministerstva zemědělství (přesněji podle poslední situační a výhledové zprávy o půdě, vydané Ministerstvem zemědělství v roce 2015), je vodní erozí v České republice potenciálně ohroženo 67 % zemědělské

půdy, tedy více než dva miliony osm set tisíc hektarů! Vodní erozí ročně přicházíme až o 21 milionů tun ornice – to je právě ona „hlína“ ve vodních tocích nebo „bláto“ tekoucí ze svažitých kukuřičných polí po přívalových deštích: úrodná půda, která je základem našeho života.

Větrnou erozí je u nás ohroženo 18 % zemědělské půdy. Možná jste už někdy na jižní Moravě zažili „písečnou bouři“, kdy vítr v předjaří unáší vzduchem obrovská oblaka „prachu“, tedy jemných částíček ornice, tak-



Vlevo utužená, neživá půda s ostrými zlomy, vpravo drobtovitá, živá půda.

FOTO – Radomil Hradil

že to vypadá jako dým z nějakého rozsáhlého požáru.

Utužením je ohroženo 49 % půd, tedy dva miliony hektarů. Jsou to dva miliony hektarů, kde se hospodář tak, že se z půdy vytlačuje vzduch, a jelikož v ní nežije dostatek bakterií a jiných organismů, půda se nemůže regenerovat a poškozování se stupňuje. Dostatek bakterií, hub, aktinomycet, prvoků, žížal atd. v půdě nežije proto, že jsou zde aplikovány chemické látky či minerální soli a protože zemědělci nemají dostatečně široký osevní postup, nepěstují pícniny, především jeteloviny, meziploidy a střídají většinou už jen řepku, pšenici a kukuřici.

Ztráty půdního fondu a spekulace s půdou

Také jste si všimli, že na místě, kde před pár lety nebo desítkami let, když jste byli malí, bývalo pole, dnes stojí logistické centrum nebo satelitní městečko? Podle zmíněné zprávy Ministerstva zemědělství u nás v roce 2006



Utužená půdní vrstva, kořeny rostlin nemají šanci tento beton prorazit

ubývalo pro osídlení a dopravní infrastrukturu 16 ha půdy za den, v roce 2008 pak denně 14 ha, to je přibližně rozloha 3,5 Václavských náměstí v Praze. A to každý den! Kdo má vztah k půdě, musí ho tato představa bolet. A to ještě některé zdroje hovoří až o 24 ha zabrané půdy denně...

Pozemek, který byl dříve polem či pastvinou a na němž se postaví domy, sklady, parkoviště nebo silnice, ztrácí své zemědělské funkce, jinými slovy: potraviny na něm už nikdo nevypěstuje. Půdu nedokážeme vyrobit ani nahradit, zničit ji ale dokážeme velmi snadno.

Zvláštností České republiky, která je důsledkem zásahů do vlastnického práva v dobách socialismu a kolektivizace zemědělství, je vysoký podíl pronajímané půdy: vlastníci podle údajů MZe obhospodařují jen necelých 26 % půdy, naopak více než 74 % půdy je pronajímáno. Je to jedna z příčin našeho obecně nedobrého vztahu k půdě: vlastníci půdu pronajímají, a nejsou s ní tudíž v kontaktu a nemohou k ní ani mít nějaký hlubší vztah; uživatelé půdy ji zase nevlastní, a tedy jim ani tolik neleží na srdci její trvalá úrodnost, obsah humusu, přítomnost organismů, prostě její dobré zdraví.

Dalším velkým problémem je dnes přístup k půdě. Pokud někdo chce začít na půdě hospodařit a pěstovat potraviny, jen obtížně se k půdě dostane. Ani pronájem, ani koupě mnohdy nepřipadají v úvahu. I když chce zemědělec půdu zakoupit, je přeplácen takzvanými investory, kteří v půdě spatřují výhodnou, stabilní a perspektivní komoditu, do níž ukládají kapitál „na horší časy“. Příkladem může být miliardář, realitní magnát Radovan Vitek, který u nás vlastní desítky tisíc hektarů zemědělské půdy. A protože je zájem investorů, objevuje se ve hře další skupina, spekulanti, kteří se snaží půdu od vlastníků vykoupit a poté s maximálním ziskem prodat investorům. Za těchto podmínek malý zemědělec prakticky nemá šanci půdu, na níž by chtěl hospodařit nebo na níž hospodaří a pronajímá si ji, koupit, na to je příliš „kapitálově slabý“.

S Radomilem Hradilem o NADACI PRO PŮDU

● **Kdy se zrodila myšlenka založit nadaci pro půdu? A kdo jsou lidé, kteří nadaci založili?**

Je to několik let, ovšem lidé, kteří se dali v nadaci dohromady, uvažovali o otázkách spojených s ochranou nebo i se záchranou půdy a také s jejím vlastnictvím už

dvouletých přípravách založili. Kromě Míly Knížka a mě je u toho od začátku také Ale-na Malíková, která se vytrvale angažuje pro ochranu půdy, a dále lidé, kterým leží na srdci v první řadě přístup k půdě pro ty, kdo na ní chtějí šetrným způsobem hospodařit a pěstovat zdravé potraviny: Honza



Typická erozní krajina ČR – výsev širokořádkových kultur po spádnici.

FOTO archiv VÚMOP

dávno. Prvotní impulz vzešel od Miloslava Knížka, většinového majitele a dříve i ředitele biodynamického zemědělského podniku Bemagro, který se někdy před deseti lety o tomto tématu bavil s Manfredem Klettem, někdejší vedoucím zemědělské sekce při Goetheanu, tedy „hlavou“ celosvětového biodynamického hnutí. Já sám si vzpomínám, jak jsme v Dornachu na biodynamickém zasedání řešili s panem Klettem budoucnost evropského zemědělství již v první polovině 90. let. Ty myšlenky pak zrály a v posledních letech, zhruba od roku začátku 2014, začaly získávat konkrétní podobu. Na přelomu roku 2015/2016 jsme Nadaci Pro půdu po

Valeška, Vraťka Janovská a Hanka Bernardová. V širším okruhu nadace jsou pak lidé z nezemědělské sféry jako Nada Johannisová, Táňa Fischerová a další.

● **Proč vám vlastně o půdu tolik šlo?**

Co na to říct? Každý jen trochu uvažující člověk, který není úplně odtržený od reality, ví, že půda je naprostý základ všeho. Je to prostě „grunt“. Jenže když vidíte, v jakém stavu dnes půda je, jak vypadají pole, vymrskaná pěstováním řepky a kukuřice, agrochemikáliemi a těžkou mechanizací, jak jsou ubitá a mrtvá, a když si navíc přičtete čísla o erozi a degradaci našich půd, tak vidíte, že těch odtržených od reality je u nás naprostá většina. Dnešním způso-

➔ **Půda jako komodita?**

Na skutečnost, že se půda stala obchodovatelnou komoditou, se můžeme dívat jako na fakt, který je třeba přijmout. Ale můžeme si také klást otázku, je-li to tak v pořádku, a pokud ne, je-li to možné změnit. V každém případě je mnoho těch, kdo to vnímají jako nedobré, neboť půda, podobně jako vzduch nebo voda, prostě patří k tzv. commons, tedy společným, sdíleným či obecným statkům. Posláním půdy je především produkce potravin, jinými slovy půda je základem našeho života.

Degradovaná, zdevastovaná půda nás ovšem uživit nemůže. Degradace a devastace půdy je důsledkem našeho oslabeného, odumírajícího vztahu k půdě, naší odtrženosti od ní. Je tato odtrženost důsledkem toho, že půda přestala být společným statkem? O tom by se jistě dalo diskutovat. A bylo by cestou k obnově našeho vztahu k půdě, kdyby se společným statkem zase začala stávat? I o tom by se dalo diskutovat - a již samotná tato diskuse by velmi napomáhala k obnovování našeho vztahu k půdě jako fundamentu, na němž každý z nás stojí svým životem.

Hledání cest

Ve světě již existuje řada organizací, které si tuto skutečnost uvědomují a hledají cesty, jak půdu chránit nejen před degradací, ale i před spekulací. Hledají řešení, jak umožnit přístup k půdě těm, kdo by na ní chtěli zodpovědně hospodařit, ale nemají šanci se k ní dostat. Nedílnou součástí je i podpora generační obměny v zemědělství a prosazování přijetí půdy jako sdíleného statku.

V Evropě se tyto aktivistické organizace propojují a sdílejí své poznatky, přístupy a zkušenosti prostřednictvím celoevropské sítě Access to Land, do níž jsou zapojeny organizace z více než 15 evropských zemí. Nejvýznamnější organizací, která se stala inspirací pro ostatní, je francouzská Terre de liens.

Radomil Hradil, Jan Valeška, VERONICA č. 3/2017, s. 31–34

POZNÁMKA: Na článek z časopisu Veronica, bez části o nadaci, navazuje rozhovor redakce Bio s Radomilem Hradilem.

<http://casopisveronica.cz/clanek.php?id=2067>

bem hospodaření prostě ničíme doslova půdu pod nohama příštím generacím. A to ani nemluvíme o každodenních nevratných záborech úrodné zemědělské půdy. Druhá věc je vlastnictví půdy. Jsme přesvědčeni o tom, že tak jako nelze vlastnit vzduch, nelze vlastnit ani půdu. Náš právní systém sice vlastnictví půdy zakotvuje, fakticky je vak půda statkem, který by měl sloužit svému poslání, to znamená produkci potravin, a neměl by být předmětem spekulace, komoditou, zbožím. Mělo by se s ní zacházet jako s veřejným, společným statkem a takto by se o ni mělo pečovat. Nadace je praktickým krokem v tomto směru.

● **Jak nadace funguje?**

Nadace Pro půdu pronajímá půdu k šetrnému (ekologickému, biodynamickému apod.) obhospodařování. Výše pronájmu se řídí místními zvyklostmi. Příjem z pronájmu je určen k financování chodu nadace a k nákupu další půdy.



Bylinné pásy pro omezení eroze a zvýšení biodiverzity na ekostatku Bemagro.

Zdroj archiv Bemagro

Chceme také pomoci s koupí půdy lidem, kteří hospodaří nebo chtějí hospodařit, a jsou nuceni půdu zakoupit, například když se jejich pronajímatel půdy rozhodne pozemek prodat a jim kvůli tomu hrozí zánik hospodářství.

● **O kolik hektarů se již stará?**

V současnosti je to asi 310 hektarů, dalších 100 hektarů je v jednání.

● **Kam se lidé mají obrátit, kdyby se chtěli této aktivitu také zúčastnit?**

Máme internetové stránky <http://nada-cepropodu.cz/>, kde jsou uvedeny kontakty a pokyny, jak postupovat. Pokud byste se chtěli na naší aktivitě podílet, jakýmkoli způsobem se zapojit, kontaktujte nás, prosím. Jde nám o půdu, o naši společnou věc.

Děkují za rozhovor.

Mirka Vohralíková

Co přinesl 4. minifestival ekozemědělství

V sobotu 25. listopadu 2017 byl uspořádán ve Zlíně už 4. ročník Minifestivalu ekozemědělství. Koná se každoročně v příjemných prostorách Alternativy – kulturním institutu. Akci uspořádali Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanic, o.p.s., www.iskopanice.cz ze Starého Hrozenkova a PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců, regionální centrum Bílé Karpaty ve spolupráci s Harvest Films, z.s. Tursko www.harvestfilms.cz.



Účastníci měli možnost vidět a slyšet zajímavé prezentace ekozemědělců, výrobců biopotravin i dokumentární filmy se zaměřením na ekologické zemědělství. Prezentovaly se ekofarmy a výrobci z regionu i z jiných míst republiky. Byli představeni také vítězové národních soutěží Sedlák roku Svazu PRO-BIO a Česká biopotravina. Nechyběly bohaté ochutnávky, k dispozici byla i nabídka různých zajímavých publikací k tématu. Premiéru mělo na minifestivalu české vydání krásné publikace „Biozahradničení základní kurz“ od Petera Berga z Nakladatelství Kazda. Minifestival je spojen od počátku i s Ozvěnami Life Sciences Film Festival (www.lsff.cz), který se koná zpravidla v říjnu v Praze na ČZU.

V letošním roce byly promítnuty ve Zlíně dva dokumenty z tohoto festivalu. V úvodu minifestivalu byl promítnut nový film „Hospodářem v krajině“ o půdě, rostlinách, zvířatech, lidech a zejména o vztazích, vyrobený Bioinstitutem. Olomouc. Byl vytvořen ve spolupráci se švýcarskou Nadací FIN-TAN a ekozemědělcem Martinem Ottem, který pomáhal zakládat ekozemědělství v České republice.

Jako první z ekofare se ve Zlíně představili zkušení pěstitelé bio zeleniny, manželé Šelongovi z Pustějova (na foto vpravo), kteří získali tzv. Bartákův hrnec – cenu pro nejlepšího ekozemědělce za rok 2016 udělovanou Nadačním fondem Bartákův hrnec. Následovala zajímavá prezentace Ludmily Rumánkové Mužikovské ze společnosti AGROFYTO z Liďečka, která se věnuje rostlinné produkci,

chová masný i mléčný skot, zpracovává biomaso a nově i biomléko. Mezi prezentujícími byl i první a největší český výrobce biopotravin PRO-BIO obchodní společnost s r. o. ze Starého Města pod Sněžníkem. Ve Zlíně prezentovali svoji ekologickou produkci i další výrobci: Řeznictví U Kusáků z Ostrožské Nové Vsi, Ekosady Komňa, Moštárna Hostětín, s.r.o., Přírodní biopekárna Staňky Elšíkové z Vizovic, Biofarma Juré z Lužkovic, JAVORNÍK-CZ, s.r.o., ze Štítné nad Vláří, Hornácká farma, s.r.o., z Hrubé Vrbky.

Vystoupily i studentky Střední školy zemědělské a přírodovědné z Rožnova pod Radhoštěm. Představily zajímavé ekofarmy Libereckého kraje a Českého ráje, které navštívily společně s dalšími účastníky při odborné exkurzi pořádané IS Kopanice letos v říjnu. Aktuální data z EZ ve Zlínském kraji shmula v prezentaci Andrea Hrabalová z Bioinstitutu Olomouc.

Na minifestivalu byla PRO-BIO Svazem ekologických zemědělců představena mj. i kolekce skvělých biodynamických vín z Vinných sklepů Kutná Hora. Toto vinařství získalo letos titul Sedlák roku svazu PRO-BIO. V podvečerním programovém bloku krátkých vizitek dalších přítom-

ných ekozemědělců se představili ještě známí pěstitelé biozeleniny Píchovi z Horní Ředice a Košařovi z Lukova, chovatelé mléčného skotu a zpracovatelé mléka Horutovi z Rožnova pod Radhoštěm a také ekofarma Libora Pekaře ze Všeminy, která nabízí i ubytování. V ochutnávkách nechybělo oblíbené občerstvení z biopotravin, které připravuje pravidelně paní Zajíčková, kuchařka Centra Veronica v Hostětíně.

V rámci Ozvěn festivalu LSFF byly na minifestivalu promítnuty dva snímky. Jeden z nich získal na letošním festivalu v Praze cenu Ministra zemědělství. Tvůrci jej nazvali „Živý plášť planety země-GEODERMA“. Film režírovali Ivan Střítecký a Ladislav Miko. V závěru večera byl promítnut ještě starší německý snímek „Milovaný skot“ režiséra Bertrama Verhaaga, který udělal radost zejména chovatelům.

Akci podpořilo finančně také Ministerstvo zemědělství, Zlínský kraj a PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců, regionální centrum Bílé Karpaty. Děkujeme za podporu.

Děkujeme všem, kteří se na akci prezentovali i těm, kteří pomáhali s její přípravou, propagací a zajištěním. Budeme se těšit na viděnou na 5. ročníku – koncem listopadu 2018 ve Zlíně!

Mgr. Renata Vaculíková

– ředitelka. Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanic, o.p.s. (www.iskopanice.cz)





Soutěž v krajích o regionální potravinu dostala konkurenty

Aternativní soutěž k té ministerské připravil Zdeněk Perlinger. Ředitel Střední zemědělské školy v Dalovicích, taktéž předseda PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců, se při plánování Dobroty snažil, aby příliš nezasažovala do Regionální potraviny a sám očekával, že zájemců o účast se mu přihlásí dost. Vycházel z toho, že její jako původního organizátora regionální potraviny všichni znají, a tak nebude mít o přihlášené výrobky nouzi. Nepře počítal se...

ské vřídelní kapky nebo biomáslo. To byly jen některé z oceněných produktů vybraných porotou v premiérovém ročníku soutěže Dobrota Karlovarského kraje. V hodnotitelské komisi zasedli zástupci Karlovarského kraje, Krajské veterinární správy, Státní zemědělské a potravinářské inspekce a Střední zemědělské školy Dalovic. Celkem 18 producentů z regionu přihlásilo do soutěže 82 výrobků. Vítězové mohou od nynějška používat značku Dobrota Karlovarského kraje, která symbo-

lizuje regionální kvalitu a původ surovin především z naší země.

„Ocenění výrobci dostanou certifikát, který je oprávněně používat značku Dobrota Karlovarského kraje, a to na neomezeně dlouhou dobu. Podmínkou ovšem je, že se nesmí výrazně změnit charakter vítězného výrobku,“ upřesnil podmínky krajský radní Karel Jakobec. Ministerská soutěž dává značku vítězným výrobkům jen na dva roky. Ministerstvo podle něj vždy vybíralo pouze vítěze prvního místa, druhou a třetí příčku vyhlášovalo ze svých peněz hejtmanskství. Kdyby to neudělalo, byla by soutěž chudší. Karlovarský kraj není podle Karla Jakobce jediný, kdo z Regionální potraviny couvá a paralelně si zakládá vlastní akci. Psalo se v Mladé frontě DNES. Stejnou cestou se vydali i na jihu Čech. Radní předpokládají, že Dobrota bude lepší než Regionální potravina. (r)



Ing. Perlingerovi se nelíbilo, že soutěž byla svěřena marketingové organizaci až z Hradce Králové. Někteří producenti se mu ozvali s tím, že se jim pořadatelství úplně nezdá. „Říkali, že to je o regionální potravine, a za chvíli nám to bude organizovat někdo z Bruselu nebo z Moskvy,“ uvedl ředitel pro tisk. Na regionálním zasedání je přitom celá myšlenka postavena. Proto novou soutěž připravil s Karlovarským krajem.

Zdeněk Perlinger nám pro časopis Bio k vlastní akci regionální potraviny Karlovarského kraje, nazvané Dobrota, sdělil: „Odmítl jsem už dál působit v Regionální potravine Karlovarského kraje a společně s krajským úřadem jsme letos uskutečnili první ročník Dobroty Karlovarského kraje... Pod dozorem krajského rozpočtu, ale bez dohledu SZIF (Státní zemědělský investiční fond). Regionální potravine se snažíme nekonkurovat, nabízíme na stánku i reklamní tiskoviny k turistice a umění našeho kraje a žijeme si tak nějak spokojeněji. Stánky obou soutěží se potkaly pouze na jediné akci (vycouval jsem z těch, které jsem měl do mluvené s potravinou, zato jsem objevil další lidičky v menších městech) a ti normální pěšáci z druhého stánku se tvářili také přívětivě - přišli si k nám nakoupit, neboť jsme měli větší (pravidly nesvázaný) výběr.“

Ať už je to nealkoholický nápoj nazvaný Chmelnáda, sladká pochoutka Karlovar-

JEDEME NA BIOFACH

PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců pořádá exkurzi na mezinárodní veletrh BIOFACH 2018. Souběžně s veletrhem BIOFACH probíhá VIVANESS, veletrh zaměřený na přírodní certifikovanou kosmetiku a wellness. Počet vystavovatelů čítá 3100. Hlavní téma „Nová generace BIO“.

Exkurze se koná druhý den veletrhu, tj. 15. února 2018. Nástupním místem bude opět Praha – hlavní nádraží, NAPROTI FANTOVĚ KAVÁRNĚ. Přistoupit bude možné také na čerpací stanici Benzina Slovace.

Cena – členům Svaz PRO-BIO poskytne zdarma vstupenku, členové si platí jen dopravu, která činí 600 Kč/os. PRO-BIO Liga 950 Kč/osobu. Pro nečleny Svazu PRO-BIO je cena exkurze 1 200 Kč.

Program

06:15 odjezd PRAHA, naproti Fantově kavárně, stanoviště autobusů (možnost přistoupit v Plzni)

10:00 příjezd výstaviště Nürnberg Messe

10:15 – 17:30 individuální prohlídka

17:45 odjezd do ČR

22:00 předpokládaný příjezd do Prahy Ubytování

V případě, že byste chtěli v Praze přespát, můžete se obrátit na KaM ČZÚ – Jitku Šornovou, telefon +420 224 383.3,

Praktická příručka ke zpracování mléka v menším množství

Praktická pomůcka pro provozovatele faremních mlékáren a sektor řemeslného zpracování mléka v České republice.

Faremní a řemeslné zpracování mléka má v České republice velmi dlouhou tradici. Pro usnadnění orientace v legislativních požadavcích připravilo Ministerstvo zemědělství ve spolupráci se Státní veterinární správou a Svazem faremních zpracovatelů pro výrobce pomůcku a návod v podobě Příručky pro faremní a řemeslné zpracování mléka.*

Hlavním cílem této příručky je poskytnout ucelený a přehledný souhrn legislativních požadavků v oblasti faremního zpracování mléka, zpracování mléka v podnicích s malým objemem výroby, v podnicích, využívajících tradiční výrobní postupy a řemeslné postupy výroby mléčných výrobků. Příručka obsahuje mimo jiné postup žádosti o registraci, případné schválení a registraci provozovatele, a uvádí také postup žádosti o udělení povolení využití některých požadavků v rámci flexibility a to jak na strukturální požadavky, tak na používané metody produkce.

Principy a návody v této příručce mají sloužit především jako základní a výchozí podklady k vypracování vlastních pravidel v oblasti výroby mléka a mléčných výrobků. Vzory je nutné přizpůsobit konkrétním podmínkám dané provozovny, ale i objemu a charakteru produkovaných výrobků

Naleznete ji zde: https://pro-bio.cz/wp-content/uploads/2017/12/PRI-RUCKA_PRO_FAREMNI_A_RE-MESLNE_ZPRACOVANI_MLEKA_fina.pdf

www.pro-bio.cz



Oslávili 20. výročie vzniku EKOTREND Slovakia – zväzu ekologického poľnohospodárstva

Zváz ekologického poľnohospodárstva EKOTREND Slovakia vznikol v roku 1997 rozdelením osem rokov existujúceho zväzu Naturalis na dve nezávislé organizácie: EKOTREND – asociáciu zameranú na poradenské činnosti v oblasti ekologickej produkcie, spracovania a predaja a NATURALIS – asociáciu s kontrolnou a certifikačnou činnosťou v oblasti ekologického poľnohospodárstva.

Pôvodne mal sídlo v Myjave, potom v Nitre a teraz v Levoči. Od vstupu Slovenska do EÚ v roku 2003 sme sa začali viac venovať i „predaju z dvora“, čo sme v roku 2017 doplnili aj do našich stanov.

V súčasnosti, keď EÚ plánuje meniť Nariadenie o ekologickej poľnohospodárskej výrobe a hovorí sa o hromadných certifikátoch pre malé farmy, to znie priam vizionársky. Z pohľadu členskej základne je však smutné, že našimi členmi je len de-

satina ekologických fariem na Slovensku. Pýtam sa: prečo? Veď keby nás bolo viac, bolo by nás viac vidieť i počuť, mohli by sme robiť viac akcií a mať zamestnanca, ktorý by sa o členov staral. Takto musím len skonštatovať, že po 20 rokoch všetku činnosť robíme dobrovoľnícky popri práci na vlastných farmách.

Nedávno na stretnutí so zástupcami BIO Austria sme dostali otázku, s akým ročným rozpočtom disponujeme. Naša odpoveď, že z členských príspevkov, ktoré činia cca tri tisíc eur ich vcelku pobavila. Oni majú viac ako 2000 členov a ročný rozpočet tri milióny eur! To sa potom dá robiť pre farmárov poradenstvo i servis. Na druhej strane

nás potešilo, keď sme boli pozvaní ako dobrý príklad práce mimovládnej farmárskej organizácie do tureckej Ankary na seminár pre zástupcov štátnej správy, výskumu a farmárov o udržateľnom poľnohospodárstve, aby sme odprezentovali naše aktivity.

Do ďalších rokov prajem nášmu Zväzu veľa nových aktívnych členov, ktorí budú napomáhať k jeho profesionalizácii.

Zuzana Homolová,
predsedníčka EKOTREND Slovakia –
zväz ekologického poľnohospodárstva



Prišiel medzi nás i poslanec Národnej rady SR Martin Fecko s manželkou.

Výzva na rozvoj malých poľnohospodárskych podnikov

V polovici decembra minulého roka vyhlásila Poľnohospodárska platobná agentúra výzvu pre malých roľníkov. Jedná sa o balík 5 miliónov eur, ktorý sa rozdelí vo výške 15 tisíc eur na jednu farmu.

Z uvedeného vyplýva, že bude podporených 300 malých fariem. Máme tri tisíc obcí! Keďže z uvedenej výšky nenávratného príspevku na projekt farmárovi nevychádza ani jeden cent dať agentúre na vypracovanie projektu a na Slovensku ešte stále neexistuje poradenstvo pre malých farmárov (aj keď v Programe rozvoja vidieka je pre opatrenie 2 – poradenstvo vyčlenených niekoľko miliónov eur... Na čo čakáme?), pokúsím sa v krátkosti ozrejmíť potencionálnym žiadateľom úskalía pre podanie žiadosti.

Oprávnený žiadateľ je ten, kto (okrem iného):

- 1) minimálne od roku 2015 poberal priame platby;
- 2) má výrobný potenciál 4000–7999 eur pri živočíšnej výrobe, strukovinách, liečivých rastlinách a sadoch, alebo 4000–9999 eur pri pestovaní zemiakov, zeleniny, melónov, jahôd a vinohradoch (viď tabuľka č. 1);
- 3) pri živočíšnej výrobe má zvieratá ku dňu podania žiadosti zaregistrované v Centrálnnej evidencii hospodárskych zvierat;

P. č.	Kritérium	Body	Poznámka
1.	a) Projekt sa realizuje v okrese s priemernou mierou evidovanej nezamestnanosti v roku predchádzajúcom roku vyhlásenia výzvy: – do 13,5% vrátane – nad 13,5% (ak okres nie je uvedený na Zozname najmenej rozvinutých okresov podľa zákona 336/2015 Z.z.)	12 18	V prípade, ak sa projekt realizuje vo viacerých okresoch, body sa pridelia na základe nezamestnanosti vypočítanej aritmetickým priemerom z údajov nezamestnanosti všetkých okresov, kde sa projekt realizuje.
	b) Projekt sa realizuje VÝHRADNE v najmenej rozvinutom okrese	28	
	Žiadateľ bude mať podnikateľský plán zameraný:		
2.	a) minimálne 60% štandardného výstupu na živočíšnu výrobu	14	V prípade, že 60% dosiahne v súčte za obidve kategórie, žiadateľ získa počet bodov vypočítaný váženým aritmetickým priemerom.
	b) minimálne 60% štandardného výstupu na pestovanie zemiakov, strukovín a/alebo zeleniny. Žiadateľ má ukončené:	12	
3.	a) vysokoškolské vzdelanie poľnohospodárskeho alebo veterinárneho zamerania;	8	Maximálny počet bodov je 8. Body sa pridelia podľa najvyššieho ukončeného vzdelania.
	b) stredoškolské vzdelanie poľnohospodárskeho alebo veterinárneho zamerania s maturitou alebo bez;	5	
	c) vysokoškolské vzdelanie iného zamerania ako v bode a);	3	
	d) stredoškolské vzdelanie iného zamerania ako v bode b);	2	
	e) základné vzdelanie.	1	
4.	Žiadateľ sa zaviazuje, že počas 2.a 3. roka od začatia realizácie projektu zamestná na trvalý pracovný pomer na celý úväzok (vrátane seba, ak doteraz nebol):		Spôsob uplatňovania bude uvedený v zmluve o NFP. Maximálny počet bodov je 8.
	a) viac ako 2 pracovníkov	8	
	b) 2 pracovníkov	2	
	c) 1 pracovníka.	1	
5.	Žiadateľ vo svojom podnikateľskom pláne deklaruje zámer podnikat' v rámci ekologického poľnohospodárstva, integrovanej produkcie alebo využiť zariadenie do opatrenia „Dobré životné podmienky zvierat“ PRV SR 2014-2020 alebo využiť činnosť malého podniku ako hlavný zdroj príjmu.	8	Maximálny počet bodov je 8.
	Žiadateľ svoje podnikanie vykonáva v podmienkach hospodárenia (viac ako 50%):		
6.	a) ANC, ktoré sú súčasne zraniteľnými oblasťami;	7	Maximálny počet bodov je 7. Body sa pridelia podľa deklarácie priamych platieb z roku 2017.
	b) ANC	5	
7.	Zameranie podnikateľského plánu len na chov chovných prasníc, moriek, husí a/alebo kôz.	12	Maximálny počet bodov je 12.
8.	Žiadateľ predáva, resp. vo svojom podnikateľskom pláne deklaruje zámer predávať svoj produkt konečnému spotrebiteľovi alebo miestnej maloobchodnej prevádzkarni v zmysle nariadení vlády SR č. 360/2011 Z.z. a 359/2011 Z.z., resp. v zmysle nariadení (ES) č. 852/2004 a 853/2004a pod.	15	Body sa uplatnia len v prípade komodít (vrátane súvisiacich a spracovaných komodít v zmysle § 7a nariadenia vlády SR 360/2011 Z.z. – napr. hydina – vajcia, včely – med) z Tabuľky rozlíšenia ŠV, keďže dané nariadenie upravuje aj priamy predaj iných komodít ako sú napr. ryby.
Spolu maximálne		100	



1/ V prípade chovných zvierat sa vyžaduje potvrdenie z plemennej knihy, v prípade králikov predloženie dokladov o pôvode samice.

- ➔ 4) pri rastlinnej výrobe žiadal v roku 2017 o priamu podporu na oprávnené komodity (tabuľka č. 2);
5) získa minimálne 60 bodov, tabuľka č. 3, na nasledujúcej strane.

Vo výzve sa ďalej píše:

„Z uvedenej podmienky oprávnenosti žiadateľa vyplýva, že na podporu **nie je** oprávnený podnik, ktorý v roku 2017 podal žiadosť o priamu podporu obsahujúcu aj komodity, ktoré **nie sú** uvedené v danej tabuľke rozlíšenia.

Táto podmienka sa nevzťahuje na roky 2015 a 2016, ktoré sú referenčnými rokmi na preukázanie vykonávania poľnohospodárskej činnosti v zmysle bodu 2.1.3 výzvy.

Oprávneným žiadateľom taktiež **nie je** poľnohospodársky podnik, ktorého podnikanie v čase predloženia ŽoNFP zahŕňa aj iné poľnohospodárske komodity, ktoré nie sú uvedené v danej tabuľke rozlíšenia a/alebo ktorý vykonáva aj inú poľnohospodársku činnosť (napr. poskytovanie služieb v sektore, chov rýb a pod. – preukazuje sa formou čestného vyhlásenia).“

TABUĽKA Č. 2 OPRÁVNENÉ KOMODITY

STRUKOVINY		
Por. číslo	Číselný kód plodiny v SAPS 2017	Plodina
1.	303	Sošovica jedlá
2.	812	Fazuľa obyčajná
3.	823	Fazuľa ostrolistá
4.	824	Fazuľa šarlátová
5.	825	Fazuľa mesiacovitá
6.	302	Hrach siaty

ZEMIAKY		
Por. číslo	Číselný kód plodiny v SAPS 2017	Plodina
1.	725	Zemiaky konzumné

AROMATICKÉ, LIEČIVÉ, KORENINOVÉ RASTLINY A BYLINY		
Por. číslo	Číselný kód plodiny v SAPS 2017	Plodina
1.	620	Fenikel obyčajný
2.	621	Rasca lúčna
3.	629	Zelenina a iné záhradné plodiny pod sklom alebo fóliou
4.	631	Liečivé rastliny
5.	644	Tymian
6.	645	Bazalka
7.	646	Medovka
8.	647	Mäta
9.	648	Pamajorán obyčajný (oregano)
10.	649	Rozmarín
11.	650	Šalvia
12.	819	Valeriánka
13.	821	Ostatné aromatické byliny
14.	625	Koreninové rastliny (ostatné)

ZELENINA, MELÓNY A JAHODY		
Por. číslo	Číselný kód plodiny v SAPS 2017	Plodina
1.	610	Kapusta sitinová
2.	714	Okrúhlica
3.	614	Kvaka
4.	703	Cibuľa - pre zimné pestovanie
5.	818	Špenát
6.	704	Šalotka - pre zimné pestovanie
7.	705	Cesnak - pre zimné pestovanie
8.	706	Pór - pre zimné pestovanie
9.	731	Cibuľa - pre jaré pestovanie
10.	715	Repa obyčajná cviklová (Cvikla)
11.	808	Mangold
12.	732	Šalotka - pre jaré pestovanie
13.	733	Cesnak - pre jaré pestovanie
14.	734	Pór - pre jaré pestovanie
15.	619	Čakanka obyčajná
16.	708	Kapusta
17.	709	Karfiol
18.	710	Kaleráb
19.	611	Kel
20.	730	Kel ružičkový
21.	809	Brokolica
22.	810	Paprika
23.	702	Rajčiaky
24.	817	Baklažán
25.	820	Špargľa
26.	803	Štiavec
27.	805	Jahody
28.	718	Hadí mor španielsky
29.	626	Poľná zelenina
30.	627	Zelenina a iné záhradné plodiny voľne pestované
31.	712	Šalát
32.	713	Mrkva
33.	726	Karotka
34.	716	Zeler
1.	811	Petržlen
2.	717	Redkev
3.	814	Redkovka
4.	719	Koreňová zelenina (ostatná)
5.	816	Tekvica
6.	815	Dyňa
7.	729	Cuketa
8.	701	Melóny
9.	727	Uhorka nakladačka
10.	728	Uhorka šalátová

☐ „Ak žiadateľ pri podaní žiadosti preukázal, že hodnota štandardného výstupu (ŠV) jeho podniku je 7 000, tak v podnikateľskom pláne si musí napláňovať produkciu oprávnených komodít (počet ha alebo zvierat) z tabuľky č. 1 tak, aby ich hodnota ŠV bola min. 7 000 alebo viac.“

☐ „Ak žiadateľovi klesnú deklarované/požadované stavy zvierat, je povinný nahradiť tento pokles stavov do 15 pracovných dní od poklesu stavov a následne do 7 pracovných dní uvedené nahradenie oznámiť PPA.“



Hurá, je tu VÝZVA!

Všetkým, čo sa rozhodnú podať žiadosť o poskytnutie nenávratného finančného príspevku z PRV pre opatrenie 6 – Rozvoj poľnohospodárskych podnikov a podnikateľskej činnosti, podopatrenie: 6.3 – Pomoc na začatie podnikateľskej činnosti na rozvoj malých poľnohospodárskych podnikov prajem veľa šťastia.

Zuzana Homolová

Výzva a tabuľky také zde:
<http://www.apa.sk/podopatrenie-6-3>



Podte s nami na BioFach

V dňoch 14.–17. 2. organizuje Zväz Ekotrend Slovakia v spolupráci s Agentúrou pre rozvoj vidieka študijnú cestu na BioFach Norimberg 2018. Cena 100 eur.

PROGRAM

14. 2. 2018 (streda)

5 h. odchod z Levoče, ďalšie nástupy
Ružomberok, Nitra, Trnava

11 h. odchod z Bratislavy

13 h. exkurzia do koreňového centra
Bio Forschung Viedeň, Rakúsko
(www.bioforschung.at)

21 h. nocľah Hotel zur Post Velburg,
Nemecko

15. 2. 2018 (štvrtok)

7 h. raňajky

8 h. odjazd do Norimbergu

9–18 výstava BioFach

18:00 odjazd z Norimbergu do Velburgu

19–21 spoločný večer

22 h. nocľah Hotel zur Post Velburg

16. 2. 2018 (piatok)

7 h. raňajky

8 h. odjazd do Norimbergu

9–11 exkurzia Biopivoar Norimbergu

13 h. odjazd z Norimbergu

21 h. príchod do Bratislavy, ďalšie výstupy
Trnava, Nitra, Ružomberok

17. 2. 2018 (sobota) príchod do Levoče
Registráciu a poplatky zabezpečuje Zuzana Homolová: e-mail: ecotrend@ecotrend.sk
Tel.: +421 905 580 141; +421 53 451 1862



DOTACE PRO ZEMĚDĚLCE NASTAVENY „Z DOMU“

Zemědělské dotace EU budou v režii členských zemí. Musí ale splnit cíle stanovené v Bruselu. Brusel zemědělcům přestane nařizovat konkrétní opatření a zodpovědnost převezmou členské státy. Komise jen bude dohlížet na to, by plnily předem dohodnuté cíle a strategie, jinak země nebudou mít nárok na finance. Pro český venkov to však může vzhledem k výsledkům voleb znamenat nebezpečí.

Společné cíle, ale odlišné cesty, jak jich dosáhnout. Právě tak bude vypadat budoucí společná zemědělská politika EU (SZP). Informovala o tom Evropská komise v očekávaném sdělení o evropském zemědělství a potravinářství po roce 2020. „Stávající systém bude nahrazen novým,“ shrnuje eurokomisař pro zemědělství **Phil Hogan**.

Dosud určovala podrobné podmínky a pravidla pro rozdělování dotací mezi zemědělce především EU v rámci tzv. prvního pilíře.

Přístup „shora dolů“ se ale vzhledem k rozmanitosti evropského zemědělství příliš neosvědčil. Chystaná změna proto spočívá v tom, že se z Bruselu přenesou více odpovědnosti na národní úřady. Členské země tak dostanou větší volnost a budou moci samy rozhodovat o tom, jak zemědělské dotace nastaví. Zatím však není jasné, jakou sumu bude moci EU mezi státy přerozdělit. Nejprve se totiž Unie musí dohodnout na víceletém finančním rámci, k čemuž by mělo dojít v květnu 2018.

Více kompetencí v rukou vlády může ohrozit český venkov

„Záměr Komise dát větší kompetence členským státům je určitě v pořádku,“ komentuje sdělení Komise agrární analytik **Petr Havel**. Otázkou však zůstává, jak s tím země EU včetně České republiky naloží. „Budeme mít nového ministra zemědělství, který podporuje spíše velkopodnikové zemědělství, a budoucí premiér bude dělat totéž,“ vysvětluje Havel

pro EurActiv.cz. Českému venkovu by se tak větší role vlády při rozdělování dotací nemusela vyplácet. „Lze očekávat, že se u nás bude nadále podporovat výroba a produkce. Pro naši krajinu to ale není dobré,“ upozorňuje analytik.

Hynek Fajmon: Musíme omezit dotace pro velké podniky a zachránit český venkov. Naprostou volnost však členské země nedostanou. Budou muset připravovat strategické plány a dosáhnout konkrétních cílů, které si Unie určí. Pokud se tak nestane a země nezvládne cíl splnit, přijde o finance. Cíle navrhne Evropská komise. Následně projdou běžným legislativním procesem a jednat o nich budou jak členské země, tak i Evropský parlament.

Eurokomisař Hogan naznačil, že cíle se budou týkat ochrany životního prostředí, rozvoje venkovských oblastí, ale také tvorby nových pracovních míst a podpory rodinných podniků. V podstatě budou kopírovat priority současné Komise a odpovídat mezinárodním závazkům jako je například Pařížská klimatická dohoda. Brusel tak podle Havla může být jakousi pojistkou pro český venkov a malé a střední podniky, které jsou v Česku v menšině.

Zjednodušení pouze pro Brusel?

Komise si od nové SZP slibuje nejen větší flexibilitu pro členské země, ale hlavně jednoduchost. O tu ji také ve veřejné konzultaci zemědělci žádali. Podle evropského think tanku Farm Europe ale reforma SZP odlehčuje zejména úředníkům v Bruselu, nikoli samotným farmářům, kteří budou nadále čelit náročné administrativě ve svých vlastních zemích. Přestože řada členských zemí více pravomocí v oblasti společné zemědělské politiky uvítá, evropským zemědělským organizacím se takový postup dvakrát nezamlouvá.

Aneta Zachová
@ EurActiv.cz

ZASTROPOVAT, ČI NEZASTROPOVAT?

To je oč v české debatě o budoucím nastavení zemědělských dotací běží. Zatímco na jedné straně stojí zastánci velkých podniků, na druhé jsou spíše drobní podnikatelé. Do diskuse však vstupuje i ochrana životního prostředí nebo třeba generační obměna venkova. Evropská unie připravuje reformu společné zemědělské politiky. Dotace tedy budou po roce 2020 nastaveny jinak a čeští zemědělci si budou muset zvyknout na nová pravidla. Jedním z nejpravděpodobnějších scénářů je omezení přímých plateb pro velké zemědělské podniky. Pro české zemědělství jsou však takové podniky typické a omezení dotací by pro ně mohlo mít fatální následky. Myslí si to Zemědělský svaz ČR, podle kterého by toto „zastropování“ narušilo tržní prostředí v Evropě.

Asociace soukromého zemědělství naopak zastropování dotací vítá, stejně jako větší míru podpory pro drobné podnikatele. Soukromníci totiž varují, že obří podniky devastují český venkov, neboť vlastní rozsáhlá pole a krajině tak chybí rozmanitost. (Výňatek)

Aneta Zachová, Jakub Křenek
@ EurActiv.cz

TABUĽKA č. 3			
BODY PRE KRITÉRIA			
P. č.	Kritérium	Body	Poznámka
1.	a) Projekt sa realizuje v okrese s priemernou mierou evidovanej nezamestnanosti v roku predchádzajúcom roku vyhlásenia výzvy: –do 13,5% vrátane –nad 13,5% (ak okres nie je uvedený na Zozname najmenej rozvinutých okresov podľa zákona 336/2015 Z.z.)	12 18	V prípade, ak sa projekt realizuje vo viacerých okresoch, body sa pridelia na základe nezamestnanosti vypočítanej aritmetickým priemerom z údajov nezamestnanosti všetkých okresov, kde sa projekt realizuje.
	b) Projekt sa realizuje VÝHRADNE v najmenej rozvinutom okrese	28	
	Žiadateľ bude mať podnikateľský plán zameraný:		
2.	a) minimálne 60% štandardného výstupu na živočišnú výrobu	14	V prípade, že 60% dosiahne v súčte za obidve kategórie, žiadateľ získa počet bodov vypočítaný váženým aritmetickým priemerom.
	b) minimálne 60% štandardného výstupu na pestovanie zemiakov, strukovín a/alebo zeleniny.	12	
	Žiadateľ má ukončené:		
3.	a) vysokoškolské vzdelanie poľnohospodárskeho alebo veterinárneho zamerania;	8	Maximálny počet bodov je 8. Body sa pridelia podľa najvyššieho ukončeného vzdelania.
	b) stredoškolské vzdelanie poľnohospodárskeho alebo veterinárneho zamerania s maturitou alebo bez;	5	
	c) vysokoškolské vzdelanie iného zamerania ako v bode a);	3	
	d) stredoškolské vzdelanie iného zamerania ako v bode b);	2	
	e) základné vzdelanie.	1	
	Žiadateľ sa zaviazne, že počas 2.a 3. roka od začatia realizácie projektu zamestná na trvalý pracovný pomer na celý úväzok (vrátane seba, ak doteraz nebol):		
4.	a) viac ako 2 pracovníkov	8	Spôsob uplatňovania bude uvedený v zmluve o NFP. Maximálny počet bodov je 8.
	b) 2 pracovníkov	2	
	c) 1 pracovníka.	1	
5.	Žiadateľ vo svojom podnikateľskom pláne deklaruje zámer podnikat' v rámci ekologického poľnohospodárstva, integrovanej produkcie alebo využiť zaradenie do opatrenia „Dobré životné podmienky zvierat“ PRV SR 2014-2020 alebo využiť činnosť malého podniku ako hlavný zdroj príjmu.	8	Maximálny počet bodov je 8.
6.	Žiadateľ svoje podnikanie vykonáva v podmienkach hospodárenia (viac ako 50%):		Maximálny počet bodov je 7. Body sa pridelia podľa deklarácie priamych platieb z roku 2017.
	a) ANC, ktoré sú súčasne zraniteľnými oblasťami;	7	
	b) ANC	5	
7.	Zameranie podnikateľského plánu len na chov chovných prasníc, moriek, husí a/alebo kôz.	12	Maximálny počet bodov je 12.
8.	Žiadateľ predáva, resp. vo svojom podnikateľskom pláne deklaruje zámer predávať svoj produkt konečnému spotrebiteľovi alebo miestnej maloobchodnej prevádzkarni v zmysle nariadení vlády SR č. 360/2011 Z.z. a 359/2011 Z.z., resp. v zmysle nariadení (ES) č. 852/2004 a 853/2004a pod.	15	Body sa uplatnia len v prípade komodít (vrátane súvisiacich a spracovaných komodít v zmysle § 7a nariadenia vlády SR 360/2011 Z.z. – napr. hydina – vajcia, včely – med) z Tabuľky rozlíšenia ŠV, keďže dané nariadenie upravuje aj priamy predaj iných komodít ako sú napr. ryby.
Spolu maximálne		100	

OSIVA, ODRŮDY, DOTEKY

Místní a krajové odrůdy, které jsou doma v určitém kraji, zde vznikly během dlouhé řady let, desetiletí a staletí. Vedle bezprostředního spojení s oblastí, přírodou, kde rostly, byly tyto odrůdy současně i v těsném vztahu s lidmi, kteří o ně pečovali, pěstovali je a mnohostranným způsobem využívali. Kulturní rostliny poskytovaly lidem především obživu, ale i další užitek, jako oděv, věci každodenní potřeby, stavební suroviny, krmivo pro domácí zvířata a sloužily také jako léčiva či okrasa.



Doteky našich prstů se semeny při loupání z lusků.

Lidé s nimi byli spojeni nesčetnými vazbami a byli na nich bytostně závislí. Jejich setí, ošetřování, sklizení a vzniklá úroda byly předpokladem života lidí a podmínkou přežití místní pospolitosti. Také proto k nim lidé chovali velkou úctu, vážili si jich, předávali je potomkům jako něco cenného a důležitého. Předávali je jak ve smyslu hmotném, v podobě viditelných zrn a semen, tak i v podobě nehmotné. To jako soubor zkušeností, doporučení, a osvědčených postupů.

Semenáření jako dědictví minulých pokolení

Vznik vlastního osiva, jak ho lidé po staletí vytvářeli, je dlouhodobá záležitost. Vyžaduje naši práci v mnoha různých podobách a v různých okamžicích po dlouhý čas. Mnohdy trvá získání osiva několika násobně delší dobu, než vyžaduje „jen“ získání potravy z původního semena.

Dnešní domácí semenáření je dědicem a přímým pokračováním osivaření mnoha předchozích pokolení rolníků, zemědělců, zahradníků, hospodyň a všech dalších, kteří vytvářeli osiva v minulosti. Podobně jako kdysi oni, i my se vydáváme na dlouhou cestu od semene k novému semeni (viz také Bio č. 9/2015 a článek Domácí semenáření jako návrat ke kořenům, umění, cesta k sociálním kontaktům i vklad pro budoucnost). Na ni je potřebné vynaložení určité námahy a úsilí, abychom pomyslně i skutečně „stvořili“ nové osivo. A jako se snažíme při obdělávání půdy, jako základu zemědělského hospodaření, udržet či zvýšit úrodnost půdy, na které pěstujeme a žijeme, stejně usilujeme i u našeho osiva, aby zachovalo svou hodnotu, a cenné vlastnosti odrůdy pro budoucnost. Odrůdu udržujeme po dlouhý čas a je důležité, aby naše osivo bylo zdravé a kvalitní.

Vážení čtenáři,

v novém ročníku Bio máme díky přechodu k dvouměsíčnímu vydávání zvětšený prostor pro rubriku Biodiverzita. Dali jsme jí podobu Zpravodaje starých odrůd, který chce přinášet ucelený a širší pohled na uchování původních odrůd.

V únorovém Zpravodaji zařazujeme článek o staré odrůdě rybízu Holandský červený. Pochází z pera Pascala Kisslinga, botanika, který se dlouhou řadu let věnuje sběru rybízů ze zaniklých šumavských obcí a se svou manželkou Jitkou shromáždil neuvěřitelný soubor více než 200 rybízových původů. Podrobně je zkoumal a vyměřováním všech možných – i nemožných částí – rybízového keře vytvořil systém znaků, který dovoluje vzájemně odlišit jednotlivé odrůdy od sebe. Na základě porovnání tak popsal dosud neznámou odrůdu šumavského rybízu nazvanou Gabreta. Dnes tento „pán rybízů“ odkrývá pohled do neznámého a tajemného světa rybízových češulí, kališních brv či leukoplasťů. O Holandském červeném se dozvíme všechny podrobnosti, i to, proč má stále, přes tři století pěstování, své pevné místo v zahradách.

Trvalou klasikou v Bio jsou pěstitelské zkušenosti veřejnosti se starými odrůdami, které opět přinášíme v podobě úryvků z dopisů a osobitých informací o semenáření odrůd. Podrobněji se také věnuje málo známému pohledu na domácí osiva, která si vytváříme nesčetnými dotykáním se rostlin. Představujeme i příběh odrůdy salátu Zlatý rekord, která provázela téměř celý život pana Vojtěcha Káňu z Brumova. Dobré počtení i podívání na obrázky!

Petr Dostálek

Obsah Biodiverzita 1/2018

Osiva, odrůdy, doteky	1-3
Příběh salátu Zlatého rekordu	4-5
Podrobné popisy ječmenů	5
Fazolová mapa jako plakát	6
Staré plodiny slouží veřejnosti	6-7
Holandský červený	
– Zátopek červených rybízů	8-13
Lipový list na občanském průkazu	14



Děti se rády semen dotýkají a přesypávají je v dlaních.

Stálé doteky našich odrůd

Zamysleme se nad jednou stránkou, která těsně souvisí se získáním vlastního osiva. Při pěstování a semenaření se našich odrůd stále dotýkáme. Když původní semeno vyséváme a ono opouští naše prsty a dopadá do půdy, provází ho poslední dotyk našeho těla. Pak se opakovaně dotýkáme rostlin, když je jednotíme. Stejně tak, když kolem nich vytrháváme plevel, aby je neudusil, stále přichází s nimi naše ruce do styku. A zejména, pokud od pěstování pokračujeme k semenaření, tak se četnost našich dotyků a tělesného setkání s nimi ještě prohlubuje při sklizení, získávání a čištění semen.

Např. u hrachu na osivo othráváme prsty jednotlivé lusky, tyto lusky pak stejnými prsty vylupujeme, aby nám z nich vyklouzla semena. Posléze vybrané kuličky hrachu ještě rukama přebíráme, abychom odstranili ty, které jsou poškozená červy a vybíráme z nich také úlomky a zbytky listů a stonků, aby semena zůstala čistá. Podobně například u osivaření mrkve bereme do prstů zrající semenné okolíky, které ostříháváme nůžkami, po doschnutí semen z nich vytíráme dlaněmi a opět prsty vytahujeme stopky a úlomky v nich zbylé. Při každé takovéto práci a péči o semeno dochází k mnoha dotykům našich rukou se semínky.



Vytírání dlaněmi je jedním ze základních postupů domácích semenářů (z knihy Pěstujeme si vlastní semínka).

Dá se říci, že takto získaná domácí osiva jsou naplněna našimi doteky, jsou celé „produtýkána“ našima rukama. Navíc při čištění osiv, kdy z nich obvykle ústy vyfukujeme lehké nečistoty, se jich „dotýká“ také náš dech, jsou tedy i „prodýchána“ našimi ústy a naším dechem.

S vlastními osivy jsme v neustálém styku, od jejich zasetí až do stvoření nových semen. Při dotecích s nimi cítíme jejich povrch, tvar, velikost semen. Vedle hmatu je

navíc vnímáme i dalšími smysly. Vidíme jejich barvu, cítíme jejich vůni a podobně.

Vlastní a cizí osivo

Osiva a odrůdy, které si pěstujeme a semenaříme doma se tak podstatně liší od osiv, která nakupujeme v obchodech. U nich nevíme jak, kde a za jakých podmínek vznikla. Oproti našim semenům mají možná někdy lepší a dokonalejší osivařské znaky – jsou například dokonale vyčištěná, zatímco nám doma v osivu občas nějaká nečistota zůstane... Ale pokud jde o vztah k nim, jsou nám tato obchodní osiva více vzdálená. Nemáme k nim, ve srovnání s vlastními osivy, žádný bližší vztah. Nic jsme s nimi neprožili, nedotýkali jsme se jich, nevěnovali jsme práci s nimi žádný čas, nepozorovali jsme jejich život od počátku do konce, jako u těch vlastních. Vzhledem k velkovýrobním postupům v současném zemědělství jsou pravděpodobně sklizeny a zpracovány stroji a jsou tedy především dílem techniky. Možná, že u nich je prvním dotekem ➡

Božský původ plodin

Staré mýty lidské civilizace shodně ukazují na božský původ kulturních rostlin. V bájích a pověstech o původu pěstovaných plodin šlo o dar, který lidem předali přímo bohové nebo z božského světa pochází. V evropské kultuře známe ze starého Řecka příběh popisující, jak bohyně plodnosti a úrody Demeter předala Triptolemovi kulturní rostliny v podobě obilného klasu či klasů a naučila ho obdělávat zemi. Naše plodiny jsou tedy v konečném důsledku přímým spojením s božským světem (viz také příspěvek O kulturních rostlinách trochu netradičně – Bio, srpen 2005).



Bohyně Demeter předává Triptolemovi obilné klasy (z Valeriány).



Život člověka byl naplněn každodenní prací s rostlinami, na záběru tradiční čištění obilí.



Při vyfoukávání nečistot z osiva jsou semena prostoupěna naším dechem.

➔ lidské ruky vůbec ten, když si je nasypane do dlaně, abychom je vyseli. Navíc, pokud jsou namořena jedovatými mořidly a výrazně obarvená, se jich přitom dotykáme jen jaksi neochotně a často až s odporem (viz také příspěvek Mor ho! v Bio č. 6/2017).

Most mezi světem mrtvých k ještě nenarozeným

Podívejme se nyní šířeji na předávání odrůd mezi pokoleními. Rodinné a krajové

Zdroj: SNM EU Martin
odrůdy, které jsme dostali členů rodiny či jsou dílem místní společenosti, jsou pojítkem s předchozími lidskými generacemi. Jsou neviditelnou rukou nám podávanou z minulosti. Po roky, desetiletí, staletí a tisíciletí šla osiva z ruky do ruky, od člověka k člověku, až se dostala do našich dlaní.

Osivo, či přesněji asi odrůda, je nekonečným mostem či řetězem od našich předchůdců, kteří si ji stále předávali a kteří dnes již nežijí. Je to součást světa našich rodičů, prarodičů, praprarodičů a všech, kteří žili a pracovali s rostlinami, stejně jako s nimi pracujeme a zabýváme se jimi dnes i my.

Odrůda pochází od těch, kteří jsou dnes již tělesně mrtví. Ale takovýto osivem zprostředkovaný dotek se světem zemřelých nás nemrazí. Není to studený dotek smrti, ale naopak. Je to dotek plný odevzdání se, konání, dávání, ba lásky, kterou vkládali do pěstování a péče o rostliny všichni naši předchůdci. Tedy jde o dotek úctyhodný, příjemný, teplý.

Odrůda je zároveň rukou, kterou podáváme do budoucnosti našim dětem, vnukům, pravnukům a dalším pokračovatelům my sami. Jako nekonečný most pokračuje do budoucnosti, stává se spojnicí

se světem těch, kteří přijdou po nás. Péče o osiva a odrůdy je stejně jako péče o půdu nesená naší vírou v budoucnost. Vírou, že svět nekončí, ale pokračuje a bude pokračovat. Budoucí pokolení sice neznáme, ale věříme, že přijdou a budou pečovat o půdu, rostliny i zvířata podobně, jako o ně pečujeme my sami. Odrůda je tak i náš závazek, vklad pro udržení života v příštích letech, jistota ve světle budoucnosti, jako žijeme ze světla minulosti. Předávání osiva a odrůd mezi lidmi různých pokolení je, shrneme-li předchozí, současně obdarováním i předáním odpovědnosti za darované.

Jednotlivá předávání lze chápat také tak, že z rukou současných konajících, tedy svého druhu těch velkých, mocných či dospělých, přechází osivo pomyslně do rukou malých, slabých, dětských, které se teprve postupně učí s ním zacházet, a (i) tím se stávají dospělými. Dobře to vystihuje například symbolické vyobrazení na starším znaku americké uchovatelské organizace Seed Savers Exchange. Na něm vidíme jak větší, dospělé ruce nahoře vypouští semena různých druhů rostlin do menších, dětských rukou dole (viz také Poselství skryté v symbolech Bio č. 6/2012).

Vedle hmotného předávání můžeme péči o místní, rodinné, krajové, staré a další podobné odrůdy vidět i v neviditelné rovině. Společně s osivem, jako hmotným statkem, získáváme od našich předchůdců i soubor minulých zkušeností, osvědčených postupů, doporučení pro to, jak s odrůdou zacházet, kdy a jak ji vysévat, jak ji ošetřovat k čemu se dá použít apod.. Bez tohoto nehmotného základu mohou zůstat odrůdy neúplné, jedná se vlastně o dvě nedělitelné části jednoho a téhož.

Petr Dostálék

**FOTO – P. Dostálék
a archiv Gengel, o.p.s.**



Symbolické předání osiva z velkých dlaní do malých na znaku organizace Seed Savers Exchange – dotek jedné ruky přechází v dotek ruky další.

PŘÍBĚH BRUMOVSKÉHO ZLATÉHO REKORDU POKRAČUJE

Na konci roku 2016 nás upozornila paní Helena Vlašínová z Brna na zajímavou starou odrůdu salátu Zlatý rekord. Tu se podařilo do dnešních dní uchovat v Brumově na východní Moravě v rodině Káňových.

Zlatý rekord je stará odrůda hlávkového salátu. Jedná se o raný salát k rychlení, který se dříve pěstoval ve vytápěných sklenících nebo pařeništích, na čerstvém koňském hnoji pokrytém vrstvou zeminy, pro časné jarní sklizně. Hlávka Zlatého rekordu je křehká, jemná, výtečné chuti, semeno je bílé. Není vhodný pro dlouhodobé skladování, ale je výborný k přímé spotřebě, kdy vyniknou jeho přednosti – křehkost a chuť.

Přinesli ho s sebou němečtí finanti

Zlatý rekord, o kterém je řeč, pochází z Brumova, kde byl pěstován od 2. světové války. Přinesli ho sem příslušníci německé finanční stráže, kteří se do Brumova přistěhovali se svými rodinami a pěstovali jej v pařeništích. Po válce ho vyséval bývalý panský zahradník Walter Šťastný, později jeho nástupce Vojtěch Káňa, který pokračoval v jeho semenaření i po svém odchodu do důchodu. Syn pana Káni ho, vzhledem k již pokročilému věku svého tatínka, chtěl zachovat pro budoucnost jako cennou sortu, a tak ji nabídl osivářským společností, ale neúspěšně. Podrobnosti o historii pěstování odrůdy v Brumově jsou v článku V. Káni: Jak se nám ztra-

til Zlatý rekord v časopise Bílé/Biele Karpaty č. 1/2016.

Internetová výzva dobrovolníkům

Po výměně informací s panem Káňou, který měl zájem o další udržení odrůdy, jsme na začátku roku 2017 na stránkách gengel.cz uveřejnili výzvu dobrovolníkům, aby pomohli s vysetím a namnožením brumovského Zlatého rekordu tak, aby jeho pěstování mohlo pokračovat. Pro semenaření a další uchování tohoto salá-



Hlávka salátu Zlatý rekord.

Zkušeností z rodiny Káňových mohou posloužit novým uchovatelům

Syn pana Káni se s námi podělil i o cenné dlouholeté zkušenosti, jak jeho tatínek, který odrůdu celý život pěstoval, postupuje při pěstování a semenaření. Jako východisko a pomůcka mohou tyto informace dobře posloužit také pro nové pěstitele a uchovatele brumovského Zlatého rekordu.

K předpěstování je možným vodítkem postup tatínka pana Káni, který „semínka vysévá doma do truhlíků na okně na přelomu ledna a února a pikyruje podle počasu do studeného skleníku nebo pařeniště. Před případným mrazíkem zakrývá netkanou textilií, nebo i novinami...“

Důležité je zachovat ranost a podmínky pěstování. „Jak uvádíte v článku, semeno je nutné brát z rychleného salátu ze skleníku či z venkovního prostředí. Já jsem letos (to je v roce 2017 – poznámka redakce) aplikoval tatínkovu praxi, a na semeno jsem nechal rostliny vysazené v pařeništi a při následném odstranění oken, dopěstované ve venkovním prostředí, v tomto případě společně s okurkami (viz příložená foto).“ Na semeno bereme, stejně tak jako i u jiných hlávkových salátů, nejlepší, dobře vyvinuté, zdravé hlávky.“

Jak si počínat při sběru osiva ze semenných rostlin ukazují další poznámky: Tatínkův postup: Když je rostlina asi ze tří čtvrtin odkvetena (je vidět semeno-chmýří), tak rostlinu vytrhne, nebo ulomí u země a dá ji na půdu, kde je teplo a proudící vzduch (zamezit přístupu myši!). Pověsí ji květenstvím dolů a podloží velkou krabicí s plátnem, papírem či igelitem, aby padající semínka zachoval. Po dozrání (uschnutí) otrhá květenství a v dlaních rozemne. Pak semínka přeseje přes ➡

Zlatý rekord až do Vídně

„...V tomto období, po získání výučního listu zahradníka, Vojtěch Káňa (můj tatínek) nastupuje k panu Šťastnému nejprve do staré zahrady a po návratu ze základní vojenské služby v roce 1958 už do zahradnictví nového. Pěstují květiny, zeleninu, hlávkový salát. Zahradnictví prožívá velký boom. V šedesátých letech se podařilo prostřednictvím Zeleniny ve Valašských Kloboukách zajistit vývoz hlávkového salátu Zlatý rekord až do Vídně.“

Salát vysévali na konci roku „mezi svátkama“ a pěstovali jej na koňském hnoji. Při sklizni (jedná se o skleníkovou, ranou odrůdu) vyřezávali salát večer před expedicí tak, aby brzy ráno mohl plně naložený kamion ujíždět k Vídni, kde se křehké hlávky salátu ocitly na pultech již během dopoledne.“

Úryvek z článku „Jak se nám ztratil Zlatý rekord“ od V. Káni z časopise Bílé/Biele Karpaty 1/2016.

tu je vedle základních semenářských zkušeností důležitá i možnost výsadby a pěstování ve skleníku či pařeništi. Tedy, aby mohl být časné vyset a pěstován v podmínkách tzv. rychlení, podobně jako v minulosti, a odrůda tak podržela svůj raný charakter.

Postupně se nám přihlásilo několik dobrovolných pěstitelů, kterým pan Káňa ochotně poštou semeno zaslal. Po sezóně jsme pak dostali na Gengel osivo a odrůdu zařazujeme do nabídky pro veřejnost na stránkách gengel.cz.



Semenice salátu v pařeništi společně s okurkami.



Truhlíky na okně s časným zimním setím salátu. Na rostlinkách je vidět, jak se toužebně ohýbají za světlem.



Detail semenice se zralým chmýřím.

➔ *síto, lehounce vyfouká a uskladní na suchém místě. Tolik k osvědčené rodinné technice semenaření.*

Některé otázky z historie této sorty zůstávají trochu záhadné. Přestože ho přineslo německy mluvící obyvatelstvo, je znám jen pod českým názvem. Jak uvádí pan Káňa: „Na německý název si tatínek nevzpomíná a vždy uváděl českou verzi, stejně jako jeho předchůdce pan Šťastný i přesto, že uměl německy velmi dobře.“

Odkaz pro budoucí pokolení

Brumovský Zlatý rekord je krásnou ukázkou, jak se mohou staré odrůdy z minulosti uchovat až do současnosti. Vedle znalosti a předpokladů odborných – pan Káňa byl celý život zahradníkem – je neméně důležitý i osobní vztah a věrnost dané odrůdě. Význam odrůdy pro jednotlivce nebo rodinu, v níž se uchovala, tím tak přesahuje dané místo i čas.

Brumovský Zlatý rekord názorně ukazuje citlivý přístup k hodnotám minulosti, dědictví starých a původních odrůd. Vnímáme je jako společnou hodnotu, spjatou s místem, časem a danými lidmi a chceme je uchovat pro budoucnost. Tedy společně nyní využívat a společně také udržovat pro generace, kterou přijdou po nás.

Petr Dostálek

FOTO – Vojtěch Káňa

Podrobné popisy ječmenů ze zemědělského výzkumného ústavu

V roce 2015 jsme ze sbírky starých plodin Gengelu poskytli několik krajových odrůd ječmene v čele s gengelem do Zemědělského výzkumného ústavu v Kroměříži (ZVÚ Kroměříž, s. r. o.) za účelem jejich zařazení do Kolekce genetických zdrojů ječmene jarního, vedené v rámci Národního programu konzervace a využívání genetických zdrojů rostlin a agrobiodiverzity, tedy do státní genové banky České republiky.

Na základě uzavřené dohody nám ZVÚ Kroměříž, s. r. o., zaslal zpět část namnoženého osiva ječmenů, a také popisy jednotlivých odrůd. Sledovány jsou zde podrobně různé znaky, jako např. tvar trsu, délka rostlin, tvar klasu a počet řad zrn v něm, tvar a barva obilky aj. a to včetně zemědělsky důležitých vlastností, jako je odolnost poléhání, délka vegetační doby, odolnost významným chorobám, počet zrn v klasu, tzv. hmotnost tisíce zrn a další.

Se souhlasem ZVÚ Kroměříž, s. r. o., nyní přinášíme pro zájemce doposud zjištěné znaky jednotlivých krajových odrůd i na internetových stránkách gengel.cz. Vedle slovního popisu jsou tu popisné údaje odrůd z výzkumného pracoviště uvedeny také v přehledné tabulce (souboru PDF).

Pro lepší představu, jak vědecké popsání odrůdy vypadá, si vyberme slovní popis gengelu:

gengel – středně vysoký až vysoký dvouřadý ječmen s bezpluchým zrnem, osiny drsné a v období po vymetání s vysokým až velmi vysokým anthokyano-vým zabarvením, klas v plné zralosti velmi převislý, tvar klasu jehlan-covitý, obilka dlouhá, žlutá až hnědá, ve srovnání s kontrolní odrůdou Bojos se jedná o ranou varietu v celkové vegetační době i v době od metání ke zrání, odolnost k poléhání je nízká, výnos se pohybuje na úrovni 52 % ve srovnání se standardní pluchatou sladovnickou odrůdou.

Podrobné popisy slouží k vědeckým účelům, ke srovnání s jinými odrůdami a jsou součástí hlubšího poznání původních od-



Klasy gengelu.

růd jako našeho společného dědictví na různých úrovních. Uložení odrůd ve státní genové bance pak zvyšuje pravděpodobnost jejich zachování pro budoucnost.

pd

STARÉ PLODINY SLOUŽÍ VEŘEJNOSTI

Tak jako v závěru loňského roku, podívejme se i na počátku roku 2018 na pěstitelské dopisy, které nám došly pro Gengel spolu s namnoženými semínky. Zasilají je semenáři, kteří si objednali odrůdy z nabídky rodinných, krajových, starých a dalších plodin na stránkách gengel.cz a povedlo se jim získat vlastní osiva. O ně se s námi podle podmínek získání odrůd z Gengelu podělili, a tedy vrátili část nově vytvořeného osiva zpět do koloběhu. To má mimo jiné napomoci k uchování cenných patrimoniálních plodin pro budoucnost.

Vyberme, opět spíše namát-kou, různé postřehy a zkušenosti z dopisů úspěšných domácích semenářů. V řadě z nich je vidět spokojenost s výpěstky, výsledky zahradnického a zemědělského snažení – staré odrůdy tak znovu slouží veřejnosti.

Krajový oves z Luhačovicka odolný polehání

Krajový nahý oves pocházející z Luhačovického Zálesí (viz také Představujeme oblíbené odrůdy, Bio č. 2/2014) přináší podle zaslaných zpráv dobré výsledky v různých koutech naší republiky. Vyberme nyní tři zprávy o něm:

Pan V. Tomis ze Šenova zaslal v půli října pěkný sáček tohoto ovsa a napsal: „Vracím část letošního semene ovsa odrůdy. Vámi zasláné množství jsem všechno zasel a sklídl

jsem 200 g čistého zrna. Odrůda se mi velice líbí, neboť z něj lze lehce vyrobit vločky... Zaujala mne i ovesná sláma. Shodou okolností mne minulý týden navštívil bývalý spoluzaměstnanec Gerhard, a ten nezávisle na mě snaze pěstovat oves prohlásil: Rakovina se šíří dnes proto, že již spíme na molitanu místo na ovesné slámě. Nevím, ale určitě by taková ovesná čabraka nikomu neškodila...“

Manželé Šmilauerovi z Českobudějovicka popsali výsledky setí ovsa takto:

„Oves setý Z Luhačovického Zálesí – vyset do polostínu (k severu obrácený svah vyvýšeného záhonu a na okraj vyvýšeného záhonu pod mladou jablůnkou). Vzešel ve dvou kohortách – první malá, podvyživená, s málo semeny; druhá, později vzešla 2–3x vyšší, bohatěji kvetoucí a úspěšněji plodící. Přiloženo.“

A do třetice obilnář z Olomoucka J. Danihel k přiloženému pytlíku se zrny ovsa uvedl v bodech:

„...výsev 4.4. sklizeň 15.8.2017. Nepolehá, dobře drží i na větrnějším stanovišti.

Dobré zastínění půdy, porost nezaplevelí, plečkováno na počátku vegetace.

Zavlažováno na počátku vegetace, později bez umělé závlahy.

Celkově dobrý zdravotní stav.

Dobře se mlátí.



Květ slovenské makové odrůdy Červený vel'ký.

Vyžaduje ruční dočištění, malá část obiliek zůstává po mlácení v pluchatém obalu. Dobrý výnos.“

Odrůda ovsa Z Luhačovického Zálesí je přizpůsobivá a dobře se jí daří v různých přírodních podmínkách. Je přes svou značnou výšku odolná polehání a nahá zrna jsou využitelná přímo například na výrobu ovesných vloček, ale dají se také vařit namísto rýže, použít k nakličování apod. Malá část zrn zůstává pluchatých, jak uvádí i poslední pisatel, a oves může vyžadovat ještě dočištění, abychom později z ovesných vloček nemuseli pluchy vybírat. Využitelná je i ovesná sláma, v lidovém léčení se odvar z ní doporučuje jako posilující koupel, má celkově příznivé působení – viz také ona zmíněná ovesná čabraka.

Výnos zo zaslaného semena dvou balení, cca 2 kg, chuť výborná...

Ze Slovenska se nám vrátila maková odrůda Červený vel'ký. Původně jsme ji získali z oblasti Spiše, ze severního Slovenska. Snad má svůj původ na východě, na Ukrajině, a je velmi podobná odrůdě Ruský obří (Ruský obří viz Bio č. 1/2015). Jako ona tvoří i Červený vel'ký vysoké, ➡

Fazolová mapa nyní také jako plakát

V čísle Bio 9/2017 jsme přinesli jako přílohu mapu rodinných a krajových fazolí v českých zemích, které se nacházejí v gengelské sbírce. Na konci roku 2017 jsme tuto mapu, která je volným pokračováním mapy odrůd z roku 2016 (viz Bio č. 8/2016), připravili a nechali vytisknout jako samostatný plakát ve formátu A2. Plakát je oboustranný a vedle české fazolové mapy z Bio obsahuje též obdobnou mapu fazolí slovenských, která vyšla minulý rok v měsíčníku Doma v záhrade.

Text mapy je česky (mapa České republiky) a slovensky (mapa Slovenské republiky). Mapa zachycuje vybrané krajové, staré i rodinné odrůdy fazolí uchovávané Gengelem a s ním spolupracujícími udržovateli v ČR a SR. Botanicky jde o fazol obecný tyčkový a keříčkový, fazol šarlatový a fazol měsíční. Fazolové odrůdy jsou na obrysových mapách umístěny přibližně do míst svého původního výskytu nebo dlouhodobého pěstování a označeny jsou buď svými lidovými názvy, nebo názvy, pod nimiž jsou zařazeny v rámci gengelské sbírky starých plodin. Fotografie je zobrazují jako semena, lusky, květy apod.

Na mapě České republiky je výběr více než padesáti odrůd – např. Vojákové, Fazorka, Léčivá z Uherského Hradiště, Strakatá z Násedlovic, Podřipská, Šamoa aj. Na Slovensku např. Lastovička, Bogárka, Markušovce, Rychlovarka, Eržibab, Žltoluská z Bučkovce, Vysoko úrodná ľahavá biela, Na varenie a zaváranie aj. V české mapě jsou u vyobrazení fazolí jejich odrůdové názvy a čísla určující, o jaký druh a typ fazolu se jedná. Na slovenské mapě jsou odrůdy označeny čísly a botanické zařazení a jména odrůd obsahuje přehledná tabulka pod mapou. V doprovodném textu slovenské mapy jsou také úryvky z dopisů dárců odrůd.



Plakát je výborný ke studiu bohatství a rozmanitosti rodinných a krajových fazolí, jako pomůcka pro výuku a popularizaci uchování agrobiodiverzity, nebo jako výzdoba a to nejen pro milovníky fazolí. Mapu je možno objednat na stránkách www.gengel.cz, cena je 25 Kč + poštovné a balné. Pro zaslání poštou je plakát složen do formátu A5.

➤ velké makovice, kvete červeně (růžově), je pozdní a přináší dobrý výnos semene. Zpráva pěstitelky této makovice odrůdy vypadala následovně:

„Osivo: Mak siaty

Odrůda: Červený vel'ký

Rok zberu: 2017, Veronika Hažíková

Odrůda pestovaná v n. v. cca 500 m, kvitla veľkým ružovým kvetom (očakávala som červený), bez problémov a nejakých chorôb, izolácia dodržaná, makovice veľké, mak v makoviciach nie vždy vyrovnaný, čo do množstva (zrejme záviselo od počasia, a tým i od opelenia), výnos zo zaslaného semena dvou balení cca 2 kg, chuť výborná ... ďakujem a želám veľa úspechov.“

Z niekoľka málo gramů v zaslaném balení vyrostl pěstitelce průměrně kilogram máku. Tedy pěkná úroda, z níž je nejen osivo, ale i mák na pečení buchet či další kuchyňské využití.

Různá úprava semen rajčat

Na vrácených sáčcích semen lze dobře sledovat různé způsoby zpracování a získávání osiva v domácích podmínkách. Osiváři postupují mnohdy odlišnými způsoby. Dobře je to vidět zejména na rajčatech. Někdo suší semena přímo vyjmutá z plodů, tedy se zbytky šťávy. Semena pak většinou nesou na sobě koláček slizového obalu (zbytky rajčatové šťávy) a mají nádech červenavé rajčatové barvy. Jiní postupují cestou prokvašení a vymytí semen vodou. Získaná semena jsou pak světlejší,



Rajčatová semena sorty Hanácké nejranější se liší barvou podle způsobu zpracování.

čistá, bez příchuti barvy šťávy a s patrnými chloupky na povrchu semene (viz Jak na semenaření rajčat, Bio č. 6/2011).

Obě cesty mohou přinést kvalitní, klíčivá semena a každý způsob má své přednosti a nedostatky. Někdy různou podobu semen zmíní i samotný semenář. Tak paní M. Lengyelová, která pěstovala v Brestově, okr. Prešov, rajče Hanácké nejranější k zaslaným semenům napsala: „Různá farba semienok je len preto, lebo niektoré som umyla v droždovej vode, jako to robievala babka a zabudla som ich dať zvlášť.“ Zmínka o tom, že tento postup „robievala babka“ je hezkým a přesvědčivým důkazem, že domácí osivaření se v rodině dělalo i v minulosti a pěstitelka tedy navazu-

je na dřívější rodinnou tradici. Protože poznámka byla psána rukou a přepisujeme ji do textu na počítači je možné, že je myšlena podle smyslu sdělení „voda daždová“, tedy dešťová, a nikoliv voda z droždí.

K rajčatům můžeme uvést i úryvek z pěstování začátečnicka, paní M. Jarošiové, též ze Slovenska, která zaslala pěkná osiva a popsala své výsledky takto:

„Rajčiny ‚De Berao‘ – LYC063 – týmto rajčinám sa u mňa darilo najlepšie zo všetkých, ktoré sme mali. Mala som tri druhy rajčín od vás, a ešte predtým muž kúpil v záhradkárstve asi 2, 3 druhy. Tieto rajčiny som vysadila do fóliovníka, pretože som sa rajčiny snažila rozdeliť do všetkých kútov záhrady. Rajčiny boli veľmi chutné a zdravé, až kým mi ich svokra nepohnojila nevyzretým slepačím hnojom, a potom ich aj veľmi zaliala, čiže popraskali. Inak bolo všetko v poriadku a poradilo sa mi pozbierať aj veľa semienok. Rajčiny ‚Hanácké nejranější‘ – L YC003 – Týmto rajčinám sa u mňa už darilo trochu menej, možno preto, že som ich vysadila čiastočne pod orechový strom, mali tam menej slnka, ako máme inde v záhrade. Chcela som ich totiž zasadiť ďalej od ostatných rajčím a myslela som, že tam bude oddychnuta zem, keďže predtým tam rástla roky len tráva. Ale boli to tiež v podstate chutné rajčiny, aj keď mne osobne viac chutili De Berao, aj sa lepšie sušili De Berao, v sušičke na ovocie, mám ich takto uskladene aj na zimu. Semienok sa mi vyzbierať podarilo dostatok.“

Hrachy podle paní Hrazdírové

„...před dvěma lety jsem od Vás dostal zásilku s 2 sáčky semen obřích hrachů. A to „vysoké obří hrachy“ (1) a „velké hrachy podle paní Hrazdírové“ (2).

Vzhledem k tomu, že mi zásilka došla později, vysel jsem oba druhy až letos. Bydlím v sz. části Prahy. Obě odrůdy byly od sebe vzdáleny cca 5 m. Zahrada je na stráni, orientovaná na SZ. Obě odrůdy chytla plíseň. Takže jsem vybral, co jsem vybrat mohl.

Odrůda (1) byla opravdu vysoká. Od země jsem na vrcholky nedosáhl. Rada lusků byla poloprázdných, někdy i jen 1–2 hrášky. Mnohé lusky byly prázdné. Chuťově byly dobré. Posílám Vám celou úrodu.

Odrůda (2) byla nižší, zhruba té úrovně, kterou jsem již dříve znal. Všechny lusky byly plné. Chuťově byly lepší než předchozí odrůda. Tuto odrůdu budu pěstovat a šířit.

S přáním krásných dnů Emanuel Krása“ Tato zpráva pochází od pěstitele, jemuž jsme v květnu 2016 zaslali po telefonické domluvě dva cukrové hrachy: Obří z Hořic a Hejzlarová. Zájemce se o gengelském cukrovém hrachu dozvěděl z článku v časopise Receptář, kde byl představen Obří z Hořic (viz Receptář č. 4/2016 a článek Začínáme se semenařením). Na podzim 2017 nám pan Krása vrátil vlastnoručně vypěstovaná osiva a připojil k nim i před-



Lusk cukrového hrachu Obří z Hořic.

chozí řádky. Přestože ve své zprávě hrachy přejmenoval – „vysoké obří hrachy“ (1) je odrůda Obří z Hořic a „velké hrachy podle paní Hrazdírové“ (2) je sorta Hejzlarová – dobře mu na zahradě posloužily a připomenuly mu jeho někdejší pěstování obřích hrachů, jak si je pamatoval už z doby před téměř půl století. To přiblížil douškou u zaslané zprávy, která stojí za uvedení i pro čtenáře Bio:

„P.S. S obřími hrachy jsem se setkal asi tak před 45–50 lety u tety na zahradě v Teplicích 1. v Č. Teta mi věnovala několik semen, která jsem vysel na zahradě mezi Stráncími a Mnichovicemi u Prahy. Každé léto jsme se na ně těšili. Někdy byla úroda natolik dobrá, že jsme je i zavařovali, jako se dělají sladkokyselé okurky. Po letech jsem sestře prodal svůj podíl zahrady a semena někde zmizela. Bylo pro mne potěšením, dočíst se v Receptáři o tom, že existuje Vaše ‚banka‘ Gengel, která je má.“

Připomeňme, že hrach Hejzlarová se, díky gengelskému uchování, po letech vrátil podvkrátě i na Slovensko. O prvním případě jsme psali v článku Zpráva o použití semen hrachu Hejzlarová v roce 2013 v Bio č. 11, kdy pisatel-pamětník vzpomínal na podobný hrach, jež zhruba od roku 1949 znal v lokalitě Gemer-Malohont, v oblasti středních rolníků evangelického vyznání. V druhém případě, popsaném v článku „Hrach můjho detstva“ (vyšlo ve slovenském měsíčníku Doma v záhrade), pamětník dokonce uvádí roky 1943–1945 v obci Lubietová, kdy byl malým chlapcem a tento hrach, jehož „struky sa jedli celé, nebolo ich treba z vnútornej strany osúpať, ako pri bežných druhoch hrachu,“ trhal s otcem přímo z okna kuchyně ve značné výšce.

Z pěstitelských zpráv vybral

Petr Dostálék
FOTO – autor

'HOLANDSKÝ ČERVENÝ'

Zátopek červených rybízů

A Laurence, maratony

Maratonec pomalostí rozběhu, pak trvanlivostí větví, pozdním růstem a osvědčenou odolností, neelegančním stylem růstu, férový svou pravidelnou úrodností, laskavý svou relativní sladkostí. Jeho rekordy jsou překonány, ale zůstává jeden z nejlepších, pramenem inspirace pro nováčky a již tři staletí žije – jako Emil Zátopek.

Na milé pozvání Petra Dostálka (Gengel, o.p.s.) zahajujeme fejeton o rybízích a děkujeme paní redaktorce Vohralíkové za jeho přijetí do časopisu „Bio“. Minulý úvod do kultivaru 'Gabreta' (Bio 2/2015), nechtěná předpremiéra, dostává číslo 0. Číslo 1 bude delší než následující, protože popisuje jeden z hlavních kultivarů v dějinách rybízů – komu čest, tomu čest – a uvádí pojmy, které budeme nadále potřebovat.

Jak rozeznat 'Holandský Červený'

K porozumění šlechtěnému rybízu je vhodná otázka: kterému planému druhu se podobá? Staré pěstované rybízy Evropy a severní Ameriky jsou v podstatě evropského původu. Pro tohoto evropského veterána stačí tedy vzít v úvahu tři druhy na severu Alp, *Ribes petraeum*, *vulgare* a *spicatum* (typické květy obou prvních jsou vyfocené ve fejetonu č. 0); čtvrtý druh, středomořský *Ribes multiflorum* vstoupil do hry teprve ve 20. století. V Rusku nebo ve východní Asii, pěstovaný sortiment i dotyčné rodičovské druhy jsou jiné (viz vynikající pomologii československé Akademie věd, Blatný & al. 1971).



Holandský Červený se silnými rozložitými výhony. Vlevo vzpřímený keř 'Gabreta'.

Jako planý *Ribes petraeum* má...

– **mohutný a široký vzhled:** větve silnější než u *Ribes vulgare* bujně rozvětvené. Postranní výhony se často rozbíhají vodorovně, pak se jejich špička napřímí. Vzniká tak neohybný keř, stejně široký jak vysoký;

– **pozdní vývoj:** raší, kvete a zraje mezi posledními, stejně jako většina planých *R. petraeum*. Tento zdánlivý zápor je ve studených oblastech kladem: jeho květy jsou pozdním mrazem málokdy spálené; zajišťuje tedy každoroční úrodu v jakémkoli klimatu;

– **pomalé dospívání a dlouhověkost:** výmladek (nový výhon, který roste z kořenů po odstranění senilních větví) potřebuje dva až tři roky, než vytvoří první květy. Potom zůstává výnosný aspoň šest let bez průklestu, proto „maratonec“. Naproti tomu kultivary *Ribes vulgare* bývají „sprinteri“ rychle unaveni: nový výhon kvete většinou už druhý rok, ale po 3–4 letech už slábne;

– **odolnost vůči houbovým chorobám:** uchová si listy až do podzimu, jako 'Gabreta';

– **brvy** na okraji listenů až do špičky hroznu a na okraji kališních lístků;

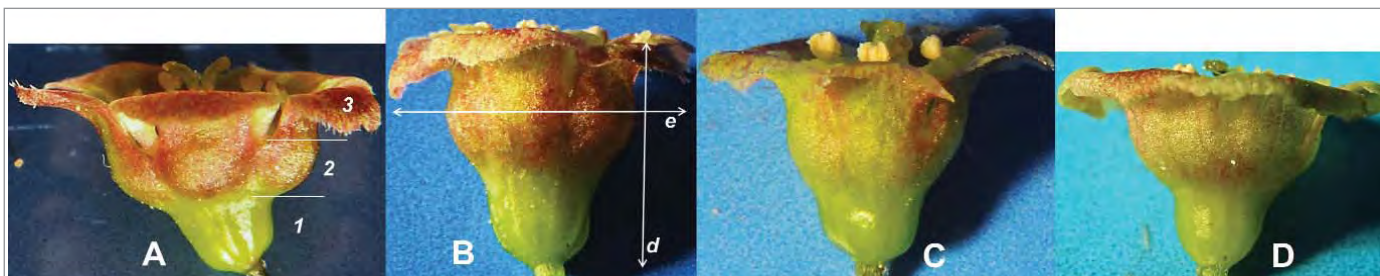
– **květní profil zvonkovitý** (ve tvaru zvonu);

– vnitřní reliéf češule jako „forma na bábovku“.

Češule (*hypanthium*) je číše nad semeníkem a nese kališní lístky. Celá její horní strana je medonosná, často s výčnělky, jejichž vzor je podstatným kritériem na rozlišování



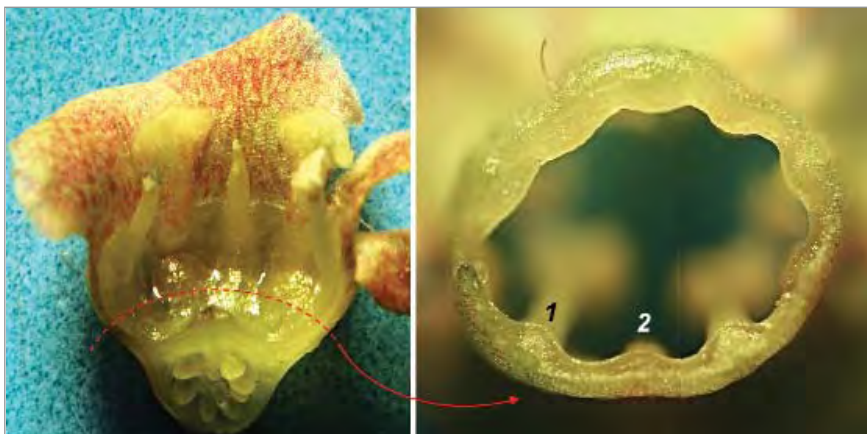
Špička hroznu v létě. Početné brvy až do posledního listenu (1), znak mezi kultivary vzácný.



Květní profil a antokyany (nachové pigmenty). A - 'Gabreta', B - 'Gondouinův Červený', C - 'Holandský Červený', D - 'Vierlanský'. 1 = semeník (budoucí bobule), 2 = češule (končí u výkroje, kde se rozdělují kališní lístky), 3 = kališní lístky/cípy. Příklad re-kombinace (viz tabulku & text): červené zbarvení rozlišuje páry AB / CD, zatímco květní profil e/d rozlišuje páry AD / BC.

kde se rozdělují kališní lístky, 3 = kališní lístky/cípy. Příklad re-kombinace (viz tabulku & text): červené zbarvení rozlišuje páry AB / CD, zatímco květní profil e/d rozlišuje páry AD / BC.

„Forma na bábovku“, architekturní vzor češule 'Holandského Červeného' (zepředu a vpravo řez odspodu): 5 podlouhlých hrbolek pod tyčinkami (1) střídají se s pěti hrboleky pod korunními lístky (2).



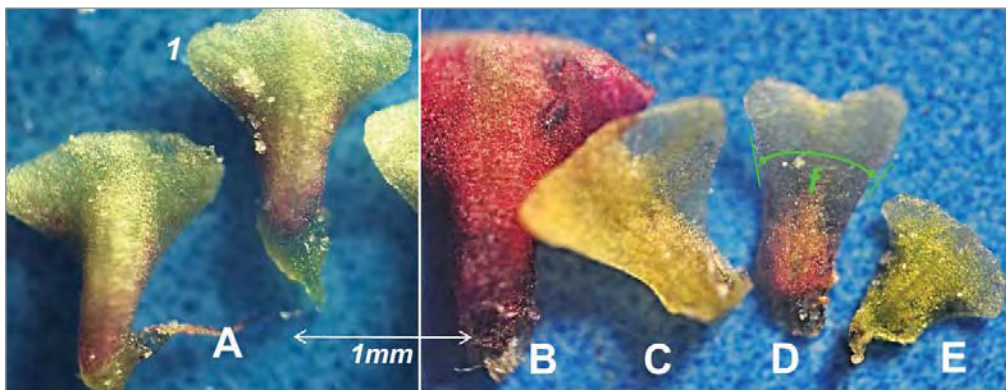
➔ druhů a kultivarů (viz např. 'Gabreta', č. 0 fejetonu). U 'Holandského Červeného' deset podlouhlých hrbolek (kalusů) tvoří nenápadné rýhování na dně češule, což je významný znak planého *Ribes petraeum*;

- **růžový odstín** líček, která zdobí kališní cípy;
- poměrně **dlouhé korunní lístky**.

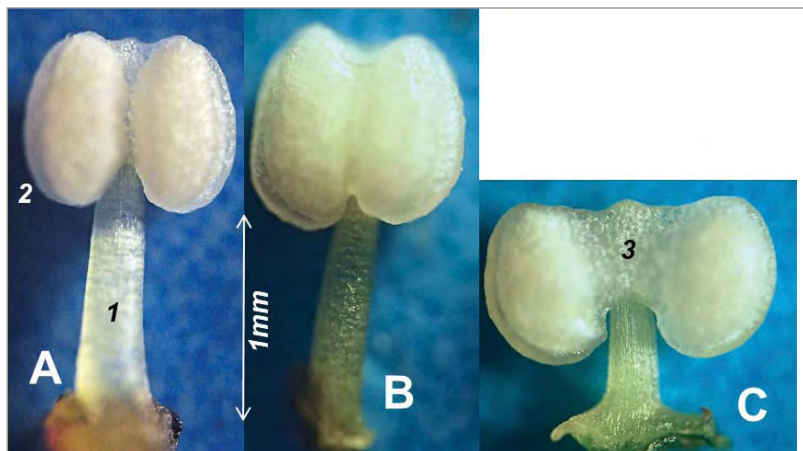
Jako *Ribes vulgare*...

... nemá zdánlivě nic. Navíc ukazuje znaky společné pro *Ribes petraeum* a *spicatum* a rozlišující je jasně od *Ribes vulgare*, mezi jinými:

- **tyčinky protáhlé**, zatímco jsou krátké u *Ribes vulgare*;
- **kalich bobule** většinou **oblý**, zatímco ve skupině *Ribes vulgare* je hranatě pětiúhelníkový.



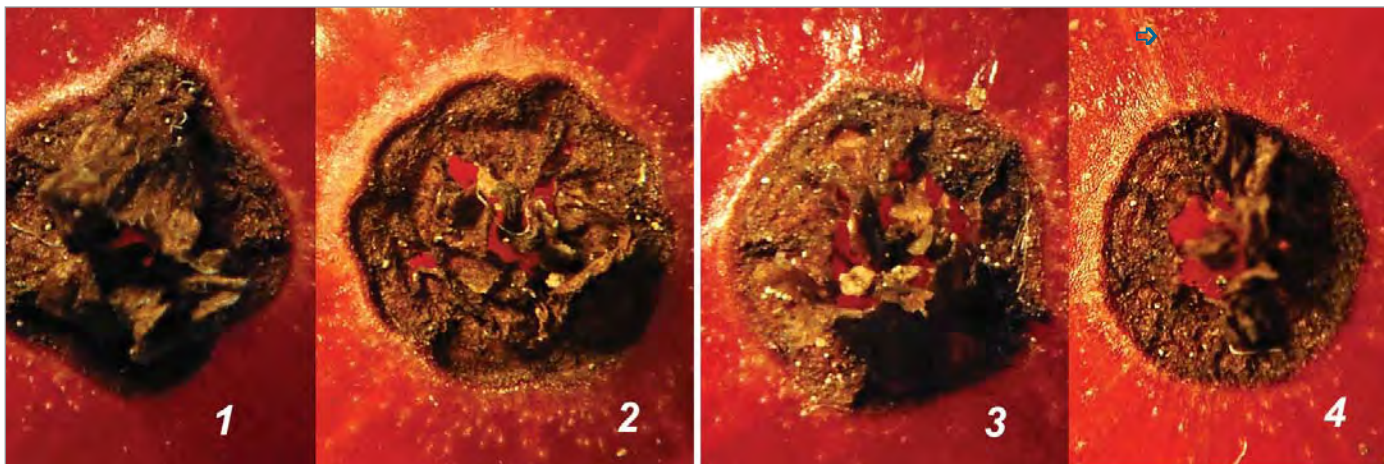
Korunní lístky (mikroskop s postranním osvětlením). A - 'Holandský Červený' s lístkem ve tvaru kuše (1), B - *Ribes petraeum* var. *bullatum* planý, C - 'Gondouinův Červený', D - 'Gabreta', E - 'Versailleský Červený' (*Ribes vulgare*, s mnohem menšími korunními lístky).



Jako *Ribes spicatum* má...

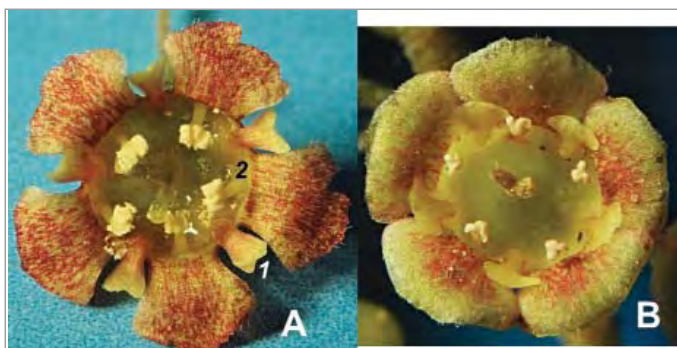
... (Jelikož se dědičná účast *Ribes vulgare* zdá být vyloučená, redukce určitých znaků druhu *R. petraeum* se logicky přisuzuje třetímu „lotrovi“, *Ribes spicatum*): ➔

Tyčinky (strana zaměřená na střed květu, mikroskop). 1 = nitka, jejíž délka je významný znak; 2 = prašník s dvěma vácíky, jeho poměry a zaměření vácíků jsou též významné znaky. 3 = spojidlo, často zakončené nepatrným zubem. A - 'Gabreta', B - 'Holandský Červený', C - *Ribes vulgare* kv. ve skupině *Ribes vulgare* je hranatě pětiúhelníkový.



Kalich bobule (zbytky češule a kališních lístků). Jeho obrys je určujícím znakem, ale nabývá různé podoby uvnitř keře. 1&2 = vykrojené, 1 = pětialočný, 2 = růžicový, 3&4 = nevykrojené,

3 = tupě pětiúhelníkový, 4 = oblý. 'Gabreta' a 'Gondouinův Červený' shromažďují všechny 4 tvary, 'Holandský Červený' a 'Vierlandenský' výhradně 3 & 4.



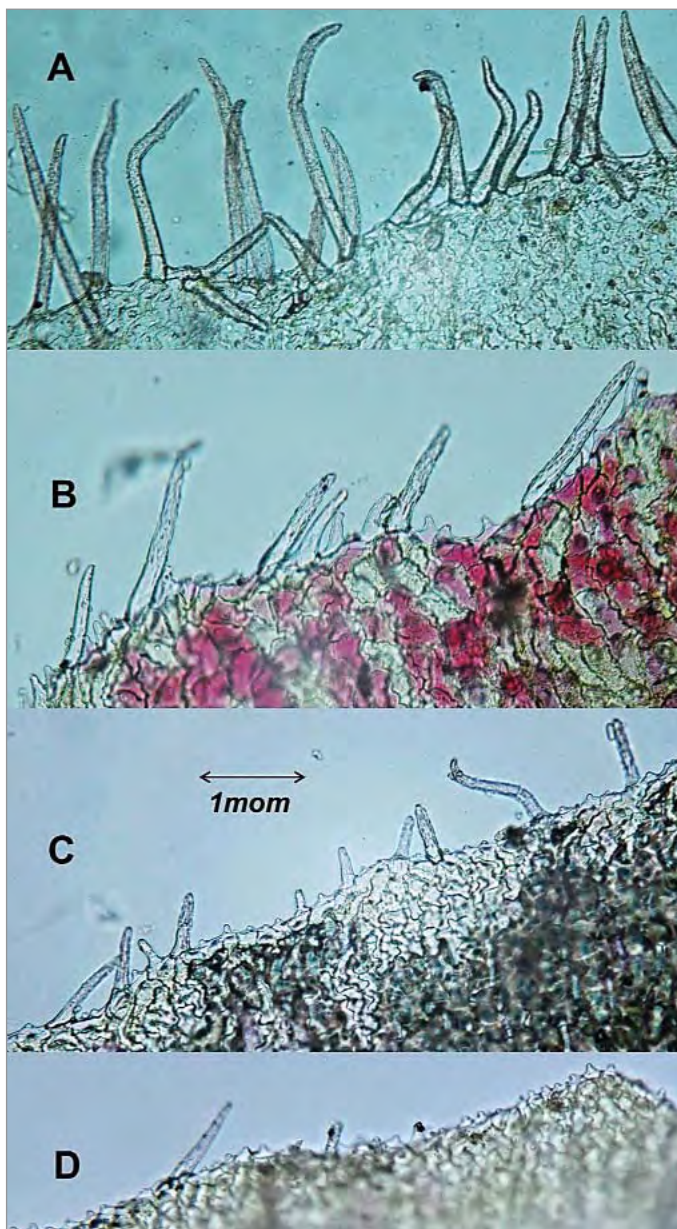
Květní obal. A - 'Gabreta': kališní lístky rozbíhavé s červeným pruhováním až do čelního okraje, korunní lístky (1) úzké a vykrojené; všimněte si hranice češule (2) obtažené červení kališních lístků. B - 'Holandský Červený': kališní lístky sblížené nebo překrývající se, s růžovými líčkami, korunní lístky vejřitové.

- ➔ – **slabší červeně:** květ je barvy pleťové, zatímco u *R. petraeum bullatum* je barvy malinové (viz foto fejeton č. 0);
- **redukci brv:** 24 až 67 na každém kališním lístku 'Holandského Červeného' s maximální délkou 0,7–1,5mm; oproti 94–154 brv dlouhých až 2,7–3,3mm u planých *R. petraeum*.
- **mírnou redukcí hrbolků** medníkové češule, zaznamenanou už před 100 lety: 5 hrbolků pod korunními lístky dosahují tloušťky jen 0,5–1,1mm u toho kultivaru oproti 1,2–1,5mm u planého *R. petraeum*.

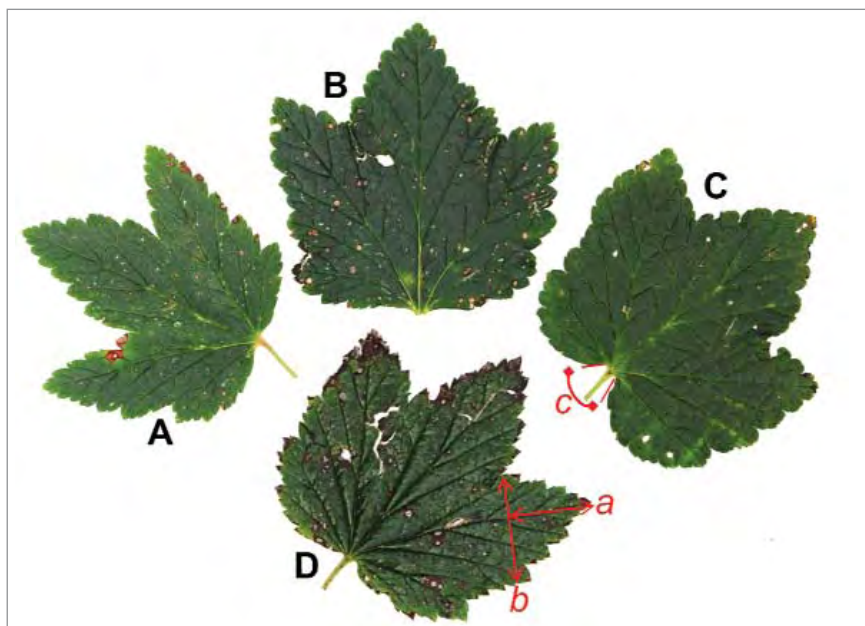
Takže celkem vzato:

Tento morfologický koktejl byl zhruba zaznamenán už v 19. století jako samostatný druh jménem *Ribes pallidum*. Janczewskiho, velkého polského znalce Rodu *Ribes* však v r. 1901 nepadlo, že taková směs znaků by mohla pocházet z bývalého zahradnického křížení dvou druhů: *Ribes petraeum* var. *bullatum* x *Ribes spicatum* ➔ *Ribes* x *pallidum* (x znamená křížení / kříženec, hybrid). Tato hypotéza byla podepřena studií začínající cytogenetiky = mikroskopií chromozomů (Himmelbauer 1911), pak pozapomenutá. Vynořila se znovu v české studii molekulární genetiky (L. Svobodová-Leišová, VÚRV, Praha-Ruzyně, t. č. v průběhu).

Morfologicky se tento předpokládaný hybrid podobá víc druhu *petraeum* než *spicatum*. A právě kultivarů blízkých příbuzných *Ribes petraeum* je velmi málo. 'Holandský Červený' je tedy vzácným šířitelem genomu tohoto rodičovského druhu a následně jeho kladných vlastností (odolnost a pozdní vývoj).



Kališní brvy (jednobuněčné chlupy na okraji kališních lístků; mikroskopie). Jejich četnost a délka jsou velmi užitečné na rozeznání druhů a kultivarů. A - *Ribes petraeum* planum, B - 'Gabreta', C - 'Holandský Červený', D - 'Vierlandenský'.



Nezaměňovat s jemu podobnými

Praktické určování nevystačí s pouhým popisem typu, je třeba poukázat na odlišení od podobných kultivarů. U 'Holandského Červeného' přichází v úvahu ostatní předpokládaní nositelé části genomu druhu *Ribes* ➔

← **List je krajně proměnlivý uvnitř keře, tedy málo rozhodující pro určování kultivarů.** 'Holandský Červený' (A) je skoro výjimkou: dost bezpečně se pozná svými protáhlými laloky (podobá se mu jen 'Heinemannův Pozdní'). Je nezbytné vzít v úvahu jen listy dospělých výhonů (nad hrozny). abc (viz tabulka). B - 'Vierlandenský', C - 'Gabreta', D - 'Gondouinův Červený'.

➔ **petraeum:** viz porovnávací tabulka. 'Heinemannův Pozdní' necháme na pozdější fejeton, protože otevírá další obzor. Necháváme také bokem typy "sirotci", nalezené v nedostatečném počtu u sudetských rozvalin ("Klostermann, Brtko, Pernette a Radost"). Několik desítek znaků rozlišuje 'Holandský Červený', zde v tabulce jen nejlichotivější.

V tabulce vidíte, že se znaky rozvrhují složitým způsobem. Například 'Holandský Červený' má hodně společného s 'Vierlandenským' (listy na bázi málo vykrojené se stopkatými žlázkami pod žilnatinou, růžové zbarvení slabé a v podobě líček na kališních lístcích, korunní lístky zaoblené a dosti často ve formě kuše, redukce hrbolků před korunními lístky, velké leuko-

(myriometr: 1mom = 0,1mm)		'Gabreta'	'Gondouinův Červený'	'Holandský Červený'	'Vierlandenský'
		5 klonů (s výjimkou jiného upřesnění)	1 klon	6 klonů (s výjimkou jiného upřesnění)	2 klony
výhony & listy	vzhled keře	vzpřímený	široký, postranní větve rozložené		střední
	maximální červené zbarvení mladých bylinných výhonů po odkvětu		výhon skoro celý červený	jen částečně růžově zbarvený	
	zelen mladých listů po rašení		čistá jasně světlá jako buk	tmavší s bronzovým stínováním	
	druhý list dospělého výhonu na jaře: počet stopkatých žlázek pod střední žilkou	0 (zřídka 1 ojedinelá; 22 klonů)		1 až 9 (7 klonů)	23 & 33!
	velký list dospělého výhonu v létě, podlouhlost 3 hlavních laloků: poměr a/b (viz foto)	a/b = 0,57 až 0,71 laloky krátké tupé	a/b = 0,73 až 0,84	a/b = 0,97 až 1,24 laloky protáhlé špičaté	a/b = 0,73 až 0,82
	výkroje mezi laloky dospělého listu v létě	nepřekrývající se laloky, tedy čepel plochá			laloky nadmíru široké, tedy výkroje zdvižené: čepel vlnitá!
	úhel bazálního výkroje: c°(viz foto)	c = 82 až 106°	čepel srdčitá	c = 138 až 180° báze utatá / mělce vykrojená	
hrozen	frekvence listenců			často 2 na stopce	žádný!
	počet brv posledních listenů špičky hroznu	0 až 1,7 (33 klonů)		10 až 38 (20 klonů; jediná výjimka s pouhými 3 brvami)	
květ	nachové zbarvení na kališních lístcích	široký ± červený pruh až do čelního okraje		pouze růžová líčka, okraje světlé	
	nachové zbarvení pod češulí a kališními lístky	více než polovina plochy začervenala		slabě, pouze růžové zbarvení na zelenavém pozadí	
	květní profil měřený relativní šířkou: poměr e/d (viz foto)	1,89 až 1,98 miskovitý	e/d= 1,18 až 1,49 zvonkovitý		1,75 až 1,86 miskovitý
	rozpětí mezi sousedními kališními lístky	rozbíhavé		sblížené nebo překrývající se	
	počet brv na kališní lístek	60 až 127 (10 klonů)	43	24 až 67 (10 klonů)	5 & 8
	maximální délka brv	1,8 až 2,3 mom	1,4 mom	0,7 až 1,5 mom	0,6 & 0,8 mom
	čelní obrys korunního lístku	vykrojený	rovný / zaoblený	rovný / zaoblený, vždy několik ve tvaru kuše	
	rozšíření korunního lístku: f°(foto)	f = 30 až 55°		f = 75 až 110°	
	vnitřní reliéf češule	"kolotoč": 5 vodorovných valů se střídá s 5-ti hrbolky 2,1 až 3mom silnými (viz foto fejeton č. 0, 'Gabreta')		"forma na bábovku": 10 hrbolků podél sklonu podlouhlých, silných 0,5 až 1,1mom	minimální: méně než 10 hrbolků, silných 0,4 až 0,8mom
bobule	červen zralé bobule	rudá		rumělková jako většina červených rybízů	
	průměr leukoplastů	1,2 až 1,6 μm (tisícina mm)		1,8 až 2,6 μm	
	obrys kalichu bobulí	často vykrojený: pětilaločný nebo růžicový (5 nebo 10 laločků)		nikdy nevykrojený	
	slizovitá pokožka jader	čirá až do zralosti		oblý / tupě pětiúhelníkový skoro vždy oblý	
	organoleptická kyselost (relativní stupňování ochutnávkou)	rekordní kyselost (ale aromatická)	silná (určitá trpkost)	mírná jako 'Jonkheer' a 'Scotch', trochu silnější než 'Rondom' a výrazně silnější než kultivary vulgare	



plasty bobule, obrys kalichu bobule nikdy vykrojený a většinou oblý, jádra s růžovou špičkou, mírná kyselost). Oproti tomu, profilem květu, počtem a délkou kališních brv se podobá víc 'Gondouinovu Červenému' (viz foto květních profilů). Toto míšení znaků do různých seskupení známé v rojích hybridů ➔

←
Osy a listy hroznů. 1= vřeten (hlavní osa), 2 = stopka (nese květ), která roste na úžlabí listenu (3. zmenšený list), 4 = listenec (nejvýše dva na vrcholu stopky pod semeníkem; listence drží na stopce až do podzimu, i když květ nebo bobule opadá). 'Holandský Červený' (na foto) má hodně listenců a 'Vierlandenský' žádný!

➔ se nazývá rekombinace. Jako by každý kříženec prošel genetickou samoobsluhou rodičů a složil si vlastní menu.

Poslední pochybnosti

Určení vždy podléhá určitým pochybnostem, neboť 'Holandský Červený' **není docela jednotvárný**. Některé keře mají mdlé bobule nebo květy zabarvenější, kališní lístky víceméně brvitě, jinou vitalitu. Za tři století se v Evropě hojně pěstovaný kultivar měl čas rozrůžňovat navzdory vegetativnímu množení řízkováním.

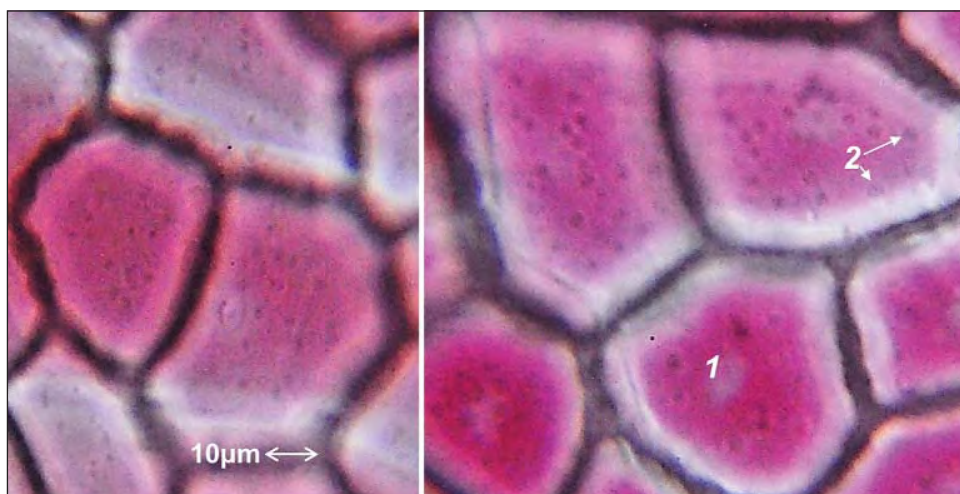
Nakonec zbývá jakýsi **nomenklaturní zmatek**. Kodex nomenklatury kultivarů uznává překlady názvů starých kultivarů. 'Rote Holländische', 'Rouge de Hollande' jsou bezproblémové synonymy. Naproti tomu anglický překlad zní doslova «Red Dutch». Tento název ale do poloviny minulého století označoval jiný starý kultivar známý převážně v Americe ve skupině *Ribes vulgare*, zatímco zde popsany 'Holandský Červený' se ve Velké Británii a v Americe jmenoval 'Prince Albert'. Nadvládou angličtiny se poměry ještě zkomplikovaly. V současné době „Red Dutch“ označuje střídavě oba kultivary podle zdrojů – například ve velkém severoevropském katalogu RIBESCO, název "Red Dutch" označuje zde popsany 'Holandský Červený'.

Sledovat jeho historii

'Holandský Červený' patří k nejstarším známým kultivarům rybízu. Jeho původ se ztrácí pravděpodobně někde v severní Evropě v 18. století. V roce 1965 býval v Československu ještě důležitou tržní odrůdou, postupně vytlačenu moderním



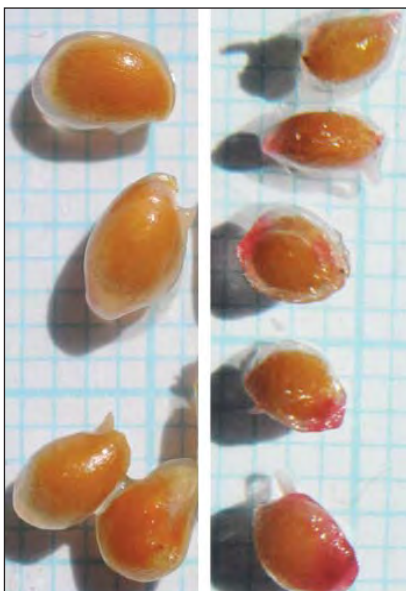
Pod žilkou mladého lístečku (mikroskop s postranním osvětlením). 1 = všudypřítomné chlupy (jediná velmi dlouhá buňka), 2 = stopkaté žlázy (dlouhá silná stopka složená z několika buněk nese žlázku žlutou, v létě pak rezavou). Vzácný znak, tedy cenný na rozpoznání 'Holandského Červeného', 'Vierlandenského' a několika dalších.



Leukoplasty. Sloupaná položená slupka bobule (mikroskop, objektiv 100x): 2 vrstvy buněk, zde vrchní (pokožka). Růžové jsou velké kapsy plné antokyanů (vakuoly). Jádru (1) a okolo dvaceti zrn, leukoplasty (2) jsou namačkané pod vakuolou vespod každé buňky. Jejich velikost (od 1 do 3 μm) rozlišuje skupiny kultivarů. Zde 'Gabreta' (vlevo) a 'Holandský Červený'.

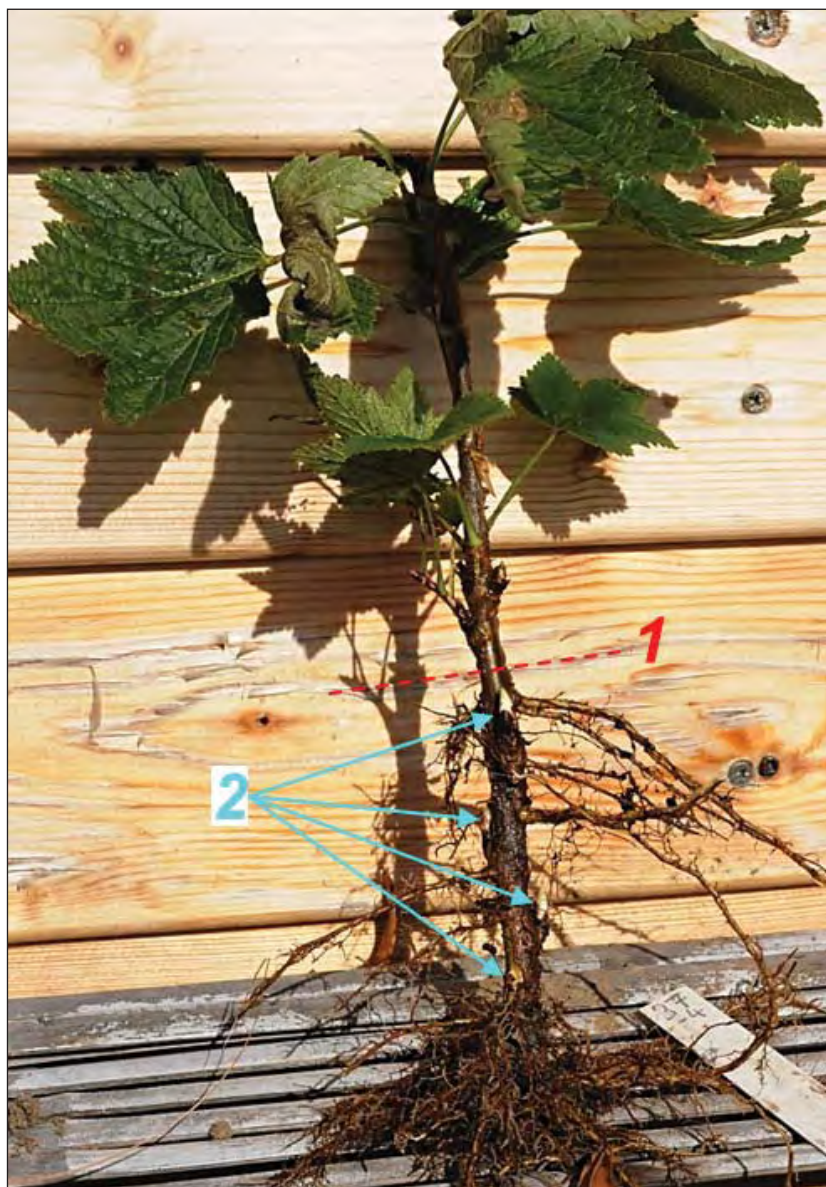
'Rondom' (Blatný & al. 1971, str. 320). Je též druhým většinovým kultivarem nalezeným v sudetských rozvalinách Šumavy (okolo 40 nálezů z 220), po 'Gabretě' (více než 70 z 220).

Sloužil ještě jako přímý rodič při moderním šlechtění křížením: 'Heinemannův Pozdní' (Německo, 1942), 'Kurvitsa 4' (Estonsko, 1972) a 'Orion' (CZ, Velké Losiny, 1996). Dále prostřednictvím 'Heinemannova' se část jeho genomu dostala do mnoha moderních kříženců červených i bílých rybízů: např. 14 nových československých kultivarů mezi 1977 a 2010. Mimochodem, jeden jeho „vnuk“ se jmenuje 'Maraton' (Bojnice 1979-1991, dílo manželů Cvopů, významných šlechtitelů rybízů). 'Holandský Červený' je tedy v podstatě hlavní branou, kterou se dědictví druhu *Ribes petraeum* rozšířilo ve světě pěstovaných rybízů.



Jádra bobule mají silnou průhlednou pokožku. Její zabarvení antokyanů se různí podle kultivaru. U 'Gabreta' (vlevo) zůstává pokožka bezbarvá až do zralosti, u 'Holandského Červeného' se růžová barva objevuje na špičce některých jader v červenci, pak se během dozrávání rozšiřuje.





Řízek 'Holandského Červeného' po pouhém roce. 1 = úroveň půdy, 2 = čtyři bílé pupeny rašící pod zemí.



JAK S NÍM ŽÍT

Na zahradě

Jako ostatním dědicům *Ribes petraeum*, je třeba mu nechat čas (až několik let do první úrody) a prostor (rozpětí až 2 metry na plný rozvoj). Potom však dlouhá léta nevyžaduje téměř žádnou péči a věrně bude plodit. Trpělivost zahradníka tedy nejprve zkouší, pak odměňuje. Je také třeba počítat s pozdním sběrem: v 650 m n. m. v Pošumaví, 10. až 20. srpen.

Výborně se řízkuje – výhon je schopný vypustit kořeny v pouhé skleničce vody. Řízek také roste jako maratonec a se širokým vzhledem jako *Ribes petraeum*. První rok se nad zemí moc neukáže, zatímco pod zemí intenzivně pracuje. Tvoří silný chumáč kořenů nejen na špičce řízku jako většina kultivarů, ale na celém úseku pod zemí. Zároveň už zahajuje rozvětvení rašením postranních pupenů.

Keříček vyrůstá teprve druhý až třetí rok a bývá pak spontánně rozvětvený i bez zaštipování.

V kuchyni

'Holandský Červený' má mnohostranný užitek: dostatečně šťavnatý na lisování (sirup nebo víno), obsahuje zároveň dost pektinu k výrobě želé bez dodání pektinu jablečného. Některé roky se však stává, že špatně tuhne a je méně spolehlivý než 'Gabreta' – pro lepší ztuhnutí je doporučené zavazovat menší dávky (méně než kilo). Jeho želé je méně aromatické než 'Gabreta'. 'Holandský Červený' je dostatečně sladký, aby potěšil i čerstvý v jogurtu nebo pudinku diplomat anebo pečený ve francouzském smetanovém koláči či kynutém pečivu.

Jak jej ohodnotit

Výnos ve velkovýrobě je překonaný. Keř statný ve studených a vlhkých klimatech, odolný vůči chorobám zůstává doporučitelný na rodinné zahradě pro spolehlivou úrodu v oblastech s pozdními mrazy, tedy v horách a na severu. Suché prostředí, například na jižní Moravě mu ale nesvědčí. Pozor na výše zmíněné variace: některé klony jsou nevalné vitality nebo chuti.

Mezi sudetskými nálezy Šumavy jsme amatérsky zaznamenali dva lepší, které jsou nabízené ve spolku Gengel (řiru 018 & 037 sbírky Alenor). Klon BE-652 společnosti Pro Specie Rara (CH) je také pozoruhodně statný. K posouzení rozdílů výkonů mezi kultivary a uvnitř tohoto kultivaru však bude nutný agronomický průzkum.

Vezmeme-li ještě v úvahu jeho centrální postavení v historii evropských rybízů a jeho vědecký význam pro výzkum předpokládané hybridizace, 'Holandský Červený' je prostě klasický velikán.

Pascal Kissling,
zahrada patrimoniálních rostlin Alenor
Redakční spolupráce
Jitka Kissling



'Gabreta' (vlevo) a 'Holandský Červený' na cílové čáře!

ROSTLINY KOLEM NÁS

Lipový list na občanském průkazu

Symbolu lípy jako našeho národního stromu, ale i symbolu Slovanů vůbec, jsme se již v Bio několikrát věnovali.



Lipový list na občanském průkazu.

Naposledy to bylo v článku nazvaném Ještě jednou Mor ho! aneb Rostliny v básni Sama Chalupky (e-Bio číslo 7/2017), kde se objevuje lipový háj („...Svätoháj, stovekými zelený lipami...“) jako posvátné místo slovenských junáků, kteří se postavili římskému císaři. V příspěvku Hlava, nebo orel? A také rolnické, rostlinné, zvířecí a další náměty na našich i zahraničních mincích (Bio č. 10/2015) jsme přinesli obraz československé jednokorunové mince z 50. let dvacátého století. Zde je na líci mince mladá žena v pokleku, sázející čtyřlístou sazenici lípy, v levé ruce drží další sazenici (nebo sazenice) s kořínky a rýč. Možné je porovnání české ženy s lípou s ženskou postavou na líci německé padesátifeníkové mince, kde je žena v pokleku sázející sazenici dubovou.



I na současných státních dokumentech se objevuje lipový list jako národní symbol. Najdeme ho na současných občanských průkazech, jako takzvaný ochranný prvek. Obraz lipového listu je zde na přechodu fotografie osoby a sousedních údajů. Umístěn je v ledvinovitém útvaru a objevuje se plně teprve při sklonění kartičky průkazu pod určitým úhlem dopadajícího světla. List lípy je doplněn opakujícím se nápisem Česká republika, včetně anglické podoby tohoto názvu. **pd**



KRAJ VYSOČINA

Dvorský statek Olešenka

PRODEJ ZE DVORA: koží biomléko a bio-
produkty z něj (zrající a přírodní sýry,
ochucené sýry, žervé, tvaroh, jogurty,
jogurtové mléko); zelenina a brambory.
Objednejte se na tel.: 775 661 407,
kozidvorek@seznam.cz,
více na www.kozidvorek.cz

OLEŠENKA 10 – U PŘIBYSLAVI

KRAJ KRÁLOVÉHRADSKÝ

BAZALKA

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

Rokitanského 169, HRADEC KRÁLOVÉ

Bazalka biosamoobsluha – bohatá na-
bídka bioproduktů, čerstvá zelenina,
tel.: 739 714 830,

Gočárova 516, HRADEC KRÁLOVÉ

Bazalka ve dvorku – alternativní jídel-
na, tel.: 739 714 831,

K. H. Máchy 747, HRADEC KRÁLOVÉ

KRAJ PARDUBICKÝ

ŠPALDA, nekuřácká restaurace a prodejna

Obědy, večeře, svačiny, celozrnné pečivo,
zákusky a dezerty bez cukru, bio-
potraviny, biokosmetika.

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

Třída Míru 64, PARDUBICE

PALACKÉHO ULICE 2417, PARDUBICE

KRAJ OLOMOUCKÝ

Podniková prodejna PRO-BIO ve Starém Městě

Otevírací doba: Pondělí až pátek: 8–15:30,
Sobota 9–11 h., pouze prosinec – březen,
červen až září. www.probio.cz

Tel.: 583 301 952, probio@probio.cz

LIPOVÁ 40, 788 32 STARÉ MĚSTO,

OKR. ŠUMPERK

KRAJ STŘEDOČESKÝ

SLUNEČNICE

Zdravá výživa (bio i nebio), produkty bez
lepku, laktózy, čerstvé pečivo, regionální
zelenina a domácí produkty, bylinky a
čajové směsi, bio koření Sonnentor.
Chladírenské zboží – Nemléko. Přírodní
kosmetika Nobilis, Salus, eterické oleje,
léčivé konopí, ekodrogerie zn. Tierra
Verde, Ecover. Podpora bezobalového
prodeje (stáčená drogerie, řepkový olej,
sypané plodiny). Barefoot obuv – Ahinsa,
Leguano. Obsluha ráda poradí.

www.zdravavyzivakolin.cz

OTEVĚNO PO, ČT. PA: 8.30–17, ÚT, ST
9–17, SO 9–12. Pauza 12.00–12.30.

tel.: 607 686 119, slunecnicekolin@seznam.cz



Slunečnice Kolín

NA HRADBÁCH 152, KOLÍN 2

KRAJ LIBERECKÝ

JO-BIO

Obiloviny, luštěniny a výrobky z nich,
ořechy, semena, sušené ovoce, poma-
zánky, džemy, pečivo, pochutiny, rostlinné
nápoje, dezerty, Fair trade, japonské spe-
ciality, ochucovadla, sladidla, nápoje,
chlazené potraviny, mléčné výrobky, bio-
maso, regionální výrobky, doplňky stravy,
bezlepkové potraviny, přírodní kosmetika,
ekodrogerie, tašky, knihy.

Otevřeno: PO-PÁ 9–18 h.

Tel.: 720 973 130, 607 273 115,

jobio@seznam.cz

ŽELEZNÁ 249/12, 46001 LIBEREC 1

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,



**PROPAGACE PRODEJE
BIOPOTRAVIN ZDE!**

Zveřejníme řádkovou
propagaci
prodejny zdravé výživy
a biopotravin
za 400 Kč/rok vč. DPH.

Rychlá pomoc v zimě

Také milujete zimní radovánky? Horská chata,
zasněžené kopce, čerstvě upravené sjezdovky
jako od Lady. Ráj na zemi? Jistě... ovšem i tohle
všechno může mít na tělo negativní následky.
Promrzlá vysušená pleť, místo hezkých rtů –
sušené rozinky, vlasy místo aby spolupracovaly,
tak se rozutekly do všech světových stran a
připomínají vysušený chemlon. Všemmu se dá
ale předejít cílenou péčí.

Během dne dostává nejvíce zabrat obličej.
Z tepla do mrazu, ošlehaná větrem... Je třeba
zajistit jí dokonalou výživnou péči, která ji ochrá-
ní po celý den. K tomu účelu jsou mimořádné
vhodné extra výživné bioKarité balzámy, jejichž
základ tvoří 100% biobambucké máslo. Luxusní
bioKarité balzám Argan Revital je vhodný k péči
o všechny typy pleti a mimořádně vhodný i pro
náročnou pleť. Omlazující bio arganový olej liso-
vaný zastudena v kombinaci s extra výživným
bio bambuckým máslem a esenciálními oleji ze
smyslné růže, zklidňující levandule a lemonu
tea tree pokožku pěstí, regeneruje a zvláčňuje.
Dodává jí hydrataci a vitální vzhled. A dodá jí
kvalitní ochranu po celý den. Po náročném dni
na sjezdovce jistě přijde vhod relaxační a pro-
hřívací vana s koupelovým olejem Jalovec.
Skvěle regeneruje a zvláčňuje pokožku. Záro-
veň pomáhá tělo detoxikovat a má zklidňující
účinky při nervozitě a stresu. Pomáhá uvolnit
svalové napětí, zmírňuje revmatické bolesti a
uleví i od otoků. Po relaxační koupeli se bude
hodit masáž s bio Amikovým olejovým extrak-
tem. Amika vyniká především svými regenera-
čními a zklidňujícími účinky na pokožku se
sklonem k pohmožděninám, výronům, otokům
a modřinám. Výbomě se proto hodí k masáži
namožených částí těla. Kromě jeho regenera-
čních účinků jistě oceníte i to, že vaše tělo
zároveň dostane i dávku výživy a není třeba jej
mazat žádným dalším krémem.

Suché a lámavé vlasy pomůže zachránit čistý
bio kokosový olej. Zabal s tímto exotickým ole-
jem se postará o to, že vaše vlasy budou lesklé,
vyživené, zregenerované a mráz si na ně jen
tak nedošlápne. Bonusem navíc je jeho harmo-
nizující vůně, která skvěle od-
bourává únavu, stres i špatnou
náladu.

Hleďte českou certifi-
kační značku CPK bio



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



Toto číslo vyšlo elektronicky
30. ledna 2018, ročník 22, č. 1
ISSN 2533-6673

BIO bylo mezi lety 1997–2016
registrováno: MK ČR E 11409
Od roku 2018 dvouměsíčník.

Redakce

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

Redakční rada:

Ing. Jiří Urban, Ing. Petr Dostálek,
Pavla Momčilová

Jazyková úprava: redakce

Autorský kolektiv: Pavla Momčilová,
Waltraud Gregorová, Ing. Petr
Dostálek a další.

Rozšiřováno prostřednictvím předplat-
ného, zasíláno elektronicky.

Neoznačené snímky jsou majetkem
redakce.

Sazba a DTP: vh press Hradec Králové
INZERCE

Inzerát řádkový soukromý (180 úhozů)
za 100 Kč, firemní 300 Kč, text pošlete
v dopisu, SMS, e-mailem. Platba po
zaslání faktury.

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

www.bio-mesicnik.cz

**Měsíčník BIO je mediálním
partnerem pro:**

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

Nemocniční 53
787 01 Šumperk
tel.: 583 216 609
pro-bio@pro-bio.cz
www.pro-bio.cz



**PROBIO, obch.
spol., s.r.o.**

Lipová 40
Staré Město
pod Sněžníkem
583 301 951, f: 583 301 960
www.probio.cz

EKOTREND SLOVAKIA

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

MEDICA PUBLISHING

NOVINKA 2017:

Polévkové šestí

Brožovaná, 124 str.
199 Kč
Objednávejte v nakla-
datelství Medica pub-
lishing – Pavla
Momčilová
Najdete u knihkupců.



**Edita Hofhanzlová: Polévky a kašičky
pro nejmenší – druhé vydání**
Str. 100, brož., cena 199 Kč **413**

PRO STÁLE AKTIVNÍ ŽENY

Ovládněte své hormony jídlem
Fit po padesátce. Klimakterium v pohodě
Brožovaná, 120 str. 196 Kč **440**
Jen za +/- 100 kalorií
Brož 64 stran, 159 Kč **441**

DOMÁCÍ PEČENÍ

Kváskový chleba
Stran 120, brož., cena 199 Kč **436**
Stručná celozrná kuchařka Bio
Stran 70, brož., cena 109 Kč **439**
RETRO kuchařka – Domácí recepty
Str. 146, brož., cena 129 Kč **432**
Automatická domácí pekárna
Stran 120, cena 199 Kč **423**

RACIONÁLNÍ RECEPTY

Špalda a ječmen
Stran 116, brož., cena 159 Kč **420**
Oves a žito
Brož., str. 80, cena 75 Kč **418**
O. Dušek: Zeleninové saláty
Stran 96, brož., cena 129 Kč **422**
Vegetarián labužník
Brož. stran 64, cena 79 Kč **434**
Jarní a zimní zeleninové menu
Stran 148, brož., cena 149 Kč **438**
Kukuřice – rýže – jáhly – pohanka
Stran 72, brož., cena 89 Kč **411**
Luštěniny a hrášek a fazolky
Stran 84, brož., cena 96 Kč **421**
TOFU – zdravé bez cholesterolu
Brož., 80 stran, cena 109 Kč **415**
Nudle, špagety a spol.
Brož., 98 str., cena 89 Kč **416**
Tvaroh a čerstvé sýry...
Brož., 132 str., cena 129 Kč **417**
České ovoce v kuchyni
Brož., str. 64, cena 49 Kč **419**
AMARANTH
Stran 64, brož., cena 89 Kč **401**

RECEPTY PRO DĚTI A JEJICH MAMINKY

VAŘÍME DĚTEM chutně a zdravě
Stran 338, vázaná, cena 352 Kč **412**
Polévky a kašičky pro nejmenší
Str. 100, brož., cena 199 Kč **413**
**Nastávající a kojící maminky si vaří
chutně a zdravě**
Stran 112, brož., cena 229 Kč **426**



Výsevny dny radí, jak plánovat práci na zahradě a na poli v roce 2018

Oblíbený kalendář konstelací pro zahrádkáře
a zemědělce, Výsevny dny podle Marie
Thunové © 2018, překlad Radomil Hradil
Cena: 67 Kč a poštovné. Objednávejte: andrea.vizino-va@pro-bio.cz

Bez lepku – sladké i slané recepty

Lucie Kazdová

Vaření a pečení bez lepku má svá
úskalí – bezlepkové těsto se totiž
chová úplně
jinak než kla-
sické. Autorka
knihy, která je
maminkou
syna s celiakií,
to ale pojala
jako výzvu
a založila
úspěšnou spe-
cializovanou
cukrárnu. Spolu s
ní jsme připravili
knihu, která ob-
sahuje přes 60
vyladěných re-
ceptů, prověřených
každodenní praxí.
Kromě klasick-
ých zákusků tu
ale najdete také
řadu receptů pro
každý den: rychlé
bábovky a další
sladké dobroty,
či úžasný chléb a
pečivo v bezlep-
kovém provedení.
Součástí knihy
jsou informace o
vhodných surovi-
nách, přehledné a
osvědčené pos-
tupy i další prakti-
cké rady pro
život bez lepku.



Autorka knihy Lucie Kazdová je
máma dvou malých synů a nápad
otevřít si Bezlepkovou cukrárnu
dostala, když byla jejím
prvorozenému synovi Vítkovi diag-
nostikována celiakie. Cukrárnu
a malý bezlepkový obchod ve
Zdíbech provozuje s láskou od
roku 2013.

Nakladatelství Smart Press,
s. r. o., ISBN: 978-80-87049-80-8,
formát: 172 x 240 mm, vazba:
pevná vazba, celobarevné
fotografie. Počet stran: 176.
Cena: 349 Kč.

DIETY A RADY LÉKAŘE

Atopický ekzém – alergie – astma
Str. 172, brož., cena 211 Kč **429**
Osteoporóza. Dieta při odvápnění kostí
128 stran, brož., cena 59 Kč **604**
Choroby ledvin a močových cest - dieta
Stran 176, brož., cena 189 Kč **605**
Nemoci žlučníku a žl. cest
Stran 128, brož., cena 189 Kč **608**
Choroby jater. Dieta a rady lékaře
Stran 128, brož., cena 179 Kč **609**
Zácpa. Dieta a rady lékaře
88 stran, brož., cena 99 Kč **611**
P. Frič, O. Mengerová: CELIAKIE, Brož.,
stran 188, cena 239 Kč **610**
**Dr. Stanwayová: Léčebná výživa
při běžných onemocněních**
96 stran, A4, brož., cena 150 Kč **601**
Dr. McKenna: Alternativy k antibiotikům
Brož., 176 stran, cena 110 Kč **602**
Nemoci slinivky břišní. Dieta a rady
128 stran, brož., cena 189 Kč **607**
MUDr. D. Bartásková, O. Mengerová
CUKROVKA, Dieta a rady lékaře
180 stran, brož., cena 239 Kč **612**

PRO-BIO SVRZ € . Z.

KUCHAŘKA ZE DVORA

Recepty na produkty z farem, řeší jídel-
níček dle sezóny.

Autor: Hugo M. Hromas

Vydáno 2016. Cena: 299 Kč.

https://pro-bio.cz/publikace/kucharka_ze_dvora/

Jak objednat tituly?

Publikace, které jste si z nabídky
knih vybrali, objednejte e-mailem
nebo prostřednictvím webu www.bio-mesicnik.cz nebo SMS na tel.: 608
476 828. **Publikace pošleme se
složenkou na účet nebo s fakturou.**
Soukromý inzerát – jen za 100 Kč za
180 úhozů – objednejte obdobně
jako knihy, text pošlete na jeden z
uvedených kontaktů (na této straně).

**Bio – archiv čísel v pdf dle
ročníků 2004–2016na DVD**
Cena 150 Kč **104**

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

Uchování bohatství a rozmanitosti
užitkových rostlin, ekologické pěst-
ování. Brožovaná, 132 stran,
barevné snímky.
Cena 145 Kč **247**

PŘEDPLATNÉ BIO 2018 – elektronicky v pdf, 200 Kč/ rok DVOUMĚSÍČNÍK

Zaplatit můžete na účet: 231 925 6023 / 0800

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

Bio vhodné pro čtení v různých aplikacích v mobilu aj. můžete objednat prostřednictvím
<https://www.alza.cz/search.htm?exps=bio-pro-trvale-udrzitelny-zivot&publero=1>



PROBIO

TIP

24. 1. - 4. 3. 2018



Kuskus celozrnný
Bioharmonie 500 g

34,-



Pohanka kroupa
Bioharmonie 500 g

42,-



Vločky pohankové
Bioharmonie 250 g

32,-



Čočka červená neloupaná
s lepkem Bioharmonie 500 g

42,-



Tyčinky špaldové
s mákem 50 g

14,-



Pukance pšeničné medové
Bioharmonie 100 g

20,-



Špaldová mouka
celozrnná jemně mletá
Bioharmonie 1 kg

41,-



Dýňová semínka
Bioharmonie 100 g

25,-



Zelený ječmen Bio
150 g

352,-



Chia Topping
Brusinka - Vanilka
(posypka) Davert 200 g

99,-



Středomořský kuskus

Ingredience:

- 250 g celozrnného kuskusu Bioharmonie
- 100 g uvařené cizrny Bioharmonie
- 200 g seitanu/uzeného tempehu
- extra panenský olivový olej Biolinie
- 3 nakrojené cibule
- 1 červená a 1 zelená paprika
- 2 cukety
- 1 lilék
- 2 rajčata
- mrkev
- hrst hladkolisté petrželky
- 3 utřené stroužky česneku
- Tamari sójová omáčka
- mořská sůl, šalot, pepř, curry, kmín, bobkový list, tymián, Sonnentor

Postup:

Kuskus připravte dle návodu na obalu. Zeleninu očistěte a nakrájejte na velké kousky. Cibuli a mrkev osmažte na olivovém oleji a přidejte vodu, petrželku a koření, společně poduste. Po 10 minutách přidejte obě papriky a lilék a o něco později také cukety a rajčata. Mezitím opečte kousky seitanu na troše oleje a dochutě tamari sójovou omáčkou, přidejte cizrnu a chvíli duste. Podávejte s kuskusem.

